

Buchweizenkekse mit Ribiselmarmelade: 2 Haushaltsblech

250 g Buchweizenmehl, 63 g Staubzucker, 63 g weiße geriebene Mandeln, 1 Ei, 175 g kalte Butter. Ribiselmarmelade, Staubzucker

Aus den Zutaten, bis auf die Marmelade, einen Mürbteig herstellen und kalt stellen für ca. 15 min. Den Teig ausrollen und mit einem Linzer Kekse Ausstecher ausstechen und auf einem Backblech bei 190°C goldbraun backen für ca. 10 min. Zu beachten ist hierbei, das bei der Hälfte der Kekse in der Mitte ein Loch ausgestochen wird, welches dann den Deckel bildet.

Ausgekühlt, wird auf die Kekse ohne Loch Marmelade dressiert, worauf ein Keks mit Loch gesetzt wird, welcher vorher angezuckert wurde.

Maronihusaren:

340 g Maronimehl, 70 g geriebene weiße Mandeln, 240 g Butter, 130 g Staubzucker, 2 Eier, Vanillezucker, Salz, Zimt. passierte Preiselbeermarmelade.

Aus den Zutaten, bis auf die Marmelade einen glatten Teig herstellen. Diesen in gleichstarke Stangen rollen, und aus diesen Stangen kleine Stücke teilen. Aus den Teilen Kugeln formen und diese auf ein Blech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung eindrücken und bei 190 °C ca. 10 min backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Währenddessen die Marmelade aufkochen, und noch flüssig in die Vertiefungen füllen.

Reis-Spekulatius:

250 g Reismehl, 1 Tl. Backpulver, 125 g Kristallzucker, gemahlene Kardamom, Zimt, Gewürznelken, Salz, 1 Ei, 1Dotter, 100 g Butter, 50 g geriebene Mandeln,

Aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen, welcher für ca. 30 min im Kühlschrank rasten muss. Teig ausrollen und in den gewünschten Formen ausstechen und backen bei 180°C ca. 10 min.

Hanfstangerl: 2 Haushaltsblech

225 g weiche Butter, 1 Ei, Vanillezucker, Salz, 80 g Staubzucker, 300 g Hanfmehl. Marillenmarmelade, Glasurschokolade.

Weiche Butter mit Gewürzen und Zucker schaumig schlagen und das ganze Ei einrühren. Mehl untermengen und die Masse in einem Dressiersack füllen mit einer Lochtülle (10 cm Durchmesser)

Kleine Stangerl dressieren und bei 190 °C ca. 10 min backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Marmelade doublieren. Glasur schmelzen und die Stangerl damit ausdekorieren.

Kokoshausfreund:

150 g Kokosmehl, 320 g Staubzucker, 100 g geriebene weiße Mandeln, 50 g fein gehackten kandierten Ingwer, 100 g gehackte weiße Schokolade, 100 g Kokosmilch, 4 Eier, 7 g Backpulver, 20 g Kokosette.

Aus den Zutaten eine Masse rühren, diese mit etwas Kokosette zu Stangen formen. Bei 170°C ca. 50 min backen. Abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden.