

BIO-MÜHLE SEIT 1969



**Bauck
HOF**



Plätzchen

weihnachtlich lecker



Engelsaugen



Krusprige Lebkuchenplätzchen



Orangengebäck mit Nougat



Mandelhörchen

Inhaltsverzeichnis

Mehl Produktübersicht

4

Plätzchen

Knusprige Lebkuchenplätzchen	6
Orangengebäck mit Nougat	8
Dinkel-Spritzgebäck	10
Nussbrote mit Schokospitzen	11
Engelsaugen	12
Vanillekipferl	14
Butterplätzchen	15
Spitzbuben mit Johannisbeergelee	16
Zimtsterne	18
Zimtschnecken-Plätzchen	19

Glutenfreie Plätzchen

Süße Nussstangen mit Zimt	20
Pistazien-Marmeladen-Plätzchen	22
Spekulatius mit Mandeln	23
Mandelhörnchen	24
Schoko-Hafersterne	25
Hafer-Marzipankissen	26
Hafer Fudge	28
Mandelplätzchen	29
Lebkuchen-Schokoschnitten	31



Zubereitung



Ruhezeit



Backzeit



glutenfrei



hefefrei



laktosefrei



vegan



weizenfrei



eifrei



Mehl

Produktübersicht

Das macht uns als Mühle aus: Unsere Bio- und **demeter**-Mehle bilden das Herz unseres Sortiments. **Demeter**-Mehle aus Weizen, Dinkel oder Roggen sind die Klassiker in unserem Mühlmehl-Sortiment, ganz egal ob fein ausgemahlen oder als Vollkorn. Am liebsten beziehen wir unsere Rohstoffe von regionalen Demeter-Landwirten, mit denen wir jahrelange Partnerschaften pflegen. Vermahlen werden sie von unseren erfahrenen Müllern.

Eine weitere Herzensangelegenheit sind unsere glutenfreien Bio-Mehle. Für alle mit besonderen Ernährungsbedürfnissen oder einfach für etwas Abwechslung beim Kochen und Backen haben wir vielfältige Alternativen. Buchweizenmehl, Hafermehl oder Kastanienmehl – einfach mal ausprobieren. Durch eine eigene Glutenfrei-Mühle, strenge Vorkehrungen beim Mischen, Lagern und Abpacken sowie ein eigenes Labor können wir die Glutenfreiheit dieser Bio-Mehle jederzeit sicherstellen.

* Klimaneutral -
vom Feld bis ins
Regal



Knusprige Lebkuchenplätzchen



Zutaten für ca. 40 Stück:

200 g Baukhof Weizenmehl **Type 550**, **50 g** gemahlene Nüsse, **1 TL** Lebkuchengewürz, **1 Prise** Salz, **100 g** Zucker, **2 EL** Backkakao, **½ TL** Backpulver, **140 g** weiche Butter, **1 Ei**, **150 g** Zartbitterkuvertüre

🕒 ca. 30 Min., 🍲 ca. 120 Min., 📅 ca. 8 Min.

Zubereitung:

1. Weizenmehl, gemahlene Nüsse, Lebkuchengewürz, Salz, Zucker, Backkakao und Backpulver in einer großen Schüssel grob vermengen.
2. Butter und Ei zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und etwa 120 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dünn ausrollen.
4. Mit Ausstechern nach Wahl Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Auf mittlerer Schiene etwa 8 Minuten backen, dann auf ein Kuchengitter umsetzen und vollständig erkalten lassen.
5. Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Schokolade in feinen Fäden über die Lebkuchenplätzchen ziehen. Vollständig erhärten lassen, dann luftdicht verschlossen aufbewahren.



Orangengebäck mit Nougat



Zutaten für ca. 30 Stück:

250 g Bauchof Dinkelmehl Type 630, 1 gestr. TL Backpulver, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 EL Milch, 1 Orange, 1 Prise Salz, 150 g weiche Butter, 120 g schnittfeste Nougatmasse, 130 g Zartbitterkuvertüre

🕒 ca. 70 Min., 🍲 ca. 60 Min., 🏠 ca. 8–10 Min.

