



Die **30** leckersten

Sulzer Bredla- Rezepte

»Für Sie ausgewählt von Ihrem
HGV Sulz am Neckar e.V.«

Sulz.Ja



Sulzer & Bredla...

... scheinen sich zu mögen, denn von den vielen – über 100 – Zusendungen zu »Mein leckerstes Bredla-Rezept« waren wir überwältigt. Dafür zuerst ein ganz herzliches Dankeschön an alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer! Begeistert hat uns die große Vielfalt der Rezepte; es ist beeindruckend, welcher Facettenreichtum an Bredla rund um Sulz auf den Festtagstisch kommt.

Die Auswahl der interessantesten 30 Rezepte ist uns sehr schwer gefallen. Schon beim Durchlesen haben wir Appetit bekommen, und ich kann Ihnen verraten: wir haben auch vieles nachgebacken – alles ganz lecker und unbedingt empfehlenswert.

Wir wünschen Ihnen beim Ausprobieren der schönen Rezepte gutes Gelingen und viel Freude!

Herzliche Grüße aus unserem Städtle



Gislinde Sachsenmaier
1. Vorsitzende
Handels- und Gewerbeverein Sulz am Neckar e. V.



Alles *Bredla!*

Nougatknöpfe	04	Mokkabohnen	19
Schokoladen-Brot	05	Märchenplätzchen	20
Mokkastangen mit Schokolade	06	Springerle	21
Spitzgucken	07	Pfefferkuchenplätzchen	22
Burgenländer Kipferl	08	Honiglebkuchen ohne Ei	23
Assessorle	09	Gefüllte Schokoladenplätzchen	24
Hausfreunde	10	Grenobler Nusstaler	25
Gottloble	11	Marzipan-Mandel-Gebäck	26
Walnussmakronen	12	Geroldsbrötchen	27
Mandel-Schokoladen-Plätzchen	13	Tutti-Frutti-Häufchen	28
Aprikosen-Plätzchen	14	Anis-Taler	29
Saure-Sahne-Brezeln	15	Schokoladekipferl	30
Orangenzungen	16	Oma Annas Lebkuchen	31
Baiser-Gelee-Küsschen	17	Ingwergebäck	32
Glühwein-Lebkuchen vom Blech	18	Wiener Herzen	33





Nougatknöpfe

Von Sabine Winter-Fieler, Freudenstadt

100 g weiche Butter oder Margarine
200 g Nußnougat-Creme
1 Ei
½ Päckchen Vanille-Zucker
½ abgeriebene Schale unbehandelter Orange
1 Prise Salz
300 g Mehl
½ TL Backpulver
200 g Nußnougat-Creme als Kuvertüre

Die Nougatmasse erwärmen, bis sie streichfertig ist. Butter oder Margarine mit Nußnougat schaumig rühren. Ei, Vanillezucker, Orangenschale und Salz unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unter den Teig kneten und ca. 2 Stunden kalt stellen. Den Teig zu vier 2 €-großen Rollen formen und davon Scheiben (ca. ½ cm dick) abschneiden. Auf ein gefettetes Blech legen und in 10 bis 12 Minuten backen. Die abgekühlten Nougat-Knöpfe zur Hälfte in die Nußnougat-Kuvertüre eintauchen und auf Butterbrotpapier oder Backpapier trocknen lassen. Variante: Die überzogenen Nougat-Knöpfe können auch in Pralinen-Förmchen gesetzt werden.

Hinweis: Die sich abwechselnden Fotos im Seitenhintergrund der Rezepte stellen nicht das jeweilige Gebäck dar, sondern dienen nur gestalterischen Zwecken.



