



Lieblingsrezepte

für Weihnachten



Mandel Tascherl von Katharina

250g Mehl
240g Butter
70g Puderzucker
110g gemahlene Mandeln
2 Eidotter
1TL Vanillezucker
Saft 1/2 Zitrone

120g geschälte, ganze Mandeln
20g Schokoladenglasur
1 verquirltes Ei

Knete aus den Teigzutaten einen Mürbteig und stelle diesen 30min kalt.
Heize den Backofen auf 180 Grad Umluft vor und belege die Backbleche mit Backpapier.
Stechen mit einem gezackten Keksausstecher Scheiben aus und bestreiche diese mit dem Eigelb.
Jede Scheibe am Rand mit einer Mandel belegen und die Ränder von außen nach innen übereinander schlagen, so dass ein Tascherl entsteht.
Drücke den Teig behutsam an und backe die Kekse nun für 13min.
Tauche die zuvor erkalteten Tascherl zur Hälfte in Schokoladenglasur und lasse sie trocknen.

Limoncello Pralinen von Maggy

Schalenabrieb einer Zitrone
300g weiße Schokolade
50ml Sahne
50ml Limoncello
40g weiche Butter
geseibter Puderzucker zum Wälzen



Lasse die Sahne mit dem Zitronenabrieb und 25ml des Limoncello in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Hacke die Schokolade fein und lasse sie über dem Wasserbad schmelzen. Gieße die heiße Sahnemischung dazu und verrühre alles gut, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Die Ganache nun 12 Stunden abgedeckt, an einem kühlen Ort ruhen lassen (nicht im Kühlschrank, dort würde sie zu hart werden). Nun die Ganache mit dem Handrührgerät aufschlagen und die weiche Butter und den restlichen Limoncello unterziehen. Ist die Masse zu weich, nochmal an einem kühlen Ort ruhen lassen. Nun ca 1/2 Teelöffel große Nocken abstechen und zwischen den Händen zu Kugeln formen und diese direkt im Puderzucker wälzen.



Lieblingsrezepte

für Weihnachten

Zimtsterne von Sigrid

- 3 Eiklar
- 1 Prise Salz
- Schuss Zitronensaft
- 200g Puderzucker
- 300g gemahlene Mandeln
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Puderzucker extra



Das Eiklar und die Prise Salz mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen. Zitronensaft & Puderzucker einrühren. Eine schöne, cremige, weiße Masse sollte entstehen. 5 - 6 EL der Masse in ein separates Gefäß geben, luftdicht verschließen und kalt stellen.

Zur restlichen Eiweißmasse Mandeln geben, den Zimt, 200g Puderzucker und den Vanillezucker. Alles zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Backofen auf 170 Grad Ober- & Unterhitze vorheizen. Etwas von den 50g Puderzucker auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig darauf ca 0,5cm dick ausrollen.

Nun Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Sterne nun mit der bei Seite gestellten Glasur bestreichen und diese nun ca 15 min backen. Das Baiser sollte noch weiß sein und nicht zu dunkel werden.

Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Raffaellos von Vanessa

- 1 Dose Kokosmilch vollfett
- 130g Kokosraspeln
- 4-5 Eßlöffel Ahornsirup
- 20g geschälte, ganze Mandeln



Gieße das Kokoswasser von der Kokosmilch ab.

Das harte Kokosfett mit 100g der Raspeln und dem Ahornsirup kurz zu einer homogenen Masse verrühren. Teelöffel große Nocken abstechen und diese zu Kugeln formen.

In jede Kugel, in die Mitte, eine Mandel stecken.

Die Kugeln in den restlichen Kokosraspeln wälzen und einfrieren.

10 min vor dem Verzehr aus dem Gefrierschrank geben.