



**SR3**  
SAARLANDWELLE  
Hören, was ein Land fühlt.

# Das Goldene Plätzchen 2014

In Zusammenarbeit mit der Kurverwaltung Weiskirchen, der  
Bliesmühle und dem Café Louis

# Feine Gewürzmonde

von Karin Lang aus Sulzbach

## Zutaten für 40 Stück:

250 g Mehl  
1 Tl Backpulver  
1 Ei  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
Mark einer halben Vanilleschote  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone  
50 g geriebene Walnüsse

50 g Haselnüsse  
2 Msp Zimt  
1 Msp Piment, Muskat,  
Kardamom  
125 g kalte Butter  
100 g Puderzucker  
2 Tl Zitronensaft

## Zubereitung:

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss herstellen. Die restlichen Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Monde ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175° ca. 15 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit dem Guss überziehen.



# Winterliche Gewürzkekse

von Natascha Böllecke aus Mettlach-Wehingen

## Zutaten für 40 Stück:

90 g weiche Butter  
90 g Zucker  
1 Tl Vanillezucker  
2 Eier Größe M  
80 g Speisestärke  
40 g Mehl  
1/2 Tl Backpulver  
50 g gemahlene Mandeln

50 g gemahlene Haselnüsse  
1 Tl Lebkuchengewürz (alternativ Zimt)  
1/2 Tl Anis  
150 g Holundergelee  
1/2 El Cassislikör

Für die Dekoration: Zartbitterkuvertüre ganze, geschälte Mandeln

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verrühren. Mit dem Teelöffel kleine Kleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Umluft 160°) etwa 15 bis 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kekse damit bestreichen und mit je einer Mandel garnieren.



# Bratapfel Leckerli

von Petra Erdel aus Eppelborn

## Zutaten für ca. 50 Stück:

250 g Mehl  
1 gestr. Tl Backpulver  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
125 g Butter  
1 Eiweiß



## Zutaten für den Belag:

1 großer säuerlicher Apfel  
100 g Marzipan  
30 g gehackte Mandeln  
50 g Rosinen oder Cranberries  
1/2 Tl Zimt  
1 Tl Vanillezucker  
3 El Apfellikör



## außerdem:

1 Eigelb | 1 El Milch | 50 g gehobelte Mandeln | Puderzucker

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Rolle mit 5 cm Durchmesser formen und 30 Minuten kühlen.

Für den Belag den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Den Marzipan ebenfalls klein schneiden, die Rosinen fein hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermischen.

Von der Teigrolle 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Dann den Belag darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen.

Bei 180° ca. 15 Minuten backen. Danach etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



# Kartoffelecken mit Orangen-Walnutshaube

von Stefanie Schneider aus Quierschied

## Zutaten für den Teig ca. 30 Stück:

125 g mehlig koch. Kartoffeln  
150 g Dinkelmehl 1050  
1/2 Pck. Backpulver  
30 g Rohrzucker  
etwas Vanille  
1 Prise Salz  
Je 1/4 Tl Zimt, Kardamom, Ingwer  
1 Ei  
50 g Haselnussmus  
50 g gemahlene Haselnüsse



## Zutaten für den Belag:

25 ml Orangensaft  
Schalenabrieb einer halben Bio-Orange  
50 g Rosinen  
50 g getrocknete Aprikosen  
1/2 El Butter  
50 g gehackte Walnüsse  
15 g Pistazien  
50 g Mandelblättchen  
1/2 El Honig  
1 Prise Salz



Für die Dekoration: 75 g Zartbitterkuvertüre

## Zubereitung:

Kartoffeln zu Pellkartoffeln kochen, schälen, erkalten lassen und fein reiben.

Mehl mit Backpulver mischen. Alle Zutaten mit den Kartoffeln zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Für 30 Minuten kühlen. Backofen auf 160° vorheizen.

Für den Belag die Aprikosen in 2 cm große Stücke schneiden und zusammen mit den Rosinen im Orangensaft ca. 10 Minuten einweichen. Anschließend Orangenabrieb dazugeben und mit der Butter pürieren. Danach die übrigen Zutaten dazugeben und alles gut vermischen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Die Belagmasse auf den Teig verteilen

und etwas festdrücken. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Etwas erkalten lassen, in Dreiecke schneiden und mit Kuvertüre verzieren.



# Toffee Küsschen

Von Annemie Petry aus Gresaubach

## Zutaten für den Teig ca. 65 Stück:

125 g Butter  
130 g Zucker  
1 Pck. Bourbon Vanille-  
zucker  
1 Eigelb  
2 El Milch  
200 g Mehl  
20 g Kakao  
1 Prise Salz



## Außerdem:

100 g Pecanusskerne oder  
Paranüsse  
50 g Walnusskerne  
1 Eiweiß  
25 weiche Sahnetoffees  
4 El Sahne



## Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eigelb und Milch unterrühren. Mehl, Kakao und Salz mischen und unterkneten. Teig in Folie wickeln und 2 Stunden kühlen. Nüsse hacken. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Zuerst in verquirltem Eiweiß, dann in den Nüssen wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 15 bis 18 Minuten backen. Evt. die Vertiefung nach dem Backen nachformen und auskühlen lassen. Toffees in der Sahne bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen. Die Masse mit einem Teelöffel in die

Vertiefung füllen und abkühlen lassen.



