

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.

Honig Plätzchen

Zutaten:

125g Honig
70g Butter
50g Zucker
1tl Backpulver
320g Mehl
1 Ei
1 EL Kakaopulver

Mehl, Zucker und Honig werden warmgestellt. Alles wird gut zusammen verarbeitet, wenn nötig mit etwas Mehl durchgeknetet, dann dünn ausgerollt. Zu Sternchen ausgestochen werden sie bei etwa 150 Grad ca. 30-45 Minuten gebacken

Orange Plätzchen

Zutaten:

200g Mehl
60gr Speisestärke
100gr Zucker
125gr Butter
1 Ei
1 Paket Vanillezucker
1 Paket Backpulver
1 abgeriebene Orange

Alle Zutaten mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Aus dem Teig 2 - 3 Rollen formen (Durchmesser ca. 3 cm) und für eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Dünne Scheiben (ca. 1 cm) von den Teigrollen abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Handfläche etwas platt drücken. Je nach gewünschter Bräune 10 - 12 min. bei 200°C backen.