

Zimtsterne

Zimtsterne ☐ sind ein Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen und gehören für viele zu ihren Favoriten. Wir haben ein Rezept für euch, das einfach und schnell geht und unglaublich lecker schmeckt!

Zutaten für 1 Blech (ca. 25 Zimtsterne):

Für den Teig:

300g gemahlene Mandeln

100g Puderzucker (gesiebt)

1/2 TL Backpulver

1 TL Zimt

Etwas Vanillearoma

1 Eiweiß

Für die Glasur:

1 Eiweiß

100g Puderzucker (gesiebt)

+etwas Puderzucker für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker, dem Backpulver und dem Zimt vermischen. Das Eiweiß und das Vanillearoma hinzugeben und mit einem Rührgerät mit Knethaken gut verrühren. Die Teigmasse mit den Händen zusammenkneten und eine Kugel formen.

Anschließend die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestäuben, die Teigkugel darauf legen, ein Küchentuch darüber legen und den Teig mit einer Teigrolle ausrollen bis er ca. 0.8-1 cm dick ist.

Mit einer Ausstechform die Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen.

Für die Glasur ein Eiweiß mit dem Rührgerät (diesmal mit Rührhaken) zu Eischnee schlagen. Nach und nach den Puderzucker hinzugeben und weiterrühren. Mit einem Pinsel die Glasur auf die Zimtsterne bestreichen und die Zimtsterne 12 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Einfache Butter-Plätzchen zum Ausstechen

Zutaten für den Teig (2 Bleche):

150g Weizenmehl
1 Messerspitze Backpulver
50g Puderzucker
150g kalte Butter
ein paar Tropfen Vanillearoma

Zutaten für den Zitronen-Zuckerguss:

150g Puderzucker
3 EL Zitronensaft

Zutaten für die Deko:

Streusel nach Belieben

Zubereitung:

Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 180 Grad vorheizen.

Für de Teig das Mehl, das Backpulver und den Puderzucker sieben und mit dem Vanillearoma in eine Schüssel geben und verrühren.

Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und unterrühren.

Anschließend den Teig in eine Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und für mind. 30 Min. in den Kühlschrank geben.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen bis er 0,3-0,5cm dick ist.

Die Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dann für 12 Minuten im Ofen backen (bis sie eine leicht goldene Farbe haben).

Während die Plätzchen abkühlen kann der Zuckerguss zubereitet werden. Dafür einfach den Puderzucker mit dem Zitronensaft gut verrühren, bis eine weiße, cremige Masse entsteht.

Die Plätzchen mit dem Zuckerguss bepinseln und nach Belieben dekorieren.

Mohn-Kipferl

Zutaten für 2 Bleche:

180g Weizenmehl
1 Messerspitze Backpulver
150g Puderzucker
80g Mohnsamen
150g weiche Butter
2 Eigelb
ein paar Tropfen Vanillearoma

Zubereitung:

Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 180 Grad vorheizen.

Das Mehl, das Backpulver und 100g Puderzucker sieben und in eine Schüssel geben. Die Mohnsamen, 2 Eigelb und das Vanillearoma hinzugeben und verrühren.

Zum Schluss noch die weiche Butter unterrühren, den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche gut durchkneten und die Kipferl formen.

Die Mohnkipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für 8 Minuten im Ofen backen (Achtung nicht zu lange, sonst werden sie zu hart).

Die fertigen Mohnkipferl direkt mit dem restlichen Puderzucker

bestreuen und abkühlen lassen.

Crêpes-Kuchen mit Himbeeren

Crêpes-Kuchen sind momentan voll im Trend, denn sie sehen einfach toll aus! Das französische Low-Fat-Rezept von Backen-Mal-Anders ist außerdem schnell gemacht und schmeckt einfach sooo lecker! Wir wünschen euch viel Freude beim Nachbacken und freuen uns auf eure Kommentare.

Zutaten:

1 Glas Himbeermarmelade
100g frische Himbeeren
2 Tassen Mehl (Dinkel oder Weizen)
2-2,5 Tassen Milch
2 Eier
1-2 Päckchen Vanillezucker
Etwas Öl für die Pfanne

Zubehör:

1 Schüssel
1 Pfanne
1 Schöpfer
1 Pfannenwender (wenn möglich lang)
1 Pinsel oder Küchenrolle um die Pfanne mit Öl zu bestreichen
1 Teelöffel

Zubereitung:

Mehl, Milch, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren bis der Teig kleine Bläschen schlägt.

Der Teig muss recht flüssig sein, bei Bedarf noch etwas Milch hinzufügen. Die Pfanne auf 7-8 erhitzten und mit ganz wenig Öl (ca. 1 TL) bestreichen.

Sobald die Pfanne heiß ist, einen Schöpfer Crêpe-Teig in die Pfanne geben und die Pfanne vorsichtig schwenken, bis der Teig die ganze Pfanne bedeckt.

Die erste Seite braten lassen, bis der Rand goldbraun wird. Dann den Crêpe wenden und kurz auf der anderen Seite braten lassen.

Das Gleiche für die restlichen Crêpes wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Die fertigen Crêpes werden nun mit Himbeer-Marmelade bestrichen und gestapelt.

Um dem Kuchen eine schöne Form zu geben, ist es wichtig darauf zu achten, dass die Crêpes gleichmäßig übereinander gestapelt werden. Zum Schluss noch ein paar Himbeeren an den Seiten einstecken und die oberste Schicht mit Himbeeren, Minze und Puderzucker garnieren.

Et voilà!

