

Verführerische Schoko-Variante:
Nougatkipferl

Für Liebhaber:
Marzipangebäck

Skandinavische Tradition:
Pfefferkuchen

Nougatkipferl

Zutaten für ca. 50 Kipferl:

300 g Mehl	1 Ei	1 Prise Salz
100 g Butter	1 Packung Vanillezucker	50 g Kuvertüre oder schnell schmelzende Schokolade
200 g Nougat	½ TL Backpulver	

Zubereitung:

- Butter und Nougat verkneten. Danach Ei, Salz und Vanillezucker hinzugeben und vermengen. Gesiebtetes Mehl und Backpulver unterrühren. Zu einer Kugel geformten Teig 3 - 4 Stunden kühlen.
- Teig zu einer dünnen Rolle formen und in ca. 50 gleich große Stücke schneiden. Aus jedem Teigstück ein Kipferl formen und auf ein Backblech legen.
- Kipferl im vorgeheizten Backofen bei 190° 12 - 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Kipferl vom Blech nehmen und abkühlen lassen.
- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Spitzen der Kipferl eintauchen. Das Gebäck zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen.

markt.de-Tipp

Die Nougatkipferl sollten in einer wiederverschließbaren Dose aufbewahrt werden, damit sie lange haltbar sind.

Marzipangebäck

Zutaten für ca. 50 Plätzchen:

300 g Mehl	1 Packung Vanillezucker	1 Eiweiß
200 g Butter	100 g weiche Marzipanrohmasse	1 Messerspitze Backpulver
1 TL geriebene Orangenschale	50 g gesiebter Puderzucker	1 EL Orangenlikör
80 g Zucker	100 g Crème fraîche	nach Bedarf: 100 g Kuvertüre

Zubereitung:

- Butter cremig rühren. Danach Zucker, Orangenschale und Vanillezucker zugeben. Mehl und Backpulver vermengen und zunächst die Hälfte der Mischung mit Crème fraîche unterrühren. Dann das übrige Mehl unterrühren und den Teig 1-2 Stunden kühl lagern.
- Aus dem Teig kleine Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 2 cm formen. Die Kugeln auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- In der Mitte jeder Kugel eine Mulde drücken (Tipp: Stil eines Kochlöffels verwenden). Marzipan teilen und mit Puderzucker, Orangenlikör und Eiweiß glatrühren. Die Marzipanmischung in die Mulden füllen.
- Gebäck im Backofen bei 160° Umluft 15 - 18 Minuten backen.

Nach Bedarf

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in eine Lochtülle füllen und Plätzchen damit verzieren.

Pfefferkuchen

Zutaten:

1000 g Zucker	400 ml Sahne	6 TL Natron
800 g Butter	2 Eier	je 2 TL gemahlene Nelken, Ingwerpulver und Kardamom
1800 g Mehl	500 g Zuckerrübensirup	

Zubereitung:

- Teig einen Tag eher zubereiten da er über Nacht im Kühlschrank ruhen muss. Zucker erhitzen und Gewürze hinzugeben. Abkühlen lassen und dann Butter und Zucker schaumig rühren. Nun das Ei hinzugeben. Mehl und Natron vermischen und mit Sirup und Sahne zum Butterzuckerschäum geben und verkneten. Teig über Nacht ruhen lassen.
- Teig am nächsten Tag ausrollen, gewünschte Formen ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Etwa 5 Minuten bei 200° backen bis der Teig leicht braun wird.