

Leckereres für die Adventszeit

zur Rose



Lebkuchen

Zutaten

190 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mandelmehl
3 Eier
Lebkuchengewürz nach Geschmack
etwas Wasser
1 Päckchen Backpulver
1 EL ProLine®-Pulver (Vanille)

Zubereitung

Alles gut vermengen und etwas größere Kugeln (Ø ca. 1,7 cm) mit feuchten Händen rollen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und breit drücken. Sie sollten am Besten einen Ø von 5 cm haben.

zur Rose



Leckere
Vanille-Kipferl

Zutaten

250 g gemahlene Mandeln
125 g Butter
3 TL ProLine®-Pulver (Vanille)
3 TL Süßstoff (flüssig)
4 Vanille-Stangen
Süßstoff (fest) nach Belieben

Zubereitung

Die gemahlene Mandeln mit der Butter, dem ProLine®-Pulver und dem Flüssigsüßstoff vermengen. Aus dem Teig Kipferl formen und bei 180 °C für 10–12 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit die Vanillestangen auskratzen und mit dem festen Süßstoff vermischen. Nun über die fertigen Kipferl verteilen.

zur Rose



Spekulatius-Kekse

Zutaten

4 Eier
320 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Backpulver
1 TL ProLine®-Pulver (Vanille)
Süßstoff nach Belieben
etwas Spekulatiusgewürz nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und glatt rühren. Entweder den Teig kalt stellen und danach ausrollen und mit Keksausstechern ausstechen oder den ungekühlten Teig in Pralinenförmchen füllen. Das Ganze dann bei 180 °C ca. 15–20 Minuten backen. Wie lange es ganz genau dauert hängt von der Größe der Förmchen ab, also lieber dabei bleiben und schon nach 10 Minuten die Stäbchenprobe machen.

zur Rose



Mal etwas anderes:
Mandel-Spekulativ

Zutaten

300 g fein gemahlene Mandeln
80 g ProLine®-Pulver (Vanille)
200 g Butter
150 g Süßstoff
100 g gehackte Mandeln
2 Eier, 1 Fläschchen Vanille-Aroma
1 Prise Salz, 1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver, 1 Prise Muskatnuss
für das Backblech Mandelplättchen

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und in einer Frischhaltefolie für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Teig ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Die Plätzchen auf ein gefettetes mit Mandelplättchen belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10–12 Minuten hellbraun backen.

Leckerer für die Adventszeit

zur Rose



Für den besonderen Anlass
Marzipan-Pralinen

Zutaten

100g Mandelmehl
50g Süßstoff
1,5 EL Wasser
1 EL Mandelmus
2 TL ProLine®-Pulver nach Geschmack
z. B. Vanille oder Cappuccino

Zubereitung

Den Süßstoff mit 2 EL Wasser vermischen, damit er sich etwas auflöst. Mandelmehl, Mandelmus und ProLine®-Pulver dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Aus der Masse kleine, mundgerechte Kugeln formen. Im Kühlschrank aufbewahren und kühl servieren. Lecker!

zur Rose



Ein wahrer Klassiker
leckere Kokosmakronen

Zutaten

100g Kokosraspeln	1 TL Süßstoff
2 Eiweiß	1 TL ProLine®-Pulver
1/2 TL Zimt	(Vanille)
1 Prise Salz	

Zubereitung

Backofen auf 130°C vorheizen. Kokosraspeln ohne Zugabe von Fett in einer beschichteten Pfanne unter Rühren goldbraun anrösten. Gegen Ende Zimt zugeben, vermengen und die Pfanne vom Herd nehmen. 10–20 Minuten abkühlen lassen. Eiweiß und Salz sehr steif schlagen (schnittfest). Kokos-Zimt-Masse vorsichtig unter den Eischnee heben und vermengen. Zum Schluss 1 TL ProLine® und Süßstoff nach Belieben dazugeben. Die fertige Kokosmasse löffelweise als kleine Häufchen auf Backpapier verteilen. Backblech für ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

zur Rose



Ideal zur Adventszeit:
Kekse mit Magerquark

Zutaten

500g Magerquark	Abrieb von 1 Zitrone
3 Eier	1 EL ProLine® Vanille
2 EL Süßstoff	600g Mandelmehl
12 EL Rapsöl	1,5 Pck. Backpulver
9 EL Milch	1 EL Margarine

Zubereitung

Quark, Eier, Flüssigsüßstoff, ProLine®-Pulver, Öl und Milch in eine Schüssel geben und zu einer glatten Creme verrühren. Zitrone waschen und Zitronen-Schale abreiben. Zitronen-Abrieb ebenfalls dem Teig zugeben. Mandelmehl und Backpulver vermischen und anschließend unter den Teig rühren. Der Teig muss 30min zugedeckt ruhen. Dann den Teig kurz mit der Hand durchkneten. Margarine in einem Topf schmelzen. Den Teig ausrollen, mit Ausstechformen ausstechen und die Figuren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Figuren nun dünn mit der flüssigen Margarine bestreichen. Die Kekse 10–15 Minuten bei 180°C backen.