



 Bei uns
ist was gebacken ...
Unsere Lieblingsrezepte für die Weihnachtszeit

Liebe Bäckerinnen und Bäcker!

Bekanntlich geht Liebe durch den Magen – und was könnte mehr Liebe ausdrücken als selbstgebackene Köstlichkeiten? Gerade zur Weihnachtszeit, dem Fest der Liebe, zaubern uns Plätzchen, Kuchen und andere Leckereien ein Strahlen ins Gesicht.

Um Ihnen die schönste Zeit des Jahres zu versüßen, haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der VR-Bank Nordeifel in ihren Backbüchern gestöbert und teilen hier ihre persönlichen Lieblingsrezepte. Von A wie Apfelkuchen über R wie Rentierkacke bis hin zu Z wie Zitronenschnitte erwartet Sie auf den folgenden Seiten eine kreative Auswahl an köstlichen Naschereien. Lassen Sie sich inspirieren und teilen Sie die Liebe, die durch den Magen geht, mit Familie und Freunden.

Frohe Weihnachten und viel Freude beim Backen!

Zitronenschnitten..... 3 <i>Kai Zinken</i>	Hausfreunde 14 <i>Kai Zinken</i>
Erdnusskekse 4 <i>Roland von Wersch</i>	Weihnachtliches Tiramisu 15 <i>Tamara Topp</i>
Zimtsterne 5 <i>Gisela Caspers</i>	Marzipan-Nuss-Makronen 16 <i>Gisela Caspers</i>
Cranberry-Shortbread-Sterne 6 <i>Gaby Krähe</i>	Anisplätzchen 17 <i>Birgit Breuer-Drehen</i>
Bärentatzen..... 7 <i>Kai Zinken</i>	Gebrannte Mandeln – „Rentierkacke“ .. 18 <i>Judith Kotzur</i>
Haferflocken-Nuss-Gebäck..... 8 <i>Hannah Mahlberg</i>	Rotwein-Bratapfel-Kuchen 19 <i>Anja Tümmler</i>
Nougatplätzchen 9 <i>Renate Kirfel</i>	Apfelkuchen mit Zimt 20 <i>Roland von Wersch</i>
Vanillekipferl 10 <i>Gisela Caspers</i>	Oma Gertruds Plätzchen..... 21 <i>Hannah Mahlberg</i>
Geleekugeln 11 <i>Hannah Mahlberg</i>	Apfelkuchen 22 <i>Gisela Caspers</i>
Kleine Nougatringe..... 12 <i>Renate Kirfel</i>	Gefüllte Mandelstangen..... 23 <i>Kai Zinken</i>
Marzipanplätzchen 13 <i>Gisela Caspers</i>	

Zitronenschnitten

Kai Zinken



Die Zutaten für den Teig vermengen und zu einem Mürbeteig verkneten. 30 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung die geriebene Zitronenschale, Haselnüsse, Zucker und Zitronensaft miteinander vermengen.

Die Hälfte des Teigs ausrollen und auf das Backblech legen. Die Füllung darauf verteilen, die zweite Teighälfte auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Backpapier auf die Füllung stürzen.

Bei 180° C ca. 20 Min. backen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einer Glasur anrühren, auf dem abgekühlten Gebäck verteilen und trocknen lassen.

Am Schluss in 5 x 1 cm große Schnitten schneiden.

Zutaten

für den Teig

- 480 g Mehl
- 240 g Fett
- 160 g Zucker
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 1 - 2 TL Backpulver
- 2 Eier
- 1 Pr. Salz

für die Füllung

- geriebene Schale von
- 2 Biozitrone
- 250 g Haselnüsse (gemahlen)
- 300 g Zucker
- Saft von
- 1 - 2 Zitronen

Puderzucker
Zitronensaft

Erdnusskekse

Roland von Wersch



Zutaten

für ca. 50-60 Kekse

- 75 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillinzucker
- 5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver (gestrichen)
- 1 Ei
- 200 g gesalzene Erdnüsse
- evtl. Kuvertüre

Alle Teigzutaten (bis auf die Erdnüsse) gründlich miteinander verrühren.

