

Vanille-Haselnusskipferl

Zutaten:

560g Weizenmehl Type 405
420g zimmerwarme Butter
200g gemahlene Haselnüsse
1 Vanilleschote
16g Vanillezucker
140g Puderzucker
1 Ei Wasser

Zum Wälzen:

100g Puderzucker
16g Vanillezucker

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Diesen aufteilen und schon mal zu Rollen formen
2. Den Teig für 1h in den Kühlschrank stellen.
3. Backofen auf 180°C Ober/-Unterhitze aufheizen
4. Teigrollen in kleine Stücke teilen und zu Monde formen.
5. In die Mitte einchieben und Je nach Größe 10-12min backen
6. In der Zwischenzeit Puderzucker mit Vanillezucker mischen.
7. Die Vanillekipferl leicht abkühlen lassen (sie sollen noch warm sein aber frisch aus dem Ofen sind die sehr bröselig) und dann im Vanillepuderzucker wälzen.
8. Komplet abkühlen lassen.

Quelle: Dr.Oetker Backbuch + Lorifiziert

Mandelhörnchen

Zutaten:

200g Weizenmehl Type 405
200g gemahlene Mandeln
1TI Backpulver
1TI Vanilleextrakt
40g Speisestärke
400g Marzipanrohmasse (raspeln)
1/2 Fläschchen Bittermandelaroma
200ml Mandeldrink
200g weißer Zucker
1 Prise Salz

Sowie

300g Mandelblättchen
400g Kuvertüre

Zubereitung:

1. Backofen auf 180° vorheizen
2. Mehl mit Backpulver und Stärke mischen.
3. Restliche Zutaten dazugeben und solange mischen bis ein homogener Teig entstand und keine Marzipanstücke mehr zu sehen sind.
4. 1EI Teig abstechen, zu einer Wurst rollen und in Mandelblättchen wälzen. Diese dann zu einem Mond geformt aufs Backblech setzen.
5. für 10-12 min backen.
6. Abkühlen lassen.
7. Kuvertüre nach der Impfmethode übers Wasserbad schmelzen (zweidrittel erst schmelzen und dann den Rest rein. Dann vom Wasserbad runter und den rest so schmelzen).
8. Die Enden der Plätzchen in Schoki tauchen und fest werden lassen.

Quelle: [annibacktvegan\(Instagram\)](#)

Engelsaugen

Zutaten:

500g Weizenmehl Type 405
1TI gestr. Backpulver
140g Zucker
1 Prise Salz
1 TI Vanilleextrakt
¼ Flasche Rumaroma
2 Eigelbe (M)
300g zimmerwarme Butter
175g Heidelbeer Konfitüre
Etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten
2. 30min in den Kühlschrank packen.
3. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen
4. Mit einem Teelöffel Plätzchen abstechen, diese zu Kugeln formen und mit einem Stäbchen kleine Kuhlen reindrücken.
5. Konfitüre erwärmen. Ins Loch etwas Konfitüre rein und dann so in den Backofen.
6. 10-12 min backen.
7. Mit Puderzucker bestreuen und abkühlen lassen.

Doppelkekse

Zutaten:

280g Puderzucker
400g weiche Butter
1 Prise Salz
2 Eier (L)
2 TL Vanilleextrakt
700g Weizenmehl Type 405
120g gemahlene Mandeln

Füllung:

300g Zartbitterkuvertüre
160g Schlagsahne
40g Butter

Zubereitung:

1. Puderzucker sieben und mit Butter glattrühren.
2. Salz, Ei & Vanilleextrakt untermischen.
3. Mehl & Mandeln reinsieben und das ganze zu einem Teig verkneten.
4. Mürbeteig in 2 Teil und flachgedrückt für 2h in den Kühlschrank stellen.
5. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
6. Teig 3mm dünn ausrollen und Kreise ausstechen
7. Ca 8min die Kekse backen
8. Für die Füllung Sahne zum Kochen bringen. Dann die Schokolade in der Sahne auflösen. Zum Schluss die Butter rein.
9. Das ganze kurz abkühlen lassen, in ein Spritzbeutel füllen und dann damit die Plätzchen füllen.

Quelle: [einfachbacken](#)

American cookies

Zutaten:

- 360 g Mehl Type 405
- 145 g brauner Zucker
- 90 g weißer Zucker
- 130 g Butter -> 65g zu Nussbutter verarbeiten*
- 7 g Backpulver
- 7 g Natron
- 5 g Salz
- 2 Eier (M)
- 300 g Zartbitterschokolade (gehackt)

Zubereitung:

1. Nussbutter herstellen, indem man die Butter in einer Pfanne solange köcheln lässt bis sichtbare braune Stücke zu sehen sind. Die restliche Butter untermischen und stehen lassen bis es leicht abgekühlt ist.
2. Nun braunen und weißen Zucker untermischen. Anschließend die Eier dazu geben und solange mischen bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Natron, Salz, Backpulver und Mehl miteinander vermischen.
4. Mehlmischung zu den feuchten Zutaten geben und das ganze nur so lange rühren bis man kein Mehl mehr sieht.
5. Schokolade grob hacken und unter den Teig heben.
6. Den Teig für mindestens 30min in den Kühlschrank stellen.
7. Backofen auf 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. große Kugeln abstechen und mit genügend Abstand auf ein Backblech platzieren.
9. Je nach Größe 10-15min backen
10. Kekse noch aufn Backblech abkühlen lassen, da sie so zu instabil zum bewegen sind.

