

„ Wir backen Plätzchen „

powered by Silke Rieß



Förderverein An der
Neunkirchener Schule e.V.

Nussnester

3 Eier,
200 g Zucker und
1 Päckchen Vanillinzucker
cremig schlagen.

1 Tl. Zimt,
3-4 Tropfen Bittermandelöl,
500 g gemahlene Haselnüsse und
1 Msp. Backpulver unterrühren.

Den Teig zu kleine Kugeln formen und eine
Mulde in die Mitte drücken (Nest).
Die Nester bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca.
10–15 min backen.

120 g Puderzucker mit
2 Tropfen grüner Lebensmittelfarbe und
einigen Tropfen Wasser verrühren.
Die Nester bepinseln und kleine Dragee-Eier
in die Mitte legen.



Butterhasen

250 g Butter mit
2 Eiern,
200 g Zucker und
1 Päckchen Vanillinzucker schaumig rühren

500 g Mehl,
2 Msp. Backpulver unter die Butter-Eier-
Zucker-Masse kneten. Den Teig in Alufolie
wickeln und eine Stunde in den Kühl-
schrank stellen.
Den Teig ausrollen und ausstechen.
Bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10-12 min.
backen.
Mit Puderzucker, Lebensmittelfarbe,
verschiedene Streusel und Konfetti nach
belieben verzieren.



Kokossahne-Eier

400 g Schokolade (weiß oder Vollmilch) und
100 g Kokosfett (Palmin) im Wasserbad schmelzen.

250 g Sahne erhitzen und
200 g Kokosflocken sowie
2 Prisen Salz unterrühren.
Die Masse über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Aus der gekühlten Masse kleine Eier formen und in
100 g Kokosflocken wälzen. Die „Eier“ im Kühlschrank aufbewahren.

