**Grenobler Nussplaetzchen**

300g Hasselnusskerne (Whole Filberts)

4 Eier

250g Mehl

225g Zucker

1 Priese Zimt

150g Margarine

**Directions**

**Deutsch**: Von den Hasselnusskernen 50g zum verzieren zurueck behalten. Die restlichen Kerne in einer Mandelmuehle fein mahlen. Eine helfte fuer den Teig, die andere helfte fuer den Belag abwiegen. Die Eier trennen. Fuer den Teig das Mehl mit der geriebene Nuesse, 100g Zucker, Eigelb, Zimt und dem kalten Fett in floeckchen schnell zu einem glatten Murbeteig verarbeiten. Die Teigkugel 30 Minuten in den Kuehlschrank stellen. Danach den Murbeteig mit Mehl ca 3mm ausrollen. Mit einem Glas Plaetzchen ausstechen und in Abstaenden auf ein leicht gefettetes Backblech setzen. Teigreste verknetten, erneut ausrollen und ausstechen. Fuer den Belag das Eiweiss zu sehr steiffen Schnee schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und noch eine Minute weiter schlagen. Die restlichen geriebenen Nuesse langsam darunter ruehren. Die Schaummasse mit 2 Teeloeffel auf die Plaetzchen geben. Zur verzierung in die Mitte jewals einen Hasselnusskern setzen und die Plaetzchen im vorgeheitzten Backofen (175°C) etwa 15 Minuten backen.

**English:** Separate 50g of the whole filberts for decorative purposes, set aside. Finely grind the remaining whole filberts using a coffee grinder or similar device. Divide the finely ground filberts in half. One half will be for the dough and the other half for the foam on top. Separate the eggs. For the dough: mix half of the finely ground filberts with the flour, 100g sugar, egg yolks, cinnamon, and cold margarine cut into cubes quickly until a solid cookie dough forms (I usually knead mine). Refrigerate dough for 30 minutes. Once chilled, roll out the dough roughly 3mm thick. Using a round cookie cutter (5 cm in diameter), cut out cookies and place onto cookie sheet. Then make the foam for the top by: beat the egg whites until stiff peaks form, mix in the remaining (125g) sugar, and then fold under the second half of the finely ground filberts from earlier. Using two teaspoons, place the foam onto each cookie dough then top with the whole filberts. Bake at 345°F for roughly 12 minutes.

**Rote Nestchen**

**Marzipan Rohmasse**

1 1/2cups ground almonds

1 cup plus 2 tbsp sugar

2tsp almond extract

1tsp rum extract

2-4tsp water

**Directions**:

Knead together the almonds, sugar, almond extract, rum extract. Add a teaspoon of water at a time until you have a very smooth paste.

Teig (Dough):

275g Mehl

150g Zucker, 1 Pck Vanillezucker

2 Eigelb

2 Tropfen Backoel Bittermandel (or Almond Extract)

175g Butter/Margarine

Belag (Toppings):

250g Marzipan Rohmasse (you can make your own, see textbox)

2 Eiweiss

etwas rote Marmelade

**Directions:**

**Deutsch**: Das Mehl auf eine Tischplatte Sieben. In der Mitte einen Vertieferung eindruecken, Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Backoel hineingeben und mit einem Teil des Mehles zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stuecke geschnittenen Fettgeben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einen glatten Teig verknetten. Einen Teil des Teiges, nicht zu duenn ausrollen, mit eine Runden Form (4cm) ausstechen und auf ein Backblech legen.

Fuer den Belag: Marzipan und Eiwess gut verruehren, so dass eine geschmeidige Masse entsteht (eventuell noch 1 – 2 Essloeffel Wasser hinzufuegen). Die Masse in einen Spritzbeutel fuellen und als Kranz auf die Teigplaetzchen spritzen. Die Mitte mit Marmelade fuellen. 175-200°C fuer 12 – 20 Minuten backen.

**English**: Combine all of the ingredients for the dough and knead until a solid dough forms. Roll out the dough onto a floured surface roughly and cut out using a round cookie cutter approximately 4cm in diameter. Place the cookies onto a baking sheet. For the toppings: Mix the egg whites and Marzipan Rohmasse (almond paste) well so that there are no clumps and it is a smooth and somewhat runny. Place this mixture into a piping bag and pipe it out into a crown shape on top of the cookie. Do this for all of the cookies and then place a small amount of red jam into the center of the Marzipan ring. Once complete, bake at 375°F for roughly 14 minutes, or until bottoms are light brown.

**Vanillekipfel**

250g flour

200g margarine

100g ground almonds

1 tbsp vanilla extract

16g icing sugar

70g sugar

1 egg

**Directions:**

Combine all the ingredients in a medium sized bowl. Chill in the refrigerator for 20 minutes. Remove and shape into small crescent shapes. Bake at 390°F for approximately 7 minutes or until the bottoms are light brown. Allow them to cool to the touch. Place the cookies in a bowl with icing sugar. Coat the cookies and then let them cool all the way. Enjoy!

