



## Unsere Plätzchenrezepte für Sie!

### Vanillekipferl

Zutaten: 150 g Butter  
50 g Zucker  
210 g Mehl  
75 g geriebene und geröstete Haselnüsse oder Mandeln  
1 Päckchen Vanillezucker echt Bourbon Vanille  
Zucker und Vanillezucker

Das Mehl wird auf dem Brett mit der Butter zerbröseln. Dann Zucker und geriebene Nüsse / Mandeln dazu mengen. Evtl. einen 1EßL Sauerrahm untermischen, wenn der Teig zu bröselig ist, 1 Std. im Kühlschrank rasten lassen. Aus dem Teig Kipferl formen und bei 160 Grad backen. Nach dem Backen sofort in Zucker / Vanillezucker Mischung wälzen.

Zu beachten: Die frisch gebackenen Kipferl brechen sehr leicht. Wenn man die Vanillekipferl in Zucker wälzt, muss man sehr vorsichtig sein. Man legt sie am Besten in einem mit dem Zuckergemisch gefüllten Teller, und schüttelt den Teller leicht hin und her.

### Linzer Augen

Zutaten: 320 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze Zimt  
100 g Staubzucker  
1 Päckchen echter Vanillezucker  
100 g geschälte geriebenen Mandeln  
Geriebene Zitronenschale  
190 g in Stücke geschnittene Butter  
Marillen- oder Johannisbeerenmarmelade zum Füllen

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und in die Mitte eine Mulde eindrücken.

Anschließend die übrigen Zutaten der Reihe nach hineingeben.

Mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den fertigen Teig eine halbe Stunde kalt stellen und anschließend messerrückendick ausrollen, und Scheiben mit ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Aus der Hälfte der Scheiben jeweils drei Augen oder ein großes ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad goldbraun backen und auskühlen lassen.

Die nicht gelochten Scheiben auf der Unterseite mit Marillen- oder Johannisbeerenmarmelade bestreichen, die anderen mit Staubzucker bestreuen und jeweils zwei zusammensetzen.



**Heilmaier Messedesign München**  
Eichenstraße 9a  
82061 Neuried/München

Tel. +49 (0) 89 / 74 50 67 32  
Fax +49 (0) 89 / 74 50 67 67

petra.hoerner@messedesign.de  
www.messedesign.de

## Zitronenplätzchen

Zutaten: 400 g Mehl  
250 g Butter  
150 g Zucker  
2 Eigelbe  
1 Messerspitze Natron

Die Zutaten rasch zu einem Mürbteig vermengen. Den Teig messerrückendick ausrollen, Scheiben oder gewünschte Form ausstechen und bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein Loch ausstechen.

Die Plätzchen mit Loch mit Eiklar bestreichen und mit geriebenen Nüssen bestreuen. Alles nun bei guter Hitze goldgelb backen.

Für die Fülle: 200 g Zucker  
Saft und Schale einer Zitrone  
1 Ei  
150 g Butter

Den Zucker, den Saft und die Schale der Zitrone sowie das Ei am Herd unter ständigem Rühren leicht aufkochen bis eine cremige Masse entsteht.

Die Masse abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und mit der Zitronenmasse vermengen. Die gebackenen und ausgekühlten Plätzchen werden mit dieser Zitronenmasse gefüllt. Den nicht gelochten Teil der Plätzchen mit Creme bestreichen und den anderen Teil darauf setzen.

Gutes Gelingen und eine schöne Weihnachtszeit  
wünscht Ihnen das gesamte Heilmaier Team.