Schokoladen-Brot

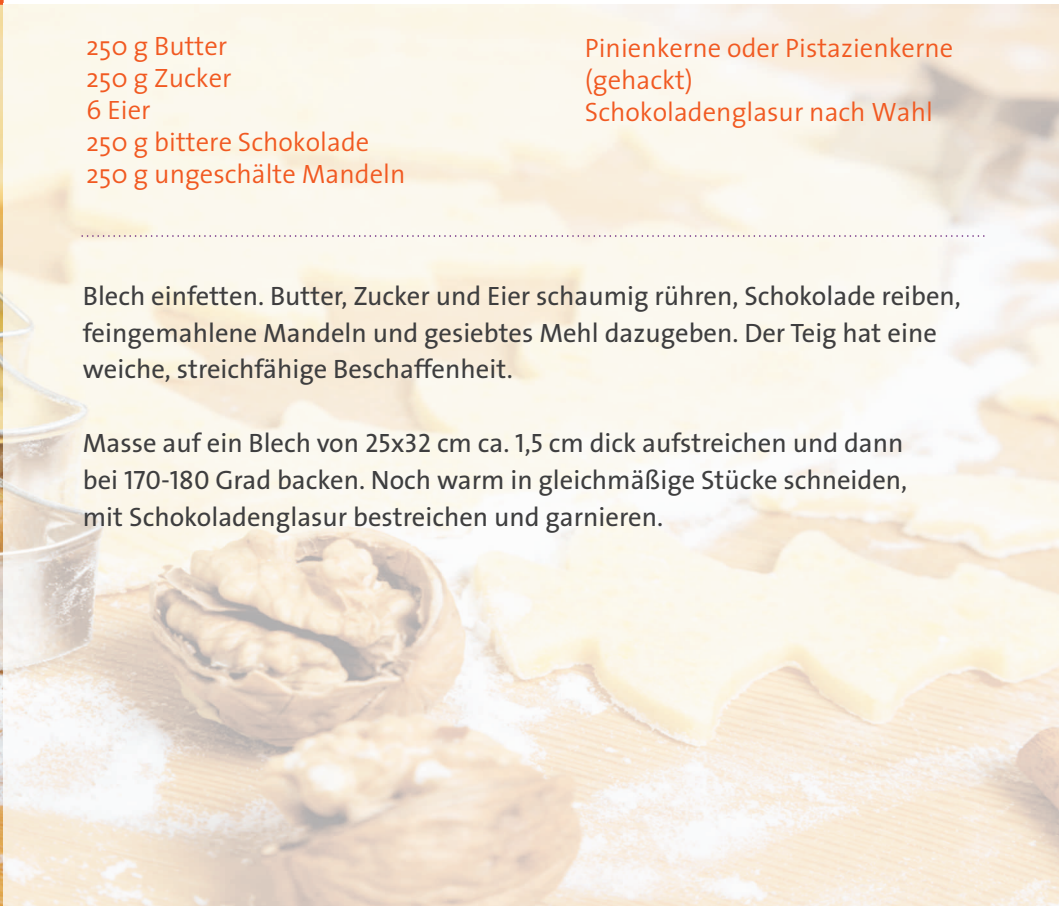
Von Monika Würth, Loßburg

250 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
250 g bittere Schokolade
250 g ungeschälte Mandeln

Pinienkerne oder Pistazienkerne
(gehackt)
Schokoladenglasur nach Wahl

Blech einfetten. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Schokolade reiben, feingemahlene Mandeln und gesiebtes Mehl dazugeben. Der Teig hat eine weiche, streichfähige Beschaffenheit.

Masse auf ein Blech von 25x32 cm ca. 1,5 cm dick aufstreichen und dann bei 170-180 Grad backen. Noch warm in gleichmäßige Stücke schneiden, mit Schokoladenglasur bestreichen und garnieren.





Mokkastangen mit Schokolade

Von Maria Amann-Verona, Rottweil

4 TL lösliches Espressopulver
275 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g gemahlene Mandelkerne
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelb
200 g Butter
200 g Zartbitter-Kouvertüre

Espressopulver in 2 EL kochendem Wasser auflösen. Mehl, Haselnüsse, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, 2 TL Kakao, Salz, Eigelbe, Espresso und Butter in Flöckchen in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer dicken Rolle formen. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen. Anschließend den Teig in 8 Teile schneiden. Jedes Achtel zu einer Rolle (42 cm lang, 1 cm Ø) formen. In 7 Röllchen schneiden. Auf Backpapier legen und auf dem Backblech bei 200°C backen. Danach auskühlen lassen.

Kouvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und die Ende der Mokkastangen tauchen, abtropfen lassen, auf ein Gitter setzen und trocknen lassen. Abschließend mit Kakao bestäuben.



Spitzgucken

Von Heidi und Erna Kuhring, Sulz am Neckar

Mürbteigmasse:

500 g Mehl
250 g Butter
125 g Zucker
6 Eigelb
1 Prise Salz

Makronenmasse:

6 Eiweiß
375 g Zucker
375 g geriebene Haselnüsse
Schale einer halben Zitrone
1 gestrichener Kaffeelöffel Zimt
1 Eigelb zum Bestreichen

Aus den erstem Zutaten macht man einen gehackten Mürbteig, wellt ihn zentimeterdick aus und sticht mit einem Wasserglas runde Plätzchen aus. Dann schlägt man die Eiweiß zu steifem Schnee, rührt diesen mit dem Zucker 10 Minuten lang und mischt daraufhin die Haselnüsse und Gewürze darunter.

