

# TERRASSENPLÄTZCHEN

## Zutaten

250g Butter  
1 Prise Salz  
125g Zucker  
1 TL unbehandelter Zitronenschale (oder Dr. Oetker Finesse Zitronenschale)  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eigelb  
400g Mehl (z. B. Dinkel)

Früchtegelee (Johannisbeere, Quitte ...)  
Puderzucker

## Zubereitung

Die Butter (zimmerwarm) mit dem Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eigelbe und die Zitronenschale hinzufügen. Nach und nach das Mehl untermischen. Den Teig gut verkneten und circa **30 Minuten** in den Kühlschrank stellen (oder auf den Balkon, Terrasse etc.).

Derweil den Backofen auf **170 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Backbleche schon mal mit Backpapier belegen.

Anschließend den Teig portionsweise auf circa 3mm Dicke ausrollen. 3 gleiche Förmchen in verschiedenen Größen (mit zwei sieht es genauso hübsch aus) zum Ausstechen verwenden. Darauf achten, dass immer von jeder Größe gleich viele Ausstecherle entstehen.

Die Ausstecherle dann etwa **8-10 Minuten** backen. Einfach immer mal wieder reinschauen und die Bleche rausholen, sobald sich der Rand leicht goldbraun färbt.

Die Plätzchen vorsichtig vom Blech nehmen und am besten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Danach jeweils auf das größere Plätzchen einen Klecks Gelee geben und das kleinere sanft andrücken. Die Terrassenplätzchen gerne dicht aneinanderlegen und zum Schluss mit reichlich Puderzucker bestäuben.

**Hinweis:** Dasselbe Grundrezept nutze ich übrigens auch für die **Butterplätzchen (Ausstecherle)**, die anschließend mit Puderzuckerglasur, Schokoglasur, Zuckerstreuseln, oder was immer deine Kreativität hergibt, dekoriert werden.

# VANILLEKIPFERL

*nach Oma Bärbels Art*

## Zutaten

300g Mehl  
250g Butter  
140g Zucker  
125g gemahlene Mandeln (mit Schale)  
2 Eigelb (M)

## Zubereitung

Puderzucker mit circa 2 Päckchen Vanillezucker zum Wenden.

Butter (zimmerwarm), Eier und Zucker schaumig schlagen. Anschließend Mehl und Nüsse hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig in 2 gleichmäßige Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt für circa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Backbleche mit Backpapier auslegen, Ofen auf **170 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Eine Rolle herausnehmen und **12 Gramm Portionen** abwiegen. Aus den Portionen formst du dann jeweils kleine Hörnchen, die du auf dein vorbereitetes Backblech legst.

Die Hörnchen ungefähr **10 Minuten backen** und rausnehmen, sobald sie goldgelb werden. Etwa 5 Minuten abkühlen lassen, sonst zerbrechen die Hörnchen. Die noch warmen Hörnchen dann in Puder/Vanillezucker-Gemisch wenden und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die restlichen Rollen ebenso verarbeiten. Achte dabei darauf, dass er Teig nicht zu weich wird, während du die Hörnchen formst, sonst zerlaufen sie im Ofen.

**Hinweis:** Du kannst auch die Bleche mit den Hörnchen, vor dem Backen, für circa 15 Minuten nach draußen stellen, wie mit den Butter-S.

# BUTTER-S

## Zutaten

250g Butter  
125g Zucker  
2 Eier  
375g Mehl (Dinkel)  
Hagelzucker

## Zubereitung

Zunächst ein Eiweiß trennen, das brauchen wir später für die Deko. Dann die Butter (zimmerwarm), die Eier und den Zucker schaumig rühren. Schließlich das Mehl dazu geben und alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig anschließend circa 30 Minuten kühl stellen (Kühlschrank, Balkon, Terrasse).

Währenddessen die Bleche vorbereiten und mit Backpapier belegen.

Aus dem Teig formst du schließlich **circa 15 Gramm** schwere, fingerlange und kleinfingerdicke Stangen, die du zu einem S verbiegst. Du kannst sie schon mal aufs Backblech legen. Wenn du den Teig komplett verarbeitet und deine vielen kleinen Butter-S geformt hast, stellst du die Bleche erneut zum Kühlen raus. (Wenn du keinen Balkon hast, musst du die Butter-S auf Teller oder Schalen legen, um sie in den Kühlschrank zu bekommen.) Warte erneut circa **30 Minuten**, sonst zerlaufen dir die Butter-S im Ofen.

Den Backofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.

Bevor du die Butter-S nun in den Ofen schieben kannst, musst du sie mit dem Eiweiß (das du ganz am Anfang getrennt hast) bestreichen und anschließend mit Hagelzucker bestreuen.

Jetzt brauchst du die Butter-S nur noch auszubacken. **10-12 Minuten** sollten genügen. Sobald sie eine leicht goldgelbe Farbe annehmen, nimmst du sie aus dem Ofen und lässt sie auf einem Kuchengitter (o.ä.) auskühlen.

