

# Materialliste Paper Pumpkin Minischachtel mit großem Fach & Leporello - Plätzchenzauber



## Extrastarker Farbkarton Grundweiß

- 1x 13,5 x 18 cm (Klappe innen)
- 1x 28 x 13,5 cm (Leporello)

## Farbkarton Grundweiß

- 1x 13,2 x 8,7 cm (Abdeckung Innenseite Deckel)
- 1x A4 für Ausdruck Rezeptkarten (blanko oder mit Rezept)

## Farbkarton

- 1x 13,5 x 9 cm (Glutrot; Innenseite Deckel)
- 4x 13,2 x 8,7 cm (Abdeckungen Leporello)
- 1x 8,5 x 11,5 cm (Glutrot; zum Ausstanzen gewelltes
  - Rechteck
  - FK-Rest Zimt zum Ausstanzen Plätzchen
- Samtpapier Schneeweiß für Plätzchen (HW 2021; #156406)

## Designerpapier Lebkuchen & mehr (#156313)

- 1x 6 Zoll x 5,5 Zoll (Abdeckungen Leporello)
- 1x 14 x 9,5 cm (Abdeckung Boxboden)

## Produktpaket Verzierte Lebkuchen (HW 2021; #156809)

## Stempelkissen

- Espresso (JK 2021/22; #147114)
- Glutrot (JK 2021/22; #147084)

## Kleber

- Flüssigkleber (JK 2021/22; #154974)
- Abreißklebeband (JK 2021/22; #154031)
- Dimensionals (JK 2021/22; #104430)

## Accessoires

- Paper Pumpkin-Minibox (JK 2021-22; #153069)
- 6 cm Geschenkband glutrot (HW-Minikatalog, #156323)
- Fingerschwämmchen (JK 2021/22; 133773)

## Stanzen & Stanzformen

- Eckenabrunder (JK 21/22; #146320) & Kreisstanze (3/4")
- Stanzformen Bestickte Rechtecke (4.größtes, Ausgestanztes Rechteck aufheben für Etikett außen; JK 2021/22; #151820)
- Stanzformen Gewellte Konturen (JK 2021/22; #155560)

## Sonstige Arbeitsmittel

- Schere (JK 2021/22; #103579)
- Papierschneider (JK 2021/22; #152392)
- Falzbein (JK 2021/22; 102300)
- Stanz- & Prägemaschine (JK 2021/22; #149653)
- Bleistift / Lineal

## Sonstiges

- Klarsichtfolie 12 x 8 cm (Klarsicht-Deckblätter zum Binden Amazon)
- Papierwolle (z.B. bei [hansemann.de](http://hansemann.de))

# Plätzchen REZEPT

- NAME:** Linzer Laibchen  
**BACKZEIT:** ca. 20 Minuten  
**TEMPERATUR:** 180°C Ober-/Unterhitze  
**ZUTATEN:** 250g Mehl, 1TL Backpulver, 75 g Zucker, 125 g gemahlene Haselnüsse, 180 g kalte Margarine, etwa 60 g Zucker & 1-2TL gemahlener Zimt zum Wälzen
- ANLEITUNG:** • Mehl, Backpulver, Zucker, Nüsse & Margarineflöckchen zunächst mit dem Knetthaken, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Backofen auf 180°C vorheizen.
  - Teig mit den Händen zu kleinen, etwa 4-5cm langen & etwas 1,5cm dicken Brotlaiben formen & mit einem Messer mehrmals einkerben.
  - Laibchen im Backofen etwa 20 Minuten backen.
  - Zucker & Zimt mischen & die noch heißen Laibchen sofort nach dem Backen in der Mischung wälzen.
  - Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

- NAME:** Knusperstangen  
**BACKZEIT:** 10 - 12 Minuten  
**TEMPERATUR:** 180°C Ober-/Unterhitze  
**ZUTATEN:** 100g Zucker, 2 EL Ahornsirup, 150g weiche Butter, 250g Mehl, 1/2TL Natron, 1TL gem. Ingwer, 1/2TL gemahlener Zimt, 1/2TL gemahlene Nelken, 1/2TL genebene Muskatnuss
- ANLEITUNG:** • Zucker, Sirup, Butter und 1TL Wasser verrühren.
- Mehl, Natron und Gewürze mischen und zusammen mit der Zucker-Butter-Mischung zuerst mit den Knetthaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
  - Den Backofen auf 180°C vorheizen.
  - Teig zwischen Folie 2mm dünn ausrollen.
  - Mit einem Teigrad 2cm breite Streifen ausrollen und 10-12 Minuten backen.
  - Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

# Plätzchen REZEPT

- NAME:** Schoko-Kipferl  
**BACKZEIT:** ca. 12-15 Minuten  
**TEMPERATUR:** 180°C Ober-/Unterhitze  
**ZUTATEN:** 200g Mehl, 180g weiche Butter, 80g Zucker, 1Prise Salz, 100g gemahlene Haselnusskerne 50g Zartbitter-Schokolade, 2 EL Puderzucker
- ANLEITUNG:** • Mehl, Butter, Zucker, Salz, Haselnüsse & fein genebene Schokolade dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Backofen auf 180°C vorheizen
  - Teig durchkneten, in 4 Stücke teilen. Zu ca. 1-1/2 cm dicken Rollen formen und in 7cm lange Stücke schneiden. Diese zu Hörnchen formen und im Abstand von ca. 3 cm auf das Blech legen.
  - Kipferl ca. 12-15 Minuten backen.
  - Auf Kuchengitter abkühlen lassen & mit Puderzucker bestäuben.

- NAME:** Spitzbuben  
**BACKZEIT:** 10 - 12 Minuten  
**TEMPERATUR:** 180°C Ober-/Unterhitze  
**ZUTATEN:** 220g Mehl, 190g Butter, 120g Zucker, 1Pck. Vanillezucker, 125g gemahlene Mandeln 1TL Zitronenabrieb, 1Prise Salz, ca. 200g rotes Johannisbeergelee oder Himbeermarmelade
- ANLEITUNG:** • Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Prise Salz & Butter in Flöckchen mit den Knetthaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
  - Teig zwischen Folie 3mm dünn ausrollen.
  - Mit den beiliegenden Ausstechern (eine Hälfte mit, andere Hälfte ohne Loch) Plätzchen ausstechen und 10-12 Minuten backen.
  - Mit Gelee/Marmelade füllen.

Plätzchen  
**REZEPT**

NAME: \_\_\_\_\_  
BACKZEIT: \_\_\_\_\_ TEMPERATUR: \_\_\_\_\_  
ZUTATEN: \_\_\_\_\_  
ANLEITUNG: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Plätzchen  
**REZEPT**

NAME: \_\_\_\_\_  
BACKZEIT: \_\_\_\_\_ TEMPERATUR: \_\_\_\_\_  
ZUTATEN: \_\_\_\_\_  
ANLEITUNG: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Plätzchen  
**REZEPT**

NAME: \_\_\_\_\_  
BACKZEIT: \_\_\_\_\_ TEMPERATUR: \_\_\_\_\_  
ZUTATEN: \_\_\_\_\_  
ANLEITUNG: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Plätzchen  
**REZEPT**

NAME: \_\_\_\_\_  
BACKZEIT: \_\_\_\_\_ TEMPERATUR: \_\_\_\_\_  
ZUTATEN: \_\_\_\_\_  
ANLEITUNG: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_