



*Wenn da Himmi rosarot is,  
dean de Engerl Platzerl backn,  
sogt mei Oma.*

„Keulenengel“ von Bastian Will, 5 Jahre



## Haselnuß Herzen

20 g Butter od. Schweineschmalz  
2 Eiweiß, 250 g Sirup  
1 EL Kakao, 1 Rum-Aroma  
2 TL Zimt, 1 TL gem. Nelken  
200 g gem. Haselnüsse  
1/2 TL Balckpulver

## Lebzelt'n vom Blech

500 g Kunsthonig  
65 g Butter od. Margarine  
65 g Schweineschmalz  
1 Ei, etwas Salz  
4 Tr. Bittermandel-Aroma  
je 1/2 TL Kardamon,  
Nelken, 3 TL Zimt,  
4 TL Backpulver  
500 g Weizenmehl  
je 125 Mandeln,  
Zitronat

## Zimt-Sterne

500 g geschälte, fein  
gemahlene Mandeln  
500 g Zucker  
20 g Zimt  
3 Eiweiß  
1 EL Kirschwasser

## Vanille- hörnchen

250 g Butter  
od. Schmalz  
125 g Zucker

Mark von  
2 Vanille-  
schoten  
1/2 TL Salz  
375 g Mehl

200 g ungesch.  
Mandeln

125 g Puderzucker  
10 P. Vanilin-  
zucker

## Gustin- Plätzchen

2 Eier  
2 EL warmes Wasser  
100 g Zucker  
1 P Vanilinzucker  
75 g Weizenmehl  
50 g Dr. Oetker Gustin



## Haselnußherzen

Man schlägt das Eiweiß steif und läßt den Zucker einrieseln. Fett zerlassen und mit dem Kakao, den Gewürzen und dem Rum-Aroma unter die Masse heben. Haselnüsse und Backpulver hinzufügen. Den festen Teig vorsichtig 1 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Backzeit: 18 Minuten bei hoher Hitze. Nach Belieben verzieren.

## Lebzelt'n vom Blech

Honig, Fett und Salz werden langsam erwärmt, zerlassen, in eine Rührschüssel gegeben und kalt gestellt. Wenn die Masse erkaltet ist, rührt man das Ei, die Gewürze und nach und nach das mit Backpulver gemischte Mehl hinein. Die abgezogenen, gehackten Mandeln und das in kleine Würfel geschnittene Zitronat werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man streicht den Teig mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, knapp 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech. Backzeit: etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze. Der gesiebte Puderzucker wird mit so viel heißem Wasser angerührt, daß ein dicker Guß entsteht. Sofort nach dem Backen bestreicht man den Zelt'n damit und zerschneidet ihn in rechteckige Stücke.

## Zimt-Sterne

Mandeln mit Zucker, Zimt, dem geschlagenen Eiweiß und dem Kirschwasser gut vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Auf einem gezuckerten Brett 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Diese an einem warmen Ort trocknen lassen (nicht backen). Mit Puderzuckerglasur bestreichen.

## Vanillehörnchen

Man schlägt das Fett schaumig und gibt eßlöffelweise den Zucker dazu. Vanilleschotenmark und Salz dazu geben, Mehl sieben und unter den Teig rühren. Zum Schluß die gemahlten Mandeln unterkneten. Nun den Teig etwas kühl stellen. Hörnchen formen und auf ein gefettetes Blech geben. Backzeit: etwa 15 Minuten bei guter Mittelhitze. Noch warm vom Blech nehmen und auf ein Kuchengitter legen. Die Hörnchen mit einem Gemisch aus Puderzucker und Vanilinzucker bestreuen.

## Gustin-Plätzchen

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanilin-Zucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit Gustin gemischt Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem. Mit 2 Teelöffeln setzt man kleine Teighäufchen auf ein gefettetes, leicht mit Mehl bestäubtes Backblech und backt sie goldgelb.

Backzeit: 10-15 Minuten bei guter Mittelhitze

Aus dem Dr.-Oetker-Backbuch von 1950