

Weihnachtsgebäck3

Springerle

200 g Vollei, 500 g Zucker dickschaumig rühren, 500 g Weizenmehl, 15 g Anis und abgeriebene Zitronenschale unter die Eiermasse geben und kalt stellen. Diesen Teig 1 cm stark ausrollen, mit einem Springerleholz darüberrollen, schneiden und auf gefettete und bemehlte Bleche setzen und gut trocknen lassen. Bei mittlerer Hitze backen.

Vanille-Kipfeln

200 g Butter, 100 g Zucker, Salz, ½ Stange Vanille, 100 g ungeschälte geriebene Mandeln und 260 g Weizenmehl. Butter, Zucker, Salz, Vanillemark, Mehl und Mandeln zu einem Mürbteig verarbeiten und eine Stunde gut durchkühlen. Kipfeln daraus formen (runde Mondsicheln) und bei 180°C etwa 10 Minuten backen. 1 Päckchen Vanillinzucker und 50 g Zucker mischen und die noch heißen Kipfeln darin wenden.

Schoko-Kokosmakronen

400 g Zucker, 200g Kokosraspel, 50 g Kakaopulver, 230 g Eiweiss, 80 g feingehacktes Zitronat, alles bis etwa 70°C abrösten. Nach dem abkühlen der Masse 25 g Weizenmehl unterrühren. Auf gefettete Bleche dressieren und bei etwa 180°C backen.