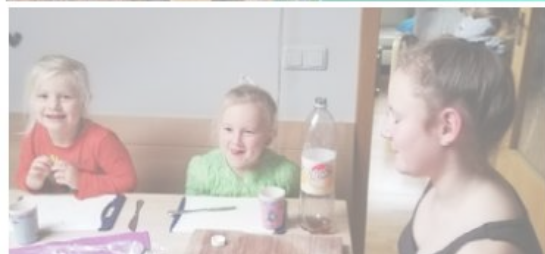
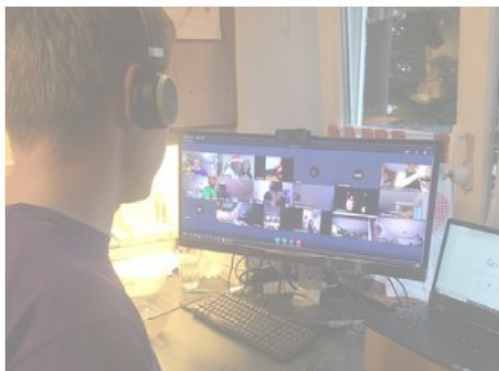
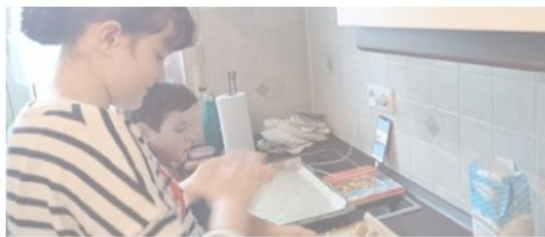
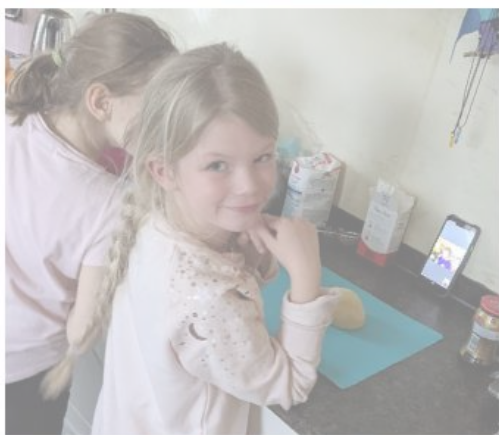
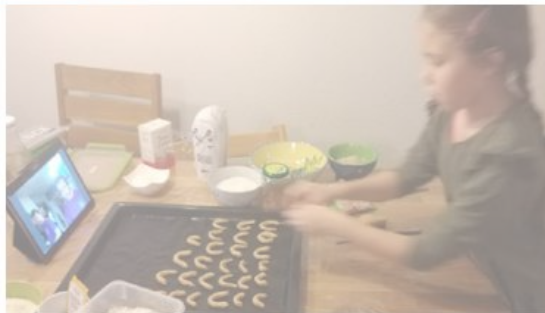
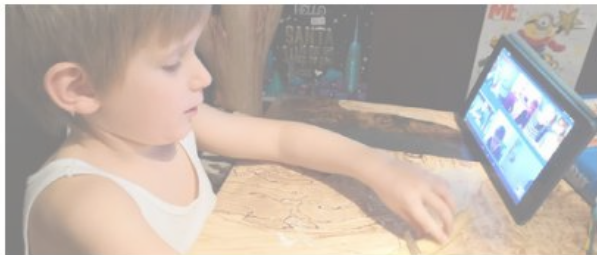


30

27 leckere Plätzchenrezepte

# JRK - Lieblingssplätzchen


Eine Zusammenstellung der Jugendrotkreuzler\*innen aus dem Landkreis Weilheim-Schongau



