



# Guetzli

aus der Weihnachtsbäckerei



**Wettinger  
Chuchimanne**

Zusammengetragen  
für die Novemberchochete 2016  
Hans Utz

## Inhalt

Florentiner	3
Caramellini	4
Zimtsterne	5
Baumnuss-Ingwer Guezli	6
Schoggi-Haselnussstreifen	7
Grassins	8
Grenobler Nusstaler	8
Walnusstaler	9
Badener Chräbeli	10
Pfeffernüsse	11
Totenbeinli (Haselnussstängeli)	11
Haselnuss-, Kokos- oder Baumnussmakronen	12
Knusprige Erdnusshäufchen (Crunchy Peanut Balls)	12
Orangenkekse	13
Orangenplätzchen	13
Mailänderli	14
Wypfaffehüetli	15
Spitzbuben	15
Braunes- oder Basler Brunli	16
Vanillekipferl	17
Schokolade-Kipferln	17
Seiserli (Wiener Kolatschen)	18
Schoggiherzen	18
Freienwiler Möckli	19
Brabanzerl	20
Hiezinger Plätzerl	21
Fruchtwürfel	21
Delice d'Abriots	22
Sable	23

## Sable

250 g	Butter
120 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1,5 El	Milch
350 g	Mehl

### Für Varianten

1	Eiweiss
80 g	Zucker
1	Zeste von Zitrone oder Orange
Handvoll	ganze Haselnüsse

Zimmerwarme Butter verrühren, bis sich Spitzen bilden. Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch unter die Masse rühren, bis sie ganz hell wird. Mehl darunter rühren und nur schnell zu einem Teig zusammenfügen. Diesen Teig halbieren und beide Hälften zu einer Rolle von etwa 4 cm Durchmesser formen. Satt in Folie einwickeln und über Nacht kaltstellen.

Rollen aus der Folie nehmen, davon etwa 5-6mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf Backtrennfolie legen. In der Mitte des auf 180 Grad C vorgeheizten Backofens schieben und gute 10-12 Minuten goldgelb backen.

### Varianten

Beim Zusammenfügen des Teiges ganze Haselnüsse einarbeiten und die Rollen anschliessend formen.

Nachdem die Rollen aus der Folie genommen wurde, die Seite der Rolle mit etwas geschlagenem Eiweiss einstreichen und in Zucker oder einer Zucker- und abgeriebener Zitrusfrüchte-Schale einreiben.





## Delice d'Abricots

200 g gedörrte Aprikosen  
geschälte Mandeln

### Glasur

150 g dunkle Schokolade  
30 g Kokosfett oder Butter  
2 cl Rum nach Belieben

Schokolade in einem Wasserbad bei 30 bis 32 Grad C schmelzen, Fettstoff unterrühren und nach Belieben etwas Rum unterrühren.

Mandeln gut in die Vertiefung der Aprikosen drücken, mit Hilfe einer Gabel in die flüssige Schokolade tauchen und zum Trocknen auf ein Gitter oder Backtrennfolie legen.



## Florentiner

125 g Mandelsplitter- oder Scheiben  
60 g gehacktes Orangeat  
60 g gehacktes Zitronat  
125 g Zucker  
30 g Honig  
30 g Butter  
1,25 dl Rahm  
2 El Mehl

### Glasur

150 g dunkle Kuvertüre  
40 g Wasser

Butter mit Zucker und Honig erhitzen bis der Zucker geschmolzen, aber noch nicht braun karamelisiert ist. Die übrigen Zutaten unterrühren und alles solange kochen, bis sich die Masse zu Ballen beginnt.

Von dieser Masse mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Alufolie bedecktes Backblech in einem Abstand von 5-6 cm legen. Im auf 220 Grad C vorgeheizten Backofen gute 5 Minuten backen. Nach Belieben diese Plätzchen mit einer eingefetteten, runden Ausstechform rund formen. Auskühlen lassen.

