

UNTERRICHTSEINHEIT

THEMA: WEIHNACHTSBÄCKEREI

Schoko-Nuss-Stangerl

Walnuss-Eckerl

Vanillekipferl

Mandelaugen

Nusskuglerl

Kokoskuglerl

SCHOKO-NUSS-STANGERL

ZUTATEN: 13 dag Butter, 13 dag Zucker, 3 Dotter, 13 dag Mehl, 1 Kfl. Backpulver,
13 dag Schokolade (kleinwürfelig), 8 dag ger. Nüsse

Belag: 10 dag grob gehackte Nüsse

ZUBEREITUNG: Butter schaumig rühren, Zucker und Dotter dazugeben. Mehl, Backpulver, Schokolade und Nüsse unterrühren. Eiklar schlagen und unter die Masse ziehen. Die Masse auf ein gut gefettetes Backblech streichen und mit Nüssen bestreuen. Im Rohr bei Mittelhitze ca. 20-25 Minuten backen, noch heiß in Stangerl schneiden.

WALNUSS-ECKERL

ZUTATEN: TEIG: 20 dag glattes Mehl, 10 dag Staubzucker, 10 dag Butter, 1 Ei,
1 Pkt. Vanillezucker, 1 Kfl. Backpulver

FÜLLE: 12 dag Butter, 12 dag Staubzucker, 1 Pkt. Vanillezucker, 3 El.
Milch, 28 dag gehackte Walnüsse

8 dag Marillenmarmelade, 1 Becher Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG ⇒ TEIG: Mehl, Zucker, Butter, Ei, Vanillezucker und Backpulver rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und ca. 20 Min. kühl rasten lassen. Den Teig auf dem befetteten Backblech ausrollen. Zuerst mit Marmelade, dann mit der Nussfülle bestreichen, im Rohr bei Mittelhitze ca. 25 Min. backen und überkühlen lassen. Noch warm in Eckerl schneiden und mit der Glasur verzieren.

ZUBEREITUNG ⇒ FÜLLE: Milch mit Butter, Staubzucker und Vanillezucker aufkochen, die Nüsse dazugeben und überkühlen lassen.

VANILLEKIPFERL

ZUTATEN: 14 dag Haselnüsse, 30 dag glattes Mehl, 8 dag Staubzucker, 25 dag Thea + 5 dag Butter

zum Wälzen: 25 dag gesiebten Staubzucker + 5 Pkte. Vanillezucker

ZUBEREITUNG: Mehl mit Margarine und Butter verbröseln, rasch zu einem glatten Teig kneten, ca. 15-30 Minuten kalt stellen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Kipferl formen. Ca. 8-10 Minuten bei 180° backen, noch warm in einem Gemisch aus Staubzucker und Vanillezucker wälzen.

MANDELAUGEN

ZUTATEN: 15 dag Butter, 10 dag Zucker, 1 Pkt. Vanillezucker, 3 Dotter, 25 dag Mehl, 1 Msp. Backpulver, 1 Eiklar, 5 dag geschälte und gehackte Mandeln, Ribiselmarmelade

ZUBEREITUNG: Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter und Mehl mit Backpulver rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, 15 Minuten kalt stellen. Aus dem Teig eine fingerdicke Rolle formen, kleine Stücke abschneiden und Kugeln formen. Mit Eiklar bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Auf ein Backblech setzen, in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung eindrücken und mit Marmelade füllen. Im Rohr bei 180° backen.

NUSSKUGERL

ZUTATEN: 20 dag Nüsse (gerieben), 2 Rippen Schokolade (gerieben), 12 dag Zucker, 1 Eiklar
Kristallzucker, Papierkapseln

ZUBEREITUNG: Nüsse und Schokolade mit Zucker und Eiklar gut vermischen. Kleine Kugerl formen und in Kristallzucker wälzen. Danach in Papierkapseln legen.

KOKOSKUGERL

ZUTATEN: 25 dag Butter, 38 dag Staubzucker, 1 Pkt. Vz., 13 dag Kokosett, 7 dag Mehl, $\frac{1}{2}$ El. Kakao; Papierkapseln

ZUBEREITUNG: Butter zergehen lassen, Staubzucker, Vz., Kokosett, Mehl, Kakao in eine Schüssel geben, Butter hinzufügen und verrühren. 5-10 Minuten stehen lassen, dann aus der Masse Kugerl formen, in Kokosett wälzen, in Papierkapseln setzen und kalt stellen.