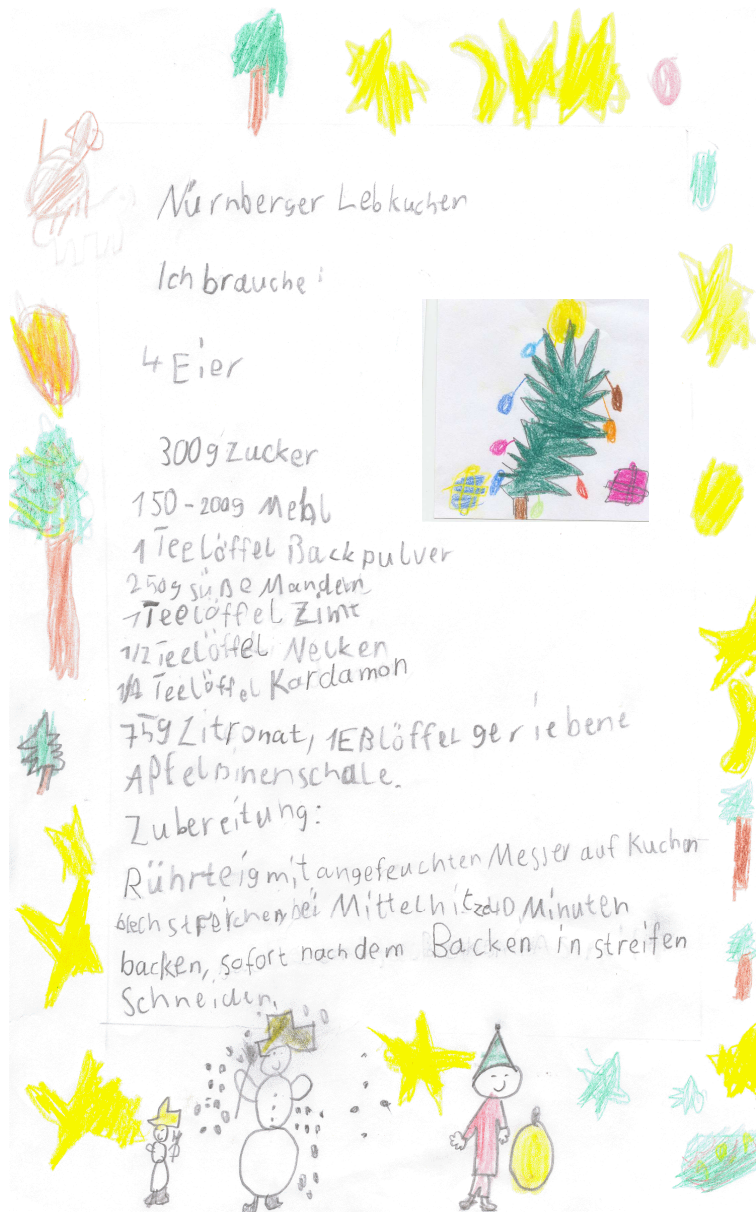


# Frohes Fest



...und guten  
Appetit wünschen  
die Schüler der  
Klasse 5a





Münchberger Lebkuchen

Ich brauche:

4 Eier

300g Zucker

150-200g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

250g süsse Mandeln

1 Teelöffel Zimt



1/2 Teelöffel Nelken

1/4 Teelöffel Kardamon

75g Zitronat, 1 Teelöffel geriebene  
Apfelsinenschale.

Zubereitung:

Rührteig mit angefeuchteten Messer auf Kuchenblech setzen bei Mittelhitze 20 Minuten backen, sofort nach dem Backen in streifen schneiden.


# Kinderpunsch

1 ½ l Fruchtee kochen

1 l Apfelsaft

1 l Orangensaft

1 l Traubensaft

Scheiben von 1 Orange (nach Belieben)

Scheiben von 1 Zitrone (nach Belieben)

Nelken, Zimtstangen (nach Belieben)

Über Nacht ziehen lassen.

Eventuell mit Zucker süßen.



Kneteteig, kleine Kugelformen und 20 Minuten backen.



von Christin



## Nuss-Taler

Von Leon

### Zutaten

Für 45 Stücke  
 350 g Mehl  
 100 g Zucker  
 125 g gemahlene Walnuskerne  
 1 Msp. Zimt  
 1 Msp. Nelken (gemahlen)  
 200 g Butter  
 100 g Haselnussglasur

### Zubereitung

1. Mehl, Zucker, gemahlene Nüsse und Gewürze mit Butter zu einem Mürbeteig verkneten. Zu Rollen mit dem Durchmesser von einer 2 Euro Münze formen und in Folie packen. Diese dann mindestens 1 Stunde kalt stellen.