Schokolade im Wasserbad bei 30 bis 32 Grad C schmelzen, evtl. etwas Wasser zufügen. Unterseite der Florentiner damit bestreichen oder tauchen.

## Caramellini

100 g	Butter
170 g	Rohzucker
20 g	Honig oder Melasse
1	Ei
1 Prise	Salz
6 g	Vanillezucker
250 g	Mehl
6 g	Backpulver

Butter in eine Schüssel geben und mit dem Mixer geschmeidig rühren. Zucker, Honig, Ei, Salz und Vanillezucker begeben und mischen. Mehl und Backpulver dazu sieben und zusammenfügen. In Rollen von 4-5 cm formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank fest werden lassen.

Folie abnehmen und die Seite mit Eiweiss bestreichen, in Zucker wenden und anschliessend in 3-4mm dicke Scheiben schneiden und auf Backtrennfolie legen. Während 6 bis 8 Minuten in der oberen Hälfte des auf 220 Grad C vorgeheizten Backofens hellbraun backen.



## Hiezinger Plätzerl

250 g	Mehl
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Butter
2 El	Kakaopulver
1	Ei
50 g	genze, geschälte Mandeln oder Mandelstifte

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Hand unter die Mehl-Mischung reiben. Die übrigen Zutaten darunter mischen und gut verkneten. Eine Rolle von etwa 4 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und über Nacht kaltstellen oder 1-2 Stunden tiefkühlen.

In 4-5 mm dicke Scheiben schneiden und auf Backtrennfolie legen. Anschliessend in der Mitte des auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze) 6-7 Minuten backen.

## Fruchtwürfel

150 g	Honig
30 g	Butter
150 g	Weissmehl
80 g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
6 g	Backpulver
3 g	Zimt
2 g	Nelkenpulver
2	Eier

### Füllung und Glasur

	Aprikosen- Quitten und Johannisbeergelee
60 g	Puderezucker
	Zitronensaft

Alle Zutaten in einer Rührschüssel der Knetmaschine zu einem Teig kneten. Teig über Nacht kühlstellen. Teig zwischen Backpapier etwa 4-5mm dick ausrollen und im auf 160 Grad C vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Noch warm in 48 gleich grosse Quadrate schneiden.

Die Hälfte der Quadrate mit jeweils einer Konfitüre bestreichen und mit einem weiteren Quadrat bedecken. Aus Puderezucker und Zitronensaft eine Glasur herstellen und die Ecken damit bestreichen.

Variante: mit weisser Schokoladenglasur überziehen.





## Brabanzerl

150 g	Mehl
150 g	Butter
50 g	Zucker
50 g	gemahlene Mandeln
50 g	dunkle Schokolade
1 Prise	Salz
Glasur, Füllung	
100 g	Johannisbeergelee
80 g	dunkle Schokolade
15 g	Kokosfett oder Butter
	ganze Mandeln

Mehl in eine Schüssel sieben und die übrigen Zutaten zufügen. Rasch zu einem glatten Teig kneten und über Nacht kühlstellen. Den Teig portionenweise auf etwa 3mm Dicke auswallen und etwa 3 cm grosse, runde Plätzchen ausstechen. Auf Backtrennfolie legen und nochmals 15 Minuten kaltstellen. Anschliessend in der Mitte des auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze) 6-7 Minuten backen.

Wenn die Plätzchen noch warm sind, je 2 Plätzchen mit etwas Johannisbeergelee zusammenfügen.

Die Schokolade im Wasserbad bei 30-32 Grad C schmelzen und das Fett gut unterrühren. Die Plätzchen mit der Schokolade glasieren und eine Mandel darauf kleben.



