

Weihnachtsbäckerei am 2. Dezember 2017 bei der Stadtwerke Bliestal GmbH



Vanillekipferl

250 g Mehl
210 g Butter
100 g Mandel, gemahlen
80 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker

Für die Kruste:
Puderzucker

Die Zutaten für den Teig miteinander gut verkneten. Anschließend den Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den gekühlten Teig dann zu Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben dann die Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Kipferl mit Umluft bei 175 °C für ca. 20 Minuten backen. Wenn die Kipferl etwas braun geworden sind, kann man sie aus dem Backofen nehmen und 3 Minuten abkühlen lassen.

Sind die Vanillekipferl abgekühlt werden sie in Puderzucker gewendet.

Engelsaugen

Zutaten für ca. 40 Stück

240 g Mehl
150 g Butter
2 Eier, davon das Eigelb
70 g Puderzucker
2 TL Vanillin-Zucker
1 abger. Schale einer Zitrone
oder 1 Pack Citrobäck
1 Prise Salz

Zum Verzieren:
Gelee (Himbeer oder Johannisbeer)
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten zusammen mit den Knetgabeln zu einem glatten Teig verkneten. Für 1-2 Stunden kalt stellen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren (Achtung! Bitte nicht durchbohren!).

Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Espressolöffel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft ca. 180°C) zwischen 10 und 15 Minuten backen (nicht braun werden lassen). Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Mandelsterne

für ca. 60 Stück

150 g Butter
125 Zucker
125 gemahlene Mandeln
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Glasur:

Puderzucker
Zitronensaft
Kokosflocken



Spritzgebäck

250 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillin-Zucker
200 g gemahlene Mandeln
500 g Mehl

Zum Verzieren:

Schokoladen Fettglasur

Butter schaumig rühren, danach den Zucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben und mit den Mandeln zum Teig geben, Mit den Händen zu einem Knetteig verarbeiten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Backblech einfetten und Backofen auf 180 C vorheizen. Eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf ausrollen. Sterne ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.

Plätzchen auskühlen lassen. Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren und die erkalteten Plätzchen damit bestreichen. Mit Kokosraspeln bestreuen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig bereiten und 2 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Teig entweder in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen und S-Förmchen und Ringe auf das Backblech spritzen, oder den Teig durch den Fleischwolf mit dem Spritzvorsatz drehen. Das Spritzgebäck auf der mittleren Schiebeleiste bei 190°C ca. 10 Minuten backen, bis es hellgelb ist.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und das etwas abgekühlte Gebäck zu einem Drittel in die Schokolade tauchen. Gut trocknen lassen.

Feines Buttergebäck

450 g Mehl

60 g Sahnesteifmittel

300 g Butter

3 Eigelb

1 TL Mark einer Vanilleschote

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

1/3 TL Salz

150 g Puderzucker



Mehl mit Sahnesteifmittel zweimal durchsieben. Butter schaumigrühren, Eigelbe, Vanillemark, Zitronenschale und Salz unterrühren. Puderzucker nach und nach untermischen. Zuletzt das Mehl auf einmal zugeben, alles rasch zu einem Teig zusammen kneten. Den Teig in Folie verpackt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Danach den Teig auf dünn bemehlter Arbeitsfläche portionsweise 0,5 cm dick auswellen und ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nach Herzenslust dekorieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 6 bis 8 Minuten goldgelb backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



Viel Spaß beim Nachbacken
wünscht das Team der

Stadtwerke
Bliestal 