# NUSSMAKRONEN

## Zutaten für Haselnussmakronen

2 Eiweiß (M)  
1 Prise Salz  
100 g Puderzucker  
1/2 TL Zimt  
200 g gemahlene Haselnüsse  
25 ganze Haselnüsse  
25 Backoblaten 5mm (wenn man mag)

## Zutaten für Mandelmakronen

2 Eiweiß (M)  
1 Prise Salz  
100 g Puderzucker  
2-4 Tropfen Bittermandelaroma  
225 g gemahlene Mandeln (mit Schale)  
25 ganze Mandeln  
25 Backoblaten 5mm (wenn man mag)

## Zubereitung

Zunächst musst du das Eiweiß und die Prise Salz steif schlagen. Nach und nach dann den Puderzucker einrieseln lassen und so schaumig schlagen, dass du mit einem Messer durchschneiden kannst. Anschließend gibst du den Zimt (bzw. das Bittermandelaroma) dazu und vermengst alles gründlich. Mit einem Teigschaber hebst du schließlich nach und nach die gemahlene Nüsse unter.

Den Backofen auf **140 Grad Umluft** vorheizen.

Wenn du keine Oblaten verwenden möchtest, musst du Backbleche mit Backpapier vorbereiten. Anschließend machst du mit zwei Teelöffeln gleichmäßige Häufchen aus deiner Teigmasse. In die Mitte drückst du dann jeweils eine der ganzen Haselnüsse bzw. Mandeln (mit oder ohne Schale).

Die Makronen anschließend **17-20 Minuten** ausbacken, bis sie eine leichte Farbe bekommen.

Die Makronen schließlich auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

**Hinweis:** Wenn die Makronen verlaufen, mehr gemahlene Nüsse (25-50g) nehmen.

# SPITZBUBEN

© einfachbacken.de

## Zutaten

200 g Butter  
1 Prise Salz  
100 g gemahlene Mandeln (blanchiert)  
150 g Zucker  
300 g Mehl  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier (Gr. M)

200 g Johannisbeergelee  
Etwas Puderzucker zum Bestäuben  
etwas Mehl zur Teigverarbeitung

## Zubereitung

Butter in Stücken, Mehl, Salz, Mandeln, Zucker und die Eier in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken zu einem Teig verkneten, eventuell mit den Händen nachhelfen. **30 Minuten** kühl stellen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Runden Ausstecher mit Wellenrand (Durchmesser 4cm) Kreise ausstechen. Blech mit Backpapier auslegen. Eine Hälfte der Teigkreise bereits auf das Blech legen. Die anderen Teigkreise mit einem noch kleineren runden Ausstecher (Durchmesser 1-1,5cm) kleine Kreise in die Teigkreise stechen.

Den Ofen auf **180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen, dann die Plätzchen im vorgeheizten Ofen **ca. 8-10 Minuten** backen (sie sollten nicht zu braun werden). Vollständig auskühlen lassen.

# Nuss-Marzipantaler

## Plätzchen

150g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
75g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eigelb  
125g Butter  
125g gem. Mandeln

## Marzipanschicht

Quitten- oder Johannisbeergelee  
Marzipanplatte (Dr. Oetker)

## Zuckerguss

Puderzucker  
Zitronensaft

Mandeln, Walnüsse, Pistazien, gehackte Haselnüsse zur Deko

## Zubereitung

Die Zutaten für die Plätzchen zu einem Mürbteig verkneten und etwa **30 Minuten** im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend die Nusstaler ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Der Ofen sollte auf **170 Grad Ober-/Unterhitze** vorgeheizt werden. Die Plätzchen werden dann etwa **8-10 Minuten** gebacken, bis sie leicht golden werden.

Die Nusstaler anschließen abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Marzipantaler ausstechen und das Fruchtgelee mit einem Schneebesen geschmeidig rühren. Sind die Nusstaler ausgekühlt, können sie gleichmäßig mit einer zarten Schicht Gelee bestrichen werden. Darauf werden dann die ausgestochenen Marzipantaler gelegt.

Zum Schluss werden die Nuss-Marzipantaler mit einem dünnen Zuckerguss bestrichen und mit Nüssen und anderer Deko nach Herzenslust dekoriert.

# KOKOSMAKRONEN

## Zutaten

200 g Kokosraspel  
2 Eiweiß (M)  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zitronensaft  
40 Oblaten

## Zubereitung

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Ofen auf 140 Umluft vorheizen.

Zucker hinein rieseln lassen. Kokosraspel behutsam unterheben.

Oblaten auf dem Blech verteilen. Mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen. Kokosmakronen im vorgeheizten Ofen ca. **12-15 Minuten** backen.

Vollständig auf dem Blech auskühlen lassen.

**Hinweis:** Wenn du keine Oblaten benutzen möchtest, kannst du die Kokosmakronen auch einfach auf Backpapier ausbacken.