## Zimtsterne

### Variante 1

500 g	Mehl
200 g	Butter
250 g	Zucker
1 El	Zimt
1 Msp	Triebsalz

Butter mit dem Mixer schaumig rühren, Eier und Zucker nach und nach unterrühren. Anschliessend die übrigen Zutaten darunter mischen und den Teig kneten, bis er zusammen hält. Kaltstellen und anschliessend auf ca. 6-8 mm Dicke ausrollen mit Sternformen ausstechen und mit Eigelb bestreichen, mit Zucker bestreuen und im auf 220 Grad C vorgeheizten Backofen gute 5 Minuten backen.

### Variante 2

3	Eiweiss
250 g	Puderzucker
1 El	Zimt
2 cl	Kirsch
300 g	geriebene Mandeln
Glasur	
1	Eiweiss
100 g	gesiebter Puderzucker
2 cl	Zitronensaft

Eiweiss sehr steif schlegeln und die übrigen Zutaten nach und nach leicht darunter mischen. Etwa 8-10mm dick auswallen und Sterne ausstechen. Im auf 220 Grad C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) 3-5 Minuten backen. Die Zimtsterne noch heiss mit dem Guss bestreichen.



## Baumnuss-Ingwer Guezli

250 g	Weissmehl
250 g	Zucker
6	Eigelb
200 g	Butter
300 g	feingehackte oder geriebene Baumnüsse
6 g	gemahlener Ingwer
3 g	gemahlener Kardamon
Garnitur	
50 g	Puderzucker
80	Baumnusshälften

Alle Zutaten gut verkneten und anschliessend von Hand zu einer Rolle formen, in Folie wickeln und gute 30 Minuten kaltstellen. Teig in 5-6mm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen, auf jedes Guezli eine Baumnusshälfte drücken. Im auf 170 Grad C vorgeheizten Backofen gute 10 bis 12 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

## Freienwiler Möckli

200 g	Butter
140 g	dunkle Schokolade
320	Rohzucker
4	Eier
1 Prise	Salz
6 g	Vanillezucker
125 g	Weissmehl
50 g	grob gehackte Baumnüsse

Butter in einer Pfanne leicht schmelzen, Pfanne vom Herd nehmen und die zerbröselte Schokolade zufügen und unter Rühren schmelzen. Etwas auskühlen lassen und die restlichen Zutaten unter die Butter- Schokoladenmischung rühren.

Das Backblech einfetten (auch den Rand) oder Boden mit Backtrennfolie auskleiden. Wer hat, kann eine Rechteckform von 25x30 cm auf eine Backtrennfolie geben. Anschliessend die Masse in die so vorbereitete Form giessen.

In die zweitunterste Rille des auf 210 Grad C vorgeheizten Backofens schieben und während 30 bis 40 Minuten backen, gegen Ende evtl. nur noch Unterhitze geben.

Noch heiss in kleine Würfel oder Stängeli schneiden.

## Seiserli (Wiener Kolatschen)

2	Eier
200 g	Zucker
2 dl	Rapsöl
2 cl	Kirsch
300 g	Ruch- oder Halbweissmehl
1 TL	Salz
1	abgeriebene Zitronenschale
300 g	geriebene Haselnüsse
2 TL	Backpulver
1 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Zimtpulver
	Himbeerkonfi oder Johannisbeergelee



Die geriebenen Nüsse in einer trockenen Bratpfanne nicht zu dunkel rösten, anschliessend auskühlen lassen.

Eier, Zucker, Öl und Kirsch zu einer festen, luftigen Masse mixen. Die restlichen Zutaten zur Eimasse geben und rasch zu einem Teig zusammenfügen, jedoch nicht kneten. Ist der Teig zu trocken, etwas Milch zufügen, ist er zu flüssig, nochmals etwas Mehl darunter mischen. Teig in Folie wickeln und eine gute Stunde kaltstellen. Aus dem Teig Kugeln von 2-3 cm Durchmesser formen und eine Vertiefung in jede Kugel drücken. Diese mit Konfitüre nicht ganz füllen. In die Mitte des auf 180 Grad C vorgeheizten Backofens (Ober- Unterhitze) stellen und während 12 bis 15 Minuten backen.

