

Merry
Christmas

UNSERE PLÄTZCHENREZEPTE 2016

SALETELLIGENCE

AMARETTINI

DR. ANTONIA HERMELBRACHT

Zutaten: 200 g Puderzucker, 20 g Vanillinzucker, 220 g gemahlene Mandeln, 2 Eiweiß, 10 g Mandellikör (Amaretto), 2 Tropfen Bittermandelaroma.

Zubereitung: Backofen auf 150°C vorheizen und drei Backbleche mit Backpapier belegen. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Bittermandelaroma und Likör dazu geben und mit den gemahlenden Mandeln alles zu einem Teig verarbeiten. Eischneemischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser 8 mm) füllen, kleine Tupfen (Durchmesser 1 cm) auf die vorbereiteten Backbleche spritzen, dabei ca. 1,5 cm Abstand zueinander lassen. Die Amarettini auf den Backblechen nacheinander 15–18 Minuten bei 150°C backen.



ZIMTKNUSPERCHEN

SEBASTIAN SCHOCK

Zutaten Teig: 50 g Zitronat, 2 Eier, 200 g Zucker, 3 geh. TL Zimt, 1 Msp. gemahlene Nelken, 80 g abgezogene, gemahlene Mandeln, 250 g Weizenmehl, 2 gestr. TL Backpulver • **Zutaten Belag:** 1 Ei, 75–100 g Mandeln (gestiftet oder grob gemahlen)

Zubereitung: Eier und Zucker in der Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe schaumig rühren. Zimt, Nelken, Mandeln und das fein gehackte Zitronat unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe mit dem Handrührgerät (Kneithaken) unterkneten. Den Teig knapp 1/2 cm dick ausrollen und in Quadrate (etwa 3 x 3 cm) schneiden oder rädeln. Die Quadrate auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen, mit dem verquirltem Ei bestreichen und dekorativ mit Mandeln belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C je Blech etwa 12 Minuten backen. (Das Gebäck wird weicher, wenn es in einer gut verschließbaren Dose etwa 10 Tage gelagert wird.)

GLÜHWEIN-SCHNITTCHEN

DR. ELKE RÜBENKAMM

Zutaten: 250 g weiche Butter, 125 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 4 Eier, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 150 g Schokolade, 125 ml Glühwein • **Zutaten Glasur:** 250 g Puderzucker, 5 EL Glühwein, 100 g gehackte Mandeln

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazu sieben, Schokolade reiben und zugeben. Glühwein zugießen und alles zu einem glatten Teig rühren. Diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit dem Teigschaber glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten bei 175°C backen, auf dem Blech auskühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker mit Glühwein glatt rühren. Teigplatte gleichmäßig damit bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. 1 Stunde trocknen lassen und dann in etwa 3 x 4 cm große Rauten schneiden.



CANTUCCINI-STERNE

TOBIAS RECKER

Zutaten: 125 g kalte Butter, 2 Eier, 180 g Zucker, 2 Pk. Vanillinzucker, 250 g Mehl, 180 g gemahlene Mandeln, 200 g ganze Mandeln, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1/2 Fläschchen Bittermandelöl

Zubereitung: Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillinzucker, Backpulver, Salz und Bittermandelöl in eine Schüssel geben und vermengen. Kalte Butter und Eier hinzugeben und zügig zu einem festen Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Teig in kleinere Mengen teilen und jeweils 3 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jeden Keks mit einer Mandel dekorieren. Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft bzw. 200°C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 9–10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Die Kekse auf dem Blech abkühlen lassen bis sie ausgehärtet sind.

SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK

JAN MAIK SCHLIFTER

Zutaten: 500 g Mehl, 6 g Backpulver, 150 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter, 30 g Kakaopulver, 50 g Zucker, 2 EL Milch

Zubereitung: Zu dem mit Backpulver und Zucker gemischten Mehl die Eier geben und mit dem kalten Fett zu einem Knetteig verkneten. Den Teig halbieren. Eine Hälfte des Teiges mit Kakao, Zucker und Milch vermengen. Von jeder Teigsorte einen Teig ausrollen und daraus in verschiedenen Kombinationen Schwarz-Weiß-Gebäck formen. Zum Beispiel eine dunkle Rolle in eine helle Teigplatte wickeln oder eine helle und eine dunkle Teigplatte aufeinander legen und zwei verschiedenfarbige Teigrollen darin einwickeln, in Scheiben schneiden. Bei 150°C etwa 10 Minuten backen.



