



Marzipan-Plätzchen

außen knusprig, innen weich

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Marzipanrohmasse fein reiben oder mit einem Küchengerät fein hacken. Sehr weiche Butter, Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Marzipanrohmasse, Ei, Bittermandelöl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Masse in einen Spritzbeutel mit offener Sterntülle oder Kronentülle geben. Masse nach unten drücken. Den Teig kurz über der Tülle aus dem Beutel drücken, so geht es leichter.

Mit etwas Abstand auf ein Backpapier spritzen, in ca. 2 cm dicke Plätzchen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Plätzchen etwa 8-10 Minuten (je nach Größe) backen bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Halten sich ca. 4 Wochen luftdicht verpackt in einer Plätzchendose.

Einkaufsliste

ca. 40 Plätzchen

- 290 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 TL Vanillezucker
- 350 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei
- 4-5 Tropfen Bittermandelöl
- 1 Msp. Salz





Gefüllte Spekulatius-Plätzchen

mit Karamell oder Biscoff-Creme

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Zimt, Spekulatiusgewürz und Salz mischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Ei zur Mehlmischung geben.

Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, ein wenig Mehl hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3-5 mm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern ausstechen, darauf achten, dass eine runde Zahl ausgestochen wird, da später zwei Teile pro Plätzchen benötigt werden.

Den Zucker zusammen mit dem Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen, ohne umzurühren. Der Zucker löst sich auf und beginnt, goldbraun zu karamellisieren. Achte darauf, dass er nicht verbrennt!

Sobald der Zucker eine goldene Farbe erreicht hat, die Hitze reduzieren und die Butter vorsichtig einrühren. Dabei ständig rühren, bis die Mischung glatt ist.

Die Sahne langsam dazugeben (Vorsicht, es kann stark spritzen!). Weiter rühren, bis sich alles gut verbunden hat und eine glatte, dickflüssige Masse entsteht.

Das Karamell bei niedriger Hitze noch 2-3 Minuten köcheln lassen, bis es eine zähflüssige Konsistenz erreicht. Wenn gewünscht, eine Prise Salz hinzufügen.

Das Karamell in eine Schüssel umfüllen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Es wird dabei noch etwas fester.

Jeweils etwas Karamell auf die flache Seite eines Kekses geben (ca. 1 TL, je nach Größe der Kekse).

Einen zweiten Keks darauflegen und leicht andrücken, sodass das Karamell an den Rändern sichtbar wird.

Die gefüllten Kekse vollständig auskühlen lassen, damit das Karamell anzieht.

Einkaufsliste

ca. 20 Plätzchen

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter (kalt)
- 1 Ei
- 1 TL Zimt
- 2 TL Spekulatius-Gewürz

Für die Füllung:

- 150 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 75 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 ml Sahne (Raumtemperatur)
- 1 Msp Salz (optional, für eine salzige Note)

alternativ cremige Biscoff-Creme zum Füllen verwenden.





Zuckerguss-Plätzchen

mit Zimt

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Teig zubereiten:

Mehl, Zimt und Salz in eine große Schüssel geben. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit den Fingern oder einem Teigmischer grob einarbeiten. Puderzucker und Ei hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu weich ist, 15–20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3–5 mm dünn ausrollen.

Mit Ausstechformen (z. B. Tannenbäume, Sterne) die Plätzchen aus dem Teig ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Plätzchen etwa 8–10 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Zuckerguss herstellen: Den Puderzucker mit Zitronensaft oder Wasser glatt rühren, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist.

Mit einem Zahnstocher etwas Lebensmittelfarbe in die Mitte des weißen Zuckergusses geben. Mit einem Zahnstocher vorsichtig durch die Farben ziehen, um die Marmorierung zu erzeugen. Plätzchen mit der Oberseite in den Zuckerguss drücken, hochziehen, abtropfen lassen und auf einen Teller geben.

Die Plätzchen an einem kühlen Ort trocknen lassen, bis der Zuckerguss fest geworden ist.

Einkaufsliste

ca. 40 Plätzchen

- 250 g Mehl
- 125 g Butter (kalt)
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Salz

Für den Zuckerguss:

- 200 g Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft oder Wasser
- Lebensmittelfarbe (z. B. Rot, Grün)
- Optional: Zuckerstreusel oder Glitzer-Dekoration

