

Honigsterne mit Zimtguss

VON CARINA ENGEL AUS TROISDORF

Zutaten für etwa 100 Stück

250 g Honig
100 g Zucker
100 g Pflanzenmargarine
350 g Weizenmehl (Type 550)
150 g blütenzarte Haferflocken
3 TL Backpulver
20 g Kakao, gesiebt
2 EL Milch
Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 TL Anispulver
½ TL gemahlene Nelken
1 TL Zimt

Für die Glasur:

175 g Puderzucker
1 TL Zimt
3 – 4 EL Wasser

Honig, Zucker und Margarine in einem Topf langsam erwärmen, bis die Zutaten geschmolzen sind und sich aufgelöst haben. Dann die Masse abkühlen lassen. Weizenmehl, Haferflocken, Backpulver sowie Kakao mischen und mit den Gewürzen, der Milch und der Honigmasse verkneten. Den Teig für einige Stunden kaltstellen. Dann den Teig auf etwa 4 Millimeter ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Honigsterne bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 10 Minuten backen und abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit Zimt und Wasser glatrühren und die Sterne damit bestreichen. Die frisch gebackenen Honigsterne sind noch hart. Bewahrt man sie zusammen mit ein paar Apfelschnitzen in einer Dose auf, werden sie nach einem Tag weich.



Haferflocken-Igel für Kinder

VON TANJA GLEESNER AUS KÖNIGSWINTER

Zutaten

70 g weiche Butter
5 EL Zucker
2 EL Kakao
9 EL blütenzarte Haferflocken
5 EL Milch

Zur Verzierung:

Mandelstifte
Zuckerperlen

Alle Teig-Zutaten verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Dann einen Teelöffel nehmen, diesen in kaltes Wasser tunken und anschließend damit aus dem Teig igelförmige Teilchen ausstechen. Die Igel mit Mandelstiften als Stacheln und Zuckerperlen als Augen verzieren. Die Igelchen werden dann im Kühlschrank aufbewahrt.

Feen-Berge

VON MICHAEL REINARTZ AUS BERGHEIM

Zutaten für etwa 48 Stück

150 g Mehl
210 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 EL Wasser
48 Stück Toffifee
2 Eiweiß
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz

Mehl, 50 g Zucker, Butter, Eigelb, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und eine Stunde kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 48 Kreise ausstechen. In die Mitte jeweils ein Toffifee setzen.

Eiweiß mit Zitronensaft und der Prise Salz steif schlagen, dabei langsam die restlichen 160 g Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Teigkreise spritzen, so dass die Toffifees ganz bedeckt werden.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen und die Feen-Berge 15 bis 20 Minuten backen. Sie sollen leicht gebräunt, aber nicht zu dunkel sein.



„MEIN MANN IST BEKENNENDER PLÄTZCHEN-FEIND. TROTZDEM LEERT SICH DIE DOSE MIT DIESEM SCHOTTISCH ANGEHAUCHTEM GEBÄCK JEDES JAHR AUF WUNDERSAME WEISE.“

MONIKA RÖSNER AUS LEICHLINGEN

Snickerdoodles – Kichernde Dummköpfe

Zutaten für etwa zwei bis drei Bleche

350 g Rosinen
¼ l Whisky
60 g Butter
100 g brauner Zucker
2 Eier
180 g Mehl – möglichst frisch gemahlene, durchgeseibtes Dinkelmehl ohne Kleie
½ Päckchen Backpulver
1 ½ TL Zimt
½ TL Nelkenpulver
½ TL geriebene Muskatnuss
1 Prise Salz – möglichst Himalaya-Salz
400 g frisch gehackte Walnüsse
200 g fein gehacktes Orangeat oder kandierter Ingwer

Die Rosinen im Whiskey einweichen – am besten schon einen Tag vorher – und etwas ziehen lassen. Butter mit braunem Zucker und den Eiern glatt rühren. Mehl, Backpulver und Gewürze in den Teig einarbeiten. Zum Schluss die Rosinen, Walnüsse und Kirschen untermengen.

Von der Masse mit zwei Teelöffeln Nocken abstechen und als kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Snickerdoodles im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen.

