

*In der Weihnachtsbäckerei*

R  
A  
D  
I  
O

b  
GRUND- UND WERKREALSCHULE  
Brötzingen

*Das Begleitheft zu Folge Nr. 5 mit  
leckeren Backrezepten*

# Die Brötzinger Karotten-Power-Muffins

## Zutaten Teig:

400 g gemahlene Mandeln  
40 g grob gehackte Walnüsse  
300 g geriebene Karotten  
250 g Puderzucker  
7 Eier  
40 g Speisestärke  
3 gemahlene Zwieback  
1 P. Backpulver  
2 P. Vanille Zucker  
1EL Zitronensaft  
2 TL Zimt

## Für die Dekoration:

Dunkle oder helle Schokoladenglasur  
Marzipankarotten oder bunte Streusel

## Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel cremig rühren und den Teig in die Muffinformen füllen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und 25 bis 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dekorieren - guten Appetit.



# Gebrannte Mandeln

## Zutaten:

400 g ganze Mandeln  
200 g Zucker  
200 ml Wasser  
2 P. Vanille Zucker  
2 EL. Zimt

## Zubereitung:

Wasser, Zucker, Vanille Zucker und Zimt in eine beschichtete Pfanne geben. Herdplatte auf höchste Stufe stellen. Alles in der Pfanne durchmischen und zum Kochen bringen.

Mandeln mit dazugeben und gaaaanz geduldig, seeeehr lange mit viiiiell Liebe umrühren. So lange, bis das Wasser verdunstet ist. Dann bei mittlerer Herdplatten-Stufe weiter rühren, bis der karamellisierte Zucker die Mandeln umhüllt.

Die noch heißen Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder Tablett geben und kurz abkühlen lassen. Verklebte Mandeln voneinander lösen und weiter abkühlen lassen.

Die fertigen Mandeln portioniert in Gebäcktütchen verpacken oder in eine Keksdose füllen. Viel Spaß beim Naschen oder Verschenken - hmmm - lecker 😊



# Uroma Dorotheas Butterbackesle

## Zutaten:

500 g Mehl  
220 g Zucker  
170 g Butter (angewärmt bei Zimmertemperatur)  
5 Eigelb (man muss das Eigelb vom Eiweiß trennen)  
etwas geriebene Zitronenschale



## Zubereitung:

Zuerst wird die Butter schön cremig gerührt und dann der Zucker und das Eigelb dazu gegeben. Diesen Teig rührt man mindestens 5 Minuten. Nun wird das Mehl hinzugefügt, ein Backbrett etwas mit Mehl bestreut und dort knetet man alles mit den (gewaschenen 😊) Händen zusammen.

Jetzt muss der Teig steif werden und dazu stellt man ihn in den Kühlschrank. Und jetzt geht es los: Mit einem Wellholz wellt man den festen Teig etwa einen halben Zentimeter dick aus und sticht mit beliebigen Förmchen Figuren aus. Diese bestreicht man dann mit dem Eigelb.

Den Ofen heizt man auf 130 Grad vor (Ober- und Unterhitze) und bäckt die Ausstecherle auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten. Schaut einfach immer wieder in den Ofen, ob sie schon etwas braun sind.

Übrigens: Das nicht benötigte Eiweiß muss man nicht wegschütten, sondern kann es für die Kokoshäufle verwenden, die wir Euch auf der nächsten Seite vorstellen.



# Oma Helmas Kokoshäufle

## Zutaten:

500 g Puderzucker  
500 g Kokosflocken  
6 Eiweiß  
Schale und Saft von einer Zitrone  
Evtl. Oblaten als Unterlage



## Zubereitung:

Zuerst wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, dann der Zucker, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale und die Kokosflocken untergezogen. Nicht zu sehr rühren, damit der Ei-Schnee nicht zusammenfällt.

Mit einem Teelöffel werden nun kleine Häufchen entweder auf Oblaten oder direkt auf das Backpapier gesetzt.

Jetzt kommen die Kokoshäufle in den auf 150 Grad vorgeheizten (Umluft) Ofen (mittlere Schiene) und werden dort maximal 20 Minuten gebacken, eher weniger. Am besten schaut Ihr auch hier öfters in den Ofen. Die Kokoshäufle sollen nur gaaanz leicht braun gefärbt sein, dann sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



# Tante Lisas Vanillekipferl



## Zutaten Teig:

300 g Mehl  
250 g Butter  
80 g Zucker  
20 g gemahlene Mandeln  
80 g gemahlene Haselnüsse

## Zutaten Top:

1-2 Vanilleschoten (je nach Größe) auskratzen und mit 1-2 Esslöffel Puderzucker mischen.

## Zubereitung:

Alle Teigzutaten werden in einer Rührschüssel vermischt, die Butter sollte dafür weich sein (Zimmertemperatur). Zum Festwerden wird der Teig anschließend mindestens 2 Stunden in Frischhaltefolie eingewickelt in den Kühlschrank gestellt.

Nun formt man aus dem Teig etwa 8 cm lange und ca. 1-2 cm dicke Hörnchen.

Der Backofen wird auf 180 Grad vorgeheizt (Ober- und Unterhitze) und dann werden die Hörnchen - **Vorsicht** - nur 5-10 Minuten gebacken (je nach Größe). Danach etwas abkühlen lassen und die lauwarmen Hörnchen in dem mit der Vanille gemischten Puderzucker wenden. Guten Appetit!



## **Und falls man mal keinen Ofen hat ...**

*... dann kann man auch einfach Butterkekse mit Schokoladenglasur, Schokolinsen, Lebensmittelfarbe, Streusel, Buttercreme, Schlagsahne oder sonstigem Dekor verzieren und dann naschen.*



*Die Sendung „In der Weihnachtsbäckerei“ von Radio Brötzingen könnt Ihr Euch hier anhören:*



*Habt Ihr weitere Rezeptideen? Dann tauscht sie untereinander aus und trefft Euch zum gemeinsamen Backen. Viel Spaß wünscht Euch*

**Euer Radio-Brötzingen-Team**

Ein besonderes Dankeschön  
geht an die:

*Gabriel Eberle Stiftung*



*.. Gutes für Brötzingen*

