

Hoffmann™

Qualität. schmeckt. selbstgemacht

# Weihnachtsgebäck

*köstliche Keks-Rezepte von Calle*



*Callekocht*





## Inhalt

# Weihnachtsgebäck

S. 4-5

### **Kokosmakronen**

Zartes Eiweißgebäck mit vollmundigem Kokosgeschmack.

S. 6-7

### **Nussecken**

Mürbeteigboden mit Marmelade und aromatischer Nusskruste.

S. 8-9

### **Spitzbuben - Marmeladenkekse**

Klassisches Weihnachtsgebäck mit fruchtiger Füllung.



# Kokosmakronen

vollmundig und lecker

## Zutaten

(Ca. 15-18 Makronen)

- 200 g Kokosraspeln
- 200 g Puderzucker
- 2 Eiweiß
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Milch
- Prise Salz

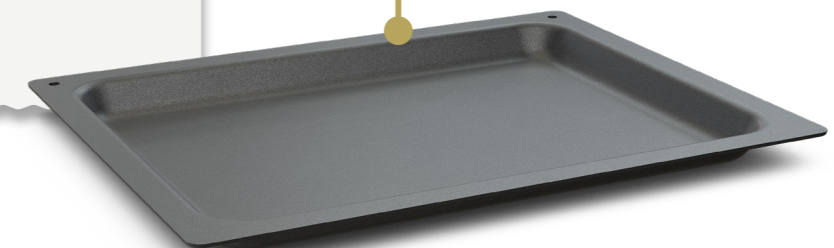
## Zubereitung

1. Backofen auf 150 Grad vorheizen. In einer großen Schüssel die Kokosraspeln, Puderzucker, Vanilleextrakt und eine Prise Salz miteinander vermengen.
2. In einer separaten Schüssel die Eiweiße steif schlagen, bis sich Spitzen bilden. Die steif geschlagenen Eiweiße vorsichtig unter die Kokosmischung heben. Außerdem 2 EL Milch hinzufügen.
3. Mit einem Esslöffel kleine Portionen auf der Backplatte verteilen. Mit unserem Backblech wird kein Backpapier benötigt.
4. Die Kokosmakronen im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Die genaue Backzeit kann variieren, also behalten Sie die Makronen im Auge, um ein Anbrennen zu vermeiden.
5. Nach dem Backen die Kokosmakronen auf dem Blech auskühlen lassen, da sie direkt nach dem Backen noch weich sein können. Guten Appetit!



**Tipp:** Dank des Zuckergehalts bleiben Kokosmakronen 2-3 Wochen frisch. In luftdichten Behältern behalten sie zudem ihre angenehm weiche Konsistenz.

Zubereitet mit:  
**Backplatte**



# Nussecken

*fruchtig, nussig, schokoladig*

## Zutaten

(Ca. 30 Nussecken)

### Mürbteig:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 9-10 EL Aprikosenkonfitüre

### Nussbelag:

- 200 g Butter in Stücken
- 200 g brauner Zucker
- 5 EL Wasser
- 200 g Haselnüsse (gemahlen)
- 200 g Mandeln (gehackt)
- 200 g Schokolade (zum Verzieren)

## Zubereitung

1. Zubereitung des Mürbteigs: Butter, Zucker, und Vanillezucker cremig rühren. Eier, Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten kühl stellen.
2. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Danach in die Auflaufform legen und in die Form drücken.
3. Aprikosenkonfitüre auf dem Mürbeteig gleichmäßig verteilen. In einem Topf Butter, Zucker und Wasser schmelzen (nicht kochen, sondern nur schmelzen lassen). Den Topf vom Herd nehmen und die Nüsse dazugeben, alles gut vermengen.
4. Die Nussmischung auf dem Mürbeteig gleichmäßig verteilen. Danach für 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und mit geschmolzener Schokolade nach Belieben verzieren. Guten Appetit!

Zubereitet mit:  
**Auflaufform**



**Tipp:** Mürbeteig am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Das verbessert die Textur und spart Zeit bei der Zubereitung am nächsten Tag.





# Spitzbuben

## Kekse mit Marmeladenfüllung

### Zutaten

(Ca. 20-25 Spitzbuben)

- 250 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanillezucker
- Prise Salz
- 200 g Marmelade nach Wahl

### Zubereitung

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Butter in Stücke schneiden und in die Mulde geben. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, Ei, Vanillezucker und eine Prise Salz hinzufügen. Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit Spitzbuben-Ausstechern gewünschte Formen ausstechen.
4. Die Plätzchen mit genügend Abstand auf ein Backblech legen und für ca. 10-15 Min. backen. Nach dem Backen die Plätzchen vollständig auskühlen lassen. Die Plätzchen ohne Loch mit etwas Marmelade bestreichen. Die Plätzchen mit Loch daraufsetzen und leicht andrücken.
5. Genießen Sie diese köstlichen Spitzbuben zu einer Tasse Tee oder Kaffee. Guten Appetit!



**Tipp:** Die Plätzchen am besten nicht zu dünn ausstechen. Eine moderate Dicke sorgt für den perfekten Kompromiss zwischen Zartheit und Knusprigkeit.

Zubereitet mit:  
**Backplatte**



**Wir wünschen Ihnen ein  
genussvolles Weihnachtsfest**

*Ihr Team Hoffmann*



Tel.: +49 2371 462611  
[service@hoffmann-germany.de](mailto:service@hoffmann-germany.de)

Montag - Donnerstag  
08:00 - 16:30 Uhr

Freitag  
08:00 - 15:00 Uhr



[www.hoffmann-germany.de](http://www.hoffmann-germany.de)