ALLE JAHRE WIEDER WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

ALEXANDER WITKE

Zutaten: 2 Eier, 250 g Butter, 250 g Zucker, 500 g Weizenmehl, 1 Pk. Backpulver, 2 gestr. TL Zimt

Zubereitung: Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig vermengen. Den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backpapier ausrollen und die Weihnachtsfiguren ausstechen. Bei 180°C im Ofen ca. 10–15 Minuten backen. Die Plätzchen dabei nicht braun werden lassen. Anschließend die abgekühlten Plätzchen in eine Dose geben oder gleich vernaschen.



SCHOKO-NUSS-COOKIES

YVONNE GUTHIER

Zutaten: 150 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Rohrzucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Ei, 180 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 100 g gehackte Haselnüsse, 150 g Schokolade in Würfeln

Zubereitung: Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, das Ei unterschlagen. Mehl, Backpulver und Salz darunter rühren, zuletzt Haselnüsse und Schokowürfel unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen. Genügend Abstand zwischen den einzelnen Teighäufchen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 12–14 Minuten backen, bis die Cookies goldbraun und auseinander gegangen sind.

LÜBECKER KOKOSMAKRÖNCHEN

TIM OLIVER STRAUCH

Zutaten: 170 g Kokosraspeln, 5 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 400 g Marzipan Rohmasse, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 EL Rum, 1/2 Tasse Zucker, 100 g Schokoladen-Fettglasur, 1 Pk. Oblaten

Zubereitung: Die Kokosraspeln zwischen den Handflächen zerreiben, auf ein Backblech streuen und bei 100° C im geöffneten Backofen trocknen lassen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipan Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum zufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kügelchen auf die auf dem Backblech verteilten Oblaten spritzen. Die Makrönchen mit dem Zucker bestreuen und 20 Minuten bei 150°C backen; sie sollten außen eine braune Kruste haben, innen aber weich bleiben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und die Makrönchen zu einem Drittel in die Schokoladenglasur eintauchen.



PFLÄUMCHEN WALNUSSECKEN

REBECCA HENKELMANN

Zutaten Boden: 330 g Dinkelvollkornmehl, 180 g Alsan oder Margarine, 100 g Rohrzucker, 3 EL Sojadrink, 1 Prise Salz • **Zutaten Belag:** 50 g Rohrzucker, 25 g Agavendicksaft, 80 g Sojadrink, 50 g Alsan oder Margarine, 100 g Marzipan Rohmasse, 250 g Walnüsse grob gehackt, 150 g Mandeln blanchiert und fein gemahlen, 120 g Backpflaumen klein gewürfelt, 2 Msp. Zimt 1 Msp. Korianderpulver. **Außerdem:** 100 g Pflaumenmus und 100 g Zartbitter Kuvertüre.

Zubereitung: Aus den Zutaten für den Boden einen Teig herstellen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig auf einem Backblech flach ausrollen, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten bei 180°C vorbacken. Kurz abkühlen lassen und das Pflaumenmus auf dem Boden verteilen. Alsan, Zucker, Agavensirup, Marzipan und Sojadrink in einem Topf schmelzen und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die Gewürze, Nüsse, Mandeln und Pflaumen unterrühren. Die Masse auf dem mit Pflaumenmus bestrichenen Boden verteilen, glatt streichen und weitere 20 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und das Gebäck auf dem Backblech in Quadrate oder Dreiecke schneiden. Nach dem vollständigen Auskühlen können diese noch mit Kuvertüre verziert werden.

ZIMTSTERNE

DR. HEIKO XANDER

Zutaten: 4 Eiweiß, eine Prise Salz, 300 g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Zimtpulver, 350 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, gemahlene Mandeln zum Arbeiten

Zubereitung: Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis ein glatter Eischnee entstanden ist. Mit dem Zitronensaft glänzend steif schlagen. Für die Glasur 3–4 Esslöffel der Masse abnehmen und kalt stellen. Unter den restlichen Eischnee die mit Zimt vermischten Mandeln mengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig 6–8 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der zurückbehaltenen Glasur die Sterne bestreichen. Anschließend, am besten über Nacht, bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Die Sterne etwa 25 Minuten mehr trocknen als backen lassen, sodass die Glasur schneeweiß bleibt. Auf dem Blech auskühlen lassen.