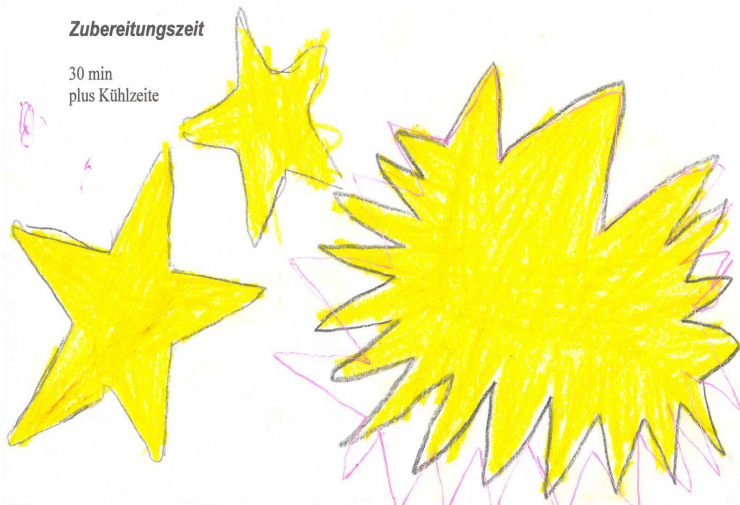
2. Mit einem scharfen Messer von den Rollen fingerdicke Scheiben abschneiden.

Die Taler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 160 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

3. Taler auskühlen lassen. Glasur schmelzen und die Taler zur Hälfte eintauchen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

### Zubereitungszeit

30 min  
 plus Kühlzeit



## Rührteigplätzchen

# Walnüsschen

Für 50–60 Stück:

250 g geriebene  
 Walnuskerne  
 100 g weiße Schokolade

200 g Puderzucker  
 1 EL Zimtpulver  
 1 TL Ingwerpulver  
 2 Eiweiß  
 einige Tropfen Rumaroma

100 g fein gestoßener brauner  
 Kandiszucker  
 Walnusshälften zum  
 Garnieren

1. Die geriebenen Walnuskerne mit der geriebenen Schokolade in eine Schüssel geben.
2. Den Puderzucker, den Zimt und den Ingwer darunter mischen.
3. Die Eiweiße in einer Schüssel cremig schlagen, anschließend vorsichtig unter die Nussmischung ziehen. Mit einigen Tropfen Rumaroma aromatisieren.
4. Den fein gestoßenen Kandiszucker auf eine Arbeitsfläche streuen und die Masse darauf zu einer etwa 3–4 cm dicken Rolle formen.
5. Die Teigrolle in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens drei Stunden ruhen lassen.
6. Anschließend die Teigrolle aus der Folie nehmen und in 1–1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Die Teigscheiben etwas zusammendrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Je eine Walnusshälfte in die Plätzchenoberfläche eindrücken. In den geheizten Backofen in 10–12 Minuten backen.
8. Die fertigen Walnüsschen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen, erkalten lassen und servieren oder das Gebäck in eine geeigneten Dose aufbewahren.



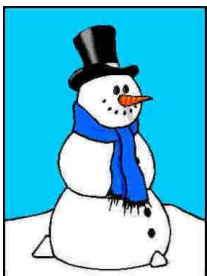
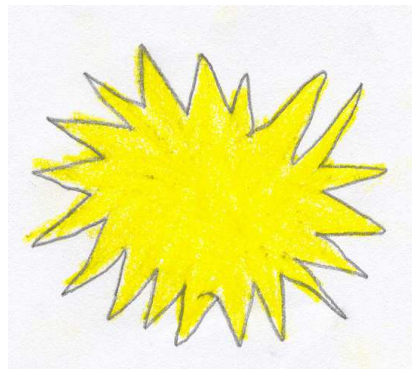
## Shortbread

250g Butter  
140g Zucker  
380g Mehl  
Prise Salz



Die weiche Butter mit Zucker Und Salz verrühren. Mehl unterkneten, Teig zugedeckt Zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Kühlschrank nehmen, ca. 2cm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Aus Alufolie einen Rand falten, damit der Teig nicht auslaufen kann. Teigplatte mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen 190 ° ca 30 Min. backen. Das noch heiße Shortbread in schmale, ca.6cm lange Streifen schneiden.

