

# weihnachtliche Backideen



aus  
**Pitz**



# EISENBAHNER:



## Zutaten:

300 g Mehl griffig, 150 g Butter kalt, 80 g Staubzucker, 1 EL Vanillezucker, 1-2 Dotter, Salz

Marillenmarmelade zum Füllen

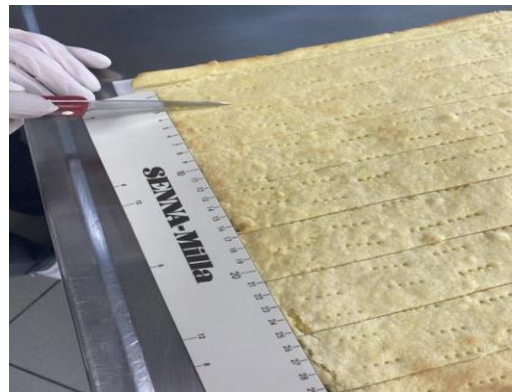
Makronenmasse zum Aufspritzen:

150g Rohmarzipan, 20g Staubzucker, 2 Eiklar, Himbeermarmelade

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten abwiegen, Blech mit Papier belegen, Rohr auf 200° C vorheizen
2. Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, salzen
3. Kalte Butter sehr klein schneiden und mit Mehl "abbröseln"
4. Gesiebten Staubzucker und Vanillezucker zugeben, Grube machen, Dotter zugeben und rasch verkneten
5. Sollte der Teig nicht binden, ev. einen weiteren Dotter zugeben- nicht zu lange kneten- Teig wird sonst "Brandig"
6. Teig zu Würfel formen, flach drücken, bemehlen, in Frischhaltefolie geben und für 20- 30 Minuten kaltstellen (oder 10 Minuten in den TK geben)
7. Backpapier auf Arbeitsplatte legen, etwas bemehlen und den gekühlten Teig dünn ausrollen (so groß wie das Backblech ist), mit einer Gabel anstechen und ca. 15 Minuten hell backen.
8. Gebackenen Boden in ca. 4 – 5 cm breite Streifen schneiden- jeden 2. Streifen mit Marmelade (glatt gerührt) dünn bestreichen und die unbestrichenen Streifen auf die Marmelade auflegen.
9. **Makronenmasse bereiten:** Alle Zutaten mit Mixer oder Pürierstab vermengen- es sollen keine Klümpchen sein!
10. Masse in Spritzsack mit Sterntülle füllen

11. Auf die Längsseiten der Keksplatten je einen Streifen aufdressieren, kurz trocknen lassen, Marmelade dazwischen einfüllen und für weitere 10 Minuten ins heiße Rohr geben – nicht zu dunkel werden lassen!
12. Überkühlte Platten in 2 cm breite Streifen schneiden.





# MANDELTASCHERLN:



## Zutaten:

250 g Mehl glatt, 220 g Butter kalt, 70 g Staubzucker, 100 g Mandeln gerieben, 2 Dotter, 1 EL Vanillezucker, Salz, Saft von 1 Zitrone

Marmelade, 1 Ei, Mandeln ganz blanchiert

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten, Blech mit Papier belegen, Rohr auf 180°C vorheizen
2. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, kalte Butter zugeben, sehr klein schneiden, "abbröseln"
3. Restl. trockenen Zutaten zugeben, in der Mitte eine Grube machen, Dotter zugeben, mischen, Zitronensaft zugeben, rasch zu Teig ab kneten. Nicht zu lange kneten- der Teig wird sonst "brandig".
4. Teig zu Ziegel formen, bemehlen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kaltstellen (oder für 10 Minuten in den TK)
5. Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (Messerrückendick) - mit Ausstecher 3 – 4 cm ausstechen, jedes Keks mit etwas Ma
6. Rmelade4 befüllen, halbe, blanchierte Mandel auflegen und die Ecken diagonal zusammenklappen (Taschenform)
7. Mit zerklopftem Ei bestreichen und ca. 10 Minuten hell backen
8. Auskühlen lassen, mit Schokoladeglasur verzieren.





# FEINE SCHOKOKRAPFERLN:



Zutaten: 70 g kandierte Früchte, 140 g geriebene Mandeln, 70 g Staubzucker, 5 Eiklar, 140 g Kristallzucker, etwas Öl

Marmelade, Staubzucker, Schokoblättchen zum Fertigstellen

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten vorbereiten, Bleck mit Papier belegen, Rohr auf 150°C vorheizen
2. Kandierte Früchte sehr klein hacken, Schokolade raspeln oder über Wasserbad schmelzen
3. Eiklar mit etwas Salz zu steifem Schnee schlagen, langsam den Kristallzucker zu Schnee rieseln lassen- ständigiterrühren
4. Kandierte Früchte, mit Schokolade, Mandeln mischen, Zucker-Schnee langsam unterheben
5. Backtrennpapier auf Blechgröße zuschneiden, mit etwas Öl bepinseln, Masse darauf verteilen
6. Ca. 20 Minuten backen
7. Aus der heißen Masse Kreise (3 cm) ausstechen (Ausstecher immer wieder in Staubzucker wenden)
8. Je 2 Kreise mit passierter Marmelade zusammensetzen, Rand ebenfalls bestreichen, in Schokoblättchen wälzen, mit Staubzucker bestreuen.







# SPRITZGEBÄCK:



## Zutaten:

220 g Butter weich, 80 g Staubzucker, Salz, 1 EL Vanillezucker, Abrieb von 1 Zitrone, 1 Ei, 300 g Mehl

Marmelade zum Füllen

Schoko-Fett Glasur zum Tunken

## Zubereitung:

1. Zutaten auswiegen, Blech mit Papier belegen, Rohr auf 180°C vorheizen, Spritzsack mit Sterntülle herrichten
2. Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale sehr schaumig rühren
3. Ei zugeben (ev. 1 Dotter zusätzlich - schönere Farbe, geschmeidigerer Teig)
4. Mehl löffelweise unterrühren
5. 1/2 Teig in den Spritzsack geben
6. Beliebige Formen (Stangerln, Kreise, Kipferln) - ca. 5 cm groß ausdressieren
7. 10- 12 Minuten (je nach Größe) hell backen!
8. Marmelade glattrühren, je 2 Kekserln zusammenkleben,
9. In Schoko-Fett-Glasur tunken, trocknen lassen



