



Omas Rezeptewelt

# Weihnachtsbäckerei

10 leckere Basics und 6 raffinierte Weihnachtsrezepte

Tipps und Tricks	1
<b>Klassische Plätzchen</b>	<b>2</b>
Baumkuchen	3
Christstollen	4
Nussecken	5
Marmeladen-Plätzchen	6
Heidesand	7
Engelsaugen	8
Spritzgebäck	9
Buttergebäck	10
Haselnussmakronen	11
Zimtsterne	12
<b>Raffinierte Rezepte</b>	<b>13</b>
Lebkuchen Waffeln	14
Weihnachtsbaum	15
Glückskekse	16
Gebrannte Mandeln	17
Feenküsschen	18
Spekulatius Pralinen	19

# Inhalt





## Tipps und Tricks



Was wäre Weihnachten ohne Plätzchen?

Dieser herrliche Duft nach Vanille, Zimt und Nüssen, wenn man die Wohnung betritt ist einfach himmlisch und lädt zum Träumen ein. Egal ob klassisch oder extravagant, für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Damit die Plätzchen gelingen, sollte der Teig gut gekühlt sein. Dann lassen sich die Plätzchen gut ausstechen oder - im Falle einer Keksrolle - einfach abschneiden. Bei der Zubereitung sollten allerdings alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Den Teig nie komplett ausrollen, sondern lieber portionsweise, sonst wird er nach mehrmaligem Ausrollen auf Mehl irgendwann trocken.

### **Aufbewahrungstipps:**

Wie lange können die Plätzchen aufbewahrt werden?

Das kommt tatsächlich auf die Plätzchen an. Eine Sorten halten sich mehrere Wochen und Monate, andere sollte man innerhalb von 2-3 Wochen vernaschen.

Wo aufbewahren?

Am besten in einer verschließbaren Metall- oder Plastikdose und zwischen jede Plätzchenschicht ein Stück Backpapier zur Abtrennung legen.

Wie werden die Plätzchen schön weich?

Die Plätzchen werden schnell weich, man einen Apfel mit in die Plätzchendose legt.



Klassische Plätzchen

## Baumkuchen



## Zutaten &amp; Zubereitung

---

 6 Eier (M)
 

---



---

 150 g Marzipan
 

---



---

 je 100 g Zucker und Puderzucker
 

---



---

 200 g weiche Butter
 

---



---

 1 Prise Salz
 

---



---

 1 Päckchen Vanillezucker
 

---



---

 100 g Mehl
 

---



---

 einige Tropfen Vanillearoma
 

---



---

 2 EL Aprikosenmarmelade oder Likör
 

---



---

 150 g Kuvertüre
 

---



---

 1 EL Kokosfett
 

---

Die Eiweisse mit einer Prise Salz steif schlagen, dann den Zucker einrühren.

Das Marzipan mit einer Reibe fein reiben. Mit Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Vanillearoma verrühren. Die Eigelbe einzeln hineingeben und alles verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Das Eiweiß und dann das Mehl vorsichtig unterheben.

Eine 24er Backform (alternativ ein rechteckiger Backrahmen) mit Backpapier auslegen. Dann 2 gehäufte EL des Teiges gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Auf der mittleren Schiene des Backofen bei ca. 230°C mit Grillfunktion „grillen“, bis die Oberfläche hellbraun wird (vorsichtig! das geht relativ schnell - etwa 2-4 Minuten je nach Backofen).

Dann den Kuchen herausnehmen und wieder 2 EL Teig auf der gebackenen ersten Schicht verteilen (das geht relativ einfach, da der Teig durch die Hitze dann schnell sehr flüssig wird). Wieder 2-4 Minuten grillen, bis die Oberfläche braun wird.

Mit dem Rest des Teiges so verfahren, bis er aufgebraucht ist (etwa 10-12 Schichten). Den Kuchen kurz in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und entweder mit Likör tränken oder die Aprikosenmarmelade kurz (etwa 20 Sekunden) in der Mikrowelle erhitzen und dann den Kuchen rundherum bestreichen. Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, 1 EL Kokosfett einrühren, dann den Kuchen rundherum damit bestreichen. Die Kuvertüre etwas fest werden lassen, dann den Kuchen in kleine Würfel schneiden.

