

Vanillekipferl

Zutaten für 50 Portionen

Fertig in 60 Minuten

- 145 Gramm Mehl
- 60 Gramm Zucker
- 125 Gramm Butter (kalt)
- 1-2 Eigelb (je nach Größe)
- 70 Gramm Mandeln
- Vanilleschotenmark (von 1 Vanilleschote)
- 1 Prise Salz
- 7 Päckchen Bourbon Vanillezucker



Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Butterflöckchen, Eigelb, Mandeln, Vanillemark und Salz zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 2 lange Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Die Teigrollen portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und in je 35 Scheiben schneiden. Jedes Teigstück mit den Händen zuerst zu einer Kugel, dann zu einer etwa 5 cm langen, an den Enden spitz zulaufenden kleinen Rolle formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Dabei die kleinen Rollen zu einem Hörnchen biegen.
3. Ein zarter und fettreicher Plätzchenteig - wie der von Kipferln - muss immer gut gekühlt sein, damit sie gut formbar sind und beim Backen nicht verlaufen. Am besten vor dem Backen noch einmal kurz in den Kühlschrank stellen. Die Kipferln im Backofen etwa 15 Minuten backen (die Kipferln sollen hell bleiben).
4. Den Vanillezucker in einen tiefen Teller geben. Die Kipferln vom Backblech nehmen und noch warm mit 2 Teelöffeln im Vanillezucker wälzen. Dabei vorsichtig arbeiten, da die Kipferln sehr mürbe sind. Die Kipferln auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Zimtsterne

Zutaten für 50 Portionen

Fertig in 70 Minuten

- 3 Eiweiß
- 250 Gramm Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1TL Zimt (gemahlen)
- 1 Messersp. Kaffeebohnen (gemahlen)
- 375 Gramm Mandeln (gemahlen)
- Puderzucker (zum Ausstechen)



Zubereitung

1. Das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers zu sehr festem Eischnee schlagen. Den Puderzucker durchsieben und esslöffelweise unter den Eischnee heben. 3 EL von dem Eischnee zum Bestreichen beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt, eventuell Kaffeemehl und so viel von den gemahlenden Mandeln unter den restlichen Eischnee rühren, bis der Teig kaum noch klebt.
2. Den Teig in einen aufgeschnittenen großen (6 l) Gefrierbeutel legen (dann klebt der Teig nicht an der Arbeitsfläche und am Nudelholz fest) und knapp 1 cm dick ausrollen. Die ausgerollte Teigplatte im Gefrierbeutel, am besten auf einem Küchenbrett, für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 125 Grad, Umluft 100 Grad, Gas Stufe 1/2 vorheizen. Den Gefrierbeutel aufklappen und aus dem Teig Sterne (Ø 4 cm) ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Sterne mit einem Pinsel mit dem restlichen Eischnee bestreichen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 100 Grad, Umluft 80 Grad, Gas Stufe 1/2 herschalten und etwa 10-15 Minuten weiterbacken (der Eischnee soll hell bleiben). Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Terrassenplätzchen

Zutaten für 50 Portionen

Fertig in 90 Minuten

- 310 Gramm Mehl
- 155 Gramm Butter (kalt)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 Gramm Zucker
- 1 Prisen Salz
- 2-3 Eigelb (je nach Größe)
- 110 Gramm Johannisbeergelee
- 1 EL Puderzucker (zum Bestäuben)



Zubereitung

1. Mehl, Butterflöckchen, Vanillezucker, Zucker, Salz und Eigelb zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Den Teig noch einmal mit den Händen kurz durchkneten. Teig zum Ausstechen in Portionen teilen (restliche Portionen immer wieder kalt stellen), damit der fetthaltige Teig bei Zimmertemperatur nicht zu weich wird. Die Teigportionen in einem großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel (6 l) etwa 3 mm dick ausrollen.
3. Den Gefrierbeutel aufklappen und aus dem Teig jeweils etwa 40 Plätzchen in 3 Größen (Ø 5, 4 und 3 cm) ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und etwa 8-10 Minuten hellgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Gelee glatt rühren und jeweils einen Klacks davon in die Mitte der Unterseiten der mittleren und kleinen Plätzchen geben. Je 3 Plätzchen zu Terrassen übereinandersetzen und mit Puderzucker bestäuben.