

*Mit Vollkornmehl & weniger Zucker*

# WEIHNACHTSKEKSE

DREI EINFACHE REZEPTE



**Kostenloses  
eBook**

# INHALT

---

REZEPT

**1**

Vanillekipferl

REZEPT

**2**

Schoko-Engelsaugen

REZEPT

**3**

Spitzbuben

Die Rezepte sind jeweils für  
etwa zwei Bleche

# Einkaufsliste

---

## ZUTATEN FÜR ALLE DREI REZEPTE

- SPAR Natur\*pur Bio-Butter
- SPAR Natur\*pur Bio-Dinkel-Vollkornmehl
- SPAR Natur\*pur Bio-Bourbon-Vanille gemahlen
- SPAR Natur\*pur Bio-Weinstein-Backpulver
- SPAR Natur\*pur Bio-Mandel-Mus weiß (alternativ auch Haselnussmus)
- SPAR Natur\*pur Bio-Mandel-Mus braun (alternativ auch Haselnussmus)
- SPAR Demerara Rohrohrzucker feinkristall oder SPAR Natur\*pur Bio-Kokosblüten-Zucker
- Bio-Staubzucker oder SPAR Vital Birkenzucker fein
- Ribisel-Marmelade
- Kakao

REZEPT

1

*Vanillekipferl*



1

# Vanillekipferl

---

## ZUTATEN

- 200 g Bio-Dinkel-Vollkornmehl
- 150 g Butter
- 50 g Rohrohr- oder Kokosblütenzucker
- Bourbon-Vanille
- Prise Salz
- Bio-Staubzucker oder feiner Birkenzucker



## ZUBEREITUNG

- Die kalte Butter mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten
- den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- das Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen
- aus dem Teig Vanillekipferl formen
- ein Backblech mit Backpapier auskleiden
- die Vanillekipferl aufs Blech legen und 8 bis 10 Minuten backen
- noch warm ganz vorsichtig in einer Mischung aus Staubzucker und Bourbon-Vanille wälzen.

A close-up photograph of several chocolate angels' eyes (Schoko-Engelsaugen) arranged on a wooden tray. The cookies are round, dark brown, and have a cracked surface. Each cookie has a dollop of bright red jam or jelly on top. The tray is made of light-colored wood and is dusted with white powdered sugar. In the background, more cookies are visible on a white surface, but they are out of focus.

REZEPT

2

*Schoko-Engelsaugen*

## ZUTATEN

- 200 g Bio-Dinkel-Vollkornmehl
- 130 g Butter
- 160 g Bio-Mandel-Mus braun (alternativ auch Haselnuss-Mus)
- 80 g Rohrohr- oder Kokosblütenzucker
- 30 g Kakao
- 1 Ei
- Messerspitze Backpulver
- Bourbon-Vanille
- Prise Salz
- Füllung: Ribisel-Marmelade



## ZUBEREITUNG

- Die kalte Butter mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten
- den Teig eine gute halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- das Backrohr auf 170 Grad Heißluft vorheizen
- aus dem Teig kleine runde Kugeln formen
- mit dem Finger kleine Löcher in die Kugeln machen (nicht durchbohren)
- ein Backblech mit Backpapier auskleiden
- die Engelsaugen aufs Blech legen und 10 Minuten backen
- nach dem Auskühlen die Löcher mit Ribisel-Marmelade füllen

REZEPT

**3**

*Spitzbuben*



## ZUTATEN

- 250 g Bio-Dinkel-Vollkornmehl
- 125 g Butter
- 75 g Bio-Mandel-Mus braun (alternativ Haselnuss-Mus)
- 75 g Rohrohr- oder Kokosblütenzucker
- 1 Ei
- Füllung: Ribisel-Marmelade



## ZUBEREITUNG

- Die kalte Butter mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten
- den Teig eine gute halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- das Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen
- den Teig ausrollen und runde Kekse ausstechen. In jedes zweite Keks 1 bis 3 kleine Löcher stechen
- ein Backblech mit Backpapier auskleiden
- die Kekse aufs Blech legen und 8 bis 10 Minuten backen
- die Kekse etwas abkühlen lassen und dann mit Ribisel-Marmelade füllen. Dafür die Marmelade auf die Kekse ohne Loch streichen und dann je ein durchlöcherteres Keks aufsetzen und etwas andrücken.





Dieses eBook ist in Zusammenarbeit mit SPAR entstanden.

Viel Freude beim  
Backen

