

WW-Weihnachtsleckereien



Lebkuchen-Kaffee-Torte	7
Vanillekipferl	8
Orangen-Schoko-Plätzchen	8
Spritzgebäck	9
Weihnachtliche Likörsterne	9
Spekulatius	10
Lebkuchen	10
Makronen	12
Mandelschleier	12
Christ-Sterne	15
Nusstaler	16
Marzipantaler	16
Kokosbissen	22
Orangen-Honig-Printen	23
Apfel-Zimt-Cookies	24
Chocolat-Cherry-Muffins	25
Haselnuss Frucht Küsschen	26
Orangen Ingwer Stäbchen	26
Crème Fraîche Sterne	27
Schokoplätzchen	28
Fruchtige Haferflocken-Makronen	29
Baumkuchenspitzen	30
Butterknöpfchen	31
Buttermilch-Scones	31

Englische Haferflockenplätzchen	32
Feine Pistazien-Kugeln	32
Haferflockenplätzchen	33
Italienische Mandelkekse	33
Kokoskugeln	34
Mokka-Türme	34
Orangenbällchen	35
Rumkugeln	35
Schwarz-Weiß-Plätzchen	36
Weihnachtscookies	37
Zitronen-Vanille-Plätzchen	37
Gewürzkuchen II	38
Spekulatius-Mandarinen-Torte	38
Adventstorte	39
Marzipan-Mohnkuchen	40
Vanille-Quark Stollen	41
Quarkstollen mit Nüssen	42
Gewürzkuchen	42
Marzipan-Muffins	43
Marzipan-Schoko-Muffins	43
 Christmas Muffins (Weihnachts- Muffins)	39
Weihnachts-Muffins II	46
Apfelbrot	46
Schokoladen-Orangen-Kipferl	47

Nussecken	48
Frucht-Crossies	49
Himbeer-Petits Fours	50
Lebkuchen Schichtdessert	51
Orangen-Schoko-Plätzchen	51
Vanille-Kränzchen	52
Ingwerplätzchen	52
Schokoladenmakronen	53
Würzige Früchteplätzchen	53
Würzige Halbmonde	54
Zimtgebäck	55
Wunder-Plätzchen	56
Anisbaiser	56
Feiner Walnusskuchen	57
Christstollen	57
Früchtebrot	58
Weihnachtsstollen	59
Orangenplätzchen	60
Makronen	60
Orangen-Schoko-Plätzchen	61
Fruchtsternchen	61
Marzipanhörnchen	62
Adventstraum	62
Sirup-Biskuits	63
Früchtemakronen	63

Rote Energieplätzchen	64
Schokoplätzchen	64
Schokoladenlebkuchen	69
Baumkuchenspitzen	70
Rumkugeln nach WW	71
WW-Marzipankartoffeln	71
Apfelbrot	72
Walnusskuchen	72
Quarkstollen mit Nüssen	73
Früchte-Gewürz-Brot	74
Frucht-Crossies	74
Marzipan-Schoko-Muffins	76
Orangen-Ingwer-Stäbchen	77
Schokokugeln	77
Zitronen-Vanille-Kekse	78
Haselnuss-Frucht-Küsschen	78
Russisch Brot	79
Nussecken	80
Orangenbällchen	81
Melting Moments	81
 Weihnachtsräder mit Pflaumenfüllung 	77
Haselnuss-Zucker-Knöpfchen	83
Liegnitzer Bömbchen	84
Kokosberge	85

Maisplätzchen mit Pinienkernen	86
Orangen-Marzipan-Plätzchen	87
Grießäpfel	88
Schoko-Cookies mit Karamellkern	89
Rosinen-Orangen-Plätzchen	90
Aprikosen-Macademia-Dreiecke	91
Nougat-Plätzchen	92
Earl-Grey-Sterne	93
Hafer-Ingwer-Kekse	94
Bunte Mandelbaisers	95
Sirup-Rauten	96
Schokoladenstäbchen	97
Gefüllte Kaffeeplätzchen	98
Krokant-Cookies	99
Espresso-Plätzchen	100
Bärentatzen	101
Sternkekse	102
Flammende Herzen	104
Schokoladenstangen	105
Vanillekipferl	106
Husarenkrapfen	107
Zimtsterne	108
Vanilleseufzer	109
Weihnachts-Muffins	109
Kokosbissen	110

„WW-Florentiner“110

Lebkuchen-Kaffee-Torte

Für 12 Stück / pro Stück 4 Punkte

Zutaten:

160g Lebkuchen
90g Halbfettmargarine
50g Raspelschokolade(40%)
450g Frischkäse(30%)
150g fettarmer Joghurt
2TL Instant Kaffeepulver
einige Tropfen Süßstoff
1 Pck. roter Tortenguss ohne Zucker
3 EL Zucker
250ml Wasser
1TL Kakaopulver, entölt - ohne Zucker

Zubereitung:

Lebkuchen zerbröseln. Margarine mit Lebkuchen und Schokolade verkneten und in eine mit Backfolie ausgelegte Springform(26cm)drücken.

Frischkäse mit Joghurt und Kaffeepulver verrühren und mit Süßstoff abschmecken. Tortenguss, Zucker und Wasser erhitzen und unter die Kaffee-Creme ziehen.

Kaffee-Creme auf dem Boden verteilen, glatt streichen und ca.3 Stunden kalt stellen. Torte mit Kakaopulver bestäubt servieren.

Marzipantaler

Für 20 Stück / pro 2 Stück 2 Punkte

Zutaten:

50 g Bananenchips ungesüßt
70 g Marzipan (Rohmasse)
2 EL Zitronensaft und 2 EL Puderzucker
3 TL gemahlene Haselnüsse
100 g gem. Trockenfrüchte
2 TL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Bananenchips fein zerkleinern. Marzipan mit Zitronensaft, Puderzucker und Nüssen verkneten. Trockenfrüchte fein würfeln und dazugeben. Masse zu Kugeln formen und in Papiermanschetten geben mit Pistazien bestreuen und ca. 15. Min kühlen.

Vanillekipferl

für 50 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

260 g Mehl
1 Msp. Backpulver
90 g Zucker
1 TL Vanillezucker
Mark einer Vanilleschote
Einige Tropfen flüssiger Süßstoff
1 Prise Salz
3 Eigelb
200 g Halbfettmargarine
30 g gemahlene Mandeln
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und mit Zucker, Vanillezucker, Vanillemark, Süßstoff, Salz, Eigelb, Margarine und Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, jeweils die Enden etwas dünner rollen und als Hörnchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen. Vanillekipferl im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten backen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Orangen-Schoko-Plätzchen

50 Stück / je 1 Punkt

Zutaten:

90g Puderzucker
1 Prise Salz
160g Halbfettmargarine
1 Ei
100ml Orangensaft ohne Zucker
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
140g Weizenvollkornmehl
160g Mehl
2 TL gemahlene Mandeln
1/2 Packung Schokostreusel (100g)

Zubereitung:

Puderzucker, Salz und Margarine cremig rühren. Ei, Orangensaft und Orangenschale mit Vollkornmehl, Mehl, Mandeln und Schokostreuseln unterkneten und Teig in Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backfolie belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 15 Minuten backen.

Spritzgebäck

Für 30 Stück / je 1 Punkt

Zutaten:

90g Halbfettmargarine
105g Zucker
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
1 Ei
1 Prise Salz
140g Mehl
100g Stärkemehl
1TI Backpulver

Zubereitung:

Margarine und Zucker schaumig rühren, Zitronenschale, Ei und Salz hinzugeben. Mehl und Stärke und Backpulver mischen und unterkneten. Teig ca.1 Stunde kalt stellen.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und nach Belieben als Stangen, Kreise oder zu Tupfen auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 175Grad ca.12 Minuten backen.

Weihnachtliche Likörsterne

Für 40 Stück / pro Portion 1 Punkt

Zutaten:

1 Eigelb 1,5
120 g Puderzucker 8
135 g Halbfettmargarine 13,5
2 EL Puderzucker 2
260 g Mehl 13
40 ml Aprikosenlikör 2
abgeriebene Schale 1 unbehandelten Orange
Salz

Zubereitung:

Puderzucker mit Mehl mischen. Salz, Eigelb und Aprikosenlikör zugeben. Mit abgeriebener Orangenschale und Margarine zu einem Teig verarbeiten.

Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen. Auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech ca. 4 cm große Sterne spritzen. Sterne im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Backzeit: ca.120 Minuten

Spekulatius

Für 35 Stück / pro Stück: 1 Punkt

Zutaten:

110 g Halbfettmargarine
4 EL brauner Zucker
1 Ei
180 g Mehl
180 g Weizenvollkornmehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Msp. Kardamom, gemahlen
1 Msp. Nelken, gemahlen
1/2 TL Lebkuchengewürz
1/2 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
1 TL Vanillezucker
einige Tropfen flüssigen Süßstoff

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Ei schaumig schlagen. Mehl, Vollkornmehl und Backpulver mischen, mit den übrigen Zutaten hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten. Teig im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Teig dünn ausrollen, in Spekulatiusformen drücken, stürzen und überstehende Teigländer abschneiden. Spekulatius auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 15 Minuten

Lebkuchen

Zutaten:

80 g Trockenpflaumen
8 EL Wasser
einige Tropfen Rumaroma
100 g Magermilchpulver
8 TL Mehl
4 TL Backpulver
4 TL Lebkuchengewürz
4 EL Zitronensaft
4 EL Wasser
flüssigen Süßstoff
einige Tropfen Vanillearoma

Zubereitung:

Trockenpflaumen sehr fein schneiden, mit dem Wasser vermischen, mit dem Rumaroma beträufeln und über Nacht einweichen lassen.

Magermilchpulver mit Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen. Pflaumen mit Einweichwasser, Zitronensaft und dem restl. Wasser zugeben, gleichmäßig miteinander verrühren und mit Süßstoff und Vanillearoma abrunden. 24 Teighäufchen auf ein mit

Backpapier belegtes Blech setzen. Bei 180 bis 200°C im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

Makronen

Für 35 Stück / je 1 Punkt

Zutaten:

85g Kokosnussraspeln
2 Eiweiß
145g Zucker
1TL Zimt
einige Tropfen Mandelbacköl
40g gemahlene Haselnüsse
35 Backoblaten

Zubereitung:

Kokosnussraspeln auf ein mit Backfolie belegtes Backblech verteilen, im Backofen bei 150Grad ca. 5Minuten leicht anrösten und erkalten lassen.

Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zimt und Backöl unterschlagen, Kokosnussraspeln und Haselnüsse vorsichtig unter den Eischnee ziehen.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Makronen auf die Backoblaten geben, auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca.20 Minuten backen.

Mandelschleier

Für 30 Stück / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

80g Butter
100 g Zucker
1 Vanillezucker
2 TL Zitronensaft
150 g Mandelstifte
100 g Mehl

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, Zitronensaft dazu, Mehl und Mandeln unterkneten.

Dann mit einem TL kleine Häufchen aufs Blech setzten - Vorsicht Abstand - sie laufen etwas auseinander!! - und etwas flach drücken. Bei 180 C ca. 10 Min. backen.

Weihnachtsaugen

Für 30 Stücke / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

250 g Mehl (25P)
1/2 TL Backpulver
100 g Zucker (7P)
1 Pck. Vanillezucker (1P)
Salz
3 Eigelb (4,5P)
150 g Halbfettbutter (15P)
1 Eiweiß (0,5P)
50 g Mandeln, gehackt (5P)
60 g Erdbeermarmelade (3P)

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker und ein Prise Salz zufügen. Eier trennen. Eigelb zum Mehl geben und Eiweiß aufbewahren. Butter zum Mehl geben und den Mürbeteig rasch durchkneten, bis ein fester Teig entsteht. Abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Dabei genügend Abstand lassen, da Kekse stark aufgehen. In die Mitte von jeder Kugel mit dem Finger eine kleine Kuhle drücken. Den oberen Rand der Teigkugeln in Eiweiß tauchen und anschließend in die gehackten Mandeln. In die Kuhlen Erdbeermarmelade füllen.

Ofen auf 180° vorheizen. Die Weihnachtsaugen ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene darin backen. Sie sollten noch hell bleiben.

Nach dem Auskühlen wird der Teig fester.

Zimtplätzchen

Für 35 Stück / pro Stück 1 Punkte

Zutaten:

Für den Guss:
1 Vanilleschote 45 g Puderzucker
210 g Mehl 10 ml Rum
1 TL Backpulver 1 TL Wasser
2 1/2 TL Zimtpulver
130 g Halbfettmargarine
120 g Zucker

Zubereitung:

Vanilleschote längs halbieren, Mark herauskratzen und mit Mehl, Backpulver, Zimt, Margarine und Zucker verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig ausrollen, weihnachtliche Motive ausstechen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Blech legen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Für den Guss Puderzucker mit Rum und Wasser verrühren, Zimtplätzchen damit bestreichen und fest werden lassen.

Gefüllte Vanille Taler

Für etwa 70 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl / 12,5 Punkte

100 g Zucker / 6,5 Punkte

125 g weiche Halbfettbutter oder Halbfettmargarine / 12,5 Punkte

1 gestrichener TL Backpulver / 0 Punkte

1 Päckchen Vanillin-Zucker / 0,5 Punkte

1 Ei (Größe M) / 2 Punkte

Außerdem:

20 g Zucker / 1 Punkte

1 Päckchen Bourbon Vanille-Zucker / 0,5 Punkte

etwa 100 g rotes Gelee, z. B. Johannisbeergelee / 5 Punkte

Zubereitung:

Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten, halbieren und jede Hälfte zu 2 Rollen (etwa 35 cm lang) formen. Zucker und Bourbon Vanille-Zucker mischen, auf Backpapier geben und die Teigrollen darin wälzen. Die Teigrollen zugedeckt auf einem Brett etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Inzwischen heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier. Dann ½ cm dicke Scheiben abschneiden. Taler auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 9 Minuten

Kekse nach dem Backen sofort mit der Unterseite in den restlichen Zucker eintauchen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Rotes Gelee glatt rühren, die Hälfte der Taler damit bestreichen. Jeweils einen Taler mit der Zuckerseite nach unten darauf setzen und leicht andrücken.

Tipp: Plätzchen in einer gut schließenden Dose aufbewahren

Christ-Sterne

Für etwa 50 Stück / pro 5 Stück = 2 Punkte

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Stern-Ausstecher (4 cm)

Knetteig:

125 g Weizenmehl/6p.

1 Messerspitze Backpulver/0 p.

75 g Zucker/5 p.

1 Päckchen Vanillin-Zucker /0,5 p.

1 Beutel aus 1 Päckchen Götterspeise Himbeer-Geschmack/1,5p.

75 g kalte Halfettbutter oder Halfettmargarine /7,5 p.

2 EL Wasser / 0p.

Zum Verzieren:

40 g Puderzucker

etwa 1 EL Milch

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier.

Mehl mit Backin in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Götterspeisenpulver gut vermischen. Zuletzt Butter oder Margarine in kleinen Flöckchen und Wasser hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp ½ cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, nach Belieben kleine Herzen oder Kreise in der Mitte ausstechen. Sterne auf das Backblech legen und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 8 Minuten, je nach Größe der Ausstecher (das Gebäck soll nicht braun backen)

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Puderzucker sieben, mit Milch zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, Sterne mit der Glasur verzieren und nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.

Nusstaler

Für 60 Stücke / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

130 g Speisestärke (6,5P)
200 g Mehl (10P)
290 g Haselnüsse (29P)
250 g Zucker (17P)
250 g Halbfettbutter (25P)

Zubereitung:

Speisestärke und Mehl gut vermischen. Mit 250 g gemahlene Haselnüssen verrühren. Zucker und Butter zufügen und zu einer festen Kugel verkneten. Den Teig teilen und zu zwei langen Rollen formen. Die Teigrollen in Alufolie einwickeln und ca. 1/2 Std. in den Kühlschrank legen.

Dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zwischen den einzelnen Keksen genügend Platz lassen, da sie stark aufgehen. Die Plätzchen mit den restlichen ganzen Haselnüssen belegen.

Nach dem Backen die Kekse auf dem Blech auskühlen lassen, damit sie nicht brechen. Die Plätzchen sollten nicht zu dunkel werden, weil sie sonst leicht bitter schmecken. Die Nusstaler werden erst nach dem Auskühlen knusprig. Backofen auf 180° vorheizen und auf der mittleren Schiene ca. 18 Min. backen.

Marzipantaler

Für 20 Stück / pro 2 Stück 2 Punkte

Zutaten:

50 g Bananenchips ungesüßt
70 g Marzipan (Rohmasse)
2 EL Zitronensaft und 2 EL Puderzucker
3 TL gemahlene Haselnüsse
100 g gem. Trockenfrüchte
2 TL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Bananenchips fein zerkleinern. Marzipan mit Zitronensaft, Puderzucker und Nüssen verkneten. Trockenfrüchte fein würfeln und dazugeben. Masse zu Kugeln formen und in Papiermanschetten geben, mit Pistazien bestreuen und ca. 15. Min kühlen. (Zeit ca. 20 Min)

Vanille-Quark-Stollen (aus dem Backbuch von WW)

Für 1 Stück

Zutaten:

50 g Zitronat
50 g Orangeat
6 EL Rosinen
2 EL Rum
300 g Magerquark
135 g weiche Halbfettmargarine
90 g Zucker
1/2 TL flüssiger Süßstoff
1 Ei
1 Prise Salz
5 Tropfen Vanillearoma
1/2 TL gemahlener Koriander
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
300 g Mehl
120 g Stärkemehl
4 TL Backpulver
5 TL gehackte Mandeln
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zitronat, Orangeat und Rosinen mit Rum mischen und ca. 60 Minuten ziehen lassen.

