



Andreas H. Schmachtl

Tilda Apfelkern

Zimtstern und Mandelkern

Weihnachtliche Rezepte
zum Glücklichsein



Arena

alten Zeiten direkt mit den Schiffen aus fernen
Ländern kamen. Könnte doch sein?

Märchenwald-Baumstämmchen

Pfefferkuchenplätzchen 🍪🍪

MAN NEHME:

500 g Mehl (evtl. etwas Mehl zugeben)	1 Prise Salz
½ TL Backpulver	1 P. Pfefferkuchengewürz
100 g Honig	1 TL gemahlener Anis
¼ l lauwarmes Wasser	Bittermandelaroma

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen und eine Mulde formen.

Honig, Wasser und Salz mischen und in die Mulde gießen. Gewürze hinzufügen und von außen nach innen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 24 Stunden ruhen lassen.

Am Folgetag noch einmal durchkneten, Rollen von 2 × 4 cm formen und dicht nebeneinander auf Ofenbleche mit Backpapier legen. 30 Minuten bei 180 °C backen und noch warm auseinanderbrechen.



Candy Stick

Bunte Zuckerstangenkekse 🍪🍪

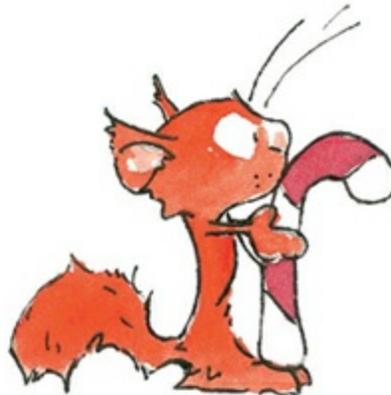


MAN NEHME:

125 g Butter	1 Prise Salz
125 g Puderzucker	300 g Mehl
1 Ei	1 Päckchen Rote-Grütze-Dessert-
1 P. Vanillezucker	pulver

Die weiche Butter mit Puderzucker, Ei, Vanillezucker und Salz verrühren, das Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Eine Hälfte des Teigs mit dem Dessertpulver vermischen.

Den weißen und den rosa Teig 1 Stunde lang kalt stellen. Von jedem Teig eine nussgroße Portion abnehmen und rollen. Beide Rollen umeinanderschlingen und das Ende umbiegen. Die Zuckerstangen bei 180 °C auf einem Backblech ca. 15 Minuten lang backen.



Ich dekoriere damit gern meinen Weihnachtsbaum. Aber meistens haben Billy und Benny die Kekse längst vernascht, bevor ich dazu komme.

Opa Eichhorns ganz Spezielle Korinthenplätzchen 🍪

MAN NEHME:

500 g Margarine 500 g Korinthen
500 g Zucker 500 g Mehl
7 Eigelb, 7 Eiweiß ½TL Zitronensaft



Zunächst die Eier trennen.

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Korinthen, Mehl und Zitronensaft unterrühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen.

Mit einem Löffel gleichmäßige Häufchen auf Bleche mit Backpapier setzen und 15 bis 20 Minuten bei 200 °C backen.

Billy mag Korinthen besonders gern. Benny findet Rosinen natürlich viel besser. Diese Plätzchen verdrückt er trotzdem. Vermutlich, weil das Rezept von seinem Opa stammt!!!

Mollys peinliche Picknickplätzchen

Gewürzplätzchen 🍪

MAN NEHME:

250 g Butter	1 Ei
125 g Zucker	175 g Mehl
1 P. Vanillezucker	175 g Speisestärke
½ TL Zimt	70 g gemahlene Nüsse
1 Msp. gemahlene Nelken	



Zunächst Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Gewürze schaumig rühren, Mehl, Stärke und Nüsse hinzufügen und verkneten.

Den Teig zu 3 cm dicken Rollen formen und in 2 cm dicke Stücke schneiden. Diese auf Backpapier geben und etwas flach drücken. 15 Minuten bei 175 °C backen.

Molly hat diese Plätzchen versehentlich mal für ein Picknick gebacken. Mitten im Sommer! Ihr ist das noch immer ein bisschen peinlich. Aber wir anderen fanden es einfach köstlich.