

## Traumstücke

### **Zutaten:**

160 g Zucker  
130 g Butter weich  
2 Eigelb  
2 Päckchen Vanillezucker  
100g Speisestärke  
150 g Mehl

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe verarbeiten.

Den Teig in 3 Stücke teilen und jeweils zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. 1 cm breite Stücke abschneiden und auf ein Backblech legen und dann bei 180 Grad Umluft ca. 10 - 12 Minuten backen.

Noch warm mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen.

## Schneeflöckchen

### **Zutaten:**

125 g weiche Butter  
125 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
60 g Weizenmehl  
50 g Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### **Zum Bestreuen:**

etwas Puderzucker

### **Zubereitung**

#### **Mürbeteig zubereiten**

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren und jede Portion auf der Arbeitsfläche (evtl. etwas Puderzucker auf die Arbeitsfläche geben) zu einer 15 cm langen Rolle formen. Die Rollen etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

Jede Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zu Kugeln formen und auf das Backblech legen. Mit einer Gabel Vertiefungen in die Kugeln drücken und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: 13 - 15 Min.**

Die Schneeflöckchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, etwas abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen

## Marmeladenplätzchen

### Zutaten:

200 g Butter  
300 g Weizenmehl (Type 405)  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
2 Eier (Gr. M)  
200 g Johannisbeergelee  
etwas Puderzucker zum Bestreuen

Butter in Stücken, Mehl, Salz, 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. Z.B. Kreise, Sterne, Herzchen, etc. ausstechen. Blech mit Backpapier auslegen. Eine Hälfte der Teigkreise bereits auf das Blech legen. In die anderen Teigkreise kleine Kreise z.B. mit einem Fingerhut 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). Auf die noch warmen Kekse ohne Loch einen Klecks Gelee geben. Die Keks-Deckel mit Loch auf der Unterseite mit warmem Gelee bepinseln, darauflegen und leicht andrücken. So mit allen weiteren Keksen fortfahren. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

## Vanillekipferl

### Zutaten:

560 g Mehl  
160 g Zucker  
400 g Butter  
200 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Puderzucker zum bestreuen

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten.

Den Teig flach drücken und zugedeckt etwa **1 Stunde** in den Kühlschrank legen.

Portionsweise aus dem Teig gut bleistiftdicke Rollen formen, in 4-5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf das Backblech legen und bei **175 Grad 15 Minuten** backen.

Nach dem Backen sofort mit Puderzucker bestreuen.

Anstelle der Vanillekipferl, können auch verschieden Formen ausgestochen werden.

## Kokosplätzchen

### Zutaten:

250 g Kokosraspel  
250 g weiche Butter  
250 g Mehl  
1 Ei  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
Etwas abgeriebene Zitronenschale

Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.

Mit Ausstechförmchen verschiedene Formen ausstechen und mit bunten Zuckerstreuseln verzieren.

Bei **175 Grad 20 Minuten** goldgelb backen.

## Weihnachtsplätzchen

### Zutaten:

500 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Butter  
5 Eier  
1 Vanillezucker  
1 Backpulver

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig ausrollen, verschiedene Figuren in den Teig stechen und mit bunten Streuseln verzieren.

Anschließend die Plätzchen auf ein Backblech legen und bei **180 Grad 20 Minuten** backen.