

# ADVENTSKALENDER

## Türchen 12

### Nussige Ecken oder fruchtige Taler?

Nachdem ich mein erstes Plätzchenrezept am 9. Dezember mit euch geteilt habe, möchte ich heute zwei weitere Plätzchensorten vorstellen. Alle, die den nussigen und schokoladigen Geschmack der Schokokugeln mochten, finden heute mit den Nussecken ein weiteres Rezept für schokoladige und nussige Plätzchen. Für diejenigen, die es lieber fruchtiger mögen, gibt es die Terrassenplätzchen – auch Hilda Brötchen genannt – als leckere Alternative. Mit Marmelade verfeinert und gestapelt sind diese Plätzchen ein absolutes Muss auf jedem gefüllten Plätzchenteller.

Einfacher herzustellen und zu backen sind die Terrassenplätzchen, genauso lecker sind die Nussecken. Mit ein wenig Erfahrung oder Hilfe können auch diese sehr schnell zubereitet werden.

Solltet ihr eines oder beide Rezepte einmal ausprobieren, freue ich mich sehr über eure Bilder oder Berichte, wie es euch geschmeckt hat.

Die Rezepte zu den Plätzchen findet ihr in der druckerfreundlichen Version auf der nächsten Seite.



# Nussecken

## Alle Zutaten für ein großes Backblech Nussecken:

- 300g Mehl
  - 1 TL Backpulver
  - 130g Zucker
  - 1 Vanillezucker
  - 1-2 Eier (Oma nimmt 1 ½)
  - 130 g Margarine
- Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und dann auf dem viereckigen Blech ausrollen.
- Marmelade dünn darauf verstreichen
- Etwas Aprikosenmarmelade zum Bestreichen
- 120 g Butter
  - 100g Zucker
  - 1 Vanillezucker
  - 1 EL Honig (1-2EL Wasser evtl.)
  - 250 g Nüsse  
(½ gemahlen/ ½ gehackt; je nach Belieben)
- In einem großen Topf erhitzen und dann die Masse auf den Teig streichen.
- Dann die Nüsse hinzufügen.

Bei Ober-/Unterhitze und 200° für ungefähr 20 min backen. Nach dem Backen nur für 2-3 min auskühlen lassen und dann mit dem Messer in Dreiecke schneiden.

Optional etwas Kuvertüre im Topf erhitzen und die Ecken eintauchen und auskühlen lassen.

# Terrassenplätzchen

## Alle Zutaten eine Portion Plätzchen:

- 300 g Mehl
  - 150g Butter oder Margarine
  - 125g Zucker
  - etwas Vanille
  - 1 Ei
- Zum Bestreichen: etwas Gelee/Marmelade und Puderzucker

## Zubereitung

Die Zutaten zu einem Plätzchenteig verarbeiten und dann ausrollen. Mit Ausstechförmchen runde Formen ausstechen (für Deckel- und Boden-Plätzchen). Mit einem kleineren Förmchen optional in die Hälfte der Taler (Deckelplätzchen) noch ein mittiges Loch zusätzlich stanzen.

Bei Ober-/Unterhitze und 200° goldgelb backen.

Die Hälfte der Taler mit Marmelade bestreichen (Bodenplätzchen). Dabei einen Klecks Marmelade in die Mitte des Talers setzen, nicht bis zum Rand streichen. Die Taler mit Loch in der Mitte (Deckelplätzchen) mit Puderzucker bestreuen. Dann die Plätzchen zusammensetzen.