# Christstollen



## Zutaten & Zubereitung

500 g Mehl

125 g weiche Butter

1 Würfel frische Hefe

150 ml Milch

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Päckchen Backpulver

80 g Zucker

einige Tropfen Bittermandelaroma

1 Prise Salz

Saft einer halben Zitrone

je 25 g Orangeat und Zitronat

50 g Rosinen

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse

etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Puderzucker zum Bestäuben

Für den Hefeteig die Milch lauwarm erwärmen und die Hefe hineinbröseln. Ein TL des Zuckers hinzufügen, kurz umrühren und die Mischung etwa 10 Minuten stehen lassen, bis sie deutlich an Volumen zugenommen hat. Währenddessen das Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Zu den trocknen Zutaten nun die weiche Butter, Zitronensaft und das Bittermandelaroma zugeben und kurz verkneten. Zum Schluss die Hefe-Milch-Mischung hineinschütten und alles gut verkneten, bis ein geschmeidiger Hefeteig entsteht. Den Teig an einem warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen.

Orangeat und Zitronat zusammen mit einer Tasse Wasser in einem kleinen Topf 15 Minuten aufkochen. Das Wasser abschütten. Die Rosinen mit kochendem Wasser überbrühen (am besten in einem Sieb) und dann trocken tupfen. Die gehackten Mandeln und Haselnüsse kurz in einer Pfanne anrösten.

Nachdem der Teig gegangen ist, zunächst das Backpulver und die Nüsse unterkneten. Danach Orangeat, Zitronat und die Rosinen einkneten. Den Teig zu einer etwa 3 m hohen ovalen Platte ausrollen und umschlagen. Den Teig nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Backofen (175°C, Umluft) auf der mittleren Schiene, etwa 40-45 Minuten backen, bis der Stollen goldbraun ist.

Den noch warmen Stollen mit geschmolzener Butter rundherum bestreichen und großzügig mit Puderzucker bestäuben.

## Nussecken



## Zutaten &amp; Zubereitung

**Für den Mürbeteig:**

300 g Mehl

125 g Zucker

2 Eier (M)

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

1/2 TL Backpulver

125 g Butter

**Für die Füllung:**

5 EL Aprikosenmarmelade

je 200 g gehackte Haselnüsse und Mandeln

100 g Zucker

250 g Butter

3 EL Wasser

2 TL Vanilleextrakt

100 g Kuvertüre

Für den Mürbeteig Mehl mit einem TL Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Zusammen mit 125g Zucker in eine Schüssel füllen. 125 g Butter in Stücke schneiden und zufügen, 2 Eier und ein 1 TL Vanilleextrakt ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig mit einem Nudelholz ausrollen, bis das ganze Blech bedeckt ist. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und danach 5 EL Aprikosenmarmelade auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

250 g Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Dann 3 EL Wasser, 2 EL Vanilleextrakt und 100 g Zucker zufügen. Alles umrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und je 200 g gehackte Haselnüsse und 200 g gehackte Mandeln in die Buttermischung einrühren. Die Butter-Nuss-Mischung auf dem Marmeladen-Teigboden gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (175°C Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 20-25 Minuten backen.

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen. Das Gebäck zunächst in Quadrate schneiden. Danach die Quadrate nochmals diagonal durchschneiden, sodass die Dreiecke entstehen. 100 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und entweder die Ecken des Gebäcks darin eintauchen oder die Kuvertüre mit einer Gabel auf die Nussecken tropfen lassen.



## Marmeladen-Plätzchen

## Zutaten & Zubereitung

### Für den Mürbeteig:

300 g Mehl

75 g Zucker

1 Ei (M)

Abrieb einer Zitrone

1 Päckchen Vanillezucker

1 Msp. Backpulver

200 g Butter

1-2 Tropfen Bittermandelöl

### Für die Füllung:

350 g Marmelade

### Zum Bestreichen

1 EL Schlagsahne

1 Ei

40 g gehackte Mandeln

Mehl mit Backpulver, Zucker, Zitrone, Vanillezucker und Mandelöl vermischen. Das Ei und die Butter zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit verschiedenen Ausstechförmchen so viele Plätzchen wie möglich ausstechen.

