

Nachspeise, Zvieri

## Grosis Lebkueche mit Winterhilfe-BIRNEL



500g	Mehl
250g	Zucker
1TL	Natron
2TL	Lebkuchengewürz
2EL	Winterhilfe-BIRNEL
2 ½ dl	Rahm
3dl	Milch

Vorbereitung: 10 Min.

Zubereitung: 10 Minuten

Niveau: Leicht

Lebkuchenrezepte gibt es viele. Alle fein!

Hier dürfen wir mit Ihnen ein Familienrezept teilen und wer weiss, vielleicht wird es Teil Ihrer eigenen Back-Traditionen?

Tipp:

Der Rahm darf auch leicht sauer sein. Falls Sie mehr Geschmack wünschen: Löffel grosszügig füllen.

Servier-Idee:

Den (lauwarmen?) Lebkuchen mit etwas Butter oder Schlagrahm geniessen! En Guete!

1. Backofen auf 180 C vorheizen.
2. Ein grosses Backblech mit Blechreinpapier belegen
3. Alle Zutaten gut miteinander vermischen. Auf das Blech giessen.
4. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
5. Zum Schluss den warmen Lebkuchen mit Winterhilfe-BIRNEL bestreichen.

# Süsser Zopf mit BIRNEL-Mascarpone-Füllung



250g	Milch (lauwarm)
100g	Butter, weich in Stücken
100g	Zucker
½ Würfel	Hefe
600g	Mehl
1	Ei, mittelgross
½ TL	Salz
500g	Mascarpone
2Msp oder	Bourbon-Vanille, gemahlen
1-2TL	Vanillezucker/Vanillepaste
100g	BIRNEL
1 Pck.	Vanillepudding
100g	Mandeln, gemahlen

Vorbereitung: 10 Min.

Zubereitung: 30 Min.,  
plus 2h+ Aufgehzeit

Niveau: **Mittel**

Ein leckeres Zvieri – und eine schöne Abwechslung zu Kuchen oder Gebäck.

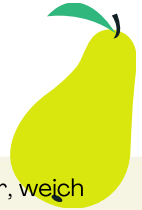
Wir sind gespannt, wie er Ihnen schmeckt!

Tipp: Statt im Steinguttopf in einer grossen oder zwei kleinen Kastenformen backen. Diese vorgängig mit Backtrennpapier auslegen oder sehr gut einfetten.

Tipp: Die gemahlene Mandeln können Sie auch durch Hasel- oder Baumnüsse ersetzen.

1. Milch, Butter, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und gut verrühren.
2. Mehl, Ei und Salz zugeben und den Teig kneten, bis er sich vom Topf löst.
3. Teig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit Füllung zubereiten.
4. Mascarpone mit Vanille und Birnel verrühren. Vanillepudding-Pulver unterrühren. Danach Mandeln dazu geben und gut unterrühren.
5. Teig zu zwei Rechtecken (ca. 55x30 cm) ausrollen und die Füllung darauf verteilen und von

- der langen Seite her aufrollen.
6. Mit beiden Strängen einen Vierer-Zopf flechten.
7. Glasierten Steinguttopf einfetten (incl. Deckel). Den Zopf im Steinguttopf zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
8. Zopf zugedeckt in den kalten Backofen stellen, untere Schiene. Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze stellen und 45 Min. backen. Deckel abnehmen und 10 Min. offen weiterbacken. (Es soll eine schöne braune Oberfläche entstehen.
9. Zopf aus dem Ofen nehmen und 10 Min. in der Form abkühlen lassen. Zopf aus dem Topf nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.



# Zimt-Mandel-Butterguetzli



1 Tasse	Butter, weich
¾ Tasse	Rohrzucker, fein
1	Ei
1TL	Vanillezucker
(Aroma)	
1EL	Caramel au beurre salé
1TL	Winterhilfe-BIRNEL
1Tasse	Buchweizenmehl
1Tasse	Haushaltsmehl
½ Tasse	Mandelblättchen
1TL	Natron
1.5EL	Zimt

Vorbereitung: 5 Min.