Quark gut ausdrücken und mit weicher Margarine und Zucker schaumig schlagen. Süßstoff, Ei, Salz, Vanillearome, Koriander und Zitronenschale zugeben und gut unterrühren. Mehl mit Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Quark-Ei-Masse ziehen. Mandeln und marinierte Zutaten zufügen und gut unterkneten.

Teig zu einem Stollen formen. Quarkstollen auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 65 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren

Glühwein-Gewürzkuchen

Für 20 Stück / pro Stück 3 Punkte

Zutaten:

100 ml Früchtetee
1 TL Glühweingewürz
160 g Halbfettmargarine
165 g Zucker
einige Tropfen Süßstoff
1 TL Vanillezucker
4 Eier
150 g Weizenvollkornmehl
140 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Schokoladenstreusel
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Früchtetee mit Glühweingewürz aufkochen und erkalten lassen. Margarine mit Zucker, Süßstoff und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren. Vollkornmehl, Mehl und Backpulver mischen und mit den Schokoladenstreuseln unter den Teig rühren. Vom Glühwein-Tee 2 Esslöffel für die Dekoration abnehmen und den Rest unter den Teig mischen.

Eine Kastenform (Länge 26 cm) mit Back-Folie auslegen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 60 Minuten backen, in der Form abkühlen lassen und stürzen. Restlichen Glühweintee mit Puderzucker vermischen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und den Kuchen damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

Feine Weihnachtssterne

Für 40 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

1 Ei
65 g gemahlene Mandeln
180 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
120 g Puderzucker
80 g Halbfettmargarine
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
1 EL fettarme Milch
1 EL Wasser

Zubereitung:

Ei trennen. Mandeln mit Mehl, Backpulver, Salz, 80 g Puderzucker, Margarine, Eigelb, Bittermandel-Aroma und Milch zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig zwischen Folie dünn ausrollen, 40 Sterne ausstechen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen. Restlichen Puderzucker mit Eiweiß und Wasser glatt rühren und auf die Plätzchen streichen. Weihnachtssterne im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Weihnachtsgugelhupf

Für 20 Stücke / pro Stück 3,5 Punkte

Zutaten:

220g Halbfettmargarine
75g Zucker
1EL Vanillezucker
einige Tropfen flüssiger Süßstoff
4 Eier
400g Mehl
80g Stärkemehl
2TL Backpulver
2EL Kakaopulver, entölt, ohne Zucker
125ml fettarme Milch
35g Zartbitterschokolade
1/2TL gemahlene Nelken
2EL abgeriebene, unbehandelte Orangenschale
2EL kohlenstoffhaltiges Mineralwasser
200ml trockener Rotwein
1 Zimtstange
Sternanis
Glühweingewürz

Zubereitung:

Beschichtete Gugelhupfform (Durchmesser 22cm) mit 2 Teelöffeln Margarine einfetten. Restliche Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Süßstoff schaumig schlagen, nach und nach Eier unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakaopulver sieben und abwechselnd mit Milch unterrühren.

Schokolade fein hacken und mit Nelken und Orangenschale unter die Teigmasse heben. Teig mit Mineralwasser geschmeidig rühren. Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 50-60 Minuten backen.

Rotwein erhitzen, Zimtstange und Sternanis dazugeben und mit Glühweingewürz und Süßstoff abschmecken. Ausgekühlten Kuchen damit tränken und 20 Minuten ziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 50-60 Minuten

Garzeit: ca. 2-3 Minuten

Ruhezeit: ca. 20 Minuten

Würzige Schokomonde

Für ca. 60 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

200g Mehl
1 EL Schokoladenpuddingpulver
2 TL Backpulver
45 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Eigelb
50g Honig
3 Tropfen
Bittermandel-Aroma
1/2 TL Zimtpulver
je 1 Msp. Nelke und Muskatnuss, gemahlen
45 g Halbfettmargarine
3 TL gemahlene Mandeln
für den Guss: 75 g Puderzucker
1 1/2EL Zitronensaft

Zubereitung:

180g Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, sieben und mit Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Honig, Bittermandelaroma, Zimt, Nelke, Muskatnuss, Margarine und Mandeln zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen. Teig portionsweise mit restlichem Mehl dünn ausrollen, Monde ausstechen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas:Stufe2) ca. 8-10 Min. backen und erkalten lassen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, Schokomonde damit einstreichen und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Kühlzeit: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 10 Min.

Kokosbissen

Für ca. 30 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

1 Ei
170g Mehl
1 TL Backpulver
135 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
70g Halbfettmargarine

für den Belag

1 Eiweiß
80g Kokosnussraspel
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
60g Johannisbeermarmelade, kalorienreduziert

Zubereitung:

Ei trennen. Mehl, bis auf 1 EL , Backpulver, 2 1/2 EL Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Margarine zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

Für den Belag beide Eiweiß steif schlagen, restlichen Zucker dabei einrieseln lassen und Kokosnussraspel mit Bittermandel-Aroma unterziehen.

Teig auf restlichem Mehl ausrollen und 30 Kreise ausstechen. Eiweiß-Kokos-Masse in einen Spritzbeutel füllen und einen Rand auf die Teigkreise spritzen und jeweils einen Klecks Marmelade in die Mitte geben.

Kokosbissen auf einem mit Backfolie ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160 Grad (Gas:Stufe1) ca. 12 Min. backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Kühlzeit: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 12 Min.

Orangen-Honig-Printen

Für 16 Stück / pro Stück 2,5 Punkte

Zutaten:

180g Orangen-Honig
1 EL Wasser
60g braunen Zucker
50g Orangeat
1 Pck. Vanillezucker,
2 TL Zimtpulver
je 1/4 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
Ingwer-, Anis- und Kardamompulver,
1/2 TL Kakaopulver, entölt und ohne Zucker
250 g Mehl
1/2 Tüte Pottasche
2 EL Cognac
35 g Haselnussblättchen
25 g Halbbitter-Kuvertüren

Zubereitung:

Honig mit Wasser erhitzen, vom Herd nehmen, Zucker zufügen und unter Rühren abkühlen lassen.

Orangeat fein hacken und mit Vanillezucker, Zimt, Orangenschale, Ingwer, Anis, Kardamom, Kakao und 240g Mehl mischen. Pottasche und Cognac verrühren, mit Honig zur Mehlmischung geben und mit Händen gut verkneten. Teig mit restlichem Mehl bestäuben und in Folie gewickelt mindestens 2 Tage bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Teig zwischen Folie ausrollen, Haselnussplättchen aufstreuen und andrücken. Teigplatte in 16 Rechtecke schneiden und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Blech legen.

Printen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas:Stufe2) ca. 15 Min. backen, auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Kuvertüre verziert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Ruhezeit: ca. 2 Tage

Backzeit: ca. 15 Min.

Apfel-Zimt-Cookies

Für 20 Stück / pro Stück 3 Punkte

Zutaten:

200g Halbfettmargarine
120g Zucker
4 Eier
120g Stärkemehl
300g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL fettarme Milch
1 Apfel
2-3 TL Zimtpulver
20g Erdnüsse, gehackt

Zubereitung:

Margarine mit Zucker schaumig schlagen, Eier unterrühren. Stärkemehl, Mehl und Backpulver sieben, nach und nach mit der Milch zugeben und gut verrühren.

Apfel entkernen, in Stifte schneiden, zusammen mit Zimt und Erdnüssen unter den Rührteig heben.

Teigkleckse auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas:Stufe2) ca. 30 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Backzeit: ca. 30 Min.

Chocolat-Cherry-Muffins

Für 12 Stück / pro Stück 4 Punkte

Zutaten:

135 g Halbfettmargarine
90 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Ei
250 g fettarmer Joghurt
280 g Mehl
2 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
35 g Schokolade
150g Schattenmorellen, kalorienreduziert (Konserve)
einige Tropfen flüssiger Süßstoff
2 EL Kirschsaff
30g Puderzucker

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Ei und Joghurt zugeben und kurz verquirlen. Mehl, Backpulver und Natron vermischen, hineinsieben und nur so lange unterrühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Schokolade grob hacken, Schattenmorellen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Schokolade und Kirschen unter die Masse heben und nach Wunsch mit Süßstoff abschmecken.

Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinsform füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas:Stufe3) ca. 30 Min. backen.

Kirschsaff mit Puderzucker anrühren und die ausgekühlten Muffins damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
Backzeit: 30 Min.

Haselnuss Frucht Küsschen

Für 40 Plätzchen / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

2 Eiweiß (von großen Eiern)
125 g Zucker
1/2 TL Zimt
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
20 g gemahlene Haselnüsse
50 g gehackte Soft-Pflaumen

Zubereitung:

2 Eiweiße (von großen Eiern), Zucker, Zimt und die abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone zu festem Schnee rühren. Gemahlene Haselnüsse und gehackte Soft-Pflaumen unterheben.

Mit Teelöffeln Klößchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Plätzchen in den auf 140 Grad vorgeheizten Ofen geben. Temperatur auf 100 Grad zurück-schalten. Plätzchen ca. 3 Stunden im Backofen trocknen. Sie dürfen dabei nicht bräunen.

Orangen Ingwer Stäbchen

Für 55 Plätzchen / pro Stück = 0,5 Punkte

Zutaten:

3 Eier, groß
50 g Zucker
3 Päckchen Naturvanillezucker
75 g Mehl
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
15 g gehackten Ingwer
10 g edelbittere Schokolade
2 EL Kirschsirup

Zubereitung:

Mit dem Handrührgerät 3 Eigelb (große Eier), Zucker und 3 Päckchen Naturvanillezucker zu festem Schaum rühren. Mehl, abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange und gehackten Ingwer unterrühren.

3 Eiweiße zu festem Schnee schlagen. Zuerst 3 EL Eischnee gut mit der Eigelbmasse verrühren. Dann restlichen Schnee unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen. Mit der Spritztüte (Düse 1 cm Durchmesser) 7 cm lange Streifen aufspritzen. Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad in 18 Minuten goldgelb backen, auskühlen lassen.

Für die Glasur edelbittere Schokolade in einer kleinen Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. Mit Kirschsirup glatt rühren. Plätzchen mit einem Ende in die Glasur tauchen. Auf einem Gitter trocknen lassen.

Crème Fraîche Sterne

Für 60 Stück / pro 2 Stück 1,5 Punkte (Wenn mit Crème fraîche zubereitet pro Stück 1 Punkt)

Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:

375 g Weizenmehl / 19 Punkte

50 g Zucker / 3 Punkte

3 Päckchen Vanillin-Zucker / 1,5 Punkte

150 g Saure Sahne (10%) / 5 Punkte oder 150 g Crème fraîche (30%) / 15 Punkte

250 g Butter / 25 Punkte

Außerdem:

gehackte Mandeln

Vanillin-Zucker

Zubereitung:

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier.

Knetteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, nach Belieben aus großen Sternen kleinere Sterne ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen. Sterne mit Mandeln oder Vanillin-Zucker bestreuen, dann backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 200°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 4-5 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten

Schokoplätzchen

Für 40 Stück/ pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

340g Mehl (17P)
1/2TL Backpulver
70g gemahlene Mandeln (14P)
75g Zucker (5P)
2EL Vanillezucker (2P)
1 Prise Salz
1 Ei (2P)
200g Halbfettmargarine (20P)
70g Vollmilchschokolade (10P)
50g gehackte Cashewnüsse (10P)
1TL Puderzucker

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver sieben. Mandeln mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Margarine unterkneten und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Teig auf einer mit restlichem Mehl bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 80 Sterne ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backfolie/-papier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Gas: Stufe2) auf mittlerer Schiene backen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Cashewnüsse unterheben.

Die Hälfte der Plätzchen mit der Schokomasse bestreichen, jeweils ein zweites Plätzchen aufsetzen und leicht andrücken. Plätzchen trocknen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Fruchtige Haferflocken-Makronen

Für 24 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

40 g entkernte Backpflaumen
6 EL Rosinen
2 EL Sonnenblumenkerne
3 Eiweiß
90 g Zucker
4 EL Früchtemüsli, ohne Zucker
3 TL gehackte Nüsse
60 g Haferflocken
60 g Mehl
1/2 TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 TL Zimtpulver
je 1 Msp. Nelkenpulver und Muskatblüte, gemahlen
24 Backoblaten

Zubereitung:

Backpflaumen, Rosinen und 1 Esslöffel Sonnenblumenkerne hacken. Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen unditerrühren. Pflaumen-, Rosinen- und Sonnenblumenkerne, Früchtemüsli, 2 TL Nüsse, Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Gewürze unterheben.

Fruchtmasse in kleinen Haufen auf Backoblaten setzen, auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech geben, mit restlichen Nüssen und Sonnenblumenkernen bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 15-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Baumkuchenspitzen

Für 50 Stück / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

250g Butter oder Margarine (25,5 P)
200g Zucker (14,5 P)
2 Päckchen Vanillezucker (1 P)
5 Eier (10 P)
125 g Mehl, (7 P)
75g Speisestärke (4,5 P)
100g gem. Mandeln ((15,5)
je 1 Messerspitze Kardamom und Zimt
1 EL Rosenwasser
1 EL Rum (? ½ P)
Margarine zum Einfetten (1 P)
200 g Kuvertüre (28,5)

Zubereitung:

Fett schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eier einrühren. So lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, Speisestärke und Mandeln mischen. Löffelweise unter die Masse geben. Gewürze, Rosenwasser und Rum darunter mischen.

Ein Backblech mit Alufolie auskleiden. Folie am unteren Rand hoch falzen, damit der Teig nicht herunter läuft. Folie einfetten.

Mit einem Teigschaber eine hauchdünne Schicht Teig drauf streichen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 3 Min. bei 200 Grad.

Blech aus dem Ofen nehmen. Die zweite Teigschicht hauchdünn auf die schon abgebackene Schicht streichen. Wieder in den Ofen schieben. So fortfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Nach der dritten Schicht schalten Sie besser nur Oberhitze (oder Grill) ein. Mindestens 6 bis 8 Schichten sollen gebacken werden.

Blech aus dem Ofen nehmen. Kuchen vorsichtig stürzen, Folie abziehen. Teigplatte noch warm in 3 cm breite Streifen schneiden. Etwa 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen.

Inzwischen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Dreiecke vorsichtig mit Hilfe einer Gabel mit der Kuvertüre überziehen und auf einem Kuchendraht trocknen lassen. Die Spitzen behutsam bewegen, weil sie leicht zerbrechen.

Sie sind in verschlossener Dose einige Wochen haltbar.

Butterknöpfchen

Für 90 Stück / 2 Stück = 1,5 Punkte

Zutaten:

200 g Butter (40 Punkte)
1 Eiweiß (0,5 Punkte)
100 g Puderzucker (7 Punkte)
2 Pck. Vanillezucker (1 Punkte)
150 g Mehl (7,5 Punkte)
150 g Gustin (7,5 Punkte)

Zubereitung:

Alles verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten kaltstellen. 3 gleich große Rollen formen und von jeder Rolle 30 Scheiben abschneiden. Aus den Scheiben Kugeln formen und auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Kugeln mit einer, ins kalte Wasser getauchten, Gabel platt drücken. Bei 160 °C Umluft (Heißluft) goldbraun backen.

Buttermilch-Scones

Gesamt 18,5 Punkte

Zutaten:

225 g Mehl ...11,5 Punkte
1 Teelöffel Backpulver
25 g Butter ...5 Punkte
200 ml Buttermilch ...2 Punkte
1 Prise Salz
Etwas Milch (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Backofen auf 220 °C vorheizen und Backblech gut einfetten und mehlen.

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Butter oder Margarine in kleinen Stücken dazugeben und mit einem Messer einarbeiten bis ein bröckeliger Teig entsteht. In die Mitte dieser Mischung eine Mulde drücken und die Buttermilch hineingießen und so schnell wie möglich zu einem weichen Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 2 cm dick ausrollen, mit einem Teeglas (Durchmesser ca. 5 cm) Scones ausstechen. Diese auf das Backblech setzen, mit etwas Milch bestreichen und ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

Englische Haferflockenplätzchen

Für 40 Stücke / pro Stück = 0,5 Punkte

Zutaten:

225 g Haferflocken, zart (11,5 Punkte)
60 g Rohrzucker, braun (4 Punkte)
150 g Halbfettmargarine (15 Punkte)
20 g Zuckerrübensirup (1 Punkt)

Zubereitung:

Haferflocken mit Rohrzucker mischen. In einem Topf Margarine schmelzen und zusammen mit dem Zuckerrübensirup über die Haferflocken geben. Alles gut durchmischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech glatt streichen und fest andrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 160° Umluft, auf der mittleren Schiene in ca. 20 Min. hellbraun backen.

Noch warm in ca. 4x4 cm große Stücke schneiden und auf dem Blech abkühlen lassen - sonst zerbröckeln die Kekse.

Feine Pistazien-Kugeln

Für 60 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

140 g gemahlene Pistazien (20)
90 g gemahlene Mandeln (18)
120 g Puderzucker (8)
120 g Marzipanrohmasse (5)
2 Eiweiß (1)
45 g Zucker (3)
abgeriebene Schale ½ unbehandelten Zitrone
100 g Mehl (5)

Zubereitung:

Pistazien und Mandeln mit Puderzucker mischen. Marzipan fein reiben. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Alles zusammen mit Zitronenschale und Mehl zu einem Teig verkneten und ca. 30 min. kalt stellen.

Aus dem Teig 2 Rollen formen. Aus jeder Rolle ca. 30 Kugeln formen, auf ein mit Backfolie ausgelegten Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 30 - 35 min. bei 160 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 min.

