

Naturpark kocht!

Naturpark-Backstube Teil 2

ZUTATEN

Anis-Plätzchen:

- 175 g Mehl
- Ein halber Teelöffel Backpulver
- 100 g Butter (weich)
- 200 g Puderzucker
- Zwei ganze Eier
- Ein gehäufte Teelöffel gemahlener Anis
- Anis zum Dekorieren

Linzer-Plätzchen:

- 160 g Mehl
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 90 g Puderzucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- Ein ganzes Ei
- Mark einer Fairtrade Vanilleschote
- Ein halber Teelöffel Zimt, eine Messerspitze Nelke
- Schokolade, gehackte Nüsse und Marmelade eurer Wahl zum Dekorieren

Nougat-Stangen:

- 200 g Mehl
- Zwei Esslöffel Fairtrade Kakaopulver
- Ein Teelöffel Backpulver
- 225 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g Puderzucker
- 125 g gemahlene Walnüsse
- Ein ganzes Ei
- Zwei Messerspitzen Zimt
- Nougat und Schokolade zum Füllen und Dekorieren

ZUBEREITUNG

Anis-Plätzchen:

1. Eier, Zucker und gemahlener Anis mit dem Handrührgerät 10 Minuten schaumig schlagen. Die weiche Butter hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen.
2. Das Backblech vorbereiten und Anissamen ausstreuen. Mit dem Spritzbeutel kleine Häufchen darauf spritzen. Den Teig für 24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen, damit die Plätzchen eine sogenannte "Haut" bilden und später besser aufgehen. Plätzchen bei ca. 180° Umluft für ca. 12 Minuten backen und abkühlen lassen. Sie sollten eine helle Creme-Farbe haben.

Linzer-Plätzchen:

1. Alle Zutaten sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig luftdicht verpacken und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den kalten Teig kurz kneten, mit etwas Mehl einen halben Zentimeter hoch auswellen und mit einem Ausstecher ausstechen. Achtung, ihr benötigt eine gerade Anzahl von Plätzchen, um sie später stapeln zu können! Die Plätzchen vorsichtig auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Plätzchen bei 180° Umluft für ca. 12 Minuten backen, währenddessen Schokolade schmelzen. Die Plätzchen sollten nicht zu dunkel werden. Dann mit Marmelade, Schokolade und Nüssen schichten und dekorieren.

Nougat-Stangen:

1. Alle Zutaten sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig luftdicht verpacken und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den kalten Teig kurz kneten und daumendicke Würste rollen. Davon fünf Zentimeter lange Stücke abschneiden und leicht plattdrücken. Achtung, ihr benötigt eine gerade Anzahl von Plätzchen, um sie später stapeln zu können! Die Plätzchen vorsichtig auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Plätzchen bei 180° Umluft für ca. 8 Minuten backen, währenddessen Schokolade und Nougat schmelzen. Vollständig auskühlen lassen und auf die Unterteile einen Streifen flüssiges Nougat geben. Die Oberteile daraufsetzen und je beide Enden in flüssige Schokolade tauchen. Die fertigen Nougatstangen stehen lassen, bis die Schokolade fest geworden ist.