



Plätzchentoleranz



Draußen rote Nasen von der beißenden Kälte. Drinnen glühende Wangen von der Wärme des Ofens und der Kerzen. Das Nudelholz rollt vom rohen Teig auf den Boden zu. Die kalten Hände umarmen die heiße Tasse Kakao. Der Geruch der Vanilleschoten steigt in die Schneenase von Opa, der Keksdosen nicht widerstehen kann. Maike verteilt süßen Puderzucker auf den Vanillekipferln. Timothée versagt und kleckert mit der Schokolade, die eigentlich für die Butterplätzchen bestimmt war. Karolin sticht Kekse aus allem, außer dem Zimtsternteig. Der Kinderchor wird hineingebeten und darf auch Streusel verteilen. Diesmal gelungen.

Backen bedeutet Freude in der Weihnachtszeit. Die Menschen, die man am meisten schätzt, auf einem Fleck versammelt und alle haben ein Ziel: die besten Weihnachtsplätzchen aller Zeiten. Weihnachtsmusik im Hintergrund. Angezündete Kerzen flackern im Takt. Und das altbewährte Omarezept liegt neben Zutaten aller Art auf dem Tisch.

„Backen ist aus Teig geformter Liebe“ ~ Johann Wolfgang von Goethe

„Sei Spekulator in einer Welt voller Butterplätzchen“ ~ Theodor Fontane

„Ein Leben ohne Keksausstecher ist möglich, aber sinnlos“ ~ Shakespeare



Mozartteller- Trifft den Ton in jedem Keks

Für den Teig:

Bio Eier 2 Große
Zucker 150g
Vanilleextrakt ½ TL
Backpulver 1 TL
Weizenmehl 500g
Dunkle Schoki 50g
Gehackte Pistazien 20g

Für die Füllung:

Aprikosenmarmelade 2 EL
Marzipan 200g
Nuss-Nougat 200g

Für die Deko:

Dunkle Schoki 50g
Gehackte Pistazien 20g

Zusatzinfos:

Über Nacht in den Kühlschrank
Backofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze

Kokosmakronen- Bali Feeling in der heiligen Zeit

Für die Mischung

Eiweiß 4
Zitronensaft 2TL
Zucker 250g
Kokosraspeln 250g

Zusatzinfos:

Ofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen
Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen
Zucker einrieseln lassen