

Weihnachtsrezepte mit Marmeladen/Gelee

Lebkuchen

200g Butter

280 g Zucker

8 Eigelb

280 g Haselnüsse

140 g Schokolade

180 g Mehl

½ Backpulver

Zitronenschale oder Vanille

Alles zu einer cremigen Masse rühren.

Auf einem Backblech (am besten mit Backpapier auslegen, ansonsten gut Fetten) verstreichen

Backzeit: 180°C ca. 25 min

Nach dem Backen mit Marmelade/Gelee bestreichen

Wir verwenden gerne Johannisbeer Gelee, es funktioniert aber auch mit anderen Sorten.

Mit Schokolade überziehen und rauten schneiden

Husarenkrapfen

300 g Mehl

80 g Nüsse

100 g Zucker

1 p Vanillezucker

200 g Butter

2 Eigelb

Backzeit: 180°C ca. 15 min

Alles zu einem Teig kneten. Aus dem Teig Kügelchen formen. Am besten mit dem Stielende eines Rührlöffel ein loch in den Teig drücken. Das

Weihnachtsrezepte mit Marmeladen/Gelee

Loch mit Marmelade/Gelee (wir nutzen gerne Apfel/Quitte/Johannisbeer Gelee) Dann ausbacken. Nach dem backen das ganze mit Puderzucker bestäuben. Die Engelsaugen gut trocken lassen.

Spitzbuben

300g Mehl

200g Butter

150 g Zucker

1 Vanillezucker

man macht einen gehackten Teig

Sticht formen aus eines mit Loch füllt sie nach dem backen mit Gelee

Backzeit: 200°C ca. 8-10 min

Himbeerbrötchen

4 große Eier

375 g Zucker

125 g dicke Himbeermarmelade

500 g Mehl

wie Vanillebrötchen

Backzeit: 150-160°C ca. 30-35 min