



WEIHNACHTEN
IST NICHT
MEHR WEIT

CAROLINE KAISER
WWW.LINALSBACKHIMMEL.DE

WWW.LINALSBACKHIMMEL.DE



Mini-Spekulatius-Muffins

Zutaten

80 g Butter

60 g Zucker

1 Ei

50 g Mehl

1/2 TL Backpulver

40 g gemahlene Mandeln

1 TL Spekulatiusgewürz

3 EL Milch

Puderzucker

Zitronensaft

Anleitungen

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei, Mehl, Backpulver und Mandeln dazugeben. Spekulatiusgewürz und Milch unterrühren.

Den Teig in ein vorbereitetes Mini-Muffinblech geben.

Bei 180°C im Umluftofen etwa 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss erstellen und die kleinen Muffins damit überziehen.



Schoko-Busserl

Zutaten

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Ei

125 g Mehl

1/2 TL Backpulver

40 g Kakao

25 g gemahlene Haselnüsse

40 g Schokoraspeln

Zartbitter-Kuvertüre

Anleitungen

Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao, Haselnüsse und Schokoraspeln unterkneten. Teig für mindestens eine Stunde kühl stellen.

Den Umluftofen auf 155°C vorheizen.

Aus dem Teig kleine Bällchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Etwa 12 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit flüssiger Kuvertüre verzieren.



Schneeflocken

Zutaten

280 g weiche Butter

350 g Mehl

80 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

1 TL Backpulver

Zucker/Vanillegemisch

Anleitungen

Mehl mit Backpulver vermischen. Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Vanillepuddingpulver dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Ca. 2 cm große Teigstücke abreißen und nach nochmaligem Kneten zu kleinen Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit einer Gabel eindrücken. Bei 150°C im Umluftofen etwa 15–20 Minuten backen. Die Kugeln noch war in dem Zuckergemisch wälzen.



Spitzbuben

Zutaten

250 g weiche Butter

250 g Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

2 Päckchen Vanillezucker

500 g Mehl

Rote Marmelade Waldbeere, Himbeere o.ä.

Kuvertüre bzw. Puderzucker

Anleitungen

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker dazugeben. Gemeinsam mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten und eine Kugel formen. Für mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig etwa 3 mm stark ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Bei einer Hälfte der Plätzchen zusätzlich in der Mitte ein kleines Loch ausstechen. Alternativ können auch passende Spitzbuben-Ausstecher verwendet werden

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 175°C im Umluftofen etwa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen, die Plätzchen mit Loch damit überziehen und vollständig erhärten lassen.

Die Marmelade gegeben falls durch ein Sieb streichen, um so die reine Marmelade ohne Kerne zu erhalten.

Die Marmelade auf die Plätzchen ohne Loch geben und jeweils ein Plätzchen mit einem Loch darauf setzen.

Plätzchen ohne Schokolade jetzt noch mit Puderzucker bestäuben.



Sternentaler

Zutaten

150 g Mehl

90 g Butterl

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Dekoration:

Marmelade

Puderzucker

Zitronensaft

Deko-Sternchen

Anleitungen

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und für etwa eine Stunde kühlstellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen.

Jeweils die gleiche Anzahl an großen und kleinen Sternen ausstechen.

Bei 180°C im Heißluftofen etwa 12-15 Minuten backen.

Nach dem Erkalten die kleinen Sterne mit einem Puderzuckerguss glasieren und mit den Deko-Sternchen dekorieren

Wenn der Guss getrocknet ist, jeweils einen kleinen Stern mit Hilfe einer kleinen Menge Marmelade auf einen großen Stern kleben.



Bratapfel-Muffins

Zutaten

50 g Rosinen
2 kleine Äpfel
25 g Mandeln
50 g Marzipan
1 Ei
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
100 g Zucker
225 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Crème fraîche
6 EL Öl
Puderzucker

Anleitungen

Rosinen abspülen und abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel würfeln. Marzipan fein würfeln. Ei, Salz, Vanillin-Zucker und Zucker dickcremig weiß aufschlagen.

Mehl und Backpulver mischen. Crème fraîche und Öl gut unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Mehlmischung zufügen und unterrühren. Mandeln, Rosinen, Marzipan und Äpfel unterheben. Teig gleichmäßig in einem vorbereiteten Muffinblech verteilen. Bei 175°C im Umluftofen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Apfelpunsch

Zutaten

4 Beutel Apfeltee

100 ml Apfelsaft

1 Apfel

1 Orange, unbehandelt

1 Limette

100 g Krümelkandis

1 Nelke

4 Stangen Zimt

Anleitungen

Für die Bowle 600 ml Wasser zum Kochen bringen, die Teebeutel in einen Topf geben, das heiße Wasser dazugießen und zusammen mit dem Apfelsaft 5 Minuten ziehen lassen.

Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, Apfelviertel in kleine Würfel schneiden. Die Orange filetieren. Dafür oben und unten einen Deckel abschneiden. Mit einem kleinen scharfen Messer die Schale von oben nach unten in Segmenten abschneiden, zwischen den Trennwänden einschneiden und die Filets auslösen. Den Saft aus den an den Häuten verbliebenen Fruchtfleisch in den Topf drücken, die Filets würfeln. Apfel- und Orangenwürfel zum Tee geben. Limette auspressen und den Saft in den Topf gießen.

Krümelkandis, Gewürznelke, sowie eine Zimtstange dazugeben. Einmal aufkochen lassen, von Herd nehmen und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Zum Umrühren jeweils eine Zimtstange ins Glas stellen.