

Grossmutter Mailänderli (¾ Portion)

Zutaten	**Zubereitung**
375 gr. Margarine (Migros-Sanissa-Würfel) 375 gr. Zucker 2 ganze Eier + 1 Eigelb 750 gr. Mehl 1 Prise Salz 1 abgeriebene Zitrone	Alles gut mischen, 3 – 4 mm dick ausstechen, mit Eigelb bestreichen, ca. 10 Minuten bei guter Mittelhitze (200°) im vorgeheizten Ofen backen.

Vanillegipferl

Zutaten	**Zubereitung**
200 g Butter, weich 80 g Puderzucker 1 Päckli Vanillezucker 100 g gemahlene Mandeln 250 g Weissmehl 1 Prise Salz **Zum Wenden** ca. 50 g Puder- und 1 P. Vanillezucker	Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Mandeln, Mehl und Salz beigeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Aus dem Teig kleine Rollen formen, in Stücke schneiden und zu Gipfeli formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen. Die Gipferl sollen nur leicht Farbe annehmen. Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch warmen Gipferl vorsichtig darin wenden.

Nussläckerli

Zutaten	**Zubereitung**
3 Eier 350 g Rohzucker 2 Esslöffel Honig 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale 250 g gemahlene Haselnüsse 150 g Mandeln, grob gehackt 100 g gewürfeltes Orangeat 100 g gewürfeltes Zitronat 1 Teelöffel Zimt 1 Messerspitze Nelkenpulver 1 Messerspitze Muskat 125 g Mehl	Ein Backblech (ca. 30x33 cm) mit Blechreinpapier belegen. Für den Teig: Eier, Zucker, Honig und Zitronenschale verrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Restliche Zutaten beigeben, mischen und zu einem Teig zusammenfügen. Dann auf dem vorbereiteten Blech zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausstreichen. **Backen:** ca. 35 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Noch warm in Stücke schneiden.



Österreichische Butterkeks

Zutaten	**Zubereitung**
350 g Mehl 280 g Butter 100 g Zucker 3 Dotter Saft und Schale von 1 Zitrone ½ P. Backpulver ½ P. Vanillinzucker	Aus Butter, Zucker und den Eidottern bereitet man einen flaumigen Abtrieb, mengt Saft und Schale der Zitrone, sowie das mit Backpulver und Vanillinzucker vermischte Mehl darunter und knetet den Teig durch, bis er glatt ist. Sodann etwas rasten lassen. Auf einem bemehlten Brett ausrollen (ca. 3 mm dick) und mit verschiedenen Förmchen ausstechen. Auf ein Backblech legen und im Rohr bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Weihnachtliche Zimt-Schokomandeln

Zutaten	**Zubereitung**
300g ganze Mandeln mit Schale 150g hochwertige Zartbitterschokolade in groben Stücken 1,5 TL gemahlener Zimt optional: 1 Msp Lebkuchengewürz ca. 150-200g Puderzucker	1. Vorab: Schokolade und Puderzucker nicht gleichzeitig zu den Mandeln geben. Das richtige Timing ist entscheidend. 2. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. 3. Mandeln auf dem Blech verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten rösten. 4. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, ½ TL Zimt einrühren und etwas abkühlen lassen. 5. Geröstete Mandeln in eine grosse Schüssel geben, mit der Schokolade übergiessen und gut vermengen. Die Schokolade darf noch nicht fest werden. 6. Puderzucker mit dem restlichen Zimt und optional Lebkuchengewürz mischen. Über die Mandeln geben, Deckel aufsetzen und kräftig schütteln, bis alle Mandeln gleichmässig ummantelt sind. 7. Mandeln auf Backpapier ausbreiten, vollständig abkühlen lassen und in einer Dose oder einem Vorratsglas aufbewahren.



Haselnuss-Stengeli

Zutaten		**Zubereitung**
225 g	Mehl	Alle Zutaten vermischen und den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.
100 g	Butter	
200 g	Zucker	Teig auswallen und Stengeli von ca. 5 x 2 cm schneiden mit Eigelb bestreichen
1 Prise	Salz	
250 g	Haselnüsse gemahlen	**Backen:** 180 Grad, 10-12 Minuten
2	Eier	

Manchmal braucht es gar nicht viel: **ein feines Guetzli, einen guten Kaffee und einen Moment Zeit..**

Ein kleines Stück Weihnachtsgenuss!