



## 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 ½ 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, ½ 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.



## 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.

## LÜBECKER KOKOSMAKRÖNCHEN

TIM OLIVER STRAUCH

**Zutaten:** 170 g Kokosraspeln, 5 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 400 g Marzipan Rohmasse, abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 2 EL Rum, ½ 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.



## MACADAMIA-COOKIES

LAURA FRICK

**Zutaten:** 300 g Mehl, 250 g geraspelte weiße Schokolade, 1 Ei, 275 g Butter, 175 g Rohrzucker, 300 g gehackte, geröstete und gesalzene Macadamianüsse, 1 Pk. Vanillezucker, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz

**Zubereitung:** Mehl, Salz, Backpulver und geraspelte Schokolade mischen. Butter mit Vanillezucker schaumig schlagen. Rohrzucker dazugeben und weiter schlagen. Das Ei unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und zum Schluss die Macadamianüsse unterheben. Kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Bei 170°C ca. 8 Minuten 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 Knehtaken 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.

## NUSSECKEN

REBECCA HENKELMANN

**Zutaten Mürbeteig:** 300 g Mehl, 125 g Puderzucker, 2 Eigelb, 2 EL Milch, 1 Pk. Vanillinzucker, ½ 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, ½ 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.



## ENGADINER

SILVIA PLEINES

**Zutaten:** 350 g Mehl, 175 g Butter, 150 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 125 g gehackte Haselnüsse, 100 g Rosinen

**Zubereitung:** Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Teig in Rollen von ca. 4 cm Durchmesser formen und 1-2 Stunden ins Gefrierfach legen. Die Rollen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 190°C (Umluft) 15-20 Minuten hellbraun backen. Anschließend in Blechdosen lagern, damit sie knusprig bleiben.

## 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.



## SCHOKO-ZIMT-CROSSIES

NADINE PADITZ

**Zutaten:** 200 g Zartbitterschokolade, 60 g Cornflakes, 60 g Mandeln (Blättchen), ½ 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).

## GROSSMUTTERS RAHMPLÄTZCHEN

DR. CHRISTINE HELLMANN

**Zutaten:** 360 g Mehl, 250 g Butter, 160 g Sauerrahm, 100 g Hagelzucker

**Zubereitung:** Zuerst Sauerrahm und Butter vermischen, dann das Mehl einrühren und verkneten. Den ganzen Teig dünn ausrollen. Eine Hälfte des Teiges mit  $\frac{3}{4}$  des Hagelzuckers bestreuen und die andere Hälfte des Teiges darüber legen. Leicht darüber rollen, bis die Teigschichten aneinanderkleben. Von oben den Rest Hagelzucker verteilen. Nun die gewünschten Formen ausstechen oder ausschneiden. Die Plätzchen können auf dem Blech dicht an dicht gesetzt werden. Bei Umluft 170°C ca. 12-15 Minuten backen.



## 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.

## 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  $\frac{1}{2}$  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.

# ORANGENSCHNITTLI

JOE ZIHLMANN

**Zutaten:** 400 g Mehl, 1 ½ TL Backpulver, 200 g Margarine, 1 Ei, 125 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker • **Zutaten Füllung:** 150 g gemahlene Mandeln, 150 g Zucker, abgeriebene Schale von 1 Orange, Saft von 1-2 Orangen. **Zutaten Glasur:** 80 g Puderzucker (gesiebt), ca. 2 EL Orangensaft

**Zubereitung:** Mehl und Backpulver in eine Schüssel vermengen, Margarine in kleine Stücke schneiden, begeben und verreiben. Dann Ei, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und kneten. Sollte der Teig kleben, kurze Zeit kaltstellen. In einer anderen Schüssel die Zutaten der Füllung langsam mit dem Orangensaft mischen bis eine streichfähige Masse entsteht. Den Teig halbieren und in zwei gleich große Stücke von ca. 25 x 30 cm auswallen. Eine der Teigflächen auf das Blech legen und gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Rundum ½ cm freilassen und mit Wasser bestreichen. Die andere Teighälfte als Deckel darauflegen, an den Rändern gut andrücken und den Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C für ca. 20 Minuten backen. Mit der Palette vom Blech lösen, aber noch darauf liegen lassen. Für die Glasur Puderzucker und Orangensaft verrühren. Das Gebäck sofort nach dem Backen mit der Glasur bepinseln. Anschließend ca. 2 x 5 cm große „Schnittli“ schneiden und abkühlen lassen.

# ZITRONENCOOKIES

MARKUS BULLER

**Zutaten:** 255 g Mehl, 1 ½ TL Backpulver, 1 Prise Salz, 4 Bio Zitronen (Abrieb), 100 g Butter, 220 g Zucker, 2 Eier, 1 Pk. Bourbon Vanille Zucker, 1 Pk. Zitronenaroma, 100 g weiße Schokolade, 100 g Haselnüsse, fein gehackt • **Zutaten Glasur:** ½ Pk. Puderzucker, etwas Zitronensaft

**Zubereitung:** In einer Schüssel das Mehl mit Backpulver, Salz und der Zitronenschale vermengen. In einer zweiten Schüssel die Butter schaumig rühren und den Zucker dazugeben. Anschließend die Eier und das Vanille- und Zitronenaroma hinzufügen, bis alles schön vermenget ist und sich eine cremige Konsistenz gebildet hat. Nun die trockene Mischung in die Butter-Zucker-Eiermischung geben und mit einem Spatel gründlich verrühren. Die weiße Schokolade mit dem Messer in grobe Stückchen hacken und mit den Nüssen unterheben. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Mit einem Teelöffel aus dem Teig Kugeln im Puderzucker-Teller formen und mit ca. 5 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im Backofen auf der mittleren Schiene für 10 - 12 Minuten backen. Den Puderzucker mit einem Löffel Zitronensaft zu einem feinen Überzug anrühren, die Cookies damit nach Belieben garnieren, während sie abkühlen.

