



Schnell gemacht Paste di Mandorla



Niveau: ★★★★★



Zeit: 45 min



Backzeit: 14-16min.



Stück: 20

ZUTATEN	ANLEITUNG
<p><i>Mandelmasse</i> 300 g Mandelmehl oder gemahlene geschälte Mandeln 180 g feiner Zucker 2 Eiklar / 70 g</p>	<p>1 Alle Zutaten plus das gewünschte Aroma in eine Rührschüssel geben. Mit dem Kochlöffel gut zu einer feuchten, klebrigen Masse vermischen. Im Kühlschrank 30 min kühlen lassen.</p>
<p><i>Aroma nach Wahl,</i> <i>zum Beispiel</i> 5 Tropfen Zitronenöl, oder ½ Tonkabohne, gerieben, oder 4-5 Tropfen Bittermandelöl</p>	<p>2 Backofen vorheizen auf 160 °C Ober-/Unterhitze. Backbleche mit Backpapier belegen. Staubzucker auf einen flachen Teller sieben.</p>
<p><i>Zum Wälzen</i> 100 g Staubzucker</p>	<p>3 Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen. In Staubzucker wälzen und mit Abstand auf die Bleche setzen. Die Bleche nacheinander jeweils 14-16 min backen; die Paste di Mandorla sollen hell bleiben.</p>
<p>Von Natur aus Glutenfrei</p>	<p>4 Paste di Mandorla auskühlen lassen. In luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahren, damit sie weich bleiben.</p>



Klassiker Linzer Stangerln



Niveau: ★★★★★



Zeit: 100 min



Backzeit: 10–11min.



Stück: 70

ZUTATEN	ANLEITUNG
<p><i>Teig</i></p> <p>250 g Butter, Raumtemperatur (alternativ laktosefrei)</p> <p>90 g Staubzucker</p> <p>330 g Mehl</p> <p>1 Ei</p> <p>Prise Salz</p> <p>1 TL Vanillezucker</p> <p>abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone</p> <p><i>Füllung</i></p> <p>ca. 150-200 g Marillenmarmelade</p> <p>Schokoladenglasur</p> <p>ca. 150 g Schokolade, 70 % Kakaoanteil</p> <p>1 EL Kokosfett</p>	<p>1 Backofen vorheizen auf 160 °C Umluft. Backbleche mit Backpapier belegen.</p> <p>2 Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale mit der Küchenmaschine auf mittlerer bis hoher Stufe hell und schaumig schlagen; ca. 5–10 Minuten lang. Das Ei dazu geben und gut unterrühren. Die Küchenmaschine auf niedrige Stufe schalten. Das Mehl gerade so lange unterrühren, bis sich alles zu einem Teig verbunden hat.</p> <p>3 Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Gleichmäßig große Stangerl auf die Bleche spritzen (ca. 3 cm lang). Je nach Ofen etwa 10–11 Minuten backen; sie sollen durchgebacken, aber noch hell sein. Aus dem Backofen nehmen. Die Stangerl 1–2 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, und auf einem Teller abkühlen lassen.</p>
<p>Schmeckt wie bei Mama</p>	<p>-2-</p>



Klassiker Linzer Stangerln



Niveau: ★★★★★



Zeit: 100 min



Backzeit: 10–11 min.



Stück: 70

ZUTATEN	ANLEITUNG
<p><i>Teig</i></p> <p>250 g Butter, Raumtemperatur (alternativ laktosefrei)</p> <p>90 g Staubzucker</p> <p>330 g Mehl</p> <p>1 Ei</p> <p>Prise Salz</p> <p>1 TL Vanillezucker</p> <p>abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone</p> <p><i>Füllung</i></p> <p>ca. 150-200 g Marillenmarmelade</p> <p>Schokoladenglasur</p> <p>ca. 150 g Schokolade, 70 % Kakaoanteil</p> <p>1 EL Kokosfett</p>	<p>4 die Hälfte der abgekühlten Stangerl mit dem Boden nach oben auf ein Kuchengitter legen. Marillenmarmelade aufkochen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Öffnung füllen und gleichmäßig auf die umgedrehten Stangerl spritzen. (Vorsicht heiß!) Die restlichen Stangerl auf die Marmelade setzen.</p> <p>5 Zwei Drittel der gehackten Schokolade mit dem Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen, immer wieder umrühren. Die geschmolzene Schokolade vom Wasserbad nehmen, das restliche Drittel Schokolade unterrühren. Nach einer Minute umrühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist.</p> <p>6 Die Linzer Stangerl zu etwa einem Drittel in die Schokoladenglasur tunken. Auf Backpapier setzen und abkühlen lassen.</p>
<p>schmeckt mit jeder Marmelade</p>	



Einfach gemacht Walnusstaler (laktosefrei)



Niveau: ★★★★★



Zeit: 45 min



Backzeit: 7–9min.



Stück: 120

ZUTATEN

400 g Mehl
280 g Butter
(alternativ laktosefrei)
200 g feiner Zucker
200 g geriebene Walnüsse

ANLEITUNG

- 1 Die Butter in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Mehl, geriebenen Walnüssen und Zucker zu einem glatten Mürbteig kneten.
- 2 Aus dem Mürbteig Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen.
- 3 Die Zutaten zum Wälzen auf die Arbeitsfläche streuen. Die Rollen rundherum darin wälzen, die Dekoration leicht in den Teig drücken. Lege die Rollen auf ein Schneidebrett und bedecke sie mit Frischhaltefolie. Etwa 1 Stunde kühl ruhen lassen.
- 4 Das Backrohr auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
- 5 Von den Rollen ca. 4 mm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben auf das Backblech legen und je nach Backrohr 7–9 Minuten zart backen. Die Walnusstaler sollen hell bleiben. Aus dem Backrohr nehmen und auf dem Blech etwas abkühlen lassen. Die Walnusstaler in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Auch gut mit Vanillestaubzucker