# Farin Plätzchen (Rezept aus England)

Von Rosel Ganseuer aus Saarlouis

## Zutaten für ca. 150 Stück:

500 g Mehl  
500 g Zucker  
2 Eier  
250 g Butter  
3/4 Pck Backpulver  
5 g Zimt  
1 Msp gemahlene Nelken  
250 g ganze geschälte  
Mandeln



## Zubereitung:

Eier, Butter, Zucker und Gewürze schaumig rühren. Mehl und Backpulver nach und nach unterkneten. Ebenso die Mandeln im Teig einkneten. Den Teig zu vier bis fünf Rollen formen. In Alufolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen. In dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 170° ca. 5 bis 7 Minuten goldgelb backen.



# Schoko Lebkuchen

von Herbert Risch aus Sarreguemines

## Zutaten für ca. 50 Stück:

200 g Zucker  
150 g Mehl  
250 g Butter oder Margarine  
6 Eier  
100 g Mandeln  
200 g Schokoblättchen  
15 g Lebkuchengewürz  
3 Pck. Vanillezucker  
Schokoglasur



## Zubereitung:

Zucker, Butter und Eier schaumig rühren und nach und nach alle anderen Zutaten dazugeben. Springform einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Ofen vorheizen und bei 165° ca. 45 Minuten backen. Schokoglasur schmelzen. Nach der Backzeit Lebkuchen stürzen und die Schokoglasur mit dem Pinsel auftragen. Danach den Lebkuchen rautenförmig zuschneiden.



# Walnusskekse

von Hans Dieter Klein aus Mettlach

## Zutaten für ca. 50 Stück:

250 g Zucker  
250 g Butter  
1 Msp geriebene Zitronenschale  
1 Ei  
370 g Mehl  
130 g geriebene Walnüsse  
1 Msp Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1/2 Pck Backpulver  
25 kandierte Kirschen



## Zubereitung:

Die nicht zu kalte Butter mit Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Das Ei dazugeben, Mehl, Walnüsse, Vanillezucker, Salz und gesiebtetes Backpulver beimischen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Mit den halbierten Kirschen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 8 Minuten backen. Variante: Die fertigen Kekse zur Hälfte in flüssige Schokolade tauchen und trocknen lassen.



# Gefüllte Schokotaler

von Edeltraud Glatigny aus Wallerfangen

## Zutaten Teig für ca. 60 Stück:

200 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
1 Ei  
75 g Speisestärke  
100 g Zucker  
200 g Butter



## Zutaten Füllung:

100 g Zartbitter Kuvertüre  
100 g weiche Butter  
100 g Marzipan Rohmasse  
2-3 EL Amaretto

## Zubereitung:

Mehl mit Speisestärke, Mandeln und Zucker mischen. Ei und kaltes Fett dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühlen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen und runde Plätzchen (5 cm) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 8 bis 10 Minuten backen. Sofort vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Marzipan fein raspeln und mit der weichen Butter cremig aufschlagen. Kuvertüre zufügen und gut verrühren. Auf die Hälfte der Kekse je einen Klecks Füllung geben und einen weiteren Keks daraufsetzen und leicht andrücken. Gut trocknen lassen.



Vollmilch- und weiße Kuvertüre getrennt schmelzen und die Plätzchen jeweils mit einer Hälfte in die Vollmilchkuvertüre eintauchen. Trocknen lassen.

Kekse anschließend vorsichtig mit weißer Kuvertüre verzieren und mit einem Holzspieß fein marmorieren.



# Kleine Ananas-Ingwer Lebkuchen

von Carmen Frisch aus Schiffweiler

## Zutaten für ca. 25 Stück:

2 Eier  
150 g brauner Zucker  
3 EL Rum  
2 EL Mehl  
200 g gemahlene Mandeln  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 Prise Salz  
1/2 TL Backpulver  
2 TL Lebkuchengewürz

100 g kandierte Ananas ganz fein gewürfelt  
20 g kandierter Ingwer ganz fein gewürfelt  
Backoblaten  
Kuvertüre

## Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker fünf Minuten schaumig rühren. Den Rum zugeben. Die restlichen Gewürze gut mischen und unterheben. Den Teig ca. 1 cm dick auf kleine Oblaten streichen und 2 Stunden kühl trocknen lassen (nicht im Kühlschrank!). Dann bei 150° ca. 15 bis 20 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre überziehen.

