

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I SCHOKOSTERNE

geschrieben von Karin Knorr | 21. Dezember 2017



Ich liebe Schokolade, also darf die Schokolade zu Weihnachten nicht fehlen. Hier habe ich für euch ein Rezept, dass wieder nur #5ünf Zutaten benötigt. Die Plätzchen sind super lecker und komplettieren euren Plätzchen-Vorrat. Das Rezept gibt es auch auf meinem YouTube – Kanal.



#5ünf Zutaten:

- 500 g Mehl (z.B. Weizenvollkornmehl)
- 250 g Butter
- 150 g Honig
- 3 Eier
- 6 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Das Mehl in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gut verkneten. Jetzt den Teig auf einem bemehlten Untergrund ausrollen, ausstechen und ab in den Ofen. In etwa 12 – 15 Minuten sind sie fertig.

Tipp: Wer mag, kann die Sterne noch mit Schokolade verzieren. Oder ihr stecht zwei verschiedene Sterne aus und klebt sie mit Schokolade zusammen.

Weiter Rezepte findet ihr unter der Rubrik [„Gebäck“](#)

Ich wünsche euch viel Freude beim Backen und eine schöne Weihnachtszeit mit

euren Lieben

eure Karin

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I ZIMTKÜGELCHEN

geschrieben von Karin Knorr | 21. Dezember 2017



Und jetzt sind wir schon beim 4. Rezept angelangt. Das sind die Zimtküchelchen. Ich mag Zimt sehr, das ganze Jahr über würze ich meine Speisen mit Zimt. Denn Zimt hat so viel Positives: *Zimt ist entzündungshemmend *Zimt wärmt *Zimt riecht gut *Zimt passt sowohl gut in süße als auch in herzhaftes Speisen *Zimt verzaubert. Ja ich komme ein wenig ins schwärmen. Fangen wir doch einfach an:

#5ünf Zutaten:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g Kokosflocken
- 100 g Honig
- 3 Eiweiß
- 2 EL Zimt

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die 3 Eiweiß mit dem Honig verrühren und mit dem Schneebesen steif schlagen. Drei Esslöffel Eischnee beiseite stellen. Nun die anderen Zutaten mit einem Löffel nach und nach unterheben. Mit einem Löffel Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Jedes Häufchen bekommt eine kleine Haube Eischnee. Wer mag kann noch eine Mandel darauf legen. Ab in den Ofen und zirka 12-15 Minuten backen. Dazu gibt es wieder ein Video auf YouTube.

Tipps: Wer keine Kokosflocken mag, kann gern 300 g Mandeln verwenden. Statt Honig könnt ihr auch Kokosblütenzucker nehmen. Oder ihr probiert alles durch und habt drei verschiedene Zimtkügelchen.

Weitere Rezepte für Weihnachtsplätzchen findet ihr unter der Rubrik „Gebäck“

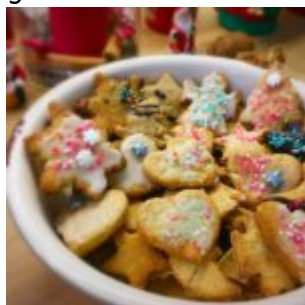
Viel Spaß beim Nachbacken. Ich freue mich über euer Feedback

Alles Liebe

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN I DINKELKEKSE

geschrieben von Karin Knorr | 21. Dezember 2017



Irgendwie läuft mir die Zeit davon. Ich hatte vor, euch jede Woche ein Video und hier ein Rezept für die Weihnachtszeit zu präsentieren – und „schwupp di wupp“ ist schon fast der Monat vorbei. Beruhigend für mich, diese Kekse schmecken auch noch nach Weihnachten. Das besondere an meinen Plätzchen ist, dass sie nicht so süß sind. Ich verwende nur eine kleine Menge Honig. So kann man mit ruhigem Gewissen etwas davon Naschen oder sie verschenken. Hier geht es zum Rezept, das wiederum nur 5 Zutaten benötigt:

#5ünf Zutaten:

- 300 g Dinkelmehl
- 2 Teelöffel Weinstein-Backpulver
- 1 Ei
- 150 g Butter (Zimmertemperatur)
- 70 g Honig
- optional 3 Walnüsse

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Walnüsse klein hacken und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig kann sofort ausgerollt und ausgestochen werden. Für 10 – 12 Minuten in den Ofen und fertig sind die Plätzchen. Wer mag kann sie mit Schokolade oder Zuckerglasur verzieren und vernaschen. Plätzchen sind immer ein schönes Mitbringsel zum Kaffee. Das Video gibt es wieder auf meinem YouTube – Kanal.

Tipps: Ihr könnt das Mehl auch variieren, zum Beispiel 75g Dinkel- und 75g Vollkornmehl. Auch die Walnüsse könnt ihr gegen Mandeln, oder den Honig gegen Kokosblütenzucker austauschen. Schaut einfach, worauf ihr Lust habt.

Weitere Rezepte für Weihnachtsplätzchen findet ihr unter der Rubrik „Gebäck“.
Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und einen schönen 3. Advent,
eure Karin Knorr