

# Süßes zum Muttertag

Kinden,  
kommt essen!

## Mini-Amerikaner mit Grußbotschaft



### Zutaten für ca. 15

#### Stück:

100 g Zucker  
100 g weiche Butter  
100 ml Milch  
250 g Mehl  
2 Eier  
2 Päckchen Vanillinzucker  
Prise Salz  
2 TL Backpulver  
Puderzucker und  
Zitronensaft für den  
Zuckerguss und Oblaten

#### Zubereitung:

1. Backofen vorheizen (160 Grad, Umluft)
2. Butter, Eier, Zucker, Salz, Vanillinzucker und Milch mit dem Handrührgerät verrühren
3. Mehl und Backpulver untermischen
4. auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech kleine Häufchen mit etwas Abstand verteilen
5. im Ofen ca. 15 min backen und abkühlen lassen
6. Puderzucker mit etwas Zitronensaft verrühren und die glatte Seite der Amerikaner damit bestreichen und ggf. mit bemalten Oblaten dekorieren

## Rot-Weiß-Gebäck



### Zutaten für 1 Blech:

250 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker  
Prise Salz  
1 Ei  
rote Lebensmittelfarbe

*Für Butterkekse zum Ausstechen einfach die rote Lebensmittelfarbe weglassen.*

#### Zubereitung:

1. Mehl, weiche Butter, Zucker, Salz und Ei miteinander vermengen und gut durchkneten bis ein fester Teig entsteht
2. Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakaopulver einfärben
3. Teig kurz kühl stellen
4. Backofen auf ca. 175 Grad (Umluft) vorheizen
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und beliebig ausstechen
6. auf einem Backblech mit Backpapier ca. 12-15 min backen (nicht zu dunkel werden lassen)

## Kokos-Makronen



### Zutaten für 1 Blech:

4 Eiweiß  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillinzucker  
200 g Kokosraspeln  
40 Oblaten

#### Zubereitung:

1. Eiweiß sehr steif schlagen
2. ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 150 Grad (Umluft) vorheizen
3. Zucker und Vanillezucker kurz unterrühren, Kokosraspel unterheben
4. Oblaten auf dem Blech verteilen und mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen
5. Kokosmakronen im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen, vollständig auf dem Blech auskühlen lassen

## Linzer-Plätzchen



### Zutaten für 1 Blech:

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Backpulver  
150 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
etwas Zimt  
200 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei  
etwa 150g Marmelade oder Fruchtgelee nach Wahl  
Puderzucker

#### Zubereitung:

1. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen
2. die übrigen Zutaten hinzugeben und alles mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten
3. den Teig abgedeckt 30 min in den Kühlschrank legen
4. den Backofen vorheizen (160 Grad, Heißluft) und das Backblech mit Backpapier belegen
5. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen.
6. mit dem Ausstecher Formen ausstechen und auf das Backblech legen
7. aus der Hälfte der Formen zusätzlich in der Mitte mit einem Ausstecher einen kleinen Kreis oder Figur ausstechen
8. Plätzchen ca. 10 min backen und erkalten lassen
9. Gelee auf die Kekse ohne Motiv bestreichen, die obere Hälfte mit Puderzucker bestreuen
10. die ausgestochenen Plätzchen auflegen und andrücken

## Mohn-Kekse



### Zutaten für 1 Blech:

60 g Mohn gemahlen  
125 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
1 Ei  
170 g Mehl  
1 EL Stärke Messerspitze  
Backpulver  
Kuvertüre nach Wahl

#### Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren
2. mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen
3. im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Heißluft) die Kekse ca. 8-10 Minuten backen.
4. ausgekühlte Kekse mit Kuvertüre verzieren