Nun setzt man auf die runden Plätzchen einen Kaffeelöffel der Makronenmasse und rollt die Plätzchen zu Tüten auf. Damit sie kleben den Rand mit Eigelb bestreichen.

Die Spitzgucken auf ein gefettetes Blech setzen, mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C backen.



Burgenländer Kipferl

Von Sigrid Alber, Sulz am Neckar

400 g Mehl
250 g Butter
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe
4 EL Milch
3 Eigelb

Füllung:
250 g Puderzucker
3 Eiweiß
80 g geriebene Walnüsse

Das Mehl mit Hefe und Salz mischen. Mit der weichen Butter, den Eigelben und der Milch schnell zu einem glatten Teig verkneten. Im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen. Den Teig in vier gleich große Portionen teilen und jede davon dünn zu einem Rechteck ausrollen. Für die Füllung das Eiweiß mit Puderzucker über Wasserdampf aufschlagen, bis sich Wellen schlagen. Das Eiweiß auf den ausgerollten Teigstücken gleichmäßig verteilen, je eine Handvoll Nüsse darüber streuen und wie Biskuitrouladen dünn einrollen.

Mit einer runden Ausstechform etwa 1 bis 1,5 cm dicke Scheiben abstechen und diese auf Backpapier ausgelegte Bleche legen. Die Kipferl im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen, so dass sie hellgelb bleiben. Nach dem Backen auskühlen lassen und genießen.



Assessorle

Von Elise Kühne, Vöhringen-Wittershausen

Teig:

150 g Mehl

150 g Butter

30 g Zucker

1 Eigelb

1 EL Weißwein

1 Eiweiß

125 g Puderzucker

125 g grobgeschnittene abgezogene Mandeln

Johannis- oder Preiselbeermarmelade

Die Zutaten für den Teig gut durchkneten, 1 Stunde ruhen lassen und kühl stellen. Aus dem Teig dünne runde Plätzchen ausstechen und mit Ei bestreichen.

Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen, den Puderzucker langsam zugeben und zuletzt die Mandeln vorsichtig unterheben. Mit einem Löffel jeweils ein Häufchen der Schneemasse auf die runden Plätzchen setzen.

In die Mitte des Mandelhäufchen etwas Marmelade geben und die Plätzchen bei 150 °C backen.



Hausfreunde

Von Regine Bonfert, Horb am Neckar

Mürbteig:
175 g Mehl
75 g Speisestärke
175 g kalte Butter
1 Ei
60 g Zucker
2 EL Vanillezucker

Füllung:
200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
Aprikosenmarmelade ohne Stücke
Glasur:
Zartbitterkuvertüre
Walnushälften zum Belegen

Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten in Folie kaltstellen. Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen und ca. 4 cm runde Plätzchen ausstechen. Auf Backpapier bei 175 °C Umluft etwa 10 Minuten goldgelb ausbacken, dann abkühlen lassen. Für die Füllung die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Zwischen Folie oder aufgeschnittener Tiefkühl-Tüte dünn ausrollen und ebenfalls 4 cm große Kreise ausstechen. Alle Teigplätzchen mit Marmelade bestreichen, jeweils ein 2. Plätzchen aufsetzen und wieder Marmelade darauf streichen. Dann einen Marzipankreis oben auflegen. Ganz mit der geschmolzenen Glasur überziehen und mit einer Walnushälfte garnieren.

“Die Hausfreunde heißen meistens mit Recht so, indem sie mehr die Freunde des Hauses als des Herrn, also den Katzen ähnlicher als den Hunden sind.”

Schopenhauer





Gottloble

Von Johanna Schwarz, Vöhringen-Wittershausen

Zutaten:

3 Eigelb
60 g Zucker
125 g Butter
250 g Mehl

Guss:

3 Eiweiß
200 g gemahlene Mandeln
180 g Zucker
etwas Zimt

½ Glas Himbeer- oder Erdbeermarmelade

Aus den erstgenannten Zutaten einen Mübteig herstellen. Den Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen und runde, am Rand gezackte Plätzchen ausstechen. Eiweiß zu Schnee schlagen, Mandel, Zucker und Zimt mischen und unterrühren. Auf jedes Plätzchen ein Häufchen Guss setzen. In die Mitte ein Loch drücken und mit Marmelade füllen.



Walnussmakronen

Von Ursula Bühl, Sulz am Neckar

2 Eiweiß
100 g Puderzucker
Ein halbes Fläschchen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
200 g geviertelte Walnusskerne
1 Prisesalz

Das Eiweiß mit einem elektrischen Handrührgerät steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker und das Aroma hinzufügen und über heißem, nicht mehr kochendem Wasser weiterschlagen, bis die Masse glänzend ist. Die Walnusskerne vorsichtig darunter heben (nicht rühren!). Mit 2 TL Häufchen auf ein mit gefettetem Backpapier belegtes Backblech setzen und 20–25 Minuten bei 125–150 Grad backen.