## Inhaltsverzeichnis

<b>Aprikosen-Kokoskugeln</b>	Fanny	Seite 3
<b>Braune-Kuchen</b>	Anna	Seite 4
<b>(Chili)-Schoko-Rechtecke</b>	Ronja und Erik	Seite 5
<b>Cornflakesplätzchen</b> 	Laura	Seite 6
<b>Engelsaugen</b>	Nico	Seite 7
<b>Gefüllte Marzipanstangen</b>	Daniel	Seite 8
<b>Haferflocken-Nuss-Plätzchen</b>	Arian	Seite 9
<b>Husarenkrapferl</b> 	Max	Seite 10
<b>Kokosmakronen</b> 	Marie	Seite 11
<b>Kokosmakronen</b>	Fanny	Seite 12
<b>Lebkuchen vom Blech</b>	Arian	Seite 13
<b>Mandelhörnchen</b> 	Daniel	Seite 14
<b>Mürbeteigblüten</b>	Leonie	Seite 15
<b>Nougat Herzen</b>	Daniel	Seite 16
<b>Nougat-Plätzchen</b>	Carina	Seite 17
<b>Nussküsschen/Nussmakronen</b> 	Daniel	Seite 18
<b>Salzbrezen</b>	Vanessa	Seite 19
<b>Schokobrot</b> 	Daniel	Seite 20
<b>Schokokrossis</b> 	Arian	Seite 21
<b>Spekulatius</b>	Susanna	Seite 22
<b>Spitzbüble</b>	Jojo	Seite 23
<b>Tiger-Augen</b>	Domenik	Seite 24
<b>Toffifee®-Plätzchen</b>	Carina	Seite 25
<b>Vanillehörnchen</b>	Vanessa	Seite 26
<b>Vanillekipferl</b>  	Franzi	Seite 27
<b>Vanillekipferl</b>	Domenik	Seite 28
<b>Walnuss-Halbmonde</b>	Domenik	Seite 29
<b>Zimtsterne</b>	Andrea	Seite 30
<b>Zimtsterne</b> 	Susanna	Seite 31
<b>Zitronenblätter</b>	Antonia und Lukas	Seite 32

 Diese Rezepte haben wir 2020 gemeinsam gebacken

 Diese Rezepte haben wir 2021 gemeinsam gebacken

## Aprikosen - Kokoskugeln

(Lieblingsrezept von Fanny, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

300g	getrocknete Aprikosen
150ml	heißes Wasser
150g	kalte Butter
1 Pck.	Vanillezucker
70g	Zucker
250g	Mehl
100g	Kokosflocken

**1.** Zu Beginn die getrockneten Aprikosen mit dem heißen Wasser pürieren.

**2.** Als nächstes aus der Butter, dem Vanillezucker, dem Mehl und dem Aprikosenpüree einen Teig herstellen.

**3.** Anschließend den Teig zu kleinen Kugeln formen und in Kokos wälzen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen (Umluft: 175°C) für 12 Minuten backen.

**Stückzahl:** \_\_\_\_\_

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** 12 Minuten

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Aprikosen-Kokoskugeln einkleben.

## Braune Kuchen

(Lieblingsrezept von Anna, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

1kg	Mehl
2 TL	Zimt
2 Pck.	Lebkuchengewürz
1 TL	gemahlene Nelken
250g	Butter
250g	Zucker
400g	Grafschafter Goldsaft
25g	Natron

Stückzahl: \_\_\_\_\_

Zubereitungszeit: \_\_\_\_\_

Backzeit: 10 Minuten

1. Das Mehl mit Zimt, Lebkuchengewürz und den gemahlene Nelken mischen. Butter, Zucker und Sirup in einem hohen Topf aufkochen.
2. Natron in 1 EL Wasser auflösen und dazu geben. Vorsicht es schäumt auf. Alles schön heiß zur Mehlmischung geben, unterrühren und kneten.
3. Zügig den Teig sehr dünn ausrollen, die braunen Kuchen ausstechen und auf einem gefetteten Blech auf der mittleren Schiene bei (200°C Umluft) für ca. 10 Minuten backen.



Hier kannst du noch ein Bild von deinen braunen Kuchen einkleben.



## (Chili)-Schoko-Rechtecke

(Lieblingsrezept von Ronja und Erik, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

300g	Mehl
100g	Kakao
125g	Zucker
1EL	Vanillezucker
½ TL	Salz
250g	Butter
50g	Schokodrops
(1 kleine rote Chilischote)	

**Stückzahl:** ca. 75 Stück

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

**1.** Mehl und Kakao auf eine Teigunterlage sieben und eine Mulde hineindrücken. Zucker, Vanillezucker und Salz in die Mulde streuen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen mit der gehackten Chilischote über das Mehl und den Zucker verteilen. Alles gründlich vermischen.

**2.** Unter den Teig rasch die Schokodrops unterkneten. Teig zu einem rechteckigen Block formen (2 cm hoch und 4 cm breit) für 1-2 Stunden kalt stellen.

**3.** Block in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

**Tipp:** Ronja und Erik machen die Plätzchen immer ohne Chili. Schmeck trotzdem sehr gut.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Chili-Schoko-Rechtecke einkleben.



## Cornflakes - Plätzchen

(Lieblingsrezept von Laura, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

250g	Butter
180g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
350g	Mehl
1 TL	Backpulver
100g	gehackte Schokolade
6 Tassen	Cornflakes

**1.** Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und anschließend die Eier dazu geben.

**2.** Mehl und Backpulver mischen und in die Masse sieben und unterrühren. Anschließend noch die gehackte Schokolade unterheben. Zum Schluss 6 Tassen Cornflakes unterheben.

**3.** Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen (Ober-, Unterhitze: 180°C / Umluft: 160°C) für 15-20 Minuten backen.



