



Lebkuchen (zum gleich Essen)

500g Honig oder alternativ Grafschafter Goldsaft

500g Zucker

125ml Wasser

250g Margarine

3 Eier

20g Natron

10g Hirschhornsalz (mit Wasser auflösen)

1500g Mehl

1 Lebkuchengewürz

1 – 2 EL Kakao

Honig zerlaufen lassen, vom Herd nehmen, Margarine zerlaufen lassen, dazu geben. Eier, aufgelöstes Hirschhornsalz dazugeben.

Mehl, Natron, Lebkuchengewürz und Kakao mischen und in die flüssige Masse einrühren, ggf. Wasser nach Bedarf.

Teig über Nacht ruhen lassen.

Ggf. Rezept halbieren, so werden es sehr viele Lebkuchen.

Walnusscheiben

300g Mehl

1 Eigelb

125g Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

200g Butter

½ TL Zimt

½ TL Orangenschale gerieben

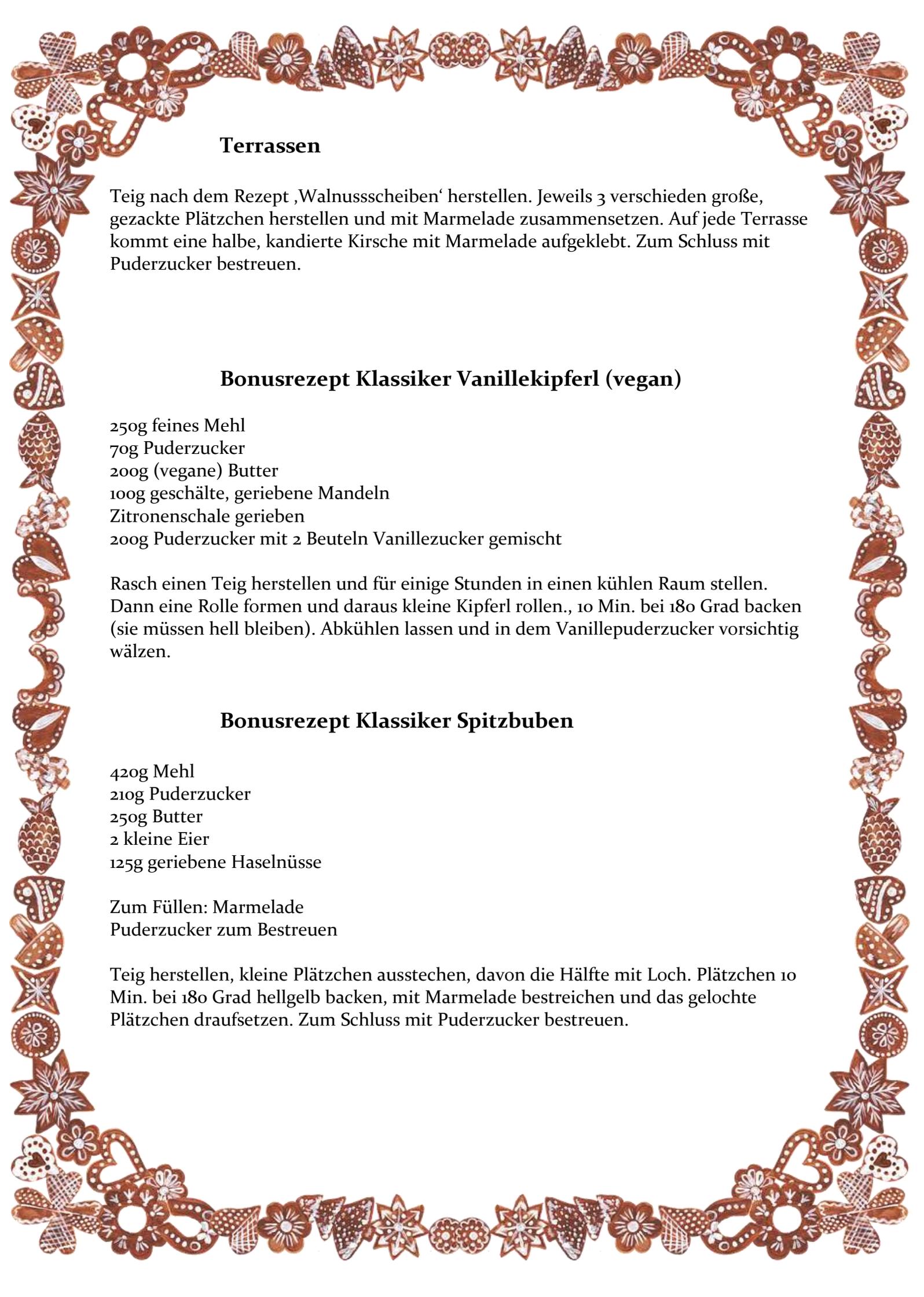
½ TL Ingwerpulver

60 geriebene Walnüsse

Zum Zusammensetzen: 250g Marzipanrohmasse, Puderzucker, Aprikosenmarmelade

Zum Bestreichen: Schokoladenglasur je ½ Walnuss

Teig herstellen und kaltstellen. Dünn auswellen und kleine, runde Plätzchen ausstechen 10 Min. bei 180 Grad hell backen. Marzipanrohmasse auf Puderzucker dünn ausrollen und gleich große Plätzchen ausstechen. Ein Plätzchen mit Marmelade bestreichen, mit einem Marzipanplätzchen belegen und ein unbestrichenes Plätzchen draufsetzen. Mit Schokolaglasur bestreichen und mit ½ Walnuss dekorieren.



Terrassen

Teig nach dem Rezept ‚Walnusscheiben‘ herstellen. Jeweils 3 verschieden große, gezackte Plätzchen herstellen und mit Marmelade zusammensetzen. Auf jede Terrasse kommt eine halbe, kandierte Kirsche mit Marmelade aufgeklebt. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Bonusrezept Klassiker Vanillekipferl (vegan)

250g feines Mehl
70g Puderzucker
200g (vegane) Butter
100g geschälte, geriebene Mandeln
Zitronenschale gerieben
200g Puderzucker mit 2 Beuteln Vanillezucker gemischt

Rasch einen Teig herstellen und für einige Stunden in einen kühlen Raum stellen. Dann eine Rolle formen und daraus kleine Kipferl rollen., 10 Min. bei 180 Grad backen (sie müssen hell bleiben). Abkühlen lassen und in dem Vanillepuderzucker vorsichtig wälzen.

Bonusrezept Klassiker Spitzbuben

420g Mehl
210g Puderzucker
250g Butter
2 kleine Eier
125g geriebene Haselnüsse

Zum Füllen: Marmelade
Puderzucker zum Bestreuen

Teig herstellen, kleine Plätzchen ausstechen, davon die Hälfte mit Loch. Plätzchen 10 Min. bei 180 Grad hellgelb backen, mit Marmelade bestreichen und das gelochte Plätzchen draufsetzen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.