

## Schokoladen-Mandelschnitten

**3 Eier**, 125 g Butter, 125 g bittere Schokolade gerieben, 1 EL Wasser, 2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 3 EL Mehl, 125 geriebene Mandeln mit Schale, Johannisbeermarmelade, Marzipan, Schokoladenguss

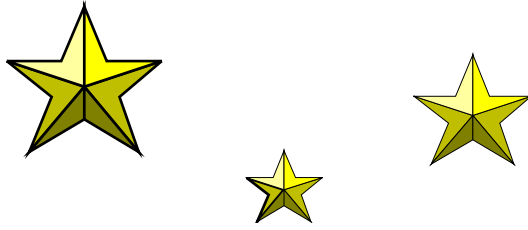
Die Butter rühren, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Wasser dazugeben und schaumig rühren. Die bittere Schokolade untermischen. Das geschlagene Eiweiß, Mehl und die geriebenen Mandeln unter die Rührmasse geben. Diese dann auf ein Backblech streichen und bei 200 Grad im Ofen backen. Nach dem Erkalten mit Johannisbeermarmelade bestreichen, mit dem ausgewalktem Marzipan belegen und mit Schokoladenguss überziehen.

## NON plus ULTRA

**3 Eigelb**, 280 g Butter, 380 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz  
für den Guss: **2 Eiweiß**, 150 g Zucker, Johannisbeerkonfitüre zum Zusammensetzen

Aus dem Fett, Mehl, Zucker, Eigelb, Vanillezucker und Salz einen festen Teig kneten und ruhen lassen. Für den Guss Eiweiß mit Zucker zu einem sehr festen Schnee verarbeiten. Den Teig etwa messerrückendick ausrollen und Kreise von 3 cm ø ausstechen. Mit einer Spritztülle auf die Hälfte der Plätzchen ein Hütchen aus Guss spritzen und die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bei 175 Grad backen. Heiß je zwei Stück mit Konfitüre zusammensetzen.





## Schokoladenwürfel

250 g Butter, 250 g feiner Grießzucker, **6 Eier**, 250 g bittere Schokolade,  
250 g ungeschälte Mandeln, 100 g Mehl, Schokoladenglasur

Schaummasse rühren aus Butter, Zucker und Eiern. Geriebene Schokolade, fein geriebene geschälte Mandeln und Mehl dazugeben. Der Teig soll eine weiche, streichfähige Beschaffenheit haben. Die Masse dann im Ganzen auf ein gefettetes Blech etwa 2 cm dick aufstreichen (Pergament-Papierstreifen verhindern ein Abfließen des Teiges). Im vorgeheizten Ofen bei 170 bis 180 Grad backen. Noch heiß in gleichmäßige Streifen von etwa 5 x 1,5 cm schneiden und erkaltet mit Schokoglasur überziehen.

## Nussoblaten

**3 Eier**, 350 g brauner Zucker, 1 geriebener Apfel, 500 g geriebene Haselnüsse, kleine runde Oblaten, Haselnüsse, Vanille

Eier mit Zucker und Vanille schaumig rühren; Apfel und geriebene Haselnüsse darunter heben. Kleine Kugeln formen und auf Oblaten setzen, mit einer Nuss verzieren und bei 175 Grad ca. 15 Min. backen.



## Kunterbunt

200g Mehl, 250 g Butter, 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillinzucker, **6 Eier**,  
1-2 EL Rum, 2 gestr. TL Zimt, 2 Msp. Nelken, 100 g Gustin, 4 gestr.  
EL Kakao, 4 gestr. TL Backpulver  
Aprikosenmarmelade, Schokoguss, Zuckerstreusel

Schaummasse herstellen, auf ein gefettetes Blech streichen und ca. 15 bis 20 min. backen.  
Noch heiß mit Aprikosenmarmelade bestreichen, Schokoguss darüberziehen und bunte  
Zuckerstreusel draufstreuen.



## Schweizer Mandelstangen

**5 Eigelb**, 250 g Butter, 300 g Zucker, ger. Zitronenschale, 2 TL Zimt,  
1 Msp. gem. Nelken, Mehl  
für den Guss: **2 Eiweiß**, 100 g Puderzucker, 50 g geriebene Mandeln

Eigelb mit Zucker und Butter schaumig rühren. Zitrone, Zimt und Nelken sowie soviel Mehl dazugeben bis der Teig sich kneten lässt. Diesen nun fingerdick auswellen und kleine, ca. 2 cm dicke Stangen davon abschneiden.

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker und geriebene Mandeln dazurühren und damit die Stangen überziehen. Bei mittlerer Hitze hellgelb backen.

Ein gutes Gelingen wünscht Ihnen Christine Epp, Conni Dötz und Jutta Schneider.

Biobäuerinnen der Legegemeinschaft „Die Biohennen“ – Geflügelhaltung mit Achtung vor dem Tier.