NUSSECKEN

CARINA TIMMERMANN

Zutaten Mürbeteig: 300 g Mehl, 125 g Puderzucker, 2 Eigelb, 2 EL Milch, 1 Pk. Vanillinzucker, 1/2 Pk. Backpulver, 1 Prise Salz, 125 g Butter • **Zutaten Belag:** 100 g Margarine, 150 g Honig, 1 Pk. Vanillinzucker, 3 EL Wasser, 150 g gemahlene Haselnüsse, 150 g gehackte Haselnüsse, 1/2 TL Zimt

Zubereitung: Mürbeteigzutaten (außer Mehl und Backpulver) zu fester Masse aufschlagen, dann das Mehl mit dem Backpulver zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten. Bei 200°C Heißluft 14 Minuten vorbacken und abkühlen lassen. Für den Belag Margarine, Honig, Vanillinzucker und Wasser verrühren und auf dem Herd heiß werden lassen, dann Haselnüsse und Zimt unterziehen. Den Mürbeteigboden mit fruchtiger Marmelade bestreichen und den noch warmen Belag darauf verteilen. Bei 200°C Heißluft 15–18 Minuten backen. Die warmen Nussecken in Dreiecke schneiden. Nach Belieben kann man die Ecken nach dem Erkalten in Kuvertüre bzw. Schokoladenglasur tauchen.



KOKOS-SPRITZGEBÄCK

STEFFI DAMM

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 1 Pk. Vanillinzucker, 200 g Kokosraspel, 300 g Mehl

Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Eiern schaumig rühren, Kokosraspel und Mehl daruntermischen, zu einem glatten Teig kneten und für ca. 30 Minuten kalt stellen. Mit dem Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz Schlangen herstellen, auf ein Backblech legen und 10 bis 15 Minuten bei 175°C hell backen.

HEIDESAND-ZIMT-PLÄTZCHEN

THORBEN SCHMIEDEL

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz, 300 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1 Eiweiß, 75 g brauner Zucker

Zubereitung: Die Butter zerlassen, bräunen und wieder abkühlen lassen. Mit Zucker, Zimt und einer Prise Salz cremig aufschlagen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und für gut eine Stunde kalt stellen. Dann den Teig zu drei Rollen von ca. 30 cm Länge formen und weitere zwei Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 175°C (Umluft 150°C) vorheizen. Die Rollen rundherum mit Eiweiß bestreichen und in braunem Zucker wälzen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Die Plätzchen im Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten backen.



KERTALER WEISSE

MARTIN WALTER

Zutaten: 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 125 g Butter, 3 Tropfen Bittermandelöl, 125 g Mandeln (grob gehackt), 3 EL Kondensmilch, 100 g Haselnüsse (gehackt), etwas Zimt

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz mischen. Das Ei, weiche Butter, Bittermandelöl und Mandeln dazugeben und den Teig dann gut durchkneten. Etwa 2,5 cm dicke Rollen formen, mit der Kondensmilch bestreichen und in einer Haselnuss-Zimt-Mischung wälzen. Den fertigen Teig abgedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf Backpapier auslegen und im vorgeheizten Ofen bei 175–200°C ca. 10–15 Minuten backen.



APRIKOSEN-MANDEL WOLKEN

REGINA GERHARDT

Zutaten: 200 g getrocknete Aprikosen, 200 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 2 Eier, 150 g weiche Butter, 150 g gehackte Mandeln

Zubereitung: Die getrockneten Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Aprikosen unterrühren und den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf das Backblech setzen. Die Kekse ca. 10 – 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160°C backen. Abgekühlt noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

BREMER BROT

CHRISTOPH SCHMIDT

Zutaten: 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 3 Eier, 1 TL Zimt, 2 EL Kakao, 100 g gehackte Mandeln, 100 g gehackte Haselnüsse, 1 Prise Salz, evtl. etwas Wasser und Guss zum Verzieren

Zubereitung: Zucker, Butter und Eier zusammen verrühren. Anschließend Mehl, Zimt, Kakao, Salz, gehackte Mandeln und Haselnüsse hinzugeben und so lange rühren, bis eine feste, aber streichbare Masse entstanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben, um die Streichbarkeit zu verbessern. Anschließend den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmäßig auftragen und glatt streichen. Bei 200°C ca. 15 Minuten backen, nach dem Erkalten Guss auftragen und in Quadrate schneiden.