Zubereitung: 15 Min.

Niveau: Leicht

In nur 4 kurzen Schritten zu einem feinen Gebäck – diese schnell gemachten Kekse sind ein Hit!

**Tipp:**  
Spielen Sie mit den Mehlsorten und Gewürzen – die Kekse verzeihen fast alles.

**Zum Beispiel:**  
Mehlreste aufbrauchen.  
Zimt durch Kardamom oder Piment ersetzen.  
Caramel au beurre salé durch Melasse oder Ahornsirup ersetzen.  
Mandelblättchen weglassen.

1. Weiche Butter, Caramel au beurre salé, Winterhilfe-BIRNEL, Zucker und Vanille glattrühren.

2. Ei etwas verrühren und hinzugeben.

3. Mehl, Mandelblättchen, Natron und Gewürze mischen und zugeben. Zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Danach min. 1h kühlstellen, besser; über Nacht ziehen lassen, so werden sie noch aromatischer.

4. Ofen auf 180 Grad vorheizen, Teig zu Kugeln oder Stengel formen, Backblech mit Backtrennpapier auskleiden und mit etwas Abstand verteilen.

10-12 Min. backen und auf dem Rost auskühlen lassen.

# Zopf, Brot und Kuchen

...

**1 kg Vollweizenmehl**  
**1 EL Salz**  
**120 g Butter**  
**30 g Hefe**  
**1–2 EL BIRNEL**  
**6 dl Milch, lauwarm**

...

## Zopfbrot

in eine Schüssel geben  
am Rand beifügen  
in Flocken zugeben

Hefe in BIRNEL und Milch auflösen

Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren.  
Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zuge-  
deckt an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.  
2 Zöpfe flechten oder den Teig in zwei eingefettete  
Cakeformen geben

**1 Ei** Verklopfen und Zöpfe zwei Mal bestreichen.

Zöpfe in den kalten Ofen schieben oder nochmals  
gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen geben.

Backen: untere Ofenhälfte, 220 °C, 35–45 Min.

...

## Apfelbrot

**750 g Äpfel**  
**100 g BIRNEL**  
**1 TL Zimt**  
**½ EL Kakao**  
**wenig Nelkenpulver**  
**(60 ml Rum)**  
**150 g Nüsse**  
**150 g Rosinen**  
**150 g Feigen**  
**abgeriebene Zitronenschale**  
**500 g Mehl**  
**1 Päckchen Backpulver**

Äpfel an der Röstiraffel reiben, Nüsse grob hacken,  
Feigen in Streifen schneiden.

Alles mit den restlichen Zutaten bis und mit Zitronen-  
schale mischen, über Nacht stehen lassen.

Nach Belieben Rum dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen und unter die Früchte-  
masse kneten. Alles in eingebuttrte Cakeformen oder  
andere kleine Formen füllen und ca. 80 Minuten im  
auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.

...

## Birnenbrot (für 2 Brote)

Je 100 g Dörripflaumen,  
Haselnüsse, Baumnüsse,  
Mandelsplitter, Rosinen und  
Korinthen

5 kleine Birnen  
3 EL Williamsschnaps  
oder Kirsch nach Belieben

Teig:

je 250 g Weiss- und Ruchmehl  
2 TL Salz  
je 1 TL Zimt-, Ingwer- und  
Korianderpulver  
½ TL Nelkenpulver  
20 g Hefe  
3 TL Zucker  
gut 1 dl Milch  
50 g Butter  
180 g Joghurt nature  
2 EL BIRNEL  
1 Eigelb mit  
1 EL Vollrahm verquirlt

Dörripflaumen und Birnen in Stücke schneiden und Nüsse grob hacken. Mit den restlichen Zutaten mischen und marinieren mit Williamsschnaps oder Kirsch.

Mehl, Salz und Gewürze mischen. Hefe mit Zucker auflösen. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Mit Hefe, Joghurt und BIRNEL zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Std. gehen lassen. Frucht-Nuss-Mischung von Hand in den Teig einarbeiten.