Zubereitung:

1. Dinkelmehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Milch, Schalenabrieb der Orange und Salz in eine Schüssel geben und grob vermengen.
2. Anschließend die Butter zugeben und mit den Händen gründlich zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank etwa 60 Minuten ruhen lassen.
3. Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, anschließend mit einem Ausstecher Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im Ofen ca. 8–10 Minuten backen.
4. Die Plätzchen auf ein Kuchengitter umsetzen und vollständig erkalten lassen.

5. Schnittfeste Nougatmasse im Wasserbad erwärmen, bis die Masse schön cremig ist. Mit einem Teelöffel etwas Nougatmasse auf die Unterseite eines Plätzchens geben und mit einem zweiten Plätzchen zusammensetzen.
6. Zartbitterkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Anschließend die Nougatplätzchen zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen, abtropfen lassen, auf ein Kuchengitter setzen und vollständig aushärten lassen.

Tipp:

Statt Plätzchen auszustechen, kann der Teig vor der Kühlzeit auch zu einer Rolle geformt und nach dem Kühlen mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten werden.



Dinkel-Spritzgebäck



Zutaten für ca. 40 Stück:

300 g Bauckhof Dinkelmehl Type 630, 25 g Bauckhof Speisestärke, 250 g weiche Butter, 100 g Puderzucker, 1 Fläschchen Zitronenaroma, 1 Ei, 1 Eigelb

🕒 ca. 45 Min., 📅 ca. 12 – 15 Min.

Zubereitung:

1. Dinkelmehl und Speisestärke in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Butter und Puderzucker mit der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig aufschlagen, dann unter stetigem Rühren bei mittlerer Geschwindigkeit Zitronenaroma, Ei und Eigelb zugeben.
3. Die Geschwindigkeit weiter reduzieren. Nach und nach das Dinkelmehl-Speisestärkegermisch auf die Butter-Puderzuckermasse sieben und untermengen.
4. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in Wellen oder Röschen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
5. Das Spritzgebäck im Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 12 – 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, vollständig erkalten lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren.



Tipp:

Optional kann das Spritzgebäck in geschmolzene Schokolade getaucht und zusätzlich garniert werden.

Nussbrote mit Schokospitzen



Zutaten für ca. 30 Stück:

200 g Bauckhof Dinkelmehl Type 1050, 200 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 200 g weiche Butter, 4 Tropfen Bittermandelaroma, 120 g Zartbitterkuvertüre

🕒 ca. 60 Min., 📅 ca. 15 Min., 📅 ca. 10 – 12 Min.

Zubereitung:

1. Dinkelmehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker, Salz, weiche Butter und Bittermandelaroma in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in kleine Portionen teilen und zu etwas mehr als fingerdicken, etwa 5 cm langen Stangen rollen.
4. Die Nussstangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und etwa 10 – 12 Minuten backen, bis die Ränder ganz leicht gebräunt sind.
5. Kurz abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter umsetzen zum vollständigen Auskühlen.
6. Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Nussbrote von beiden Seiten in die Schokolade eintauchen, abtropfen lassen, auf ein Kuchengitter setzen und vollständig aushärten lassen.



Tipp:

Statt Haselnüssen können auch gemahlene Mandeln genommen werden. Für eine vegane Variante statt der Butter einfach Margarine nehmen.

Engelsaugen



Zutaten für ca. 30 Stück:

240 g Bauckhof Weizenmehl Type 405, 150 g weiche Butter, **70 g + 1 EL** Puderzucker, **1 Pck.** Vanillezucker, **1 Prise** Salz, **2** Eigelb, **1** Zitrone, **150 g** rotes Fruchtgelee z. B. Zwetschge oder Johannisbeere

🕒 ca. 60 Min., 🍲 ca. 120 Min., 📅 ca. 10 – 12 Min.

