

Datteln im Mürbemantel

200 g Mehl
100 g Zucker
150 g weiche Butter
1 Msp. Backpulver
 1 P. Vanillezucker
 1 Prise Salz
200 g getrocknete Datteln
Datteln entsteinen und ca. 18 aussortieren.
Restliche Datteln fein zerkleinern und mit den
anderen Zutaten mit dem Handrührgerät zu
einem Teig verarbeiten.
Aussortierte Datteln mit Teig umhüllen.
Bei 180 C 12 Min. backen.

Schneebälle

6 Eiweiß
6 EL kaltes Wasser
300 g Zucker
3 P. Vanillezucker
6 Eigelb
120 g Stärkemehl
120 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
¼ l Eierlikör
1 B. Sahne
Kokosflocken
Eiweiß mit Wasser steif schlagen.
Zucker in Eigelb einrieseln lassen und
einige Minuten rühren, dann Mehl, Backpulver
und Stärke dazugeben. Eischnee unterheben.
Teig auf Backblech streichen.
Bei 180 °C 30 Min. backen.
Kalten Kuchen in kleine Stücke zupfen.
Mit Eierlikör übergießen, ziehen lassen.
Sahne steif schlagen und unterheben, daraus
Knödel formen und in Kokosflocken wälzen.

Orangen - Schoko - Stangerl

150 g Butter
80 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
2 Eigelb
1 EL Orangensaft, frisch gepresst
1 EL Orangenschale gerieben
150 g Mehl
1 EL Kakao
Orangengelee
Kuvertüre
Pistazien

Butter, Puderzucker, Vanillezucker schaumig
rühren, Eigelb nach und nach unterrühren.
Orangensaft und Schale unterrühren.
Mehl und Kakao kurz unterheben.
Teig in Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen
und kleine Stangen auf Backblech spritzen.
Bei 180 C 10 Min. backen.
Heiß je zwei Stangen mit Gelee
zusammensetzen.
Abkühlen lassen und die Stangen mit
Kuvertüre verzieren und mit gehackten
Pistazien bestreuen.



KreislandFrauenverband Zollernalb e.V.
Im Kreisbauernverband Zollernalb
Postfach 10 11 20
72371 Hechingen
www.landfrauen-zollernalb.de



Neue Ideen bei der Weihnachtsbäckerei



Gutes Gelingen und eine schöne Adventszeit
wünschen Euch die
LandFrauen der Region Bisingen

Honigkuchen - Herzen

100 g brauner Zucker
65 g Honig
2 EL Milch
50 g Butter
250 g Mehl
1 P. Backpulver
15 g Kakaopulver
1 P. Vanillezucker
1 TL Zimt
50 g Haselnüsse
150 g weiße Kuvertüre
50 g dunkle Kuvertüre
Zucker, Honig, Milch, Butter zusammen aufkochen und abkühlen lassen.
Mehl, Backpulver, Kakao, Vanillezucker und Zimt mischen und mit der Zuckermischung verkneten, Nüsse einarbeiten.
Teig auf wenig Mehl 2-3 mm ausrollen, Herzen ausstechen.
Bei 180 C 20 Min. backen.
Beide Kuvertüren getrennt schmelzen.
Herzen zur Hälfte in weiße Kuvertüre tauchen, abkühlen lassen und mit Teelöffel dunkle Kuvertüre darüber träufeln.

Witwenküsse

2 Eiweiß
125 g Zucker
125 g gehackte Schokolade
125 g gehackte Mandeln
Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
Mandeln im Ofen bei 250 C kurz rösten, kalt mit der Schokolade mischen und unter den Eischnee heben.
Mit zwei Teelöffeln Häufchen formen.
Bei 150 C 15 Min. backen.

Pekannuss - Cookies

100 g Pekannusskerne (Walnüsse) gehackt
150 g weiche Butter
1 Ei
100 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
50 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
35 Pekannüsse (Walnüsse)
Butter mit Ei schaumig rühren, Puderzucker, Vanillezucker und Mandeln dazugeben.
Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mischen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Nüsse unterkneten, walnussgroße Kugeln formen, auf Backpapier legen und auf 1 cm flach drücken.
Mit halber Nuss belegen.
Bei 180 C 20 Min. backen.

Nougatkipferl

250 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
150 g weiche Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
50 g gehobelte Haselnüsse
1 Prise Salz
75 g Nougat
Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und ½ cm dick ausrollen, Kipferl ausstechen.
Bei 180 C 12 Min. backen.
Nougat in einem Gefrierbeutel im Wasserbad schmelzen, kleine Ecke des Beutels abschneiden und zwei Kipferl zusammensetzen.

Apfel - Mandel - Kugeln

3 Eier
250 g Honig
1 Apfel
400 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
1 Msp. Zimt
1 Vanilleschote
250 g Mandelstifte
Eier und Honig schaumig rühren. Apfel schälen, fein reiben und gut ausgedrückt mit Mandeln und Mehl unter die Eimasse heben.
Gewürze dazugeben und gut verkneten.
Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen, diese in den Mandelstiften wälzen.
Bei 180 C 15 Min. backen.