

El Stefano

Koch aus Leidenschaft

www.el-stefano.de

Fruchthaufen Schneemann & Co.

Zutaten für 6 Personen:

Fruchthäufchen

- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter, weich
- 50 g Mandelstifte
- 100 g Aprikosen, getrocknet
- 50 g Cranberries
- 50 g Kokosraspeln
- 50 g Cornflakes
- 1 Vanilleschote
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Ei
- 1 Prise Salz



Vanillekipferl

- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 1 Prise Salz

Orangenmonde

- 300 g Mandeln, gemahlen
- 2 Eiweiß, große M
- 150 g Zucker
- 3 Esslöffel Mehl
- 1 Orangenschale, abgerieben, unbehandelt
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Orangensaft



Schneemann

- 1 Packung Pfeffernüsse, weiß
- 1 Packung Lakritzschnecken
- 1 Packung Katzenpfoten (Lakritze)
- 1 Packung Lebensmittelfarbe
- 4 Esslöffel Puderzucker
- 1 Esslöffel Wasser

Zubereitung (Zeit: 15Minuten)

Schneiden Sie die Aprikosen in kleine Stücke und halbieren Sie die Cranberries.

Verrühren Sie Butter, Zucker, die ausgekratzte Vanilleschote und das Ei zu einer schaumigen Masse.

Mischen Sie Mehl, Backpulver und die Prise Salz, und rühren Sie es unter die Teigmasse. Danach das getrocknete Obst, Kokosraspeln, Mandelstifte, und zum Schluss die Cornflakes unterheben, und mit zwei Teelöffeln kleine Häufen auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Der Teig reicht für etwa 35 Stück.

Nach dem backen auf einem Gitterrost abkühlen lassen (*dann werden die Häufchen fest*).

Backen

Ofen auf 200° Grad vorheizen, In der mittleren Schiene für 12-15 Minuten backen mit Ober- und Unterhitze (*Umluft 180° Grad*)

Vanillekipferl Zubereitung

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker verrühren, die restlichen Zutaten hinzu geben, und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Danach kleine Kringel formen und auf ein Backblech mit Backpapier auslegen. Bitte Abstand lassen, da der Teig aufgeht. Nach dem backen mit Puderzucker bestreuen. Der Teig reicht für etwa 60 Stück.

Backen

12-14 Minuten, mittlere Schiene, mit Ober- und Unterhitze bei 200 Grad (*Umluft 180 Grad*)

Orangenmonde Zubereitung

Mandeln, Zucker und Salz verrühren, und die Orangenschale hinzufügen. Das Mehl unterheben, und das Eiweiß einarbeiten. **ACHTUNG**, das Eiweiß vorher verquirlen, damit es schaumig wird, nicht steif schlagen!

Danach den Teig zwischen zwei Klarsichtfolien (*da der Teig klebrig ist*) dünn ausrollen, mit Halbmondförmchen, oder anderen Mustern, ausstechen, und auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Blech, legen. Dabei die Förmchen immer wieder in Mehl tauchen, damit die Ränder nicht kleben bleiben. So werden die Konturen der Kekse besser. Anschließend mindestens 6 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Der Teig reicht für etwa 40 Stück.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Orangensaft mischen, und die Kekse damit überziehen, solange sie noch warm sind – fertig!

Backen

10-12 Minuten, auf der zweiten Schiene von unten, mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad
(Umluft 160 Grad)

Schneemann/ Schneefrau Herstellung

Den Puderzucker mit dem Wasser zu Zuckerguss verrühren, und die Pfeffernüsse damit verkleben. Wenn der Guss getrocknet ist, eine Lakritzschnecke mit Zuckerguss oben auflegen, und dann Katzenpfoten drauf setzen, damit es wie ein Zylinder aussieht. Alles über Nacht stehen lassen, und dann mit Lebensmittelfarbe verzieren – fertig.

Mit ein bisschen Geschick, können Sie aus der Lakritze auch einen Besen formen, und mit Stoff einen kleinen Schal anfertigen.

Tipps

- Die ausgekühlten Kekse in eine Frischhaltebox füllen. Kühl und trocken lagern.
- Falls Sie keine Förmchen haben, können Sie auch kleine Schnapsgläschen, oder andere Gegenstände des Haushaltes verwenden.
- Stellen Sie eigenen Vanillezucker her, in dem Sie eine ausgekratzte Vanilleschote mit 1 Kilo Zucker in eine Vorratsdose füllen. Das dauert nur 2-3 Tage.

el Stefano wünscht Guten Appetit!