Zubereitung:

1. Weizenmehl mit Butter, 70 g Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb und Schalenabrieb der Zitrone in einer großen Schüssel mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit den Händen mehrere Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank etwa 2 Stunden ruhen lassen.
3. Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig mit den Händen zu kleinen runden Kugeln formen.
4. Die Teigkugeln mit ausreichend Abstand auf die Backbleche setzen. Die Stielspitze eines Holzkochlöffels bemehlen und damit vorsichtig Mulden in die Teigkugeln drücken. Die Plätzchen nun im Ofen ca. 10 – 12 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit das Fruchtgelee in einem Topf erwärmen und mit einem Schneebesen glattrühren.

6. Die fertig gebackenen Plätzchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen. Noch warm das Fruchtgelee mit einem Teelöffel in die Mulden der Plätzchen geben und vollständig erkalten lassen.
7. Die Engelsaugen mit dem restlichen Puderzucker (1 EL) bestäuben und servieren bzw. luftdicht verschlossen aufbewahren.

Tipp:

Wer mag, kann die Engelsaugen auch mit Aprikosen- bzw. Himbeerkonfitüre oder Quittengelee füllen.



Vanillekipferl



Zutaten für ca. 25 Stück:

250 g Bauckhof Dinkelmehl Type 630, 100 g gemahlene Haselnüsse, **210 g** weiche Butter, **80 g** Zucker, **2 Pck.** Vanillezucker, **1 Prise** Salz, **100 g** Puderzucker

🕒 ca. 70 Min., 🍲 ca. 60 Min., 📅 ca. 8–10 Min.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf Puderzucker in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 60 Minuten ruhen lassen.
2. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig zu einer gleichmäßigen Teigrolle formen und in gleichgroße Stücke teilen. Aus den Teigstücken zuerst Kugeln formen und diese anschließend durch Rollen zwischen den Handinnenflächen in die typische Kipferlform rollen.
4. Die Teigrollen mit ausreichend Abstand zueinander halbmondförmig auf die Backbleche setzen und im Ofen ca. 8–10 Minuten backen.
5. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit dem Puderzucker bestäuben. Direkt genießen oder nach dem vollständigen Erkalten luftdicht verschlossen aufbewahren.



Tipp:

Statt Haselnüssen können auch gemahlene Mandeln genommen werden. Für eine vegane Variante statt der Butter einfach Margarine nehmen.

Butterplätzchen



Zutaten für 30-40 Stück:

200 g Bauckhof Weizenmehl Type 405, 125 g weiche Butter, **100 g** Zucker, **1 Pck.** Vanillezucker, **1 TL** Backpulver, **1 Prise** Salz, **1 Zitrone**, **1 Ei**, **1 Eigelb**, **2 TL** Milch, optional einige Streusel

🕒 ca. 60 Min., 🍲 ca. 30 Min., 📅 ca. 7–9 Min.

Zubereitung:

1. Weizenmehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz, Schalenabrieb der Zitrone und Ei in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand mehrere Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig zu einer großen Kugel formen und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig ausrollen. Mit Ausstechern nach Wahl Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
4. Eigelb mit Milch verquirlen und mit einem Pinsel gleichmäßig dünn auf die Plätzchen streichen. Einige Butterplätzchen optional mit Streuseln dekorieren.
5. Die Plätzchen auf mittlerer Schiene ca. 7–9 Minuten hellgelb backen. Vollständig auskühlen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren.



Tipp:

Optional vor dem Backen mit Hagelzucker oder gehackten Mandeln bestreuen. Wer es gerne süß mag, kann, statt mit Eigelb zu bestreichen, nach dem Backen mit Zuckerguss garnieren.

