**Walnussbällchen**

**200 g kalte Butter in Stücke schneiden. Mit 400 g Mehl, 150 g Zucker, 1 kräftige Prise Salz, 1 Ei** zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kühlen.

**100 g gehackte Walnüsse** mit **100 g Marzipanrohmasse** und **100 g rotem Johannisbeergelee** zu einer Paste vermischen.

Mürbteig zu ca. 50 kleinen Kugeln rollen. Kugeln mit den Fingern flach drücken und mit je ½ TL Walnussmischung füllen. Kugeln wieder schließen, zwischen den Händen rollen und 1 Walnusshälfte auf jede Kugel drücken.

Auf mit Backpapier belegten Blechen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Auf Gittern auskühlen lassen. Streifenförmig mit **Kuvertüre** verzieren.

**Nussriegel**

**100 g zimmerwarme Butter, 50 g Zucker und 1 Prise Salz** mit den Knethaken des Handrührers glatt rühren. **1 Ei** kurz unterarbeiten. **200 g Mehl** unterkneten. Den Teig in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

**400 g gemischte Nusskerne** grob hacken. **50 g Butter, 80 g Honig, 100 g** **braunen Zucker und 100 ml Schlagsahne** in einem Topf aufkochen. Unter ständigem Rühren 3 Min. kochen lassen. Nüsse untermischen und Topf vom Herd nehmen.

Ein Blech (28 x 20 cm) oder eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Fläche in Größe der Form ausrollen und hineinlegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 ° (Umluft 180°) auf der 2. Schiene von unten 20 Min. vorbacken.

Nussmasse darauf verteilen, weitere 15 - 18 Min. backen.

In der Form abkühlen lassen, dann in 5 x 3 cm große Stücke schneiden.

**Nussecken**

Für den Teig **225 g Mehl, 75 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 125 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 125 g Margarine** zu einem Teig verkneten und auf ein gefettetes Backbleck rollen.

**100 g Marmelade** darauf streichen.

**200 g Margarine, 200 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker** schmelzen. **400 g geriebene Haselnüsse** und **6 EL Wasser** unterrühren.

Den Belag auf dem Teig verteilen.

45 Minuten bei 175 °C backen.

Abkühlen lassen. In Dreiecke schneiden, die Spitzen mit **Kuvertüre** verzieren.

**Mandel-Schoko-Kekse**

**75 g zimmerwarme Butter, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Pk. Vanillezucker** mit den Knethaken des Handrührers glatt kneten. **1 Eigelb** unterarbeiten. **100 g Mehl** und **1 Msp. Backpulver** darauf sieben, **40 g gemahlene Mandeln** zugeben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. 2 Stunden kühlen.

Auf bemehlter Fläche zum Rechteck ausrollen (35 x 20 cm). Mit der Hälfte von **100 g geschmolzener Kuvertüre** bestreichen. Mit **25 g angerösteten Mandelblättchen** bestreuen. Zur Mitte hin einschlagen, so dass beide Seiten in der Mitte zusammentreffen. Mit Kuvertüre bestreichen, wieder einschlagen. der Länge nach halbieren, einen Streifen mit Kuvertüre auf den anderen kleben. Gut andrücken, 2 Stunden kühlen. In Scheiben schneiden. Bei 190 Grad 10 Minuten backen.

**Mandel-Ingwer-Splitter**

**70 g kandierten Ingwer** würfeln, mit **150 g gerösteten Mandelsplittern** in **150 g geschmolzene Zartbitterkonfitüre** einrühren. Mit 2 Teelöffeln ca. 40 Häufchen auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

**Mandelhörnchen**

**200 g Marzipanrohmasse** grob raspeln. Mit **100 g Puderzucker, 1 Eiweiß und 3 Tropfen Bittermandel-Backaroma** zu einer glatten Masse verkneten.

2 mit Backpapier ausgelegte Bleche mit **je 75 g Mandelblättchen** bestreuen.

Marzipanmasse in einen Spritzbeutel (große Lochtülle)füllen und 16 Hörnchen auf die Mandeln spritzen. Mit restlichen Mandelblättchen bestreuen, leicht andrücken.

Bei 180 ° C auf der 2. Schiene von unten 15 – 17 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Enden mit **Kuvertüre** überziehen.

**Ingwerstangen**

**170 g Mehl, 50 g Speisestärke, 1 Msp Backpulver, 50 g geriebene Mandeln, 80 g Zucker, ½ TL Ingwerpulver, 1 Ei, 125 g Butter oder Margarine** verkneten.

