

Unser Rezept für doppelte Basketballplätzchen

Zutaten (ca. 25 Stück)

- 60g zarte Haferflocken
- 240g Butter
- 100g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 2 TL Honig
- 160g Mehl (Typ 405)
- 200g Dinkelvollkornmehl
- 1 Msp. Zimt (gemahlen)
- 1 Msp. Kardamon (gemahlen)
- 200g Nutella



Backzeit: 12–15 Minuten

Umluft: 160 °C

Zubereitung

1. Haferflocken sehr klein hacken.
2. Butter, Puderzucker, Honig und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren.
3. Mehl, Haferflocken, Zimt und Kardamon mischen und dazugeben.
4. Alles zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und etwa 30min kalt stellen.
5. Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
6. Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 4 mm dick ausrollen.
7. Bälle ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
8. Etwa 12–15 min backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Je zwei Kekse mit etwas Nutella zusammensetzen.
10. Nach Belieben mit einem Spritzbeutel das Basketball-Muster mit Nutella nachzeichnen oder die Ränder verzieren. Auf Verzierung verzichten, wenn die Kekse länger gelagert werden sollen.

Unser Rezept für Marzipan-Apfel-Plätzchen

Zutaten (ca. 60–70 Stück)

Für den Teig:

- 200g Marzipanrohmasse
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100g weiche Butter oder Margarine
- 50g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 6 Tropfen Bittermandel-Aroma

Zum Verzieren:

- 200g Puderzucker
- ca. 3 EL Wasser
- Zuckerstreusel



Backzeit: etwa 10 Minuten

Ober-/Unterhitze: 180 °C / Umluft: 160 °C

Zubereitung

1. Das Marzipan grob reiben. Dann alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedriger, dann auf höherer Stufe verkneten. Anschließend mit den Händen kurz zu einem glatten Teig formen und diesen für 30 min abgedeckt in den Kühlschrank legen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit dem Plätzchenausstecher Äpfel ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Die Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 10 min backen, bis sie leicht goldgelb sind. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Puderzucker mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Äpfel damit bestreichen und mit Zuckerschrift oder bunten Streuseln verzieren.

Unser Rezept für Zimt-Roboter-Plätzchen

Zutaten (ca. 65 Stück)

Für den Teig:

- 250g Mehl
- 1 Ei
- 75g Zucker
- 1 Messerspitze Salz
- 2 gestrichene TL Zimtpulver
- 150 g Butter

Backzeit: 10–12 Minuten

Ober-/Unterhitze: 180 °C

Umluft: 160 °C

Zum Verzieren:

- je 50g Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre



Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen.
2. Ei, Zucker, Salz und Zimt hineingeben. Butter in kleinen Stücken dazugeben.
3. Alles mit den Händen oder einem Teigschaber rasch zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu trocken oder zu klebrig ist, etwas Wasser oder Mehl zugeben.
4. Dann in Folie wickeln und etwa 30 min kalt stellen.
5. Ofen vorheizen und den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwa 3 mm dick ausrollen.
6. Roboter ausstechen und Konturen eindrücken.
7. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 10–12 min goldbraun backen.
8. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.
9. Kuvertüre fein hacken, im Wasserbad schmelzen lassen.
10. Die Unterseite der Kekse mit der Schokolade bestreichen und zum Trocknen über Kopf (mit der Schokoladenseite nach oben) legen.

Tipp: Die Zimt-Roboter schmecken am besten, wenn sie einen Tag durchziehen dürfen.

Unser Rezept für nussige Nussknackerplätzchen

Zutaten (ca. 45 Stück)

- 200g Butter
- 200g Zucker
- 320g Mehl
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Orangenschale
- 1 Ei
- 2 Messerspitzen Zimt
- 1 Prise Salz



Backzeit: 12 - 15 Minuten

Ober-/Unterhitze: 180 °C / Umluft: 160 °C

Zubereitung

1. Butter in Stückchen, Zucker, Mehl, Haselnüsse, Zimt, Salz, Orangenschale und das Ei in eine Schüssel geben.
2. Zutaten kurz mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig in Folie wickeln und ca. 1 h in den Kühlschrank stellen.
4. Dann auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen.
5. Nussknacker ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
6. Im vorgeheizten Ofen ca. 12–15 min backen.
7. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.