**S-Gebäck**

60g Margarine (schaumig rühren)

60g Zucker (dazugeben, rühren bis er sich aufgelöst hat)

½ Ei (dazugeben, unterrühren)

80g Mehl

mischen, sieben und Eβlöffel-weise unterrühren

40g Stärkemehl (potato starch)

½ TL Backpulver

**Directions:**

**German:** Den Teig in eine Küchenspritze füllen und auf ein leicht gefettetes Backblech spritzen. Plätzchen bei 200°C ca. 15 Minuten backen. Fertige Plätzchen noch heiβ vom Backblech nehmen und auf einen Rost zum auskühlen legen.

**English**: Cream the margarine, mix the sugar in until it is dissolved. Add the egg and fold it under. Mix the flour, potato starch, and baking powder and sieve it while folding it under one tablespoon at a time. Put the dough into a piping bag and pipe it onto a baking sheet lined with parchment paper. Bake at 395°F for approximately 15 minutes. Immediately remove from the baking sheet and let it cool on the cooling rack.

**Zimtsterne**

400-600g ungeschälte Mandeln, gemahlen  
5 Eiweiß  
1 Prise Salz  
300g Puderzucker  
1 TL Zitronensaft  
1 EL Vanillezucker  
2 TL Zimt

**Directions:**  
1. Den Ofen auf 150°C (300°F) vorheizen. 2-3 Bleche mit Backpapier auslegen. 2. Das Eiweiß in einer großen Schüssel schnittfest aufschlagen. Puderzucker darübersieben, Zitronesaft zugeben und alles zusammen aufschlagen (erst langsam, sonst gibt es eine riesen Sauerei) bis der Eischnee glänzt. 5 EL vom Eischnee abnehmen und zur Seite stellen.

3. Mandeln, Vanillelzucker und Zimt zum restlichen Eischnee geben und unterziehen. Der Teig wird eher eine klebrige Masse sein, als ein richtiger Teig. Trotzdem sollte er nicht zu weich sein – je nachdem noch gemahlene Mandeln zugeben, bis die Konsistenz passt (hängt von der Größe der Eier ab). 4. Den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ca. 5mm (0.2 inch) dick ausrollen. Mit einer Sternform kleine Sterne ausstechen und auf die vorbereiteten Bleche legen (die Sternform zwischendurch am Besten immer wieder kurz mit warmem Wasser von klebrigen Teigresten befreien). 5. Die Sterne mit dem zurückgehaltenen Eischnee bestreichen und in der Mitte des Ofens ca. 25 Minuten backen (damit die Sterne oben weiss bleiben, ein leeres Backblech auf die oberste Schiene einschieben). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in einer Blechdose ohne andere Plätzchen an einem Kühlen Ort aufbewahren.

**English:** 1. Preheat the oven to 300˚F (150°C). Line 2-3 baking sheets with baking parchment. 2. Beat the egg white in a large bowl until stiff peaks form. Sift the confectioner’s sugar on top, add the lemon juice and beat (first slowly then increase speed) until the beaten egg white is fluffy and has a glossy shine. Transfer 5 tablespoons to a small bowl and set aside for later. 3. Add the ground almonds, vanilla sugar and cinnamon to the beaten egg whites and fold in. You will get a very sticky dough – more a sticky mess than dough. The dough should not be too soft anyways – in case it is, add some more ground almonds until the consistency is right (it depends how big the used eggs are).

4. Roll out the dough in between two layers of plastic wrap to a thickness of 0.2 inch (5mm). Use a star cookie cutter to cut out small stars and transfer to the prepared baking sheets. Clean the cookie cutter from time to time with warm water to remove sticky dough. 5. Brush the stars with the remaining egg whites and bake in the middle of the oven for 25 minutes. To make sure the stars keep their white coating and don’t turn dark, place an empty baking sheet on the highest rack of the oven. Let the cinnamon stars cool on a wire rack and store in a tin box without other cookies in a cool place.

**Abazzia**

3 Eier

250g Butter

250g Zucker

250g Mehl

60g Kakao

Salz

1 pckge Vanillezucker

**Directions**

**Deutsch**: Butter schaumig ruehren. Die anderen Zutaten vermischen. Teig in einen Sptizbeutel fuellen und Tropfen aufs Blech tun. 180°C ca 8 – 10 Minuten. Nach dem Auskuehlen, 2 Kekse nehmen zwischen drin rote Marmelade. Anschliessend Plaetzchen zur Haelfte in Schoko glasuer eintauchen.

**English:** Preheat the oven to 180°C (355°F). Cream the butter, then mix in the remaining ingredients. Either place the dough into a piping bag or using two teaspoons, place the dough on a cookie sheet. Place in the oven for roughly 8 – 10 minutes. Remove from oven and let cool. Once cool, take two cookies and place red jam in between to make a sandwich. Once the jam solidifies a bit, place melted chocolate glaze on top half. Enjoy!