

Rezept Hirschknöpfe

250 g	Weiche Butter
170 g	Zucker
2 Pck.	Vanille-Zucker
1	Ei (Größe M)
400 g	Mehl
0,5 Pck.	Backpulver
1 TL	Zimt
1 EL	Back-Kakao

Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln zum verzieren

Butter, 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ei mit Mehl und Backpulver einkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig in 4 Portionen teilen, jeweils zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Zimt, Kakaopulver und restlichen Zucker (20 g) mischen, die Rollen darin wälzen. Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln, 60 Minuten kaltstellen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Je 1 Nuss daraufsetzen, leicht eindrücken. Plätzchen im Ofen 10–15 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Rezept Schokobrot

250 g	Weiche Butter
250 g	Zucker
6	Eier
250 g	Zartbitterschokolade (geraspelt)
250 g	Mandeln (entweder alles gerieben oder 200 g gerieben + 50 g gehackt)
100 g	Mehl (evtl. mit etwas Backpulver)
	Schokoladenglasur und Streusel zum verzieren

Butter schaumig rühren, Zucker und Eier abwechselnd untermengen, gesiebtes Mehl, geraspelte Schokolade und Mandeln nach und nach untermengen.

Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen und evtl. Ränder einfetten. Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und für ca. 20-30 min backen (Zahnstocher-Test). Das Schokobrot sollte nicht zu trocken werden.

Noch heiß in gleichmäßige Streifen schneiden (5x1,5 cm) und abkühlen lassen. Anschließend mit Schokoladenglasur überziehen und mit Streuseln dekorieren

Benötigtes Zubehör:

- mind. 2 Backbleche (eins gern tief)
- Punsch und/oder Glühwein
- Gute Laune