

## „Spitzbuben“

[www.beckmohn.ch](http://www.beckmohn.ch)



840g Mehl  
560g Butter                    zusammen reiben  
140g Eier  
4g Vanillezucker  
2g Salz  
280g Puderzucker dem Mehl-Buttergemisch begeben und rasch zu einem Teig zusammenkneten.

Im Kühlschrank fest werden lassen, auf 3mm ausrollen (ev. „Teighölzli“ verwenden), gewünschte Form ausstechen, auf ein Blech mit Backpapier legen, bei der Hälfte, den Deckeln ein Loch ausstechen.

Backen: ca. 180 C° in der Ofenmitte ca. 5 Min.  
Fertigstellen: Die Deckel noch heiss mit Puderzucker stauben  
Mit Konfitüre nach Wahl füllen

## Haferflocken-Guetzli

[www.beckmohn.ch](http://www.beckmohn.ch)



250g Mehl  
250g Butter                    zusammen reiben  
250g Haferflocken ev. etwas zerkleinern  
250g Zucker  
100g Eier  
1g Salz  
5g Vanillezucker dem Mehl-Butter-Gemisch begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen

Im Kühlschrank fest werden lassen, auf 4mm ausrollen, mit einem Runden ev. gezacktem Ausstecher ca. 4cm Rondellen ausstechen und auf ein Blech mit Silikonpapier absetzen. Selbstverständlich können sämtliche „Weihnachtsformen“ ausgestochen werden.

Backen: ca. 180 C° in der Ofenmitte ca. 5 Min. goldbraun backen

## Vanillekipferl

[www.beckmohn.ch](http://www.beckmohn.ch)



250g Mehl  
200g Butter                    zusammen reiben  
100g weisse gemahlene Mandeln  
80g Puderzucker  
10g Vanillezucker  
1g Salz  
25g Ei                            dem Mehl-Butter-Gemisch begeben und rasch zu einem Teig  
zusammenfügen

Teig im Kühlschrank fest werden lassen.

Variante 1: Es können Fingerdicke Rollen geformt werden und in ca. 4cm Stücke geschnitten werden anschliessend, auf ein mit Backpapier belegtes Blech in Kipfform absetzen.

Variante 2: Vanillekipferl Teig auf 6mm ausrollen und mit einem 4cm Durchmesser, runden Ausstecher, Kipferl (Halbmonde) ausstechen.

Backen: ca. 180 C° in der Ofenmitte ca. 7 Min.

Nach dem Backen direkt mit dem Puderzucker Vanillezuckergemisch 1:1 bestauben oder direkt darin wenden

## „Schoggi-Möndli“

[www.beckmohn.ch](http://www.beckmohn.ch)



200g Butter                    flüssig machen  
150g dunkle Couverture auf dem Wasserbad schmelzen  
250g Mehl  
80g Puderzucker  
100g gemahlene Haselnüsse  
1g Salz                        zum Butter und der geschmolzenen Couverture dazugeben und  
zusammenfügen

Den Teig im Kühlschrank ca. 20 Min. etwas erkalten lassen, wenn er zu fest ist, kann er nicht mehr gut ausgewallt werden.

Mit dem Wallholz auf 5 mm ausrollen und mit einem Mondausstecher ausstechen, direkt auf ein Blech mit Backpapier legen.

Backen: ca. 180 C° ca. 4 Min. backen, noch heiss, üppig mit Schokoladenpulver stauben

## „Chräbeli“

[www.beckmohn.ch](http://www.beckmohn.ch)

200g Eier

500g Zucker

500g Mehl

20g Anis

2g Trieb Salz

zusammenfügen

zusammen schön schaumig rühren

zum Eier-Zuckergemisch geben und zu einer Masse

Teig sollte einen Tag zugedeckt stehen gelassen werden.

Teig in kleinen Portionen zu fingerdicken Rollen formen, mit dem Messer die Rollen in ca. 5cm lange Stücke schneiden, mit einem glatten Messer 4 Mal einschneiden und gebogen auf ein Blech mit Backpapier absetzen. Jetzt, die geformten „Chräbeli“ noch einmal einen Tag abstehen und trocknen lassen.

Backen: ca. 200 C° ca 4 Min.