Für mehr Ingwergeschmack (nach Wunsch): gehackten kandierten Ingwer mit unter den Teig kneten.

Mindestens 1 Stunde kühlen.

Den Teig in kleinfingerdicke Rollen formen, 5 cm lange Stangen abschneiden. Auf Backpapier bei 175 °C ca. 12 – 15 Min backen.

Mit **Kuvertüre** bepinseln und mit Stückchen von **kandiertem Ingwer** belegen.

**Ingwer-Kirsch-Krapferln**

50 g kandierten Ingwer fein hacken, mit 100 g Speisestärke, 200 g Margarine, 100 g Zucker, 1 Prise gemahlenem Ingwer, 1 Ei, 200 g Mehl glatt kneten.

½ Stunde kühlen.

Haselnussgroße Kugeln formen, mit Kochlöffelstiel Vertiefungen eindrücken.

Bei 175 - 200 Grad 10 - 15 Minuten backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

50 g Kirschkonfitüre erwärmen und in die Vertiefungen füllen.

**Baumkuchenspitzen**

**250 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 2 EL Milch, etwas Bittermandelaroma, 110 g Mehl, 50 g Speisestärke, 50 g gemahlene Mandeln** miteinander verrühren.

**1 Eiweiß** steif schlagen und unterheben.

Eine Form (25 x 25 cm oder Springform) mit Backpapier auslegen. Eine sehr dünne Teigschicht einfüllen und glattstreichen. Unter dem Backofengrill so lange überbacken, bis die Oberfläche braun ist. Die nächste dünne Teigschicht einfüllen, grillen und so fortfahren, bis der Teig verbraucht ist.

Baumkuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und das Backpapier abziehen. In kleine Dreiecke schneiden und mit **Kuvertüre** überziehen.

**Amarenanüsschen**

120 g weiche Butter, 80 g Puderzucker, 1 Eigelb mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. ½ TL Zimt, 1 Prise Salz, 180 g Mehl, 100 g gehackte Walnusskerne unterkneten. 30 Min kühlen.

45 Amarenakirschen abtropfen lassen (Saft auffangen).

Teig zu 45 Kugeln rollen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und je 1 Kirsche hineinlegen. Kugeln schließen. Wieder 30 Min kühlen.

Bei 180 °C in 6 – 8 Min goldgelb backen. Abkühlen lassen.

Aus 40 g Puderzucker und 2 – 3 EL Amarenasirup einen Guss anrühren und die Plätzchen damit beträufeln. Trocknen lassen.

**Nougat-Plätzchen**

**125 g weiche Butter und 100 g Zucker** mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. **1 Ei und 2 Eigelb** unterrühren**. 250 g Mehl mit 1 TL Backpulver** mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig 30 Min kühlen.

Für die Füllung **200 g Nussnougat und 1 ½ TL Zimt** mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen.Vom Teig je 1 TL abstechen und in der Handfläche zu einem Taler formen. Je ½ TL Füllung in die Mitte geben, mit Teig umhüllen, zur Kugel rollen und zu einem Oval formen. 30 Min kühlen.

Bei 180 °C 8 – 10 Min backen.

Mit **Kuvertüre** verzieren.

**Cherry-Kugeln mit weißer Schokolade**

**500 g Mehl** und **1 TL Backpulver** mischen und in eine Schüssel sieben. **250 g Margarine, 150 g Zucker und 2 Eier** hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zu Rollen formen und 1 Std. kühlen.

Ofen auf 170 ° C vorheizen.

**150 g getrocknete Sauerkirschen und 200 g weiße Schokolade** getrennt hacken, dann vermischen.

Teigrollen in Scheiben schneiden und dünn ausrollen. Je ca. 1 TL der Füllung auf die Scheiben legen, zu Kugeln formen.

Auf Backpapier ca. 15 – 18 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit **weißer Kuvertüre** verzieren.

*Die Füllung schmeckt auch mit getrockneten Aprikosen, Cranberrys oder Backpflaumen.*

**Bounty-Kugeln**

**300 g Mehl, 10 g Kakao, 200 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz** verkneten. 30 Minuten kühlen.

**Bounty-Miniatures** (2 Beutel a 150 g) auswickeln, halbieren. Bounty in Teigstücke einwickeln und zu Kugeln formen.

Bei 180 °C ca. 10 – 15 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen in geschmolzene **Zartbitterkonfitüre** tauchen, abtropfen lassen.