

TERRASSENPLÄTZCHEN

Zutaten

400g Dinkelmehl (630)
250g Butter
1 Prise Salz
125g Zucker
1 TL unbehandelter Zitronenschale (oder Dr. Oetker Finesse Zitronenschale)
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelb (M)

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 Plätzchen 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

Oma Bärbels Rezept

Zutaten

300g Dinkelmehl (630)
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, oder du füllst eine Silikonform für Vanillekipferl.

Die Hörnchen ungefähr **10 Minuten backen** und herausnehmen, sobald sie goldgelb werden. Etwa 5 Minuten abkühlen lassen, sonst zerbrechen sie. Die noch warmen Hörnchen dann in Puder/Vanillezucker-Gemisch wenden und anschließend auf einem Kuchengitter weiter 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 15-30 Minuten nach draußen stellen, wie mit den Butter-S.

BUTTER-S

Zutaten

375g Dinkelmehl (630)
250g Butter
125g Zucker
2 Eier (M)
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 **175 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.

SPITZBUBEN

Zutaten

300 g Dinkelmehl (630)
200 g Butter (kalt)
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln (blanchiert)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (M)

200 g Johannisbeergelee
Etwas Puderzucker zum Bestäuben
etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zubereitung

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

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit zwei Ausstechformen für Spitzbuben (gewellter Rand, eines davon hat in der Mitte einen Kreis, oder einen Stern (da gibt es verschiedene Formen) immer gleich viele Plätzchen ausstechen.

Den Ofen auf **175 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen, dann die Plätzchen im vorgeheizten Ofen **ca. 8-10 Minuten** backen (sie sollten nicht zu braun werden). Vollständig auskühlen lassen, damit sie nicht zerbrechen.

Nuss-Marzipantaler

Plätzchen

150 g Dinkelmehl (630)
½ TL Backpulver
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eigelb
125g Butter
125g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
2 EL Wasser

Marzipanschicht

Quitten- oder Johannisbeergelee
Marzipanplatte (Dr. Oetker)

Zuckerguss

Puderzucker
Zitronensaft

Mandeln (blanchiert), Walnüsse, gehackte Pistazien oder gehackte Haselnüsse zur Deko.

Zubereitung

Die Zutaten für die Plätzchen zu einem Mürbeteig 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 verziert.

NUSSMAKRONEN

Zutaten für Haselnussmakronen

2 Eiweiß (M)
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
1/2 TL Zimt
150 g gemahlene Haselnüsse
25-30 ganze Haselnüsse
25-30 Backoblaten (50 mm)

Zutaten für Mandelmakronen

2 Eiweiß (M)
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
2-4 Tropfen Bittermandelaroma
150 g gemahlene Mandeln (mit Schale)
25-30 ganze Mandeln (z. B. blanchiert)
25-30 Backoblaten (50 mm)

Zubereitung

Zunächst musst du das Eiweiß und die Prise Salz **richtig 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 **145 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 **13-15 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.

KOKOSMAKRONEN

Zutaten

150 g Kokosraspel
2 Eiweiß (M)
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 TL Zitronensaft
25-30 Backoblaten (50 mm)

Zubereitung

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

Ofen auf 145 °C Umluft vorheizen.

Puderzucker **nach und nach** in den Eischnee 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 etwa **12 Minuten** backen.

Vollständig auf dem Blech auskühlen lassen.

Hinweis: Wenn du keine Oblaten benutzen möchtest, kannst du die Kokosmakronen auch einfach auf Backpapier ausbacken. Ich verziere sie gerne mit ein paar bunten Streuseln.