



Weihnachtskekse

Mini-Schaumrollen

- 2 Pkg. Blätterteig
- 1 Ei
- 5 Eiweiß
- 250 g Zucker
- Salz
- 1 EL Staubzucker
- Etwas Öl
- Schaumrollenformen mit circa 5 mm Länge

Gebrannte Mandeln

- 180 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 ml Wasser
- 200 g Mandeln
- Etwas Butter
- Etwas Zimt

Mozartkugeln

- 200 g Nougat
- 200 g Marzipanrohmasse
- 150 g Geröstete Pistazien
- 100 g Schokolade
- 125 g Staubzucker
- 2 EL Kirschsafft

Mini-Schaumrollen

Aus dem Blätterteig ca. 2 cm breite Streifen schneiden und diese auf runde, leicht geölte Schaumrollen-Formen wickeln. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit den Teig-Enden nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.



Im Rohr bei etwa 180 °C Heißluft 12 bis 15 Minuten goldgelb backen. Die gebackenen Rollen noch im warmen Zustand von den Formen lösen und auskühlen lassen. Vorsicht, denn die Schaumrollen-Hüllen brechen leicht. Für die Füllung das Eiklar mit Zucker und einer Prise Salz über 80 °C mit dem Handmixer steif schlagen. In einen Dressierbeutel geben, die gebackenen Teigrollen damit befüllen und die fertigen Schaumrollen mit Staubzucker im Sieb bestreuen.

Mozartkugeln

Nougat in kleine Würfel schneiden und zu Kugeln formen. Marzipanrohmasse geschmeidig kneten, Kirschsafft und feingehackte Pistazien hinzufügen. Staubzucker unterkneten. Marzipanmasse zu einer größeren Kugel formen, flach auseinander drücken und die Nougatkugeln damit umhüllen. Zum Schluss die Nougat-Marzipankugel mit einer Pralinenzange in geschmolzene Schokolade tauchen, mit einer Pistazie dekorieren und auf einem Backofenrost trocknen lassen.



Gebrannte Mandeln

Zimt, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Wok-Pfanne (oder einer normalen Pfanne) zum Kochen bringen.

Die Mandeln und etwas Butter dazugeben und unter ständigem Rühren weiterkochen, bis das Wasser verdampft ist und der Zucker trocken wird. Immeriterrühren bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen. Abkühlen lassen.

