



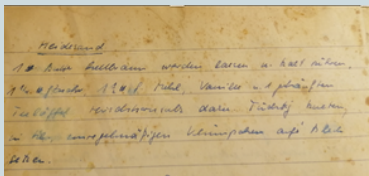
Heidesand

ZUTATEN

- 1 Pfund Butter
- 1 ¼ Pfund feinen Zucker
- 1 ½ Pfund feines Mehl
- etwas Vanille
- 1 gehäuften Teelöffel
Hirschhornsalz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mischen, tüchtig kneten und in kleinen unregelmäßigen Klümpchen aufs Blech setzen.



INGEREICHT VON
Andrea Baumgardt
Leiterin Finanzwesen

Ein Rezept meiner Schwiegermutter.
Notiert hat sie es 1958 und
wahrscheinlich ist es übernommen
von ihrer Mutter



Feine Nussküsschen

ZUTATEN

300 g Butter in Stücken
300 g Mehl
150 g gemahlene
Mandeln (zusätzlich 50 g
zum Wälzen)
150 g gemahlene
Haselnüsse (zusätzlich
50 g zum Wälzen)
120 - 150 g Zucker (je
nach gewünschter Süße)
1 Pck. Bourbon-
Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Vanillezucker ein paar Minuten schaumig rühren. Die gemahlene Nüsse (außer die zum Wälzen) unterheben und verrühren. Danach das Mehl einarbeiten. Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und in der Nussmischung – bestehend aus 50 g Haselnüssen und 50 g Mandeln- vorsichtig wälzen. Auf ein Backblech legen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 8-10 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen, sie sind in warmen Zustand sehr weich.

EINGEREICHT VON

**Patricia Merlino | Ressort-Managerin
Marketing/Vertrieb/Handel**

*Die Plätzchen sehen
unspektakulär aus, aber zergehen
auf der Zunge,*



Tannenbäume nach Sally

Wer kennt Sally nicht? Die über YouTube bekannt gewordene Wiesentälerin kommt hier aus der Region nahe der DSAG und hat sich mit ihren Backvideos und ihrer sympathischen Art vor vielen Jahren in die Herzen ihrer Fans gebacken.

Ich habe schon einige Rezepte von Sally nachgebacken, aber die süßen Tannenbäumchen haben es mir besonders angetan, weil sie nicht nur fein schmecken, sondern auch als kleines Adventsgeschenk gut ankommen.

Das Rezept habe ich Sallys Blog entnommen. Dort findet ihr auch eine Videoanleitung.

ZUTATEN

Biskuit

3 Eiweiße
1 Pr. Salz
75 g Zucker
3 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
70 g Mehl
100 g Mandeln (gemahlen)

Dekoration

200 g weiße Kuvertüre
200 g Kokosraspeln
Lebensmittelfarbpaste (grün)
Dekorperlen & -sterne

Schnee

40 g Puderzucker
1 Zitrone (Saft)

ZUBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Schneide 12 Kreise aus Backpapier mit einem Durchmesser von 16 cm aus. Schneide jeden Kreis bis zur Mitte hin einmal ein. Forme das Backpapier kegelförmig und fixiere es mit einer Büro- oder Edelstahlklammer. Stelle die Kegel in backofenfeste Espressotassen. Fülle nach Belieben etwas Mehl in die Tassen, damit die Förmchen geradestehen können. Das Mehl kann anschließend wiederverwertet werden.



Schlage das Eiweiß mit dem Salz steif. Füge die Hälfte des Zuckers hinzu und rühre den Eischnee 1 Minute weiter. Verrühre das Eigelb mit dem Vanilleextrakt und dem restlichen Zucker in 4-5 Minuten cremig. Hebe nun die Hälfte des Eischnees, das gesiebte Mehl und die Mandeln unter. Hebe nun den restlichen Eischnee unter und fülle die Biskuitmasse in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel. Schneide eine Spitze ab und befülle die Kegel damit. Backe die Tannenbäume im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 12-15 Minuten. Lasse die Bäume danach sorgfältig abkühlen und ziehe vorsichtig das Backpapier ab. Schneide die Unterseite bei Bedarf gerade, damit die Bäume stehen können.



Mixe die Kokosraspeln mit ein paar Tropfen der grünen Farbpaste so lange, bis die Kokosraspeln grün sind. Hacke die Kuvertüre und erwärme sie über dem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Stecke zwei Schaschlikspieße in die Unterseite eines Tannenbaumes, damit du ihn besser halten kannst. Bestreiche die Bäume mit der Schokolade und wälze sie dann in den grünen Kokosraspeln. Klebe nach Belieben Zuckerperlen auf. Lass die Kuvertüre im Kühlschrank festwerden.



Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und lass etwas von diesem Schnee an den Spitzen der Tannenbäume herunterlaufen. Setze zum Schluss einen Stern auf die Spitze und lasse die Bäume festwerden.



INGEREICHT VON

**Patricia Merlino | Ressort-Managerin
Marketing/Vertrieb/Handel**