

Liebe Wölflinge Pfadfinder und Rover,
wenn die Tage kürzer werden, das Wetter kälter wird
und Weihnachten immer näher kommt, hilft nur eins
um die Zeit bis Heiligabend zu überbrücken....

...(Plätzchen) backen!

Der Klassiker: Butterplätzchen



Zutaten (für ca. 3 Bleche)

Für diese knusprigen Butterplätzchen, ganz nach Omas Rezept, braucht ihr nur wenige Zutaten.

500g Mehl

375g Butter

200g Zucker

Eigelb aus 4 Eiern + etwas Eigelb zum Bestreichen

Bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

Zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann das Eigelb, die Butter und den Zucker hinzugeben.

Durch kräftiges Kneten einen Mürbeteig herstellen und den Teig eine Stunde kühlen lassen.

Kurz bevor der Teig fertig ist, den Ofen auf 175°C vorheizen.

Den Teig ausrollen und in euren Lieblingsmotiven ausstechen.

Die ausgestochenen Plätzchen mit Eigelb bepinseln und mit Streusel verzieren und auf einem Blech in den Ofen schieben.

Meist dauert es ca. 10-15 Minuten bis sie goldgelb gebacken sind.

Guten Appetit!



schnell und einfach:
Vanillekipferl



Zutaten

(für ca. 2 Bleche)

250g Mehl

210g Butter

80g Zucker

100g Mandeln, gehackt oder gemahlen

2 Pck. Vanillezucker

Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung I

Alle Zutaten gut miteinander verkneten.

Den Teig in Folie oder in einer Schüssel 30 Minuten kühlen lassen.

Nachdem der Teig abgekühlt ist, jeweils kleine Stücke davon nehmen und zu Kipferln formen.

Die Kipferl auf ein Blech geben und in den Ofen schieben.

Für ca. 20 Minuten bei 175 °C Umluft backen.



Zubereitung II

Nachdem die Kipferl etwas abgekühlt sind, kann man sie nun mit Puderzucker bepudern, oder sie darin wenden.

Ob zum Tee, Kaffee oder einfach als Snack zwischendurch könnt ihr nun eure Vanillekipferl genießen.

Guten Appetit!



Mal was anderes?
Schwedischer Apfelkuchen



Zutaten

für eine ø 26 cm Springform

230g weiche Butter + etwas zum Einfetten

3 EL zerkrümelte Butterkekse (Geheimtipp zur
Weihnachtszeit - Spekulatius)

275g Zucker

4 Eier

175g Mehl

1 TL Backpulver

4 - 6 Äpfel, geschält, entkernt und in Spalten
geschnitten

2 TL Zimt gemischt mit 3 EL Zucker

140g gehackte Mandeln



Zubereitung I

Backofen auf 175°C vorheizen

Damit der Kuchen nicht kleben bleibt, zuerst die Form mit ein wenig Butter einfetten und mit den Kekskrümmeln ausstreuen.

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und langsam die Eier einrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen, in die Butter-Eier-Mischung geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.



Zubereitung II

Den Teig nun in die Form geben und mit Apfelstücken belegen.

Zuletzt den Kuchen mit den Mandeln und der Zimtzucker-Mischung bestreuen.

Jetzt ist euer Kuchen bereit für den Ofen, in dem er ca. 50 Minuten verbleiben soll.

Wenn ihr ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stecken könnt und es sauber herauskommt ist er fertig.

Tada, schon habt ihr einen schwedischen Apfelkuchen (Äppelkaka) gebacken!



Gut Pfad

&

Viel Spaß beim Backen und Naschen ;)