

MIT LIEBLINGSREZEPTEN 
DURCH DIE
Weihnachtszeit




**süße
Schneemänner**




**MIT
KARAMELL**



WWW.TANTEFANNY.AT



Selbst gemacht –

SO GELINGT DIE ADVENTZEIT STIMMUNGSVOLL UND GANZ ENTSPANNT!

Nicht nur zu Weihnachten macht Kekse backen sehr viel Freude. Auch schon in der herbstlichen Zeit vor dem Advent ist es schön, sich gemeinsam zum Backen zu treffen. Mit einer Tasse Tee, Punsch oder Glühwein und einem herzhaft belegten Flammkuchen zwischendurch macht Kekse backen gleich noch mehr Spaß.

In diesem Rezeptheft zeigen wir dir, wie du süße **Schneemannkex**e zauberst. Ideal auch für Kinder geeignet. Die **Erdnusstangerl** mit Salzkaramell verleihen jeder Nachmittags-Teerunde eine besondere Note.

Während die Kekse im Ofen backen kannst du deine Gäste mit einem schnellen **Flammkuchen** mit Apfel, Ziegencamembert und Preiselbeeren verwöhnen. Und die **Igelkekse** eignen sich auch ideal als Gastgeschenk oder zum Mitgeben.

Gutes Gelingen beim Backen und eine stimmungsvolle Zeit wünscht

Michaela & das Team von Tante Fanny



... Zubereitungszeit



... Backzeit



... Ober/Unterhitze



... Heißluft





TIPP:
DU KANNST AUGEN, NASE,
MUND UND ARME AUCH MIT
LEBENSMITTELFARBSTIFTEN
AUFMALEN ODER
NUSS-NOUGATCREME
VERWENDEN.



mit bunten
Schokolinsen



Niedliche Schneemannkekse MIT BUTTER-MÜRBTIEG

Zutaten für für ca. 30 Stück:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter Mürbteig 350 g
Alternativ:
- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Haselnussmürbteig mit Nougatcreme 400 g
- 1 sehr frisches Eiweiß
- ½ Zitrone, ausgepresst
- 200 g Staubzucker, gesiebt
- 10 Marshmallows, halbiert
- 40 bunte Schokolinsen
- Lebensmittelfarbe in schwarz und orange

1. Backofen auf 180° C Heißluft vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 6 cm) Scheiben ausstechen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen.
3. Im Backofen 6 - 8 Min. hell backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Glasur Eiweiß mit Zitronensaft und Staubzucker schaumig schlagen. Kekse damit bestreichen und mit je einer Marshmallowhälfte und je 2 Schokolinsen belegen, Glasur antrocknen lassen.
5. Währenddessen übrige Glasur auf zwei Teile aufteilen und mit schwarzer und oranger Lebensmittelfarbe einfärben. Bunten Guss in je ein Papierstanzel füllen und dem Schneemann Augen, Nase, Mund und Arme aufspritzen.

 ca. 30 Min.
  6-8 Min.
  200° C
  180° C



TIPP:
 FÜR SELBSTGEMACHTES KARAMELL EINIGE ESSELÖFFEL KRISTALLZUCKER LANGSAM IN EINEM TOPF SCHMELZEN. DANN LANGSAM 250 g SCHLAGOBERS HINZUFÜGEN, RÜHREN, BIS DAS KARAMELL EINE SÄMIGE MASSE IST.

mit Karamell



Erdnussstangen MIT SALZKARAMELL

Zutaten für für ca. 30 Stück:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter Mürbteig 400 g
 Alternativ:
- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Mürbteig 400 g
- Etwas Mehl zum Ausrollen
- 300 g weiche Karamellbonbons
- 150 g gesalzene Erdnüsse
- Etwas Meersalzflocken
- Ca. 100 g Schokoladenglasur

1. Backofen auf 180° C (Heißluft) vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Teig auf einer bemehlten Unterlage ca. 3 - 4 mm dick ausrollen.
3. Mit einem Messer in ca. 2,5 x 6 cm große Streifen schneiden. Die Kekse mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
4. Bei 180° C 6 - 8 Min. hell backen. Auskühlen lassen.
5. Karamellbonbons langsam in einem kleinen Topf unter Rühren (nicht zu heiß) schmelzen. Erdnüsse unterrühren und je 1 Teelöffel Erdnuss-Salzkaramell länglich auf jedem Keks verteilen. Stangerl auskühlen lassen. Sollte das Erdnusskaramell im Topf während dem Platzen auf den Stangerl zu fest werden, kannst du es einfach unter Rühren nochmals erwärmen.
6. Schokoladenglasur nach Anleitung schmelzen und zur Dekoration mit einem Teelöffel gitterförmig über die Kekse laufen lassen. Mit Meersalzflocken bestreuen.





TIPP:
DAZU PASST GUT EIN
SAUERRAHMDIP MIT
SCHNITTLAUCH.