Die Erdnüsse mit einem Kochlöffel unterrühren.

3 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Teigportionen mit ca. 5 cm Abstand auf die Bleche setzen.

Alle Bleche zusammen in den Herd schieben und die Kekse ca. 20 Min. goldbraun backen. Bleche evtl. zwischendurch umsetzen, damit alles gleichmäßig bräunt.

Die Kekse anschließend abkühlen lassen und wahlweise mit Kuvertüre überziehen.

Zimtsterne

Gisela Caspers



Zutaten

500 g gemahlene Mandeln
425 g Puderzucker
2 TL Zimt
3 Eiweiß
2 EL Mandellikör

300 g Puderzucker, Mandeln und Zimt mischen.

2 Eiweiß und Mandellikör zugeben.

Alles mit dem Knethaken des Mixers verrühren.
Zu einem glatten Teig kneten.

Teig zwischen Frischhaltefolie portionsweise
ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und
auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Ausstecher immer wieder in Puderzucker tauchen.

1 Eiweiß sehr steif schlagen. 125 g Puderzucker nach
und nach zugeben, ohne mit Schlagen aufzuhören.
Sterne damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene
bei 150° C 10 - 15 Min. backen.

Cranberry-Shortbread-Sterne

Gaby Krähe



Zutaten

ergibt 40 - 50 Stück

- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Fl. Vanille-Aroma
- 125 g Reismehl (aus dem Asialaden)
- 100 g getrocknete Cranberrys
- 4 EL Sahne
- 1 Eigelb

etwas Mehl
Zucker zum Bestreuen

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig rühren.

Gesiebes Mehl und Reismehl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Cranberrys sehr klein hacken, unterkneten und den Teig in Frischhaltefolie ca. 30 Min. kaltstellen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 6 - 8 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.

Sahne und Eigelb verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen.

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im Ofen 10 - 15 Min. lichtgelb backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Bärentatzen

Kai Zinken



Eiweiß steif schlagen.

Schokolade, Mandeln, Nüsse, Zucker, Gewürz und Kakao mischen und anschließend unter den Eischnee heben.

Masse zu Kugeln formen und in Zucker wälzen.

Mit einer Gabel flach drücken oder in eine Bärentatzen-Form drücken.

Über Nacht auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech trocknen lassen.

Am nächsten Tag ca. 30 Min. bei 130° C Umluft (Ober-/Unterhitze 150° C) backen.

Die ausgekühlten Tatzen mit einer Hälfte in die Kuvertüre tauchen.

Zutaten

- 3 Eiweiß
- 100 g Zartbitterschokolade, gerieben
- 200 g Mandeln, gemahlen
- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 250 g Zucker
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Kakaopulver
- 200 g Zartbitterkuvertüre

Haferflocken-Nuss- Gebäck

Hannah Mahlberg



Zutaten

ergibt ca. 50 Stück

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Ei
- 100 g Haselnüsse (gemahlen)
- 150 g Haferflocken
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver

ca. 50 Haselnüsse (ganz)

Alle Zutaten (außer die ganzen Haselnüsse) zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen, die Kugeln flach drücken und in die Mitte eine Haselnuss setzen.

Die Plätzchen bei 200° C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 10 - 12 Min. backen.

Nougatplätzchen

Renate Kirfel



Zutaten erst mit dem Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kaltstellen.

Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Ca. 60 Kreise (Ø 6 cm) ausstechen. Kekse auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft 175° C, Ober-/Unterhitze 200° C) 8 - 10 Min. backen. Auskühlen lassen.

Inzwischen Nougat über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Kekse mit etwas Nougat bestreichen, einen zweiten Keks als Deckel daraufsetzen.

Kuvertüre ebenfalls schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Spitze abschneiden. Kuvertüre in Streifen auf die Plätzchen spritzen und trocknen lassen.

