

Weihnachtsgebäck2

Lebkuchen-Nürnberger Art

250 g Zucker, 4 Eier, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat (beides fein geschnitten), 100 g gehobelte Mandeln, 250 g Mehl, 5 g gemahlene Zimt, 3 g Nelkenpulver, 2 g Muskatblüte, 5 g Kardamom, 2 g Hirschhornsalz, runde Oblaten.

Eier und Zucker schaumig rühren, nach und nach die anderen Zutaten hinzufügen, das Hirschhornsalz mit etwas kalter Milch auflösen, daruntermischen und zum Schluss das Mehl zugeben. Die Masse auf runde Oblaten von 6 cm Ø verteilen, je Stück etwa 30 g schwer und über Nacht stehen lassen. 30 Minuten bei etwa 180°C backen. Noch warm mit Zuckerguss oder Fondant bestreichen.

Mandelgebäck

500 g Weizenmehl, 150 g Puderzucker, 310 g Butter, 100 g feingeriebene Mandeln, 60 g feiner Kandiszucker, Salz, Zitrone und Vanille. Aus den Zutaten einen Mürbteig kneten, etwa 4 mm dick ausrollen, mit Eigelb bestreichen, mit halben weißen Mandeln belegen und bei 180°C backen.

Nusssterne

150 g feines Orangeat, 120 g Puderzucker, 160 g Haselnüsse gerieben, 100 g Biskuitbrösel, 160 g Mehl, 100 g Vollei, 40 Eigelb, 150 g Butter, Vanille und Zimt zu einem Mürbteig verarbeiten. 4 mm stark ausrollen, Sterne ausstechen, mit Ei bestreichen, eine halbe Nuss auflegen und bei etwa 190°C backen.

Offenbacher Pfeffernüsse

500 g Zucker mit 4 Eiern dickschaumig schlagen, 500 g Mehl, 10 g Zimt, 3 g Nelkenpulver und 3 g Kardamom zugeben. Den abgesteiften Teig mit einem runden Ausstecher von etwa 25 mm Ø ausstechen. Die Plätzchen auf ein Blech setzen, einen Tag stehen lassen, dann wenden, die Oberfläche mit etwas Rum befeuchten und bei schwacher Ofenhitze backen.

Orangeatmakronen

500g Marzipan, 300 g Zucker, 60 g feingehacktes Orangeat, 100 g Eiweiss und abgeriebene Zitronenschale. Alle Zutaten glattarbeiten, die Masse auf Packpapier belegte Bleche dressieren und bei etwa 180°C backen.

Rosinenbrötchen

250 g Zucker, 250 g Butter, Salz, Zitrone schaumig rühren, 250 g Vollei, 500 g Mehl und 5 g Backpulver dazugeben, 250 g Korinthen unterheben, die Masse auf gewachste Bleche dressieren und bei etwa 190°C backen.