

Plätzchenverkauf

Rezepte

Choco Crossies

Zutaten für etwa 2 ½ Bleche:

300 g Kuvertüre (wahlweise Zartbitter, Vollmilch oder Weiße)

150-200 g Cornflakes

Zubereitung:

Einen kleinen bis mittelgroßen Kochtopf in ein Wasserbad stellen und die Kuvertüre darin schmelzen, bis sie ganz flüssig ist. Dann den Topf aus dem Wasserbad nehmen und je nachdem, wieviel Schokolade an den Crossies dran sein soll, etwa 150–200 g Cornflakes zugeben. Gut und gründlich umrühren, bis die Schokolade verteilt ist. Das kann ein Weilchen dauern. Dann mit zwei Esslöffeln kleine Häufchen auf Backpapiere setzen. Festwerden lassen. Keine Sorge, wenn die Häufchen sehr instabil aussehen. Wenn die Schokolade fest ist, halten sie.

Vanillekipferl

Zutaten:

300 g Mehl

90 g Zucker

200 g Margarine

110 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

3 Päckchen Vanillezucker oder frische Vanille

40 g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Margarine und Haselnüsse/Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde abgedeckt kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Dann Kipferl formen und 12-15 Minuten backen. Vanille- und Puderzucker mischen. Die fertigen Kipferl abkühlen lassen und anschließend in der Mischung wenden.

Aussteckplätzchen

Zutaten:

500 g Mehl

2 gestrichene TL Backpulver

250 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und den Zucker mit Ei, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker hineingeben, mit einem Teil des Mehls verrühren. Dann die in Stücke geschnittene kalte Butter oder Margarine dazugeben, mit Mehl bedecken und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

30 Minuten ruhen lassen. Dann ausrollen und Plätzchen ausstechen. Vorsichtig mit einem Pfannenwender auf ein gefettetes Backblech legen und bei 175–200 °C für 8–12 Minuten backen. Nach Belieben garnieren.

Verpackungsideen

Die Plätzchen können schön in Einmachgläsern mit bunter Schleife verpackt werden. Einmachgläser muss man nicht unbedingt neu kaufen, sondern bekommt sie oft auch aus Haushaltsauflösungen, über Kleinanzeigen oder wenn man mal in der Nachbarschaft herumfragt. Große Marmeladengläser oder Cellophan- oder Butterbrotbeutel mit Geschenkband sind eine günstige Alternative. In der Adventszeit kann man auch schön einen kleinen Tannenzweig oder einen Kiefernzapfen mit dran binden.