Spitzbuben mit Johannisbeergelee



Zutaten für ca. 25 Stück:

300 g Bauckhof Dinkelmehl Type 630, **100 g** gemahlene, blanchierte Mandeln, **200 g** weiche Butter, **160 g** Zucker, **1 Pck.** Vanillezucker, **1 Prise** Salz, **1** Zitrone, **1 Ei**, **150 g** Johannisbeergelee, **2 EL** Puderzucker

🕒 ca. 90 Min., 🍲 ca. 60 Min., 🏠 ca. 8 – 10 Min.

Zubereitung:

1. Dinkelmehl mit gemahlene(n), blanchierte(n) Mandeln, weicher Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Schalenabrieb der Zitrone und Ei in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, kräftig durchkneten, dann mit dem Nudelholz gleichmäßig etwa 0,5 cm dick ausrollen.
3. Mit einem Ausstecher Plätzchen ausstechen. In die Hälfte der ausgestochenen Plätzchen entweder drei kleine Kreise als Löcher ausstechen oder mittig mit einem anderen kleinen Ausstecher nach Wahl ein Loch in den Teig stechen.
4. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Blech setzen und im Ofen ca. 8 – 10 Minuten backen.

5. Die fertig gebackenen Plätzchen aus dem Ofen nehmen. Auf die geschlossenen Plätzchen je einen kleinen Klecks Johannisbeergelee geben und mit einem Plätzchen mit Löchern zusammensetzen.

6. Vollständig erkalten lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und genießen oder luftdicht verschlossen aufbewahren.

Tipp:

Statt Johannisbeergelee kann auch Quitten-gelee oder Nougat zum Zusammensetzen der Plätzchen verwendet werden.



Zimtsterne



Zutaten für ca. 30 Stück:

100 g Bauckhof Dinkelmehl Type 1050, 200 g gemahlene Mandeln, **100 g + 3 EL** gemahlene Haselnüsse, **350 g** Puderzucker, **2 TL** Zimt, **2 EL** Zitronensaft, **3** Eiweiß

🕒 ca. 70 Min., 📅 ca. 12 Min.

Zubereitung:

1. Dinkelmehl, gemahlene Mandeln, 100 g gemahlene Haselnüsse, 220 g Puderzucker und Zimt in eine große Schüssel geben und vermengen.
2. Zitronensaft und 2 Eiweiß zugeben und mit den Händen oder den Knethaken des Handmixers gründlich zu einer homogenen Masse verkneten.
3. Restliche Haselnüsse (3 EL) auf die Arbeitsfläche streuen, den Teig darauf verteilen und mit dem Nudelholz etwa 0,5 cm dick ausrollen.
4. Aus dem Teig Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
5. Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Restliches Eiweiß (1 Stück) mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei den restlichen Puderzucker (130 g) nach und nach einrieseln lassen.
6. Die Eiweiß-Puderzuckermasse mit einem Teelöffel auf die ausgestochenen Zimtsterne streichen. Im



Ofen auf unterster Schiene ca. 12 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Zimtschnecken-Plätzchen



Zutaten für ca. 30 Stück:

250 g Bauckhof Dinkelmehl Type 630, 1 gestr. TL Backpulver, **75 g** Zucker, **1 Pck.** Vanillezucker, **1 Prise** Salz, **1 Ei, 125 g** weiche Butter, **2 EL** Wasser, **75 g** brauner Zucker, **1,5 TL** Zimt

🕒 ca. 45 Min., 📅 ca. 60 Min., 📅 ca. 12 Min.

Zubereitung:

1. Dinkelmehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.
2. Ei und Butter zugeben und zu Teig verkneten.
3. Teig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (ca. 30x35 cm) ausrollen und dünn mit Wasser bepinseln.
4. Braunen Zucker mit Zimt vermengen und gleichmäßig auf den befeuchteten Teig streuen. Den Teig von der kurzen Seite her straff aufrollen und etwa 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zimtschnecken-Rolle in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
6. Die Zimtschnecken-Plätzchen ca. 12 Minuten backen, dabei zwischendurch mit einem Tortenheber wieder etwas flach drücken. Vollständig erkalten lassen und genießen.



