

## 1/4 Vanillekipferl Hafermark

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Weihnachten



### Zutaten

180 G	Weizenmehl glatt
1 PRISE	Salz
150 G	zimmerwarme Butter
50 G	Staubzucker
80 G	Hafermark

### Zubereitung

1. Mehl mit der Butter gut verbröseln.
2. mit Staubzucker, Salz und Hafermark rasch zu einem Mürbteig verkneten.
3. Fingerdicke Würste rollen, kleine Stücke abschneiden und Kipferl formen.
4. Bei 170 °C Heißluft hell backen.
5. 1-2 Minuten ruhen lassen, in Vanillestaubzucker vorsichtig wälzen.

## 2/4 Baileys-Kugeln

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Weihnachten



### Zutaten

200 G	Biskuitbrösel (trockene Kuchenreste oder Biskotten)
200 G	getrocknete Marillen
100 G	weiße Schokolade
100 G	Schlagobers
120 ML	Baileys
	weiße Kuvertüre
	Kokosette

### Zubereitung

1. Schlagobers aufkochen, weiße Schokolade darin schmelzen.
2. Baileys in die überkühlte Masse einrühren.
3. Biskuitbrösel und klein geschnittene, getrocknete Marillen dazugeben.
4. Masse gut durchziehen lassen.
5. Kleine Kugeln drehen.
6. Weiße Kuvertüre laut Anleitung herstellen.
7. Kugeln darin tunken und in Kokosette wälzen.
8. Eventuell in Konfektkapseln einsetzen.

## 3/4 Kokosbusserl mit Topfen

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Weihnachten



### Zutaten

4	Eiweiß
200 G	Kristallzucker
100 G	Magertopfen
250 G	Kokosette
	Saft einer halben Zitrone
	dunkle Kuvertüre

### Zubereitung

1. Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam einrieseln.
2. Zitronensaft mit Topfen vermengen und mit der Eiweißmasse verrühren.
3. Kokosette unterheben.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech, mit zwei Teelöffel kleine Häufchen setzen.
5. Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
6. Kuvertüre laut Anleitung zubereiten und Busserlunterseite darin tunken.

## 4/4 Linzeraugen

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Weihnachten



### Zutaten

200 G	Weizenmehl glatt
50 G	Haselnüsse gerieben
90 G	Butter
70 G	Staubzucker
2	Dotter
	Ribiselgelee

### Zubereitung

1. Mehl mit der kalten Butter verbröseln.
2. Nüsse und Staubzucker untermengen und mit den Eidottern schnell zu einem Mürbteig verkneten.
3. Teig dünn ausrollen, Kekse ausstechen.
4. bei 170 °C Heißluft hell backen.
5. Mit Gelee bestreichen.
6. Keks mit Loch bezuckern und zusammensetzen.