Haferflockenplätzchen

Für 70 Plätzchen / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
200 g kernige Haferflocken
100 g Mehl
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
1 TL Backpulver
1 Ei

Zubereitung:

Das weiche Fett, Zucker u. Aroma schaumig schlagen, Ei unterrühren. Jetzt alles, Haferflocken, Mehl u. Backpulver gut vermengen. Etwa je 1/2 TL Teig in größeren Abständen auf Backpapier setzen. (Geht sehr auf, braucht Platz.)

Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C in ca. 10 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Italienische Mandelkekse

Für 55 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

100g Mandelstifte
3 Eier
135g Zucker
2 El Vanillezucker
1 Prise Salz
360g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 TI abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Mandelstifte in Pfanne ohne Fett rösten. Eier trennen, Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter Eigelbmasse ziehen. Mehl mit Backpulver mischen und mit Mandeln, Zitronenschale und Eiercreme verkneten.

Teig zu Rollen von ca. 4 cm Durchmesser formen auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° (Gas stufe 2) ca. 30-35 min. auf mittlerer Schiene backen.

Rollen herausnehmen und sofort in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Luftdicht verpackt aufbewahren.

Kokoskugeln

Für 25 Stück / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

75g Kokosraspel
7 Zwiebäcke
3 EL Rum
80g Honig
5 EL Wasser
1 EL Kakaopulver, entölt, ohne Zucker

Zubereitung:

Kokosraspel und Zwiebäcke im Mixer zerkleinern. Rum, Honig und Wasser zugeben, unterrühren und Masse mit Händen zu Kugeln formen.

Kakao sieben, Kokoskugeln damit bestäuben und auf eine Platte anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Mokka-Türme

Für 24 Stück / pro Stück 2,5 Punkte

Zutaten:

430g Mehl
75g Zucker
1TL Backpulver
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
2EL Vanillezucker
1 Eigelb
225g Halbfettmargarine
75g Nougat
4TL Mokka pulver
1TL Wasser
1TL Puderzucker

Zubereitung:

Mehl mit Zucker, Backpulver, Zitronenschale, Vanillezucker, Eigelb und Margarine verrühren und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt ca. 30min kalt stellen.

Den Teig teilen, zu zwei gleich langen Rollen formen und aus jeder Rolle 24 Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen, mit einem Fleischklopfer vorsichtig das Muster eindrücken und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175 Grad (Gas: Stufe2) ca. 15-20min backen.

Nougat in einer Schüssel auf einem heißen Wasserbad erwärmen, Mokka pulver einrieseln lassen und mit Wasser zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Plätzchen auskühlen lassen, jeweils 1 Plätzchen mit Nougatmasse bestreichen und mit einem zweiten Plätzchen zusammensetzen. Trocknen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30min;

Ruhezeit: 30min;

Backzeit: 15-20min

Orangenbällchen

Für 24 Stück / pro 2 Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

1/2 Biskuit-Tortenboden (160g)
120 g Frischkäse (30% Fett)
50 g fettarmer Jogurt
1 EL Orangenlikör
1 EL Orangensaft (ohne Zucker)
1/4 TL Orangenschalenaroma
1/4 TL Zimt
1 EL Kürbiskerne
2 TL gehackte Mandeln

Zubereitung:

Biskuit zerbröseln. Frischkäse mit Jogurt, Orangenlikör, Orangensaft, Orangenaroma und Zimt verrühren und Biskuitbrösel unterziehen. Kürbiskerne hacken und mit Mandeln mischen. Biskuit-Frischkäse Masse zu Kugeln formen mit Kürbiskern-Mandel Mischung bestreuen und in Pralinenmanschetten setzen und kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 25 min

Rumkugeln

Gesamt 17 Punkte

Zutaten:

500g kleine, weiße Bohnen 10 P
Rumaroma
6 TL Magerkakao 30 g 3 P
6 TL Kokosraspel 20 g 4 P
Süßstoff

Zubereitung:

Bohnen abseihen, gut abschwemmen und mit dem Pürierstab gemeinsam mit Wahlweise etwas Wasser und Rumaroma pürieren, sodass eine glatte, marzipanähnliche Masse entsteht. Reichlich Süßstoff, Magerkakao und Kokosraspel zugeben.

Es entsteht eine nougatähnliche Masse, aus der man Kügelchen formen kann und abwechselnd in Kokosraspel oder Kakao wälzen.

Schwarz-Weiß-Plätzchen

Für 45 Stücke / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

1 TL Backpulver

80 g Margarine

1 Ei

50 g natreen Fruchtzucker-Streusüße

Mark einer Vanilleschote

1 EL Kakaopulver schwach entölt

1 EL Milch, fettarm

20 g natreen Fruchtzucker-Streusüße

einige Tropfen Rumaroma

Mehl zum Ausrollen

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Margarine, natreen Fruchtzucker-Streusüße, Ei und Vanillemark dazugeben. und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig halbieren. Für den dunklen Teig Kakao, Milch, natreen Fruchtzucker-Streusüße und Rumaroma mit einer Teighälfte verkneten. Beide Teige anschließend mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Schneckenmuster:

Beide Teige auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu gleich großen Teigplatten ausrollen. Eine Teigplatte dünn mit Eiweiß bestreichen. Die zweite Teigplatte drauflegen und ebenfalls bestreichen. Die Teigplatten danach fest zusammenrollen und nochmals mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Rolle dann in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3) etwa 12-15 min backen.

Zubereitungszeit: 20 Min;

Backzeit: 12 Min;

Kühlzeit: 1 Stunde

Weihnachtscookies

Für ca. 50 Cookies / 1 Stück: 1 Punkt

Zutaten:

125 g fettarmen Frischkäse (Philadelphia)
3 EL Butter
100 g braunen Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
Zum Verzieren:
fettarme Milch
100 g bunte Zuckerstreusel oder Hagelzucker

Zubereitung:

Mit dem Handrührgerät den Frischkäse, die Butter, den Zucker und den Vanillezucker cremig schlagen. Das Ei hinzufügen. Das Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Das Mehl in das Ei-Gemisch geben. Mit dem Kochlöffel vorsichtig einrühren. Dann mit den Händen vollends einkneten, bis sich eine Teigkugel formen lässt.

Den Teig 1 Stunde mit Frischhaltefolie abgedeckt kühl stellen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig zwischen zwei Backpapierlagen ausrollen. Oberes Papier abziehen und mit Ausstecherformen Engel, Herze, Sterne, Monde etc. ausstechen. Mit dem Messer den dabei übrig bleibenden Teig entfernen und das Backpapier mit den Keksen auf ein Blech legen.

Restlichen Teig zusammenkneten und Cookies ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Cookies mit Magermilch bepinseln und mit bunten Zuckerstreuseln oder Hagelzucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 12 Minuten backen, bis die Kekse leicht gebräunt sind. Papier auf ein Kuchengitter ziehen und die Cookies auskühlen lassen.

Zitronen-Vanille-Plätzchen

Für 50 Plätzchen / pro Stück = 0,5 Punkte

Zutaten:

1 Ei
80 g Zucker
3 Päckchen Naturvanillezucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Grieß
2 EL Magermilch
abgeriebene Schale einer Zitrone
30 g gehacktes Zitronat

Zubereitung:

1 Ei, Zucker und Naturvanillezucker mit dem Handmixer schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver durchsieben. Mehl, Grieß, Milch und die abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone mit dem Eischaum vermischen. Zitronat unterheben. Mit dem Teelöffel in 3 cm Abstand kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 18 Minuten backen.

Gewürzkuchen II

Für 12 Stücke / pro Stück 4,5 Punkte

Zutaten:

200 g Halbfettmargarine
105 g Zucker
4 TL Honig
1 Prise Salz
4 Eier
4 Tropfen Rumaroma
4 TL Pfefferkuchengewürz
2 TL Ingwer, eingelegt
340 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL fettarme Milch
6 TL Ingwergelee, kalorienreduziert, ersatzweise Orangenkonfitüre

Zubereitung:

Margarine mit Zucker und Honig schaumig schlagen. Salz zufügen und Eier einzeln mit Rumaroma und Pfefferkuchengewürz unterrühren. Ingwer hacken und zur Eimasse geben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und Esslöffelweise mit Milch unterziehen.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28) füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas Stufe 2)ca. 60 Min. Backen.

Ingwergelee erwärmen, glatt rühren und den abgekühlten Gewürzkuchen damit bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.;

Backzeit: ca.60 Min.

Spekulatius-Mandarinen-Torte

Für 12 Stücke / pro Stück 3 Punkte

Zutaten:

200g Spekulatius
50g Halbfettmargarine
525g Magerquark
1 EL Vanillezucker
1 TL Spekulatiusgewürz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
3 EL Zucker
1 Blatt weiße Gelatine
300g Mandarinen (Konserven ohne Zucker)
einige Tropfen flüssiger Süßstoff

Zubereitung:

Spekulatius zerbröseln, Margarine schmelzen, mit den Keksbröseln vermischen und in eine mit Backfolie ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) drücken.

Quark mit Vanillezucker, Spekulatiusgewürz, Orangenschale und Zucker verrühren. Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, ausdrücken, unter Erwärmen auflösen, mit den Mandarinen unter die Quarkmasse heben und mit Süßstoff abschmecken.

Mandarinen auf dem Boden verteilen, glatt streichen und ca. 3 Stunden kalt stellen. Torte nach Wunsch mit feinen Orangenschalenröllchen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten;
Kühlzeit: ca. 3 Stunden

Adventstorte

Für 12 Stücke / pro Stück 2.5 Punkte

Zutaten:

4 Eier getrennt 8 Punkte
120g Zucker 8.5 P
1 Pck. Schokopudding von Natreen 2.5 Punkte
100g Mehl 5 Punkte
1 TL Backpulver
1 EL Lebkuchengewürz

Für den Belag:

1.2 Kg rotbackige Äpfel
300ml Orangensaft 1.5 Punkte
1/2 TL Lebkuchengewürz
4 geh. EL Maismehl 2 Punkte
1P Vanillezucker 1 Punkte
150g Frischkäse 5 Punkte
1 EL abgeriebene Orangenschale

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker sehr schaumig rühren, Puddingpulver, Mehl, Backpulver, Eischnee und Gewürze unterheben.

Teig in eine Springform füllen und bei 160°C Umluft 30Min. backen. Auskühlen lassen.

Äpfel vierteln, entkernen und ungeschält in Spalten und dann in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel mit 150ml Orangensaft aufkochen und auf kleiner Flamme 5-10 Minuten bissfest garen. Restlichen Orangensaft mit Lebkuchengewürz, Maismehl und Vanillezucker vermischen, mit den Apfelwürfeln verrühren und eindicken lassen. Abschließend den Frischkäse und Orangenschale gründlich unterrühren.

Den ausgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte legen, darum den Kuchenring legen und die Äpfel einfüllen und glatt streichen. Erkalten lassen. servieren.

Marzipan-Mohnkuchen

Für 20 Stücke / pro Stück 3,5 Punkte

Zutaten:

150 g Halbfettmargarine
150 g Zucker
einige Tropfen Süßstoff
3 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Mohnback
60 g Marzipan-Rohmasse
2 EL Rosinen
7 TL gehackte Mandeln

Zubereitung:

Margarine mit Zucker und Süßstoff schaumig schlagen, nach und nach die Eier zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls übrerrühren. Eine Kastenform mit Backfolie auslegen und Teig einfüllen. Mohn-Back mit Marzipan, Rosinen und Mandeln mischen. Mit einem Messer längs eine Vertiefung in den Teig drücken und mit der Mohn-Masse füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° ca. 70 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Vanille-Quark Stollen

Für 20 Stücke / pro Stück 3 Punkte

Zutaten:

50 g Zitronat
50 g Orangeat
6 EL Rosinen
2 EL Rum
300 g Magerquark
135 g weiche Halbfettmargarine
90 g Zucker
1/2 TL flüssiger Süßstoff
1 Ei
1 Prise Salz
5 Tropfen Vanillearoma
1/2 TL gemahlener Koriander
1 TL abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
300 g Mehl
120 g Stärkemehl
4 TL Backpulver
5 TL gehackte Mandeln
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zitronat, Orangeat und Rosinen mit Rum mischen und ca. 60 Minuten ziehen lassen.

Quark gut ausdrücken und mit weicher Margarine und Zucker schaumig schlagen. Süßstoff, Ei, Salz, Vanillearoma, Koriander und Zitronenschale zugeben und gut unterrühren. Mehl mit Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Quark-Ei-Masse ziehen. Mandeln und marinierte Zutaten zufügen und gut unterkneten.

Teig zu einem Stollen formen. Quarkstollen auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 65 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Quarkstollen mit Nüssen

Für 20 Scheiben / pro Scheibe 3 Punkte

Zutaten:

70g Halbfettmargarine
150g Magerquark
7 TI Pflanzenöl
4 El fettarme Milch
1 Ei
75 g Zucker
2 El Vanillezucker
1 El abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
400 g Mehl
3 TI Backpulver
35 g Pistazienkerne
20 g Haselnusskerne
20 g Mandeln
1,5 El Puderzucker

Zubereitung:

60 g Margarine, Quark, Öl, Milch, Ei, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Pistazien, Haselnüsse und Mandeln grob hacken und unter den Teig kneten.

Teig zu einen Stollen formen, auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen und bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. Stollen nach ca. 25 Minuten Backzeit mit Aluminiumfolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Restliche Margarine zerlassen, den heißen Stollen damit bestreichen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Gewürzkuchen

Für 12 Portionen / pro Portion 5 Punkte

Zutaten:

200 g Pflanzenmargarine, halbfett
105 g Zucker
4 TL Honig
1 Prise Salz
4 Eier
4 Tropfen Rum-Aroma
4 TL Pfefferkuchengewürz
2 TL Ingwer, eingelegt
340 g Mehl, jede Sorte
2 TL Backpulver
3 EL Milch, fettarm, 1,5% Fett
6 TL Ingwergelee, kalorienreduziert, (ersatzweise Orangenkonfitüre)

Zubereitung:

Margarine mit Zucker und Honig schaumig schlagen. Salz zufügen und Eier einzeln mit Rumaroma und Pfefferkuchengewürz unterrühren. Ingwer hacken und zur Ei-Masse geben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise mit Milch unterziehen. Teig in eine mit Backfolie ausgelegte Springform (Ø 28 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 60 Minuten backen.

Ingwergelee erwärmen, glatt rühren und den abgekühlten Gewürzkuchen damit bestreichen.

Zubereitungsdauer: 25 Min

Garzeit: 60 Min

Marzipan-Muffins

Für 12 Stück / pro Stück 4 Punkte

Zutaten:

75 g Marzipan (7,5)

35 g gehackte Pistazien (5)

3 Eier (6)

250 g fettarmer Himbeerjoghurt (3,5)

400 g Mehl (20)

1 TL Backpulver

40 g Halbfettmargarine (4)

einige Tropfen flüssiger Süßstoff

Zuckerguss:

30 g Puderzucker (2)

2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Marzipan mit Pistazien vermischen. Aus Eiern, Joghurt, Mehl, Backpulver und Margarine einen Rührteig herstellen. Teig nach Wunsch mit Süßstoff abschmecken.

Teig zur Hälfte in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen. Pistazienmarzipan in 12 Stücke teilen, jeweils in die Mitte setzen und mit restlichem Teig auffüllen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad ca. 25 min. backen.

Für den Zuckerguss Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren. Muffins mit Zuckerguss bemalen, trocknen lassen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 min.

Marzipan-Schoko-Muffins

Für 12 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

1 Becher Joghurt 0,1 % so 200-250ml 2 Punkte

150 g Vollkornmehl 7,5 Punkte

1 Pck. Backpulver

Streusüße

1 Ei 2P

etwas Vanille oder Bittermandelaroma

etwas Wasser

und natürlich 50g Marzipanschokolade, klein geschnitten 6 Punkte

Zubereitung:

Ei mit Wasser, Joghurt, Aroma und Streusüße schaumig rühren, Mehl mit Backpulver vermischen und nur kurz und das Ei-Gemisch rühren. Zuletzt die klein geschnittene Schoko dazugeben und in die Muffin-Förmchen füllen und bei ca. 160°C 20 Min. backen.

Christmas Muffins (Weihnachts-Muffins)

Für 16 Muffins / pro Muffin = 3 Punkte

Zutaten:

250 g Mehl
3 EL Haferflocken
1 TL Backpulver, Prise Natron
1 TL Zimt, Prise Muskat, Nelken, Piment
Prise Salz
50 g grob gehackte Walnüsse
125 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
125 ml Buttermilch
75 g zerlassene Halbfettmargarine
1 Orange

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Muffinblech vorbereiten (fetten oder mit Papierformen auslegen).

Trockene Zutaten (Mehl bis Walnüsse) in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Ei, Buttermilch und Butter. Orange abwaschen, abgeriebene Schale zu der Zuckermischung geben. Orange halbieren, die Filets mit einem scharfen Messer heraus schneiden und mit etwas Saft ebenfalls zu den feuchten Zutaten geben, alles mit der Mehlmischung vermengen.