Teig halbieren, 2 Brote formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Eigelb bepinseln und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 1 Std. backen.

*Apfel- oder Birnenbrot ergeben mit Käse eine vollwertige köstliche Mahlzeit.*

...

## Wähenguss für Obstkuchen

1 TL Maizena  
½ dl Milch  
1 Becher Naturejoghurt  
2 EL BIRNEL  
1 TL Vanillezucker  
1 Ei, verklopft

in Massbecher geben, sehr gut rühren, über die Früchte verteilen.  
Reicht für ein Blech von ca. 24 cm Ø.

# Zopf, Brot und Kuchen

...

**1 Portion Kuchenteig**

**50g Haselnüsse, gemahlen**

**750g Stachelbeeren**

**2 Eier**

**½ dl Rahm**

**4 EL BIRNEL**

**1 Prise Curry**

...

## Stachelbeeren Bäuerinnenart

Teig 3 mm dick auswallen und ein ausgebuttertes Blech damit belegen.

Haselnüsse auf den Teigboden streuen.

Stachelbeeren darauf verteilen.

Eier, Rahm, BIRNEL und Curry verquirlen, auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C auf der zweituntersten Rille 35–40 Minuten backen.

Schmeckt warm am besten.

...

## Bananen-Quark-Küchlein mit Zitronen-Birnel-Crème

**65g Butter**

**3 grosse Eier**

**6 EL BIRNEL**

**200 Weizenvollgriess**

**500g Quark**

**1 TL frisch geriebener Ingwer**

**4–6 sehr reife Bananen**

**Bratbutter**

Butter, Eier und BIRNEL in eine Schüssel geben und warm stellen. Griess zufügen und die Masse cremig rühren.

Quark, Ingwer und in Scheiben geschnittene Bananen zugeben und verrühren (die Bananen sollen nicht zermust werden). Die Masse 20 Minuten im Kühlschrank ausquellen lassen.

Bratbutter in der Pfanne heiss werden lassen und die Masse esslöffelweise hineingeben. Mit einem nassen Löffel zu Küchlein streichen. Mit aufgelegtem Deckel ca. 5 Minuten pro Seite bei Mittelhitze braten.

**Crème:**

**1 EL BIRNEL**

**1 TL Zitronenschale**

**Saft von ½ Zitrone**

**3–4 EL Naturejoghurt**

BIRNEL mit den anderen Zutaten glatt rühren und zu den warmen Bananen-Quark-Küchlein servieren.

...

## Luzerner Bauern-Lebkuchen

**300 g BIRNEL**

**½ l Rahm**

**1 EL Birnenträsch**

**oder Kirsch**

**500 g Vollkornmehl**

**2 EL Lebkuchengewürz**

**2 TL Natron**

**1 Prise Salz**

Alles miteinander gut verrühren

gut mischen und mit der Flüssigkeit zu einem weichen Teig verarbeiten. Runde Laibe auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech löffeln. Ergibt zwei mittelgrosse oder drei kleine Lebkuchen.

Backen: 180 °C, 30–35 Min.

Die heissen Lebkuchen mit BIRNEL bepinseln.

...

## Apfel-Nuss-Torte

**Teig:**

**250 g Margarine oder Butter**

**250 g BIRNEL**

**1 Prise Salz**

**4 Eier**

**225 g Mehl**

**1 TL Backpulver**

**100 g gemahlene Haselnüsse,  
geröstet und ausgekühlt**

Weiche Margarine oder Butter in einer Schüssel rühren bis sich Spitzchen bilden. BIRNEL, Salz und Eier beifügen unditerrühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen und darunterrühren. Teig in zwei Hälften teilen. Haselnüsse unter eine Teighälfte mischen. Diese in eine Springform von 24 cm Durchmesser geben und glatt streichen. Einen 3 cm hohen Rand hinaufziehen.

