

hier die Rezepte

Kernige Plätzchen

500 g Koellns Kernige Haferflocken, 200 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillesoße, 2 Eier, 1 TL Backpulver, 50 g Mehl (2-3 EL)

Das Fett kochend heiß werden lassen. Koellns Kernige dazugeben. Gut umrühren. Dann erkalten lassen.

In der Zwischenzeit Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen und zusammen mit Mehl und Backpulver unter die Haferflocken rühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine flache Plätzchen (mit genügendem Abstand) auf das gefettete Backblech (oder auf Backpapier) setzen.

Bei 180-190 Grad C, mittlere Einschubleiste, werden die Plätzchen ca. 15 Minuten gebacken.

Die Plätzchen sollten hellgelb und noch weich sein (bei mir waren sie schon etwas braun und nicht mehr weich. Haben aber trotzdem geschmeckt.

Bitte sofort vom Blech nehmen. Am bestem mit einem Pfannenheber.

Zimtsterne (60 Stück)

150 g Puderzucker, 250 g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 2 Eiweiß, 1 TL Zimt

1. Den Puderzucker durch ein Sieb streichen.
2. Die beiden Eiweiße steif schlagen. Dann den Puderzucker eßlöffelweise unter ständigem Schlagen zufügen. 3 EL von der Masse abnehmen und für den Überzug der Zimtsterne beiseite stellen (mache ich nie).
3. Mandeln mit dem Zimt mischen und vorsichtig unter die Eiweiß-Puderzucker-Mischung heben. Den Teig ungefähr 30 Minuten ruhen lassen.
4. Dann den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolien etwa 1 cm dick ausrollen. Die obere Folie entfernen und kleine Sterne ausstechen.
5. Ein Backblech einfetten oder Backpapier auf das Blech. Die Sterne rauflegen. Gegebenenfalls mit der bereitgestellten Eiweißmasse bestreichen.
6. Im Backofen bei 150 Grad C etwa 40 Minuten backen. Einschubleiste wahrscheinlich in der Mitte.

Bei mir wurden die Sterne immer ziemlich klebrig und ließen sich schwer (nicht) ausstechen. In meiner Verzweiflung habe ich den ganzen ausgerollten Teil auf das Blech gelegt und Kerben mit einem Messer eingeritzt, damit sich das große Stück besser auseinander brechen ließ.

Wahrscheinlich muss man den Teig 1 Tag lang in den Kühlschrank stellen.

Viel Spaß wünscht Klaus

Klaus Stief
Nikolaus-Bares-Weg 78
12270 Berlin
Tel.: 030 721 15 76
e-Mail: stief@klausstief.de