

## **Bit Cookies - Gemeinsam digital Plätzchen backen**

### **Rezepte von Bäckermeister und Brotsommelier Ullrich Amthor**

#### **Zutaten für alle drei Sorten:**

0,5 kg Weizenmehl Type 405  
0,5 kg Weizenmehl Type 550  
1,0 kg Zucker  
1Pckg. Puderzucker  
500 g Butter  
100 g Margarine  
6 Eier  
100g Mandeln gemahlen  
500g Haselnüsse gemahlen  
Salz  
2 Pckg. Vanilinzucker  
2 Pckg. Backpulver  
1 Pckg. Zimt  
1 Pckg Kardamon  
1 Pckg. Nelken  
1 Pckg. Lebkuchengewürz  
1 Pckg. Hirschhornsalz  
1 Tafel Blockschokolade  
1 Pckg. Schokoladenguss  
große und kleine Oblaten  
4 trockene Butterhörnchen

#### **Vanillekipferl**

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Zucker  
100 g gemahlene Mandeln  
1 Eigelb  
Vanillinzucker  
Puderzucker

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 8-12 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze

#### **Margaretenplätzchen**

100 g Margarine  
150 g Zucker  
200 g Mehl  
1 Ei  
1 Pc Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
1 EL Wasser / 5 g  
1 gestrichener TL Backpulver  
50 g Blockschokolade hacken und unterheben

### **Lebkuchen**

7 trockene Hörnchen (Butter- oder mürbe Hörnchen)  
in 500 ml Wasser einweichen  
dazu 4 Eier  
750 g Zucker  
500 g gemahlene Haselnüsse  
250 g Mehl  
1 Päckchen Lebkuchengewürz  
1 EL Zimt  
½ TL Nelken  
1 Prise Cardamom  
1 TL Hirschhornsalz

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze

### **Weitere Rezepte:**

#### **Butter-Spekulatius**

160 g Butter  
180 g Zucker (Puderzucker)  
30 ml Milch  
1 Ei  
5 g Spekulatius-Gewürz  
2 g ABC-Trieb (Backpulver)  
400-420 g Mehl (Kalt)

Butter und Zucker glattarbeiten, Ei dazu, dann Milch und Gewürze dazu geben. Die Masse glattarbeiten (schlagen). Mit dem Mehl die Masse zu einem festen Teig kneten.

#### **Buttergebäck**

400 g Butter  
280 g Puderzucker  
2 Eigelb  
750 g Mehl  
Salz  
Vanille

#### **Butterblümchen**

300 g Mehl  
185 g Butter  
90 g Zucker  
3 Eigelb

#### **Kokosplätzchen**

4 Eiweiß  
150 g Zucker  
300 g Kokosraspeln  
evtl. Bittermandelaroma

große und kleine Obladen