*es geht keine vegane Butter, da man aus der keine Nussbutter machen kann

Quelle: [canderkoch\(Instagram\)](#)

Triple Choc American Cookies

Zutaten:

- 370 g Mehl
- 75 g Kakaopulver (ungesüßt, stark entölt)
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 TL Speisestärke
- 100 g weißer Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 180 g Butter (kalt)
- 2 Eier (kalt)
- 100 g weiße Schoko-Chips
- 100 g Vollmilch-Schoko-Chips
- 200 g Zartbitter-Schoko-Chips

Zubereitung:

1. Nussbutter herstellen. Dafür die Butter schmelzen und solange blubbern lassen, bis sich braune Flocken absetzen. Diese dann wieder abkühlen lassen.
2. Nun braunen und weißen Zucker untermischen. Anschließend die Eier dazu geben und so lange mischen bis eine homogene Masse entstanden ist.
3. Natron, Salz, Backpulver, Kakaopulver und Mehl miteinander vermischen.
4. Mehlmischung zu den feuchten Zutaten geben und das ganze nur so lange rühren, bis man kein Mehl mehr sieht.
5. Schokolade grob hacken und unter den Teig heben.
6. Den Teig in große Kugeln aufteilen und für mindestens 30min kalt stellen.
7. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Kugeln mit genügend Abstand auf ein Backblech platzieren.
9. Kekse erst 5min backen. Dann auf 180°C die Hitze reduzieren und weitere 8-12min backen.
10. Kekse noch aufn Backblech abkühlen lassen, da sie so zu instabil zum bewegen sind.

Quelle: [Canderkoch](#)

Spekulatius Traumstücke:

500g Mehl Type 405

250g kalte Butter

5 Eigelbe (L)

3 TL Spekulatiusgewürz

150g weißer Zucker

Zum Wälzen:

150g Puderzucker

1 Päckchen Orangenschalen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
2. In 4 teilen und für 30min kühl stellen
3. Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zu Rollen formen und in Daumendicke Stücke schneiden (2-3cm).
4. Traumstücke für ca. 15min backen.
5. Zucker mit Orangenschale mischen.
6. Kekse sobald sie lauwarm sind im Orangenzucker wälzen.
7. Komplet abkühlen lassen.

Quelle: [einfachmalene](#)

Zimtschneckenplätzchen

Mürbeteig:

200g Zucker
400g kalte Butter
600g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt

Füllung:

4 Eiweiß
120g brauner Zucker
4 TL Zimt
200g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank. (der Teig kann beim Rausholen ziemlich hart und bröselig sein. Teig dann einfach wieder geschmeidig kneten)
2. Verrühre alle Zutaten für die Füllung miteinander.
3. Halbiere den Teig und rolle den ersten Teig nun mithilfe von etwas Mehl am besten auf einer Silikonmatte etwa 3 mm dünn auf 25x30 cm aus.
4. Bestreiche die Teigplatte mit der Hälfte Füllung, halbiere sie der Länge nach und rolle nun beide Stränge von der langen Seite auf. Verfahre nun auch so mit der zweiten Hälfte des Teigs. Packe die 4 Rollen, mit jeweils 3 cm Durchmesser, in Bienenwachstücher oder Frischhaltefolie und friere sie für mindestens 1 Stunde ein. (kurz in die Gefrier zu packen ist empfehlenswert. Ich packte sie nur in den Kühlschrank, so dass am Ende das Schneiden nicht ganz so gut ging)
5. Heize den Ofen auf 180°C Heißluft vor. Dann kannst du zwei Bleche gleichzeitig backen. Wahlweise gehen auch 200°C O/U. Dann die Bleche aber jeweils einzeln reinschieben.
6. Schneide die Rollen anschließend in 1 cm dünne Scheiben. Lege die Zimtschnecken mit etwas Abstand auf ein Backblech und backe sie im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten, bis sie leicht hellbraun sind. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen.

Quelle:

<https://sallys-blog.de/zimtschnecken-platzchen>

Walnuss Ausstecherle

Zutaten:

500g kalte Butter
200g Zucker
1 TI Vanilleextrakt
¼ Flasche Buttersvanillearoma
3 Eier (M)
1 Prise Salz
700g Mehl
200g gemahlene Walnüsse
(Bunte Streusel)

Zubereitung:

1. Butter mit Zucker, Salz, Vanilleextrakt, Aroma und Eier vermischen.
2. 2. Mehl mit Walnüssen vermischen.
3. beides zusammen mischen
4. mindestens 1h kalt stellen.
5. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen
6. Teig ausrollen und Plätzchenausstechen
7. ggf. Streusel draufpacken
8. 8 - 12 min backen

Fürstpückler Kekse

Zutaten:

450g Mehl Type 405
120g Puderzucker
225g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Ei + 1TI Backkakao
1/2 TI Vanilleextrakt
3/4 Tüte (6g) Götterspeise Erdbeer

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Butter und Salz zu einem Teig verkneten
2. Teig dritteln und in eine das Backkakao untermischen, im anderen die Vanille und im letzten die Götterspeise
3. Teigkugeln 1cm dick und 4cm breit ausrollen.
4. Teigstreifen aneinander drücken und 1h kalt stellen.
5. Backofen auf 160°C Umluft einstellen
6. 1cm dicke Streifen abschneiden
7. ca 12min backen

Quelle: lecker.de/fürstpückler