



www.Bioladen.com

MOMOs Weihnachtsbäckerei

Sandras Ingwerplätzchen

225g Weizenvollkornmehl, fein gem.
1 TL Weinsteinbackpulver
3 EL Honig
1x Ei
1x Eiweiß
2 EL gemahlener Ingwer
abgeriebene Schale einer Orange
100g kalte Butter
1x Eigelb zum Bestreichen
Pistazien
Schmeckt auch sehr lecker mit 2-3 EL Kakao

Mehl mit dem Backpulver mischen. Honig, Ei, Eiweiß, Ingwer und Orangenschale hineingeben. Zum Schluß die Butter in Flöckchen schneiden und alles zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in einer abgedeckten Schüssel eine Stunde im Kühlschrank kühl stellen. Portionsweise zwischen zwei Folienstücken dünn ausrollen und beliebige Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen. Das Eigelb leicht schlagen und alle Plätzchen damit bestreichen. Mit je einer Pistazie garnieren.
Bei 180°C etwa 15 min. backen.

Vanillekipferl (ergibt ca. 50 Stk - 1 Backblech)

1 Eigelb
50g weiche Butter
50g Honig
1/2 T gemahlene Vanille
1 Pr Salz
100g Vollkornweizenmehl
50g Vollkorndinkelmehl
30g Buchweizenvollkornmehl
50g Mandeln frisch gemahlen

Eigelb, Butter, Honig, Vanille und das Salz in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Vollkornmehl und Mandeln in die Schaummasse rühren. Den geschmeidigen Teig zugedeckt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Teig kurz durchkneten. Walnussgrosse Kugeln von dem Teig abnehmen und zwischen den Handflächen zu etwa 8cm langen Röllchen formen. Röllchen in Kipferlform auf das Backblech legen.
12min. backen bei 180°-200°

Gewürzschnitten

100g Zitronat
100g Orangeat
75g Korinthen
200g Mandeln
200g Haselnüsse
200g Honig
250g Zuckerrübensirup
350g WeizenVK-mehl, fein gemahlen
1 gestr.TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
2Msp. gemahlene Vanille
1/4 TL gemahlener Piment
1 Msp. Salz
1 gehäufter TL Pottasche
3 EL Milch
3 EL süße Sahne

Zitronat und Orangeat klein würfeln und zusammen mit den Korinthen in eine Schüssel geben. Mit Wasser bedecken und ziehen lassen. Die ungeschälten Mandeln grob hacken, die Nüsse fein reiben. Honig und Zuckerrübensirup zusammen erhitzen, dann auskühlen lassen. In einer Schüssel das Mehl mit den Gewürzen mischen, die Honig-Sirup-Mischung, die eingeweichten Trockenfrüchte, die Mandeln und Nüsse zugeben. Pottasche in der Milch verrühren, zu den Zutaten geben und einen gleichmäßigen Teig kneten.
Zwei Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Ein Blech mit Backtrennpapier belegen. Den Teig auf das Papier streichen. Die Oberfläche mit der Sahne bestreichen. Auf der mittleren Schiene etwa 25 min. bei 200° backen. Mit dem Backtrennpapier auf ein Gitter zum Abkühlen legen. Nach zwei Stunden das Papier abziehen und das Gebäck in kleine Rechtecke oder Rauten schneiden. In der Dose aufbewahren. Die Schnitten schmecken am besten nach 3 Tagen (oder mehr) Ruhezeit!

Sonnenblumentaler

für den Teig
75g Honig
150g Butter
1 Pr Vollmeersalz
1 Pr Vanille
250g DinkelVKmehl
für den Belag
Sonnenblumenkerne und/oder Mandeln gehackt
125g Honig
100g Butter
3 EL Sahne

Honig, Butter und Sahne erwärmen. Sonnenblumenkerne und/oder Mandeln hinzugeben, bis die Butter, Sahne und Honig nicht mehr flüssig sind. Aus Honig, Butter, Salz, Vanille und Dinkelmehl einen Teig herstellen und zwei Stunden kaltstellen. Danach den Teig 4mm dick ausrollen und runde Plätzchen, ca. 6cm Durchmesser ausstechen.
Von der Sonnenblumenkern/Mandelmasse jeweils 1-2 Teelöffel auf die Plätzchen setzen.

In vorgeheiztem Backofen bei 175° 10 Min backen.