



Adventsbackerei

Zur Zubereitung mit Elementarkindern/Eltern oder Hortkindern geeignet.

★ Schoko-Doppeldecker

Zutaten (für ca. 65 Kekse): 220g Butter, 100g Puderzucker, 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 1 Ei, 2 Eigelb, 350g Weizenmehl Type 1050, 1 Msp. Zimt, 50g Kakao, 1 TL Backpulver, 130g gemahlene Haselnüsse, 70g Schoko-Nuss-Aufstrich, 100g Vollmilch-Schokolade

Arbeitsmaterial: 1-2 Backblech(e), 1 Waage, 2 Rührschüsseln, Rührgerät und Schneebesen, 1 TL, Plätzchenausstecher (z.B. Stern, Kreis, Mond), 1 Nudelholz, Backpapier, 1 Topf mit Innentopf (für Wasserbad), Abfallschale

Zubereitung: Den Backofen auf 175°C (Umluft 160°C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig schlagen. Ei und Eigelb nacheinander zufügen und gut unterrühren. Die Masse schaumig aufschlagen. Mehl, Zimt, Kakao, Backpulver und Haselnüsse mischen und mit der Buttercreme zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher Kekse formen und im heißen Ofen 8-10 Minuten backen. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Schoko-Nuss und Schokolade im Wasserbad schmelzen, gut vermischen und wieder abkühlen lassen, bis die Masse wieder anzieht. Jeweils zwei passende Kekse mit der Schokocreme zusammenfügen.

★ Hafer-Kirsch-Plätzchen

Zutaten (für ca. 65 Kekse): 250g Butter, 150g Rohrohrzucker, 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange, 1 TL Zimt, 1 Msp. gemahlene Nelken, 200g Haferflocken Kleinblatt, 100g gemahlene Mandeln, 100g Dinkelvollkornmehl, 70g Kirsch-Fruchtaufstrich

Arbeitsmaterial: 1-2 Backblech(e), 1 Waage, 2 Rührschüsseln, Rührgerät und/oder Schneebesen, 1 Rührlöffel, 1 Zestenreißer, 1 kleines Schälchen, 2 TL, Backpapier, Klarsichtfolie, Abfallschale

Zubereitung: Butter mit Rohrzucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen. Ei und abgeriebene Orangenschale hinzufügen und die Masse cremig rühren. Zimt, Nelken, Haferflocken, Mandeln und Mehl mischen und mit der Buttercreme zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 1 Stunde in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

Mit bemehlten Händen 2 cm große Kugeln formen und auf das Backblech legen. Genügend große Abstände lassen, da sich die Plätzchen ausdehnen. Mit einem dünnen, bemehlten Rührlöffelstiel (oder Fingern 😊) eine Vertiefung hineindrücken und diese mit dem Fruchtaufstrich füllen. Im heißen Backofen ca. 10-12 Minuten backen.

Achtung! 1 Stunde Ruhezeit für den Teig.



★ Rote-Pünktchen-Cookies

Zutaten (für ca. 40 Kekse): 150g weiche Butter, 100g Rohrohrzucker, 50g Ahornsirup, 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker, 1 Ei, 300g Dinkelmehl Type 630, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 100g Cranberrys getrocknet, abgeriebene Schale von einer Bio-Orange, 4 EL Milch

Arbeitsmaterial: 1 Backblech, 1 Waage, 2 Rührschüsseln, Rührgerät und/oder Schneebesen, 1 Rührlöffel, 1 Zestenreißer, 1 kleines Schälchen, 1 EL, 1 TL, Backpapier, Abfallschale

Zubereitung: Butter mit Zucker, Ahornsirup, Vanillezucker und Ei schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Salz, Cranberrys und Orangenschale mischen und mit der Milch unter die Butter-Zucker-Ei-Masse mischen. Backofen auf 180° C vorheizen. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Backofen 17-20 Minuten backen.

★ Gefüllte Walnussherzen

Achtung! 1 Stunde Ruhezeit für den Teig.

Zutaten (für ca. 20 Kekse): 100 g gemahlene Walnuskerne, 1 Vanilleschote, 125 g Dinkelmehl Type 1050, 100 g Butter, 40 g Vollrohrzucker, 1 EL Ahornsirup, 100g Marillengelee, 50 g Puderzucker

Arbeitsmaterial: 1 Backblech, 1 Waage, 1 Nuss-Mühle /-Häcksler, 1 kleine Pfanne, 1 scharfes, spitzes kleines Messer, 1 mittelgroße Rührschüssel, 1 Messer, 1 EL, 1 Handrührgerät mit Knethaken, Klarsichtfolie, 1 Nudelholz, 1 großer Gefrierbeutel, 1 Herz-Ausstechform, Backpapier, 1 kleiner Topf mit Einsatz für Wasserbad, 1 Backpinsel, 1 feines Sieb (für Puderzucker), 1 TL, Abfallschale

Zubereitung: Die Walnuskerne mahlen und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten (bis sie duften) und abkühlen lassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen. Walnüsse, Vanillemark, Mehl, Butter, Vollrohrzucker und Ahornsirup zuerst mit dem Knethacken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.

Einen großen Gefrierbeutel aufschneiden und flach auf den Tisch legen. Darauf den Teig sehr dünn (ca. 3 mm) ausrollen. 40 Herzen ausstechen und mit Abstand auf ein Backblech legen. Etwa 12 Minuten backen.

Gelee erwärmen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die eine Hälfte der Herzen damit bestreichen und ein zweites Herz darauf setzen. Die fertigen Herzen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp! Natürlich können Sie auch andere Formen ausstechen – aber bitte immer zwei pro Form verwenden!

Selbstgemacht – gut gemacht!