**Stückzahl:** \_\_\_\_\_

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** 15-20 Minuten

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Cornflakes-Plätzchen einkleben.



# JRK-Lieblingsplätzchen

## Engelsaugen

(Lieblingsrezept von Nico, JRK Weilheim)

Dieses schöne selbstgeschriebene Rezept wollte ich nicht in mein Layout packen sondern euch im Original zeigen.

### Engelsaugen



#### Du brauchst:

1 Zitrone  
300g Weizenmehl  
200g Butter  
100g brauner Rohrzucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

#### Füllung:

200g Hagelbuttermispel oder  
rotes Fruchtgela

Die Hälfte der Zitronenschale  
fein abreiben.  
Alle Zutaten in eine Schüssel  
geben und mit dem Knethaken  
des Handrührgerätes kneten.  
Dann mit den Händen zu  
einem glatten Teig verkneten  
und abgedeckt etwa 1 Stunde kalt  
stellen. Teig zu kirschgroßen  
Kugeln rollen und auf mit  
Backpapier ausgelegte  
Backbleche legen. In jede  
Kugel eine tiefe Delle drücken,  
etwas Hagelbuttermispel in

die Mulde geben.

Alles im vorgeheizten Backofen  
(175 Grad, Umluft 150 Grad.)  
10 min backen.

Auf einem Kuchengitter erkalten  
lassen.

Seite 7



## Gefüllte Marzipanstangen

(Lieblingsrezept von Daniel, JRK Peißenberg)

### Zutaten

#### Für die Masse:

200g	Marzipan
175g	Butter
100g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
200g	Mehl
50g	Stärke

#### Für die Füllung:

Rote Marmelade

#### Für den Guss:

150g	Kuvertüre
1 EL	Speiseöl

**Stückzahl:** ca. 35 Stück

**Zubereitungszeit:** ca. 90 Min.

**Backzeit:** 10 - 12 Minuten

**1.** Für die Masse Marzipan in feine Würfel schneiden und mit der Butter zu einer geschmeidigen Masse rühren. Zucker, Vanillezucker und Ei unterrühren. Mehl mit Stärke mischen, sieben und langsam dazu geben.

**2.** Die Masse in einen Spritzbeutel füllen (lieber weniger nehmen, dann geht's leichter). Mit einer Sterntülle etwa 5cm lange Stangen auf das Backblech spritzen. Bei 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze für 10-12 Minuten backen.

**3.** Die Hälfte der ausgekühlten Stangen mit roter Marmelade bestreichen und die andere Hälfte darauf setzen.

**4.** Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit Öl zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Wer die Kuvertüre temperieren mag kann das Öl natürlich weglassen. Anschließend beide Seiten der Stangen in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier auskühlen lassen.

**Hinweis:** Die Stangen werden beim Lagern noch etwas weicher.



Hier kannst du noch ein Bild von deinen gefüllten Marzipanstangen einkleben.



## Haferflocken-Nuss-Plätzchen

(Lieblingsrezept von Arian, JRK Peißenberg)

### Zutaten

#### Für den Teig:

125g	Butter
150g	Zucker
1	Ei
25g	gehackte Nüsse
125g	Haferflocken
60g	Mehl
1TL	Backpulver

**1.** Butter und Zucker schaumig schlagen und das Ei dazu geben. Portionsweise Nüsse, Haferflocken, Mehl und Backpulver unterrühren.

**2.** Kleine Kugeln Formen und mit etwas Platz dazwischen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. (Teig zerläuft etwas)

**3.** Bei 180 °C ca. 15 Minuten lang backen.

**Stückzahl:** \_\_\_\_\_

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** 15 Minuten

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Haferflocken-Nuss-Plätzchen einkleben.



## Husarenkrapferl

(Lieblingsrezept von Max, JRK Peißenberg)

### Zutaten

#### Für den Teig:

100 g	Butter
50 g	Puderzucker
½	Vanilleschote
1	Prise Salz
1	Eigelb
150g	Mehl
50 g	geriebene Haselnüsse

#### Für die Deko:

Puderzucker
Rote Marmelade

Stückzahl: \_\_\_\_\_

Zubereitungszeit: \_\_\_\_\_

Backzeit: ca. 12-15 Minuten

**1.** Butter mit Puderzucker, Vanille und Salz zu einer glatten Masse verarbeiten. Eigelb unterrühren und zum Schluss Mehl und Haselnüsse unterkneten. Teig kalt stellen.

**2.** Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig zu 1½ cm dicken Rollen formen, kleine Portionen abschneiden und mit den Händen zu Kugeln formen. In der Mitte jeder Teigkugel mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung drücken.

