



MICHAELA KOLLMEDER
HEILPRAKTIKERIN

Weihnachtsplätzchen



SK

1. Erdmandelkekse

ZUTATEN

160g Erdmandelmehl
50g Kokosöl
1 Ei
Salz
½ Vanilleschote
½ TL Weinsteinbackpulver

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander verkneten. Teig zu kleinen Kugeln formen, auf ein Backblech setzen und mit einem Glas oder Keksstempel flach drücken. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

2. Zimtsterne

ZUTATEN

2 Eiweiß
80g Honig
200g gemahlene Mandeln
80g gemahlene Haselnüsse
1 EL Zimt
1 Prise Nelken
1 Prise Meersalz

ZUBEREITUNG

Eiweiß steif schlagen. Honig hinzufügen und so lange rühren bis die Masse glänzt. 3 EL davon in einer separate Schüssel geben. Den Rest mit Mandeln, Haselnüssen, Zimt, Nelken und Salz verrühren, bis ein fester Teig entsteht. Danach für 10-15 Minuten kühlen. Den Teig vorsichtig ausrollen und Sterne ausstechen. Das übrig geschlagene Eiweiß-Honig Gemisch auf die Sterne streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 120°C ca. 15 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 100 Grad schalten und die Sterne 25 Minuten weiter backen.

3. Schokoladenbrot

ZUTATEN

180 g Zucker (alternativ 150g Birkenzucker oder Erythrit)

250g Butter

250g gem. Mandeln

250g geriebene Zartbitterschokolade

100g Mandelmehl entölt

6 Eier

Zartbitter Kuvertüre oder Schokolade zum verzieren

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Eier verrühren. Gem. Mandeln, Mehl und geriebene Schokolade vermischen und in die Butter – Zucker – Masse geben. Ofen auf 150 – 170 Grad vorheizen. Teig auf ein Backblech streichen und ca. 15 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen heiß schneiden, erkalten lassen, mit Schokolade überziehen und evtl. mit Mandelblättchen oder Deko bestreuen.