MIT
CAMEMBERT



Pizzabällchen TANNENBAUM

Zutaten für 1 Tannenbaum:

- 2 Pkg. Tante Fanny
Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
Alternativ:
- 2 Pkg. Tante Fanny
Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- 300 g Camembert,
in 24 Stücke geschnitten
- 100 g Preiselbeermarmelade
- Etwas Mozzarella zum Bestreuen,
gerieben
- Etwas getrocknete Kräuter
zum Bestreuen
- Etwas Schnittlauch zum Bestreuen

1. Backofen auf 200° C Ober/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Teige mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Je 2 Mal der Länge nach und 3 Mal der Breite nach teilen, sodass 24 Quadrate entstehen.
3. Die Teigquadrate mit jeweils einem Stück Camembert, 1 TL Preiselbeermarmelade und gehackten Walnüssen belegen.
4. Die 4 Teigenden über die Füllung klappen und mit den Fingern die Naht gut verschließen und zu Bällchen formen.
5. Teigkugeln nebeneinander mit der Naht nach unten in Form eines Christbaumes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Mozzarella und getrockneten Kräutern bestreuen.
6. Im Backofen 20 - 25 Min. auf mittlerer Schiene backen und mit gehacktem Schnittlauch dekoriert servieren.



ca. 20 Min.



20-25 Min.



200° C



180° C



Flammkuchen

MIT APFEL, ZIEGENCAMEMBERT
UND PREISELBEEREN



TIPP:
ANSTATT PREISELBEER-
MARMELADE KANNST DU
AUCH HONIG ZUM SÜßEN
VERWENDEN. ANSTELLE DES
APFELS EIGNET SICH AUCH
BIRNE HERVORRAGEND.

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g
- 240 g Crème fraîche
- 200 g Ziegencamembert, in Scheiben geschnitten
- 1 kleiner säuerlicher Apfel, in dünne Spalten geschnitten
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- 50 g Preiselbeermarmelade
- Salz und Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
3. Crème fraîche auf die 4 Böden verteilen und verstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm aussparen. Gleichmäßig mit Ziegencamembert, Äpfeln und Walnüssen belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und auf unterster Schiene 7 - 9 Min. knusprig backen. Nach dem Backen mit Preiselbeermarmelade garnieren.



ca. 10 Min.



270° C, 7-9 Min



250° C, 9-11 Min



TIPP:
 AUS BLÄTTERTEIGRESTEN
 STERNE AUSSTECHEN,
 BACKEN UND DIE TARTE
 MIT DEN STERNEN UND
 STAUBZUCKER VERZIEREN.



MIT
 PREISELBEEREN

Blätterteigtarte MIT PREISELBEEREN

Zutaten für 1 Tarte:

- 1 Pkg. Tante Fanny
 Frischer Blätterteig 270 g
 Alternativ:
- 1 Pkg. Tante Fanny
 Frischer Blätterteig mit Butter 270 g

- 250 g Preiselbeerkompott mit Saft
- 250 ml Milch
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 2 Eidotter
- 100 g Haselnüsse, gehackt

1. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Blätterteig ausrollen und gemeinsam mit dem mitgerollten Backpapier in die Tarteform einlegen und fest andrücken.
4. Für die Vanillecreme 200 ml Milch, Zimt und das Vanillemark aufkochen.
5. Die restliche Milch mit dem Vanillepuddingpulver und den Eidottern gut verrühren, in die kochende Milch einrühren, die Masse langsam kochen lassen und überkühlen lassen. Die Preiselbeeren unterheben, auf dem Blätterteig verteilen und Haselnüsse darüber streuen.
6. Die Tarte bei 200° C ca. 35 - 40 Min. goldbraun backen.



 ca. 20 Min.
  ca. 35-40 Min.
  200° C
  180° C



Süße Igelkekse MIT BUTTER-MÜRBEIG

Zutaten für ca. 20 Igel:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter Vanillekipferl-Teig 350 g
Alternativ:
- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Mürbteig 350 g
- 100 g Schokoladenglasur
- Kokosraspeln zum Bestreuen

- 1.** Backofen auf 180° C Heißluft vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2.** Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese wiederum zu Igelchen formen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
- 3.** Im Backofen 6 - 8 Min. hell backen. Auskühlen lassen.
- 4.** Schokoladenglasur nach Anleitung schmelzen und die Igelkekse darin eintauchen. Mit Kokosraspeln verzieren und mit der Schokoladenglasur Augen und eine Nase darauf spritzen.



ca. 20 Min.



ca. 6-8 Min.



200° C



180° C

Verführt ZU NEUEN BACK-IDEEN



**1000
+ 1ME**
REZEPTIDEE
tantefanny.at

Mit den Keksteigen von Tante Fanny wird das Backen zum Kinderspiel: Ausrollen, ausstechen – und ab in den Ofen! Mit Liebe und Fantasie verziert, bringen die köstlichen Kekse alle Augen zum Leuchten. Auch schon vor Weihnachten!



NEUES
DESIGN

reel



WWW.TANTEFANNY.AT