Getippt von Thorsten



## Schokotaler

Zutaten für ca.50 Stück

Für den Teig:

125 g weiche Butter  
90 g brauner Zucker  
je 2 Prisen Nelken und Zimt  
4 Tropfen Bittermandelöl  
125 g Schokolade  
125g Mehl  
65g Speisestärke  
65g gemahlene Mandeln



**Für die Glasur**

150g dunkle Kuvertüre oder Schokolade  
Außerdem Mehl zum Formen des Teiges  
Fett oder Backpapier für das Backblech

**Vorbereitungszeit:**

30 Minuten

**Ruhezeit**

1 Stunde

**Backzeit:**

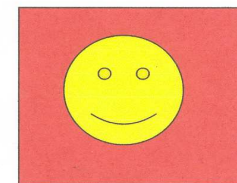
Pro Blech ca. 10 Minuten

**Fertigstellung;**

20 Minuten



Von Manuel getippt von Adam.



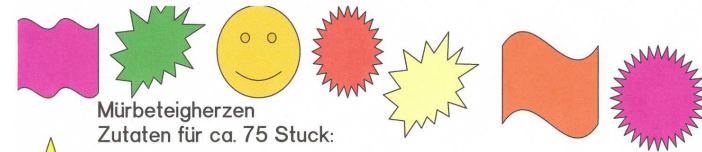
## Schokoladencookies

120g Butter  
150g Zucker  
1Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
200g Mehl  
50g Speisestärke  
2TL Backpulver  
1EL Kakaopulver  
60ml Milch

Außerdem: 50g Kuvertüre

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln darunter rühren.
2. Das gesiebte Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und dem Kakaopulver vermischen und abwechselnd mit der Milch in die Schaummasse einrühren.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
4. Die Schokoladencookies im auf 180-200°C vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
5. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, die Cookies zur Hälfte eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Von Marianne

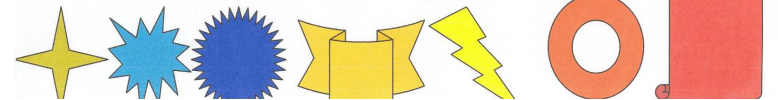


Mürbeteigerherzen  
Zutaten für ca. 75 Stück:



250 g Mehl,  
1/2 gestrichene TL Backpulver,  
100 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 TL Zitronenschale,  
1 Prise Salz,  
150 g Butter,  
ca. 3 EL Zitronensaft,  
rote Speisefarbe,  
ca. 200 g Puderzucker,  
Zuckerperlen und -Streusel,  
Frischhaltefolie,  
Mehl für die Arbeitsfläche,  
Backpapier,  
2 Gefrierbeutel

1. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale, Salz, Butter in kleinen Stückchen und 3 Esslöffel kaltes Wasser zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und mindestens eine Stunde kalt stellen.
  2. Teig halbieren und eine Hälfte wieder kalt stellen. Übrigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und unterschiedlich große Herzen (4-7 cm Durchmesser) ausstechen.
  3. Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Umluft: 175 Grad) ca. 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
  4. Übrigen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. In drei Portionen aufteilen. 1/3 Gussrosa 1/3 Guss rot einfärben. Jede Sorte Guss in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Herzen nach Belieben mit Zuckerguss, Perlen und Streuseln verzieren.
- Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden. Wartezeit ca. 1 Stunde.  
Pro Stück ca. 40 kcal/160 kJ. E 0 g, F 2 g, KH 6 g.





## Nussecken

### 1 kleines Backblech:

100 g Butter oder Margarine  
100 g brauner Zucker  
1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker  
150 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
3 EL Milch

200 g gemischte, gehackte  
Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse,  
Mandeln ...)  
1 Eiweiß, 50 g Zucker  
50 g dunkle Kuchenglasur

Die Butter oder Margarine mit Zucker in eine Schüssel geben cremig rühren. Das Salz, den braunen Zucker, das gesiebte Mehl, die gemahlene Haselnüsse und die Eiweiße dazugeben und zu einem klebrigen Teig verkneten.

3. Das Ganze im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen.

4. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und die restlichen Nüsse unterheben.