Zutaten

ergibt ca. 30 Stück

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Ei
- 200 g Nougat
- 50 g Zartbitterkuvertüre

- etwas Mehl
- 1 Gefrierbeutel

Vanillekipferl

Gisela Caspers



Zutaten

für den Teig

- 250 g Mehl
- 210 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g Zucker
- 2 Pck. Vanillinzucker

- 1 Pck. Puderzucker
- 2 Pck. Vanillinzucker

Alle Zutaten für den Teig gut miteinander verrühren. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große Schüssel sieben und mit dem Vanillinzucker mischen. Den Teig zu Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Dann in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 175° C Umluft ca. 10 - 15 Min. backen. Wenn die Kipferl zu bräunen beginnen, sind sie gut.

Nach etwa 4 Minuten Auskühlen die Kipferl von allen Seiten in der Puderzuckermischung wenden. Sind sie zu warm, zerbrechen sie leicht. Sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht.

Geleekugeln

Hannah Mahlberg



Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eigelb, Mehl und Backpulver miteinander vermengen und den Teig zu kleinen Kugeln formen.

Die Kugeln in Eiweiß und anschließend in den gehackten Haselnüssen wälzen.

In die Mitte der Kugeln ein Loch drücken und dies mit Fruchtgelee füllen.

Die Plätzchen bei 200°C Ober-/ Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 10 - 15 Min. backen.

Zutaten

- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 2 Eigelb
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

- 2 Eiweiß
- 1 Glas Fruchtgelee nach Wahl
- 200 g gehackte Haselnüsse

Kleine Nougatringe

Renate Kirfel



Zutaten

für ca. 50 Stück

- 225 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - 60 g Zucker
 - 1 Pck. Vanillinzucker
 - 1 Ei
 - 200 g weiche Butter
 - 400 g Nuss-Nougat-Masse (schnittfest)
 - 50 g Haselnusskerne (geröstet)
 - 300 g Zartbitterkuvertüre
 - 1 TL Öl
- evtl. weiße Kuvertüre

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Ei und 100 g Butter zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig ca. 5 mm dick ausrollen und runde Plätzchen (Ø 4 cm) ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C (180° C Ober-/Unterhitze) ca. 14 Min. backen. Auskühlen lassen.

Nougat und 100 g Butter schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und Ringe auf die Plätzchen spritzen. In die Mitte je 1 Nuss drücken. Ca. 30 Min. kühlen.

Kuvertüre hacken. Mit Öl über dem Wasserbad schmelzen. Kuvertüre auf dem Nougat verteilen und fest werden lassen.

Nach Belieben mit weißer Kuvertüre verzieren.

Marzipanplätzchen

Gisela Caspers



Marzipan mit den Fingern zerrupfen.

Ei trennen.

Marzipan, Puderzucker, Mehl, Mandeln, Eiweiß, Zimt und Mandellikör verkneten.
Ofen auf 155° C Umluft vorheizen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Eigelb verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen.

Im Ofen ca. 12 - 15 Min. backen.

Zutaten

- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei
- 80 g Puderzucker
- 110 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 2 EL Mandellikör

Hausfreunde

Kai Zinken



Zutaten

für ca. 100 Stück

- 175 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 65 g Rohrzucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Ei
- 150 g Butter
- 200 g Marzipanrohmasse
- 150 g Puderzucker
- 125 g Kuvertüre
- ca. 200 g Walnushälften
- Aprikosenmarmelade zum Füllen

Aus Mehl, Stärke, Rohrzucker, Vanillinzucker, Ei und Butter einen Mürbeteig herstellen. In Folie verpackt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen (Ø 4 cm) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 8 Min. backen.

Marzipanmasse mit Puderzucker verkneten. 3 - 4 mm dick ausrollen und Plätzchen in gleicher Größe ausstechen.