Mandel-Schokoladen-Plätzchen

Winfried Vollmer, Sulz am Neckar

100 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 mittelgroßes Ei
1 Prise Salz
50 g Mandelplättchen
100 g Mehl
60–70 g zarte Kölnflocken
1 gestrichener Teelöffel Hirschhornsalz
1 Pack (100 g) Raspel-Schokolade

Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz miteinander verrühren. Mandelblättchen darunterrühren, Mehl und Kölnflocken und das in wenig Wasser aufgelöste Hirschhornsalz dazugeben und zusammenkneten. Raspelschokolade dazugeben und ebenfalls einkneten.

Das Blech mit Backpapier auslegen und kleine Häufchen darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Einschubschiene) bei 200° Grad backen (ca. 10 Minuten) und die erkalteten Plätzchen mit Schokoladenguss überziehen.



Aprikosen-Plätzchen

Von Jenny Kipp, Sulz am Neckar

120 g Margarine
80 g Zucker
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g getrocknete Aprikosen
100 g Cornflakes (ohne Zucker)

Die getrockneten Aprikosen klein schneiden. Aus Margarine, Zucker und Ei eine Schaummasse herstellen, Mehl und Backpulver unterrühren. Aprikosen und Cornflakes vorsichtig unterheben. Den Teig als kleine Häufchen aus ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Backzeit: 10–15 Minuten bei ca. 160°C



Saure-Sahne-Brezeln

Von Sandra Rößler, Dornhan

175 g kalte Butter
250 g Mehl
100 g stichfeste saure Sahne
1 Eigelb
75 g Hagelzucker

Butter in Stückchen, Mehl und saure Sahne zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen.

Mit einem Ausstecher Brezeln ausstechen, Restlichen Teig erneut verkneten, ausrollen und ausstechen. Auf Backpapier legen.

Eigelb verquirlen. Brezeln damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 12–14 Minuten goldgelb backen.



Orangenzungen

Von Sandra Wagner, Dornhan

100 g Marzipan-Rohmasse
200 g Butter
100 g Puderzucker
Abgeriebene Schale von 2 Orangen
4 Eigelb
260 g Mehl
200 g Orangemarmelade
200 g Kuvertüre

Die Marzipan-Rohmasse würfeln und mit der Hälfte der Butter und dem Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einem Holzspatel glattrühren. Das Marzipan muss sich vollständig auflösen. Restliche Butter, Orangenschale und Eigelbe darunter rühren. Zum Schluss das Mehl darüber sieben und unterrühren. Das Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Teig in einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 7 füllen und auf das Backblech Streifen in Form von Löffelbiskuits (5–6 cm Länge) spritzen. Dabei auf genügend Abstand achten. Auf der mittleren Schiebeleiste 10–12 Minuten backen. Noch heiß mit einem breiten Messer vom Backblech nehmen. Die Orangemarmelade in eine Papiertüte füllen und die Orangenzungen auf der Unterseite damit bespritzen und jeweils zwei zusammensetzen. Die Kuvertüre auflösen und die Zungen zur Hälfte eintauchen, am Schüsselrand gut abstreifen und auf Pergamentpapier erstarren lassen.



Baiser-Gelee-Küsschen

Von Kerstin Titsch, Sulz am Neckar

2 Eigelb
2 Eiweiß
185 g Margarine
250 g Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Vanillezucker
100 g Puderzucker
Pfirsich/Himbeermarmelade

Eigelb, Margarine, Mehl, Zucker, Salz und Vanillezucker zuerst mit Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dünn ausrollen und ca. 130 kleine Kreise (3 cm) ausstechen. Teigreste immer wieder verkneten und neu ausrollen.

Eiweiß steif schlagen und 100 g Puderzucker einrieseln lassen. Festen Eischnee in eine Spritze mit Sternentülle füllen und auf jeden Keks einen Tuff spritzen. Kekse nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Kekse mit der Marmelade bestreichen und zusammensetzen.