**Füllung:**

**800 g bis 1 kg Äpfel**

**Schale und Saft einer Zitrone**

**ca. 75 g Haselnüsse,**

**geröstet, geschält**

Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen, in feine Scheiben schneiden, mit Zitronenschale und -saft mischen. Apfelmasse mit dem restlichen Teig verrühren. Auf den Teig in der Springform füllen, glatt streichen. Den Rand mit den Haselnüssen verzieren.

50–60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen.



*In Folie eingepackt lässt sich die Torte 5–6 Tage im Kühlschrank aufbewahren.*

# Zopf, Brot und Kuchen

...

**170 g weiche Butter**  
**6 Eigelb**  
**100 ml BIRNEL**  
**1 Spritzer/Spur Vanille**  
**1 Prise Salz**  
**150 ml Kefir**  
**150 g Mandeln, gehackt**  
  
**6 Eiweiss**  
**300 g Vollkornmehl**

...

## Kefircake

Die Butter zusammen mit den Eigelben, dem BIRNEL und Salz schaumig rühren; Kefir und Mandeln zugeben und erneut rühren.

Eiweiss zu Schnee schlagen und mit dem Vollkornmehl abwechselnd in Schichten sorgfältig darunterziehen. Sofort in die ausgebutterte Cakeform (30–35 cm Länge) füllen und in der Mitte des auf 190°C vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten backen. 10 Minuten auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

**TIPP!**

*Eier, BIRNEL und Kefir sollen zur Verarbeitung Zimmertemperatur haben; die Masse wird dadurch sämiger.*

...

## Beerenclafouti

**250 g Mehl**  
**50 g Butter**  
**4 Eigelb**  
**4 EL BIRNEL**  
**2 dl Milch**  
**4 Eiweiss**  
**1 Prise Salz**  
**500 g Beeren**

Mehl kranzförmig in eine Schüssel geben.

Butter lauwarm schmelzen.

Eigelb, BIRNEL und Milch glatt rühren. Butter beifügen, in die Schüsselmittle giessen und von der Mitte her sorgfältig mit dem Mehl vermischen.

Eiweiss mit dem Salz steifschlagen und unter den Teig ziehen. In eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser füllen, Beeren darauf verteilen.

Ca. 40–45 Minuten backen im vorgeheizten Ofen bei 200°C. Auf Gitter auskühlen lassen.



...

## Apfelmuffins (12–15 Stück) mit Apfelchips

225 g Mehl  
1 Prise Salz  
2 TL Backpulver  
100 g BIRNEL  
2 Eier  
100 g Joghurt nature  
3 EL Apfelsaft  
50 g Butter, flüssig  
1 Apfel, ca. 150 g

Mehl, Salz und Backpulver mischen.

BIRNEL, Eier, Joghurt, Apfelsaft und ausgekühlte flüssige Butter dazugeben.

Apfel an der Bircherraffel reiben, zum Teig geben und gut vermischen.

Teig in die Förmchen füllen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

### Apfelchips:

1 kleiner Apfel  
Puderzucker

Apfel in feine Scheiben hobeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Puderzucker bestreuen. Im auf 100 °C zurückgestellten Ofen ca. 1 Std. trocknen lassen. Nach der Hälfte der Trocknungszeit wenden.

### TIPP!

*Die Muffins lassen sich tiefkühlen.*

*Die Apfelchips können trocken 2–3 Wochen aufbewahrt werden.*

...

## Zimtguezli

3 EL BIRNEL  
150 g Butter  
3 TL Zimt  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskat  
1 Prise Nelkenpulver  
200–250 g Vollkornmehl

Alle Zutaten bis und mit Gewürzen gut verrühren. Mehl zugeben, kurz zusammenkneten, mind. 1 Std. zugedeckt kühlstellen. 1 cm dick auswallen, Stengeli schneiden.

Backen: Ofenmitte, 180 °C, 10–15 Min.

# Kleingebäck

...

**3 kleine rote Äpfel**  
**3 kleine gelbe Äpfel**  
**120 g Haselnüsse**

**100 g Zucker**  
**50 g BIRNEL**  
**1 dl Vollrahm**  
**1 EL Butter**

...

