





---

# Schwarz-Weiss Gebäck

 60 min  
 20 min,  180 Grad  
 FSRe der FMI <3





## Zubereitung

- ♥ Optional Vegan mit Magarine statt Butter. :)
- ♥ Aus den ersten 3 Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen. Dann den Teig teilen wie folgt: 1/3 und 2/3. Das kl. Stück wird mit dem EL Kakaopulver verknetet. Anschliessend zu schönen Rollen mit tollen Mustern formen!
- ♥ Den Teig zu einer Rolle formen und in den Kühlschrank legen.
- ♥ Wenn die Rolle etwas fester geworden ist, mit Milch einstreichen und in normalem Zucker rollen. Anschliessend in Scheiben schneiden (0,4 - 0,5 cm dick) und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- ♥ Die Plätzchen nun bei 180 Grad 15 - 20 Min. backen, dabei jedoch beobachten. Wenn sie eine leichte Bräunung am Rand haben, die Plätzchen sogleich rausholen.

## Zutaten

300 g	Mehl
125 g	Puderzucker
250 g	Magarine oder Butter
1 El	Backkakaopulver
evtl. etwas	Milch
etwas	normalen Zucker

# Mürbeteigplätzchen

 60 min  
 20 min,  180 Grad  
 FSRe der FMI <3

## Zubereitung

- ♥ Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb mit der Margarine und Ei hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Und den Teig kühl stellen.
- ♥ Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- ♥ Ausrollen und ausstechen.
- ♥ Zuckerguss aus einem Schuss Zitronensaft und Puderzucker anrühren und je nach Motivation und kreativität verzieren.

## Zutaten

500 g	Mehl
125 g	Zucker
250 g	Butter
1 Pck	Backpulver
1 Pck	Vanillezucker
1	Zitrone
1 Pr	Salz
1	Ei
200 g	Puderzucker
VIEL	Deko

---

# Elisenlebkuchen



40 min



10 min, 🔥=180 Grad



VIELE Portions



FSRe der FMI <3

## Zubereitung

- ♥ Orangeat und Zitronat fein hacken. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
- ♥ Den Backofen auf 200° vorheizen.
- ♥ Den Teig auf die Oblaten streichen.
- ♥ Die Lebkuchen bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen.
- ♥ Die Kuvertüre hacken und in einem Töpfchen im Wasserbad schmelzen. Die Lebkuchen nach dem Erkalten auf eine (Kartoffel)-Gabel aufspießen und kopfüber kurz in die Kuvertüre tunken. Alternativ Zuckerguss aus einem Schuss Zitronensaft und Puderzucker anrühren und damit bestreichen.

## Zutaten

1000 g	gemalene Haselnüsse
100 g	Orangeat
100 g	Zitronat
800 g	Rohrzucker
2 Pck	Lebkuchengewürz
1 EL	Zimt
1 Msp	Hirschhornsalz
10	Eier
1	(Bio) Zitrone
60	grosse Back-Oblaten
200 g	Kuvertüre oder
100 g	Puderzucker