Die ausgekühlten Teigplätzchen dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Mit je einem Marzipanplättchen belegen, in die Kuvertüre tauchen und mit einer Walnushälfte garnieren.

Weihnachtliches Tiramisu

Tamara Topp



Die Sahne steif schlagen.

Anschließend Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillinzucker miteinander verrühren und die Sahne unterheben.

In einer eckigen Auflaufform 2 bis 3 EL der Creme verteilen und darüber eine Schicht Spekulatius legen. Die Beeren darauf verteilen und die restliche Creme darauf streichen.

Den restlichen Spekulatius zerkleinern und die Creme damit bedecken.

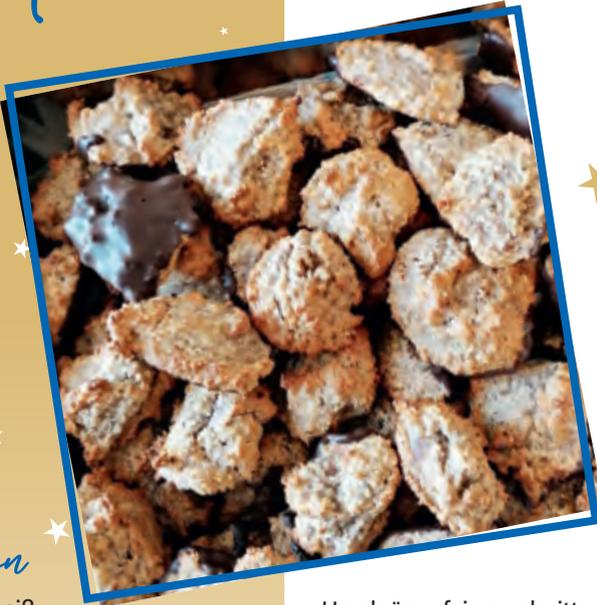
Anschließend 3 bis 4 Stunden kühl stellen.

Zutaten

- 300 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 25 g Honig
- 250 g Sahne
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 300 g Mascarpone
- 250 g Spekulatius
- 400 g Beeren TK, gemischt

Marzipan-Nuss- Makronen

Gisela Caspers



Zutaten

- 4 Eiweiß
- 300 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 300 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Marzipanrohmasse
- 1 TL Zimt
- Zartbitterkuvertüre

Haselnüsse, fein geschnittene Marzipanrohmasse, 150 g Zucker und Zimt gut vermischen.

In einer separaten Schüssel Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Vanillinzucker und den restlichen Zucker einrieseln lassen.

Die Nuss-Marzipan-Masse mit dem Eischnee mischen, bis ein klebriger Teig entsteht.

Nun den Teig mit zwei Teelöffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 10 - 15 Min. backen.

Nicht zu lange backen, da die Makronen sonst zu fest werden.

Die Zartbitterkuvertüre schmelzen und die Makronen auf der Unterseite damit bestreichen.

Anisplätzchen

Birgit Breuer-Drehsen



Eier und Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 6 Min. zu einer dicken, cremartigen Masse schlagen.

Das gesiebte Mehl esslöffelweise unterheben. Zuletzt die Anissamen hinzufügen.

Von dem Teig mit 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf ein gefettetes, mit Weizenmehl bestäubtes Backblech setzen, sie in einem mäßig warmen Raum 24 Stunden trocknen lassen (Bleche nicht aufeinandersetzen!).

Am nächsten Tag bei 150 - 160° C im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen. Backofentür erst nach 20 Min. öffnen.

Die Plätzchen sind fertig, wenn die „Füßchen“ leicht zu bräunen beginnen, die Häubchen aber noch fast weiß sind.

Die Plätzchen sofort nach dem Backen vom Backblech lösen.

Zutaten

- 3 Eier
- 250 g feinkörniger Zucker
- 250 g Weizenmehl
- 1 EL Anissamen

Tipp

Sollte nur 1 Backblech vorhanden sein, den restlichen Teig auf gefettete, mit Weizenmehl bestäubte Alufolie setzen und zum Backen vorsichtig auf das Backblech ziehen.

