

## Dezember ist Plätzchen-Zeit!



Kinder lieben Weihnachtsplätzchen – und das nicht nur beim Naschen! Auch beim Backen der zahlreichen Leckereien helfen kleine wie große Kinder gerne mit. Hier tolle Rezepte von Klassikern, die leicht zu backen sind, immer gelingen und dabei noch sehr lecker sind.

## SAFTIGE KOKOSMAKRONEN

### Zutaten für ca. 20 Stück

- 2 Eiweiß Größe M
- 90 g Puderzucker
- 105 g Kokosraspeln
- 20 Oblaten (40 mm Durchmesser)

### Zubereitung:

1. Ofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Das Eiweiß mit dem Puderzucker in einen Topf geben und bei niedriger Hitze auf dem Herd unter ständigem Rühren erwärmen. Wichtig: Nicht heiß werden lassen, sondern nur erwärmen, damit das Eiweiß nicht stockt.
3. Nun die Kokosraspeln zugeben, unterrühren und eindicken lassen. Das geht ganz schnell. Es entsteht eine mittelfeste Masse. Bei Eiern Größe L ca. 20-30 g mehr Kokosraspeln zugeben.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf die Oblaten verteilen. Mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Menge von der Kokosmasse auf die Oblaten setzen. TIPP: Das geht besser, wenn man mit dem einen Löffel die Masse aufnimmt und mit dem anderen die Masse auf die Oblaten streicht. Man kann die Kokosmakronen auch direkt auf das Backpapier setzen.
5. Makronen ca. 20-25 Minuten backen. Sobald sich die Spitzen der Makronen goldbraun färben, sind sie fertig. Keinesfalls länger im Ofen lassen, damit sie nicht zu trocken werden.



### Unser Tipp

Man kann die fertigen Kokosmakronen nach Belieben in Schokoglasur tauchen oder sie damit besprenkeln.

## LECKERE SPITZBUBEN

### Zutaten für ca. 20 Stück

- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g Mandeln gemahlen
- 200 g Mehl
- 100 g Johannisbeeren oder Aprikosen-Gelee
- 1 TL Zitronensaft



### Zubereitung:

- 1.** Ofen (Ober- und Unterhitze, 175 Grad) vorheizen. Butter, Puder- und Vanillezucker mit dem Ei zu einem Teig vermengen.
- 2.** Mandeln und Mehl verrühren und anschließend schnell unter den Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise ausrollen. (TIPP: den nicht benötigten Teig wieder zurück in den Kühlschrank). Mit einer runden Ausstechform die Plätzchen ausstechen, bei der Hälfte der ausgestochenen Plätzchen mit einem kleineren Ausstecher ein Loch ausstechen.
- 4.** Plätzchenteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 10 Minuten backen. Johannisbeeren oder Aprikosen-Gelee mit Zitronensaft verrühren, die abgekühlten Plätzchen (ohne ausgestochener Mitte) damit bestreichen, die anderen mit Puderzucker bestäuben und darauf setzen.



### Unser Tipp

Am besten in Blechdosen aufbewahren. Die Spitzbuben schmecken viel besser, wenn Sie durchgezogen sind.

## KNUSPRIGE SCHOKO-CROSSIES

### Zutaten für ca. 20 - 25 Stück

- 200 g weiße oder Zartbitter-Kuvertüre
- 5 g Butter
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 Päck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Cornflakes
- 40 g Mandelsplitter



### Zubereitung:

- 1.** Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad langsam schmelzen, zwischendurch immer wieder umrühren. Aber Vorsicht: das Wasser darf nicht kochen, die Schokolade soll nicht heiß, sondern nur warm werden.
- 2.** Währenddessen in einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen, die gehackten Mandeln, Vanillezucker und Prise Salz dazugeben und goldbraun rösten. Abkühlen lassen.
- 3.** Flakes, Mandelsplitter und Mandeln in eine große Schüssel geben. Die geschmolzene Kuvertüre drüber gießen und alles so vermengen, dass die trockenen Zutaten mit Schokolade überzogen sind.
- 4.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen daraufsetzen und an einem kühlen Ort (aber nicht im Kühlschrank) fest werden lassen.



### Unser Tipp

Falls man die Schokocrossies schokoladiger haben möchte, einfach etwas mehr Kuvertüre verwenden. Die knusprigen Schokocrossies eignen sich auch als leckeres Mitbringsel.