

## REZEPTE

# Gefüllte Walnuss happ en

**Braucht etwas Zeit**

### Zutaten:

**50g Walnusskerne**  
150g Zucker  
170g weiche Butter  
Salz,  
1 Ei  
280g Mehl  
**60g Zartbitter-Schokolade**

### Füllung:

**250g Zartbitter-Schokolade**  
50g Zucker  
150g Schlagsahne

### Zubereitung:

Nüsse fein hacken. Zucker, Butter und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Das Ei unterrühren.

Mehl, Raspelschokolade und Nüsse zugeben und den Teig mit Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.

Backofen auf 200 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Den Teig nochmals kurz kneten und Portionsweise in einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel etwa 3mm dick ausrollen.

Portionsweise etwa 140 runde Plätzchen mit gewelltem Rand, ca. 3 cm Durchmesser, ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im Backofen 8-10 Minuten backen.

### Für die Füllung:

Schokolade in Stücke brechen. Zucker in einem Topf erst schmelzen, dann leicht bräunen (karamellisieren lassen). Schlagsahne zugießen, so lange kochen bis sich der Karamell aufgelöst hat. Die heiße Mischung über die Schokolade gießen und so lange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Creme etwa 4 Std. abkühlen bis sie streichfähig ist.

Auf eine Hälfte des Plätzchens je einen kleinen Klacks Creme geben und ein unbestrichenes Plätzchen draufsetzen.

# Ingwer Kokosberge

**Einfach**

### Zutaten:

**120g kandierter Ingwer**  
1 Limette  
3 Eiweiß, Salz  
220g Puderzucker  
200g Kokosraspel  
**300g Zartbitter-Schokolade**

### Zubereitung:

Etwa 20g Ingwer zur Dekoration abnehmen und in Stückchen schneiden. Den restlichen Ingwer fein würfeln. Limette abspülen, trocken reiben und die Schale abreiben. Limette auspressen.

Eiweiß, 1 TL Limettensaft und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine steif schlagen.

Puderzucker sieben und nach und nach unterschlagen. Kokosraspel, Limettenschale und den gehackten Ingwer unterheben.

Backofen auf 150 Grad, Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1 vorheizen.

Mit 2 TL etwa 90 kleine Kokosberge auf Backpapier ausgelegten Backblech setzen. Im Ofen etwa 20 Min. backen.

Schokolade hacken und unter dem Wasserbad schmelzen. Kokosberge kopfüber in die Kuvertüre tauchen, gut abtropfen lassen und auf ein Küchengitter setzen, oder die Schokolade mit einem Küchenpinsel auftragen. Ingwerstückchen in die noch feuchte Schokolade setzen.

## Macadamia Köpfchen

**Einfach**

### Zutaten:

100g Zartbitter-Schokolade  
1 Ms Orangenback  
125g Butter oder 100 ml Alba Butteröl  
100g Zucker  
2 Eigelb  
250g Mehl  
1 TL Backpulver  
200g ungesalzene Macadamia Nusskerne  
1 Eiweiß

### Zubereitung:

Schokolade in Stücken brechen, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Weiche Butter und Zucker mit den Quirlen schaumig schlagen. Flüssige Schokolade unterrühren, Eigelb zugeben.

Mehl und Backpulver untermischen.

70g Nüsse hacken und unter den Teig rühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad, Umluft auf 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Aus dem Teig Haselnussgroße Kugeln formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Kugeln mit Eiweiß bestreichen und jeweils 1 halbierte Macadamianuss eindrücken.

Im Backofen 10- 15 Minuten backen. Die Macadamia Köpfchen auf Küchengittern abkühlen lassen.

## Marzipan Aprikosen

**Einfach & Schnell**

### Zutaten:

**50g Walnusskerne**  
150g Marzipan-Rohmasse  
**1 EL Marillenschnaps oder Marillenlikör**  
**250g getrocknete Aprikosen**  
100g weiße Kuvertüre

### Zubereitung:

Nüsse grob hacken. Mit Marzipan und Marillenschnaps verkneten. Marzipan zu einer Rolle formen, in 30 Stücke schneiden und kleine Kugeln daraus formen. Je eine Marzipankugel auf jedes Aprikosenstück setzen und gut andrücken.

Kuvertüre hacken und über heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre mit einem Teelöffel auf

den Marzipan-Aprikosen verteilen und trocknen lassen.

## Vanillekipferl

**Zutaten für ca. 80 Stück**

300g Mehl (Typ 550)  
150 ml Albaöl  
80g Fruchtzucker  
2 Eigelbe  
1 Prise Salz  
100g geschälte, gemahlene Mandeln  
1 Vanilleschote  
2 Päckchen Vanillezucker

### Zubereitung:

Das Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Danach die Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen und zu der schaumigen Masse dazugeben.

Albaöl nach und nach unterrühren. Danach die gemahlene Mandeln sowie das gesiebte Mehl unter die Masse rühren. Alles sorgfältig zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Den Teig dann in Alufolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Die Kipferln vom Blech nehmen und noch heiß in Vanillezucker wälzen oder mit Schoko-Kuvertüre bestreichen.

**E-Herd: 175°C, Gas: stufe 3. Umluft: 160°C**  
**Zubereitungszeit ca. 70 Minuten**