## Schoggiherzen

250 g	Mandeln
150 g	Zucker
120 g	dunkle Schokolade, fein gerieben
4 cl	Kirsch
50 g	Wasser

Allke Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. Ca 6-8 mm dick auswallen, Herzen ausstechen und über Nacht trocknen lassen.



## Schoggi-Haselnussstreifen

200 g	Butter
100 g	Puderzucker
2	Eigelb
1 Prise	Salz
100 g	Haselnüsse
4 El	Kakao
300 g	Weissmehl
Deko	
200 g	Kochschokolade

Zimmerwarme Butter schaumig rühren. Puderzucker, Ei, Haselnüsse sowie Kakao unterrühren, anschliessend nach und nach das abgeseibte Weissmehl unterrühren. Zugedeckt für kurze Zeit kaltstellen oder den Aufsatz des Fleischwolfes inkl. Schnecke im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Spritzgebäck-Vorsatz des Fleischwolfes montieren (Sterntülle). Aus dem Teil rollen formen und im Fleischwolf möglichst ohne Lufteinschlüsse einfüllen. Etwa 6-8 cm lange Streifen herauspressen und auf Backtrennfolie legen. In der Mitte des auf 175 Grad C vorgeheizten Backofens (Ober- Uterhitze) gute 10 Minuten backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen.

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen, die Streifen halbseitig in die Schokolade tauchen, mit Pinsel etwas abstreifen und auf einem Gitter nochmals auskühlen lassen.

## Grassins

200 g	Butter
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1/4 Tl	Zimt oder Vanillezucker
250 g	Mehl

Butter in einer Schüssel geschmeidig rühren. Zucker, Salz und Würzstoffe dazu geben und schaumig rühren. Mehl darunter sieben, zusammenfügen resp. leicht kneten und für gute 30 Minuten kaltstellen. 4-5mm dick auswallen, runde Batzen ausstechen und in der Mitte des auf 180 Grad C vorgeheizten Backofens (Ober-Unterhitze) gute 15 – 20 Minuten backen.

Dieses Bündner Guetzli wird je nach Region mit Zimt oder Vanillezucker hergestellt.

## Grenobler Nusstaler

Teig	
150 g	Stärkemehl
300 g	Mehl
1	Ei
1	Eigelb
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
300 g	Butter
Verzierung	
200 g	Nugat
100 g	Haselnussglasur
ca. 60	Haselnusskerne

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Alle Teigzutaten zu einem festen Teig verarbeiten, ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.

Im auf 220 Grad C vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten backen.

Die Hälfte der Plätzchen mit erwärmtem Nugat bestreichen und ein weiteres Plätzchen darauf kleben. Mit der Haselnussglasur überziehen und jeweils eine Nuss daraufsetzen.

## Vanillekipferl

280 g	Mehl
70 g	Zucker
100 g	geschälte gemahlene Mandeln
210 g	Butter
2 El	Puderzucker
1 El	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker



Mehl, Zucker, Mandeln und kleingeschnittene Butter zu einem Mürbteig verkneten. Den Teig zu Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und in Frischhaltefolie eingewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Von den Teigrollen knapp fingerdicke Scheiben abschneiden und diese zu Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 15–20 Minuten backen.

Puderzucker mit Zucker und Vanillezucker mischen. Die noch heißen Kipferl in der Zuckermischung vorsichtig wälzen.

## Schokolade-Kipferln

50 g	Zartbitter-Schokolade
90 g	Haselnusskerne
140 g	Mehl
110 g	Butter
2 Päckchen	Vanillinzucker
30 g	Zucker
1	Eigelb
	dunkle Schokoladenglasur

Schokolade und Nüsse fein reiben (am besten in der Küchenmaschine).