Das Backblech mit Backpapier auslegen, die Hälfte der gehackten Nüsse darauf streuen und den Teig darüber geben.

5. Das Backblech aus dem Ofen nehmen, die Eischneemischung auf den Teig streichen und weitere 15 Minuten backen.

6. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen und in Rauten oder Dreiecke schneiden.

7. Die Kuchenglasur im heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Spitzen der Nussecken eintauchen.

8. Die Kuchenglasur vollständig abtrocknen lassen. Das Gebäck in einer geeigneten Dose aufbewahren.

Zutaten für 1 kg Spritzgebäck

Folgende Zutaten werden benötigt:

- 2 Pfund Mehl
- 4 Eigelb
- ½ Pfund Margarine
- ½ Pfund Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker  
etwas Zitrone
- 4-5 Esslöffel Wasser
- 16 Esslöffel Zucker
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver  
Butteraroma



Alle Zutaten vermengen und am Besten durch eine Plätzchenmühle drehen.

Teig kann aber nach Ausrollen auch ausgestochen werden.



## Vanillehörnchen

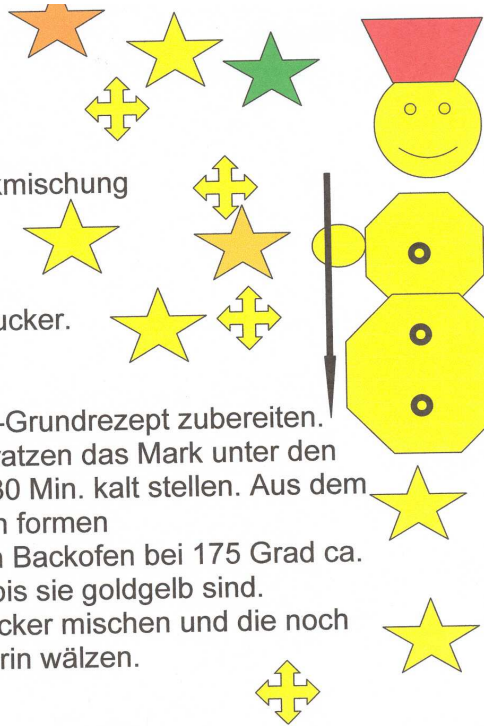
### Zutaten:

200g Plätzchen-Backmischung  
 125g kalte Butter  
 2 Vanilleschoten  
 3 EL Zucker  
 1 Päckchen Vanillezucker.

### Zubereitung:

Teig nach Plätzchen-Grundrezept zubereiten.  
 Vanilleschoten auskratzen das Mark unter den  
 Teig kneten und ca.30 Min. kalt stellen. Aus dem  
 Teig kleine Hörnchen formen  
 und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca.  
 15-20 Min. backen, bis sie goldgelb sind.  
 Zucker mit Vanillezucker mischen und die noch  
 heißen Hörnchen darin wälzen.

von Thorsten



Den Teig in 8 Teile teilen, jedes einzelne  
 Stück rund ausrollen  
 und nochmals in 8 Teile schneiden.  
 Auf ein kleinen Klecks Apfelmarmelade auf  
 ein Dreieck-Stück am dickeren Ende ge-  
 ben und zum dünneren Ende zusammen-  
 rollen.

Bei 220 Grad im Backofen erhitzen. 15  
 Minuten goldgelb backen, kurz abkühlen  
 lassen und sofort mit Puderzucker  
 bestreuen.