ENGLISCHES FRÜCHTEBROT

DR. JAN BREITKREUZ

Zutaten: 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 1 TL Zimt, 1 Msp. Muskat, 1 TL Kardamom, 1/6 l Milch, 400 g Mehl, 1/2 Pk. Backpulver, 125 g Sultaninen, 125 g Korinthen, 125 g Zitronat (gehackt), 50 g Orangeat (gehackt), 1 Pk. Puderzucker, 3–4 EL Orangensaft

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, zunächst Zimt, Muskat und Kardamom, dann Milch, Mehl und Backpulver unterrühren. Zur Fertigstellung des Teiges noch Sultaninen, Korinthen, Zitronat und Orangeat beimengen. Den Teig eine halbe Stunde kalt stellen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 15 Minuten bei 200°C backen. Den Puderzucker mit dem Orangensaft zur Glasur verrühren und auf das noch heiße Früchtebrot streichen und dieses in Stücke schneiden und anschließend zum Abkühlen auf einen Rost legen.



ORANGEN-SCHOKO-PLÄTZCHEN

ANDREAS MOHME

Zutaten: 200 g Mehl, 60 g Speisestärke, 1 gestr. TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Pk. Orangenschale, 1 Ei, 125 g Butter, 100 g Zartbitterschokolade

Zubereitung: Mehl, Speisestärke, Orangenschale und Zucker mischen. Die Butter in kleinen Stückchen oder leicht geschmolzen hinzugeben und schnell verarbeiten. Anschließend die Schokolade reiben und unterkneten. Teig in Rollen von ca. 4 cm Durchmesser formen und mindestens 30 Min. kalt stellen. Von den Teigrollen Taler schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Plätzchen ca. 10 Min. bei 175°C Grad backen.

LEBKUCHEN

DR. THOMAS MESTEKEMPER

Zutaten: 500 g Butter, 4 Tassen Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Kakao, 8 Eier, 2 Tassen Mehl, 3 Pk. Vanillinzucker, 3 Tassen gemahlene Haselnüsse, 1 Tasse Rosinen, 1 TL Zimt, 1 Pk. Lebkuchengewürz, Puderzucker

Zubereitung: Die Butter im Topf schmelzen. In den Topf 1 Tasse Zucker, 1 Prise Salz und den Kakao hinzugeben. Die Masse abkühlen lassen. 8 Eier schaumig rühren, 3 Tassen Zucker dazugeben und beides mit der abgekühlten Masse vermengen. Zu der Masse Mehl, Vanillinzucker, Haselnüsse, Rosinen, Zimt und Lebkuchengewürz hinzufügen und gut verrühren. Die Masse auf ein Backblech streichen und ca. 30–40 Minuten bei 175°C backen. Die fertigen Lebkuchen passend zurechtschneiden und mit Puderzucker bestreuen.



GRIESSPLÄTZCHEN

DR. NIKOLAY D. DICHEV

Zutaten: 125 g Weizenmehl, 2 1/2 gestr. TL Backpulver, 125 g Zucker, 125 g Hartweizengrieß, 1 großes Ei, 50 g Margarine

Zubereitung: Gesiebtetes Mehl mit Backpulver mischen, Zucker, Grieß, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, auf ein Backblech legen und bei 180°C (vorgeheizt) ca. 10–12 Minuten backen.



MANDELTALER

SUSANNE BRÜDRICH

Zutaten: 200 g Marzipan Rohmasse, 1 Ei, 100 g Mehl, 200 g Puderzucker, 1 Fl. Bittermandelaroma, 250 g geschälte Mandeln, 5 EL Sahne

Zubereitung: Marzipan Rohmasse, Eiweiß, Mehl, 175 g Puderzucker und Bittermandelaroma zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Marzipanteig auf Puderzucker dünn ausrollen. Ca. 3 cm große Taler aus dem Teig ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit Mandeln belegen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) 10–12 Minuten goldbraun backen.

