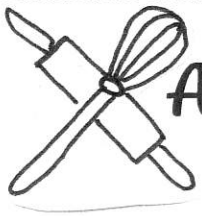
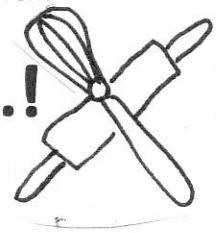
Jetzt ist wieder die gemütliche **Adventszeit**. Brötle oder Plätzchen backen, spazieren gehen im Kalten draußen, danach einen **Tee** trinken oder einen **Glühwein** – auch gern alkoholfrei!
Schauen Sie doch mal bei uns im Shop unter „Weihnachtszeit" vorbei und lassen sich inspirieren!



Auf die Plätzchen, fertig, los...!



4. Runde

Hier kommen ein paar Ideen zu den Naschereien – Rezepte von Brunhilde Braun

Haselnusskugeln – Eine feine Nascherei
~ 75g Mehl, 100g Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 250g Speisestärke, 30g Kakao, 200g ganze Haselnüsse, 250g Butter, Kuvertüre nach Wahl ~
Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Butter mit dem Puderzucker verrühren, danach alle anderen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten.
Aus dem Teig „Fladen" formen, eine Haselnuss hineinlegen, verschließen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein Backblech legen. Beim Backen laufen die Kugeln minimal auseinander. Ca. 10-15 Min. backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Wer möchte kann nach dem Erkalten auf jede Kugel etwas Kuvertüre geben. Ergibt ca. 90 Stück.

Mürbe Korinthenplätzchen
~ 250g Mehl, 100g gemahlene Mandeln, 100g Korinthen, 125g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, etwas Rum, 150g Butter, 4 Eigelb ~
Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Aus dem Teig Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Die Kugeln mit einer Gabel flach drücken. Gabel immer wieder in Mehl tauchen. Ca. 10 Min. backen. Die Plätzchen laufen beim Backen nicht auseinander. Ergibt ca. 100 Stück.

Kokosflocken
~ 250g Zucker, 250g Kokosraspeln, 4 Eiweiß, Zimt nach Wahl, 1 Pr. Salz ~
Backofen auf 130°C Umluft vorheizen. Die 4 Eiweiß die von den Korinthenplätzchen übrig geblieben sind, mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Zucker und evtl. Zimt dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse schnittfest ist, dann vorsichtig die Kokosraspeln unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ca. 12 - 15 Min. backen. Die Kokosflocken sind fertig, wenn sie außen fest und innen noch etwas weich sind.

Und zu guter Letzt, was nicht fehlen darf, ist das:

Spritzgebäck
~ 500g Mehl, 125g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 250g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, ½ Pck. Backpulver, 250g Margarine oder Butter, 2 Eier, Kuvertüre ~
Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Alle Zutaten zu einem Teig zusammenrühren und für 1h kalt stellen. Mit Spritzbeutel, Fleischwolf oder Kekspresse Stränge, Blüten oder Kringel auf das mit Backpapier belegte Blech aufbringen. Ca. 10 Min. backen, bis sie leicht bräunlich sind. Nach Belieben mit Kuvertüre verzieren.

Unsere <u>BETRIEBSFERIEN</u>: 20.12.25 bis 04.01.2026

Wir starten direkt mit einer Liefertagsverschiebung in der ersten Woche!
→ Die Liefertag DI bis FR verschieben sich in KW 02 um einen Tag nach hinten!