



# Himmlische 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 Weihnachtsbäckerei 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 verschieden großen Sternausstechern Kekse ausschneiden.
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 ausschneiden.
9. Die Marzipansterne auf die Kekssterne 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:

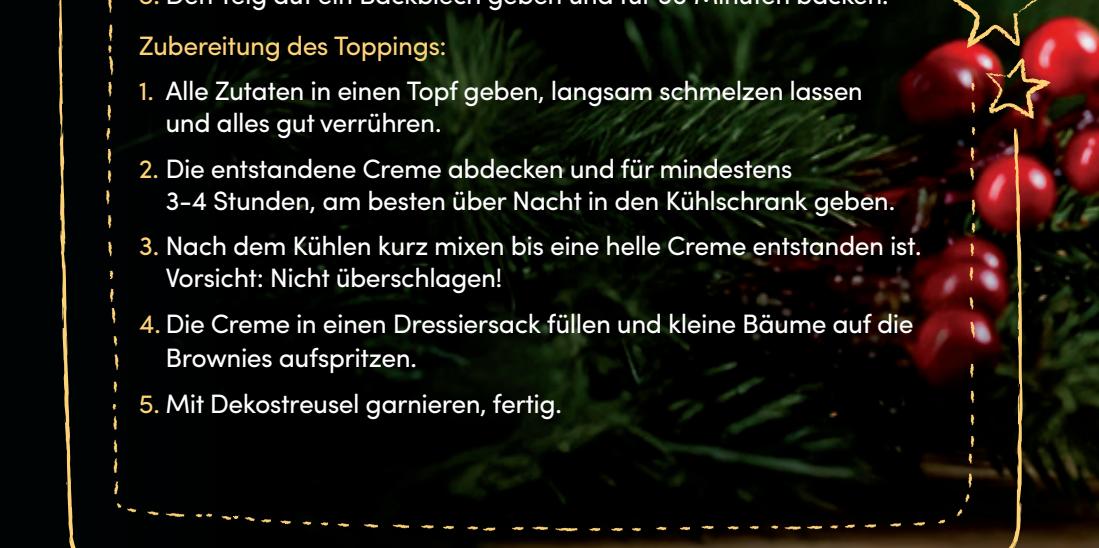
300 g Schlagobers  
200 g Zartbitterkuvertüre  
50 g Butter  
50 g Zucker  
Weihnachtliche Dekostreusel  
1 Dressiersack  
1 Sterntülle ø14mm

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.



*Finis Feinstes*





Noch ein kleiner Tipp von mir:  
Mit goldenen Zuckerperlen, Pistazien oder  
Orangenzensten 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 ausschneiden, 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!

