

# Weihnachtbäckereien

## Vanillegipfel

### Teig

270g Butter  
180g Staubzucker  
Päckchen Vanillezucker  
60g Eier (1Stk Gr. L)  
380g Vorarlberger Kuchenmehl  
67g geriebene Haselnüsse  
67g geriebene Walnüsse

Staubzucker mit Vanillezucker mischen  
Die noch heißen Vanillegipfel damit stauben.

### Herstellung

Butter mit Staubzucker und dem Vanillezucker in der Küchenmaschine glattrühren. Ei begeben und kurz durchmischen. Mehl und Nussmischung begeben und zu einem Teig kneten.

Teig kühl stellen

Gipfele formen und auf Backpapier und Blech absetzen.

Bei 180°C ca. 10min backen

## Spitzbuben

### Teig

480g Vorarlberger Kuchenmehl  
360g Butter  
180g Staubzucker  
180g fein geriebene Walnüsse  
Zimt, Zitrone, Vanille

### Herstellung

Butter, Staubzucker und geriebene Walnüsse glattrühren (nicht schaumig!)  
Mehl und Würzstoffe begeben und zu einem Teig kneten.

Teig kühl stellen

Ausrollen und ausstechen

Backen bei 170°C

Mit Ribiselkonfiüre zusammensetzen

Die Hälfte in Kuvertüre tunken

Mit ¼ Walnuss dekorieren

## Spritzgebäck

300g	Butter
111g	Staubzucker
	Vanille, Zitronenschale, Prise Salz
60g	Eier (1Stk Gr. L)
420g	Kuchenmehl

### Herstellung

Butter, Staubzucker und Würzstoffe schaumig rühren.

Eier nach und nach begeben.

Mehl rasch unterheben und sofort dressieren.

## Pagnetten

### Teig

210g	Butter
86g	Kristallzucker
86g	Staubzucker
350g	Kuchenmehl
	Zimt, Nelken, Muskatnuss, Vanille, Zitrone, Prise Salz
30g	Eiklar
150g	grob gehackte Haselnüsse

### Herstellung

Butter, Zucker, Eiklar und den Würzstoffen in der Küchenmaschine glattrühren.

Mehl begeben und zu einem Teig kneten.

Teig 2,5cm dick ausrollen und in 4cm dicke Streifen schneiden

Mit einem Messer od. der Aufschnittmaschine 3mm dünn aufschneiden.

Nach dem Backen mit weißer Kuvertüre veredeln.