

# Studis Plätzchen-Teller

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/28/studis-plätzchen-teller/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/28/studis-plätzchen-teller/)

## Zitronenherzli:

- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 250 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- 2,5 EL Zitronensaft
- Dekoperlen, silber
- Salz

## Rosinenhöckli:

- 200 g Butter, zimmerwarm
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Korinthen
- 400 g Mehl
- Salz

## Brunsli:

- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Haselnüsse
- 250 g Schokolade, 75% Kakao
- 1 TL Zimt
- Nelkenpulver

## Walnuss-Marzipan-Herzen:

- 250g Marzipan
- 100g Walnüsse, geröstet und gemahlen
- 1 EL Puderzucker
- 100g dunkle Kuchenglasur
- 30 Walnusskerne

## Vanilla-Stars:

- 250g zimmerwarme Butter
- 225g Zucker

- 1 Vanilleschote
- 6 Eier
- 2 Zitronen, unbehandelt
- 500g Mehl
- 500g Puderzucker
- Lebensmittelfarben, z.B. rot, gelb, grün
- Zuckerperlen
- Salz

### **Rich Cognac Truffels:**

- 200g Schokolade mit 72% Kakaoanteil
- 100ml Sahne
- 1 EL Cognac
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Puderzucker
- 50g Zucker
- 1 Orange, unbehandelt

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

### **Zitronenherzli:**

Die Butter weich rühren. Zucker, Salz Ei und Zitronenabrieb dazu geben und weiterrühren, bis die Masse hell wird. Das Mehl dazu mischen, den Teig flach drücken und 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf Mehl ca. 5mm dick auswallen, Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, 10 Minuten kühl stellen. Dann 8 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen, auskühlen. Eine Glasur aus Zitronensaft und Puderzucker anrühren, die Herzen darin eintauchen, abtropfen und auf einem Kuchengitter antrocknen lassen. Mit Perlen verzieren.

### **Rosinenhöckli:**

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Butter schaumig rühren, Zucker dazugeben. Salz und Eier dazurühren und mit einem Handmixer gut vermengen. Das Mehl langsam dazugeben und die Korinthen dazumischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen.

Kleine Kugeln auf ein gefettetes Blech legen und 30 Minuten kalt stellen. Die Rosinenhöckli 15 - 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

### **Brunsl:**

Den Backofen auf 240°C vorheizen.

Die Eiweiße steif schlagen, Zucker nach und nach begeben. Geriebene Nüsse, geriebene Schokolade und Gewürze dazu geben, zu einem Teig mischen und kurz kneten, gegebenenfalls noch Nüsse dazugeben. Der Teig soll relativ trocken sein. Mit einem Nudelholz 1cm dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. 5 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

### **Walnuss-Marzipan-Herzen:**

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Marzipan und Nüsse verkneten, auf wenig Puderzucker ca. 1 1/2cm dick auswallen und Herzen ausstechen. Zur Hälfte in die flüssige Glasur tauchen, halbierte Walnuskerne darauf geben und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

### **Vanilla-Stars:**

Die Schale der Zitronen abreiben. Butter mit Zucker und etwas Salz schaumig rühren. 4 ganze Eier und 2 Eigelb dazu rühren. Mehl, Zitronenabrieb und ausgekratztes Mark der Vanilleschote begeben, mit dem Knethaken zu einem Teig kneten, zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

Den Teig portionsweise ca. 1cm dick auswallen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 15 - 30 Minuten kühl stellen. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, auskühlen lassen.

Puderzucker mit 2 Eiweiß gut verrühren und auf 3 Schüsseln verteilen. Die Glasur mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. Plätzchen in die Glasur tunken, mit Zuckerperlen verzieren und trocknen lassen.

### **Rich Cognac Truffels:**

Fein gehackte Schokolade in einer Schüssel mit heißer Sahne übergießen, umrühren und schmelzen lassen. Cognac dazu geben und geschmeidig rühren. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Schale der Orange abreiben. Kakaopulver, Puderzucker und mit Orangenabrieb vermengten Zucker in Tassen geben. Trüffelmasse mit Löffel abstechen, zu Kugeln formen und in Kakao, Puderzucker oder Zucker wenden.

Rezept: Andreas C. Studer

Quelle: ZDF - Lanz kocht! vom 19.12.2008