Mehl, kleingeschnittene Butter, Schokolade, Nüsse, Vanillinzucker und Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig 2 Rollen von je etwa 3 cm Durchmesser formen. Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zwischen den Handflächen zu kleinen Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im auf 190 Grad C vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad nach Packungsanweisung schmelzen und die Hörnchen mit beiden Enden eintauchen.





## Braunes- oder Basler Brunzli

(Aus dem Rezeptbuch der alten Basler Küche)

250 g	ungeschälte, geriebene Mandeln Nach Belieben 2-3 zusätzliche Bittermandeln
250 g	Zucker
4 g	Nelkenpulver
125 g	dunkle Bitterschokolade (am besten zuckerlose)
4 cl	Kirsch
2	Eiweiss

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig kneten. Etwas ruhen lassen, anschliessend Zucker auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig darauf 8-10mm dick auswallen. Immer wieder genügend Zucker auf die Arbeitsfläche geben, so dass der Teig nicht klebt. Herzen oder Sterne ausstechen und auf eine Backtrennfolie legen. Backofen auf 150 Grad C vorheizen und die Brunzli in die Mitte des Ofens schieben. Auf 100 Grad C reduzieren und die Brunzli 15 bis 20 Minuten mehr trocknen als Backen. Sie sollen nicht hart werden, sondern weich und aromatisch bleiben.

## Walnusstaler

250 g	Butter
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillinzucker
250 g	Weizenmehl
250 g	gemahlene Walnüsse
2 El	dunkler Kakao
2 Tl	fein gemahlener Zimt
2 Tl	Backpulver
1 Prise	Salz
1	Eiweiss
100 g	Walnusshälften

Butter, Zucker und Vanillinzucker mit den Schneebesen des Mixers vier bis fünf Minuten schaumig schlagen. Das Mehl mit den gemahlenden Walnüssen, Kakao, Zimt, Backpulver und Salz vermischen. Unter die Schaummasse rühren und dann zu einem glatten Teig verkneten. Daraus acht daumendicke, 40 cm lange Rollen formen, in Folie verpacken und am besten über Nacht an einer kühlen Stelle ruhen lassen. Danach die Rollen auf der bemehlten Arbeitsfläche in daumenbreite Stücke schneiden und diese zu gleichmässigen Kugeln formen.

Die Kugeln mit einem kleinen Abstand auf einem mit Backtrennfolie ausgelegten Backblech verteilen. Mit feuchten Fingerspitzen jeweils eine Vertiefung hineindrücken. Das Eiweiss leicht verschlagen, die Unterseite der Walnüsse hineintauchen und diese sofort auf die Plätzchen drücken. Die Walnusstaler während 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene des Backofens bei 180 Grad C nicht zu dunkel backen.



## Badener Chräbeli

4-5	Eier
500 g	Puderzucker
1 El	Kirsch
1,5 El	Anissamen
500 g	Mehl

Eier mit dem Mixbesen schaumig schlagen und den Puderzucker nach und nach unterrühren. Gute 15 Minuten schlagen, bis eine steife, feste Masse entsteht. (Nach einem traditionellen Badener Rezept wird die Ei-Zuckermasse in einer Bain Marie steif geschlagen, langsam erhitzt und anschliessend kaltgerührt).

Anschliessend die Anissamen und Kirsch unterrühren, das Mehl darunter sieben und mit einer Kelle zu einem lockeren und doch festen Teig zusammenwirken. Dieser hat eine ideale Konsistenz erreicht, wenn er sich gut zu einer Kugel formen lässt und diese nicht gleich zerfließt.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 bis 1,5 cm dicke rollen formen und 4,5 bis 5 cm lange Stücke abschneiden. Diese Stücke leicht biegen und 2-4 schräge Einschnitte machen. Chräbeli auf Backtrennfolie legen und für gute 24 Stunden mit einem Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur austrocknen lassen. Im auf 140 Grad C (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Backofen gute 25 Minuten ausbacken.

