

## WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

vom Kinderkreis „Pusinka“ des Hauses der Kinder in Nýrsko

### Linzer Plätzchen

**Zutaten:** 750 g glattes Mehl (Weizenmehl Typ 405)  
500 g Butter / 300 g Puderzucker / 3 Eigelb  
1 Ei / Vanillezucker / Rum / etwas abgeriebene Zitrone  
Johannisbeermarmelade

**Zubereitung:** Auf die Arbeitsfläche Mehl und Zucker durchsieben, Butter in kleinen Stücken, sowie die restlichen Zutaten dazugeben und rasch zu einem glatten Teig ausarbeiten. Am besten über Nacht kühlstellen. Danach den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer ca. 3 mm dicken Platte ausrollen. Daraus verschiedene Formen ausstechen und die auf ein Backblech legen. Im Ofen backen und danach auf einer geraden Unterlage auskühlen lassen. Die Formen jeweils mit Marmelade zusammenkleben und die obere Hälfte mit Schokoguss, Nüssen und weiterem verzieren.

### Schokosternchen

**Zutaten für den Teig:**  
300 g glattes Mehl (Weizenmehl Typ 405)  
200 g Butter / 100 Puderzucker / 50 g Kakaopulver  
1 Ei / 200 g geriebene Kochschokolade

**Zutaten für die Füllung:**

200 g Butter / 100 g Puderzucker / 5 EL Eierlikör  
**Zubereitung:** In einer Schüssel Zucker mit Butter und dem Ei aufschlagen. Mehl durchsieben und mit der Schokolade vermischen. Beide Mischungen zusammenfügen und zu einem Teig ausarbeiten. Den mindestens 2 Stunden lang kühlstellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer dünnen Platte ausrollen, aus dem dann Sterne ausstechen und die auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Ofen auf 180° C vorheizen und die Sternchen etwa 10 Minuten backen. Nach dem sie ausgekühlt sind, jeweils zwei Formen mit der Eierlikörfüllung zusammenkleben und mit Schokoguss verzieren.

### Weihnachtsgebäck Masaryk Art

**Zutaten:** 170 g Haselnüsse (ganz)  
300 g glattes Mehl (Weizenmehl Typ 405) / 200 g Butter  
100 Puderzucker / 1 Eigelb / Zucker zum Auswälzen  
**Zubereitung:** Die ganzen Haselnüsse auf einem Backblech rösten, danach in einem Geschirrtuch durchkneten und eine halbe Stunde lang in heißem Wasser einweichen lassen. Mittlerweile die restlichen Zutaten vermischen. Die Nüsse leicht im glatten Mehl wälzen und in den Teig hinzufügen. Den Teig ausarbeiten und 4 Rollen mit einem Durchmesser von etwa 3–4 Zentimeter formen. Einzeln in eine Folie einwickeln und über Nacht kühlstellen. Danach mit einem scharfen Messer zu etwa 0,5 Zentimeter dicken Kreisen schneiden, die auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180° C etwa 10 Minuten lang backen. Warm in Puderzucker wälzen.

### Kokoskugeln

**Zutaten:** 200 g Kokosraspeln / 200g Puderzucker / 100 g Butter  
100 g gemahlene Löffel- oder Kinderbiskuits  
2 EL Rum / 2 EL Milch / 2 EL Marmelade / 2 EL Kakaopulver  
Geleebonbons, ganze Nüsse oder Mandeln  
**Zubereitung:** Aus allen Zutaten einen Teig ausarbeiten, daraus kleine Kugeln formen, die mit einzelnen Nüssen, Mandeln oder Geleebonbons gefüllt werden. Kugeln in Kokos, gemahlene Nüssen oder Kakaopulver wälzen und in Körbchen geben.

## VÁNOČNÍ CUKROVÍ

z Dětského kroužku Domu dětí a mládeže Nýrsko

### Linecké pečivo

**Suroviny:** 750 g hladké mouky / 500 g másla  
300 g moučkového cukru / 3 žloutky / 1 vejce  
vanilkový cukr / rum / citronová kůra  
rybízová marmeláda

**Postup:**

Na vál prosít mouku a cukr, přidat drobně nakrájené máslo a další přísady a rychle vypracovat hladké těsto. Nechat je v chladu nejlépe přes noc odležet, pak rozválet na pomoučeném válu na asi 3 mm silný plát a z něj vykrajovat různé tvary a přenášet na plech. Péct v horké troubě a upečené nechat vychladnout na rovné podložce. Dva tvary spojovat k sobě marmeládou, horní dílek ozdobit polevou, oříšky a dalším.

### Čokoládové hvězdičky

**Suroviny na těsto:**

300 g hladké mouky / 200 g másla  
100 g moučkového cukru / 50 g kakaa / 1 vejce  
200 g nastrouhané čokolády na vaření

**Suroviny na náplň:**

200 g másla / 100 g moučkového cukru  
5 lžic vaječného koňaku

**Postup:**

V míse vyšlehat cukr s máslem a vejcem. Mouku prosít a promíchat s nastrouhanou čokoládou. Obě směsi spojit a vypracovat na těsto. Nechat je v chladu alespoň 2 hodiny odpočinout. Na pomoučeném válu rozválet na tenký plát, z něj vykrajovat hvězdičky a přenášet na plech vyložený pečícím papírem. Troubu předehřát na 180° C a hvězdičky péct asi 10 min. Po vychladnutí spojovat koňakovou náplní a zdobit polevou.

### Masarykovo cukroví

**Suroviny:**

170 g lískových oříšků / 300 g hladké mouky  
200 g másla / 100 g moučkového cukru  
1 žloutek / cukr na obalení

**Postup:**

Celé lískové oříšky opražit na plechu, poté promnout v utěrce a namočit na půl hodiny do horké vody. Ostatní suroviny smíchat, oříšky lehce obalit v hladké mouce a vmíchat do těsta. Spojit a vytvarovat 4 válečky o průměru asi 3–4 cm. Zabalit do folie a nechat ztuhnout v lednici přes noc. Poté válečky krájet ostrým nožem na asi 0,5 cm tenké plátky, pokládat na pečící papír a péct na 180° C asi 10 min (dorůžova). Teplé obalovat v moučkovém cukru.

### Kokosové kuličky

**Suroviny:**

200 g mletého kokosu / 200 g moučkového cukru  
100 g másla / 100 g mletých piškotů / 2 lžice rumu  
2 lžice mléka / 2 lžice marmelády / 2 lžice kakaa  
želé bonbony, oříšky, mandle

**Postup:**

Ze všech surovin vypracovat těsto, z něj dělat malé kuličky. Dovnitř dát oříšky, mandle nebo želé bonbony. Obalovat v kokosu, mletých oříšcích nebo kakau a vkládat do papírových košíčků.