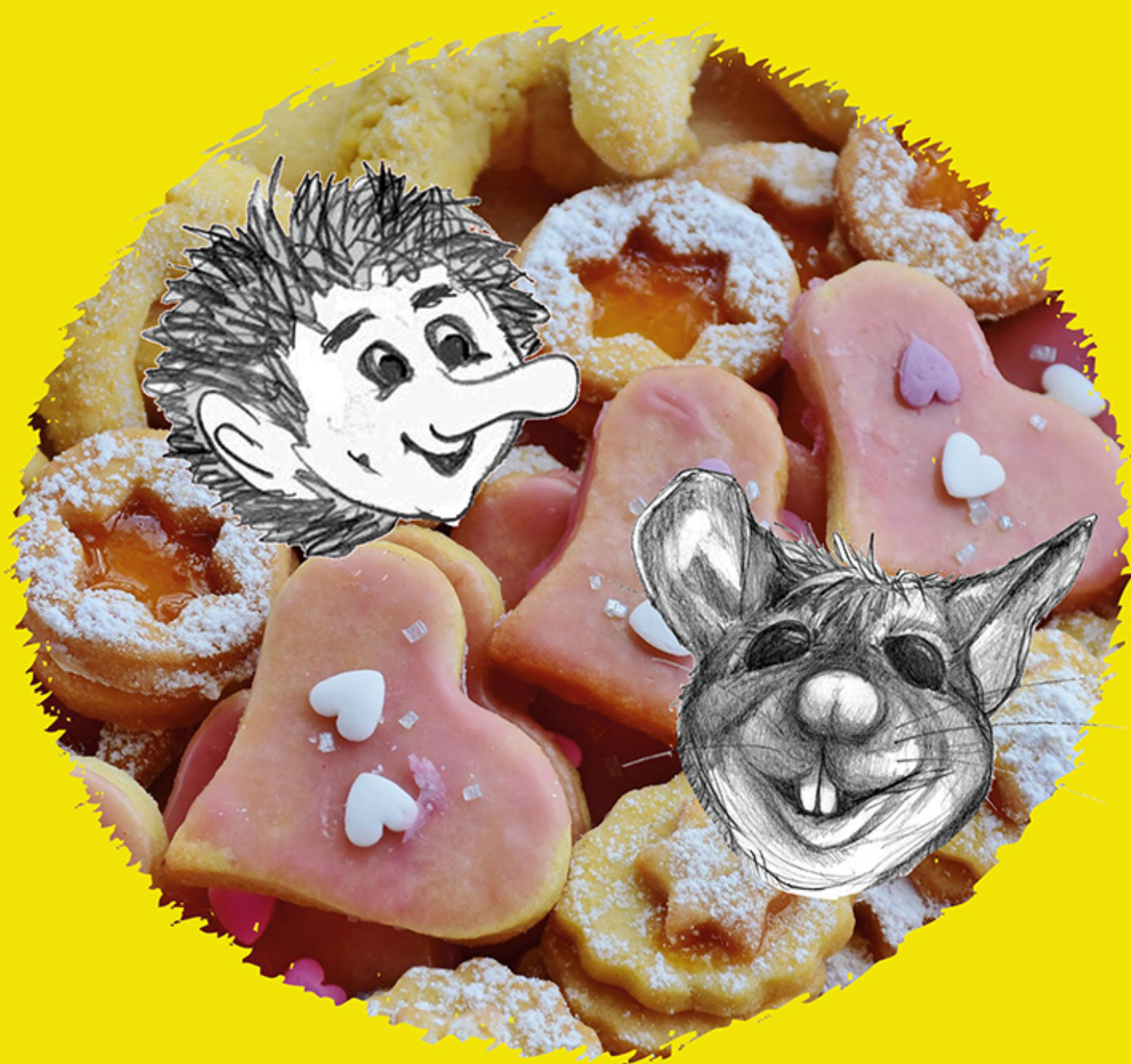


Britta Kummer & Christine Erdiç

Nepomucks und Finns Backstube



Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Kokos-Schoko-Plätzchen

Quark-Marmeladen-Plätzchen

Müsli-Mandel-Plätzchen

Apfel-Plätzchen

Pfefferminz-Plätzchen

In der Backstube

Waldmeister-Plätzchen

Sesam-Honig-Plätzchen

Nuss-Nougat-Plätzchen

Blumen-Plätzchen

Gewürz-Plätzchen

Wie das duftet und schmeckt

Kakao-Plätzchen

Zimt-Mandel-Plätzchen

Bananen-Kokos-Plätzchen

Mandel-Ecken

Marmeladen-Kugeln

Nepomuck bäckt

Haferflocken-Plätzchen

Walnuss-Schoko-Plätzchen

Bananen-Plätzchen

Nuss-Plätzchen

Cranberrie-Schoko-Plätzchen

Da kann man nicht widerstehen

Haselnuss-Zitronen-Plätzchen
Süße Möhren-Ecken
Rosinen-Schoko-Würfel
Mohn-Plätzchen
Vanillesterne
Chaos in der Backstube
Zimtsterne
Aprikosen-Anis-Taler
Mandel-Taler
Orangen-Schoko-Plätzchen
Honig-Zimt-Riegel
Welch ein Genuss
Joghurt-Pistazien-Plätzchen
Vanillehörnchen
Bunte Koboldstifte
Bunte Koboldkugeln
Koboldtaler
In der Zauberbackstube
Schoko-Igel
Erdbeermuffins
Honig-Muffins
Erdbeer-Schnitten
Blaubeerpasteten
Buchtipps
Nepomuck und Finn bei Facebook
Autorenprofile
Danke

Vorwort

Jeder weiß, dass Nepomuck und Finn keine Kostverächter sind. Und zu Keksen, Plätzchen und Gebäck sagen sie nie NEIN. Von diesen Leckereien bekommen sie einfach nicht genug.

Und weil sie wissen, dass ihre Menschenfreunde auch eine Schwäche dafür haben, teilen sie gerne ihre Lieblingsrezepte mit ihnen. Plätzchen schmecken schließlich immer!

Und natürlich warten noch ein paar Überraschungen.



Kokos-Schoko-Plätzchen

Zutaten:

- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Haferflocken
- 50 g Kokosflocken
- 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver
- 1 TL flüssiger Honig
- 50 g weiße Raspel-Schokolade

Zubereitung:

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Nun die übrigen Zutaten zufügen und zu einem Teig verrühren.

Mit feuchten Händen walnussgroße Kugeln formen, diese etwas plattdrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp etwas variieren.

Vor dem Verzehr richtig auskühlen lassen.

Quark-Marmeladen-Plätzchen

Zutaten:

- 200 g Quark
- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 2 EL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 200 g Kirschmarmelade
- 3 EL Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Kirschmarmelade und Puderzucker) zu einem Teig verrühren. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Nun Kreise ausstechen. In die Mitte etwas Kirschmarmelade geben und die Kreise zusammenklappen. An den Rändern gut zusammendrücken. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp etwas variieren.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Müsli-Mandel-Plätzchen

Zutaten:

- 250 g Früchte-Müsli
- 250 g gehackte Mandeln
- 150 g Zucker
- 3 Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 - 12 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp etwas variieren.

Vor dem Verzehr richtig auskühlen lassen.

Apfel-Plätzchen

Zutaten:

- 2 Äpfel
- 80 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Haferflocken
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zubereitung:

Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und reiben. Dann zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofentyp etwas variieren.

Vor dem Verzehr richtig auskühlen lassen.