



## WEIHNACHTLICHE BACKINSPIRATION AUS DEM LANDRATSAMT

Jedes Jahr aufs Neue werden mit Beginn der Weihnachtszeit in vielen Haushalten die Ausstecherformen hervorgekramt, die Nudelhölzer geschwungen und die Küchen verwandelt sich in kleine Weihnachtsbäckereien. Die Möglichkeiten an Geschmacksvariationen sind vielfältig und der Kreativität sind scheinbar keine Grenzen gesetzt. Dass man aber nicht Stunden in der Küche zubringen muss, um tolles Weihnachtsgebäck zu schaffen, zeigen die Rezepte, die uns drei Mitarbeitende des Landratsamtes verraten haben.

### „Spekulatius-Cake-Pops“

#### Zutaten:

- 400 g Gewürz-Spekulatius
- 200 g Mascarpone
- 400 g weiße Kuvertüre
- 15 Cake-Pop-Stiele

#### Zubereitung:

- Spekulatius in einem Mixer fein zermahlen.
- Mascarpone zum Spekulatius-Mehl geben, im Mixer zu einer homogenen Masse verrühren.
- 15 Tischtennisball-große Kugeln formen.
- Die Cake-Pop-Stiele hineinstecken, mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen sowie in ein hohes Glas füllen.
- Die Cake-Pops rundherum in die Kuvertüre tauchen, mit Streuseln verzieren und im Kühlschrank circa 30 Minuten fest werden lassen.



Alexander Pannenbäcker

### „Orangenplätzchen“

#### Zutaten:

Für die Kekse

- 125 g kalte Butter
- 65 g Puderzucker
- 1 Bio-Orange (Abrieb davon)
- 1 Prise Salz
- 190 g Mehl
- 50 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 2 EL Orangensaft

Für die Deko

- 50 g weiße Kuvertüre

#### Zubereitung:

- Butter mit Puderzucker und der Orangenschale mischen.
- Das Salz, Mehl sowie die gemahlene Mandeln hinzufügen, den Teig gut kneten.
- Den Orangensaft untermischen und alles nochmal gut mit den Händen verkneten.
  - Den Teil zu einer Rolle formen und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Aus der Rolle gleichmäßige Scheiben schneiden, die Scheiben zu Kugeln formen und die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen sowie leicht andrücken.
  - Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad)



Verena Schöpp

vorheizen. Die Orangenplätzchen im vorgeheizten Ofen circa 10 Minuten goldgelb backen.

- Nachdem die Plätzchen ausgekühlt sind, die Kuvertüre schmelzen und die Orangenplätzchen damit garnieren.
- Hierfür kann eine Garniertüte aus Papier verwendet werden oder man kann einfach mit einer Gabel Streifen über die Plätzchen ziehen. Die Plätzchen mit Orangenzesten dekorieren.

### „Butterplätzchen von Tante Dora“

#### Zutaten:

- 140 g Butter
- 70 g Zucker
- 210 g Mehl
- 2 Eigelb

#### Zubereitung:

- Alle Zutaten zu einem Teig zusammenkneten
- Den Teil portionsweise auswalzen und mit Plätzchenformen ausstechen.
- Die Plätzchen bei 180 Grad circa acht Minuten im Ofen backen und anschließend auskühlen lassen.
- Zum Schluss die Plätzchen mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben.
- Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Evi Gruber