

Vanillekipferl

mit Zimt und Mandeln

(für 2 Bleche)

Zutaten: **220 g Bergbauernbutter**
 200 g Zucker, 1Msp. Salz
 1 Msp. Zimtpulver
 2 Eigelb
 300 g Weizenmehl (Type 405)
 60 g geriebene weiße Mandeln
 1 Vanilleschote
 50 g Puderzucker



Bergbauernbutter mit 80 g Zucker, Salz und Zimtpulver verkneten. Eigelbe dazugeben und unterrühren. Weizenmehl in eine Schüssel sieben und mit geriebenen weißen Mandeln mischen. Die Mehlmischung der Butter-Eigelb-Masse zugeben und das Ganze zu einem festen Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Folie wickeln und 2 Stunden kaltstellen.

Den Teig dann zu etwa bleistiftdicken Rollen formen, diese in 4 Zentimeter lange Stücke teilen. Die Enden etwas spitz rollen und die Teigstücke zu Kipferl (Hörnchen) biegen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen.

Zum Wenden 120 g Zucker mit dem Mark von der Vanilleschote in einem flachen Gefäß gut vermengen.

Die Kipferl aus dem Ofen nehmen und noch heiß vorsichtig in der Zuckermischung wälzen.

Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
 Tel. 08651/7004-0 Fax 08651/7004 21 e-mail info@molkerei-bgl.de
 www.molkerei-bgl.de

Haselnuss-Spritzgebäck

(für 2-3 Bleche)

- Zutaten:**
- 300 g Bergbauernbutter**
 - 200 g Zucker**
 - 1 Prise Salz**
 - 1 Bio-Zitrone**
 - 1 Vanilleschote**
 - 2 Eier**
 - 50 ml Milch**
 - 400 g Weizenmehl (Type 405)**
 - 250 g feingeriebene Haselnüsse**
 - 100 g Schokolade**



Bergbauernbutter mit Zucker, Salz und dem Abgeriebenen von einer Bio-Zitrone sowie dem Mark von der Vanilleschote in einer Schüssel schaumig rühren. Eier und Milch hinzufügen und ebenfalls unterrühren. Weizenmehl sieben und mit den feingeriebenen Haselnüssen unter den Teig mischen, so dass eine spritzfähige Masse entsteht.

Diese mit einem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten backen.

Mit der geschmolzenen Schokolade verzieren.

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-0 Fax 08651/7004 21 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Rahmtaler mit Pistazien

(für 2 Bleche)

Zutaten: **80 g Puderzucker**
 220 g Weizenmehl
 180 ml Schlagrahm
 1 Vanilleschote
 3 Eiweiße
 40 g Zucker
 200 ml Bergbauerschlagrahm
 280 g Kuvertüre
 80 g weiche Butter
 80 g Vollmilchkuvertüre
 20 g Pistazienhälften



Puderzucker und 80 g Weizenmehl in ein Schüssel geben und mit dem Schlagrahm und dem Mark von der Vanilleschote glattrühren.

Eiweiße und Zucker zu Schnee schlagen.

140 g Weizenmehl sieben und mit dem Eischnee unter die Rahmmasse heben. Mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle kleine Punkte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech aufspritzen. Im vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten bei 220°C auf der mittleren Schiene backen, so dass der äußere Rand hellbraun bleibt.

Für die Füllung den Bergbauerschlagrahm zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen, kleingehackte Kuvertüre einrühren, bis sie sich völlig aufgelöst hat, und abkühlen lassen.

Die weiche Butter zusammen mit der abgekühlten Schokoladenmasse schaumig rühren. Nach dem Auskühlen der Taler je 2 Stück mit der Rahmcreme zusammensetzen. In geschmolzene Vollmilchkuvertüre tauchen und mit je zwei von den Pistazienhälften garnieren.

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
 Tel. 08651/7004-0 Fax 08651/7004 21 e-mail info@molkerei-bgl.de
 www.molkerei-bgl.de

Nussecken

mit Orangenmarmelade

(für 1 Blech)

Zutaten: 250 g Weizenmehl (Type 405)

170 g Zucker

1 Ei

2 Päckchen Vanillezucker

250 g Bergbauernbutter

**300 g Nüsse (Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse)**

3 EL Wasser

150 g Orangenmarmelade

100 g Schokoglasur



Weizenmehl mit 70 g Zucker, dem Ei und einem Päckchen Vanillezucker vermischen. 125 g Bergbauernbutter in Stücke schneiden und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Rolle formen und zugedeckt 60 Minuten kühlstellen.