## Etwas Geschichte

Anisgebäcke waren ab dem 16. Jahrhundert in Mitteleuropa als Marzipanersatz verbreitet und beliebt. Die älteste Erwähnung des Badener Chräbeli stammt gemäss Kulinarischem Erbe der Schweiz aus einer Beschreibung der Badenerfahrt aus dem Jahre 1710. Bis vor dem 2. Weltkrieg buken etwa 25 Badener Bäckereien während dem ganzen Jahr Chräbeli und exportierten diese in die weite Welt.

## Wypfaffehüetli

350 g	Mehl
1 Prise	Salz
175 g	Butter
175 g	Zucker
50 g	Weisswein

Füllung  
Johannisbeerkonfitüre oder Gelee  
In Kirsch eingelegte Sultaninen

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in kleine Stücke geschnittene Butter dazu geben und mit den Händen reiben. Zucker und Weisswein dazu geben und gut vermengen, Kaltstellen.

Teig etwa 2-3mm dick auswallen und runde Plätzchen von etwa 6 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte wenig Konfitüre geben und 2.-3. Sultaninen dazu legen. Rand des Plätzchens mit etwas Eiweiss bestreichen und zu einem Freispitz einem «Pfaffehüetli» zusammendrücken. Eigelb mit etwas Rahm oder Milch verdünnen und die Pfaffehüetli damit bestreichen.

Im auf 200 Grad C vorgeheizten Backofen während etwa 15 Minuten backen.



## Spitzbuben

350 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillinzucker
125 g	geschälte gemahlene Mandeln
250 g	Butter
150 g	Johannisbeer- oder Himbeerkonfitüre
	Puderzucker zum Bestäuben

Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Mandeln und kleingeschnittene Butter auf die Arbeitsfläche häufen. Alles rasch zu einem festen Mürbteig verkneten. Anschliessend 2 Stunden kalt stellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen mit Zackenrand ausstechen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Jeweils bei der Hälfte der Plätzchen ein Gesicht oder einen Kreis ausstechen.

Im auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen in 10 bis 12 Minuten goldgelb backen. Dann sofort den Boden mit Konfitüre bestreichen und zusammensetzen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



## Mailänderli

250 g	Butter
250 g	Zucker
3	Eier
1 Prise	Salz
1	abgeriebene Zitronenschale
500 g	Mehl

Butter geschmeidig rühren, Zucker und Eier dazu geben und mit dem Mixer schaumig rühren. Die übrigen Zutaten darunter mischen und gut verkneten, kaltstellen.

6-7mm dick auswallen und mit verschiedenen Formen ausstechen, anschliessend mit Eigelb bestreichen. Vor dem Backen wenn möglich nochmals kaltstellen.

In der Mitte des auf 180 Grad C vorgeheizten Backofens (Ober- und Unterhitze) etwa 10 Minuten backen.

## Pfeffernüsse

1	Ei
125 g	Zucker
125 g	geschälte, geriebene Mandeln oder Haselnüsse
1 El	Orangeat
1 El	Zitronat
3 g	Zimt
1 g	Nelkenpulver
1 g	geriebener Muskat
1 g	gemahlener Pfeffer
150 g	Mehl
6 g	Backpulver



Orangeat und Zitronat fein hacken und mit Zucker, Ei und den Gewürzen verrühren. Mehl und Backpulver dazu sieben und zu einem festen Teig kneten. Nussgrosse Kügelchen formen und einige Stunden oder über Nacht auf dem Blech stehen lassen. Im auf 220 Grad C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) 10–15 Minuten backen.

## Glasur nach Belieben

Puderzucker und Zitronensaft glattrühren und die Pfeffernüsse noch heiss mit einer dünnen Glasur überziehen.

## Totenbeinli (Haselnusstängeli)

75 g	Butter
200 g	Zucker
2	Eier
0,5	abgeriebene Zitronenschale
1 Tl	Zimt
1 g	Nelkenpulver
1 Prise	Salz
50 g	gemahlene Haselnüsse
200 g	ganze Haselnüsse
250 g	Mehl



Haselnüsse auf dem Backblech bei 170 bis 180 Grad C leicht rösten. Mit den Händen reiben, so dass sich die Häutchen lösen.