**3.** Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und im Ofen auf mittlerer Schiene 12 – 15 Minuten goldbraun backen.

**4.** Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Die Johannisbeermarmelade in einem kleinen Topf etwas einköcheln lassen. Mit einem Teelöffel jeweils etwas Marmelade in die Vertiefung der noch warmen Plätzchen füllen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Husarenkrapferl einkleben.



# JRK-Lieblingsplätzchen

## Luftige Kokosmakronen

(Lieblingsrezept von Marie, JRK Weilheim)

+ \* luftige \* Kokosmakronen \* +

Zutaten für 40 Stück:

4 Eiweiß

150 gr. Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Zimt

1 EL Zitronensaft

200 gr. Kokosraspeln

40 Oblaten

Arbeitszeit 15 min

Backzeit 12-15 min

Kokosmakronen 12-15 min  
bei 170°C (Umluft 150°C)  
backen.

Vielleicht, wer mag, mit  
Schokoglasur verzieren.

So geht's:

Eiweiß sehr steif schlagen, so dass man den Behälter umdrehen kann. Anschließend alle Zutaten unterrühren. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Nun die 40 Oblaten auf dem Blech verteilen. Jetzt mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen machen, und die Oblaten nicht ganz bedecken.  
!!! Fertig!!!



Dieses schöne selbstgeschriebene Rezept wollte ich nicht in mein Layout packen sondern euch im Original zeigen.

Seite 11



## K o k o s m a k r o n e n

(Lieblingsrezept von Fanny, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

4	Eiweiß
1 Prise	Salz
150g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
65g	Quark
4 Trop.	Bittermandelaroma
200g	Kokosraspeln

**Stückzahl:** \_\_\_\_\_

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** ca. 15 Minuten

- 1.** Das Eiweiß mit Salz, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Vorsichtig den Quark, das Aroma und die Kokosraspeln unterheben.
- 2.** Mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bilden und bei 180°C für ca. 15 Minuten backen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Kokosmakronen einkleben.

## Lebkuchen vom Blech

(Lieblingsrezept von Arian, JRK Peißenberg)

### Zutaten

#### Für den Teig:

180g	Butter
300g	Zucker
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Lebkuchengewürz
2 EL	Honig
½ TL	Zimt
1 TL	Nelkenpulver
350g	Mehl
evtl.	Milch

#### Für den Guss:

Evtl.	Schokolade
-------	------------

**Stückzahl:** \_\_\_\_\_

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** 20-30 Minuten

- 1.** Zu Beginn die Butter schmelzen und den Zucker unterrühren. Alle anderen Zutaten mischen und unter die Butter-/Zuckermischung unterheben. Bei Bedarf etwas Milch in den Teig geben. Teig sollte flüssig sein.
- 2.** Den Teig auf ein Blech mit Backpapier verteilen und im Backofen (Umluft 180°C) für 20 bis 30 Minuten backen.
- 3.** Nach dem Backen abkühlen lassen und in beliebig große Stücke schneiden.
- 4.** Nach belieben mit geschmolzener Schokolade bestreichen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Lebkuchen vom Blech einkleben.

## Mandelhörnchen

(Lieblingsrezept von Daniel, JRK Peißenberg)

## Zutaten

## Für den Teig:

200g	Marzipan- rohmasse
80g	Zucker
1	Eiweiß
ca. 50g	gehobelte Mandeln

## Für die Deko:

Ca. 150g	Kuvertüre
(1 EL	Speiseöl)

Stückzahl: 15

Zubereitungszeit: \_\_\_\_\_

Backzeit: 15 Minuten

1. Die Marzipan-Rohmasse sehr klein schneiden und in einen Rührbecher geben. Zucker und Eiweiß hinzufügen und alles mit dem Mixer auf niedrigster Stufe gut verrühren.
2. Mit Hilfe eines Esslöffels etwa 10-12 Portionen abstechen und zu etwa 5 cm langen Rollen formen. (Vor dem Formen die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten, dann bleibt die Marzipanmasse nicht kleben.)
3. Die Rollen in den gehobelten Mandeln wälzen und zu einem Hörnchen geformt auf das Backblech legen. Die Hörnchen Umluft 160 Grad (Ober-Unterhitze: 180°C) für ca. 15 Minuten backen.
4. Wenn die Hörnchen ausgekühlt sind die Kuvertüre schmelzen und die Enden der Hörnchen eintauchen und auf Backpapier fest werden lassen.



Hier kannst du noch ein Bild von deinen Aprikosen-Kokoskugeln einkleben.