Etwa 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Chocolate meringue cookies

Ingredients

5 large egg white(s)
1/4 cup(s) unsweetened cocoa
2 tbsp sugar
1 1/2 tsp vanilla extract
1/8 tsp table salt
1/2 cup sugar
1 tsp unsweetened cocoa
1/8 tsp ground cinnamon

Instructions

1. Preheat oven to 225°F. Cover 2 cookie sheets with parchment paper; set aside.
2. Combine 1 egg white, 1/4 cup of cocoa, 2 tablespoons of sugar and extract in a large bowl.
3. Beat the remaining 4 egg whites and salt with an electric mixer just until soft peaks form; add the remaining 1/2 cup of sugar, 1 tablespoon at a time, while beating, until the egg whites are stiff and glossy. Fold the egg whites into the chocolate mixture in three batches.
4. Fill a pastry bag with the mixture and pipe out the cookies onto the cookie sheets. Each cookie should be about 1-inch wide. (Note: To make your own pastry bag, use a plastic bag and cut a hole in the corner.) Bake 1 hour and 15 minutes until a dried texture.
5. Mix the remaining 1 teaspoon of cocoa and cinnamon in a small bowl. Sprinkle over the hot cookies with a sieve or sifter. Let cool completely on wire racks before removing from parchment paper. Yields about

POINTS per serving 1 (12 cookies per serving)

Weihnachts-Muffins II

Für 12 Stück / pro Stück 2,5

Feuchte + trockene Zutaten separat mischen. Für 12 Papierförmchen

Zutaten:

3 Eier 6,00

6 EL Zucker 6,00

250 g Magerjoghurt 2,00

2 EL Pflanzenöl 6,00

200 g Vollkornmehl 10,00

40 g Kakao stark entölt 2,00

2 TL Weihnachtsgewürz:

z.B. Zimt, gemahlene Nelke, Rumaroma, Vanille, gemahlener Ingwer, gemahlenes Piment, Orangenschalenaroma, schwarzer Pfeffer, Macis (Muskatblüte), Kardamom, Muskat, Koriander, Zitronenschalenaroma 0,00

Zubereitung:

Steifes Eiweiß + Mehl ganz kurz zusammen unterheben, nicht rühren; es muss keine gleichmäßige Masse oder Creme hergestellt werden in dem Fall, nur grob arbeiten, sonst entwickelt sich der Mehlkleber und es gibt harte Klumpen, statt lockerer kleiner Kuchen.

180°C, 2.Schiene von unten, 20 Minuten.

Lassen sich prima einfrieren und nach Bedarf in der Mikrowelle auftauen. Gut abgetuppert, direkt nach dem Auskühlen, schmecken sie auch am 2. Tag.

Apfelbrot

Für 2 x 20 Stück / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

750 g Äpfel

250 g Zucker

150g Nüsse oder Mandeln ganz oder halb und halb

100 g Rosinen - wer mag, kann man auch weglassen

1 EL Kakao

1 Pck. Lebkuchengewürz

1 EL Zimt

1 1/2 Pck. Backpulver

500 g Mehl

Zubereitung:

Äpfel entkernen und mit Schale sehr klein schneiden – oder ganz grob raspeln. Über Nacht mit dem Zucker ziehen lassen. Könnte man evtl. auch auf die Hälfte reduzieren und mit Süßstoff nachhelfen. Alle anderen Zutaten am nächsten Tag einfach mit dem Kochlöffel unterrühren.

Den Teig in zwei Kastenformen füllen und bei 180 C ca. 1 Std. backen. Stäbchenprobe machen!!

Lässt sich super-lange aufheben oder einfrieren oder auch das halbe Rezept machen!

Schokoladen-Orangen-Kipferl

Für 40 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

250 g Mehl (12,5 Punkte)

1 TL Backpulver

100 g Zucker (7 Punkte)

Salz

50 g Zartbitterschokolade (6 Punkte)

1 TL Orangenschale oder Orangenback

1 Ei (1P)

125 g Halbfettbutter (12,5 Punkte)

50 g Zartbitterkuvertüre (6 Punkte)

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Zartbitterschokolade fein hacken und zum Mehl geben. Orangenschale zum Teig geben, Ei zufügen und Butterflöckchen darüber verteilen. Den Teig gut durchkneten und abgedeckt ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Kleine Teigkugeln rollen und diese in längliche Rollen formen, die leicht gebogen werden (Kipferln). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Abstand lassen, da die Orangen-Schoko-Kipferl noch aufgehen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160° ca. 15-20 Min. backen. Vorsichtig mit dem Papier vom Blech ziehen und die Kipferl abkühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und eine Spitze der Kipferl damit bestreichen.

Nussecken

Für 9 Stück / pro Stück: 5 Punkte

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Vollkornweizenmehl

50 g Weizenmehl

½ TL Backpulver

3 EL Zucker

einige Tropfen flüssiger Süßstoff

einige Tropfen Vanillearoma

1 Ei

60 g kalte Halbfettmargarine

6 TL Aprikosenkonfitüre, kalorienreduziert

Für den Belag:

50 g Halbfettmargarine

3 EL Zucker

60 ml fettarme Milch

50 g gehackte Haselnüsse

120 g kernige Haferflocken

6 EL Rosinen

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen. 2/3 der Mehlmischung mit Zucker, Süßstoff, Vanillearoma und Ei zu einem dicken Brei verarbeiten. Margarine in Stücke schneiden, auf den Brei geben und schnell mit dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem Rechteck (32-24 cm) ausrollen, auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen und dünn mit der Konfitüre besteichen.

Für den Belag: Margarine, Zucker und Milch erhitzen. Nüsse, Haferflocken und Rosinen unterrühren, kurz abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen. Nussecken im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in Dreiecke schneiden.

Tipp: Lauwarm eingefroren schmecken die Nussecken nach dem Aufbacken wie frisch zubereitet.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Frucht-Crossies

Für 20 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

80 g Gemischte Trockenfrüchte
16 Zwiebäcke
100 g Halbfettmargarine
4 El Wasser
2 EL Sonnenblumenkerne
20 Backoblaten
50 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Trockenfrüchte klein schneiden und Zwiebäcke zerbröseln. Zwiebackbrösel mit weicher Margarine, Wasser, Sonnenblumenkerne und Trockenfrüchte verkneten. Masse als kleine Haufen auf Oblaten setzen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Frucht-Crossies damit verzieren und fest werden lassen. (Zeit ca. 20 Min.)

Himbeer-Petits Fours

Für 36 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

3 Eier
3 EL Wasser
90g Zucker
60 g Mehl
40 g Stärkemehl
1 TL Backpulver
3 Tropfen Vanillearoma
Für die Füllung
90 g Himbeer-Konfitüre, kalorienreduziert
150 g Frischkäse (30%)
60 g Marzipan-Rohmasse
2 Tropfen Bittermandel Aroma
einige Tropfen Süßstoff
Für den Guss
60 Puderzucker
1,5 EL Wasser
1 TL Zitronensaft.
2 TL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit Wasser steif schlagen und Zucker dabei einrieseln lassen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben und mit Eigelb und Vanillearoma unter die Eiweiß-Masse ziehen. Teig auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech auf mittlerer Schiene bei 200 G Ca. 15 min backen. Biskuit stürzen, erkalten lassen und halbieren.

Für die Füllung:

1 EL Konfitüre mit Frischkäse, Marzipan und Bittermandel Aroma verrühren. Restliche Konfitüre auf die erkalteten Biskuitplatten streichen, Frischkäse-Creme auf die mit Konfitüre bestrichene Seite einer Biskuithälfte geben, mit der anderen Hälfte, Konfitüren-Seite nach unten bedecken, andrücken und erkalten lassen.

Teigplatte in 36 Würfel schneiden. Puderzucker, Zitrone und Wasser glatt rühren. Himbeer-Petit-Fours mit Guss verzieren und mit Pistazien verzieren.

Zubereitung: ca. 40 min.

Backzeit 15 min.

Abkühlen 60 min.

Lebkuchen Schichtdessert

Für 4 Personen / pro Portion. 3,5 Punkte

Zutaten:

80 g Lebkuchen
2 EL Orangenlikör
225 g Magerquark
250 g fettarmer Jogurt
¼ TL gemahlene Vanille
4 TL Honig
einige Tropfen Süßstoff
250 g gem. Beeren (ersatzweise TK- gut abtropfen lassen)
Zimtpulver
Einige Minze-Blätter

Zubereitung:

Lebkuchen zerbröseln, mit Likör beträufeln und ca. 10 min ziehen lassen.

Quark, Jogurt, Vanille und Honig verrühren und mit Süßstoff abschmecken. Beeren vorbereiten, Quark-Jogurt-Creme, Lebkuchen und Beeren abwechseln in hohe Gläser schichten Mit Quark-Jogurt Creme abschließen. Lebkuchen- Schichtdessert mit Zimt bestäubt und Minze garniert.

Orangen-Schoko-Plätzchen

Für 50 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

90g Puderzucker
1 Prise Salz
160g Halbfettmargarine
1 Ei
100ml Orangensaft ohne Zucker
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
140g Weizenvollkornmehl
160g Mehl
2 TL gemahlene Mandeln
1/2 Packung Schokostreusel (100g)

Zubereitung:

Puderzucker, Salz und Margarine cremig rühren. Ei, Orangensaft und Orangenschale mit Vollkornmehl, Mehl, Mandeln und Schokostreuseln unterkneten und Teig in Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backfolie belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 15 Minuten backen.

Vanille-Kränzchen

Für 75 Stück / pro Portion (3 Stück) 1 Punkt

Zutaten:

150 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
1/8 Teel. Natron
1/2 Teel. Salz
60 g Halbfettmargarine
100 g Diätzucker (Sionon)
1 Ei
60 g Schmand
Vanillearoma

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen, nacheinander das Ei, Schmand und Vanillearoma dazu und alles gut vermischen. Masse in einen Spritzbeutel füllen und Kringle mit ca. 4 cm Durchmesser spritzen. Dabei genügend Abstand lassen.

Bei 175 °C 10-12 Minuten backen.

Ingwerplätzchen

Für 90 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

50 g eingelegter Ingwer
250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g gemahlene Mandeln
200 g Halbfettbutter
außerdem:
1 Eigelb,
2 EL Milch,
50 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Ingwer fein hacken. Mehl mit Backpulver in Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Ingwer und gemahlene Mandeln dazu. Butter in Stücke schneiden und zugeben.

Zutaten mit Knethaken gut durcharbeiten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu glattem Teig verkneten, 30 min. kaltstellen.

Backofen auf 180° vorheizen, Teig 1/2 cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Eigelb mit Milch verrühren, Plätzchen damit bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Auf mittlerer Schiene 15 min. backen.

Schokoladenmakronen

Für 20 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

50 g Zartbitterschokolade
2 Eiweiß
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Kakao

Zubereitung:

Backofen auf 130° vorheizen. Schokolade fein reiben. Eiweiß mit Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen. Weiter Schlagen und Zucker nach und nach einrieseln lassen.

Vanillezucker, Kakao und Schokolade vorsichtig unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Etwa 30 min. auf der mittleren Schiene backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Würzige Früchteplätzchen

Für 45 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

100 g Halbfettbutter
75 g Zucker
2 Eigelb
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 TL Honigkuchengewürz
125 g Weizenmehl
4 EL Milch
50 g Rosinen
50 g gestiftete Mandeln
50 g gewürfeltes Zitronat
50 g gewürfeltes Orangeat
Puderzucker

Zubereitung:

Butter mit Schneebesen des Handrührgerätes geschmeidig rühren, Zucker einrieseln lassen und rühren bis eine cremige Masse entstanden ist. Eigelb, Zitronenschale und Honigkuchengewürz darunter rühren.

Mehl sieben, abwechselnd mit der Milch darunter rühren. Rosinen, gestiftete Mandeln, Zitronat und Orangeat unter Teig mengen.

Backofen auf 180° vorheizen. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Auf mittlerer Schiene ca. 15 min. backen. Gebäck abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Würzige Halbmonde

Für 110 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

500 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
250 g Puderzucker
1 Msp. Salz
1/2 TL gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlene Muskatblüte
1 Msp. gemahlene Nelken
2 Eier
250 g Halbfettbutter
200 g gehackte Haselnüsse
außerdem:
200 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Mehl und Backpulver in Schüssel sieben. Gesiebten Puderzucker, Salz, Zimt, Kardamom, Muskatblüte, Nelken und Eier dazu geben. Butter in Stücke schneiden und mit den Haselnüssen hinzufügen.

Zutaten mit Knethaken gut durcharbeiten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu glattem Teig verkneten. 30 min. kaltstellen.

Backofen auf 180° vorheizen. Teig 1/2 cm dick ausrollen, Halbmonde ausstechen und auf Backblech mit Backpapier setzen. Auf mittlerer Schiene 10 min. backen, abkühlen lassen.

Für Guss die Kuvertüre grob hacken, im warmen Wasserbad schmelzen und die Halbmonde mit den Enden hineintauchen.

Zimtgebäck

Für 60 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

250 g Weizenmehl

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 EL Rum

1 Msp. Salz

1 EL gemahlener Zimt

1 Eigelb

125 g Halbfettbutter

außerdem:

1 Eiweiß

2 EL Zimtzucker (= 2 EL Zucker + 1/2 TL gemahlener Zimt)

Zubereitung:

Mehl in Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Rum, Salz, Zimt und Eigelb dazugeben. Butter in Stücke schneiden, zugeben.

Zutaten mit Knethaken d. Handrührgerätes gut durcharbeiten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu glattem Teig verkneten. Teig 1 h kalt stellen.

Backofen auf 180° vorheizen. Teig dünn ausrollen, Halbmonde ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Eiweiß fast steif schlagen, Plätzchen damit bestreichen und mit Zimtzucker (2EL Zucker+0,5 TL Zimt) bestreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 10 min. backen.

Wunder-Plätzchen

Für 40 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

50g Butter 11 P
150g Frischkäse 0,2% 1,5 P
100g brauner Zucker 7,5 P
1 Ei 2 P
1 TI abgeriebene Zitronenschale
250 g Mehl 14 P
1/2 TI Backpulver
Für die Glasur:
100g Puderzucker 6,5 P
1-2TI Himbeersirup(ersatzweise rote Speisefarbe) 0 P
1-2EI Milch

Zubereitung:

Butter schmelzen. Frischkäse mit Zucker, Butter, Ei cremig rühren. Zitronenschale unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen. Die Hälfte unterrühren. Restliches Mehl unterkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln, 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Papier belegen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, in zirka 10 Zentimeter lange Streifen schneiden, rollen und zu Kringeln flechten. Plätzchen auf das Blech legen.

Etwa 15 bis 18 Minuten hellgelb backen.

Für die Glasur:

Den Puderzucker mit Himbeersirup und Milch glatt rühren, dünn auftragen.

Zubereitung: 40Min.

Backzeit: 15-18 Min.

Anisbaiser

Für 25 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

2 Eiweiß
100 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 TL gemahlener Anis

Zubereitung:

Backofen auf 110° vorheizen. Eiweiß mit Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zitronenschale und Anis mit Schneebesen vorsichtig unterheben. Baisermasse in Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Tuffs spritzen.

Etwa 1 Stunde und 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Feiner Walnusskuchen

Für 20 Stück / pro Stück 3,5 Punkte

Zutaten:

250g Halbfettmargarine
3 Eier
180g Honig
einige Tropfen Vanille-Aroma
200g Mehl
100g gemahlene Walnüsse

Zubereitung:

Margarine schaumig schlagen, nach und nach Eier, Honig und Vanille-Aroma unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, mit den gemahlenden Walnüssen mischen und unter die Margarine-Honig-Masse rühren.

Teig in eine mit Backfolie ausgelegte Kastenform(Länge 26cm)füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca.75 min. backen, auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Christstollen

Für 24 Stück / pro Stück 2,5 Punkte

Zutaten:

200 Gramm Rosinen 5 Punkte
einige Tropfen Rumaroma
250ml fettarme Milch (1,5%) 2 Punkte
1 Würfel frische Hefe (42g)
400 Gramm Weizenmehl 22,5 Punkte
1 Teelöffel Zucker (um die Hefe hochzutreiben)
1 Ei 2 Punkte
1 Prise Salz
1-2 Tropfen Bittermandelaroma
einige Tropfen flüssiger Süßstoff
70 Gramm Halbfettmargarine 8 Punkte
75 Gramm gehackte Mandeln 12 Punkte
100 Gramm Zitronat 5 Punkte
1 Teelöffel Puderzucker zum Bestäuben 1 Punkte

Zubereitung:

Rosinen waschen, abtropfen lassen, mit Rumaroma und etwas Wasser beträufeln und zugedeckt ziehen lassen. Milch erwärmen, Hefe darin auflösen, mit etwas Mehl und Zucker zu einem Vorteig verrühren und ca. 20 Min. gehen lassen. Vorteig mit restlichem Mehl, Ei und Salz zu einem glatten Teig kneten, mit Bittermandelaroma und Süßstoff abschmecken. Margarine erwärmen, mit Mandeln, Zitronat und den Rosinen unter den Teig kneten und ca. 30 Min. gehen lassen. Teig in 24 Stücke teilen, ausrollen und zur typischen Stollenform übereinander schlagen.

Stollen auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200Grad (Gas: Stufe 3) etwa 1 Stunde backen.

Erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Früchtebrot

Für 20 Scheiben / pro Scheibe 3 Punkte

Zutaten:

3 Eier
60g Zucker
einige Tropfen Vanillearoma
einige Tropfen Rumaroma
¼ TL Zimt
125g ganze Haselnüsse
100g getrocknete Feigen
60g getrocknete Aprikosen
250g Rosinen
60g gehackte Mandeln
120g Mehl
60g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 Eigelb

Zubereitung:

Eier schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillearoma, Rumaroma und Zimt hinzugeben. Haselnüsse halbieren, Trockenobst würfeln und alles zusammen mit Rosinen und Mandeln untermengen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren. Teig in eine mit Backfolie ausgelegte Kastenform (25 cm Länge) füllen. Eigelb verquirlen, Teig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Backzeit: ca. 1 Stunde

Weihnachtsstollen

Für 16 Stück / pro Stück 3 Punkte

Zutaten:

250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
125 ml Milch, fettarm
50 g Natreen Fruchtzucker-Streusüße
etwas Mark einer Vanilleschote
1 Prise Salz
einige Tropfen Rum-, Zitronen- und
Bittermandelaroma
1 Prise Kardamom, gemahlen
1 Prise Nelken, gemahlen
50 g Butter
50 g Rosinen
25 g Korinthen
75 g gemahlene Mandeln
10 g fein gehacktes Zitronat
Zum Bestreichen:
10 g Butter

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Trockenhefe untermischen.

