

/

ALPENBROT

Kein Ausstechen, nur Schneiden, eine süße Haut aus Zitrone, die hauchfein durchschmeckt und damit eine prima Partnerin zum gewürzdominanten Laibchen ist.

ZUTATEN für ca. 60 Stück

250 g weiche Butter
200 g Vollrohrzucker
2 Eier
400 g helles Mehl
100 g Vollkornmehl
30 g ungesüßtes Kakaopulver
1/2 TL Salz
1/2 EL Zimt
1/4 TL Nelke, gemahlen
1/4 TL Kardamom, gemahlen
1/4 TL Muskat, gemahlen

Puderzucker
Zitrone

ZUBEREITUNG

Ofen vorheizen auf 180 °C O/U.

Butter mit Zucker (Demerara! Muscovado!) cremig rühren. Alternativ funktioniert auch eine Mischung aus Rohrohrzucker und Kokosblüte. Es braucht auf jeden Fall einen dunklen, karamelligen Anteil.

Eier gründlich unterrühren. Anschließend (kurz und zügig) Mehl, Kakaopulver, Salz und Gewürze.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche einmal durchkneten, sechsteilen und zu Rollen formen. Auf ein papierbekleidetes Backblech legen (ich backe 2x3) und für 15 bis 20 Minuten in den Ofen schieben. Die Rollen sollen noch samtig sein und nur leicht »crackeln«.

Warm mit einem dünnen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft (mehrmals) bestreichen. Kurz abkühlen lassen und schräg in Scheiben schneiden. Wer mag, pinselt später noch mit etwas Guss nach.

/

MANDELBLÄTTER

Würzig, wenig Aufwand, aber doch bisserl Geduld braucht's.

ZUTATEN für ca. 45 Stück

50 g Butter
100 g Puderzucker
100 g helles Mehl
1 EL Lebkuchengewürz
2 Eiweiß
gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

Ofen vorheizen auf 180 °C O/U.

Butter schmelzen.

Mit Puderzucker, Mehl, Lebkuchengewürz und Eiweiß zu einem klebrigen Teig verrühren.

Teelöffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech »tropfen« und mit dem Löffelrücken zu dünnen Kreisen ausdrehen. Das ist zugegeben etwas knifflig, aber mit Muße und Musik machbar ;)

Mit Mandeln garnieren.

Gute 8 Minuten goldbraun backen. Nach dem Erkalten mit einer Palette vom Papier lösen.

/

STOLLENKONFEKT

Stollen – nur kleiner, simpler. Eingebettet in einen unkomplizierten Teig aus Quark.

ZUTATEN für ca. 40 Stück

100 g Rosinen
50 g getrocknete Kirschen
Rum
Orangensaft
100 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Bio-Orange
Vanille
150 g Quark
300 g helles Mehl
2 TL Backpulver
50 g gehackte Pistazien
1/2 TL Zimt
1/4 TL Ingwer, gemahlen
1/4 TL Kardamon, gemahlen
50 g Butter
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Vorab: Rosinen und Kirschen in Rum und Orangensaft einweichen (am besten über Nacht).

Ofen vorheizen auf 200 °C O/U.

Butter mit (Rohrohr-)Zucker, Schalenabrieb der Orange und einer Messerspitze Vanille cremig rühren. (Halbfetten) Quark untermengen.

Mehl, Backpulver, besudelte Früchte und Pistazien einarbeiten. Ebenso die Gewürze.

Auf leicht bemehlter Fläche den Teig erst zu einer Kugel formen, dreiteilig abstechen und zu Stangen rollen. Davon wiederum kleine Portionen abstechen und diese in der Handfläche zu Päckchen ausgestalten. Alternativ: Flach ausrollen und in Quadrate teilen.

Auf Backpapierbleche verteilen und moderate 15 Minuten backen.

In dieser Zeit die Butter für den »Schnee« nussbraun schmelzen und die warmen Mini-Stollen damit bestreichen. Eine dicke Schicht Puderzucker obenauf sieben.

Wer kann, lässt das Konfekt unbedingt ein paar Tage verschlossen durchziehen.