

Omas Gewürzkarten

Für den Teig:

100 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil);
250 g Mehl; ½ Teel. Zimtpulver; ¼ Teel. Lebkuchenge-
würz; 120 g Zucker; 1 Ei; 1 Eigelb; 120 g kalte Butter

Für die Deko:

1 Eiweiß zum Bestreichen; 100 g halbierte geschälte
Mandeln (30–40 Stück); 100 g Belegkirschen

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche; 1 Spielkarte; Mini-Aus-
stecher in Herzform

Zubereitung: ca. 30 Min.

Backen: ca. 10 Min.

Für ca. 30 Stück



So wird's gemacht:

Den Backofen auf 165 Grad C (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für den Teig die Kuvertüre fein reiben. Das Mehl mit den Gewürzen sieben, mit Zucker und Kuvertüre mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und Ei und Eigelb hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehtrand verteilen. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem feinen Mürbeteig verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen und mit einem scharfen Messer Plätzchen in Größe der Spielkarte ausschneiden, nach Belieben auch kleiner.

Die Teigkarten auf die Bleche setzen, für die Deko mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen und mit den Mandelhälften verzieren. Nach Belieben die Belegkirschen halbieren und mit dem Ausstecher zu kleinen Herzen ausstechen. Die Herzen ebenfalls auf die Gewürzkarten setzen. Die Plätzchen im Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.



Sie benötigen:

2 Holzbretter ca. 30 x 100 x 3 cm (Baumarkt); Akkustichsäge, z.B. PST 18 LI; Akkumultischleifer, z.B. PSM 10,8 LI; Akku-Zweigang-Bohrschrauber, z.B. PSR 18 LI-2; Akkuschauber, z.B. PSR Select; Akkuklebepistole, z.B. PKP 7,2 LI (alles von Bosch); ca. 6 Schrauben, 4 x 50 mm; Holzbohrer, 4 mm; Moosgummi in Weiß und Schwarz (Bastelladen); Schere; Bleistift; Lackierrolle; Schwarzer Acryllack



Die Schablonen je zwei Mal in Größe DIN A3 ausdrucken (ein Mal als Vorlage zu verwenden, ein Mal für den Zusammenbau). Von der Schablone für die Bärenmutter den Bärenkopf ausschneiden und die Umrisse mit Bleistift auf das ca. 3 cm starke Brett übertragen. Kopf mit der Akkustichsäge, entlang der aufgezeichneten Linie aussägen. Den nächst kleineren Ring der Schablone ausschneiden, mit Bleistift auf das Brett übertragen und mit der Akkustichsäge ausschneiden. Diesen Arbeitsschritt mit den übrigen Schablonenteilen wiederholen.



Die Kanten aller ausgesägten Stücke mit dem Multischleifer nachschleifen. Den Bären, wie auf der Schablone, ohne Mund, Ohren und Nase aufeinanderstapeln. An dem jeweils darunterliegenden Brett mit Bleistift zwei Punkte zum Verbinden markieren.



Mit dem Akku-Bohrschrauber und dem Holzbohrer an den Markierungen jeweils ein Loch durchbohren.



Die einzelnen Holzplatten durch die Löcher mit dem Akkuschauber zusammenschrauben.



Den Mund, die Ohren und die Nase mit der Akkuklebepistole an ihren Platz kleben. Aus weißem Moosgummi zwei ca. 2 cm große und aus schwarzem Moosgummi zwei ca. 1 cm große Kreise für die Augen zuschneiden. Diese mit der Akkuklebepistole auf das Bärenengesicht kleben. Abschließend die Oberfläche der Nase mit einer Lackierrolle und schwarzem Acryllack farbig gestalten. Diese Schritte nun mit der zweiten Schablone für das Bärenbaby wiederholen. Die einzelnen Holzplatten durch die Löcher mit dem Akkuschauber zusammenschrauben.



Aus der zweiten Holzplatte in beliebiger Größe einen Keil zum Aufstellen absägen und mit dem dem Akku-Zweigang-Bohrschrauber die Platte mit dem Keil zusammenschrauben. Anschließend die Bärenmutter und das Bärenbaby mit der Klebepistole vorne auf die Holzplatte aufkleben.

Zimtsterne mit Marzipan

Für den Teig:

je 60 g Orangeat und Zitronat; 2 Eiweiß (60 g); 75 g Puderzucker; 1 Teel. Zitronensaft; 200 g gemahlene ungeschälte Mandeln; 180 g Marzipanrohmasse; 1 ½ gestrichene Teel. Zimtpulver; ¼ Teel. Nelkenpulver; abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone

Für die Deko:

1 ½ Eiweiß; 125 g Puderzucker; ½ Teel. Zitronensaft

Außerdem:

Mehl und gemahlene ungeschälte Mandeln für die Arbeitsfläche; Ausstecher in Sternform (5 cm), Zubereitung: ca. 50 Min.

Kühlen: 1–2 Std.

Backen: 2 × ca. 25 Min.

Für ca. 50 Stück



So wird's gemacht:

Für den Teig Orangeat und Zitronat fein hacken, mit den übrigen Zutaten mischen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Dann den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz mit den Händen kneten und zu einer Platte formen. In Frischhaltefolie wickeln und 1–2 Std. kühl stellen. Den Backofen auf 140 Grad C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für die Deko die Eiweiße mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft aufschlagen.

Einen Gefrierbeutel aufschneiden, mit den Mandeln bestreuen und den Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Die Sterne ausstechen und auf die Bleche setzen. Dabei den Ausstecher zwischendurch immer wieder in warmes Wasser oder Puderzucker tauchen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.

Den Guss mit einem Pinsel dick auf die Sterne streichen. Die Zimtsterne nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.