

## Köstliche Backrezepte

### Doppeldecker

Das brauchst du:

- 225 g-Mehl
- 75 g-Zucker
- 1 Päckchen-Bourbon-Vanillezucker
- 125 g-kalte Butter (in Stücken)
- 1-Eigelb
- 1 EL-Rum
- 5 EL-rotes Gelee (z. B. Himbeer-Gelee) - ca. 125 g
- etwas-Puderzucker



So geht's:

⇒ Schritt 1

Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eigelb und Rum den Teig zubereiten. 30 Minuten kaltstellen.

⇒ Schritt 2

Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte mittig kleinere Motive ausstechen. Ca. 12 Min. bei 150 Grad (Umluft) backen.

⇒ Schritt 3

Gelee erwärmen. Kekse damit bestreichen und je einen Keks mit Loch darauflegen. Mit Puderzucker bestäuben.

### Schokocookies

Das brauchst du:

- 150 g-weiche Butter
- 125 g-brauner Zucker
- 1 Päckchen-Vanillin-Zucker
- 1 Prise-Salz
- 1-Ei
- 175 g-Mehl
- 1 TL-Natron
- 150 g-Schokolade (in kleinen Stücken)



So geht's:

⇒ Schritt 1

Butter, braunen Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Schüssel cremig rühren. Ei dazugeben, dann Mehl und Natron. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, Schokolade-Stückchen unterheben. 30 Minuten kaltstellen.

⇒ Schritt 2

Aus dem Teig Cookies formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Etwa 10 Minuten bei 150 Grad (Umluft) backen.

## Köstliche Backrezepte

### Zimtsterne

Das brauchst du:

- 250 g-Puderzucker
- 3-Eiweiß
- 1 Prise-Salz
- 2 TL gestrichen-Zimt
- 350 g-gemahlene Mandeln



Und so geht's:

⇒ Schritt 1

Puderzucker in eine Schüssel sieben, Eiweiß und Salz dazugeben, dickcremig aufschlagen. 8 EL Eischnee abnehmen und beiseitestellen. Zimt und Mandeln mischen und unter den übrigen Eischnee heben. 30 Minuten kaltstellen.

⇒ Schritt 2

Teig ausrollen, Sterne ausstechen und mit der Eischnee-Masse bestreichen. Etwa 15 Minuten bei 125 Grad (Umluft) backen.

Mehr tolle Rezepte gibt es bei [www.sixx.de](http://www.sixx.de).