## Mürbeteigblüten

(Lieblingsrezept von Leonie, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

125g	Butter
125g	Zucker
1	Ei
250g	Mehl
1	Bio-Zitrone

#### Für die Makronenmasse:

2	Eiweiß
1 Prise	Salz
100g	Puderzucker
1TL	Zitronensaft
200g	geriebene Mandeln

#### Für die Füllung:

150g	rotes Johannisbeer-Gelee
------	--------------------------

Stückzahl: \_\_\_\_\_

Zubereitungszeit: \_\_\_\_\_

Backzeit: 12 Minuten

**1.** Butter, Zucker, Ei, Mehl und die Schale von einer Zitrone zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt für mind. 30 Minuten kühlstellen.

**2.** Anschließend Eiweiß steif schlagen, dabei Salz, Puderzucker und Zitronensaft zufügen. Nun die Mandeln vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und kalt stellen.

**3.** Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, Blüten ausstechen und auf das Backblech mit Backpapier legen.

**4.** Auf jede Blüte mit der Makronenmasse einen Ring spritzen und etwas Gelee in die Mitte geben. Danach die Bleche im vorgeheizten Ofen (Umluft 175°C) für ca. 15 Minuten backen.

**5.** Das restliche Gelee erwärmen und dünn auf die Keksmittle streichen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Mürbeteigblüten einkleben.

## Nougat - Herzen

(Lieblingsrezept von Daniel, JRK Peißenberg)

### Zutaten

#### Für den Teig:

250g	Mehl
75g	Zucker
1	Ei
200g	Butter
150g	gem. Mandeln
1 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker

#### Für die Füllung:

Nuss-Nougat-Creme

#### Für den Guss:

Nussglasur

Stückzahl: \_\_\_\_\_

Zubereitungszeit: \_\_\_\_\_

Backzeit: 10 Minuten

1. Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten und für mind. 60 Minuten kühlen.
2. Den Teig ausrollen und Herzen (oder anderes) ausstechen. Bei 180°C Umluft für ca. 10 Minuten backen.
3. Die Hälfte der Herzen mit Nuss-Nougat-Crem füllen und die andere daraufsetzen.
4. Die Nussglasur schmelzen und je eine Seite der Herzen darin tauchen und auf Backpapier auskühlen lassen.



Hier kannst du noch ein Bild von deinen Nougat-Hezen einkleben.

## Nougat - Plätzchen

(Lieblingsrezept von Carina, JRK Peißenberg)

### Zutaten

#### Für den Teig:

200g Butter  
75g Zucker  
250g Mehl  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei

#### Für die Füllung:

200g Nougat

#### Für die Deko:

50g Zartbitter-Kuvertüre

**Stückzahl:** 30

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Backzeit:** ca. 8 - 10 Minuten

**1.** Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**2.** Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und ca. 60 Kreise (Ø ca. 6cm) ausstechen. Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen (Ober-Unterhitze: 200°C / Umluft: 175°C) backen.

**3.** Inzwischen Nougat über einem warmen Wasserbad (oder vorsichtig in der Mikrowelle) schmelzen. Die Hälfte der Kekse mit etwas Nougat bestreichen und einen zweiten als Deckel daraufsetzen.

**4.** Kuvertüre über einem warmen Wasserbad (oder vorsichtig in der Mikrowelle) schmelzen. In einem Einmal-Spritzbeutel geben und eine kleine Spitze abschneiden. Kuvertüre in Streifen auf die Plätzchen spritzen und trocknen lassen.

**Tipp:** Da vermutlich kaum einer Einmal-Spritzbeutel zuhause hat hier zwei Alternativen. Entweder ihr nehmt einen kleinen Löffel oder eine kleine Gabel und verteilt damit die Kuvertüre oder ihr nehmt einen Gefrierbeutel als Spritzbeutel.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Toffifee-Plätzchen einkleben.



## N u s s k ü s s c h e n

(Rezept von Daniel, JRK Peißenberg)

## Zutaten

**Für den Teig:**

2 Eiweiß  
 175g Puderzucker  
 175g Haselnüsse, gemahlen  
 2 Pck. Vanillezucker

**Zum Verzieren:**

ca.30g Haselnusskerne

**Stückzahl:** etwa 20

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

**1.** Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Puderzucker nach und nach dazugeben. So lange weiter schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Masse etwa 2 EL beiseite stellen.

**2.** Unter den Rest der Masse die Haselnüsse unterrühren. Mit den Händen aus dem Teig Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

**3.** In jede Teigkugel mit der Rückseite eines Kochlöffels ein Loch drücken. In das Loch etwas von der zurückgestellten Eiweißmasse geben und anschließend eine Haselnuss hineindrücken.

**4.** Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen.



Hier kannst du noch ein Bild von deinen Vanillekipferl einkleben.

