

Himbeer- Mandelkekse

Diese Kekse sind seit langer Zeit mein Favorit. Ein Klassiker eben.



Die Zutaten für etwa 50 Stück:

- 300 Gramm geriebene Mandeln
- 300 Gramm Zucker
- 3 Eiweiß
- 1 Esslöffel Honig (im Wasserbad erhitzen, damit er flüssig wird)
- 100 Gramm Himbeer-Marmelade

mein Lieblings-
advents-rezepte

Zubereitung:

Das steif geschlagene Eiweiß mit den geriebenen Mandeln, Zucker und Honig verkneten. Für etwa 30 Minuten kalt stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und aus der Masse etwa 50 Kugeln formen und in Puderzucker wälzen. Die Kugeln werden mit Abstand aufs Blech gelegt, weil sie sich beim Backen ausdehnen.

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels kleine Mulden in die Kugeln drücken und diese mit Himbeer-Marmelade füllen.

Im Ofen etwa 15 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und evt. in einer Blechdose aufbewahren.

Schoko- Cookies



Schon länger im Repertoire und immer noch bei den Favoriten: Schoko-Cookies. Eigentlich finde ich den Namen Cookies etwas irreführend, denn das

sind bei mir immer die ganz flachen Kekse. Diese sind eher kleine Häufchen, die innen mürbe sind und eine knusprige Kruste haben.

Zutaten:

- 100 g Zartbitter-Schokolade (darf ruhig eine feine Schokoladentafel sein)
- 80 g Butter
- 150 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 100 g getrocknete Cranberries
- etwa 5 g Backpulver (eine Messerspitze)
- 180 g Zucker
- 50 g Puderzucker

Zubereitung:

Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen, das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen. Cranberries kleinhacken. Zur Schoko-Butter kommen jetzt die Mehlmischung, Zucker, die Beeren und ein verquirltes Ei. Gut verrühren und kalt stellen.

Im vorgeheizten Backofen (180 Grad Umluft), aus dem Teig Kugeln formen und im Puderzucker wälzen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und etwa 13 Minuten backen.

Erdnuss- Prinzen

Die Erdnussprinzen gehören seit langem zu unseren Lieblingen: knackige Nüsse und Schokolade, das ist eine gute Kombination. Das Originalrezept sieht



Verzierungen auf der Oberfläche mit Schokolade aus dem Spritzbeutel vor. Statt kleiner Pünktchen gibts bei uns eine rustikalere Variante, geht auch schneller und schmeckt genauso gut.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- etwas Salz
- 60 g kalte Butter
- 100 g Erdnussbutter crunchy
- 1 Ei
- 100 g Nutella
- 50 g Zartbitterschokolade
- halbe Erdnusskerne ungesalzen

Zubereitung:

Mehl mit Salz und Puderzucker mischen, Butter, Erdnusscreme und Ei dazu, gut durchkneten, 30 Minuten kalt stellen.

Teig dünn ausrollen, runde Formen ausstechen (vorzugsweise mit Wellenrand). Wir bevorzugen kleine Durchmesser bei Doppeldeckern, damit die Kekse nicht gar zu mächtig werden (man will ja doch einige verschiedene essen). Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft etwa 8 Minuten backen.

Hälfte der abgekühlten Kekse mit Nutella bestreichen, einen Keks darauf setzen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, einen flüssigen Klecks oben darauf geben und gleich die halbe Erdnuss festdrücken.

Rotwein-Plätzchen



Nein, der Rotwein macht sich nicht nachteilig bemerkbar. Die Plätzchen sind nach unserer Erfahrung durchaus für Kinder und Jugendliche geeignet. Denn der Alkohol verdampft, zurück bleibt ein Hauch von Rotwein-Aroma.

Die Plätzchen werden zusammengesetzt, also reicht das Rezept für 60 Plätzchen im Endeffekt nachher für 30 Stück.

Zutaten:

- 250 g Zucker
- 1 Ei
- 280 g kalte Butter
- 6 EL Rotwein
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 400g Himbeer-Marmelade
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 2 EL Kokosfett
- 100 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Ofen vorheizen (180 Grad Umluft). Aus Zucker, Ei, Butter, Rotwein, Kakao Zimt, Mehl und Backpulver einen Teig kneten. Den ausgerollten Teig ausstechen. Vorsicht: Da die Kekse nachher Doppeldecker sind, eher kleiner halten.

Etwa 10 Minuten backen, abkühlen lassen. eine Hälfte mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen. Den Rand der Kekse rundum in die heiße Kuvertüre tauchen, dann in den gemahlene Mandeln wälzen.