Glühwein-Lebkuchen vom Blech

Von Marc Scherrmann, Horb-Altheim

200 g Butter
180 g Zucker
2 EL Marzipanrohmasse
200 g Honig
200 g Puderzucker
4 Eier
500 g Mehl

500 g gemahlene Haselnüsse
1/2 TL Zimt
1/2 TL Lebkuchengewürz
1 EL braune Schokolade geraspelt
1 Becher Sauerrahm
1 P Backpulver
1/8 l Glühwein

Backofen auf 180°C vorheizen. Butter, Zucker, Marzipan und Honig schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Haselnüsse, Zimt, Lebkuchengewürz, Schokolade und Backpulver vermischen und zur Schammasse geben, unterrühren. Sauerrahm und Glühwein verrühren und in die Lebkuchemasse geben.

Masse auf ein Backpapier auslegen und bei 180°C ca. 40 Minuten backen. Puderzucker mit etwas Glühwein verrühren und auf den heißen Lebkuchen streichen.





Mokkabohnen

Von Andrea Schneider, Oberndorf am Neckar

150 g Zartbitter-Schokolade
200 g Nussmischung
3 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Zucker
2 EL Kakao
6 TL espressopulver
1 TL Rum

Außerdem:
100 g weiße Schokolade
Mokkabohnen

Schokolade fein reiben und die Nussmischung mahlen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen bis eine schnitt-feste Masse entsteht. Kakaopulver darüber sieben. espressopulver, Rum, Schokolade und die Nussmischung zugeben. Alles vorsichtig vermengen, dabei nicht zu viel rühren. Masse mit 2 TL zu kleinen Häufchen portionieren und auf Backpapier setzen. Makronen über Nacht trocknen lassen.

Backen: 12 - 15 Minuten bei 160°C Ober-Unterhitze.

Weißer Schokolade schmelzen und die abgekühlten Makronen damit be-tupfen. 1 Mokkabohne draufsetzen.



Märchenplätzchen

Von Annette Müller, Glatt

Zutaten:

350 g Mehl
1 Ei
250 g Fett
100 g Mandeln/Haselnüsse
(gemahlen)
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker

Füllung:

3 Tafeln Vollmilchschokolade
150 g gemahlene Mandeln

Mit den Zutaten den Knetteig herstellen und 2 Stunden kalt stellen. Danach ca. 3 mm dick auswellen und in Formen mit ca. 3 cm Durchmesser ausstechen. Bei 200°C Ober-Unterhitze ca. 8–10 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Je 1 Plätzchen reichlich damit bestreichen, sodass, wenn das 2. Plätzchen darauf gelegt wird, die Schokolade an den Rändern leicht herausdrückt.

Zu guter letzt die Doppelplätzchen in den gemahlenden Mandeln drehen, damit die Schokoränder bedeckt sind.





Springerle

Von Karin Schröder, Sulz am Neckar

4 Eier
500 g Puderzucker
1 Prise Hirschhornsalz
1 EL Rum
1 unbehandelte Zitrone

1 Prise Salz
500 g Mehl
Stärkemehl
Anis

Eier mit Puderzucker schaumig rühren. Hirschhornsalz in Rum auflösen, mit der abgeriebenen Zitronenschale und Salz unterrühren. Mehl sieben und unterarbeiten. Den Teig ca. 3 Stunden ruhen lassen. Backunterlage mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf portionsweise ca. 8 mm dick ausrollen und mit Stärkemehl bestäuben. Holzmodel darauf legen und fest andrücken. Springerle ausschneiden oder abrädeln. Backblech mit Dauerbackfolie auslegen und mit Anis bestreuen. Springerle vorsichtig mit einem breiten Messer oder einer Palette darauflegen. Mindestens 12 Stunden trocknen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 20–30 Minuten sehr hell backen. Eventuell nach 15 Minuten Backzeit mit Pergamentpapier abdecken.

Wichtig: Springerle müssen oben hell sein und sollten hellbraune Füßchen haben.





Pfefferkuchenplätzchen

Von Werner Grotzke, Sulz am Neckar

300 g Mehl
125 g Butter
80 g Honig
120 g Rübensirup
1/2 Teel. Hirschhornsalz
1/2 Teel. Pottasche

1 Teel. Kardamom
1 Prise Salz
1 El. Lebkuchengewürz
1/2 Teel. Zimt
30 g gemahlene Mandeln
2 Eigelb

Alle Zutaten zu einem festen Teig von Hand verkneten. Teig mindestens 12 Stunden ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und mit Zucker- oder Schokostreuseln bestreuen. Bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen, dann auf einem Rost auskühlen lassen. Am besten schmecken die Plätzchen, wenn sie bereits 2 Wochen alt sind.