## Salzbrezen

(Lieblingsrezept von Vanessa, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

200g Margarine  
200g Creme fraiche oder Schmand  
200g geriebener Käse (kein Mozzarella)  
1 TL Salz  
1 TL Backpulver  
2 Eier  
Mehl soviel es annimmt

Stückzahl: \_\_\_\_\_

Zubereitungszeit: \_\_\_\_\_

Backzeit: \_\_\_\_\_

**1.** Alle Zutaten gut miteinander verkneten und so viel Mehl dazu geben, bis der Teig glatt ist.

**2.** Den Teig ausrollen und Brezen ausstechen, wenn man keine hat kann man auch den ausgefüllten Teig in Streifen schneiden, mit Ei bestreichen und Kümmel oder Sesam darauf und backen. (180°C Umluft)

**3.** So lange drinnen lassen bis man seinen Backzustand haben möchte eher bisschen heller oder dunkler



Hier kannst du noch ein Bild von deinen Käsebrezen einkleben.

## Schokobrot

(Lieblingsrezept von Daniel, JRK Peißenberg)

## Zutaten

## Für den Teig:

250g	weiche Butter
200g	Zucker
6	Eier
250g	Zartbitter Schokolade
250g	gemahlene Haselnüsse
100g	Mehl

## Für die Deko:

Ca. 100g	Kuvertüre Vollmilch
(1 EL	Speiseöl)

**Stückzahl:** 1 Blech**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.**Backzeit:** 30-35 Minuten

**1.** Die Butter mit dem Mixer cremig rühren und anschließend nach und nach den Zucker dazugeben bis eine geschmeidige Masse entsteht.

**2.** Nun nach und nach die Eier dazugeben und jedes Ei eine halbe Minute unterrühren, bevor das nächste Ei dazukommt. So lange rühren bis eine geschmeidige Masse entsteht.

**3.** Die geriebene Schokolade, Haselnüsse und Mehl mischen und unter die Butter-Zucker-Eiermasse heben.

**4.** Den Backrahmen (ca. 30 x 40 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Masse in den Rahmen füllen. Notfalls geht es auch ohne Backrahmen, dann wird das Schokobrot einfach dünner.

**5.** Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 20 Minuten ohne Backrahmen und 30 - 35 Minuten mit Backrahmen (je höher das Brot, desto länger dauert es) backen. Einfach mit einem Holzspieß testen, ob es fertig ist.

**6.** Wenn das Brot abgekühlt ist mit Kuvertüre bestreichen und in kleine Stücke schneiden. Wenn du magst, kannst du es auch noch verzieren. Dafür eignen sich bunte Streusel, Schokostreusel oder Nüsse, bevor die Schokolade fest wird.



Hier kannst du noch ein Bild von deinen Aprikosen-Kokoskugeln einkleben.



## Schokocrossis

(Lieblingsrezept von Arian, JRK Peißenberg)

### Zutaten

#### Für die Plätzchen:

Cornflakes  
Helle und dunkle  
Schokolade

Stückzahl: \_\_\_\_\_

Zubereitungszeit: \_\_\_\_\_

Backzeit: -

1. Die Schokolade mischen und im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen.
2. Vorsichtig unter die Schokolade Cornflakes heben. Nur so viele, dass alle auch Schokolade abbekommen.
3. Kleine Häufchen, mit zwei Teelöffeln, auf einem Backblech (mit Backpapier) verteilen und abkühlen lassen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Schokocrossis einkleben.

## Spekulatius

(Lieblingsrezept von Susanna, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

500g	Mehl
2 TL	Backpulver
250g	Zucker
1 Pck.	Spekulatiusgewürz
1 Prise	Salz
2	Eier
200g	Butter
100g	Mandeln, gemahlen

**Stückzahl:** ca. 60 Stück

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** ca. 10 Minuten

- 1.** Mehl, Backpulver und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Spekulatiusgewürz, Salz, Eier und Butter hinzufügen und mit dem Mixer (Kneithaken) zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kaltstellen.
- 2.** Teig ausrollen, Formen ausstechen oder in Rechtecke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 3.** Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Spekulatius einkleben.



## Spitzbuble

(Lieblingsrezept von Jojo, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

250g Butter  
375g Mehl  
180g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
4 Eigelb

#### Außerdem:

Aprikosenmarmelade  
Puderzucker

**Stückzahl:** etwa 60

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** ca. 10 Minuten

**1.** Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend ausrollen und rund oder gezackt ausstechen. In die Hälfte der Kreise einen kleineren kreis (Herz, Blume o.a) ausstechen.

**2.** Bei 150°C Umluft für ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

**3.** Nun die Kreise ohne Loch mit der Marmelade bestreichen. Die andere Hälfte, mit Loch, mit Puderzucker bestreuen und vorsichtig auf die anderen drauf setzen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Spitzbuble einkleben.

