



# Rezepte für Larissas Weihnachtsbäckerei

Am Sonntag, 23. November von 10 bis 12 Uhr, verwandelt sich ganz München in eine einzige Backstube: Larissa Lannert backt live im Radio – und ihr backt mit!

## Rezept: Spitzbuben, Kürbisblüten & Vanillekipferl

### 1) Teig für Spitzbuben & Kürbisblüten

Zutaten:

- 700 g Mehl
- 460 g kalte Butter
- 230 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier (M)
- 2 Eigelb (M)
  - Achtung: Eiweiß aufheben → brauchen wir für das Kürbisblüten-Topping
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Mehl sieben.
- Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben.
- Zitronenschale, Butter in kleinen Würfeln, Zucker, Vanillezucker, Eier, Eigelb und Salz zum Mehl geben.
- Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig zu einem flachen Rechteck formen und mindestens 30 Minuten kühlen.

## Ausstechen & Backen der Spitzbuben:

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Drei Backbleche mit Backpapier belegen (bei nur zwei Blechen: einfach nacheinander backen).
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen.
- Blumen oder andere Formen ausstechen.
- Auf Blech 1 und 2 die ausgestochenen Teile verteilen (z. B. 5×4 pro Blech).
- Auf einem der beiden Bleche bei allen Formen mittig einen Kreis ausstechen.
- Restliche Blumen für Blech 3 beiseite stellen (diese bleiben zunächst *ungebacken*).

## Backen:

- Blech 1 & 2 in der Mitte des Ofens 8–12 Min. goldgelb backen.
- Auskühlen lassen.

## Füllen:

- Konfitüre glatt rühren und in Spritzbeutel füllen.
- Einen Klecks Konfitüre auf die Kekse ohne Loch geben.
- Kekse mit Loch mit Puderzucker bestreuen und aufsetzen.
- Leicht andrücken.

## 2) Kürbisblüten aus dem restlichen Spitzbubenteig

### Zutaten für das Topping:

- 125 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g gemahlene, gehäutete Mandeln
- 50 g Kürbiskernmehl
- $\frac{1}{2}$  TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft
- 50 g Kürbiskerne
- Die 2 übrigen Eiweiße aus dem ersten Teig

## Zubereitung Topping:

- Puderzucker sieben.
- Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen.
- Mandeln, Kürbiskernmehl, Zimt und Zitronensaft unterheben.
- Masse in einen Spritzbeutel füllen, Spitze abschneiden.
- Auf die ungebackenen Blüten (Blech 3) jeweils einen Punkt in die Mitte spritzen.
- Kürbiskerne grob hacken und darüberstreuen.

## Backen:

- Im Ofen (Mitte) ca. 14 Min. backen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## 3) Vanillekipferl

### Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g kalte Butter (in Würfeln)
- 150 g Puderzucker
- 20 g Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 100 g Haselnüsse (braun, fein gerieben) oder 100 g blanchierte, fein gemahlene Mandeln

### Zubereitung:

- Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen.
- Puderzucker in die Mulde sieben.
- Butterwürfel und die Nüsse in die Mulde geben.
- Eier trennen und nur das Eigelb hinzufügen.
- Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark dazugeben.
- Alles zügig zu einem Teig kneten.
- Teig mindestens 30 Minuten kühlen.

## **Formen & Backen:**

- Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) oder 180°C Umluft vorheizen.
- Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.
- Teig zu einer dicken Rolle formen und in 1,5 cm Scheiben schneiden.
- Scheiben sofort wieder kühlen.
  1. Immer nur so viel Teig entnehmen, wie man formen kann – sonst bröselt er.
- Jede Scheibe kurz zu einer Kugel kneten, dann zu einem 1 cm dicken Würstchen rollen.
- Enden leicht spitz rollen und zum Halbmond formen.
- Kipferl mit etwas Abstand auf die Bleche legen.
- 8–10 Minuten backen, bis sie beginnen zu bräunen.

## **Nach dem Backen:**

- Kipferl aus dem Ofen nehmen und sofort in Zucker wenden.
- Im Zuckerbad auskühlen lassen.
- In eine luftdichte Keksdose geben – je länger sie ziehen, desto mürber werden sie.
- Zucker vom Zuckerbad sieben und weiterverwenden.