Inzwischen die Nüsse fein reiben. 125 g Butter und 100 g Zucker mit einem Päckchen Vanillezucker und 3 EL Wasser in einem Topf aufkochen. Die Nüsse einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Nun den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech ausrollen und zuerst mit Orangenmarmelade, dann mit der Nussmasse bestreichen.

Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen.

Das Backblech herausnehmen und die Platte noch warm in Dreiecke schneiden.

Die Schokoglasur schmelzen und die Nussecken mit den Ecken darin eintauchen.

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-0 Fax 08651/7004 21 e-mail info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de

Bergbauern-Buttertaler

(für 2 Bleche)

Zutaten: **180 g Butter**
 280 g Zucker
 40 g Marzipanrohmasse
 1 Bio-Zitrone
 1 Vanilleschote
 1 Prise Salz
 1 Päckchen Orangenzucker
 240 g Weizenmehl
 ca. 5 EL Bergbauermilch



Butter, 80 g Zucker und die Marzipanrohmasse mit dem Abgeriebenen von der Bio-Zitrone sowie dem Mark von der Vanilleschote und der Prise Salz in einer Schüssel verkneten. Das Ei und das Päckchen Orangenzucker darunter mengen. Das Weizenmehl sieben, dazugeben und zu einem Mürbeteig verarbeiten.

Den Teig in Folie packen und 1 Stunde kaltstellen. Dann den Teig zu Rollen mit einem Durchmesser 3 cm formen und rundherum leicht mit Bergbauermilch bestreichen.

Die Teigrollen ganz in 200 g Zucker wälzen und nochmals 1 Stunde kaltstellen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und auf der mittleren Schiene bei 180°C 8 bis 10 Minuten backen.

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
 Tel. 08651/7004-0 Fax 08651/7004 21 e-mail info@molkerei-bgl.de
 www.molkerei-bgl.de

Knusprige Mandelschnitten

(für 1 Blech)

Zutaten: **100 g weiche Butter**
 2 Eier
 80 g Zucker + 1 EL Zucker
 100 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 200 g Mandelstifte
 4 EL Hagelzucker



Die weiche Butter und ein Ei mit den 80 g Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, hinzufügen und ebenfalls unterrühren.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig dünn darauf streichen.

Ein Ei und einen EL Zucker verquirlen und mit einem Pinsel auf die Teigplatte streichen. Die Teigplatte mit den Mandelstiften und dem Hagelzucker bestreuen.

Auf der mittleren Schiene in 10 bis 12 Minuten goldgelb und knusprig backen.

Noch warm in Rechtecke schneiden, dabei das Messer von oben eindrücken, damit die Mandeln nicht absplittern. Die Mandelschnitten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
 Tel. 08651/7004-0 Fax 08651/7004 21 e-mail info@molkerei-bgl.de
 www.molkerei-bgl.de

Topfenstollen

mit Mandeln

(für 1 Stollen)

Zutaten: 250 g Rosinen
50 g Zitronat (Succade)
50 g Orangeat
150 g gestiftelte Mandeln
4 cl Rum
500 g Weizenmehl (Type 405)
1 Päckchen Backpulver
250 g Topfen
150 g Zucker
100 g Bergbauernbutter
1 Ei
½ TL Salz
1 Bio-Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL weiche Butter
20 g zerlassene Butter
1 EL Puderzucker



Die Rosinen mit warmem Wasser waschen, in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Das Zitronat und das Orangeat, gewürfelt mit den gestifteten Mandeln und den Rosinen in einer Schüssel vermengen. Den Rum darüber gießen und etwa 10 Minuten marinieren lassen.

In der Zwischenzeit das Weizenmehl und das Päckchen Backpulver in eine Schüssel sieben. Den Topfen, die 150 g Zucker und die Bergbauernbutter zerkleinert dazugeben. Das Ei und das Salz sowie das Abgeriebene und den Saft von der Bio-Zitrone mit dem Vanillezucker hinzufügen.

Das Ganze in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verkneten. Die vorbereiteten Früchte und Mandeln dazugeben und gleichmäßig unter den Teig arbeiten.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eine Stollenform mit weicher Butter ausstreichen und den Teig gleichmäßig in die Stollenform drücken. Den Stollen auf das vorbereitete Backblech stürzen und mit übergestülpter Stollenform bei 180°C im vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen.

Den Quarkstollen aus dem Backofen nehmen, die Stollenform vorsichtig abheben und den Stollen noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen. Anschließend auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in 20 Scheiben schneiden.