Aus der Hälfte der Plätzchen mit einer kleineren Form die Mitte herausstechen, so dass ein ca. 0,5 cm dicker Rand bleibt.

Die ganzen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Zweites Ei trennen und die Plätzchenränder mit dem Eiweiß bestreichen. Die ausgestochenen Ränder darauf geben und leicht festdrücken.

Das Eigelb mit der Sahne verrühren und die Ränder damit bestreichen, mit den Mandeln bestreuen. Bei 175° C (Umluft) ca. 12-15 Minuten backen.

In die Mitte der fertiggebackenen Plätzchen nun die Marmelade geben und fest werden lassen.

## Heidesand



## Zutaten &amp; Zubereitung

---

200 g Butter

---

200 g Puderzucker

---

250 g Mehl

---

optional etwas Cognac oder  
Vanilleoroma

---

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Butter leicht goldbraun ist. Auf Zimmerwärme abkühlen lassen.

Danach schaumig schlagen. Puderzucker zur Butter geben und weiter aufschlagen. Wer möchte, kann nur den Cognac oder das Vanillearoma zugeben.

Das Mehl hineingeben und zu einem soften Mübeteig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, dann noch etwas Mehl hinein kneten.

Den Teig halbieren und jeweils zur Rolle formen (etwa 4 cm Durchmesser). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und circa 1 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden. Die Kekse mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) circa 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Heidesand-Plätzchen sollen nicht allzu dunkel werden.

## Engelsaugen



## Zutaten &amp; Zubereitung

---

 275 g Mehl
 

---



---

 100 g gemahlene Mandeln
 

---



---

 100 g Zucker
 

---



---

 1 Päckchen Vanillezucker
 

---



---

 200 g kalte Butter
 

---



---

 2 Eigelb (M)
 

---



---

 Gelee nach Geschmack
 

---



---

 Puderzucker zum Bestäuben
 

---

Mandeln, Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen. Butter in Stücke schneiden und zusammen mit den beiden Eigelben zu den anderen Zutaten geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig dann circa eine Stunde kalt stellen.

Den Teig in mehrere Teile teilen und zu Rollen formen. Die Rollen dann in gleich große Teile schneiden und aus jedem Stück eine Kugel von circa 2,5 cm formen.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dann mit einem Kochlöffelstiel in die Kugeln ein Loch drücken. Vorsicht, das Loch soll nicht ganz durch gehen, am besten nur bis zur Hälfte der Kugel. In das Loch dann Gelee füllen.

Das Backblech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und bei 180°C Ober-/Unterhitze circa 15-20 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



# Spritzgebäck

## Zutaten & Zubereitung

250 g Butter

---

250 g Zucker

---

2 Päckchen Vanillezucker

---

3 Eigelb

---

Abrieb einer Zitrone

---

250 g Mehl

---

250 g gemahlene Haselnüsse

---

2 TL Backpulver

---

1 EL Milch

---

200 g Kuvertüre

---

Die Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker geschmeidig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe untermischen.

Das Mehl mit dem Backpulver und der Zitronenschale mischen und nach und nach mit verrühren. Zum Schluss den Teig mit der Milch mischen.

Den Teig in einen Fleischwolf mit passendem Spezialvorsatz (oder eine Kekspressen) füllen und solange den Hebel drehen, bis circa 8 cm große Teigstücke vorne herauskommen. Diese werden mit einem Messer abgeschnitten und können zu Kringeln oder S geformt werden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft) circa 10-15 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen.

Gebäck gut auskühlen lassen. Währenddessen die Kuvertüre schmelzen und das Spritzgebäck entweder eintauchen oder mit einem Pinsel bestreichen.

