



Himmliche Weihnachtsbäckerei

Engel, Mond & Sterne





Zimtengel

Zutaten für ca. 60 Kekse:

300 g Fini's Feinstes Keksmehl
od. Weizenmehl glatt
200 g Butter
100 g Staubzucker
1 Ei

50 g Butter zerlassen
15 g Zimt
50 g Kristallzucker

Zubereitung: 10 Min. | Backzeit: 10-12 Min.

1. Alle Zutaten kurz, aber kräftig verkneten.
2. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird.
3. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie packen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Anschließend ausrollen, mit Engelausstechern eurer Wahl ausstechen und diese auf ein Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Backofen auf 200°C ca. 10-12 Minuten backen.
6. Noch heiß mit flüssiger Butter dünn bepinseln.
7. Kristallzucker und Zimt zu „Zimtzucker“ vermengen und die Zimtengel damit großzügig bestreuen.
8. Nach dem Auskühlen den überschüssigen Zimtzucker abschütteln und die Kekse in einer Keksdose verwahren.

Noch ein kleiner Tipp von mir:

Bei kühler und trockener Lagerung bleiben die Kekse mehrere Wochen genießbar.



● Nougatmonde

Zutaten für ca. 40 Kekse:

300 g Fini's Feinstes Keksmehl
od. Weizenmehl glatt
200 g Butter
100 g Staubzucker

1 Ei
100 g Nussnougat
1 Pkg. Schokoladenglasur
zartbitter

Zubereitung: 10 Min. | Backzeit: 10-12 Min.

1. Alle Zutaten kurz, aber kräftig verkneten.
2. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird.
3. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie packen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Anschließend ausrollen und mit Mondausstechern Kekse ausstechen.
5. Die Kekse auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10-12 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen und je 1 Hälfte mit Nougat bestreichen und darauf eine zweite Hälfte legen. Tipp: Hier hilft ein Dressiersack mit feiner Spitze, um sauber zu arbeiten, ist aber kein Muss.
7. Die fertig zusammengeklebten Mondkekse zur Hälfte in die geschmolzene Schokoladenglasur tauchen und zum Trocknen auf ein Gitter legen.

Mit seiner feinen Körnung verleiht
Fini's Feinstes Keksmehl jeder Weihnachts-
bäckerei einen besonderen Genuss -
knusprig, zart und einfach himmlisch!







Marzipansterne

Zutaten für ca. 40 Kekse:

300 g Fini's Feinstes Keksmehl

od. Weizenmehl glatt

200 g Butter

100 g Staubzucker

1 Ei

50 g Marillenmarmelade

250 g Marzipan

1 Pkg. Schokoladenglasur

zartbitter

etwas Haselnuss- oder

Mandelkrokant

Zubereitung: 20 Min. | Backzeit: 10-12 Min.

1. Alle Zutaten kurz, aber kräftig verkneten.
2. Dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu warm wird.
3. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie packen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Anschließend ausrollen und mit verschiedenen großen Sternausstechern Kekse ausstechen.
5. Die Kekse auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10-12 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen und dann dünn mit Marmelade bestreichen.
7. Nun das Marzipan auf beiden Seiten mit etwas Staubzucker bestreuen und ausrollen.
8. Ebenfalls gleich große Marzipansterne ausstechen.
9. Die Marzipansterne auf die Keksterne legen und kopfüber in die geschmolzene Schokoladenglasur tauchen, aber nur so weit, dass lediglich das Marzipan mit Schokoladenglasur bedeckt ist.
10. Die Kekse auf ein Gitter legen, eine Hälfte mit dem Krokant bestreuen und trocknen lassen.

Brownie-Cupcakes

Zutaten für ca. 12 Brownies:

200 g Butter
200 g Zucker
200 g Zartbitterschokolade
1 Prise Salz
75 g Fini's Feinstes Keksmehl od.
Weizenmehl universal
5 Eier

Für das Topping:

300 g Schlagobers
200 g Zartbitterkuvertüre
50 g Butter
50 g Zucker
Weihnachtliche Dekostreusel
1 Dressiersack
1 Sterntülle ø14mm

Zubereitung des Brownies: 60 Min. | Backzeit: 30 Min.

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Zucker und Schokolade in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle oder in einem Topf schmelzen und verrühren.
3. Die Eier dazugeben und verrühren (nicht mixen!).
4. Zuletzt das Mehl klumpenfrei unter die Schokoladenmasse heben.
5. Den Teig auf ein Backblech geben und für 30 Minuten backen.

Zubereitung des Toppings:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben, langsam schmelzen lassen und alles gut verrühren.
2. Die entstandene Creme abdecken und für mindestens 3-4 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank geben.
3. Nach dem Kühlen kurz mixen bis eine helle Creme entstanden ist. Vorsicht: Nicht überschlagen!
4. Die Creme in einen Dressiersack füllen und kleine Bäume auf die Brownies aufspritzen.
5. Mit Dekostreusel garnieren, fertig.

Noch ein kleiner Tipp von mir:

Ein Schuss Weinbrand oder Rum in der Creme
schenkt den Brownies eine feine, weihnachtliche
Note – Ein Genussmoment für die Erwachsenen.





Noch ein kleiner Tipp von mir:

Mit goldenen Zuckerperlen, Pistazien oder
Orangenzesten wird das Dessert festlich veredelt.



Schokomousse-Törtchen

Zutaten für den Mandelbiskuit

(4 bis 6 Gläser):

3 Eier

75 g Zucker

100 g Fini's Feinstes Keksmehl od.

Weizenmehl universal

40 g Mandeln fein gemahlen
(idealerweise blanchiert)

10 g Speiseöl

1 Pkg. Schokodrops backstabil

Für das weiße Schokomousse:

150 g weiße Schokoladen-
kuvertüre

75 g Schlagobers

250 g Schlagobers

4-6 Kekse

Zubereitung: 60 Min. | Backzeit: ca. 15 Min.

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Zucker zu einem stabilen Schnee mixen.
3. Das Eigelb dazumixen und anschließend Mehl und Mandeln unterheben.
4. Zuletzt Öl und Schokodrops unterheben.
5. Den Teig nicht zu dünn auf ein Backblech mit Backpapier streichen und ca. 15 Minuten backen.
6. Gläser vorbereiten und mit einem runden Dessertring Kreise aus dem Teig ausstechen, die genau ins Glas passen.
Die Teigkreise in die Gläser geben.

Zubereitung des Schlagobers-Schokomousse

1. Die weiße Schokolade mit 75 g Schlagobers in der Mikrowelle in einer Schüssel schmelzen und verrühren. Etwas auskühlen lassen.
2. Die übrigen 250 g steif schlagen und die Schokocreme von Hand unterheben.
3. Das Schokomousse gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
4. Mit einem Keks verzieren und für 30 Minuten kaltstellen.



*wünscht
Frohe Weihnachten!*