Gebraunte Mandeln - „Rentierkacke“

Judith Kotzur



Zutaten

- 200 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 Pck. Vanillinzucker
- ½ TL Lebkuchengewürz
oder Zimt

Zucker, Vanillinzucker und das Lebkuchengewürz in eine Edelstahlpfanne geben und vermischen. Anschließend das Wasser hinzugeben.

Die Mischung ohne umzurühren zum Kochen bringen. Nun die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe kochen, bis der Zucker trocken wird.

Nun die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt, und die Mandeln ein wenig glänzen. Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abkühlen lassen.

Als Mitbringsel in der Adventszeit einfach in ein Klarsichttütchen abfüllen und mit folgendem Spruch versehen:

Der Nikolaus hat in seinem Buch gelesen,
du bist nicht immer brav gewesen.
Darum bekommst du dieses Jahr – au Backe –
einen Haufen Rentierkacke.

Rotwein-Bratapfel- Kuchen

Anja Tümmeler



Für den Thermomix

Backofen auf 200° C vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen und Rand einfetten.

Apfelhälften mit der Schnittfläche nach unten in die Springform legen, mit 100 g braunem Zucker bestreuen, 10 Min. backen und in der Springform abkühlen lassen.

Orangensaft, 50 g Rotwein und Zucker in den Mixtopf geben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen, 10 Min./100°C/Stufe 1 zu Rotweinsirup einkochen und umfüllen. Backofentemperatur auf 175° C reduzieren.

Mixtopf spülen, Maronen in den Mixtopf geben, 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.

Rühraufsatz einsetzen. Butter, 250 g braunen Zucker und Salz in den Mixtopf geben und 2 Min./Stufe 3 cremig aufschlagen.

Zerkleinerte Maronen, Mehl, Eier, Backpulver, Honig, Zimt und 170 g Rotwein zugeben und 1 Min./Stufe 3 vermischen. Rühraufsatz entfernen.

Teig über den Äpfeln in der Springform verteilen, 30 Min. (175° C) backen, mit Backpapier abdecken und weitere 40 Min. fertig backen.

Kuchen in der Springform abkühlen lassen, mit Rotweinsirup bestreichen, in 12 Stücke schneiden und z. B. mit Schlagsahne servieren.

Zutaten

- 180 g Butter, weich, in Stücken, etwas Butter zum Einfetten
- 600 g Äpfel, säuerlich, geschält, entkernt, halbiert, Hälften längs eingeschnitten
- 350 g brauner Zucker
- 30 g Orangensaft
- 220 g Rotwein
- 70 g Zucker
- 200 g Maronen, gegart, geschält
- 2 Pr. Salz
- 300 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Honig
- ½ TL Zimt

Apfelkuchen mit Zimt

Roland von Wersch



Zutaten

für den Teig

- 4 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Milch
- 4 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 4 große Äpfel

später

- 300 ml Apfelsaft

für das Topping

- 400 ml Sahne
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 2 Becher Schmand
- Zimt und Zucker

Alle Zutaten für den Teig zu einer Masse vermengen. Die Äpfel klein schneiden und unter den Teig heben.

Den Teig auf ein tiefes Backblech geben und für 30 bis 35 Min. bei 180° C Umluft backen. Den Kuchen abkühlen lassen.

Dann den Kuchen mit einer Gabel überall einstechen und den Apfelsaft darüber kippen.

Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen, anschließend den Schmand vorsichtig unterheben. Die Mischung auf dem Kuchen verteilen.

Kurz vor dem Servieren großflächig Zimt und Zucker darüberstreuen.

Wer den Kuchen in Herzform servieren möchte, schneidet das Herz direkt nach dem Backen aus dem Kuchen aus.

Dona Gertruds Plätzchen

Hannah Mahlberg



Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verarbeiten und im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchkühlen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Auf die Hälfte der Plätzchen je eine ganze Haselnuss setzen.

