



ATB Consulting Florian Büttner
Brückleweg 5 in 79426 Buggingen
Tel. 07631/7482960
www.atb-die-unternehmensberater.de

Florian Büttner

Antonia

Carla



Schweben Sie entspannt durch diese schöne Vorweihnachtszeit ...



Quarkmakronen:

Zutaten:
4 Eiweiß, 150 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, 65 g Quark, 4 Tropfen Bittermandelöl, 150 g Kokosflocken, 50 g gehackte getrocknete Aprikosen, 2 Essl. zarte Haferflocken

Zubereitung:
Die Eiweiße mit Zucker und Vanillezucker sehr steif schlagen. Die übrigen Zutaten unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen darauf setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C ca. 15 Minuten backen.

... tun Sie, was Sie mögen ...

- besorgen Sie Geschenke, wenn Sie mögen ...
- backen Sie Plätzchen, wenn Sie mögen ...
- dekorieren Sie, wenn Sie mögen ...
- gehen Sie spazieren, wenn Sie mögen ...

Was auch immer Sie tun, genießen Sie die Zeit und freuen Sie sich auf Familie und Freunde.

Weihnachten - Zeit für unsere besten Wünsche: Freude, Besinnlichkeit, Ruhe und Herzlichkeit.

Ihr Team der ATB Consulting

Zitronenherzen

Für den Teig:
75 g Marzipanrohmasse, 50 g Puderzucker, Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone, 250 g Mehl, 150 g Butter

Für den Guss: 150 g Puderzucker, 3-4 Esslöffel Zitronensaft

Marzipan zerbröckeln, Zucker, Zitronensaft und Schale hinzufügen und mit dem Handmixer zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Mehl und Fett mit dem Knethaken untermengen. Den Teig in Folie verpackt zwei Stunden durchkühlen lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen Folie ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Backofen bei Umluft 180-190 Grad 10 - 15 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Für den Guss den Puderzucker sieben und mit Zitronensaft verrühren. Die Herzen mit Zuckerguss bepinseln.



Polarlichter in der Nähe von Levi (Ski Resort in Nordfinnland)

Engelsaugen (ca. 40 Stück)

Zutaten:
240 g Mehl, 150 g Butter, 2 Eigelb, 70 g Puderzucker, 2 TL Vanillezucker, 1 Bio-Zitrone, fein abgeriebene Schale, 1 Prise Salz, Himbeerkonfitüre oder Johannisbeerkonfitüre, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 - 2 Std. kaltstellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln bohren. Achtung - bitte nicht durchbohren! Die Konfitüre glatrühren und mit einem Spritzbeutel/einem kleinen Teelöffel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen. Im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und genießen!



Nordlichter in Kittila (Lapland in Nordfinnland)

Zutaten:

2 Eier, 200 Gramm Zartbitterschokolade, 100 Gramm gemahlene Haselnüsse (alternativ kann man auch Mandeln nehmen oder was dir sonst schmeckt), 4,5 TL Backkakao, 120 Gramm Butter, 200 Gramm Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Schuss Rum und eine Prise Zimt (je nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen. Und die Schokolade ebenfalls bei ganz wenig Hitze im Wasserbad schmelzen lassen. Sobald was flüssig ist, zum Abkühlen auf die Seite stellen. Den Zucker und die Eier schaumig schlagen, dann die geschmolzene Butter hinterher und verrühren, bis es schön cremig ist. Den Backkakao und das Backpulver und die Haselnüsse und das Mehl (und eventuell den Zimt) in einer Schüssel vermengen. Ganz langsam die flüssige Schokolade dazu geben. Dann das Butter-Ei-Zucker-Gemisch nach und nach unterrühren. (Jetzt hoffentlich den Rum dazu) und das Ganze für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf ca. 180 Umluft vorheizen. Am besten Backpapier oder Folie auf das Backblech geben. Eine Kuchengabel in ein Glas Wasser stellen. Mit den Händen eine kleine Portion Teig zu einer kleinen Kugel formen und auf das Backblech legen mit einem Abstand von circa einer halben Daumenlänge zur nächsten Kugel. Wenn das Blech voll ist, die Gabel aus dem Wasserglas nehmen und vorsichtig die Kugeln nacheinander plattdrücken, sodass sie aussehen wie Kekse. Am Ende die Bleche in den vorgeheizten Backofen für ca. 15 - 20 Minuten.