Milch mit natreen Fruchtzucker-Streusüße und Vanillemark leicht erwärmen. Mit Gewürzen und der sehr weichen Butter zum Mehl geben. Alles mit dem Knethaken gut verkneten und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis in etwa das doppelte Volumen erreicht ist. Rosinen, Korinthen, Mandeln und Zitronat rasch mit den Händen unterkneten.

Den Teig zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Gas: Stufe 2) etwa 35 Minuten backen.

Den Stollen sofort nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen. Gut auskühlen lassen, in Alufolie verpacken und erst nach einigen Tagen anschneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 35 Minuten

Orangenplätzchen

Für 60 Stück

Zutaten:

2 unbehandelte Orangen
220 g Halbfettmargarine
150 g Zucker
3 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
370 g Mehl
1 TL Backpulver
125 ml fettarme Milch
50 ml Orangensaft (ohne Zucker)
120 g Orangenmarmelade (kalorienreduziert)
60 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
einige Tropfen rote und gelbe Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Orangen heiß abspülen und Orangenschale abreiben. 1 Orange halbieren und Fruchtsaft auspressen. Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Orangenschale, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Milch und Orangensaft zugeben, zu einem flüssigen Teig verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. 120 Häufchen auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175 Grad (Gas Stufe 3) ca. 15 min. backen. Die Unterseite der abgekühlten Plätzchen mit Marmelade bestreichen und Jeweils 2 Plätzchen zusammensetzen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und mit roter und gelber Lebensmittelfarbe einfärben. Orangenplätzchen mit Zuckerguss überziehen.

Tipp: Man kann die Orangenschale und die Farbe auch weglassen.

Makronen

Für 35 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

85g Kokosnus raspeln
2 Eiweiß
145g Zucker
1TL Zimt
einige Tropfen Mandelbacköl
40g gemahlene Haselnüsse
35 Backoblaten

Kokosnus raspeln auf ein mit Backfolie belegtes Backblech verteilen, im Backofen bei 150 Grad ca. 5 Minuten leicht anrösten und erkalten lassen.

Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Zimt und Backöl unterschlagen, Kokosnus raspeln und Haselnüsse vorsichtig unter den Eischnee ziehen.

Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Makronen auf die Backoblaten geben, auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Orangen-Schoko-Plätzchen

Für 50 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

90g Puderzucker
1 Prise Salz
160g Halbfettmargarine
1 Ei
100ml Orangensaft ohne Zucker
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
140g Weizenvollkornmehl
160g Mehl
2 TL gemahlene Mandeln
1/2 Packung Schokostreusel (100g)

Zubereitung:

Puderzucker, Salz und Margarine cremig rühren. Ei, Orangensaft und Orangenschale mit Vollkornmehl, Mehl, Mandeln und Schokostreuseln unterkneten und Teig in Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backfolie belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 15 Minuten backen.

Fruchtsternchen

Für 25 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

1 Ei (2 Punkte)
30 g Puderzucker (2 Punkte)
120 g Mehl (6 Punkte)
40 g Stärkemehl (2 Punkte)
70 g gemahlene Mandeln (14 Punkte)
einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma
1 TL Zitronensaft,
75 g Halbfettmargarine (7,5 Punkte)
einige Tropfen flüssiger Süßstoff
3 EL Mehl zum Ausrollen (1,5 Punkte)
30 g Kirschmarmelade kalorienreduziert (0,5 Punkte)
30 g Orangenmarmelade kalorienreduziert (0,5 Punkte)
1 Eigelb (1,5 Punkte)

Zubereitung:

Ei mit Puderzucker, Salz, Mehl, Stärke, Mandeln, Aroma, Zitronensaft und Margarine verkneten und mit Süßstoff abschmecken.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 50 Sterne ausstechen.

Die Hälfte der Sterne mit Kirsch- oder Orangenmarmelade bestreichen, mit einem zweiten Plätzchen abdecken und andrücken. Auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Marzipanhörnchen

Für pro Stück 2,5 Punkte

Zutaten:

1 Knack & Back-Brötchen

1 Marzipankartoffel

Zubereitung:

Das Knack & Back-Brötchen zum Dreieck ausrollen und dann eine zur Rolle geformte Marzipankartoffel mit dem Teig einwickeln und zum Hörnchen formen. Dann nach Packungsanleitung backen und noch warm genießen.

Etwas abkühlen lassen, das Marzipan ist anfangs noch sehr heiß.

Adventstraum

Für 12 Stück / pro Stück 4 Punkte

Zutaten:

270g Gewürzspekulatius (27)

90g Halbfettbutter (9)

150g Frischkäse 30% i. d. Tr. (5)

250g Vanillejoghurt (5)

525g Magerquark (7)

4 TL Honig (1)

einige Tropfen Süßstoff

je 1 Msp. Zimt, Spekulatiusgewürz, Kardamom

4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Spekulatius zerbröseln und mit Butter verkneten. Masse in eine mit Backfolie ausgelegten Springform (24 Ø)füllen, fest andrücken und ca. 30min. kalt stellen.

Frischkäse mit Joghurt, Quark, Honig, Süßstoff, Gewürze verrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen und unter die Quark-Creme ziehen. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, auf den Boden streichen. Torte über Nacht kalt stellen.

Sirup-Biskuits

Für 40 Stück / pro Portion (2 Stück) 1,5 Punkte

Zutaten:

4 Eiweiß (2)
1 EL Zitronensaft
100g brauner Zucker (7)
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker (1,5)
1 gestrichener TL Kardamom
4 Eigelb (6)
60g Zuckerrübensirup (2,5)
140g Dinkelvollkornmehl (8)
1 TL Backpulver
1 gehäufter EL Bindemittel
40g dunkle Kuchenglasur (6)

Zubereitung:

Eiweiß mit Zitronensaft steig schlagen. Nach und nach den Zucker, den Vanille-Zucker und den Kardamom beifügen. Eigelb mit Sirup zu einer schaumigen Masse verrühren. Eigelb zu dem Eischnee geben und mit dem Spatel vermischen. Mehl, Backpulver und Bindemittel mischen und mit dem Spatel vorsichtig und gründlich unter die Eimasse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech geben. Dabei auf ausreichend Abstand zwischen den Plätzchen achten.

10 bis 15 Minuten bei 160 Grad backen. Danach das Backpapier vom Blech ziehen und kurz auskühlen lassen. Das Papier vorsichtig unter den Plätzchen entfernen. Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen und aus der Tüte in dünnem Strahl im Karomuster über den Biskuitteig geben.

Tip: Sie können auch nur die Hälfte der angegebenen Teigzutaten verwenden.

Früctemakronen

Für 18 Stück / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

7 EL Milch
70g kernige Hafervollkornflocken (4,5)
30g Halbfettmargarine (3)
100g Zuckerrübensirup (4,5)
100g Aachener Pflümli (3,5)
1 TL Zimt
100g Cashewkerne (15)
3 EL Weizenvollkornmehl (1,5)
18 kleine Backoblaten

Zubereitung:

Milch, Flocken, Margarine, Sirup und Pflümli zum Kochen bringen und zugedeckt auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen.

Rühren und abkühlen lassen. Cashewkerne grob hacken und mit Zimt und dem Mehl zu dieser Masse geben. Gut unterheben. den Teig in Häufchen auf die Oblaten geben und diese auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech setzen.

10 bis 15 Minuten mit Heißluft bei 160 Grad backen. Plätzchen mit dem Backpapier von den Blechen ziehen und erkalten lassen.

Rote Energieplätzchen

Für 30 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

100g Edelbitterschokolade (12,5)
120g Halbfettmargarine (12,5)
100g brauner Zucker (7)
1 Ei (2)
120g Dinkelvollkornmehl (7)
1 EL Bindemittel (z.B. von Bio Wertkost)
1 gestrichener TL Backpulver
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
100g getrocknete Cranberries (2)

Zubereitung:

Schokolade in kleine Stücke schneiden. Margarine cremig rühren und langsam dem Zucker zugeben. Das geht am schnellsten, wenn man die Rührschüssel in eine größere Schüssel mit heißem Wasser stellt.

Das Ei zugeben und eine halbe Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver und Bindemittel mischen und unter die Buttermasse rühren. Abschließend die Zitrone, Cranberries und die Schokolade unterheben. Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech setzen.

Wichtig: Dabei Abstand zwischen den Häufchen lassen. 15 bis 20 Minuten mit Heißluft bei 160 Grad backen.

Schokoplätzchen

Für 40 Stück / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

340 g Mehl (17 P)
1/2 TL Backpulver
70 g gemahlene Mandeln (14 P)
75 g Zucker (5 P)
2 EL Vanillezucker (2 P)
1 Prise Salz, 1 Ei (2 P)
200 g Halbfettmargarine (20 P)
70 g Vollmilchschokolade (10 P)
50 g gehackte Cashewnüsse (10 P)
1 TL Puderzucker

Zubereitung:

320 g Mehl mit Backpulver sieben, Mandeln mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Margarine unterkneten und ca. 1 Std. kalt stellen. Teig auf einer mit restlichem Mehl bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen und 80 Sterne ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen und ca. 15 Min. im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Cashewnüsse unterheben. Die Hälfte der Plätzchen mit Cashew-Schokolade bestreichen, jeweils ein zweites Plätzchen aufsetzen und leicht andrücken. Plätzchen trocknen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Sterne à la Spekulatius

Für 50 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

100 g Halbfettmargarine
30 g brauner Zucker
30 g weißer Zucker
1 Ei
Salz
280 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Msp. Kardamom
1 Msp Nelkenpulver
abgeriebene Schale 1 Orange oder Orangenback von Schwartau
1/2 TL Zimt
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Margarine mit dem Zucker und dem Ei schaumig rühren, Salz, 240 g Mehl, Gewürze und Haselnüsse unterkneten.

Teig ca. 4 Std. in den Kühlschrank (in Frischhaltefolie wickeln!)

Anschließend den Teig mit restlichem Mehl portionsweise ausrollen, Sterne oder andere Formen ausstechen.

Mandelblättchen auf einen Teller geben, die Plätzchen hineindrücken und dann auf ein Blech legen ... Blech mit Backfolie oder -papier auslegen.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180° (Gas: Stufe 2, Umluft 160°) ca. 15 min backen.

Würzige Schokomonde

Für 60 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

200 g Mehl
1 EL Schokoladenpuddingpulver
2 TL Backpulver
45 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Eigelb
50 g Honig
3 Tropfen Bittermandel-Aroma
1/2 TL Zimtpulver
je 1 Msp. Nelke und Muskatnuss, gemahlen
45 g Halbfettmargarine
3 TL gemahlene Mandeln
Für den Guss:
75 g Puderzucker
1 1/2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

180 g Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, sieben und mit Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Honig, Bittermandel-Aroma, Zimt, Nelke, Muskatnuss, Margarine und Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig portionsweise mit restlichem Mehl dünn ausrollen, Monde ausstechen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen. Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 8-10 Minuten backen und erkalten lassen.

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren, Schokomonde damit einstreichen und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 10 Minuten

Orangen-Honig-Printen

Für 16 Stück / pro Stück 2,5 Punkte

Zutaten:

180 g Orangen-Honig
1 EL Wasser
60 g brauner Zucker
50 g Orangeat
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Zimtpulver
je 1/4 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
Ingwer-, Anis- und Kardamompulver
1/2 TL Kakaopulver, entölt, ohne Zucker
250 g Mehl
1/2 Tüte Pottasche
2 EL Cognac
35 g Haselnussblättchen
25 g Halbbitter-Konfitüre

Zubereitung:

Honig mit Wasser erhitzen, vom Herd nehmen, Zucker zufügen und unter Rühren abkühlen lassen.

Orangeat fein hacken und mit Vanillezucker, Zimt, Orangenschale, Ingwer, Anis, Kardamom, Kakao und 240 g Mehl mischen. Pottasche und Cognac verrühren, mit Honig zur Mehlmischung geben und mit Händen gut verkneten. Teig mit restlichem Mehl bestäuben und in Folie gewickelt mindestens 2 Tage bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Teig zwischen Folie ausrollen, Haselnussblättchen aufstreuen und andrücken. Teigplatte in 16 Rechtecke schneiden und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Blech legen. Printen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen, auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Kuvertüre verziert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Ruhezeit: ca. 2 Tage

Backzeit: ca. 15 Minuten

Kokos-Makronen

Für 50 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

4 Eiweiß
250 g Canderel
300 g Kokosraspel
50 Backoblaten

Zubereitung:

Das Eiweiß aufschlagen, dann die Streusüße und Kokosraspel zugeben und vermengen. Kleine Portionen mit dem Teelöffel auf die Backoblaten geben. Bei 130-150 Grad etwa 20 min. backen.

Tipp: Nicht zu viel Teig auf die Backoblaten geben

Zimtbaiser

Für 35 Stück / pro Portion (5 Stück) 1 Punkt

Zutaten:

2 Eiweiß (1 P)
100 g Zucker (6,5 P)
1/2 TLZimt

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. Zucker unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen. Zimt unterrühren. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und etwa 35 kleine Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

In den Backofen schieben, auf 100°C (Umluft 80°C) schalten und etwa 80-90 Minuten trocknen lassen. Baiser auf deinen Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Variante: Statt des Zimts das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote oder den Saft einer halben Zitrone unter die Baisermasse rühren.

Marzipankartoffeln

Für 45 Stück (à 10g) / pro Portion (5 Stück) 2 Punkte

Zutaten:

150ml Milch 1,5 P.
200g Grieß 10P.
100g Zucker 7 P.
evtl. noch 1 El Streusüße nach Bedarf

Zubereitung:

Alles zusammen etwa 4 Min. kochen. Dabei ständig umrühren!!! 0,5 bis 1 Fläschchen Bittermandelaroma unterrühren und die Masse im Kühlschrank abkühlen lassen.

Nun kann man das Marzipan zu Kugeln formen und mit Kakao bestreuen, dann in eine Pralinenform geben... oder man füllt damit Gebäck oder oder....

Lebkuchen

Für 25 Stück / pro Stück 3,5 Punkte (ohne Glasur) / pro Stück 4 Punkte (mit Glasur)

Zutaten:

350g Mehl (20P)
250g Zucker (18P)
100g gemahlene Haselnüsse (17,5P)
3TL Lebkuchengewürz
1TL Nelkenpulver
1 El Vanillezucker (1P)
1 Pck. Backpulver
250ml Milch (2P)
150g flüssige Halbfettbutter (16P)
2 El Honig (30g 1,5P)
4 Eier (8P)
100g Schokoglasur (Ruf Kakao-Glasur 14 P.)

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Haselnüsse, Lebkuchengewürz, Nelkenpulver, Vanillezucker und Backpulver in eine große Rührschüssel geben, verschließen und kräftig durchschütteln.

Milch, flüssige Halbfettbutter, Honig und Eier in eine zweite Schüssel geben und durchmischen.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und durchschütteln. Gut vermischen und auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Schokoladenglasur bestreichen und noch warm in Quadrate, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Schokoladenlebkuchen

Für 25 Stück / pro Stück 3,5 Punkte

Zutaten:

150g Zucker (11P)
3 Eier (6P)
250g Honig (11,5P)
60g gem. Haselnüsse (10,5P)
60g Orangeat (3P)
60g Zitronat (3P)
80g ger. Schokolade (10P)
1 MSP Zimt
1 MSP Nelken
1 unbehandelte Zitrone
500g Mehl (28,5P)
1P Backpulver

Zubereitung:

Zucker und Eier schaumig rühren. Honig, Nüsse, Orangeat und Zitronat, Schokolade, Zimt, Nelken und abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone zugeben. Das Mehl mit

dem Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200°C backen.

Evtl. mit Glasur bestreichen, je nach Geschmack (extra Punkte).

Baumkuchenspitzen

Für 44 Stücke / pro Stück 2,5 Punkte

Zutaten:

250 g Butter (50P)

250 g Zucker (16,5P)

7 Eier (14P)

1 unbehandelte Zitrone

1 Vanilleschote

125 g Mehl (7,5P)

125 g Speisestärke (7,5P)

Salz

100 g Kuvertüre zum Verzieren (13P)

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, Zitronenschale und Vanillemark hinzufügen, Mehl und Speisestärke mischen und nach und nach hinzufügen. Eiweiß und etwas Salz steif schlagen und langsam unterheben.

Eine Springform (mit zweien geht es besser) mit Backpapier auslegen, 1 Tasse Wasser in den Backofen stellen. Grill vorheizen!!! 1 bis 2 EL Teig in der Springform verteilen und in ca. Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit in die zweite Form Teig streichen und immer im Wechsel unter dem Grill backen. Kuchen aus der Form lösen und in Rauten schneiden. Mit Kuvertüre bestreichen.

Ich habe letztes Jahr einen Baumkuchen gebacken, da wurden zum Schluss die beiden Hälften mit Marzipan zusammen "geklebt". Wenn man die Butter durch Halbfettbutter ersetzt, könnte man bei gleicher Punktzahl ca. 110 g Marzipan verwenden.

Du backst immer eine Schicht über die andere. Also du holst die fertige Schicht aus dem Backofen, packst die neue Schicht drauf und wieder ab in den Ofen. Damit die unterste Schicht nicht zu dunkel wird, arbeitet man in zwei Hälften. Da ist der Tipp mit den zwei Backformen ganz gut. Die beiden Hälften kann man dann mit Marzipan zusammen fügen.

Wenn man einen "echten" Kuchen machen will, dann sticht man anschließend mit einem Glas die Mitte aus (möglichst zylindrisches Glas - z.B. Kölschstange) und bepinselt das ganze Teil mit Kuvertüre.

