



Butterplätzchen mit Vanille (für den Adventskalender)

Für 40 Plätzchen

Arbeitszeit: ca. 40 min + ca. 2 h Kühlzeit + ca. 12 min Backzeit pro Blech

Zutaten

200 g weiche Alnatura Süßrahmbutter	50 g Alnatura Mandeln gemahlen
100 g Alnatura Puderzucker	2 Msp Alnatura Bourbonvanille gemahlen
300 g Alnatura Weizenmehl (Type 405) + etwas für die Arbeitsfläche	100 g Alnatura Kuvertüre Zartbitter

Zubereitung

1. Butter und Zucker in einer Schüssel 3-5 min schaumig schlagen. Mehl, Mandeln und Vanille zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 h im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Arbeitsfläche und Teig mit etwas Mehl bestäuben. Teig mit dem Nudelholz ca. 3-4 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und portionsweise im Ofen (Mitte) jeweils 10-12 min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben, diesen zuknoten und die Schokolade bei kleiner Hitze im Wasserbad schmelzen. Dann mit einem Holzspieß ein kleines Loch in die Unterseite des Beutels stechen, die Masse mit leichtem Druck herauspressen und die Plätzchen damit verzieren, z. B. mit Zahlen für einen Keks-Adventskalender. Glasur über Nacht vollständig trocknen lassen.

Tipp: Für eine vegane Variante die Butter gegen Alnatura Margarine austauschen.



Gebrannte-Mandel-Schokoplätzchen (für den Adventskalender)

Für 30 Plätzchen

Arbeitszeit: ca. 40 min + ca. 2 h Kühlzeit + ca. 12 min Backzeit pro Blech

Zutaten

225 g Alnatura Sélection Aufstrich Gebrannte Mandel	300 g Alnatura Weizenmehl (Type 405) + etwas für die Arbeitsfläche
225 g Alnatura Puderzucker	25 g Alnatura Kakao schwach entölt
75 ml Alnatura Orangensaft + ½ TL für die Glasur	Eiweiß (ca. 20 g) von 1 kleinen Ei
30 g weiche Alnatura Süßrahmbutter	

Zubereitung

1. Mandelaufstrich, 100 g Zucker, Orangensaft und Butter in einer Schüssel 3–5 min schaumig schlagen. Mehl und Kakao zugeben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 h im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Arbeitsfläche und Teig mit etwas Mehl bestäuben. Teig mit dem Nudelholz ca. 3–4 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und portionsweise im Ofen (Mitte) jeweils 10–12 min backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Den restlichen Zucker dazusieben, ½ TL Orangensaft zufügen und mit dem Handrührgerät bei niedriger Stufe 4–5 min zu einer glänzenden, zähflüssigen Glasur verrühren.
4. Die Glasur in einen Gefrierbeutel füllen, die Öffnung wie ein Bonbon zudrehen und mit einem Holzspieß ein kleines Loch in die Unterseite des Beutels stechen. Die Masse mit leichtem Druck aus dem Beutel drücken und die Plätzchen damit verzieren, z. B. mit Zahlen für einen Keks-Adventskalender. Glasur über Nacht vollständig trocknen lassen.

Tipp: Für eine vegane Variante Butter gegen Alnatura Margarine austauschen und beim Zuckerguss das Eiweiß durch Wasser und Orangensaft ersetzen.