SCHOKO-ZIMT-CROSSIES

NADINE PADITZ

Zutaten: 200 g Zartbitterschokolade, 60 g Cornflakes, 60 g Mandeln (Blättchen), 1/2 TL Zimt

Zubereitung: Die Cornflakes je nach Bedarf evtl. leicht zerkleinern. Zusammen mit den Mandeln in eine Schüssel geben und mischen. Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen, Zimt zugeben und vollständig über die Cornflakes-Mandel-Mischung geben. Alles solange miteinander verrühren, bis die gesamte Mischung mit einem Schokoladenfilm überzogen ist. Nun mit zwei kleinen Löffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Die Crossies solange abkühlen lassen, bis sie fest sind (ca. 3 Stunden).

Tipp: Anstelle von Zartbitterschokolade kann auch jede andere Sorte Schokolade verwendet werden (z.B. Weiße, Vollmilch-, Mokka- oder Haselnusschokolade).



VANILLEKIPFERL

SVEN POTTHOFF

Zutaten: 250 g Mehl, 100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 100 g Zucker, 200 g Butter, 1 Prise Salz, 2 EL Vanillinzucker, 100 g Puderzucker

Zubereitung: Mehl, Nüsse, Zucker, kleingeschnittene Butter und Salz auf eine Arbeitsfläche häufen. Mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser einer 2-€-Münze formen. In Folie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen. Von den Rollen knapp fingerdicke Scheiben abschneiden. Zu kleinen Würstchen mit spitz zulaufenden Enden rollen. In Hörnchenform auf ein gebuttertes Blech legen. Die Kipferl bei 175°C ca. 12–15 Minuten backen. In der Zwischenzeit Vanillinzucker und Puderzucker vermischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig vom Blech lösen und im Zucker wälzen.

ENGELSAUGEN

NICO ROSE

Zutaten Teig: 1 unbehandelte Zitrone, 300 g Mehl, 100 g Zucker, 200 g kalte Butter, eine Prise Salz, 1 Ei • **Außerdem:** 150 g rote Marmelade oder Aprikosenmarmelade, Puderzucker

Zubereitung: Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Mehl und Zitronenschale in eine Schüssel füllen. Zucker, Salz und Ei dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden und hinzufügen. Aus den Zutaten einen Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu walnussgroßen Kugeln rollen und auf dem Blech verteilen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels in jede Kugel eine Kuhle drücken – diese mit Konfitüre füllen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Dann die Engelsaugen etwa 10 Minuten backen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.



PFLÄUMCHEN WALNUSSECKEN

REBECCA HENKELMANN

Zutaten Boden: 330 g Dinkelvollkornmehl, 180 g Alsan oder Margarine, 100 g Rohrzucker, 3 EL Sojadrink, 1 Prise Salz • **Zutaten Belag:** 50 g Rohrzucker, 25 g Agavendicksaft, 80 g Sojadrink, 50 g Alsan oder Margarine, 100 g Marzipan Rohmasse, 250 g Walnüsse grob gehackt, 150 g Mandeln blanchiert und fein gemahlen, 120 g Backpflaumen klein gewürfelt, 2 Msp. Zimt 1 Msp. Korianderpulver. **Außerdem:** 100 g Pflaumenmus und 100 g Zartbitter Kuvertüre.

Zubereitung: Aus den Zutaten für den Boden einen Teig herstellen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig auf einem Backblech flach ausrollen, mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten bei 180°C vorbacken. Kurz abkühlen lassen und das Pflaumenmus auf dem Boden verteilen. Alsan, Zucker, Agavensirup, Marzipan und Sojadrink in einem Topf schmelzen und kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die Gewürze, Nüsse, Mandeln und Pflaumen unterrühren. Die Masse auf dem mit Pflaumenmus bestrichenen Boden verteilen, glatt streichen und weitere 20 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und das Gebäck auf dem Backblech in Quadrate oder Dreiecke schneiden. Nach dem vollständigen Auskühlen können diese noch mit Kuvertüre verziert werden.