

Safe the date



Alle Jahre wieder.....kommt die Adventszeit schneller als wir denken.....

Damit wir auf Weihnachten gut vorbereitet sind habe ich wieder ein paar leckere Weihnachtsgebäckrezepte ausgesucht für Sie/Euch.

#### **Aus Omas Küche der Hausfreund**

250 g Mehl

250 g Zucker

200 g gemahlene Haselnüsse

100g geriebene Schokolade

120 g Rosinen

3 Eier

1 Msp. Natron

Eier und Zucker schaumig rühren und dann alle Zutaten nacheinander zugeben. Zum Schluss die Rosinen

Den Teig auf ein eckiges mit Backpapier belegtes Backblech streichen mit Ei bestreichen und bei 180 Grad Ober/Unterhitze 15 Minuten backen

1 Ei zum Bestreichen

Abkühlen und in Rechtecke schneiden

In einer geschlossenen Dose aufbewahren



### Linzer Spritzgebäck

260g weiche Butter oder Margarine	schaumig rühren
150 g Puderzucker	zugeben
2 Päckchen Vanillezucker	zugeben
3 Eigelb	zugeben
1 TL Zitronensaft	zugeben
300g Mehl	zugeben
1 Päckchen Backpulver	zugeben

Spritzbeutel mit Sterntülle Teig einfüllen und Streifen spritzen oder S oder Kringel ganz nach Wunsch

Backblech mit Backpapier auslegen

Backofen vorheizen 160 Grad mittlere Schiene hellgelb backen 10 Minuten

180 g dunkle Schokolade (Kuvertüre) schmelzen im Wasserbad

Ausgekühltes Gebäck an einer Seite in die Schokolade tauchen

In einer geschlossenen Dose aufbewahren





### **Bad Ischler Törtchen**

150 g Mehl

150g Butter

80 g Zucker

90 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

Alles rasch zu einem Teig zusammenkneten

Teig 30 Minuten kühlen

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig auswellen 3 mm dick und ca 5 cm Durchmesser Kreise ausstechen mit einem Ausstecherförmchen oder mit einem Glas ausstechen

Auf ein Backblech mit Backpapier legen

190 Grad 8 Minuten hellgelb backen

Die Hälfte der Taler mit Marmelade bestreichen

100g Johannisbeermarmelade oder Aprikosenmarmelade

Die andere Hälfte mit der Creme

70 g Schokolade           im Wasserbad erwärmen

2 Eßl. Puderzucker       zugeben

160 g Butter               zugeben

Zitronenaroma oder Zitronenöl       zugeben

Taler zusammensetzen und mit flüssige Kuvertüre darüber laufen lassen oder einfach eintauchen

Bevor die Kuvertüre hart wird können noch gehackte Pistazien darüber gestreut werden

In einer geschlossenen Dose aufbewahren und gut verstecken!

### Mandelschnitten mit Zitronenglasur (Rezept für 1 Haushaltsbackblech)

300 g Zucker

150 g Butter

1 Vanillezucker

Alles schaumig rühren

4 Eier zugeben

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

¼ ltr. Milch langsam immer wieder zugeben, dass der Teig cremig bleibt

2 Teelöffel Lebkuchengewürz

1 Teelöffel Nelkenpulver

100g gemahlene Mandeln

3 Eßl. Honig

Teig sollte zäh vom Löffel gehen

Backblech mit Backpapier auslegen

180 Grad 15-20 min

Abkühlen lassen und in Rechtecke oder Dreiecke schneiden Zitronenglasur zum bestreichen

### Schokoladenschnitten mit Schokoglasur (Rezept für 1 Haushaltsbackblech)

4 Eier schaumig schlagen

250 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Tl. Lebkuchengewürz

100 g gemahlene Haselnüsse

250 g Schokoladenflocken halbbitter

50 g Kakaopulver

¼ ltr. Milch

300 g Mehl

1 Backpulver

Teig sollte zäh vom Löffel gehen

Backblech mit Backpapier auslegen

180 Grad 15-20 min

Abkühlen lassen in Rechtecke oder Dreiecke schneiden und mit Schokoglasur bepinseln