

# Aus der Knusper-Plätzchendose & Zimt-Mokka

## Haselnuss-Nougat-Hörnchen



## Einkaufsliste:

### Zutaten für etwa 2 Bleche:

#### Für den Teig

250g Mehl  
100g gemahlene Mandeln/Haselnüsse  
50g Zucker  
1EL Zimt  
180g Butter  
180g Frischkäse

#### Außerdem:

60g brauner Zucker  
60g weißer Zucker  
1EL Zimt  
5EI weiche Butter  
70g gemahlene Mandeln/Haselnüsse  
50g Nuss-Nougat

#### Für den Zimt-Mokka

250ml Milch  
150ml starken Kaffee  
25g Schokolade  
Prise Zimt

## So wird's gemacht:

**Für den Teig:** Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten, wenn er zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzugeben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2h oder über Nacht kühlen. Teig in vier Teile teilen, Stücke zu Bällchen formen.

Zucker, Nüsse und Zimt mischen. Etwa 2-3 EL der Nussmasse auf eine Arbeitsfläche geben. Ein Stück Teig leicht platt drücken, eine Seite mit 1EL Butter einreiben, Teig mit der gebutterten Seite nach unten in Mitte der Nussmasse legen und rund ausrollen. Andere Seite des Teigs mit Butter einreiben, Teig umdrehen und wieder in die Nussmasse legen, erneut etwas ausrollen. Der gesamte Teig sollte mit der Nussmasse von beiden Seiten belegt sein. Nougat in winzige Stücke schneiden. Teig wie eine Pizza in 8 oder 12 Stücke schneiden, auf das obere Ende ein Stückchen Nougat legen, Ecken über das Nougat legen und Teig zu einem Hörnchen einrollen. Wenn alle Hörnchen gerollt sind, restliche Zucker-Zimt-Mischung über die Hörnchen streuen. Im Ofen bei 180°C Umluft ca. 10 Minuten backen, komplett auskühlen lassen und erst dann in Plätzchendosen füllen.

#### Für den Zimt-Mokka

Kaffee brühen und die gehackte Schokolade hinzugeben, rühren bis diese geschmolzen ist. Milch aufschäumen, Kaffee-Schokolade hinzugeben und mit Zimt bestreuen.

# Mokka Häuschen & Mokka-Baiser-Plätzchen



## So wird's gemacht:

**Für den Teig:** Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten, wenn er zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzugeben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1h kühlen. Teig ausrollen. Für die Mokka Baiser Plätzchen kleine Kreise ausstechen. Für die Häuschen die Vorlage verwenden und mit einem Messer jeweils ausschneiden. Für die Mokka Plätzchen einfache Plätzchenausstecher oder Linzer Plätzchenausstecher verwenden. Bei 180°C Umluft etwa 5-8 Minuten backen.

**Für die Baiser-Variante:** Eiweiße leicht aufschlagen und nach und nach den gesiebten Puderzucker in die Masse geben, sehr steif aufschlagen, zum Schluss Vanillemark und Zimt hinzugeben. Masse in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle geben und auf das Backpapier spritzen. Bei 50-60°C 1-1 Stunden trocknen (je nach Größe). Baiser sollte sich leicht vom Backpapier lösen und Boden sollte trocken sein. Auf die kleinen Mokka-Plätzchen etwas Creme geben und das getrocknete Baiser auf die Creme drücken.

**Mokka Creme:** Espresso kochen und mit der gehackten Schokolade in einen Topf geben, Puderzucker und Zimt hinzufügen und leicht erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist. In eine Schüssel geben und im Kühlschrank (wenn es schnell gehen soll im TK) durchkühlen lassen. Für die Linzerplätzchen die Unterseite mit Mokka Creme bestreichen und ein zweites Plätzchen auf die Creme drücken.

**Für die Glasur:** Puderzucker und Meringue Powder mischen und 1 EL Wasser hinzufügen, Masse cremig schlagen, nach Belieben Wasser hinzufügen, jedoch immer nur wenige Tropfen! Mit frischem Eiweiß, Eiweiß fluffig aufschlagen und Puderzucker in die Masse sieben, weiter rühren bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Häuschen zusammensetzen, trocknen lassen und mit der Glasur dekorieren.

## Einkaufsliste:

Zutaten für etwa 2 Bleche:

### Für den Teig

150g Mehl  
30g Kakao  
20ml starken Kaffee  
80g Rohrohrzucker  
90g weiche Butter

### Mokka Creme:

200g Schokolade  
50ml Espresso  
Prise Zimt  
1-2 EL Puderzucker

### Baiser:

jeweils ein Eiweiß  
jeweils 60g Puderzucker  
Mark einer Vanille  
1TL Zimt

### Für die Häuschen-Glasur:

200g Puderzucker  
1-2 EL Wasser (je nach Konsistenzwunsch)  
1gr. TL Meringue Powder oder 1 Eiweiß

# Mandel-Karamell-Plätzchen



## Einkaufsliste:

### Zutaten für etwa 2 Bleche:

#### Für den Teig:

280g Mehl (Typ 550)  
100g gemahlene  
Mandeln  
60g brauner Zucker  
1TL gemahlene Vanille  
160g Butter  
1 Eigelb

#### Außerdem:

50g weiche Butter  
60g gemahlene Mandeln  
100g brauner Zucker  
Prise Zimt

## So wird's gemacht:

**Für den Teig:** Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten, wenn er zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzugeben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1h kühlen. Teig ausrollen und mit beliebigen Ausstechern Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Butter schmelzen und mit einem Pinseln die Plätzchen mit Butter bestreichen, nun die Nüsse, Zucker und Zimt vermengen und über die Plätzchen streuen. 8-10 Minuten bei 180°C Umluft backen.

# Marzipan-Bällchen



## Einkaufsliste:

### Zutaten für etwa 2 Bleche:

#### Für den Teig:

100g Marzipan

80g Butter

160g Mehl

100g Zucker

100g gehackte Mandeln

1TL Butter

2EL Zucker

#### Außerdem:

100g Mandelblättchen

## So wird's gemacht:

Zunächst 2EL Zucker gemeinsam mit 1TL Butter in einer Pfanne schmelzen. Die gehackten Mandeln hinzugeben und leicht anrösten, sie sollten von allen Seiten mit Karamell überzogen sein. Alle Zutaten sowie die karamellisierten Mandeln in eine Schüssel geben und zu einer krümeligen Masse verrühren, evtl. mehr Mehl hinzugeben. Den gesamten Teig zu einer langen Rolle kneten und in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Nun mit einem scharfen Messer den Teig in 1cm dicke Scheiben schneiden, jeweils zu einer Kugel rollen. Kugel in den Mandelblättchen wälzen bis die Kugel komplett mit Mandelblättchen belegt ist, evtl. noch einmal zusammenrollen, sodass die Mandelblättchen gut halten. Bei 200°C Umluft für ca. 8-10 Minuten (je nach Größe) goldbraun backen, Teig ist noch weich, aus dem Ofen nehmen und zunächst komplett auskühlen lassen.