Hier in diesem Rezept ging es ja um Spitzen, da wird der schöne Kuchen zerschnippelt. Die einzelnen Stücke - die also aus mehreren Schichten bestehen - werden dann mit Kuvertüre bepinselt.

Rumkugeln nach WW

Zutaten und Zubereitung:

250 ml fettarme Milch mit
40 g Grieß
2X Rumaroma
und Süßstoff kochen.
4 Scheiben Toastbrot zerbröseln und mit
3 EL Kakao unter den Grieß kneten.
entweder 4 große Kugeln formen dann hat eine Kugel 3 Punkte
oder entsprechend kleinere.

Die Kugeln in Schokostreuseln wälzen und gut kühlen. Ich leg sie eine Stunde ins Gefrierfach und genieße sie dann.

WW-Marzipankartoffeln

Zutaten:

160 g Grieß (9)
60 g gemahlene Mandeln (9,5)
4 EL Wasser
8 TL Honig (2)
einige Tropfen Bittermandelaroma
flüssiger Süßstoff
8 TL Kakaopulver, entölt (3)+ Süßstoff

Zubereitung:

Grieß mit Mandeln, Wasser und Honig in eine Schüssel geben, mit dem Bittermandelaroma und dem flüssigen Süßstoff beträufeln. Zu einer Masse verkneten und diese im Kühlschrank mind. 1 Stunde auskühlen lassen. Mit feuchten Händen zu kleinen Kugeln formen.

Kakaopulver sieben, Kugeln darin wenden und antrocknen lassen. Anschließend Kugeln zählen u. 23,5 (Gesamt)Punkte durch die Anzahl der Kugeln teilen...

Tipp: Kleine Kugeln formen!

Apfelbrot

Für 2 x 20 Stücke / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

750 g Äpfel
250 g Zucker
150g Nüsse
100 g Rosinen – (kann man auch weglassen, wenn man sie nicht mag!)
1 EL Kakao
1 Pck. Lebkuchengewürz
1 EL Zimt
1 1/2 Pck. Backpulver
500 g Mehl

Zubereitung:

Äpfel entkernen und mit Schale sehr klein schneiden - oder ganz grob raspeln. Über Nacht mit dem Zucker ziehen lassen. Könnte man evtl. auch auf die Hälfte reduzieren und mit Süßstoff nachhelfen. Alle anderen Zutaten am nächsten Tag einfach mit dem Kochlöffel unterrühren.

Den Teig in zwei Kastenformen füllen und bei 180 C ca. 1 Std. backen. Stäbchenprobe machen!

Walnusskuchen

Für 20 Stück / pro Stück 3,5 Punkte

Zutaten:

250g Halbfettmargarine
3 Eier
180g Honig
einige Tropfen Vanille-Aroma
200g Mehl
100g gemahlene Walnüsse

Zubereitung:

Margarine schaumig schlagen, nach und nach Eier, Honig und Vanille-Aroma unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, mit den gemahlene Walnüssen mischen und unter die Margarine-Honig-Masse rühren.

Teig in eine mit Backfolie ausgelegte Kastenform(Länge 26cm)füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2)ca.75 min. backen, auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Quarkstollen mit Nüssen

Für 20 Scheiben / pro Scheibe 3 Punkte

Zutaten:

70g Halbfettmargarine
150g Magerquark
7 TL Pflanzenöl
4 EL fettarme Milch
1 Ei
75 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Ei abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
400 g Mehl
3 TI Backpulver
35 g Pistazienkerne
20 g Haselnusskerne
20 g Mandeln
1,5 EL Puderzucker

Zubereitung:

60 g Margarine, Quark, Öl, Milch, Ei, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Pistazien, Haselnüsse und Mandeln grob hacken und unter den Teig kneten.

Teig zu einen Stollen formen, auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen und bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen. Stollen nach ca. 25 Minuten Backzeit mit Aluminiumfolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Restliche Margarine zerlassen, den heißen Stollen damit bestreichen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Früchte-Gewürz-Brot

Für 40 Scheiben / pro Scheibe 1,3 Punkte

Zutaten:

200g getrocknete Apfelringe
150g getrocknete Feigen
50g Rosinen
je 25g Orangeat und Zitronat
1 TL Zimt
1/4 TL Kardamom
1/4 TL Koriander
1 Prise Muskat
1 Prise Piment
100g Mandelblättchen
40g Hefe
1 EL Zucker
30-50ml Cognac
250g Mehl

Zubereitung:

Apfelringe in Stücke schneiden und mit 400 ml Wasser zum Kochen bringen. 10 Minuten kochen, dann 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen, dabei die Kochflüssigkeit auffangen.

Feigen in dünne Scheiben schneiden. Apfelringe, Feigen, Rosinen, Orangeat, Zitronat, Zimt, Kardamom, Koriander, Muskat, Piment und Mandelblättchen mischen und 15 Minuten durchziehen lassen.

Hefe zerbröseln und mit Zucker mischen. Die aufgefangene Kochflüssigkeit mit Cognac auf 100ml auffüllen. Aus Mehl, aufgelöster Hefe, Fruchtmischung und der Kochflüssigkeit in 10 Minuten einen weichen Teig kneten. Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Dann durchkneten, in eine beschichtete Kastenform geben und nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Früchtebrot bei 190 Grad 1 Stunde backen.

Frucht-Crossies

Für 20 Stück / pro 2 Stück 2 Punkte

Zutaten:

80 g gemischte Trockenfrüchte
16 Zwiebäcke
100 g Halbfettmargarine
4 El Wasser
2 EL Sonnenblumenkerne
20 Backoblaten
50 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Trockenfrüchte klein schneiden und Zwiebäcke zerbröseln. Zwiebackbrösel mit weicher Margarine, Wasser und Sonnenblumenkerne und Trockenfrüchte verkneten. Masse als kleine Haufen auf Oblaten setzen. Kuvertüre in Wasserbad schmelzen, FruchtCrossies damit verzieren und fest werden lassen. (zeit ca. 20 Min.)

Kokoskugeln

Für 25 Stück: pro Stück. 2 Punkte

Zutaten:

75gr Kokosraspel
7 Zwiebäcke
3 EL Rum
80gr Honig
5 EL Wasser
1 EL Kakaopulver, entölt, ohne Zucker

Zubereitung:

Kokosraspel und Zwiebäcke im Mixer zerkleinern. Rum, Honig und Wasser zugeben, unterrühren und Masse mit Händen zu Kugeln formen. Kakao sieben, Kokoskugeln damit bestäuben und auf eine Platte anrichten (Zeit ca. 20 Min.).

Marzipan-Mohnkuchen

Für 20 Stück / pro Stück 3,5 Punkte

Zutaten:

150 g Halbfettmargarine
150 g Zucker
einige Tropfen Süßstoff
3 Eier
300 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Mohnback
60 g Marzipan-Rohmasse
2 EL Rosinen
7 TL gehackte Mandeln

Zubereitung:

Margarine mit Zucker und Süßstoff schaumig schlagen, nach und nach die Eier zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls übrerrühren.

Eine Kastenform mit Backfolie auslegen und Teig einfüllen. Mohn-Back mit Marzipan, Rosinen und Mandeln mischen. Mit einem Messer längs eine Vertiefung in den Teig drücken und mit der Mohn-Masse füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° ca. 70 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Streusüße während dem Schlagen einrieseln lassen und vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen.

Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 bis 200°C 40 bis 45 Minuten backen.

Mohntorte vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Crème Fraîche-Sterne

Für etwa 60 Stück / pro 2 Stück = 1,5 Punkte (Mit Crème fraîche zubereitet pro Stück 1 P.)

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

375 g Weizenmehl / 19 Punkte

50 g Zucker / 3 Punkte

3 Päckchen Vanillin-Zucker / 1,5 Punkte

150 g Sahne (10%) / 5 Punkte oder 150 g Crème Fraîche (30%) / 15 Punkte

250 g Butter / 25 Punkte

Außerdem:

gehackte Mandeln

Vanillin-Zucker

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier.

Mehl in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knetaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig etwa ½ cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, nach Belieben aus großen Sternen kleinere Sterne ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen. Sterne mit Mandeln oder Vanillin-Zucker bestreuen, dann backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 200°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 4-5 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten

Marzipan-Schoko-Muffins

Für 7 Stück / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

1 Becher Magerjoghurt 250 g

150 g Vollkornmehl

1 Pck. Backpulver

Streusüße

1 Ei

etwas Vanille oder Bittermandelaroma

etwas Wasser

und natürlich 50g Marzipanschokolade, klein geschnitten

Zubereitung:

Ei mit Wasser, Joghurt, Aroma und Streusüße schaumig rühren,

Mehl mit Backpulver vermischen und nur kurz und das Ei-Gemisch rühren zuletzt die klein geschnittene Schokolade dazugeben und in die Muffins-Förmchen füllen und bei ca. 160°C 20 Min. backen.

Orangen-Ingwer-Stäbchen

Für 55 Plätzchen , pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

3 Eier (große Eier)
50 g Zucker
3 Päckchen Naturvanillezucker
75 g Mehl
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
15 g gehackten Ingwer
10 g edelbittere Schokolade
2 EL Kirschsirup

Zubereitung:

Mit dem Handrührgerät 3 Eigelb (große Eier), Zucker und 3 Päckchen Naturvanillezucker zu festem Schaum rühren. Mehl, abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange und gehackten Ingwer unterrühren. 3 Eiweiße zu festem Schnee schlagen. Zuerst 3 EL Eischnee gut mit der Eigelbmasse verrühren. Dann restlichen Schnee unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen. Mit der Spritztüte (Düse 1 cm Durchmesser) 7 cm lange Streifen aufspritzen. Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad in 18 Minuten goldgelb backen, auskühlen lassen. Für die Glasur edelbittere Schokolade in einer kleinen Metallschüssel im Wasserbad schmelzen. Mit Kirschsirup glatt rühren. Plätzchen mit einem Ende in die Glasur tauchen. Auf einem Gitter trocknen lassen.

Schokokugeln

Für ca. 35 Kugeln / pro Kugel 0,5 Punkte

Zutaten:

425g weiße Bohnen
6 TL Kakao
flüssiger Süßstoff
6 TL Kokosflocken
einige Tropfen Rumaroma

Zubereitung:

Bohnen ganz fein pürieren, restliche Zutaten unterrühren. Zu kleinen Kugeln formen und genießen!

Zitronen-Vanille-Kekse

Für 50 Plätzchen / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

1 Ei
80 g Zucker
3 Päckchen Naturvanillezucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Grieß
2 EL Magermilch
abgeriebene Schale einer Zitrone
30 g gehacktes Zitronat

Zubereitung:

Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben, mit Grieß und Milch unter den Ei-Schaum heben. Zitronat unterheben. Mit dem Teelöffel in 3 cm Abstand kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 18 Minuten backen.

Haselnuss-Frucht-Küsschen

Für 40 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten und Zubereitung:

2 Eiweiß (von großen Eiern)
125 g Zucker
1/2 TL Zimt und die abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone zu festem Schnee rühren.
20 g gemahlene Haselnüsse und 50 g gehackte Soft-Pflaumen unterheben.

Mit Teelöffeln Klößchen abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Plätzchen in den auf 140 Grad vorgeheizten Ofen geben. Temperatur auf 100 Grad zurückschalten.

Plätzchen ca. 3 Stunden im Backofen trocknen. Sie dürfen dabei nicht bräunen.

Russisch Brot

Für 40 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

2 Eier
6TL Zuckerrübensirup
2 EL warmes Wasser
105 g Zucker
3 Tropfen Vanillearoma
1 Prise Salz
110 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Päckchen Schokoladenpudding
1 TL Kakaopulver, entölt, ohne Zucker

Zubereitung:

Eier trennen, Zuckerrübensirup mit Wasser und Eigelben schaumig schlagen. Zucker, Vanillearoma und Salz unterrühren, bis eine dicke Crememasse entstanden ist. Mehl mit Zimt, Back-, Pudding- und Kakaopulver mischen und sieben. Eiweiß steif schlagen, auf die Creme geben und vorsichtig mit dem Mehlgemisch unterziehen.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (ganz dünn, Teig geht auf) und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen.

Warmes Gebäck in 40 Rauten schneiden und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Nussecken

Für 9 Stück / pro Stück: 5 Punkte

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Vollkornweizenmehl

50 g Weizenmehl

½ TL Backpulver

3 EL Zucker

einige Tropfen flüssiger Süßstoff

einige Tropfen Vanillearoma

1 Ei

60 g kalte Halbfettmargarine

6 TL Aprikosenkonfitüre, kalorienreduziert

Für den Belag:

50 g Halbfettmargarine

3 EL Zucker

60 ml fettarme Milch

50 g gehackte Haselnüsse

120 g kernige Haferflocken

6 EL Rosinen

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen. 2/3 der Mehlmischung mit Zucker, Süßstoff, Vanillearoma und Ei zu einem dicken Brei verarbeiten. Margarine in Stücke schneiden, auf den Brei geben und schnell mit dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem Rechteck (32-24 cm) ausrollen, auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen und dünn mit der Konfitüre besteichen.

Für den Belag: Margarine, Zucker und Milch erhitzen. Nüsse, Haferflocken und Rosinen unterrühren, kurz abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen. Nussecken im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen in Dreiecke schneiden.

Tipp: Lauwarm eingefroren schmecken die Nussecken nach dem Aufbacken wie frisch zubereitet.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Orangenbällchen

Für 24 Stück / pro Portion (2 Stück) 1,5 Punkte

Zutaten:

½ Biskuit-Tortenboden (160g)
120 g Frischkäse (30% Fett)
50 g fettarmer Jogurt
1 EL Orangenlikör
1 EL Orangensaft (ohne Zucker)
¼ TL Orangenschalenaroma
¼ TL Zimt
1 EL Kürbiskerne
2 TL gehackte Mandeln

Zubereitung:

Biskuit zerbröseln. Frischkäse mit Jogurt Orangenlikör, Orangensaft, Orangenaroma und Zimt verrühren und Biskuitbrösel unterziehen. Kürbiskerne hacken und mit Mandeln mischen

Biskuit-Frischkäse Masse zu kugeln formen mit Kürbiskern-Mandel Mischung bestreuen und in Pralinenmanschetten setzen und kalt stellen (Zeit ca. 25 Min.)

Melting Moments

Für 40 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

Für den Teig:

250g Halbfettmargarine (26)
1 TL natürliches Vanille-Aroma oder 3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
80g Puderzucker (6)
250g Mehl (14)
75g Speisestärke (4,5)

Für die Füllung:

80g Halbfettmargarine (8,5)
60g Puderzucker (4,5)
Süßstoff (für 60g Zucker)
1 1/2 Maracuja (0,5)
Mehl zum Formen

Zubereitung:

Margarine, Vanillearoma und gesiebten Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterrühren. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Für die Füllung: Margarine, gesiebten Puderzucker und Süßstoff schaumig schlagen. Maracuja aufschneiden und das Mark auskratzen. 3 TL Mark unter die Margarine-Masse rühren. Füllung kalt stellen.

Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen von 2,5 cm Durchmesser formen und 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Die Teigrollen in 0,4 cm breite Scheiben schneiden und mit auf Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Scheiben mit einer in Mehl getauchten Gabel etwas flach drücken. Plätzchen im Backofen 10 - 12 Minuten backen, bis der Rand leicht gebräunt ist.

Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Je 2 Plätzchen mit 1/2 TL Füllung zusammensetzen.

Weihnachtsräder mit Pflaumenfüllung

Für 40 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

1 Bio-Orange
125g Halbfett-Margarine (13)
75g Zucker (5,5)
1 Prise Salz
1 Ei (2)
225g Mehl (13)
1/2 TL Natron

Für die Füllung:

3 Kardamomkapseln
200g getrocknete, entsteinte Pflaumen (4)
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
1/4 TL gemahlene Nelken
50g Zucker (3,5)
Mehl zum Ausrollen
1 Eigelb (1,5)
1 EL Milch

Zubereitung:

Orange heiß abspülen und trocken tupfen. Schale abreiben, Orange auspressen und 80ml Saft abmessen.

Margarine, Zucker, die Hälfte der Orangenschale und Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Ei unterrühren. Mehl und Natron mit den Händen unterkneten. Teig in Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen für die Füllung: Kardamomkapseln einritzen. Pflaumen klein schneiden. Pflaumen, Gewürze, Zucker, Orangensaft und restliche Orangenschale bei mittlerer Hitze 10 Minuten unter Rühren dicklich einkochen lassen. Kardamom entfernen. Pflaumenmus mit Stabmixer pürieren.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Teig portionsweise (restlichen Teig immer wieder kalt stellen) auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche (oder zwischen zwei Gefrierbeuteln) 2mm dick ausrollen. Mit einem Teigrad oder einem scharfen Messer Quadrate von 6cm Seitenlänge ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Je etwa 1/2 TL Pflaumenmus in die Teigmitte setzen. Jedes Quadrat von den 4 Ecken zur Mitte etwa 2cm tief einschneiden. Jede zweite Teigecke zur Mitte falten und über der Füllung leicht zusammendrücken.

Eigelb und Milch verquirlen und die Teigräder damit bestreichen. Teigräder im Backofen 8 - 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Haselnuss-Zucker-Knöpfchen

Für 40 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

200g Halbfett-Margarine (21,5)

75g Zucker (5,5)

1 Eigelb (1,5)

Salz

300g Mehl (17)

60g gemahlene Haselnüsse (10,5)

1 EL Puderzucker (1)

Zubereitung:

Margarine und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eigelb und 1 Prise Salz unterrühren. Gesiebtes Mehl und Haselnüsse zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts gut verkneten.

Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2, vorheizen.