## Tiger - Augen

(Lieblingsrezept von Domenik, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

400g	Mehl
1 TL	Orangenschale
120g	Zucker
2	Eier
250g	Butter
80g	Walnüsse, gemahlen

#### Für Füllung und Deko:

Nuss-Nougat-Creme  
Puderzucker

**Stückzahl:** ca. 50 Stück

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** ca. 12 Minuten

**1.** Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten und für mind. 30 Minuten kühlen.

**2.** Den Teig ausrollen und Herzen (oder anderes) ausstechen. In die Hälfte der Herzen ein Loch ausstechen. Bei 220°C Ober-/Unterhitze für 12 Minuten backen.

**3.** Die Hälfte der Herzen mit Nuss-Nougat-Crem füllen. Die Herzen mit loch mit Puderzucker bestäuben und auf die andere Hälfte setzen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Tiger-Augen einkleben.

## Toffifee<sup>®</sup> - Plätzchen

(Lieblingsrezept von Carina, JRK Peißenberg)

### Zutaten

#### Für den Teig:

165g Mehl  
50g Puderzucker  
80g Butter  
3 Eigelb

#### Für das Baiser:

4 Eiweiß  
100g Zucker

#### Außerdem

60 Toffifee<sup>®</sup>

**Stückzahl:** 60

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** ca. 40 Minuten

**1.** Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**2.** In der Zwischenzeit das Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen.

**3.** Anschließend den Teig ausrollen und kleine Kreise, etwas größer als ein Toffifee<sup>®</sup>, ausstechen und auch ein Backblech mit Backpapier legen.

**4.** Auf jeden Kreis nun ein Toffifee<sup>®</sup> verkehrtherum drauf legen. Den Eisschnee in einen Spritzbeutel füllen und über die Toffifee<sup>®</sup> spritzen.

**5.** Jetzt kommen die Plätzchen für 40 Minuten bei 120°C Umluft in den Ofen.

**Tipp:** Wenn du keinen Spritzbeutel besitzt kannst du auch einen großen Gefrierbeutel nehmen. Hier einfach eine der unteren Ecken abschneiden, Masse einfüllen und aufspritzen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Nougat-Plätzchen einkleben.

## Vanillehörnchen

(Lieblingsrezept von Vanessa, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

250g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
200g	Butter
70g	Zucker
1	Ei
1 Pck.	Vanillezucker
100g	gemahlene Mandeln

#### Für die Verzierung:

Puderzucker  
Vanillizucker

Stückzahl: \_\_\_\_\_

Zubereitungszeit: \_\_\_\_\_

Backzeit: ca. 20 Minuten

**1.** Den Teig zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

**2.** In ca. 2cm dicke rollen formen, in gleiche Stücke schneiden und zu Kipferl formen. Auf ein Backblech, mit Backpapier belegt, legen und ca. 20 Minuten backen (Umluft: 160°C, Ober-/Unterhitze: 180°C).

**3.** Anschließend noch heiß in Puderzucker, mit Vanillezucker gemischt, wenden.



Hier kannst du noch ein Bild von deinen Vanilliehornchen einkleben.



## Vanillekipferl

(Lieblingsrezept von Franzi, JRK Peißenberg)

### Zutaten

#### Für den Teig:

500g Mehl  
160g Puderzucker  
400g Butter  
200g Mandeln, gemahlen  
2 Pck. Vanillezucker

#### Zum Wenden:

2 Pck. Vanillezucker  
5 EL Puderzucker

**Stückzahl:** etwa 40

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

- 1.** Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
  - 2.** In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, weil man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wieder verwenden kann.
  - 3.** Den Teig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4cm formen. Danach in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Umlufttherd bei 175°C ca. 20 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen sich zu bräunen, sind sie gut.
  - 4.** Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch warm, zerbrechen sie sehr leicht, sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.
- Tipp:** Die Bleche am besten einzeln backen, da sie sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Vanillekipferl einkleben.





## V a n i l l e k i p f e r l

(Lieblingsrezept von Domenik, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

250g Mehl  
200g Mandeln, gemahlen  
125g Zucker  
2 Eigelb  
200g Butter

#### Zum Wenden:

Zucker

**Stückzahl:** etwa 50

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** ca. 12 Minuten

- 1.** Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2.** Den Teig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4cm formen. Danach in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Umlufttherd bei 180°C ca. 12 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen sich zu bräunen, sind sie gut.
- 3.** Die warmen Kipferl von allen Seiten in Zucker wenden..

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Vanillekipferl einkleben.

