

Butterplätzchen



Zutaten Teig:

250g Butter
250g Zucker
1 ½ Eier
½ Päckchen geriebene Zitronenschale
500g Mehl

Zutaten Verzierung:

Eigelb
Zuckerstreusel

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und kaltstellen. Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und nach Belieben Zuckerstreusel darauf streuen. Backen bei ca. 175°.

Kokosmakronen



Zutaten (für etwa 50 Stück):

3 Eiweiß
1 Prise Salz
180g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200g Kokosflocken
Oblaten

Zubereitung:

Den Backofen auf 130° Umluft vorheizen. Eiweiß und Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Rührgeräts sehr steif schlagen. Den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Masse weiterschlagen bis sie steif und glänzend ist.

Die Kokosflocken vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben (nicht rühren, sonst fällt der Teig zusammen) Mit Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen. Auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten backen.

Zitronensterne



Zutaten Teig:

250g Mehl
1 Ei
100g Zucker
1 Vanillezucker
125g Butter
1 Essl. Zitronensaft
½ Päckchen geriebene Zitronenschale

Zutaten Zitronenguss:

Puderzucker und Zitronensaft

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und kaltstellen. Teig ausrollen, Sterne ausstechen und bei ca. 175° backen. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und die Sterne damit bestreichen.

Kulleraugen



Zutaten Teig:

250g Mehl
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
150g Butter

Zutaten Verzierung:

1 Eiweiß
50g gemahlene Nüsse
Marmelade

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und kaltstellen. Kleine Kugeln formen und mit einem Rührlöffelstiel eine Mulde in die Kugel drücken. Kugel in Eiweiß und anschließend in die Nüsse tauchen. Bei ca. 175° backen. Anschließend mit der leicht erwärmten Marmelade füllen.