Je 1 EL Teig abstechen, mit den Händen zu kleinen Kugeln formen und die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Kugeln 10 - 15 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind und die Kugeln leicht aufreißen.

Die Kugeln auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Puderzucker darüber sieben.

Liegnitzer Bömbchen

Für 35 Stück (kleine Mini-Kuchen) / pro Stück 3 Punkte

Zutaten:

250g Honig (11,5)
75g Zucker (5,5)
Süßstoff (für 75g Zucker)
100g Halbfett-Margarine (10,5)
2 Eier (4)
1/2 TL Zimt
1/2 TL gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlener Sternanis
30g Kakaopulver, entölt, ohne Zucker (2,5)
2 EL Milch
3 EL Rum
100g gehackte Mandeln (15,5)
300g Mehl (17)
1/2 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

100g Marzipanrohmasse (9,5)
100g Aprikosenkonfitüre light (2)
40g Zitronat (2)
40g kandierter Ingwer (2)

Für den Guss:

150g Zartbitter-Kuvertüre (21,5)
50g weiße Kuvertüre (7)

Zubereitung:

Honig, Zucker, Süßstoff und Fett in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und gut verrühren. Abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Inzwischen Eier und Gewürze mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, bis die Masse hellcremig ist (das dauert etwa 5 Minuten). Kakao, Milch, Rum und Mandeln unterrühren. Erst die Honigmischung, dann Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung: Marzipan und Konfitüre im Blitzhacker oder mit dem Stabmixer grob pürieren. Zitronat und Ingwer hacken und unterrühren.

Kleine Muffin-Förmchen (4,5 cm Durchmesser) mit Alufolie auskleiden, dabei mit der Folie einen hohen Rand formen. In jedes Förmchen zuerst 1/2 EL Teig und darauf mittig 1/2 TL Füllung geben. Mit 1/2 EL Teig bedecken.

Bömbchen im Backofen etwa 15 - 20 Minuten backen. In der Form erkalten lassen. Die Alufolie vorsichtig entfernen.

Für den Guss: Die beiden Kuvertüre-Sorten zerbröckeln und getrennt im Wasserbad schmelzen. Zartbitter-Kuvertüre großzügig über die Bömbchen streichen. Mit heller Kuvertüre verzieren. Trocknen lassen.

Kokosberge

Für 40 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

1 Vanilleschote
60g Mehl (3,5)
1 großes Ei (2)
2 Eigelb (3)
100ml dickflüssiger Karamell-Sirup (5,5)
40g brauner Zucker (3)
160g Kokosraspel (27,5)

Für den Guss:

1 Limette
100g Puderzucker (6,5)
3 EL Rohrzuckerschnaps (Cachaca)

Zubereitung:

Vanilleschote mit einem spitzen Messer aufschneiden und dann das Mark herauskratzen. Mehl, Ei, Eigelb und Vanillemark mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren. Sirup und Zucker gut mit der Mehl-Eier-Mischung verrühren. Die Kokosraspel unterrühren.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Je 1 EL Teig abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Mit 3 Fingern einen Zipfel hochziehen. Plätzchen mit Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und im Backofen etwa 10 - 12 Minuten goldgelb backen. Die Kokosberge auf dem Backblech abkühlen lassen.

Inzwischen für den Guss: Die Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Puderzucker sieben und mit dem Rohrzuckerschnaps zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Die Kokosberge mit dem Guss beträufeln und mit Limettenschale bestreuen.

Trocknen lassen.

Tipp: Statt dem Rohrzuckerschnaps kann man auch Milch nehmen.

Maisplätzchen mit Pinienkernen

Für 55 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

200g Halbfett-Margarine (21,5)

85g Zucker (6)

Süßstoff (für 85g Zucker)

2 Eigelb (3)

4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

100g Maismehl (6)

250g Mehl (14)

3 EL Pinienkerne (3)

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Süßstoff mit den Quirlen des Handrührgerät schaumig schlagen. Eigelb und Vanillearoma unterrühren.

Beide Mehlsorten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2, vorheizen.

Je 1 TL Teig abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Abstand (etwa 3 cm) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und mit einem Löffelrücken auf etwa 4 mm flach drücken. Jedes Plätzchen mit 3 Pinienkernen belegen. Maisplätzchen etwa 10 - 15 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht gebräunt sind.

Kurz auf dem Backblech abkühlen lassen. Dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Tipp: Wenn Sei ganz auf Weizenmehl verzichten wollen, können Sie die Menge durch Maismehl ersetzen, also 350g Maismehl nehmen. Die Plätzchen schmecken dann nicht mehr ganz so fein.

Orangen-Marzipan-Plätzchen

Für 48 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

200g Marzipanrohmasse (19)
80g Orangenmarmelade light (1,5)
1/2 TL Zimt
1 EL Orangenlikör (z.B. Grand Manier)
24 runde Backoblaten (5 cm Durchmesser)
1 - 2 EL Orangeat (2)
100g Puderzucker (6,5)
2 EL Milch

Zubereitung:

Backofen auf 100 Grad (Umluft nicht empfehlenswert), Gas Stufe 1, vorheizen.

Marzipan, Marmelade, Zimt und Likör zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Je 3 TL auf eine Oblate geben, eine zweite darauf setzen und auf etwa 1/2 cm Höhe zusammen drücken. Überstehendes Marzipan mit einem Messer am Rand der Oblaten abstreichen, so dass ein glatter Rand entsteht.

Oblaten-Marzipan im Backofen etwa 1 Stunde 15 Minuten backen. Plätzchen auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen. Orangeat fein hacken.

Oblaten-Marzipan mit einem sehr scharfen Messer vorsichtig (eventuell elektrisches Messer) in 4 Teile schneiden: links und rechts einen Halbmond abschneiden, die Mitte diagonal halbieren und zu spitzen Dreiecken schneiden.

Gesiebten Puderzucker mit Milch verrühren. Die Marzipan-Plätzchen dünn damit bestreichen und mit Orangeat bestreuen. Trocknen lassen.

Tipp: Zum Verpacken die Plätzchen in Folie oder beschichtetes Papier einwickeln, damit sie nicht zu sehr aneinander kleben.

Grießäpfel

Für 35 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

Für den Teig:

1 Bio-Zitrone

150g ungeschälte, gemahlene Mandeln (23,5)

75g gehackte Pistazien (11,5)

50g Zucker (3,5)

Süßstoff (für 50g Zucker)

40g Weichweizengrieß (2,5)

2 Eiweiß (1)

Für die Füllung:

100g entkernte Datteln (5)

40g Halbfett-Margarine (4)

Für die Verzierung:

20 ganze geschälte Pistazien (3)

etwa 35 - 40 Gewürznelken

1 EL Puderzucker (1)

Zubereitung:

Für den Teig: Zitrone heiß abspülen, gut trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Mandeln, Pistazien, Zucker, Süßstoff, 1 TL Zitronenschale, Grieß und Eiweiß erst mit den Quirlen des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem Teig verrühren. In Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung: Datteln hacken. Margarine in einem Topf schmelzen und die Datteln darin schwenken. Mit dem Stabmixer zu einer Paste pürieren.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Vom Teig 1 TL abstechen, in der Hand leicht flach andrücken und in die Mitte eine Mulde drücken. Mit je knapp 1/2 TL Dattelmasse füllen. Teig über der Füllung zusammendrücken und in den Händen zu einer Kugel formen. Kugeln auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

Für die Verzierung: In jede eine Kugel eine Vertiefung drücken und eine Nelke als Stiel mit der Blütenseite nach unten einstecken. Pistazien längs halbieren und als Blätter in den Teig drücken.

Teigkugeln im Backofen etwa 15 - 20 Minuten backen. Eventuell mit Backpapier abdecken, damit die Nelken nicht verbrennen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Schoko-Cookies mit Karamellkern

Für 20 Stück / pro Stück 2 Punkte

Zutaten:

100g Zartbitter-Schokolade (12,5)
80g Halbfett-Margarine (8,5)
1 Ei (2)
75g brauner Zucker (5,5)
Süßstoff (für 75g Zucker)
130g Mehl (7,5)
1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver, entölt, ohne Zucker
20 Stück Rolo (Schokotaler mit Karamell gefüllt) (10,5)

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Ei, Zucker, Süßstoff und Margarine mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen.

Mehl, Backpulver, Kakao und Schokolade unterrühren. Teig 15 Minuten kalt stellen.

Vom Teig je etwa 1 1/2 TL abstechen. Teig in der Hand flach drücken. Schokotaler in die Mitte setzen und den Teig darüber zusammendrücken. Mit den Händen zu etwa kastaniengroßen Kugeln formen. dabei darauf achten, dass die Füllung gut vom Teig umschlossen ist.

Kugeln 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kugeln mit 3 cm Abstand zueinander auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und im Backofen 15 - 20 Minuten backen. Die Cookies sind noch weich, sollten aber außen trocken sein. Sie werden fest, sobald sie abgekühlt sind. Auf dem Backblech abkühlen lassen.

Tipp: Die Schoko-Cookies schmecken auch ungefüllt sehr gut.

Rosinen-Orangen-Plätzchen

Für 50 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

2 Bio-Orangen
1 Bio-Zitrone
3 Eier (6)
1 Prise Salz
125g Puderzucker (9)
Süßstoff (für 125g Zucker)
220g Halbfett-Margarine (23)
1/2 TL gemahlene Nelken
150g Mehl (8,5)
1/2 TL Backpulver
50g Rosinen (2,5)
50g Orangeat (2,5)
50g gehackte Mandeln (8)
100g weiße Kuvertüre (13,5)

Zubereitung:

Backofen auf 150 Grad, Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1, vorheizen.

Orangen und Zitrone heiß abspülen und abtrocknen. Schale von 1 Orange und der Zitrone fein abreiben. Zitrone auspressen.

Eier trennen. Eiweiß, Salz und 1 TL Zitronensaft steif schlagen. Unter ständigem Weiterschlagen 50g Puderzucker einrieseln lassen. Margarine, restlicher Puderzucker und Süßstoff mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Eigelb, Orangen- und Zitronenschale und Nelkenpulver nach und nach unter die Creme rühren.

Eischnee auf die Eigelbmischung geben. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben.

Heiß abgespülte und getrocknete Rosinen, Orangeat und Mandeln unterheben. Je 1 TL der Masse mit je etwa 3 cm Abstand zueinander auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Im Backofen etwa 20 - 25 Minuten backen, bis der Rand leicht gebräunt ist.

Inzwischen die Schale der anderen Orange dünn abschälen und die weiße Haut entfernen. Schale in Streifen schneiden und auf Backpapier legen.

Die Plätzchen erst auf dem Backblech, dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Orangenschale im eingeschalteten Backofen etwa 15 Minuten trocknen. Schale abkühlen lassen und fein hacken. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Plätzchen mit der Kuvertüre und der Orangenschale verzieren. Trocknen lassen.

Aprikosen-Macademia-Dreiecke

Für 120 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

75g brauner Zucker (5,5)
Süßstoff (für 75g Zucker)
300g Mehl (17)
220g Halbfettmargarine (23)

Für den Belag:

450g getrocknete helle Soft-Aprikosen (9)
200g ungesalzene Macademia-Nusskerne (39,5)
5 Eier (10)
200g brauner Zucker (14,5)
Süßstoff (für 250g Zucker)
7 EL Mandellikör (z.B. Amaretto) (1)
150g Mehl (8,5)
2 TL Backpulver
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise Salz
Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Zucker, Süßstoff, Mehl und Margarine erst mit dem Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einer krümeligen Masse verkneten.

Die Fettpfanne des Backofens (37 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Den krümeligen Teig gleichmäßig in die Fettpfanne drücken.

Im Backofen 15 - 20 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 herunterschalten.

Für den Belag: Aprikosen und Macademia-Nusskerne fein hacken. Eier, Zucker, Süßstoff und Mandellikör mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen, bis die Masse hellcremig ist (das dauert mindestens 8 Minuten).

Mehl, Backpulver, Nüsse, Aprikosen und Gewürze mischen. Die Eiercreme unterrühren. Den Belag auf dem Teigboden gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen 40 - 45 Minuten backen (eventuell nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken), bis die Oberfläche zwar trocken, der Teig aber noch weich ist.

Den Kuchen gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Mit einem scharfen Messer in Dreiecke schneiden.

Tipp: Statt dem Amaretto kann man auch Aprikosennektar nehmen.

Nougat-Plätzchen

Für 55 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

125g Halbfettmargarine (13)
50g Zucker (3,5)
Süßstoff (für 50 g Zucker)
1 Ei (2)
2 Eigelb (3)
250g Mehl (14)
1 TL Backpulver

Für die Füllung:

200g Nussnougat (20,5)
1 1/2 TL Zimt
100g Vollmilch-Kuvertüre (13)
2 EL Haselnusskrokant (2,5)

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Süßstoff mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Ei und Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung: Nougat und Zimt mit den Quirlen des Handrührgerätes aufschlagen. Vom Teig je 1 TL abstechen und in der Handfläche zu einem Taler formen. Je 1/2 TL Nougat-Masse in die Mitte setzen und den Teig darüber zusammendrücken. Erst zu einer Kugel, dann zu einem Oval formen. Plätzchen 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im Backofen ca. 8 - 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zerbröckelte Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Kuvertüre in einen Spritzbeutel geben und die Plätzchen damit verzieren. Mit Krokant bestreuen. Trocknen lassen.

Earl-Grey-Sterne

Für 55 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

250g Halbfett-Margarine (26)
3 EL Earl-Grey-Teeblätter
60g Zucker (4,5)
Süßstoff (für 60g Zucker)
320g Mehl (18)
60g Speisestärke (3,5)
Mehl zum Ausrollen
3 EL Zucker (3)

Zubereitung:

Margarine in einem Topf schmelzen. Teeblätter zufügen und 3 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen. Margarine durch ein Sieb gießen und fest werden lassen.

Margarine, Zucker und Süßstoff mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen gut verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln etwa 1 cm dick ausrollen. Kleine Sterne ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Im Backofen 15 - 20 Minuten hellgelb backen. Etwas abkühlen lassen und mit Zucker bestreuen. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Hafer-Ingwer-Kekse

Für 40 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

120g Halbfett-Margarine
100g Zucker (7)
Süßstoff (für 100g Zucker)
120g Ahornsirup (6,5)
60g Schmelzflocken (feine Haferflocken) (4)
120g Mehl (7)
1 TL gemahlener Kardamom
1 1/2 TL gemahlener Ingwer
1/4 TL Natron
1/4 TL Backpulver
1/2 TL geriebene Bio-Zitronenschale
3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Margarine in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Zucker, Ahornsirup und 3 EL Wasseriterrühren. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Schmelzflocken, gesiebtes Mehl, Gewürze, Natron, Backpulver, Zitronenschale und Vanille-Aromaiterrühren. 10 Minuten stehen lassen.

Je 1 TL Hafer-Ingwer-Teig abstechen und mit genügend Abstand zueinander (etwa 3 cm) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

Die Kekse im Backofen etwa 10 - 15 Minuten goldgelb backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen.

Bunte Mandelbaisers

Für 50 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

Für den Baiser:

4 Eiweiß (150g) (2)

1 TL Zitronensaft

1 EL Zucker (1)

300g Puderzucker (21,5)

2 EL Speisestärke (1)

125g abgezogene gemahlene Mandeln (19,5)

Speisefarbe

2 TL Instant-Kaffeepulver

1 gestrichener TL Kakaopulver, entölt, ohne Zucker

Für die Füllung:

200g weiße Schokolade (24,5)

6 EL Schlagsahne (8)

1 1/2 TL gemahlener Sternanis

2 - 3 TL Instant-Kaffeepulver

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Für den Baiser: Eiweiß und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührgerätes (oder der Küchenmaschine) auf der höchsten Stufe sehr schlagen (mindestens 8 Minuten), dabei 1 EL Zucker nach und nach einrieseln lassen. Puderzucker und Speisestärke darüber sieben, unter den Eischnee haben und weiter schlagen bis die Masse cremig und glänzend wird. Vorsichtig die gemahlene Mandeln unterheben.

Nach Belieben die Masse in Portionen teilen und mit wenigen Tropfen Speisefarbe unterschiedlich färben. Für die Kaffeebaisers: Kaffee- und gesiebt Kakaopulver vorsichtig unter eine ungefärbte Baiserportion (etwa die Hälfte der Masse) rühren.

Baiser-Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. 100 kleine flache Tupfen (2 - 3 cm Durchmesser) mit Abstand zueinander (3 cm) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.

Baisers im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 8 - 12 Minuten backen. Erst auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig lösen. Auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Für die Füllung: Zerbröckelte Schokolade und Sahne im Wasserbad schmelzen. Anis unterrühren (für die Kaffeebaisers zusätzlich Kaffeepulver unterrühren). Etwas abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

Jeweils 1 Tupfen auf die Unterseite eines Baisers spritzen. zweite Baiser darauf setzen. Trocknen lassen.

Sirup-Rauten

Für 35 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

50g Zucker (3,5)
Süßstoff (für 50g Zucker)
2 EL Rübensirup (1)
150g Halbfettmargarine (15,5)
250g Mehl (14)
1/2 TL Natron
1 TL gemahlener Ingwer
1/2 TL Zimt
1/2 TL gemahlene Nelken
1/2 TL geriebene Muskatnuss
Mehl zum Ausrollen
20 ganze abgezogenen Mandeln (4)

Zubereitung:

Zucker, Süßstoff, Sirup, Margarine und 1 EL Wasser verrühren. Mehl, Natron und Gewürze mischen und zur Sirupmischung geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3, vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche oder zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln 2 mm dünn ausrollen. Mit einem Pizzaroller oder scharfen Messer Rauten (etwa 4 x 5 cm) ausschneiden.

Rauten auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und je eine halbe Mandel in die Mitte drücken.

