

### Kokosmakronen

4 Eiweiß, 150 g Puderzucker, 1 Messerspitze gemahlener Zimt, 200 g Kokosraspeln

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Er muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Darunter nach und nach Zucker und Zimt schlagen. Die Kokosraspeln vorsichtig unter den Eischnee heben und den Teig mit zwei kleinen Löffeln zu Häufchen formen und auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Bei ca. 150 Grad rund 20 Minuten backen.



### Feine Butterplätzchen

250 g Butter, 200 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 3 Eier, 500 g Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Mehl auf ein Backbrett sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eier, Zucker und Vanillezucker in die Vertiefung geben und mit einem Teil des Mehls zu einem Brei vermengen. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Etwas ruhen lassen. Dann messerrückendick ausrollen, mit verschiedenen Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Bei 190 Grad ca. 10 Minuten backen. Nach Belieben mit Zucker- oder Schokoguss verzieren.



### Mandelplätzchen

250 g Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver,  
150 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 4 EL Milch,  
100 g Butter, 200 g Mandeln (abgezogen und  
fein gemahlen)

Mehl auf ein Backbrett sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eier, Zucker und Vanillezucker in die Vertiefung geben und mit einem Teil des Mehls zu einem Brei vermengen. Darauf die gemahlene Mandeln und die in Stücke geschnittene kalte Butter geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in kleinen Mengen ca. 3 mm dick ausrollen und mit verschiedenen Formen ausstechen. Nach Belieben mit einer Rum- oder Glühwein-Glasur bestreichen.



### Pfaffenhütchen

100 g Butter, 1 Ei, 2 Eigelb, 125 g Puderzucker,  
250 g Mehl, ¼ Päckchen Lebkuchengewürz, ¼ Tasse Pflaumenmus

Fett schaumig rühren, Ei, Eigelb und Puderzucker untermischen bis eine cremige Masse entstanden ist. Mehl und Lebkuchengewürz unterkneten. Den Teig 1 bis 2 Stunden kalt stellen. Dann den Teig ausrollen, gleichseitige Dreiecke ausschneiden und einen Tupfer Pflaumenmus in die Mitte geben. Ecken in der Mitte übereinander schlagen.  
Bei ca. 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.



### Mandeltäschchen

180 g Butter, 150 g Puderzucker, 5 Eier, 350 g Mehl

Butter, Puderzucker und Eigelb schaumig rühren, dann das Mehl unterkneten. Teig ausrollen, runde Plätzchen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und in die Mitte eine abgezogene Mandel legen. Dann von zwei Seiten umschlagen, so dass die Mandel wie in einem Täschchen steckt. Bei Mittelhitze backen (180 Grad ca. 12-15 Minuten). Die Spitze der Täschchen in Schokoladenglasur tauchen.



Frohes Fest  
Ihre Biohennen

### Kaprizen

100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eidotter, 150 g Mehl, 60g geriebene Schokolade, etwas Zitronenschale und Saft, Haselnüsse

Aus obigen Zutaten auf dem Backbrett einen Teig kneten und kleine Kugeln formen. In jede Kugel eine Haselnuss drücken.

15 – 20 Minuten backen mit ca. 180 Grad



Frohes Fest  
Ihre Biohennen