GLUTENFREIE Plätzchen



Süße Nussstangen mit Zimt



Zutaten für ca. 30 Stück:

150 g Bauhof Buchweizenmehl, 50 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 60 g gemahlene Haselnüsse, 100 g weiche Butter

Zum Verzieren:

2 EL Puderzucker, 1 Prise Zimt, wenig Wasser

🕒 ca. 60 Min., 🍲 60 Min., 📅 ca. 12 – 15 Min.

Zubereitung:

1. Zutaten für die Kekse in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.
2. Arbeitsfläche mit Buchweizenmehl bestäuben und den Teig zu einem Quadrat, mit einer Dicke von 5 mm, ausrollen. Mit einem Messer oder Teigroller kleine Stangen in der gewünschten Größe scheiden.
3. Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier bestücken und die Stangen mit etwas Abstand auf das Blech legen. 12 – 15 min backen – danach komplett abkühlen lassen.
4. Puderzucker, Zimt und sehr wenig Wasser zu einer dickflüssigen Zuckerglasur verrühren. Die Stangen nach Lust und Laune verzieren.

Pistazien-Marmeladen-Plätzchen



Zutaten für ca. 40 Stück:

350 g Bauckhof Mehl Mix Kuchen, **1 TL** Backpulver, **1 Prise** Salz, **120 g** Rohrzucker, **50 g** ungesalzene geschälte Pistazien, **150 g** weiche Butter, **1** Zitrone, **2** Eier, **100 g** Konfitüre nach Wahl, **1 EL** Puderzucker

🕒 ca. 40 Min., 🍲 ca. 20 Min., 📅 ca. 8 Min.

Zubereitung:

1. Den Mehl Mix Kuchen mit Backpulver, Salz und Rohrzucker in eine Schüssel geben und vermengen. Pistazien mittelgroß hacken und unter die trockenen Zutaten mengen.
2. Weiche Margarine, Zitronenabrieb, Saft der Zitrone und Eier zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verkneten. Im Kühlschrank ca. 20 Minuten ruhen lassen und kühlen.
3. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig dünn ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher ausstechen. In jeden zweiten Ausstecher zudem ein Loch stechen.
4. Die Ausstecher auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Ofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 6-8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



5. Die Plätzchen ohne Loch mit Konfitüre bestreichen und jeweils mit einem Plätzchen mit Loch zusammensetzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Spekulatius mit Mandeln



Zutaten für 2 Bleche:

250 g Bauckhof Mehl Mix Kuchen, **220 g** Zucker, **1 TL** Backpulver, **1 EL** Vanillezucker, **1 ½ TL** Spekulatiusgewürz, **1 Prise** Salz, **2** Eier, **100 g** kalte Butter (gewürfelt), **50 g** gemahlene Mandeln
50 g gehobelte Mandeln zum Verzieren

🕒 ca. 60 Min., 🍲 ca. 60 Min., 📅 ca. 20 Min.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig verkneten und 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig teilen und jeweils eine Portion dünn auf einem Stück Backpapier ausrollen. Den Teig dabei etwas bemehlen.
3. Die Hälfte der Mandelblättchen darüber verteilen und einmal mit dem Nudelholz andrücken.
4. Die Spekulatius mit einem Messer in der gewünschten Größe schneiden und anschließend für 12 Minuten backen. Wer die Spekulatius etwas weicher mag, kann sie ein paar Minuten kürzer backen.
5. Auskühlen lassen und auseinanderbrechen oder schneiden. Mit dem zweiten Teil des Teiges ebenso verfahren.