Rauten im Backofen 6 - 8 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schokoladenstäbchen

Für 50 Stück / pro Portion (2 Stück) 2,5 Punkte

Zutaten:

50g Walnusskerne (9)
200g Halbfettmargarine (21)
50g Puderzucker (3,5)
Süßstoff (für 50g Zucker)
50g Zartbitter-Schokolade (6)
1 Eigelb (1,5)
1 EL Weinbrand oder brauner Rum (oder Milch)
2 EL Kakaopulver, entölt, ohne Zucker (1,5)
300g Mehl (17)
50g Zartbitter-Kuvertüre (6)

Zubereitung:

Die Walnusskerne im Blitzhacker fein zermahlen. Margarine, Puderzucker und Süßstoff mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Schokolade fein raspeln. Eigelb, Weinbrand, 1 EL Kakaopulver, Walnüsse und Schokolade unterrühren. Nach und nach das Mehl zugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen.

Je 1 TL Schokoladenteig abstechen und mit den Fingern zu etwa 4-5 cm langen Stäbchen rollen. Teigstäbchen mit Abstand zueinander (2 cm) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im Backofen etwa 10 - 15 Minuten backen.

Zuerst auf dem Backblech etwas abkühlen, dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Plätzchen leicht mit dem restlichen gesiebten Kakaopulver bestäuben. Kuvertüre in eine Spritztüte füllen und die Stäbchen damit verzieren. Anschließend trocknen lassen.

Gefüllte Kaffeeplätzchen

Für 35 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

140g Halbfettmargarine (14,5)
70g Zucker (5)
1 Eigelb (1,5)
200g Mehl (11,5)
70g gemahlene Mandeln (11)
Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

50g Puderzucker (3,5)
Süßstoff (für 50g Zucker)
80g Halbfett-Margarine (8,5)
1 1/2 TL Instant-Espressopulver

Für den Guss:

50g Puderzucker (3,5)
Süßstoff (für 50g Zucker)
2 EL aufgebrühter abgekühlter Kaffee
1 TL Instant-Espressopulver
Mokkabohnen

Zubereitung:

Margarine und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eigelb unterrühren.

Gesiebtes Mehl und Mandeln unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Teig in Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche oder zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln etwa 2 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (4 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

Die Plätzchen im Backofen auf etwa 7 - 10 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung: Gesiebten Puderzucker, Süßstoff und Margarine mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Espressopulver unterrühren. Je 2 Plätzchen mit etwas Füllung zusammensetzen.

Für den Guss: Puderzucker sieben und mit Kaffee und Espressopulver verrühren. Die Oberseite der Plätzchen mit dem Guss bestreichen und mit je einer Mokkabohne verzieren. Trocknen lassen. Die Plätzchen kühl, aber nicht im Kühlschrank aufbewahren.

Krokant-Cookies

Für 40 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

Für den Krokant:

100g Pekannusskerne (19,5)

150g Zucker (10,5)

Für den Teig:

250g Mehl (14)

1 TL Backpulver

1/4 TL Natron

1 Prise Salz

100g Halbfett-Margarine (10,5)

100g brauner Zucker (7)

Süßstoff (für 100g Zucker)

2 EL Zucker (2)

1 Ei (2)

2 TL Vanille-Extrakt oder 4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

Zubereitung:

Für den Krokant: Pekannusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Zucker in einer Pfanne bei niedriger Hitze langsam erhitzen und schmelzen. Weiter erhitzen, bis er bernsteinfarben ist und karamellisiert. Pekannusskerne schnell unterrühren, die Masse auf Backfolie geben und abkühlen lassen. Nusskaramell in einen Gefrierbeutel füllen und mit einer Kuchenrolle krümelig zerkleinern.

Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2, vorheizen.

Für den Teig: Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen. Margarine, beide Zuckersorten, Süßstoff, Ei und Vanille mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mehlmischung mit den Händen unterkneten.

1/3 de Krokants in eine flache Schale geben und beiseite stellen. Restlichen Krokant und Teig verkneten. Je 1 TL Teig abteilen und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Oberseite jeder Kugel in den restlichen Krokant drücken, so dass ein gleichmäßiger dünner Krokantüberzug entsteht.

Kugeln mit Abstand zueinander (3 cm) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und im Backofen etwa 10 - 15 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Espresso-Plätzchen

Für 50 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

250g Halbfettmargarine (26)
50g brauner Zucker (3,5)
Süßstoff (für 50g Zucker)
300g Mehl (17)
35g Speisestärke (2)
2 EL Espressopulver
3 EL Kaffeelikör (z. B. Kaluha, oder Kaffeesirup)
100g weiße Kuvertüre (13,5)

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Süßstoff mit den Quirlen des Handmixers schaumig rühren. Mehl, Speisestärke, Espressopulver und Kaffeelikör unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten mit Abstand zueinander (2cm) auf Backpapier spritzen. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen.

Backpapier mit den Rosetten auf Backbleche ziehen und die Kekse auf der mittleren Schiene 15 - 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Von knapp der Hälfte der Kuvertüre mit einem Sparschäler Späne abschaben. Die restliche Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Geschmolzene Kuvertüre etwas abkühlen lassen. Die Plätzchen mit flüssiger Kuvertüre und Kuvertüre-Spänen verzieren. Trocknen lassen.

Bärentatzen

Für 40 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

50 g Zartbitterschokolade (6)
50 g zarte Haferflocken (3,5)
60 g Puderzucker (4,5)
2 Eiweiße (1)
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln (15,5)
1 TL Kakaopulver
1 Prise Zimtpulver

Für die Dekoration:

50g Mandelsplitter (8)
1 EL Zucker (1)

Zubereitung:

Die Schokolade fein reiben. Die Haferflocken mit 1 EL Puderzucker vermischen und in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.

Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, restlichen Puderzucker unterrühren und so lange schlagen, bis die Masse steif und glänzend ist. Schokolade-Haferflocken-Mischung, Mandeln, Kakaopulver und Zimt mischen und unter die Eiweißmasse heben.

Den Backofen auf 160° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig mit feuchten Händen kleine Kugeln formen, auf das Blech legen und etwas flach drücken. Mit 3-4 Mandelsplittern jeweils die Krallen formen. Die Bärentatzen mit Zucker bestreuen.

Die Bärentatzen im Ofen (Mitte, Umluft 140°) etwa 20 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Sternkekse

Für 50 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

75 g Halbfettmargarine (8)
60 g Zucker (4,5)
Süßstoff (für 65g Zucker)
1 Pck. Vanillezucker (1)
1 Ei (2)
2 EL Milch
1/4 TL Kardamompulver
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
275 g Mehl (15,5)
1 TL Backpulver
Mehl für die Arbeitsfläche Für die Dekoration:
1 TL Orangenschale
3 EL Zucker (3)

Zubereitung:

Halbfettmargarine cremig rühren, Zucker, Vanillezucker, Ei, Milch, Kardamompulver und Orangenschale hinzufügen und zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und rasch unterkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. kühl stellen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4-5mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf das Blech legen.

Die Plätzchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 12 Min. backen. Abgeriebene Orangenschale mit dem Zucker mischen, die noch heißen Plätzchen darin wenden und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 45 min.

Kühlzeit: 30 min.

Backzeit: 12 min.

Schoko-Ingwersterne

Für 50 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

75 g Halbfett-Margarine (8)
60 g Zucker (4,5)
Süßstoff (für 65g Zucker)
1 Ei (2)
2 EL Milch
1 TL Ingwerpulver
1 EL Kakaopulver (1)
275 g Mehl (15,5)
1 TL Backpulver
200g Puderzucker (14,5)
2 EL Zitronensaft
1 EL Wasser

Zubereitung:

Margarine mit Zucker, Süßstoff, Ei und Milch glatt rühren. Ingwerpulver und Kakaopulver unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und rasch unterkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. kühl stellen. Auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 12 Min. backen. Dünn mit Zitronenglasur (Puderzucker mit Wasser und Zitronensaft vermischen) bestreichen.

Zubereitung: 40 min.

Backzeit: 20 min.

Flammende Herzen

Für 75 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

125 g Halbfett-Margarine (13)

75 g Puderzucker (5,5)

1 Pck. Zitronenzucker (1)

1 Ei (2)

250 g Mehl (14)

Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Glasur:

200 g Puderzucker (14,5)

2 EL Zitronensaft

1 Tropfen rote Speisefarbe

Zubereitung:

Butter mit Puderzucker, Zitronenzucker und Ei cremig rühren. Das Mehl hinzufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Mithilfe einer Ausstechform Herzen ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen. Herausnehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen. Abkühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft und 1 EL Wasser zu einem Guss verrühren. Ein Drittel des Gusses mit Speisefarbe rot färben. Die Herzen mit weißer Glasur glasieren. Mit einem Holzstäbchen mit roter Glasur Linien durchziehen und nach beiden Seiten flammenförmig auseinander ziehen.

Tipp: Immer nur 6-8 Plätzchen mit weißer Glasur bestreichen, ganz leicht antrocknen lassen, mit der roten Glasur verzieren und dann erst die nächsten.

Zubereitungszeit: 55 min.

Kühlzeit: 1 STD.

Backzeit: 10 min.

Zimtschnecken

Für 50 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

80 g Halbfett-Margarine (8,5)
130 g Zucker (9,5)
1 Pck. Vanillezucker (1)
8 EL Milch (1,5 % Fett)
300 g Mehl (17)
2 Prisen Backpulver
1 Eiweiß (0,5)
2 TL Zimtpulver

Zubereitung:

Butter mit 80 g Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und schnell unterkneten. Den Teig halbieren, auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 28 x 38 cm ausrollen und mit etwas Eiweiß bestreichen. Zimt und restlichen Zucker mischen und über den Teig streuen. Diesen vorsichtig aufrollen und 20 Min. kühl stellen. Backofen auf 175° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 25 Scheiben schneiden und diese aufs Blech legen, im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 12-15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Schokoladenstangen

Für 55 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

75 g Zucker (5,5)
Süßstoff (für 75g Zucker)
1 Päckchen Vanillezucker (1)
2 Eigelbe (3)
1 Ei (2)
125 g Speisestärke (7)
1 Pck. Schokoladen-Puddingpulver (2)
1 TL Kakaopulver
30 g Kokosflocken (5)

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Eigelbe und Ei verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Speisestärke, Pudding- und Kakaopulver unterrühren. Kokosflocken unterheben.

Den Backofen auf 175° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und etwa 5 cm lange Stangen mit etwas Abstand auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen. Herausnehmen, mit einer Palette vom Blech heben und abkühlen lassen. Eventuell mit Kuvertüre verzieren.

Zubereitungszeit: 30 min.

Backzeit: 10 min.

Vanillekipferl

Für 70 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

250 g Mehl (14)
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln (15,5)
75 g Zucker (5,5)
150 g Halbfett-Margarine (15,5)
2 Eigelbe (3)

Zum Wälzen:

2 Pck. Vanillezucker (2)
4 EL Puderzucker (4,5)

Zubereitung:

Das Mehl mit Mandeln und Zucker mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Butter in Flöckchen untermischen und mit den Eigelben schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren, zu zwei gleich großen Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Std. kühl stellen.

Den Backofen auf 175° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Jede Rolle portionsweise in 35 Stücke schneiden (Teig zwischendurch kühlen). Jedes Stück zuerst zur Kugel, danach zum kleinen Kipferl formen.

Die Kipferl auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 12-15 Min. hellgelb backen.

Herausnehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen. Vanillezucker mit Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

Zubereitungszeit: 1 STD.

Kühlzeit: 2 STD.

Backzeit: 12-15 min.

Husarenkrapfen

Für 50 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

150 g Halbfett-Margarine (15,5)
65 g Zucker (4,5)
1 Pck. Vanillezucker (1)
2 Eigelbe (3)
160 g Mehl (9)
100 g Himbeergelee light (2)

Zubereitung:

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eigelbe unterrühren. Das Mehl hinzufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

Den Backofen auf 160° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit einem Kochlöffelstiel jeweils in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken und diese mit Gelee füllen.

Husarenkrapfen mit etwas Abstand nebeneinander auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) in 40 Min. goldgelb backen. Die Husarenkrapfen herausnehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen.

Tipp: Anstelle des Himbeergelees können Sie auch halbierte Belegkirschen nehmen.

Zubereitungszeit: 45 min.

Kühlzeit: 30 min.

Backzeit: 40 min.

Zimtsterne

Für 70 Stück / pro Stück 1 Punkt

Zutaten:

3 Eiweiße (1,5)
1 Prise Salz
125 g Zucker (9)
Süßstoff (für 125g Zucker)
1 EL Zimtpulver
350 g fein gemahlene Mandeln (55)
1 TL Quittengelee light

Zubereitung:

Eiweiße mit Salz steif schlagen, Zucker unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben und rühren, bis die Eiweißmasse fest ist und schön glänzt. Von der Eiweißmasse 3-4 EL für die Glasur beiseite stellen.

Zimt, Mandeln und Quittengelee zu der Eiweißmasse geben und alles zu einem glatten, formbaren Teig vermischen. Den Backofen auf 150° vorheizen.

Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Mandelteig zwischen Klarsichtfolie 4-5 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Sterne von etwa 4 cm Durchmesser ausstechen und auf das Backblech legen. Die Glasur mit einem Pinsel oder spitzen Messer exakt auf den Sternen bis in die Spitzen verteilen.

Die Zimtsterne im Ofen (Mitte, Umluft 130°) 15 Min. backen. Herausnehmen, samt Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Tipps: Sie können den Teig auch schon am Vortag zubereiten, über Nacht kühl stellen und erst am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Ein einfacher Trick, damit die Ausstechform nicht am Teig klebt, ist, sie immer wieder in Zucker zu tauchen.

Zubereitungszeit: 1 STD. 30 min.

Backzeit: 15 min.

Vanilleseufzer

Für 80 Stück / pro Stück 0,5 Punkte

Zutaten:

125 g Becel Diätmargarine
100 g Puderzucker
2 EL Vanillezucker
1 Eiweiß
100 g feine Speisestärke
125 g Mehl

Zubereitung:

Margarine schaumig schlagen. Puderzucker (bis auf 3 EL) mit Vanillezucker zugeben und weiter schlagen, bis eine schaumige Creme entstanden ist. Eiweiß unterrühren. Speisestärke und Mehl mit einem Rührlöffel unter die Creme arbeiten.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Aus dem Teig mit bemehlten Händen gut haselnussgroße Kugeln formen, diese dann ein wenig zusammendrücken, so dass ovale Plätzchen entstehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und etwas flach drücken.

Die Vanilleseufzer im Backofen (Mitte) in etwa 12 Min. hell backen. Die ausgekühlten Plätzchen mit Puderzucker (3 EL) bestäuben.

Weihnachts-Muffins

Für 12 Stück / pro Stück 2 Punkte

Backofen auf 180° vorheizen.

Zutaten und Zubereitung:

2 Eier

1 Joghurt Pflaume Zimt

1 EL Mineralwasser verrühren,

150 g Zucker (Brauner Zucker schmeckt in Muffins am besten, hab heute 2:1 gemischt) einrühren,

180g Mehl (ich nehme immer Vollkornmehl, das schmeckt crossiger)

2 TL Backpulver

2 TL Zimt (mir reicht einer...) verrühren und Löffel für Löffel in die feuchten Zutaten einrühren. ca. 15 Minuten backen.

Kokosbissen

Für 30 Stück / pro Stück 1,5 Punkte

Zutaten:

1 Ei
170 g Mehl
1 TL Backpulver
135 g Zucker
40 g Vanillezucker, (2 Päckchen)
70 g Pflanzenmargarine, halbfett
1 Eiweiß
80 g Kokosnuss, geraspelt
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
60 g Johannisbeermarmelade, kalorienreduziert

Zubereitung:

Ei trennen. Mehl, bis auf 1 Esslöffel, Backpulver, 2 1/2 Esslöffel Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Margarine zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen.

Eiweiß steif schlagen, restlichen Zucker dabei einrieseln lassen und Kokosnus raspel mit Bittermandel-Aroma unterziehen. Teig auf restlichem Mehl ausrollen und 30 Kreise ausstechen. Aus Eiweiß-Kokos-Masse einen Rand auf die Teigkreise spritzen und jeweils einen Klecks Marmelade in die Mitte geben. Kokosbissen auf einem mit Backfolie ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 160 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 12 Minuten backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zubereitungsdauer: 60 Min

Garzeit: 12 Min

„WW-Florentiner“

Zubereitung:

WW Schoko-Nougat Riegel in ca. 0,5 bis 1cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 160°C ca. 5-10min backen. Bis sie schön zerlaufen. Rausnehmen und abkühlen lassen. Aufbewahrung am besten im Kühlschrank.

Lecker für den Süßhunger zwischendurch.

Kokosbusserl

Für 30 Stück / pro Portion 0,5 Punkte

Zutaten:

1 EL und 1 TL Margarine
8 EL Weizenkleie
8 dag Haferflocken
2 EL und 2 TL Kokosraspel
1/4 l Buttermilch
flüssiger Süßstoff (ca. 80 Tropfen)

Zubereitung:

1 EL Margarine in einer Schüssel schaumig rühren, übrige Zutaten zugeben, gut vermischen, 1/2 Std. quellen lassen.

Mit 1 TL Margarine das Backblech bestreichen und darauf mit einem Löffel Busserl formen.
Im Ofen bei stärkerer Hitze ca. 30 Min backen.
1 dag = 10g / 10 dag = 100g

Quelle: Weight Watchers Forum.

WICHTIG: Bitte Punkte selbst noch einmal nachrechnen, da hierfür bei der Masse der kopierten und neu formatierten Rezepte keine Gewähr übernommen werden kann.

Lieben Gruß und viel Spaß beim Nachbacken,

Chrissi