

Der Klassiker unter den Plätzchen:
Vanillekipferl

Duftende Weihnachtsplätzchen:
Zimtsterne

herzhaft & schnell gemacht:
Kokosmakronen

Vanillekipferl

Zutaten:

| | | |
|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| 500 g Mehl | 160 g Zucker | Zum Wenden: |
| 420 g Butter | 4 Packungen Vanillezucker | 2 Packungen Puderzucker |
| 200 g gemahlene Mandeln | | 4 Packungen Vanillezucker |

Zubereitung:

- Mehl, Butter, gemahlene Mandeln, Zucker und Vanillezucker miteinander vermengen und gut verrühren. Teig in eine Alufolie wickeln und etwa für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Unterdessen Puderzucker sieben und vier Päckchen Vanillezucker hinzugeben.
- Teig zu einer dünnen Rolle formen und in gleich große Stücke schneiden. Aus jedem Teigstück ein Kipferl formen und auf ein Backblech legen.
- Kipferl im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft etwa 20 Minuten backen. Während des Backens Puderzucker in eine Schüssel sieben und Vanillezucker hinzugeben.
- Nach dem Backen Kipferl ca. 3 Minuten auskühlen lassen und dann in der Puderzuckermischung wenden.

markt.de-Tipp

Die Kipferl sollten in der Puderzuckermischung gewendet werden, solange sie noch warm sind. Ansonsten bleibt die Mischung nicht gut haften.

Zimtsterne

Zutaten:

| | | |
|--------------------------|-----------------------------------|-------------------|
| 1000 g gemahlene Mandeln | 4 Eiweiß | Glasur: |
| 600 g Puderzucker | 4 EL Mandellikör | 2 Eiweiß |
| 4 TL Zimt | Puderzucker für die Arbeitsfläche | 250 g Puderzucker |

Zubereitung:

- Mandeln, Zimt und Puderzucker vermischen. Danach 2 Eiweiß und Mandellikör hinzugeben. Mit dem Handrührer gut vermengen und mit den Händen zu Teig kneten.
- Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen. Teig portionsweise auf ca. 1 cm Dicke ausrollen und Sterne ausstechen. Sterne auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Glasur: 2 Eiweiß steif schlagen. Nach und nach 205 g Puderzucker unterrühren. Die Mischung auf die ausgestochenen Sterne streichen.
- Zimtsterne im vorgeheizten Backofen bei 150° Umluft 10 - 15 Minuten backen.

markt.de-Tipp

Damit die ausgestochenen Sterne sich gut aus der Ausstechform lösen, den Ausstecher immer wieder mit Puderzucker bestäuben.

Kokosmakronen

Zutaten für ein Backblech:

| | | |
|--------------------|----------------------------------|---------------------------|
| 400 g Kokosraspeln | 8 Eiweiß | 2 Packungen Vanillezucker |
| 130 g Quark | 8 Tropfen Bittermandel- aroma | Oblaten nach Bedarf |
| 300 g Zucker | | |

Zubereitung:

- Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker hinzugeben und solange steif schlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anschließend Quark, Kokosraspeln und Bittermandelöl unterrühren.
- Oblaten auf einem Backblech mit Backpapier auslegen und mit zwei Löffeln portionsweise den Teig auf die Oblaten häufen.
- Kokosmakronen im Backofen bei 175° Umluft etwa 10 - 12 Minuten backen.