

# Vanillekugeln

## Zutaten:

300 g Mehl  
100 g Nüsse  
70 g Staubzucker  
1 Vanillezucker  
250 g kalte Butter

## Für Dekor:

150 g Staubzucker  
1 Vanillezucker

## Zubereitung:

1. Mehl, Nüsse, Zucker und Vanillezucker mischen.
2. Die Butter dazu geben und einen glatten Teig daraus kneten.
3. Anschließend zuerst Rollen daraus drehen und dann in Stücke schneiden.
4. Aus diesen kleine Kugeln formen.

## Zubereitung Dekor:

1. Den Staubzucker mit dem Vanillezucker mischen.
2. Die kleinen Kugeln darin wälzen.
3. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und backen, bis die Kugeln fertig sind.

# Gewürzkugeln

## Zutaten:

200 g weiche Butter  
3 Eigelb  
100 g Puderzucker  
1 Pack. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 TL Lebkuchengewürz  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
30 g Kakaopulver  
125 g Gemischte Haselnüsse

## Dekor:

100 g Vollmilchschokoladenglasur  
Gehackte Pistazien

## Zubereitung:

1. Butter, Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben.
2. Mit dem Mixer schaumig rühren.
3. Dann Mehl, Backpulver und Kakaopulver dazu sieben und die Haselnüsse darüber streuen.
4. Mit einem Mixer wird alles zu einem glatten Teig verarbeitet.
5. Den Teig zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen, anschließend ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Den Teig mit bemehlten Händen zu kleinen Kugeln formen und auf das Blech setzen.
7. 10 Minuten kaltstellen, währenddessen den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
8. Die Kekse anschließend 12 Minuten backen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

# Ausstecherle

## Zutaten:

240 g Margarine oder Butter

300 g Zucker

3 Eier

750 g Mehl

1, 5 TL Backpulver

Zitronensaft

Streusel für Deko

## Zubereitung:

1. Fett, Zucker und Eier schaumig rühren.
2. Zitronensaft dazu geben.
3. Danach Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach unterrühren.
4. Den Teig etwa 1 Stunde kaltstellen und auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen.
5. Formen ausstechen und aufs Backblech setzen.
6. Mit Eigelb bestreichen und bunte Streusel oder gehackte Nüsse darauf streuen.
7. 180 Grad circa 15 Minuten lang backen.