Mandelhörnchen



Zutaten für ca. 20 Stück:

Für den Teig:

100 g Bauckhof Mandelmehl, 200 g Marzipan-Rohmasse, **50 g** Puderzucker, **2** Eiweiß, **2 TL** Zitronensaft

Zum Verzieren:

60 g Mandelblättchen, **60 g** Zartbitterkuvertüre

🕒 ca. 30 Min., 📅 ca. 12 – 15 Min.

Zubereitung:

1. Das Marzipan mit Mandelmehl, Puderzucker und einem Eiweiß am besten mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig vermengen. Zitronensaft zugeben und erneut verkneten.
2. Aus der Teigmasse entweder 20 kleine oder 8 große gleichmäßige Hörnchen formen und großzügig mit dem restlichen Eiweiß (1 Stück) bestreichen. Sofort in den Mandelblättchen wälzen und die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
3. Hörnchen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 12 – 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Kuvertüre schmelzen, Ecken der Mandelhörnchen darin eintauchen, aushärten lassen und genießen.



Tipp:

Statt Zartbitterschokolade weiße Schokolade verwenden und zusätzlich die Schokoenden mit gehackten Pistazien bestreuen.

Schoko-Hafersterne



Zutaten für ca. 35 Stück:

160 g Bauckhof Hafermehl, 80 g Bauckhof Haferflocken Zartblatt, 1 TL Backpulver, **80 g** Zucker, **2 TL** Vanillezucker, **130 g** Margarine, **30 g** Kakaonibs

Zum Verzieren:

100 g Zartbitterkuvertüre, **2 EL** Kakaonibs

🕒 ca. 40 Min., 📅 ca. 15 Min.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander verkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4-5 mm dick ausrollen.
2. Sterne ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Plätzchen für 15 Minuten backen.
3. Die Plätzchen 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter legen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen.
4. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen eintauchen, etwas abstreifen und auf Backpapier trocknen lassen. Bevor die Schokolade fest ist, ein paar Kakaonibs draufstreuen.



Hafer-Marzipankissen



Zutaten für ca. 1 Blech:

Zutaten für den Teig:

160 g Bauckhof Hafermehl, 50 g Puderzucker, 100 g kalte Butter (gewürfelt), 1 Eigelb, 4 Tropfen Bittermandelöl

Für die Füllung:

180 g Marzipan, 1 Eiweiß, 1 Prise Salz

Zum Verzieren:

Puderzucker

🕒 ca. 90 Min., 🍲 ca. 120 Min., 📅 ca. 15 Min.

Zubereitung:

1. Zutaten für den Teig miteinander verkneten und 120 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Marzipan für 20 Minuten ins Gefrierfach legen und anschließend raspeln. Zusammen mit dem Eiweiß und einer Prise Salz aufschlagen, bis eine cremige Füllung entsteht. Die Füllung ebenfalls in den Kühlschrank stellen.
3. Eine Arbeitsfläche mit Hafermehl bemehlen. Den Teig teilen und jeweils eine Portion zu einem Rechteck (etwa 40x15 cm) dünn ausrollen.
4. Die Hälfte der Marzipanfüllung vorsichtig auf dem

Teig verstreichen. Den Teig beginnend an der langen Seite aufrollen. Etwas leichter geht es, wenn ihr das Rechteck einmal in der Mitte teilt, sodass die Rolle nicht allzu lang ist.

5. Die fertige Rolle kurz in den Kühlschrank legen, restlichen Teig sowie die übrige Marzipanfüllung verarbeiten wie in Schritt 3 und 4.

6. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Die Teigrollen in kleine „Kissen“ schneiden und auf ein Blech mit Backpapier setzen.

8. Die Marzipankissen für 15 Minuten backen und direkt nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

9. Die fertigen Plätzchen in einer Blechdose aufbewahren.



Hafer Fudge



Zutaten für 9-12 Stück:

120 g Bauckhof Hafermehl, **120 g fester Honig**, **120 g Cashew- oder Nussmus**, **1 TL Vanilleextrakt**

🕒 ca. 20 Min., 📅 ca. 5 Min.