## Weihnachtspätzchen Russischer Art

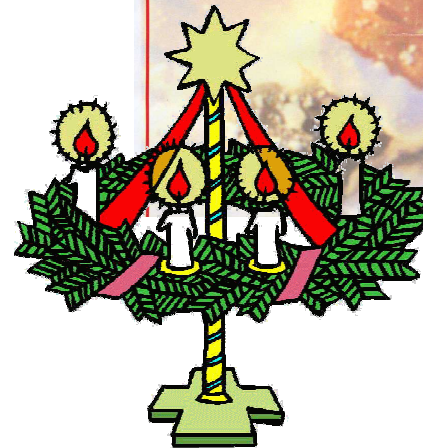
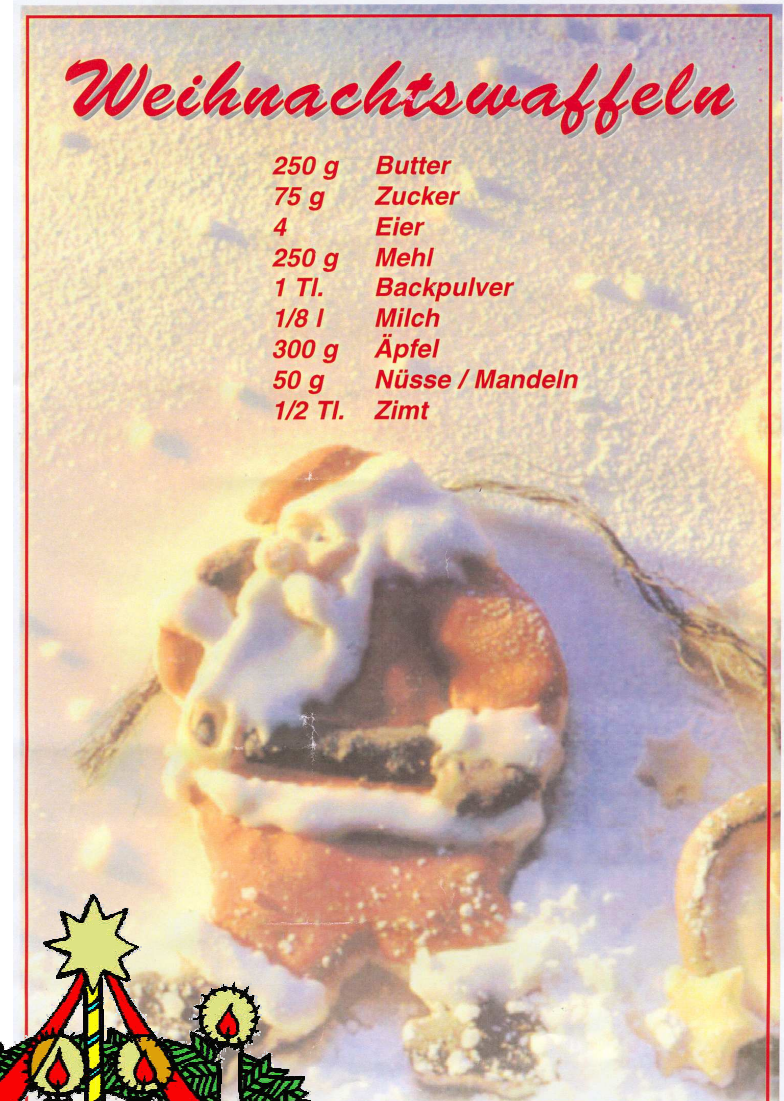
Zubereitungszeit ca 90 Minuten

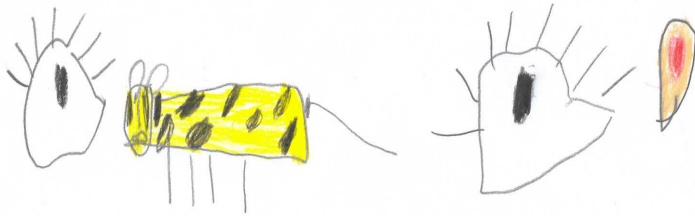
### Teig :

200 g Schmand  
 270 g Margarine  
 1 Packung Backpulver  
 Salz  
 Mehl (ca 300 g)  
 Apfelmarmelade  
 Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung :

Die Margarine zum Schmelzen bringen.  
 In eine Schüssel alle Zutaten hineingeben und  
 zu einem weichen Teig verarbeiten.  
 Diesen über Nacht im Kühlschrank stehen las-  
 sen.





## Tigetaugen

Zutaten für ca 40 Stück:

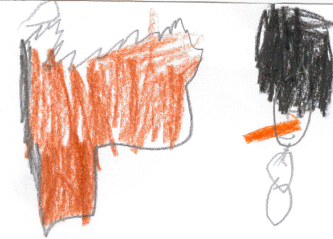
250 g Mehl 1 gestr. TL Back

pulver 175 g Zucker 1 Päck.

Vanillinzucker 1 Ei Gr M,

150 g gem Haselnüsse,

1 Prise Salz 125 g Butter



Aus dem Teig ca vierzig

walnussgroße Kugeln

formen. Herd 200° C Umm

luft 175° c 12-15 Minuten

backen



von Dominik