# Buttergebäck



## Zutaten & Zubereitung

3 Eigelb

---

125 g Butter

---

125 g Zucker

---

250 g Mehl

---

1 TL Backpulver

---

abgerieben Schale einer 1/2  
halben Zitrone

---

1 Eigelb zum Verzieren

---

Für den Teig 125 g Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit 125 g Zucker schaumig rühren. Die 3 Eigelbe und Zitronenschale zufügen und alles verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu der Teigmasse geben.

Alles gut miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Dieser nun etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Nach der Kühlung den Teig nochmals durchkneten und dann auf einem bemehlten Untergrund etwa 4-5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen Figuren ausstechen. Die Teigreste nochmals zusammenkneten, ausrollen und wieder Figuren ausstechen.

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Eigelb bestreichen, so werden sie nach dem Backen goldgelb.

Das Backblech auf die mittlere Schiene des Backofens geben und das Gebäck im vorgeheizten Backofen (190°C, Umluft) etwa 8 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

# Haselnussmakronen



## Zutaten & Zubereitung

4 Eiweiss (Reste vom  
Buttergebäck)

250 g Zucker

1 EL Zitronensaft

250 g gemahlene  
Haselnüsse

Ganze Haselnüsse

Eiweiss zusammen mit dem Zucker und dem Zitronensaft in eine große Schüssel geben und so lange mit dem Rührgerät rühren, bis das Eiweiss glänzend weiss und fest geworden ist (etwa 10 Minuten).

Die gemahlene Haselnüsse zur Eiweissmasse zufügen und vorsichtig unterheben.

Die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen (etwa 17 mm, wichtig ist, dass die Öffnung so groß ist, dass man die Eiweissmasse gut spritzen kann). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die Makronen spritzen (etwa 4 cm Durchmesser). In die Mitte jeder Makrone eine ganze Haselnuss setzen.

Die Makronen in den auf 190°C (Umluft) vorgeheizten Backofen schieben (mittlere Schiene) und etwa 8 Minuten backen, bis sie leicht braun werden und die Haselnüsse anfangen zu duften.

# Zimtsterne



## Zutaten & Zubereitung

4 Eiweiss (Reste vom  
Buttergebäck)

---

250 g Puderzucker

---

1 EL Zimt

---

250 g gemahlene  
Mandeln

---

1 Msp. gemahlene  
Nelken

---

Das Eiweiß mit dem Puderzucker etwa eine halbe Stunde cremig schlagen. 4 EL von der Masse für die Glasur wegnehmen.

Mandeln mit Zimt und Nelken mischen. Zur Eiweißmasse geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Etwas Zucker auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig darauf ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der übrig gelassenen Eiweiß-Zucker-Glasur bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, 150°C) auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.

Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.



Raffinierte Rezepte

# Lebkuchen-Waffeln



## Zutaten & Zubereitung

125 g Butter

125 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

ca. 250 ml Milch

1-2 EL Mineralwasser

1 Päckchen Vanillezucker

1-2 EL Lebkuchengewürz

Optional: 3-4 Äpfel

etwas Öl für das Waffeleisen

Zunächst die Eier trennen und das Mehl mit Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren.

Die Mehlmischung unterrühren, danach die Eigelbe, Mineralwasser und die Milch zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Zum Schluss das Lebkuchengewürz zufügen.

Wer möchte, kann nun noch 3-4 Äpfel schälen, entkernen und sehr fein schneiden. Dann unter den Teig heben.

Das Waffeleisen vorheizen (hohe Stufe, ich nehme immer Stufe vier von fünf) und die Backflächen dünn mit Öl bepinseln.

Danach einen Schöpflöffel vom Waffelteig in die Mitte des Waffeleisens geben, etwas verteilen und schließen. Der Teig füllt nun die gesamten Backflächen aus. Die Waffeln ca. 2-3 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und duften.

Weitere Waffeln backen, bis der Teig verbraucht ist.

