

CHRISTMAS COOKIES - HIMMLISCHE COOKIES FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

Posted on 18. November 2017



Heute habe ich für euch ein Rezept für leckere Christmas Cookies...sie schmecken sehr aromatisch und weihnachtlich. Cookies finde ich ja eigentlich in jeder Geschmacksrichtung unwiderstehlich, also warum nicht auch mal als weihnachtliche Variante? Übrigens sind diese Christmas Cookies im Rahmen der aktuellen Bloggerparade "bunte Plätzchen-Zeit" entstanden. Unter meinem Rezept findet ihr die Links zu den Plätzchenrezepten meiner Bloggerkollegen.



Diese Christmas Cookies sind jedenfalls mal eine leckere Alternative zu den klassischen Weihnachtsplätzchen, auch wenn ich die traditionelle Weihnachtsbäckerei eigentlich sehr mag. Aber nicht jeder steht gerne Stunden lang in der Küche oder hat vielleicht auch gar nicht die Zeit dazu. Da kommt so ein schnelles Rezept gerade recht.

Kennt ihr eigentlich schon mein schnelles Spekulatius-Spritzgebäck? Ist übrigens auch sehr lecker, geht schnell und sieht auch noch hübsch aus...zum [Rezept geht's hier](#). :-)

Meine Christmas Cookies sind jedenfalls nicht nur ideal für alle Cookie-Fans, sondern auch für alle, die Butterplätzchen nicht mehr sehen können oder denen das ganze Ausstechen einfach zu fummelig ist. ;-) Ja, es gibt auch grob motorisch veranlagte Menschen...und ich kenne so einige, die sich nicht so fürs Plätzchen Ausstechen begeistern können. Hier die gute Nachricht... die Christmas Cookies sind kinderleicht nachzubacken und meine Kinder haben bei diesem Rezept auch gerne tatkräftig mitgeholfen.

Der Teig ist sehr schnell zusammengemührt und kann wie bei allen klassischen Cookies gleich weiter verarbeitet werden - ganz ohne Kühlzeit. Einfach mit einem Portionierer oder mit zwei Teelöffeln auf zwei Backbleche verteilen und schon können sie im gebacken werden.

Sie schmecken einfach so köstlich nach Vanille, Zimt, Marzipan und gebrannten Mandeln. Die Apfelstückchen geben noch eine leicht fruchtige Note. Dazu fehlt dann eigentlich nur noch eine Tasse heißer Tee und dann ab auf die Couch zum Einkuscheln...



Zutaten für die Christmas Cookies :

(für etwa 24 Stück)

- 130 g weiche Butter, in Stücken
- 60 g Marzipanrohmasse, in Stücken
- 80 g Zucker
- 90 g brauner Zucker
- 1 Tl [Vanilleextrakt](#) oder 1 Tüte Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 1 Ei
- ein wenig [Tonkabohnen](#) Abrieb (nicht zu viel)
- 1 Tl Zimt oder Spekulatiusgewürz
- 100 g gebrannte Mandeln (alternativ Mandeln oder andere Nüsse nach Wahl)
- 40-50 g Apfelinge, getrocknet
- optional: 60 g Marzipankartoffeln

Zubereitung der Christmas Cookies:

1. Backofen auf 180°C O-U-Hitze (160°C Umluft) vorheizen.
2. Die gebrannten Mandeln/ Nüsse grob in Stücke hacken.
3. Anschließend die Apfelringe in die gewünschte Größe klein schneiden.
4. Nun wird die Butter und die Marzipanrohmasse mit dem Zucker, dem braunen Zucker, dem Vanilleextrakt und dem Ei schaumig gerührt. (Handrührgerät: Mixstäbe, Kitchen Aid oder andere Küchenmaschine: Flach- oder Flexi-Rührelement) **Thermomix**: 30 Sek./Stufe 4.
5. Das Mehl, Zimt, etwas Tonkabohnen-Abrieb, Salz und Backpulver hinzuzufügen und alles miteinander zu einem homogenen Teig verrühren. **Thermomix**: 40 Sek./Stufe 4.
6. Zuletzt die gebrannten Mandeln und Apfelringe und gegebenenfalls die Marzipankartoffeln hinzugeben und unterheben. **Thermomix**: 20 Sek./ Stufe 2,5 Linkslauf.
7. Den Teig mit zwei Teelöffeln (Ich benutze dazu sehr gerne einen kleinen Teig-Portionierer oder [Makronen-Portionierer*](#).) mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche zwei (oder Zaubersteine von TPC) verteilen.
8. Danach können die Christmas Cookies im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Bei O-U-Hitze müssen sie nacheinander (unteres) gebacken werden.
9. Sie sind fertig, wenn der Rand anfängt leicht zu bräunen. Die Backzeit kann in eurem Ofen etwas abweichen.
10. Die Christmas Cookies nach dem Backen erstmal etwas abkühlen lassen (etwa 5-10 Minuten), anschließend vorsichtig vom Blech (oder Zauberstein) nehmen und auf einem Abkühlgitter vollständig auskühlen lassen.
11. Luftdicht verschlossen aufbewahren.



Viel Spaß beim Nachbacken!

Mit dabei sind diesmal:



13.11. - [Annette](#)

14.11. - [Sybille](#)

15.11. - [Marion](#)

16.11. - [Tina J.](#)

17.11. - [Tina B.](#)

18.11. - [Sonja](#)

19.11. - [Jacky](#)

Hinweis: Die Links funktionieren erst am Erscheinungstag ab 8.00h ;)