Honiglebkuchen ohne Ei

Von Elke Bauer, Dornhan

500 g Honig
250 g Zucker
250 g Mandeln
250 g Zitronat/Orangeat
5 g Zimt
5 g Nelken gemahlen
1 kleine Muskatnuss gerieben
Gesamte Zitronenschale, gerieben
1/16 l Kirschwasser
10 g Hirschhornsalz
750 g Mehl

Guss:
250 g Puderzucker
1 Würfel Palmin Kokosfest

Alle trockenen Zutaten gut mischen, den Honig flüssig werden lassen und das Hirschhornsalz mit Kirschwasser auflösen und anschließend alles zusammenkneten. Den klebrigen Teig sofort auf ein Mit Backpapier belegtes Blech schmieren. Bei 160°C ca. 25 Minuten auf Heißluft backen.

Nach dem Backen auf den noch heißen Lebkuchen den Guss verteilen und noch heiß in mittlere Rauten schneiden. Nach Laune mit kandierte Früchten oder halben Mandeln verzieren.



Gefüllte Schokoladenplätzchen

Von Ute Kirstan, Sulz am Neckar

250 g Zucker
250 g Butter/Margarine
3 Eier
250 g Mehl
60 g Kakao
1 Prise Salz
Mark einer Vanilleschote

Außerdem:
Aprikosenmarmelade
Schokoladenguss

Aus den ersten genannten Zutaten den Rührteig herstellen. Den Teig in einem Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech haselnussgroße Tupfer mit Abstand zueinander spritzen. Bei 175°C ca. 7 Minuten backen.

Danach abkühlen lassen. Je zwei Schokoplätzchen mit Aprikosenmarmelade zusammen setzen. Schokoladenguss schmelzen und Plätzchen zur Hälfte eintauchen und trocknen lassen.





Grenobler Nusstaler

Von Heidi Giering, Sulz am Neckar

Teig:

150 g Mondamin Feine Speisestärke

300 g Mehl

1 Ei

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

300 g Butter

Außerdem:

50–75 g Nougat

100 g erwärmte Haselnussglasur

Haselnusskerne

Speisestärke und Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Zucker und Vanillinzucker und das weiche Fett daraufgeben, alles verkneten und den Teig kaltstellen. Plätzchen (4–5 mm Ø) ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen. Die Plätzchen mit erwärmter Nougatmasse bestreichen, zusammensetzen, mit der flüssigen Haselnussglasur überziehen, mit Haselnusskernen verzieren und den Guss trocknen lassen.



Marzipan-Mandel-Gebäck

Von Gertrud Scheurenbrand, Sulz am Neckar

Zutaten:

100 g Marzipan
1 Ei
100 g Puderzucker
120 g weiche Margarine
60 g Mondamin
120 g Mehl
30 g gemahlene Mandeln
2 TL natürliches Bittermandelaroma

Zum Garnieren:

abgezogene Mandeln

Die Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 2 Minuten gut verrühren.

Mit 2 TL Teighäufchen auf ein Backblech geben. Jeweils einer abgezogenen Mandel darauf setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175–200°C Ober-Unterhitze ca. 15 Minuten backen.



Geroldsbrötchen

Von Helga Karrenberg, Sulz am Neckar

8 Eier
500 g Zucker
Saft und Schale einer Zitrone
1 Prise Salz
1 Prise Macis
1 TL Zimt
500 g Rosinen
250 g Mandelsplitter
250 g Mehl

Eier, Zucker, Zitrone, Salz, Macis und Zimt schaumig rühren. Danach Rosinen, Mandelsplitter und Mehl darunter geben. Auf ein Mehl bestäubtes Blech mit Backpapier setzen und bei 160°C backen. Die Häufchen sollen goldgelb sein und wie jeder Eiertag zuerst gebacken werden.





Tutti-Frutti-Häufchen

Von Frederike Stehle, Horb am Neckar

Zutaten:

3 Eiweiß

150 g Zucker

1 Prise Orangenzucker

2 Beutel gemischte kandierte Früchte

100 g gehackte Haselnüsse

Außerdem:

1 Päckchen Belegkirschen

Oblaten

Eiweiß zu festem Schnee schlagen, Zucker und Orangenzucker einrieseln lassen. Früchte und Nüsse unterheben. Die Masse auf Oblaten verteilen, Kirschen vierteln und auf die Häufchen setzen.

Bei 50°C zwei Stunden lang backen.



Anis-Taler

Von Waltraud Hopf, Sulz am Neckar

Teig:

1 EL Anissamen
125 g Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eigelb
gemahlener Sternanis
250 g Mehl

Zum Wälzen:

5 EL Zucker
1 TL gemahlener Sternanis

Anissamen im Mörser grob zerstoßen. Danach Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb und beide Anis zusammen schaumig quirlen. Etwa 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig kleine 0,5 mm Ø Kugeln formen. Diese dann flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem schön geformten Sternanis auf jedes ungebackene Plätzchen einen Abdruck machen.

