

Bunte Kinderplätzchen

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mehl
125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 TL Backpulver

für die Glasur:

1 Zitrone
100 g Puderzucker
bunter Hagelzucker, Plätzchendeko nach Belieben

1. Gib das Mehl, Ei, Backpulver, den Zucker und Vanillezucker und die in Stückchen geschnittene Butter in eine Schüssel und knete die Zutaten zu einem Teig.
2. Gib 1 Ei Mehl in ein Sieb und bestäube das Backbrett und rolle den Teig darauf aus.
3. Steche mit verschiedenen Austechformen Plätzchen aus und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backe die Plätzchen bei 200 Grad ca. 10 Min. bis sie goldbraun sind. (Bei der zweiten Backserie genügen 8 Min., da der Backofen dann heißer ist.)
4. Für die Glasur: Presse eine Zitrone aus und mische 2 El Zitronensaft mit 100 g Zucker in einer Schüssel und bepinsle die Plätzchen mit der Zitronenglasur.
5. Dann kannst Du die Plätzchen mit Hagelzucker oder bunten Zuckerperlen phantasievoll dekorieren.

Vanillekipferl

Zutaten für 150 Plätzchen:

500 g Mehl
400 g Butter
160 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln

zum Wälzen:

100 g Zucker
4 Päckchen Vanillezucker

1. Mehl, Butter Mandeln und Zucker auf ein Backbrett geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und kurze Zeit kalt stellen.
2. Dann eine lange Wurst formen und in gleichmäßige Stücke abschneiden und den Teig zu kleinen Hörnchen formen.
3. Lege Backpapier auf ein Blech und ordne lege die Kipferln dann eng auf das Blech. Backe die Plätzchen bei 175 Grad ca. 15 Min. und lasse sie dann kurz abkühlen.
4. Mische 4 Päckchen Vanillezucker mit 100 g Zucker und wende die noch heißen Kipferln in dem Zucker.

Pikante Linsensuppe

Zutaten für 4 Personen:

250 - 300 g Linsen (z.B. Berg- oder Puylinsen)
1 Bund Suppengrün (1 Stange Lauch, 2 Karotten, 1 Stück Sellerie)
250 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel, besteckt mit 3 Nelken
1 Lorbeerblatt
2 El Essig
Salz, Pfeffer, 1 Msp. gemahlener Koriander, 1 Msp. gem. Kreuzkümmel
1 Gemüsebrühwürfel
½ Bund Petersilie

1. Wasche die Linsen und gib sie in eine Schüssel und bedecke sie mit Wasser und lasse sie über Nacht in Mineralwasser einweichen.
2. Wasche und schneide den Lauch, das Selleriestück und die Karotten klein. Gib sie mit der geschälten und mit 3 Nelken besteckten Zwiebel, dem Gemüsebrühwürfel, dem Lorbeerblatt, den Linsen und dem Einweichwasser in einen Topf. Fülle den Topf mit ca. 1 l Wasser auf. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. weich kochen.
3. Inzwischen kannst Du die Kartoffeln schälen und würfeln und noch weitere 15 Min. mitkochen. Entferne die Zwiebel und schmecke die Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig ab. Wasche und hacke die Petersilie und rühre sie zum Schluss unter die Suppe.

Variante:

Wenn die Suppe fertig ist, schneide eine Rinds- oder Geflügelwurst oder ein Frankfurter Würstchen in kleine Stücke und lasse sie kurz mitkochen.