Walnusstorte

Zutaten:

Für den hellen Tortenboden:

3 Eier

120 g Zucker

120 g Mehl

$\frac{1}{2}$ Backpulver

1 Pck Vanillezucker

1 Prise Salz

Für den Tortenboden mit Walnüsse:

3 Eier
120 g Zucker
120 g Mehl
20 g Speisestärke
 $\frac{1}{2}$ Backpulver
150 g geriebene Walnüsse
50 g zerlassene Butter
Schale von 2 bio Mandarinen (gerieben)

Für die Creme:

200 g weiche Butter
200 g Staubzucker
350 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
1 Bio Limette
Für die Deko:
Kokosraspeln

Zubereitung:

Tortenboden 1:

Die Eier mit einer Prise Salz eine Minute schaumig schlagen. Danach den Zucker und Vanillezucker hinzufügen und zu einer dicken Creme aufschlagen (ca.15 min).

Das Mehl mit dem Backpulver sieben, langsam mit dem Rührlöffel unterheben und gut vermischen.

Den Teig in eine nicht gefettete Springform füllen und sofort in den vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Während der ersten 15 Minuten Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da der empfindliche Teig sonst zusammenfallen könnte.

Tortenboden mit Walnüsse:

Eier trennen. Eiweiß mit 100 g vom Zucker cremig schlagen. Restlichen Zucker mit der Mandarinschale verreiben und mit den Dottern hell-cremig mixen. Schnee unterheben. Mehl, Stärke, Backpulver und Nüsse vorsichtig einrühren. Anschließend Butter zugeben und langsam unterheben. Den Teig in der Springform füllen und ca. 20 min backen.

Creme:

Limettenschale abreiben und Saft auspressen. Butter und Zucker cremig schlagen. Frischkäse zugeben und unterheben. Anschließend Limettenschale und Saft zugeben und gut mit der Creme vermengen.

Der helle Tortenboden kann nun mit der fertigen Creme bestrichen werden. Danach kommt der zweite Walnuss-Tortenboden drüber und die Torte wird komplett mit der restlichen Creme eingestrichen. Zum Schluss kommt die Dekoration mit den Kokosraspeln.

Geschenktorte mit Zitronenfüllung

Das Rezept für den Boden:

[Biskuitboden ohne Speisestärke](#)

Zutaten:

Für die Füllung:

200g Magerquark
200g kalte Schlagsahne
75g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Blatt oder 1 Päckchen Gelatine
2 Fläschchen Zitronen-Aroma
Schale einer Bio-Zitrone

Für die Buttercreme:

300 g Butter (Zimmertemperatur)
300 g Puderzucker

1 EL milch
etwas Zitronen Aroma

Für den Fondantüberzug:
ca. 700 g Fondant

Für die Schleife:
ca. 300 g Fondant
Essbaren Kleber
etwas Puderzucker
nach Wunsch gelbe Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Zuerst den *Biskuitboden* zubereiten und in drei Schichten schneiden.

Für die *Füllung* den Quark in einer Schüssel auf niedriger Stufe verrühren (mit Rührstäben). Die Gelatine hinzugeben und verrühren.

Den Zucker und Vanillezucker und das Fläschchen Zitronen-Aroma sowie die Zitronenzeste hinzufügen und die Masse vermischen.

Die kalte Schlagsahne in einer anderen Schüssel steif schlagen und in der Quark-Masse vorsichtig unterheben.

Die Creme mind. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie noch fester wird.

In der Zeit die *Buttercreme* zubereiten. Dafür die Butter ca. 5 min luftig aufschlagen. Den Puderzucker über die geschlagene Butter sieben und weiter aufschlagen. Anschließend Milch und Aroma hinzufügen und alles zusammen schaumig rühren. Je länger die Butter geschlagen wird, desto weniger Buttergeschmack hat man hinterher.

Mit der fertigen Buttercreme, könnt dann die Torte komplett einstreichen.

Nun wird die *Torte* geschichtet: Die untere und mittlere Schicht des Biskuitbodens mit der Füllung bestreichen, die drei Schichten aufeinander stapeln und anschließend die Torte mit der Buttercreme komplett bedecken.

Ein sauberes Arbeiten mit einer möglichst glatten Oberfläche ist hier besonders wichtig.

Die Torte sollte in den Kühlschrank gegeben werden, damit die Buttercreme hart werden kann.

Während dessen, könnt ihr die *Schleife* aus Fondant vorbereiten:

Den Fondant nach Wunsch färben, verkneten und auf etwas Puderzucker oder Speisestärke ca. 2 mm dünn ausrollen.

Mit einem Teigschneider zuerst zwei lange Streife mit ca. 2.5 cm breite ausschneiden und sobald die Torte mit Fondant eingedeckt ist, auf die Torte mit Zuckerkleber platzieren.

Für die Schlaufen schneidet ihr:

4 große Streifen (3 cm breit x 15 cm lang)

6 kleine Streifen (2 cm breit x 15 cm lang)

Die beide Enden der Streifen klebt ihr mit Zuckerkleber zusammen.

Damit alle Schleifen gleich aussehen, nehmt ihr Küchenrolle und formt die Schleifen darüber und lasst sie so 24 Stunden trocknen.

Für das Beziehen der Torte mit *Fondant*, ca. 700g Fondant weich kneten und mit etwas Puderzucker ca. 3 mm dünn ausrollen.

Den ausgerollten Fondant über die Torte legen. Der Durchmesser sollte dabei mindestens 5 cm größer als die Torte sein.

Mit einem Glätter zuerst die Oberseite der Torte glätten. Danach den Fondant am Tortenrand immer wieder leicht anheben und so gleichmäßig ohne falten den Rand eindecken.

Sobald die Schlaufen trocken sind, die Küchenrolle entfernen und die Schleife auf die Mitte der Torte mit Zuckerkleber platzieren.

Zuerst die 4 größere Schlaufen als untere Etage und dann die kleinen Schlaufen.