

Mias Butterplätzchen

INHALT

750 g Mehl
500 g Butter
3 Eigelb
250 g Puderzucker
1 Pk. Backpulver
1 Prise Salz

ZUM VERZIEREN:

- 2 Eigelb zum Bestreichen
- Streusel

ANLEITUNG:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und einige Zeit kühlen. Dann den Teig dünn ausrollen und verschiedene Formen ausstechen. Mit verrührtem Eigelb bestreichen und mit den Streuseln verzieren. Bei 180°C ca. 10 Min. backen.



Emmas Engelsaugen



*

INHALT



240g Mehl
150g Butter
1 Eigelb
70g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
2-3 TL Zitronensaft
1Prise Salz



ZUM VERZIEREN

- Brombeermarmelade
- Puderzucker

ANLEITUNG

Alle Zutaten mit "Knetäken" zu einem glatten Teig verkneten. Für 1-2Std. kalt stellen. Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf das Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren. (Vorsicht: Die Kugeln nicht durchbohren!) Die Konfitüre glatt rühren, in der Mikrowelle kurz erwärmen und mit einem Spritzbeutel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Plätzchen ca. 10 - 15Min. (aber nicht zu dunkel) backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.



playmobil®



Susis Schoko-Nuss Taler

INHALT

| | |
|--------|-------------------------|
| 65 g | Butter |
| 3 | Eiweiß |
| 1Prise | Salz |
| 150 g | Zucker |
| 40 g | Mehl |
| 150 g | gemahlene Haselnüsse |

ZUM VERZIEREN

- Nuss-Nugat-Creme
- Puderzucker oder
Kakaopulver

ANLEITUNG

Für den Teig die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, dabei immer weiterschlagen. Jetzt esslöffelweise das Mehl zum Eischnee geben und mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe vorsichtig untermischen. Gemahlene Nüsse ebenfalls untermischen. Dann die flüssige Butter dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts untermischen. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Von einem großen Gefrierbeutel am unteren Ende eine kleine Ecke abschneiden. Den ganzen Teig in den Beutel geben. Etwa eurostückgroße Tupfen auf das Backpapier spritzen - nicht zu dicht, der Teig läuft noch auseinander. Die Taler 12 Minuten backen und abkühlen lassen. Für die Füllung die Unterseite eines Plätzchens mit etwas Nuss-Nougat-Creme bestreichen und mit einem zweiten Plätzchen zusammenkleben. Nun können die Plätzchen noch mit Puderzucker oder Kakaopulver bestäubt werden.