## Weihnachtsbaum



## Zutaten &amp; Zubereitung

---

 500 g Mehl
 

---



---

 100 g Zucker
 

---



---

 80 g Butter
 

---



---

 1 Prise Salz
 

---



---

 1 Ei
 

---



---

 ca. 250 ml Milch
 

---



---

 1 Würfel frische Hefe
 

---



---

 etwa ein halbes Glas Nutella
 

---



---

 1 Ei zum Bestreichen
 

---

Die Hälfte des Zuckers und die Hefe in die lauwarme Milch bröseln und etwa 10 Minuten stehen lassen. Währenddessen das Mehl mit dem Salz und restlichem Zucker vermischen, die Butter klein schneiden und untermischen. Das Ei zufügen und zum Schluss zusammen mit der Milch-Hefe-Mischung einen Hefeteig zubereiten. Den fertigen Teig ca. 60 Minuten warm stellen. Den Hefeteig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Quadrat ausrollen. Das Teig-Quadrat 2 Mal diagonal durchschneiden, sodass 4 Dreiecke entstehen.

Das erste Dreieck wird nun auf ein Backpapier gelegt. Auf das Dreieck nun dünn Nutella verstreichen, sodass nur der Rand ein bisschen frei bleibt. Das zweite Dreieck nun auf die Nutellaschicht setzen und etwas zurechtziehen, sodass die Dreiecke schön aufeinander liegen. Auf das zweite Dreieck nun auch wieder eine dünne Schicht Nutella streichen. Das dritte Dreieck auf die zweite Nutellaschicht legen und dieses ebenfalls mit Nutella bestreichen. Als Abschluss das vierte Dreieck auf die anderen legen. Teig zurechtschneiden, so dass der Rand schön abschließt.

In die Mitte des Baumes nun 2 Linien einritzen, nicht einschneiden, das sollen lediglich Führungslinien für die Zweige des Baumes sein. Nun rechts und links Streifen in das Dreieck schneiden, jeweils bis zu den Führungslinien. Dabei alle Teigschichten gut durchschneiden. Auf jeder Seite entstehen so etwa 10-12 Äste. Diese werden nun 2 Mal bzw. um 180° eingedreht. Den Baum mit dem Backpapier vorsichtig auf ein Backblech legen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss den Baum mit Ei bestreichen.

Den Teig im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene (Umluft) bei 160°C ca. 25-30 Min. backen, bis er goldgelb ist.

Um das Bäumchen noch weihnachtlicher aussehen zu lassen zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

## Glückskekse



## Zutaten &amp; Zubereitung

---

 2 Eier
 

---



---

 125 g Zucker
 

---



---

 80 g Mehl
 

---



---

 20 g Mandeln
 

---



---

 1 Prise Salz
 

---



---

 50 g weiche Butter
 

---



---

 Zettel mit Glückskekssprüchen oder  
Gutscheinen
 

---

Die beiden Eier zusammen mit dem Vanillearoma aufschlagen. Mehl, Salz, Zucker und Mandeln mischen, zu den Eiern geben und vermischen. Zum Schluss die weiche Butter in den Teig geben und alle Zutaten solange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Kreise im Durchmesser von circa 8-9 cm auf Backpapier zeichnen und anschließend einzeln grob abschneiden. Die Kreise hierbei nicht ausschneiden, sondern das Backpapier in Quadrate schneiden, so dass um die Kreise herum noch etwas Platz ist.

Papier in Streifen schneiden und beschriften.

Als nächstes etwa einen Teelöffel vom Teig in die Mitte des Kreises geben und mit einem Messer so verstreichen, dass der Kreis gleichmäßig ausgefüllt ist. Die richtige Menge zu finden, so dass sich die Glückskekse gut falten lassen, ist gar nicht so einfach. Am besten am Anfang mal ausprobieren, wie viel Teig man für einen Kreis braucht, damit er sich später gut falten lässt, der Teig reicht locker für 30 Kekse.

Die Glückskekse müssen geformt werden sofort, wenn sie aus dem Ofen kommen und noch warm sind. Deshalb immer nur 2 Teigkreise auf einmal backen. Die Teigkreise im vorgeheizten Backofen (170°, Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten backen. Der Teig ist fertig, sobald die Ränder anfangen braun zu werden.

Sobald der Keks aus dem Ofen kommt, muss er geformt werden, solange er noch warm und biegsam ist. Dafür zunächst den Spruch auf den Keks legen, dann einklappen, so dass ein Mond entsteht, dann so "biegen" damit er seine glückskekstypische Form erhält.

