



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Weihnachten
Für: Keine Angaben
<b>Verfasst von:</b> Erika Schwab-Röck

## Zutaten

# Vanillekipferl mit Hafermark

180 G	Weizenmehl glatt
1 PRISE	Salz
150 G	zimmerwarme Butter
50 G	Staubzucker
80 G	Hafermark

# Baileys-Kugeln

	(trockene Kuchenreste oder Biskotten)
200 G	getrocknete Marillen
100 G	weiße Schokolade
100 G	<b>o</b>
120 ML	·
	weiße Kuvertüre
••••••	Kokosette
Kokosbusserl	•
4	Eiweiß
200 G	Kristallzucker
100 G	0 1
250 G	Kokosette
••••••	Saft einer halben Zitrone
••••••	dunkle Kuvertüre
Linzeraugen	
200 G	Weizenmehl glatt
50 G	Haselnüsse gerieben
90 G	Butter
70 G	Staubzucker
2	Dotter



### Zubereitung

#### Vanillekipferl Hafermark

- 1. Mehl mit der Butter gut verbröseln.
- 2. Mit Staubzucker, Salz und Hafermark rasch zu einem Mürbteig verkneten.
- 3. Fingerdicke Würste rollen, kleine Stücke abschneiden und Kipferl formen.
- 4. Bei 170 ° C Heißluft hell backen.
- 5. 1-2 Minuten ruhen lassen, in Vanillestaubzucker vorsichtig wälzen.

## Baileys-Kugeln

- 1. Schlagobers aufkochen, weiße Schokolade darin schmelzen.
- 2. Baileys in die überkühlte Masse einrühren.
- 3. Biskuitbrösel und klein geschnittene, getrocknete Marillen dazugeben.
- 4. Masse gut durchziehen lassen.
- **5.** Kleine Kugeln drehen.
- **6.** Weiße Kuvertüre laut Anleitung herstellen.
- 7. Kugeln darin tunken und in Kokosette wälzen.
- 8. Eventuell in Konfektkapseln einsetzen.

## Kokosbusserl mit Topfen

- 1. Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam einrieseln.
- 2. Zitronensaft mit Topfen vermengen und mit der Eiweißmasse verrühren.
- 3. Kokosette unterheben.
- 4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit zwei Teelöffel kleine Häufchen setzen.
- 5. Bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

**6.** Kuvertüre laut Anleitung zubereiten und Busserlunterseite darin tunken.

### Linzeraugen

- 1. Mehl mit der kalten Butter verbröseln.
- 2. Nüsse und Staubzucker untermengen und mit den Eidottern schnell zu einem Mürbteig verkneten.
- 3. Teig dünn ausrollen, Kekse ausstechen.
- 4. bei 170 °C Heißluft hell backen.
- **5.** Mit Gelee bestreichen.
- 6. Keks mit Loch bezuckern und zusammensetzen.