

# Conomic Plätzchen-Guide

Harte Schale, weicher Kern  
- Christians Nusszungen

## Nusszungen

### Zutaten Teig:

- 350 g Mehl
- 200 g geriebene Nüsse
- 1 TL Backpulver
- 2 Packungen Sahnepudding
- 160 g Zucker
- 4 Packungen Vanillezucker
- 200 g Butter
- 2 Eier

### Schokoguss:

- 120 g Butter
- 50 g Kokosfett
- 2 Stangen Nougat
- 1,5 EL Puderzucker
- 1,5 EL Kakao

Teig kneten, ausrollen, Zungen ausstechen, bei 175 Grad für 15 min backen und je 2 Zungen mit Nutella zusammenkleben und mit Schokoguss garnieren.

Saskia setzt auf die Weihnachtsgeheimwaffe ihrer Schwiegermutter

## Vanillepuddingplätzchen von Schwiegermami Ute

### Zutaten:

- 70 g Zucker
- 180 g Butter
- 180 g Mehl
- 1 Packchen Vanillezucker
- 2 Packchen Vanillepudding zum kochen, auch Schokolade möglich

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Zu langen Rollen ausrollen und in Scheiben schneiden. Aus den Scheiben kleine Kugeln formen, Kugeln aufs Backblech legen und mit einer Gabel jede Kugel eindrücken. Bei 175°C etwa 15 Minuten backen. Danach mit Puderzucker bestäuben und genießen!

Da kommt Falks Aprikosenmarmelade zum Einsatz

## Mozart-Plätzchen

### Zutaten:

- 400 g Mehl
- 200 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 Tüten Vanille-Zucker
- 1 Packung Backpulver
- geriebene Zitronenschale

Teig kneten, danach ausrollen und ausstechen, bei 175 Grad ca. 10 min backen. Nach dem Abkühlen je einen Keks mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit einem anderen als Doppelkeks verkleben.

Absolutes Kindheitsrezept von Anne

## Oma Annis Butterplätzchen

### Zutaten:

- 250 g Mehl
- 210 g Butter
- 70 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- Vanillezucker

Alle trockenen Zutaten vermischen, geschmolzene Butter hinzufügen und verkneten. Teig danach ausrollen, ausstechen und bei 170 Grad 8 bis 10 Minuten backen. Danach die Plätzchen in Vanillezucker wenden.

## Rayks Schoko-Schneekugeln

### Zutaten:

- 230 g weiche Butter
- 65 g Puderzucker
- 30 g Backkakao
- 290 g Mehl
- 1 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 0,5 Teelöffel Salz
- 150 g Schokodrops

Butter, Backkakao, Puderzucker und Vanille-Extrakt glatt rühren, Mehl und Salz darunter mischen, verkneten, Schokodrops unterheben. Teig zu Kugeln formen, bei 190 Grad 7 bis 10 min backen, kurz auskühlen lassen und in Puderzucker rollen.

Mit den Schoko-Schneekugeln von Rayk wird es auf jeden Fall weiße Weihnacht - wenn auch nur auf dem Teller

## Kokosmakronen

**Zutaten:**  
3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
180 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Kokosflocken

Eiweiße und Salz steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis Masse glänzt. Kokosflocken vorsichtig unterheben und Teig mit Teelöffeln oder Spritzbeutel in kleinen Haufen aufs Backblech setzen. Bei 150 Grad 15 bis 20 min backen (nicht braun werden lassen).

Christian setzt auf den Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen

Für Müsli-Fan-Judith perfekt

## Haferflockenplätzchen

**Zutaten:**  
100 g Butter  
125 g Zucker  
250 g kernige Haferflocken  
2 Eier  
1 Prise Salz  
75 g Mehl  
halbes Päckchen Backpulver

Je 40 g Butter und Zucker mit Haferflocken in Pfanne anrösten. Den Rest Butter und Zucker mit Salz und Eiern schaumig rühren. Haferflocken mit Mehl und Backpulver mischen und unter Butter-Zucker-Masse geben. Kleine Hügel formen und auf Backblech verteilen. Bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen.

## Florentiner

**Zutaten:**

- Backoblaten
- 1 Tasse Mandeln
- 1 Tasse Haferflocken
- 1 Tasse Fruchtmüsli (ohne Zucker)
- 1 Tasse Datteln
- 1 Tasse Walnüsse
- je nach Geschmack noch etwas Vanille, Zimt und Rosinen

Alle Zutaten in einem Mixer zerkleinern, anschließend ein wenig Wasser hinzufügen, damit man eine klebrige Konsistenz bekommt. Kleine Kugeln formen und zwischen zwei Backoblaten platt drücken. Fertig!

Die Adventsköstlichkeiten kann man sofort essen, am besten schmecken sie, wenn alles schön durchgezogen ist (also ab dem nächsten Tag).

Kerstins Adventsköstlichkeit geht ganz einfach ohne Backen und ist dazu vegan und glutenfrei

Bei Annett darf es auch etwas aufwändiger sein

## Landsberger Mandelecken

**Zutaten:**

- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 1 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 7 Tropfen Bittermandelöl
- 1 EL Milch

Die Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und etwa 2cm dicke Rollen formen, flachdrücken und kalt stellen bis sie hart sind. Dann in Streifen schneiden und auf jedes eine abgezogene Mandel drücken. Bei Mittelhitze ca. 10-20 min (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) backen.

## Omas Vanillehörnchen

**Zutaten:** 350 g Mehl  
280 g Butter  
150 g Zucker  
140 g geriebene Mandeln  
3 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei

Geheimtipp: Teig kneten und als Kugel in Frischhaltefolie über Nacht kühl lagern. Am nächsten Tag kleine Hörnchen formen, bei 170 Grad 10min backen, anschließend in einer großen Schüssel Vanillezucker und Puderzucker mischen und die noch heißen Hörnchen darin wälzen.

Eines von Sabrinas bewährten Rezepten