

## Unsere weihnachtlichen Rezepte zum Nachmachen.....

### Walnuss-Schnitten

250 g	Butter
200 g	Zucker
1 P.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
4	Eier
200 g	gem. Walnüsse (ein paar nur gehackt)
250 g	Mehl
3 TL	Backpulver

Guß:

Puderzucker mit Zitrone oder Schokoladenguss

Butter schaumig rühren.

Zucker und Eier nach und nach zugeben;

Unter diese Schaummasse restliche Zutaten rühren und den Teig auf ein gefettetes Blech streichen.

Bei 200° C etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Guss bestreichen.

Jedes Stück mit einer halben Walnuss verzieren.

## Quarkstollen:

200 g Rosinen  
100 g Orangeat  
100 g Zitronat  
3 EL Rum oder Orangensaft

### Teigzutaten:

500 g Mehl  
1 Päck. Backpulver  
1 Prise Salz  
1 TL Kardamon  
1 TL Abrieb Zitronenschale  
250 g Magerquark  
200 g weiche Butter  
2 Eier  
200 g Zucker  
1 Päck. Vanillinzucker ---> zu einem Teig verarbeiten

80 g gemahlene Mandeln  
100 g zerlassene Butter zum Bestreichen  
Puderzucker zum Bestäuben

Rosinen, Orangeat und Zitronat mit dem Rum mischen und mindestens 1 Std. ziehen lassen.

Die oben genannten Teigzutaten zu einem festen Teig verkneten und 1 Std. kühl stellen.

Dann die Mandeln und die rumgetränkten Trockenfrüchte mit der vorhandenen Flüssigkeit auf einer bemehlten Arbeitsfläche unterkneten.

Zu einem Stollen formen und bei 170 °C Grad oder 150°C Grad Umluft ca. 70 Min. backen.

Noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben. Nach dem Erkalten noch einmal bestäuben und in Pergamentpapier einschlagen, dann in Alufolie einwickeln.

## Kokos-Würfel

6	Eier
300 g	Zucker
400 g	Mehl
1 Pack.	Backpulver
150 ml	Öl
150 ml	Milch

alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. 160/170°C auf dem Blech  $\frac{3}{4}$  Stunde backen.  
Auskühlen lassen.

Guß:

500 ml Milch	
400 g	Zartbitterschokolade
70 g	Zucker
250 g	Butter

alles erwärmen.

Aus dem Teig Würfel schneiden, in Guß tauchen und in Kokosflocken wenden.