Noch 20–30 Minuten kühlen, dann 1–12 Minuten bei 200°C goldbraun backen. Zucker und Anispulver mischen, die noch warmen Taler darin wälzen und dann abkühlen lassen.



Oma Annas Lebkuchen

Von Karin Brüll, Sulz am Neckar

1 kg Mehl
500 g Zucker
500 g Kunsthonig
250 g Butter
4 Eier
1 Becher Süßrahm
1 EL Kakao
1 Prise Lebkuchengewürz
10 g Hirschhornsalz

Bei 180°C ca. 20 Minuten lang backen.
Nach dem Backen noch heiß mit Zitronen- oder Schokoladenglasur versehen.
Danach in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Unbedingt Kunsthonig nehmen, echter Honig macht sie schwer!



Schokoladekipferl

Von Gunda Dettling, Sulz am Neckar

Teig:

140 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Eiweiß
200 g Mehl
100 g geschälte und gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

100 g dunkle Kuvertüre

Außerdem:

Mehl zum Formen des Teiges
Backpapier für das Backblech

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Ruhezeit: 1 Stunde

Backzeit: pro Blech ca. 15 Minuten

Backen: auf 180°C, vorgeheizt

Fertigstellung für Guss: 20 Minuten





Ingwergebäck

Von Ingeborg Diesperger, Dornhan-Fürnsal

125 g weiche Butter
200 g Zucker
1 P Vanillezucker
2 TL Ingwerpulver
4 Eier

250 g Mehl
1 TL Backpulver
250 g geraspelte Schokolade
200 g grob gehackte Sultaninen
150 g Zartbitter-Kuvertüre
kandierte Ingwerstückchen

Zuerst wird die Butter schaumig gerührt. Danach Zucker, Vanillezucker, Ingwerpulver und Eier kurz mitrühren. Mehl, Backpulver, Schokoladenraspeln und Sultaninen unterheben.

Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier streichen. Bei 175°C ca. 25 Minuten abbacken. Auf dem Backpapier erkalten lassen und in Rauten schneiden.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und damit die Rauten bestreichen. Anschließend mit Ingwerstücken verzieren.



Wiener Herzen

von Karin Ammann, Dornhan

300 g Weizenmehl
100 g gesiebter Puderzucker
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Eigelb
Etwas Salz
Abgeriebene Schale einer Zitrone
200 g kalte Butter

Für den Guss:
Aprikosenkonfitüre
Orangenlikör

Zum Verziern:
50 g Puderzucker
Etwas Eiweiß

Weizenmehl auf Tischplatte sieben und eine Vertiefung in die Mitte eindrücken. Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb, Salz und die Zitronenschale hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Kalte Butter in Stücke schneiden, auf den Brei geben und mit Mehlbedecken. Schnell von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Den Backofen auf 175°C vorheizen, danach 8–10 Minuten backen. Nach Erkalten der Plätzchen bestreicht man die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit Aprikosenkonfitüre und setzt die Übrigen mit der Unterseite darauf. 1 EL Aprikosenkonfitüre durch einen Sieb streichen und mit 1 EL Orangenlikör in einem kleinen Topf verrühren, kurz aufkochen und damit die Plätzchen bestreichen. Zum Verziern siebt man den Puderzucker und verrührt diesen mit dem Eiweiß zu einem dickflüssigen Guss. Mit Hilfe eines Pergamentpapiertütchens können die Plätzchen nun verziert werden.

Weihnachtsgebäck

von Isabella Braun (1815-1886)

Weinbeer, Mandeln, Sultaninen,
süße Feigen und Rosinen,
welsche Nüsse – fein geschnitten,
Zitronat auch – muß ich bitten!

Birnenschnitze doch zumeist
und dazu den Kirschegeist;
wohl geknetet mit der Hand
alles tüchtig durcheinander
und darüber Teig gewoben –
wirklich, das muß ich mir loben!

Solch ein Brot kann's nur im Leben
jedermal zur Weihnacht geben!
Eier, Zucker und viel Butter
schaumig rührt die liebe Mutter;
kommt am Schluß das Mehl daran,
fangen wir zu helfen an.

In den Teig so glatt und fein
stechen unsre Formen ein:
Herzen, Vögel, Kleeblatt, Kreise –
braune Plätzchen, gelbe, weiße
sieht man bald – welch ein Vergnügen –
auf dem Blech im Ofen liegen.
Knusprig kommen sie heraus,
duften durch das ganze Haus.