## Walnuss-Halbmonde

(Lieblingsrezept von Domenik, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

100g	Walnüsse
75g	Schokolade
300g	Mehl
100g	Puderzucker
1EL	Zitronensaft
1	Eigelb
175g	Butter

#### Für Füllung und Deko:

125g	Himbeermarmelade
	Schokolade
	Walnüsse

**Stückzahl:** ca. 30 Stück

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** ca. 12 Minuten

- 1.** Walnüsse und Schokolade fein hacken und mit den anderen Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Für mind. 60 Minuten kühlen.
- 2.** Den Teig ausrollen und Halbmonde Herzen ausstechen. Dazu entweder einen Ausstecher oder ein Glas nutzen. Bei 200°C Ober-/Unterhitze für 12 Minuten backen.
- 3.** Die Kalten Halbmonde mit der Himbeermarmelade füllen und zusammensetzen. Die obere
- 4.** Die Schokolade schmelzen und die obere Hälfte der Halbmonde eintauchen. Anschließend eine kleine Walnuss drauf setzen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Walnuss-Halbmonden einkleben.

## Zimtsterne

(Lieblingsrezept von Andrea, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für den Teig:

3	Eiweiß
250g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zimt
400 g	gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

etwas Puderzucker

**Stückzahl:** \_\_\_\_\_

**Zubereitungszeit:** \_\_\_\_\_

**Backzeit:** 12 Minuten

**1.** Für den Teig Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker sieben und nach und nach kurz unterrühren. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Esslöffel Eischnee beiseitestellen.

**2.** Vanillezucker, Zimt und etwa 150g von den Mandeln oder Haselnüssen vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren. Von den übrigen Mandeln oder Haselnusskerne so viel mit den Händen unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.

**3.** Den Teig auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche gut ½ cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf Backbleche (mit Backpapier) legen und mit den beiseitegestelltem Eischnee bestreichen. Der Eischnee muss so sein, dass er sich glatt auf die Sterne streichen lässt, evtl. einige Tropfen Wasser unterrühren.

**4.** Die Backbleche nacheinander (bei Umluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen Ober-, Unterhitze: 140°C / Umluft: 120°C schieben. Die Zimtsterne etwa 25 Minuten backen.

**5.** Die Sterne mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Die Zimtsterne müssen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Zimtsterne auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Die Sterne lassen sich besser ausstechen, wenn der Ausstecher vorher immer in Wasser getaucht wird.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Aprikosen-Kokoskugeln einkleben.



## Zimtsterne

(Lieblingsrezept von Susanna, JRK Weilheim)

### Zutaten

#### Für die Masse:

190g	Puderzucker
100g	Mandeln, gemahlen
200g	Nüsse, gemahlen
2	Eiweiß
1 TL	Zimt
1 Spritzer	Zitronensaft

Stückzahl: \_\_\_\_\_

Zubereitungszeit: \_\_\_\_\_

Backzeit: ca. 10-12 Minuten

1. Das Eiweiß und den Puderzucker zu einer steifen Eiweißglasur schlagen. 1/3 davon zur Seite stellen und den Rest mit den anderen Zutaten (aber nur 100g Nüsse) verarbeiten. Nicht mit dem Schneebesen, sondern mit einem Löffel. Zum Schluss durchkneten.
2. Den Teig auf den restlichen Nüssen etwa 8-10mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen und großzügig mit der restlichen Eiweißglasur bestreichen.
3. Bei 150°C ca. 10-12 Minuten backen, nach 8 Minuten mit einem Holzlöffel den Ofen einen kleinen Spalt öffnen.



Hier kannst du noch ein Bild von deinen Zimtsternen einkleben.

## Zitronenblätter

(Lieblingsrezept von Antonia und Lukas, JRK Penzberg)

### Zutaten

#### Für den Teig:

2 Eier  
80g Zucker  
3 TL Bio-Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft  
100g Mehl

#### Für den Guss:

2 EL Zitronensaft  
100g Puderzucker

**Stückzahl:** 30

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Backzeit:** ca. 40 Minuten

**1.** Die Schale von 1 Bio-Zitrone fein abreiben. Saft auspressen. Eier, Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe ca. 8 Min. cremig aufschlagen. Mehl in mehreren Portionen auf die Masse sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

**2.** Von der Masse mit einem Esslöffel Kleckse auf mit Backpapier belegte Bleche geben. Dabei ausreichend Abstand lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) nacheinander auf der untersten Schiene ca. 7 Min. backen, bis der Rand hellbraun wird. Auf den Blechen abkühlen lassen.

**3.** Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren. In einen Einwegspritzbeutel geben, die Spitze leicht abschneiden und die Plätzchen mit der Glasur verzieren. Trocknen lassen.

**Tipp:** Wenn du keinen Spritzbeutel besitzt kannst du auch einen großen Gefrierbeutel nehmen. Hier einfach eine der unteren Ecken abschneiden, Masse einfüllen und aufspritzen.

Hier kannst du noch ein Bild von deinen Zitronenblättern einkleben.