## Liebesäpfel zum Valentinstag (6 Stück)

Äpfel waschen, Fliege entfernen. Holzspiesschen beim Stielansatz in die Äpfel stecken, kühl stellen.

Nüsse in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Wenden rösten, bis die Häutchen platzen.

Nüsse in ein Küchentuch geben und reiben, bis der grösste Teil der Häutchen entfernt ist.

Nüsse grob hacken und in einen Suppenteller geben.

Alle Zutaten unter Rühren 10–12 Minuten caramelartig einkochen. Test: Einen Tropfen auf einen kalten Teller geben. Er sollte nicht mehr zerfliessen.

Äpfel zur Hälfte ins Caramel tauchen und sofort in den Nüssen wenden. Auf einem beschichteten Blech auskühlen lassen. Sofort geniessen.

...

## Saftige Birnen-Quark-Törtchen

(für 6 Förmchen von 12 cm Durchmesser)

**200 g Mehl**  
**½ TL Salz**  
**50 g Zucker**  
**80 g Butter, kalt**  
**0,5 dl Wasser**  
**1 Ei**

Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter in Stücken dazugeben, zu einer krümeligen Masse verreiben. Eine Mulde formen, Ei und Wasser verrühren, hineingiessen und zu einem Teig zusammenfügen (nicht kneten). In Folie gewickelt 20 Minuten kühl stellen.

Nachher Teig auf wenig Mehl 2 mm dick auswallen. Rondellen ausstechen und in die ausgebutterten Förmchen legen. Teigböden mit einer Gabel einstechen.

**1 dl Wasser oder Weisswein**  
**Saft von ½ Zitrone**  
**2 EL Zucker**  
**3 Birnen**

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden. Wein oder Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen, Birnen beifügen und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen. Herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

**200 g Halbfettquark**  
**3 Eigelb**  
**wenig Zitronenschale**  
**2 EL BIRNEL**  
**2 Eiweiss**  
**Puderzucker**

Quark, Eigelb, Zitronenschale und BIRNEL glattrühren. Eischnee darunterziehen. Füllung in die Förmchen giessen, Birnen darauf verteilen.

In der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.

Ausgekühlte Törtchen mit Puderzucker bestäuben.

# Kleingebäck

...

500 g Johannisbeeren  
4 EL BIRNEL  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Prise Kardamom  
½ TL Zimt  
8 Eier  
8 EL Wasser  
1 Prise Salz  
Butter zum Backen

...

## Johannisbeertaschen

Die Gewürze im leicht erwärmten BIRNEL glattrühren. Johannisbeeren beifügen und 1 Std. marinieren. Aus Eiern, Wasser und Salz einen Teig herstellen, 8 Omeletten backen. Je eine Hälfte mit ⅓ der Beeren belegen, mit der anderen Hälfte zudecken und nochmals falten zu einem Viertel.

**TIPP!**

*Nach Wunsch einen Schuss Himbeergeist oder Calvados zum BIRNEL geben.  
Omeletten mit ½ dl Grand Marnier flambieren.*

...

## Energieschnitten

160 g Dinkelmehl  
160 g gemischte Dörrfrüchte  
80 g Haselnüsse  
knapp 3 EL BIRNEL  
80 g weiche Rosinen  
180 g Naturejoghurt  
wenig Zimt  
Nelkenpulver

in Schüssel geben.  
Dörrfrüchte klein schneiden, Haselnüsse hacken und unter das Mehl mischen.

BIRNEL bis und mit Gewürzen mischen und unter die Mehl/Früchtemasse mischen. 1 Std. zugedeckt bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Masse 1 cm dick auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech streichen.

Backen: Ofenmitte, 180 °C, ca. 10 Min., auskühlen lassen, Quadrate oder Rechtecke schneiden.

In Blechdose aufbewahren.

**TIPP!**

*Besonders gut schmecken die Schnitten nach 2–3 Tagen.*

...