Solchen Duft kann's nur im Leben
jedermal zur Weihnacht geben!

Nougat - Bissen

Zutaten für ca. 40 Stück

80 gr. Nougat hell
200 gr. Mehl
75 gr. Zucker
1 Päckl. Salz
100 gr. gemahlene Mandeln
100 gr. Butter
1-2 Gl. Sahne
30 gr. Nougat dunkel
50 gr. Zerkleiner-Küchlein
120 gr. weiche Küchlein

Waldraut Hopp

- Gelben Nougat klein schneiden.
- Mehl, Zucker, Salz, Mandeln mischen.
- Butter in Stückchen dazugeben.
- Obenhalbes Nougat + Sahne dazugeben.
- Die Küchlein hacken, verreiben.
- 30 Min. in Folie hüllen
- Ofen auf 200 Grad, Umluft 180°
- Teig halbieren je zu einer Rolle formen.
- Je 20 Scheiben abschneiden.
- Jede Scheibe zu einer Kugel formen
- auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- In die Kugeln eine Kleeblattnadel stechen, zumit
- 12-15 Min. backen, zumit
- Dunklen Nougat mit Sahne mit der Küchlein im weichen Zustand schmelzen
- Die Nougat - Küchlein mit der Nougatmasse als Spirale darumwickeln lassen
- Trocknen lassen

Mein Bredla - Rezept!

210 g "Vanillekipferl"
180 g Mehl
180 g Butter
2 Eier
30 g Vanillinzucker
120 g gemahlene Mandeln
Puderzucker
Alle Zutaten gut miteinander verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Zu Rollen formen und dann zu Kipfel formen. Backofen auf 190° vorheizen.
15 Min. backen
Fertig - Lecker
In Dosen an einem kühlen Ort aufbewahren. So halten sie 4 Wochen gutes Gelingen

Mit freundlichen Grüßen
Sigrud Reiber
Hornbeim 80
72186 Empfinger
07485-482

Kleine Florentiner



Zutaten: 100g Butter
150g Zucker
50g Honig
118l Sahne
200g Mandelblättchen

außerdem: Papierförmchen
100g Küvertschokolade

Zubereitung:

Butter, Zucker, Honig in ein Topf schmelzen, mit der Sahne ablöschen, Mandelblättchen zufügen u. 5 Minuten kochen lassen. Je ein gehäufter Teel. dotter in ein Papierförmchen

Hokkastangen mit Schokolade

Zutaten für ca. 50-60 Stück:

- * 4 TL lösliches Espressopulver
- * 875 g Mehl
- * 50g gemahlene Haselnüsse
- * 50g gemahlene Mandelkerne
- * 75g Zucker
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 2 1/2 TL Kakaopulver
- * 1 Prise Salz
- * 2 Eigelb (Größe M)
- * 200 g Butter
- * 200 g Zartbitter-Küvertschokolade
- * Backpapier, Frischhaltefolie



Backen:

(F-Herd: 200°C
Umluft: 175°C
Gas: Stufe 5,
11-13 Min.)

Nacheinander
im vorgeheizten
Backofen

Zubereitungszeit:
ca. 1 1/2 Stunden
ca. 80 kcal
pro Stück

Espressopulver in 2 EL kochendem Wasser auflösen.
Mehl, Haselnüsse, Mandelkern, Zucker, Vanillezucker,
2 TL Kakao, Salz, Eigelb, Espresso und Butter in
Knetballen in eine Küchenschüssel geben und mit den
Knetballen zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer
dicken Rolle formen. In Folie wickeln ca. 1 Std. kalt
stellen.
Anschließend Teig in 8 Teile schneiden. Jedes
Teilstück zu einer Rolle (42 cm lang, 1 cm Ø) formen.
In 7 Röllchen (ca. 6 cm lang) schneiden. Auf die
Backpapiere legen + auf dem Backblech 11-13 Min. backen
Hokkastangen im Wasserbad schmelzen lassen + die Enden
der Hokkastangen tauchen, abtropfen lassen, auf ein
Gitter setzen + trocknen lassen. Mit Kakao bestäuben!

Hefe-S

1 3/4 Pfd. Mehl
1 Pfd. Butter
4 Eier
2 Würfel Hefe
1 Tasse Milch
etwas Zucker

2 P. Hagelzucker

in eine große Schüssel
Milch erwärmen.
Milch Zucker in eine große
eben, Milch dazu,
in. Diese Masse geben
Mehl in eine Mulde,
Milch und Eier geben wor
in dem Teig kneten und
in, in Hagelzucker wälzen
in, ca. 15-20 Min. 180°

Schnecken
hoch
gebacken am besten

