

Geliebte Plätzchen-Klassiker

Wenn der Duft selbst gebackener Zimtsterne und Pfeffernüsse durch das Haus zieht, werden Erinnerungen wach. Mutter und Großmutter buken nach überlieferten Rezepten, die uns heute noch wunderbar schmecken.

Spitzkuchen

Zutaten: 180 g Sirup, 50 g Zucker, Salz, 2 EL Öl, 1 Ei, 1 TL Kakao, je 1 Prise Piment, Nelken und Zimt, 250 g Mehl, 3 TL Backpulver, 75 g geschälte, gehackte Mandeln, Kuvertüre.

Zubereitung: Sirup, Zucker, Salz und Öl erhitzen, bis Zucker schmilzt. Masse in Schüssel fast abkühlen, mit Ei, Kakao, Piment, Nelken und Zimt mischen. Mehl mit Backpulver sieben, Großteil unter Teig rühren, mit Restmehl und Mandeln verkneten, kühlen, 2 cm dicke Rollen formen. Rollen auf mit Backpapier belegtes Blech geben, flach drücken, bei 190 Grad 20 min backen. In Stücke schneiden, mit Kuvertüre bestreichen.

Zimtsterne

Zutaten: Eischnee aus 3 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 2 Tüten Vanillezucker, 2 Tropfen Bittermandel-Aroma, 1 TL Zimt, rund 300 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln.

Zubereitung: Zucker unter Eischnee ziehen, 3 EL verwahren. Eischnee mit Vanillezucker, Aroma, Zimt und Hälfte der Mandeln auf niedrigster Stufe mischen. So viele Mandeln unterkneten, bis Masse kaum klebt. Teig auf mit Puderzucker bestreuter Fläche 0,5 cm dünn ausrollen, Sterne ausstechen, auf mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eiweiß bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 140–150 Grad 20–30 min backen.

Spekulatius

Zutaten: 500 g Mehl, 2 gestrichene TL Backpulver, 250 g Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, 3 Tropfen Bittermandel-Backaroma, je 2 kräftige Prisen pulverisierte Nelken und Kardamom, 1 Messerspitze Zimt, 1 kleine Prise Muskat, Salz, 2 Eier, 200 g gekühlte Butter, 100 g Mandeln.

Zubereitung: Mehl und Backpulver sieben, Mulde eindrücken. Zucker, Gewürze und Eier in Mulde geben, mit der Hälfte des Mehls verkneten. Abgezogene Mandeln mahlen, mit Butter und Mehrest unter Teig kneten. Gekühlten Teig dünn ausrollen, ausstechen, auf mit Backpapier belegtes Blech geben, bei 180–200 Grad rund 10 min backen.



picture-alliance/allOver

Wiener Vanillekipferl

Zutaten: 3 Vanilleschoten, 300 g Mehl, 100 g geschälte gemahlene Mandeln, 75 g Zucker, 215 g Butter, Puderzucker.

Zubereitung: Mark aus Vanilleschoten kratzen, mit Mehl, Mandeln, Zucker und Butter verkneten. Teig zu 2,5 cm dicken Rollen formen. In Frischhaltefolie über Nacht kühl ruhen lassen. Rollen in 1 cm dicke Stücke teilen, jeweils zu Kipferln formen. Kipferl auf mit Backpapier belegtes Blech legen, im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen 12 min backen. Kipferl herunternehmen, noch warm mit Puderzucker überstäuben.