

Rezepte für die Adventszeit

Lebkuchen

Du brauchst:

250g Rohrzucker
1 Messerspitze Vanille
1 Messerspitze Zimt
300g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150g gemahlene Haselnüsse
3 EL Kakaopulver
1 Päckchen Lebkuchengewürz
250ml Milch
150g Butter
3 EL Honig
4 Eier

Eileen und Johanna, 4b

So wird's gemacht:

Zuerst Vanille, Zucker, Zimt, Mehl, Backpulver, Nüsse, Kakaopulver und Lebkuchengewürz mischen. Die Milch erhitzen (nicht kochen) und die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Ein bisschen abkühlen lassen und unter die Mehlmischung geben. Sofort verrühren! Dann die Eier und den Honig dazu geben. Es soll ein



einheitlicher Teig entstehen. Das Ganze auf ein gefettetes Blech streichen und ca. 15 Minuten bei 200°C backen. Abkühlen lassen und in kleine Rechtecke schneiden.

Vanillekipferl

Du brauchst:

560g Mehl
160g Zucker
400g Butter, oder Margarine
20g gemahlene Haselnüsse oder Erdnüsse
100g Zucker zum Wenden
4 Päckchen Vanillezucker

So wird's gemacht:

Zuerst musst du das Mehl, den Zucker und die in kleine Stücke geschnittene Butter sowie die Nüsse zu einem Teig verkneten. Dieser sollte eine Stunde kühlen! Daraus formst du eine Rolle, von der du Stücke abschneidest und zu Kipferln formst.

Setze diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech und



backe sie auf der zweiten Schiene von unten bei 175°C, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Dies braucht ungefähr 15 Minuten pro Blech. Mische anschließend 100g Zucker und 4 Päckchen Vanillezucker.

Die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Niklas, ehemals 4a

Plum-Cake

Du brauchst:

250g Butter
200g Zucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
 $\frac{1}{2}$ Fläschchen Backaroma
1 Zitrone
1 Prise Salz
500g Mehl
1 Päckchen Backpulver
125ml Milch
150g getrocknete Rosinen
150g gehacktes Zitronat und Orangeat

100g gehackte, kandierte Kirschen
Semmelbrösel

So wird's gemacht:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, Zitronenaroma und Salz dazugeben. Das Mehl mit den Backpulver vermischen, abwechselnd mit

Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, bis der Teig schwer wird. Rosinen, Zitronat, Orangeat und die Kirschen unter den Teig geben und in eine befeuchtete, mit Bröseln ausgekleidete Kastenform geben. Dann ca. 175°C 50-60 Minuten backen.

Johanna, 4b

Ausstecherle

Du brauchst:

- 125g weiche Butter
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 großes Ei oder 3 Eigelb
- 250g Mehl
- evtl. wenig Backpulver
- 1 Ei zum Bestreichen
- Schokostreusel
- Hagelzucker
- bunten Streuselzucker
- Mehl für die Arbeitsfläche

So wird's gemacht:

Die ersten sechs Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten, den du ca. zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lässt. Danach noch mal auf der Arbeitsfläche durchkneten und in kleinere Teigstücke teilen. Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig ausrollen und mit Plätzchenformen ausstechen. Die Ausstecherle kommen nun auf ein mit Backpapier



ausgelegtes Backblech und werden mit dem verquirlen Ei bestrichen. Nach Belieben mit Hagelzucker, Zuckerstreuseln oder Schokostreuseln bestreuen. Anschließend werden sie bei 200°C im Backofen ca. 10 Minuten gebacken. Sie sollen schön goldbraun werden.

Severin, 4a