

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Weihnachten

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Erika Schwab-Röck

Zutaten

Vanillekipferl mit Hafermark

180 G Weizenmehl glatt

1 PRISE Salz

150 G zimmerwarme Butter

50 G Staubzucker

80 G Hafermark

Baileys-Kugeln

200 G

Biskuitbrösel (trockene Kuchenreste oder Biskotten)

200 G

getrocknete Marillen

100 G

weiße Schokolade

100 G

Schlagobers

120 ML

Baileys

weiße Kuvertüre

Kokosette

Kokosbusserl mit Topfen

4

Eiweiß

200 G

Kristallzucker

100 G

Magertopfen

250 G

Kokosette

Saft einer halben Zitrone

dunkle Kuvertüre

Linzeraugen

200 G

Weizenmehl glatt

50 G

Haselnüsse gerieben

90 G

Butter

70 G

Staubzucker

2

Dotter

Ribiselgelee

Zubereitung

1. Mehl mit der Butter gut verbröseln.
 2. Mit Staubzucker, Salz und Hafermark rasch zu einem Mürbteig verkneten.
 3. Fingerdicke Würste rollen, kleine Stücke abschneiden und Kipferl formen.
 4. Bei 170 ° C Heißluft hell backen.
 5. 1-2 Minuten ruhen lassen, in Vanillestaubzucker vorsichtig wälzen.
1. Schlagobers aufkochen, weiße Schokolade darin schmelzen.
 2. Baileys in die überkühlte Masse einrühren.
 3. Biskuitbrösel und klein geschnittene, getrocknete Marillen dazugeben.
 4. Masse gut durchziehen lassen.
 5. Kleine Kugeln drehen.
 6. Weiße Kuvertüre laut Anleitung herstellen.
 7. Kugeln darin tunken und in Kokosette wälzen.
 8. Eventuell in Konfektkapseln einsetzen.
1. Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam einrieseln.
 2. Zitronensaft mit Topfen vermengen und mit der Eiweißmasse verrühren.
 3. Kokosette unterheben.
 4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit zwei Teelöffel kleine Häufchen setzen.
 5. Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
 6. Kuvertüre laut Anleitung zubereiten und Busserlunterseite darin tunken.
1. Mehl mit der kalten Butter verbröseln.
 2. Nüsse und Staubzucker untermengen und mit den Eidottern schnell zu einem Mürbteig verkneten.
 3. Teig dünn ausrollen, Kekse ausstechen.

4. bei 170 °C Heißluft hell backen.
5. Mit Gelee bestreichen.
6. Keks mit Loch bezuckern und zusammensetzen.