



Drei Sterne aufeinandergetürmt ergeben die kleinen Tannenbäumchen.

## Mürbeteig-Tannenbäumchen

Stern auf Stern mit Aprikosenkonfitüre

Zutaten für 40 Stück:

500 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver, 200 g Butter, 200 g Zucker, 5 EL Milch, 2 Eigelb, Puderzucker.

Außerdem: 1 Glas Aprikosenkonfitüre, Backpapier (zum Beispiel von Toppits).

**Zubereitung >>>** Mehl mit Backpulver vermischen. Kalte Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl verkneten. Zucker, Milch und Eigelb dazu geben und das Ganze schnell zu einem glatten Teig verkneten und circa 1 Stunde kühl stellen.

Teig dünn ausrollen und Sterne (3 verschiedene Größen) ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 4) circa 10 bis

12 Minuten goldgelb backen. Die fertigen Plätzchen auskühlen lassen.

Sterne (außer den kleinsten) mit Konfitüre bestreichen und jeweils 3 Sterne zu einem Tannenbäumchen zusammensetzen. Die fertigen Bäumchen mit reichlich Puderzucker bestreuen.

Nährwertangaben pro Portion: 119 kcal, 1,6 g Eiweiß, 5 g Fett, 17,1 g Kohlenhydrate.

Zubereitungszeit: circa 60 Minuten, Kühlzeit: circa 60 Minuten. *toppits*

## Kirsch-Schoko-Stollen

Im Bratschlauch gehen lassen und backen

Zutaten:

500 g Mehl, 50 ml Milch, 1 Würfel frische Hefe, 100 g Zucker, 1 Ei, 250 g Butter, 80 g Mandeln, gehackt, 125 g getrocknete Sauerkirschen, 50 g Zartbitter Schoko-Tröpfchen, 1 Flasche Vanillearoma, 1 Päckchen Zitroback, 1 Msp. Kardamom, 1 Msp. Anis, 100 g flüssige Butter, 1 TL Vanillezucker, Puderzucker.

Außerdem: 1 Bratschlauch (von Toppits)

**Zubereitung >>>** Aus Mehl, Milch, Hefe, Zucker, Ei und Butter einen Hefeteig herstellen und den Teig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend Sauerkirschen, Mandeln, Schokolade und Ge-

würze dazu geben, Teig gut durchkneten, zu einem Stollen formen und in den Bratschlauch geben. Den Bratschlauch nach Packungsanweisung verschließen, in eine Auflaufform legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Stollen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft 155 °C, Gas Stufe 3) circa 60 Minuten backen.

Nach dem Backen den Stollen noch warm mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen, mit der flüssigen Butter bepinseln und mit Puderzucker, vermisch mit Vanillezucker, bestreuen.

Nährwertangaben pro Portion: 295 kcal, 4,7 g Eiweiß, 17,9 g Fett, 29,7 g Kohlenhydrate.

Zubereitungszeit: circa 45 Minuten, Gehzeit: circa 90 Minuten, Backzeit: circa 60 Minuten. *toppits*



Fruchtiger Stollen aus dem Bratschlauch. Fotos (2): Toppits

## Möhren-Dinkelplätzchen

Eine süße und eine pikante Variante

Zutaten:

150 g Möhren, 100 g Butter, 100 g Dinkelvollkornmehl, 100 g Weizenvollkornmehl, 3 EL Honig, 1/2 TL Zimt, 1 kleines Stück Ingwer fein gerieben oder 1/2 TL gemahlene Ingwer, 1 unbehandelte Orangen oder 2 EL geriebene Orangenschale, Mehl zum Ausrollen, 100 g Puderzucker, 2 EL Orangensaft sowie einige Nüsse, Mandeln, Pistazien, getrocknete Früchte zum Verzieren.

**Zubereitung >>>** Butter mit Zimt, Ingwer, 1 Esslöffel Orangenschale und dem Honig cremig rühren, Möhren putzen und fein reiben, mit dem Mehl vermischen und mit der Butter verkneten.

Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen, und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech circa 15 Minuten bei 160 Grad

Umluft im vorgeheizten Backofen backen.

Den Puderzucker mit 2 Esslöffel Orangensaft und 1 Esslöffel Orangenschale verrühren. Die ausgekühlten Plätzchen mit dem Orangenguss glasieren und Verzieren. – Für die pikante Variante: siehe Bildunterschrift.

[www.meine-möhren.de](http://www.meine-möhren.de)



Tipp für eine pikante Variante: Die Dinkelplätzchen vor dem Backen mit geriebenem Käse bestreuen – oder mit etwas Eigelb bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Foto: meine-möhren.de