

Mürbeteigplätzchen

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 125 g Margarine
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker

Das Mehl auf ein Brett sieben. Anschließend das Ei in eine Vertiefung geben und die Margarine in Flocken auf dem Rand verteilen. Nun den Zucker, die Prise Salz und den Vanillezucker dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig 30 Minuten kühl rasten lassen, auf etwas Mehl dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen bei ca. 175 °C 10 bis 15 Minuten backen, bis sie leicht braun sind.

Lemon-Curd-Rauten

- 60 g Ahornsirup
 - 150 g Butter
 - 300 g Waffelröllchen
 - 25 g brauner Zucker
 - 200 g Zitronencreme oder Orangenmarmelade
 - 1 EL Puderzucker
- Butter für die Form

Ahornsirup und Butter in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und gut umrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Waffelröllchen in einem Gefrierbeutel geben, fein zerdrücken und mit Zucker und der geschmolzenen Sirup-Butter-Mischung verrühren. Backofen auf 180 Grad, Umluft auf 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Eine quadratische (eine runde geht auch) Springform gut mit Butter ausfetten. 2/3 der Brösel auf dem Boden der Form verteilen, zu einem festen Teigboden zusammendrücken und für eine halbe Stunde im Kühlschrank halt stellen. Den Bröselboden gleichmäßig mit Zitronencreme oder Orangenmarmelade bestreichen und die restlichen Brösel darüber streuen und dabei etwas andrücken. Im Backofen etwa 12 Minuten backen. Die Form herausnehmen, den Teig mit einem Messer rundherum vom Rand lösen und in der Springform vollständig abkühlen lassen. Die Teigoberfläche mit Puderzucker bestäuben und mit einem scharfen Messer vorsichtig in etwa 3 cm große Rauten schneiden.

Zimtsterne

- 3 Eiweiß
 - 250 g Puderzucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 TL Zimt (gemahlen)
 - eine Messerspitze Kaffeebohnen (gemahlen)
 - 375 g Mandeln (ungeschält, gemahlen)
- Puderzucker zum Ausstechen

Das Eiweiß zu sehr festem Eischnee schlagen. Den Puderzucker durchsieben und löffelweise unter den Eischnee heben. 3 EL von dem Eischnee zum Bestreichen beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt, eventuell Kaffeemehl und so viel von den gemahlenden

Mandeln unterrühren, bis der Teig kaum noch klebt.

Den Teig in einen aufgeschnittenen großen (6 l) Gefrierbeutel legen (dann klebt der Teig nicht an der Arbeitsfläche und am Nudelholz fest) und knapp 1 cm dick ausrollen. Die ausgerollte Teigplatte im Gefrierbeutel für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 125 Grad, Umluft 100 Grad, Gas Stufe 1/2 vorheizen. Den Gefrierbeutel aufklappen und aus dem Teig Sterne (Ø 4 cm) ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem restlichen Eischnee bestreichen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 100 Grad, Umluft 80 Grad, Gas Stufe 1/2 herunterschalten und etwa 10-15 Minuten weiterbacken (der Eischnee soll hell bleiben). Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.