Butter mit dem Mixer geschmeidig rühren, anschliessend Zucker, Eier und abgeriebene Zitronenschale zugeben und mit dem Mixer schaumig rühren. Die geriebenen Haselnüsse und das abgeseibte Mehl mit der Masse vermischen und gut verkneten. Etwa 30 Minuten ruhen lassen, anschliessend auf 1 cm Dicke auswallen, 1,5 cm dicke und 5-6 cm lange Stängeli schneiden, mit Eiweiss bepinseln und im auf 200 Grad C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) während 18 bis 20 Minuten backen.



## Haselnuss-, Kokos- oder Baumnußmakronen

200 - 250 g geriebene Haselnüsse oder Kokosraspel oder Baumnüsse  
 3 Eiweiss  
 1 Prise Salz  
 150 g Zucker  
 abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
 40 ganze Haselnüsse zum Verzieren (bei Haselnussmakronen)

Eiweiss zu sehr steifem Eischnee schlagen. Salz zugeben und den Zucker und Vanillezucker portionenweise unterrühren. Mit dem Mixer bei höchster Stufe noch 5 Minuten weiter verrühren, bis die Masse schön schaumig wird. Die geriebenen Nüsse und Zitronenschale vorsichtig unterheben.

Mit Hilfe eines Spritzsackes mit Sterntülle oder mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jede Haselnussmakrone noch mit einer Nuss belegen.

Plätzchen im auf 160 Grad C vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten mehr trocknen als backen. Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten auf dem Backblech auskühlen lassen.

## Knusprige Erdnusshäufchen (Crunchy Peanut Balls)

100 g Vollmiltschokolade  
 100 g Zartbitterschokolade  
 25 g brauner Zucker  
 200 g Erdnüsse, ungesalzen und frisch  
 50 g Cornflakes  
 50 g Erdnusscreme

Schokolade in Stücke brechen und in einem Stieltopf über ganz geringer Hitze schmelzen lassen. Alle restlichen Zutaten in die weiche Schokolade einrühren. Mit zwei Esslöffeln zu kleinen Häufchen (etwa 25 Stück) auf eine geölte Platte oder ein Backblech setzen und erstarren lassen.

## Orangenkekse

130 g Butter  
 3 Eigelb  
 100 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 abgeriebene Schale einer Orange  
 275 g Mehl  
 ca. 2 El frisch gepresster Orangensaft  
 150 g Puderzucker

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mit Orangenschale, Salz und Mehl zu einem Mürbteig verkneten. Wird er zu bröselig, einfach ein paar El Milch unterkneten.

Den Teig auf einem bemehlten Backblech ca. 4 mm dick auswallen. Mit Ausstechern runde Formen ausstechen und auf Backtrennfolie legen. Im auf 200 Grad C vorgeheizten Backofen 10–15 Minuten backen.

Orangensaft mit Puderzucker glatt rühren und die ausgekühlten Plätzchen mit dem Guss bestreichen.

## Orangenplätzchen

50 g Orangeat  
 1 halbe abgeriebene Orangenschale  
 2 El Grand Marnier  
 150 g Butter  
 150 g Rohrzucker  
 3 g Lebkuchengewürz  
 3 g Zimt  
 2 Eier  
 150 g Mehl  
 3 g Backpulver  
 50 g Maizena

Orangeat und abgeriebene Schale in Grand Marnier marieren lassen. Butter schaumig rühren und Zucker, Eier sowie Gewürze begeben und schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Maizena dazu sieben und alles mischen.

Mit dem Spritzsack kleine Häufchen im Abstand von 4-5 cm setzen und im auf 200 Grad C vorgeheizten Backofen während 7-10 Minuten backen.