



Baskenmützen

Ilse Schönbichler, 3250 Wieselburg

Für die Makronenmasse das Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Zum Schluss die geriebenen Mandeln und das Mehl unterziehen.

Diese Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Plätzchen darauf spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Makronen leicht abkühlen lassen, dann vom Backpapier abziehen.

Für die Trüffelmasse Schokolade und Weinbrand in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen. Topf von der Kochstelle nehmen, Schokolade leicht abkühlen lassen. Dann das Eigelb unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel geben. Butter und Staubzucker unterrühren und die Trüffelmasse kuppelförmig auf die ausgekühlten Makronenplätzchen streichen. Die Plätzchen zum Erstarren in den Kühlschrank stellen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Baskenmützen damit überziehen. In die Mitte jeweils eine Belegkirsche setzen. Dann die Baskenmützen noch einmal ganz trocknen lassen.

MAKRONENMASSE

3 Eiweiß
120 g Zucker
200 g geriebene Mandeln
2 EL Mehl
etwas Fett für das Backblech

TRÜFFELFÜLLE

1 1/2 Tafeln Zartbitter-Schokolade
2 EL Weinbrand
3 Eigelb
125 g Butter
65 g Staubzucker

ZUM ÜBERZIEHEN

200 g Halbbitterkuvertüre
Belegkirschen



Zubereitungszeit
ca. 2 Stunden

Tipp

Vor diesen leckeren kleinen Plätzchen sollten Sie wirklich auf der Hut sein. Besonders köstlich ist die zarte Trüffel-füllung aus Schokolade und Weinbrand.

Energiekekse

Manuela Piskadlo, 1100 Wien

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, eventuell etwas Wasser nach Bedarf zugeben, ruhen lassen.

Anschließend etwa 3 bis 5 mm dick ausrollen, verschiedene Kekse ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 170° C ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Diese Kekse haben sich als Nervenmittel bewährt. Man nehme 3 bis 5 Energiekekse täglich, aber nicht mehr!

ZUTATEN

600 g Dinkel
frisch gemahlen
220 g Butter
150 g brauner Zucker
200 g geriebene Mandeln
2 Eigelb
1 Ei
10 g Zimt
10 g Muskat
5 g Nelken gemahlen
1 Prise Meersalz





Schneekipferl

Erni Schweiger, 8954 St. Martin am Grimming

Für den Teig Germ in Wasser und Milch auflösen. Einen Mürbteig bereiten, dazu Mehl mit Butter verbröseln. Salz, Staubzucker, Eigelb und Germ untermengen und ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Für die Fülle Eiweiß mit zwei Drittel des Staubzuckers über Dampf schlagen, den restlichen Staubzucker gut einmischen, danach die Nüsse beimengen.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, in 15 cm breite Streifen schneiden, diese mit Fülle bestreichen. Der Länge nach jeweils von beiden Seiten bis zur Mitte einschlagen und umdrehen.

Mit einem Krapfenausstecher oder einem runden Keksstecher von der Rolle Kipferl abstechen und bei 150 bis 170° C ca. 20 bis 25 Minuten backen.

MÜRBTIEG

400 g Mehl
eine Prise Salz
250 g Butter
2 EL Staubzucker
3 Eigelb
1/2 Pkg. Germ
2 EL kaltes Wasser
2 EL kalte Milch

FÜLLE

200 g Staubzucker
3 Eiweiß
70 g geriebene Nüsse



Zubereitungszeit
1,5 Stunden