

## ***Datteln im Mürbemantel***

200 g Mehl  
100 g Zucker  
150 g weiche Butter  
1 Msp. Backpulver  
    1 P. Vanillezucker  
    1 Prise Salz  
200 g getrocknete Datteln  
Datteln entsteinen und ca. 18 aussortieren.  
Restliche Datteln fein zerkleinern und mit den  
anderen Zutaten mit dem Handrührgerät zu  
einem Teig verarbeiten.  
Aussortierte Datteln mit Teig umhüllen.  
*Bei 180 C 12 Min. backen.*

## ***Schneebälle***

6 Eiweiß  
6 EL kaltes Wasser  
300 g Zucker  
3 P. Vanillezucker  
6 Eigelb  
120 g Stärkemehl  
120 g Mehl  
1 ½ TL Backpulver  
¼ l Eierlikör  
1 B. Sahne  
Kokosflocken  
Eiweiß mit Wasser steif schlagen.  
Zucker in Eigelb einrieseln lassen und  
einige Minuten rühren, dann Mehl, Backpulver  
und Stärke dazugeben. Eischnee unterheben.  
Teig auf Backblech streichen.  
*Bei 180 °C 30 Min. backen.*  
Kalten Kuchen in kleine Stücke zupfen.  
Mit Eierlikör übergießen, ziehen lassen.  
Sahne steif schlagen und unterheben, daraus  
Knödel formen und in Kokosflocken wälzen.

## ***Orangen - Schoko - Stangerl***

150 g Butter  
80 g Puderzucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eigelb  
1 EL Orangensaft, frisch gepresst  
1 EL Orangenschale gerieben  
150 g Mehl  
1 EL Kakao  
Orangengelee  
Kuvertüre  
Pistazien  
  
Butter, Puderzucker, Vanillezucker schaumig  
rühren, Eigelb nach und nach unterrühren.  
Orangensaft und Schale unterrühren.  
Mehl und Kakao kurz unterheben.  
Teig in Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen  
und kleine Stangen auf Backblech spritzen.  
*Bei 180 C 10 Min. backen.*  
Heiß je zwei Stangen mit Gelee  
zusammensetzen.  
Abkühlen lassen und die Stangen mit  
Kuvertüre verzieren und mit gehackten  
Pistazien bestreuen.



KreislandFrauenverband Zollernalb e.V.  
Im Kreisbauernverband Zollernalb  
Postfach 10 11 20  
72371 Hechingen  
[www.landfrauen-zollernalb.de](http://www.landfrauen-zollernalb.de)



## ***Neue Ideen bei der Weihnachtsbäckerei***



Gutes Gelingen und eine schöne Adventszeit  
wünschen Euch die  
LandFrauen der Region Bisingen

## ***Honigkuchen - Herzen***

100 g brauner Zucker

65 g Honig

2 EL Milch

50 g Butter

250 g Mehl

1 P. Backpulver

15 g Kakaopulver

1 P. Vanillezucker

1 TL Zimt

50 g Haselnüsse

150 g weiße Kuvertüre

50 g dunkle Kuvertüre

Zucker, Honig, Milch, Butter zusammen aufkochen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Kakao, Vanillezucker und Zimt mischen und mit der Zuckermischung verkneten, Nüsse einarbeiten.

Teig auf wenig Mehl 2-3 mm ausrollen, Herzen ausstechen.

Bei 180 C 20 Min. backen.

Beide Kuvertüren getrennt schmelzen.

Herzen zur Hälfte in weiße Kuvertüre tauchen, abkühlen lassen und mit Teelöffel dunkle Kuvertüre darüber träufeln.

## ***Witwenküsse***

2 Eiweiß

125 g Zucker

125 g gehackte Schokolade

125 g gehackte Mandeln

Eiweiß mit Zucker steif schlagen.

Mandeln im Ofen bei 250 C kurz rösten, kalt mit der Schokolade mischen und unter den Eischnee heben.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen formen.

Bei 150 C 15 Min. backen.

## ***Pekannuss - Cookies***

100 g Pekannusskerne (Walnüsse) gehackt

150 g weiche Butter

1 Ei

100 g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

50 g gemahlene Mandeln

200 g Mehl

75 g Speisestärke

1 Msp. Backpulver

1 Prise Salz

35 Pekannüsse (Walnüsse)

Butter mit Ei schaumig rühren, Puderzucker, Vanillezucker und Mandeln dazugeben.

Mehl, Stärke, Backpulver und Salz mischen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Nüsse unterkneten, walnussgroße Kugeln formen, auf Backpapier legen und auf 1 cm flach drücken.

Mit halber Nuss belegen.

Bei 180 C 20 Min. backen.

## ***Nougatkipferl***

250 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

150 g weiche Butter

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

50 g gehobelte Haselnüsse

1 Prise Salz

75 g Nougat

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und ½ cm dick ausrollen, Kipferl ausstechen.

Bei 180 C 12 Min. backen.

Nougat in einem Gefrierbeutel im Wasserbad schmelzen, kleine Ecke des Beutels abschneiden und zwei Kipferl zusammensetzen.

## ***Apfel - Mandel - Kugeln***

3 Eier

250 g Honig

1 Apfel

400 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

1 Msp. Zimt

1 Vanilleschote

250 g Mandelstifte

Eier und Honig schaumig rühren. Apfel schälen, fein reiben und gut ausgedrückt mit Mandeln und Mehl unter die Eimasse heben.

Gewürze dazugeben und gut verkneten.

Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen, diese in den Mandelstiften wälzen.

Bei 180 C 15 Min. backen.