

Fruchtrosige Weihnachtsplätzchen

Bienchens Frucht Florentiner

120 g getrocknete Aprikosen, 90 g getrocknete Papaya, Pflaumen, 55 g getrocknete Cranberries
Je nach Geschmack können auch andere Trockenfrüchte z.B Äpfel verwendet werden.

200 ml Bio-Schlagsahne

120 g gehackte Mandeln

35 - 50 g gehackt Walnüsse

25 g Bio-Sauerrahmbutter

Rohrohrzucker nach Geschmack hinzufügen

evtl. Oblaten , evtl. Schokoladenguss (aus Bitterschokolade)

Alle getrockneten Früchte in sehr kleine Würfel schneiden .

Die Sahne kurz aufkochen. Alle Zutaten – außer der Butter - hineingeben und gut umrühren.

Die Masse jetzt kurz aufkochen lassen und die Butter hinzugeben.

Die Hitze drosseln und gut weiterrühren.

Jetzt kann abgeschmeckt und bei Bedarf mit Rohrohrzucker gesüßt werden.

Die Masse muß leicht zäh sein und darf keine Klumpen bilden.

Nun Backblech mit Backpapier belegen.

Die Masse kurz abkühlen lassen und pro Portion ca. 2 Teelöffelgrößen zu kleinen Häufchen formen.

Die Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Wer mag kann auch Oblaten unter die Häufchen legen.

Bei 180° C - 190° C etwa 15 - 20 Minuten backen.

Wer möchte schmelzt vorsichtig im Wasserbad eine Bitterschokolade und verziert nach dem Auskühlen die Plätzchen.

Vanillekipferl im rosaroten Mäntelchen

Zutaten:

300g Vollkornmehl (Weizen), 100g geschälte gemahlene Mandeln,

ca. 4 EL Rohrohrzucker, 210g Pflanzenmargarine, Mark einer Vanilleschote,

ca. 5 TL Rote Bete Saft oder Granatapfelsaft

100g Vanillezucker zum späteren Bestäuben.

Das Vanillemark aus der Schote entfernen.

Mehl, Rohrohrzucker, gemahlene Mandeln, Vanillemark, in Stücke geschnittene Margarine (Zimmertemperatur) und Saft in eine Schüssel geben.

Nun alle Zutaten mit einem Knethaken zu einem mürben Teil verkneten.

Den Teig halbieren. Auf einer bemehlten Unterfläche den Teig zu langen Würstchen formen.

Die Würstchen in ca. 2 cm Teigstückchen schneiden und zu Kipferl (Halbmond) formen.

Kipferl auf ein Blech mit ausgelegtem Backpapier legen. Es werden 2 Bleche benötigt.

Backofen auf 160 Grad Umluft. Backzeit ca. 10 Minuten

Vorsichtig die noch warmen Kipferl in Vanillezucker eintauchen.

Der Vanillezucker bleibt nur am warmen Kipferl haften!