



Gerda Gottsbacher

# Mein Weihnachts-Kochbuch

Band 2



# *Inhalt*

Vorwort

## **Kipferln**

Vanillekipferln

Mohnkipferln

Klosterkipferln

Nougatkipferln

Puddingkipferln

Kardamomkipferln

Schokoladecipferln

## **Lebkuchen**

Lebkuchen nach traditionellem Familienrezept

Schokolebkuchen-Knöpfe

Früchtelebkuchen

Elisen-Lebkuchen

## **Kekse**

3 - 2- -1 - Mürbteig

Einfache Mürbteigkekse

Mohnecken

Ischler Törtchen

Zimtsterne

Nutellataler  
Vollkornkekse  
Zitronenkekse  
Florentiner  
Sosis Hausfreunde  
Ananas-Kokos-Makronen  
Linzer Engerln  
Kürbiskernkekse  
Cornflakes-Kekse  
Kokosbusserln  
Haselnusstaler

## **Kugeln**

Schoko-Rum-Trüffel  
Amaretto-Nuss-Trüffel  
Kokos-Cointreau-Trüffel  
Weiße Trüffel  
Rumkugeln  
Schokoladewurst  
Eiskonfekt mit Nüssen  
Eierlikörkugeln  
Baileyskugeln

## *Vorwort*



Weihnachten - das ist Tannenduft, Kerzenschein, knisterndes Kaminfeuer... vor allem aber herrlicher Geruch von Keksen und Lebkuchen, der sich durch das ganze Haus zieht. Kindheitserinnerungen werden wach, wir verspüren wieder den Zauber der aufregenden Zeit vor der Bescherung. Mit unseren Kindern, Enkelkindern und Freunden können wir das alles wieder erleben.

Was gibt es Schöneres, als die erwartungsvolle Adventzeit, in der wir mit Feuereifer für unsere Liebsten backen? Die

Vorfreude auf das schönste Fest des Jahres, die heimelige Küche, die uns die Geborgenheit der Kindheit verspüren lässt, die leuchtenden Kinderaugen - das alles macht das Backen in der Vorweihnachtszeit zu etwas ganz Besonderem.

Ich habe in diesem Buch viele Familienrezepte zusammengetragen, die noch von meiner Mutter und Großmutter stammen. Die meisten Rezepte sind liebgewordene Tradition, die auch in den Familien meiner Kinder weiterlebt.

Ich wünsch´ euch viel Spaß beim Backen!





***Kipferln***

## *Vanillekipferln*

### **Zutaten für ca. 70 Stück:**

300 g Mehl

250 g Butter

120 g Mandeln

100 g Staubzucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten verkneten und eine halbe Stunde kühl stellen.

Rollen formen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Zu Kipferln formen.

Bei 160° ca. 12 Minuten backen.

Vorsichtig vom Blech nehmen und noch warm in Vanillezucker wälzen.