Die Glückskekse nun aushärten lassen.

## Gebraunte Mandeln



## Zutaten & Zubereitung

200 g Mandeln

---

4 EL Wasser

---

80 g Zucker

---

1/2 TL Zimt (optional)

---

Mandeln zusammen mit 80 g Zucker, 1/2 TL Zimt und 4 EL Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und unter rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.

Die Masse wird solange aufgekocht, bis das Wasser vollständig verdampft ist. Der Zucker hat sich nun um die Mandeln herumgelegt und ist nun sehr trocken und "krümelig".

Jetzt muss der Zucker karamellisieren: Dafür werden die Mandeln ständig gerührt, bis der Zucker geschmolzen ist und zu glänzen beginnt, die Mandeln fangen dann auch an zu duften.

Die Mandeln werden nun auf ein Stück Backpapier gelegt und bspw. mit einem Kochlöffel grob voneinander getrennt, sodass sie beim Auskühlen nicht zusammen kleben. Vorsicht, wenn ihr das mit den Fingern macht, die Mandeln sind extrem heiß. Bitte wartet, bis die Mandeln ausgekühlt sind, dann könnt ihr die einzelnen Mandeln den Fingern trennen.

Mandeln luftdicht verpacken, zum Beispiel in einem Weckglas oder einer Blechdose.

# Feenküsschen



## Zutaten & Zubereitung

### Für den Keksboden:

150 g Mehl

100 g Butter

1 Eigelb

1 EL Wasser

50 g Zucker

1 Prise Salz

### Für die Füllung:

etwa 48 Toffifee

2 Eiweiss

130 g Zucker

1 TL Zitronensaft

1 Prise Salz

Für den Keksboden 150 g Mehl, 100 g Butter, 1 Eigelb, 1 EL Wasser, 1 Prise Salz und 50 g Zucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

Nach dem Kühlen, den Teig dünn ausrollen und etwa 48 Kreise ausstechen, die etwas größer sind als die Toffifee.

Auf die runden Teigböden in die Mitte jeweils ein Toffifee setzen.

Für das Baiser 2 Eiweiss mit einem TL Zitronensaft und einer Prise Salz mischen und erst auf niedriger Stufe, dann auf hoher Stufe mit dem Rührbesen steif schlagen, währenddessen 130 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit mittlerer Tülle füllen und einmal rund herum um das Toffifee spritzen, sodass es vollständig mit dem Eischnee/Baiser bedeckt ist.

Die Feenküsse im vorgeheizten Backofen (175°C Umluft) etwa 15 Minuten backen.

## Zutaten & Zubereitung

100 g Spekulatiuskekse

100 g weiße Schokolade

2 TL Frischkäse oder  
Mascarpone

Die Spekulatiuskekse fein zerkleinern. Das funktioniert auch ohne technische Geräte wunderbar, wenn man die Kekse in einen Plastikbeutel füllt und dann mit einem Nudelholz oder Fleischklopfer oder ähnlichem zerbröseln. 2 TL der Kekskrümel wegnehmen, damit werden die Pralinen später noch verziert.

Die Kekskrümel mit etwa 2 TL Frischkäse oder Mascarpone mischen und zu einem festen Teig verarbeiten.

Die richtige Menge Frischkäse/ Mascarpone hat man, wenn man kleine Kugeln formen kann, ohne dass die Masse auseinander bricht.

Aus der Teigmasse dann kleine Kugeln formen. Die Menge ergibt etwa 10 Stück. Im Gefrierfach etwa 1 Stunde gut kühlen. Dadurch wird die Schokolade später schneller fest.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Kugeln auf einen Zahnstocher stecken, in die Schoki hineintauchen und komplett bedecken. Danach auf Backpapier legen, den Zahnstocher vorsichtig herausziehen und mit den Kekskrümel bestreuen, die vorher beiseite gestellt wurden. Schokolade komplett fest werden lassen.

## Spekulatius Pralinen





Alle Rezepte und noch viel mehr auf:

[Omasrezeptewelt.de](https://omasrezeptewelt.de)