Zubereitung:

1. Honig und Nussmus in einem Topf erwärmen, bis alles gut vermischt und flüssig ist. Vanilleextrakt und Mehl hinzufügen. Alles mit einem Holzlöffel gut vermengen. Die Masse ist weich, aber klebt nicht in den Händen.
2. Die Fudgemasse entweder in kleine Silikonformen drücken oder auf einem Stück Backpapier zu einem etwa 2 cm dicken Quadrat formen.
3. Das Ganze 30 Minuten in den Gefrierschrank oder 120 Minuten in den Kühlschrank stellen und aus der Form lösen oder in kleine Stücke schneiden

Tipp:

Fudge lässt sich auch mit Ahornsirup zubereiten. Statt Vanille kann man auch Zimt verwenden.



Mandelplätzchen



Zutaten für ca. 25 Stück:

150 g Bauckhof Mandelmehl, **100 g gemahlene Mandeln**, **1 Pck. Vanillezucker**, **1 Prise Salz**, **1 Orange**, **125 g weiche Butter**, **50 g Zucker**, **1 Ei**

Zum Verzieren:

25 Mandeln

🕒 ca. 45 Min., 📅 ca. 20 Min.

Zubereitung:

1. Mandelmehl mit gemahlene Mandeln, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben. Schale der Orange fein abreiben und dazugeben.
2. Weiche Butter mit Zucker schaumig rühren, das Ei zugeben, kurz unterrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Aus dem Teig mit den Händen etwa 25 ca. 2-3 cm große Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
4. Je eine Mandel mittig auf die Plätzchen setzen und eindrücken. Im Ofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen, dabei die Mandeln nach ca. 10 Minuten Backzeit nochmals etwas festdrücken. Auskühlen lassen und genießen.





Lebkuchen-Schokoschnitten



Zutaten für 12 Portionen:

1 Pck. Bauckhof Zauberleichte Torte Schoko Backmischung, 2 TL Lebkuchengewürz, 1 Orange, **200 ml** Wasser (auf 250 ml aufgefüllt), **90 ml** neutrales Backöl, **1,5 EL** Zitronensaft, **150 g** Preiselbeeren aus dem Glas, **600 ml** Sahne, **1 EL** Dekorperlen

🕒 ca. 60 Min., 🍷 ca. 120 Min., 📅 ca. 25 Min.

Zubereitung:

1. Beutelinhalt der Backmischung für den Boden in eine Schüssel geben. Lebkuchengewürz und Schalenabrieb der Orange untermengen.
2. Saft der Orange auspressen, abmessen und mit Wasser auf insgesamt 250 ml Flüssigkeit auffüllen. Zusammen mit neutralem Backöl und Zitronensaft zu den trockenen Zutaten geben, gründlich vermengen und den Schokoteig in eine eckige Form geben (ca. 25 x 25 cm). Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.
3. Boden aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen. Vorsichtig mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren. Die untere Teigplatte gleichmäßig mit Preiselbeeren bestreichen.

4. Sahne mit Beutelinhalt für die Schokocreme in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Hälfte der Schokosahne auf die Preiselbeerschicht geben und gleichmäßig glattstreichen. Restliche Schokosahne in einen Spritzbeutel füllen.
5. Die obere Teigplatte auf die Preiselbeer-Schokocremeschicht setzen, leicht festdrücken und die Torte in 12 gleichgroße Stücke schneiden.
6. Restliche Schokosahne mit dem Spritzbeutel auf die Tortenstücke spritzen und mit Preiselbeeren und Dekorperlen garnieren. Vor dem Servieren etwa 120 Minuten ruhen lassen und kühlen.



Mit uns kann jeder backen!



Scan mich für weitere Weihnachtsrezepte

LUST AUF MEHR? FOLGE UNS.
WWW.BAUCKHOF.DE