Die Plätzchen bei 180° C Ober-/Unterhitze etwa 10 - 12 Min. backen.

Die Plätzchen ohne Haselnuss mit erhitzter Aprikosenmarmelade bestreichen und die Plätzchen mit Haselnuss daraufsetzen.

Die Ränder der Plätzchen dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen und in den gemahlene Haselnüssen wälzen.

Zutaten

für den Teig

- 350 g Mehl
- 1 Pck. Puddingpulver
- 1 Pck. Backpulver
- 125 g Margarine
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 200 g brauner Zucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Pr. Salz
- 100 g Aprikosenmarmelade

ca. 50 ganze Haselnüsse

★ 100 g gemahlene Haselnüsse

ca. 100 g Aprikosenmarmelade

Apfelkuchen

Gisela Caspers



Zutaten

- 4 Eier
- 1 ½ Tassen Zucker
- 2 Tassen Mehl
- 4 gestr. TL Zimt
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Tasse Öl
- 2 Äpfel
- 1 Tasse Walnüsse, grob gehackt

Eier und Zucker verrühren.

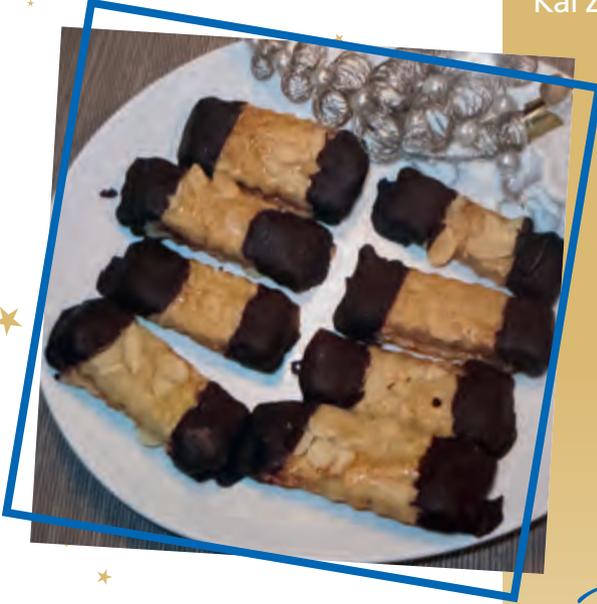
Mehl, Zimt und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Öl unterrühren.

Äpfel in dünne Scheiben oder Würfel schneiden, mit den Nüssen unterheben.

Den Teig in eine gefettete Kranzform geben und 45 Min. bei 190° C backen.

Gefüllte Mandelstangen

Kai Zinken



Alle Zutaten für den Teig zu einer Masse vermengen.

Teig dünn ausrollen und in Streifen schneiden (ca. 11,5 x 6 cm). Mit Eiweiß bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

Die Teigstreifen mit einem Messer von der Tischplatte lösen und auf ein gefettetes Blech legen. Bei 175 - 200° C etwa 10 Min. backen.

Die Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen. Die Hälfte der Stangen auf der Unterseite der Marmelade bestreichen, die übrigen Stangen mit der Unterseite darauflegen.

Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die Stangen mit den Enden eintauchen.

Zutaten

für den Teig

- 200 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- Salz
- 1 Eigelb
- ½ Eiweiß
- 100 g Margarine

- 75 g gehobelte Mandeln
- Aprikosenmarmelade
- 100 g Halbbitterkuvertüre

Herausgeber:

VR-Bank Nordeifel eG

Am Markt 37 · 53937 Schleiden

Tel. 02445/9502-0 · Fax 02445/9502-599

info@vr-banknordeifel.de

www.vr-banknordeifel.de

Layout und Umsetzung:

Kathrin Wallraf

Wallraf Druck und Design

© 2024 VR-Bank Nordeifel eG



Vermeidet Flecken auf dem Rezept ...

Digitale Version erhältlich unter

tinyurl.com/vr-bank-backen24