

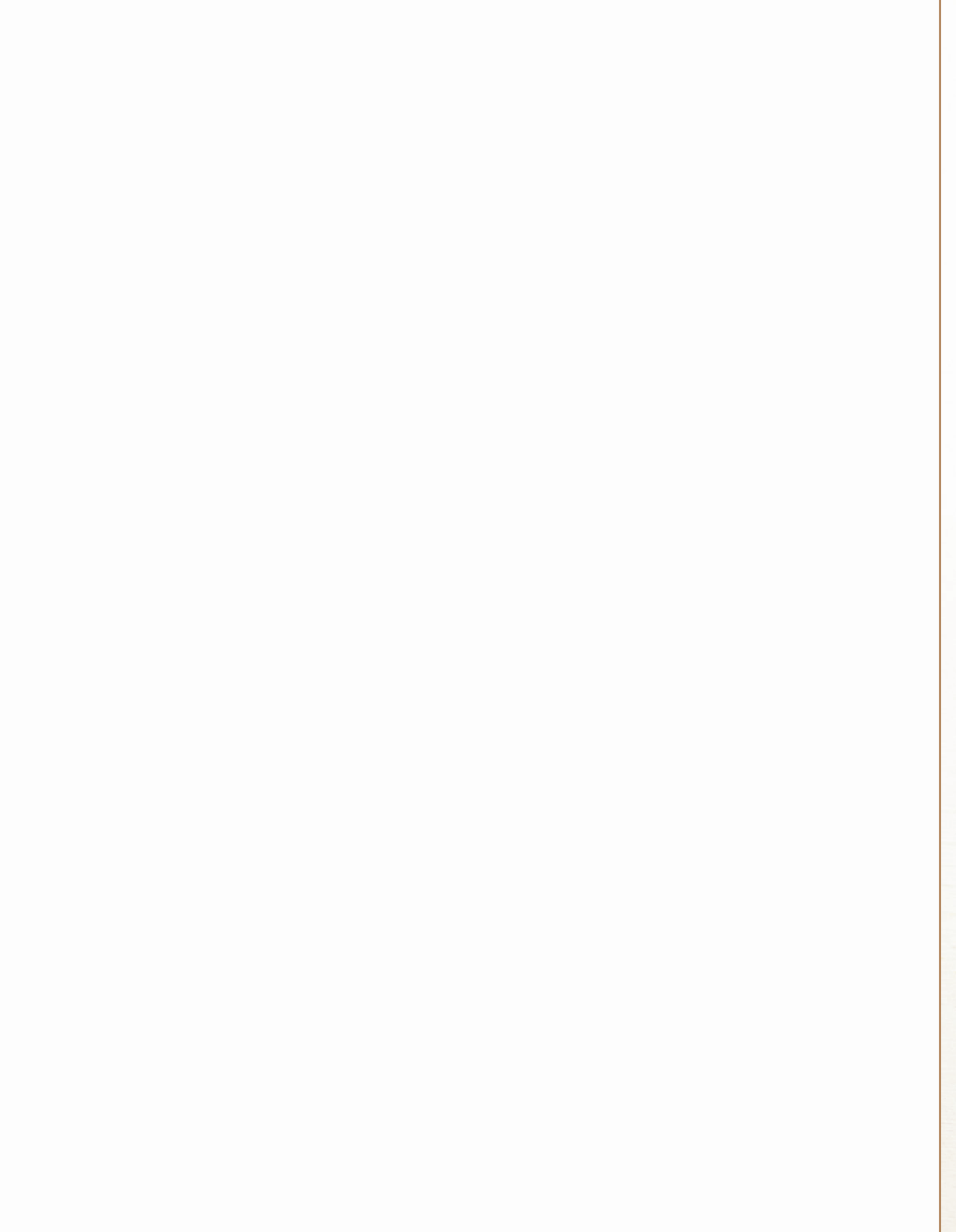


Pia Deges

# SÜSSE WEIHNACHTS CRÜSSE

*Feine Geschenke aus der Küche*





Pia Deges

# SÜSSE WEIHNACHTS- GRÜSSE

*Feine Geschenke aus der Küche*



# INHALT

---

## 4 AUF DIE PLÄTZCHEN, FERTIG, LOS!

---

- 6 Zimtherzen
- 8 Pinienkern-Stangen
- 10 Walnuss-Kugeln
- 12 Earl-Grey-Cookies
- 14 Pfefferkuchen-Häuschen
- 16 Baileys-Macarons
- 18 Pecan-Plätzchen
- 20 Tonka-Tannenbäumchen
- 22 Vanille-Ornamente
- 24 Sesam-Zitronen-Taler
- 26 Schoko-Schneebälle
- 28 Pistazien-Makronen
- 30 Cashew-Taler
- 32 Haselnuss-Tupfen

## 35 KLITZEKLEINE KÖSTLICHKEITE

---

- 36 Mokka-Trüffel
- 38 Gebrannte X-Mas-Mandeln
- 40 Vanillekipferl-Sterne
- 42 Printen-Pops
- 44 Torrone
- 46 WeihnachtsSchokolade
- 48 Nuss-Fudge
- 50 Glühwein-Gummis
- 52 Karamellbonbons
- 54 Schokosalami
- 56 Marzipan-Krokant-Würfel

## 59 FEIERTAGS- KUCHE

---

- 60 Tarte au Chocolat
- 62 Gewürzkuchen
- 64 Himbeer-Pie-Pops
- 66 Mohn-Spekulativ-Törtchen
- 68 Marzipan-Amaretto-Stollen
- 70 Bratapfel-Cupcakes
- 72 Rotweinküchlein
- 74 Lebkuchenschnitten
- 76 Mini-Chai-Gugl
  
- 78 **Weihnachtliche  
Verpackungsideen**
- 80 **Impressum**







AUF DIE  
.....  
PLÄTZCHEN,  
.....  
FERTIG, LOS!  
.....

# ZIMTHERZEN

Diese Plätzchen erobern Herzen im Sturm

## Zutaten

für 30 Stück

- .....
- \* 3 Eiweiß
- \* 250 g Puderzucker
- \* 1–2 TL Zimt
- \* 300 g Mandeln,  
ungeschält, gemahlen
- \* Puderzucker zum Ausrollen
- .....
- \* Ausstechform „Herz“,  
ø 7 cm

1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Eiweiß und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis eine schön glänzende Masse entstanden ist. 4 EL von der Masse in einem Schälchen beiseite stellen.
2. Zimt und Mandeln vorsichtig unter die übrige Masse heben.
3. Den Teig auf ausreichend Puderzucker ausrollen. Den Ausstecher mit Puderzucker bestäuben und Herzen ausstechen. Die einzelnen Herzen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Die Plätzchen mit einem Pinsel mit der restlichen Zucker-Ei-Masse bestreichen.
4. Die Zimtherzen im Ofen etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und luftdicht verpackt lagern.

## TIPP

ALS KLEINE GESCHENKVERPACKUNG FÜR PLÄTZCHEN ALLER ART EIGNEN SICH SCHLICHTE SNACKBOXEN HERVORRAGEND. SIE LASSEN SICH IM NU MIT MASKING TAPE, EIN BISSCHEN BÄCKERKORDEL UND EINER AUSSTECHEFORM VERSCHÖNERN.





FÜR DICH ☆

ERRY XMAS