## Kleine Schachbrett-Kuchenwürfel zum Kaffeepausch (70 Würfel)

### Dunkler Teig:

250 g Butter  
300 g dunkle Schokolade  
1,5 dl Espresso  
5 Eier  
250 g Zucker  
300 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver

Butter und Schokolade mit Espresso bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Schokolademasse unter Rühren beifügen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.

### Heller Teig:

300 g Butter, weich  
300 g Zucker  
6 Eier  
Schale von 2 Zitronen  
300 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse heller ist. Abgeriebene Zitronenschale darunter mischen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren.

Teige separat auf zwei ofengrossen, mit Backpapier belegten Blechen ausstreichen und nacheinander im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

Kuchen wenden und Backpapier entfernen.

### Sirup:

100 g BIRNEL  
Saft von 2 Zitronen  
2 EL Wasser

Alle Zutaten aufkochen. Auf den noch warmen hellen Kuchen träufeln, auskühlen lassen.

Kakaopulver  
Puderzucker

Beide Kuchen in Würfel von 5 x 5 cm schneiden. Schokoladewürfel mit Kakaopulver, helle Würfel mit Puderzucker bestäuben.

# Kleingebäck

...

200 g Mehl  
3 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
50 g Butter, kalt  
2 EL Sultaninen

1 Ei, verknüpft  
2 EL BIRNEL  
ca. 2 EL Milch

wenig Milch

...

## Scones (feines englisches Teegebäck)

Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl fein verreiben, bis eine krümelige Masse entsteht.

Die Sultaninen beifügen.

Ei, BIRNEL und Milch verrühren, dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen.

2 cm dick auswallen und runde Plätzchen (3–4 cm Ø) ausstechen, auf ein gefettetes Blech geben.

Oberfläche der Plätzchen mit Milch bestreichen.

Backen: obere Ofenhälfte, 220°C, 8–10 Min.

**TIPP!**

*Scones halbieren und mit Butter bestreichen.*

*Schmecken am besten ganz frisch serviert, zusammen mit Konfitüre oder BIRNEL.*

...

## Zwetschgen-Streusel

800 g Zwetschgen, halbiert  
60 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Zimt  
3 EL BIRNEL  
60 g flüssige Butter

Zwetschgen in eine bebutterte Gratinform geben.

Für den Streusel Mehl, Mandeln und Zimt mischen, BIRNEL und Butter begeben, rühren bis sich Klümpchen bilden.

Auf die Zwetschgen verteilen.

Backen: ca. 25 Minuten bei 200°C in der Ofenmitte.

**TIPP!**

*Anstelle von Zwetschgen kann auch Rhabarber verwendet werden.*

...

## Läbchüechli fürs Chlaussäckli

(für ca. 30–45 Stück)

**50 g Butter, weich**  
**175 g Rohrzucker**  
**125 g BIRNEL**

**1 Ei**  
**100 g Crème fraîche**  
**375–400 g Weiss- oder**  
**Halbweissmehl**  
**2–3 EL Haselnüsse**  
**1 EL Lebkuchengewürz**  
**1 Msp. Muskatnuss**  
**1 EL Kakaopulver**  
**1 TL Natronpulver**  
**Milch zum Bestreichen**

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden.  
Rohrzucker und BIRNEL beifügen, schaumig rühren.

Ei und  
Crème fraîche kurz darunter mischen.  
Mehl mit gerösteten, gemahlene Haselnüssen,  
Gewürzen, Kakao- und Natronpulver mischen,  
dazugeben. Zugedeckt 1 Std. kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten.  
Zwischen Backpapier 7 mm dick auswallen.  
Motive ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und  
mit Milch bestreichen.

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8–10  
Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

**1 Eiweiss**  
**100 g Puderzucker**  
**Zuckerperlen**

Eiweiss sehr steif schlagen, Puderzucker dazusieben  
und kurz weiterschlagen. In Spritzsack füllen und  
Lebkuchen verzieren und mit Zuckerperlen bestreuen.