Bitte den mitgebrachten Teig beschriften (um welche Sorte es sich handelt Schüsseln mit Namen beschriften)

Echter Heidesand (Knetteig)

Ca. 105 Stück

300g Butter, 150g Puderzucker, 75gMarzipan- Rohmasse, 1,5 Teel. Vanillezucker, abgeriebene Schale von einer Bio Zitrone, 375g Mehl

Husarenkrapfen (Knetteig)

500g Butter, 250g Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 350g Stärke, 300g Mehl, 300g gem. Haselnüsse, 1 Teel. Zimt

Vanillekipferl (Knetteig)

100g gem. Mandeln, 100g gem. Haselnüsse, 560g Mehl, 140g Zucker, 1 Pr. Salz, 400g Butter, 4 Eigelb

Gewürzschnitten (Rührteig)

2 Backbleche

300g Blockschokolade, 300g Rama, 300g Zucker, 8 Eier, 6 gestr. TL Lebkuchengewürz, 100g Stärkemehl, 200g Mehl, 4 gestr. TL Backpulver

Schokolade schmelzen, abkühlen lassen und mit restlichen Zutaten Teig herstellen

Kokosmakronen

200g Zucker, 200g Kokosflocken, 4 Eier, 1 Packung kleine Oblatten

Bitte nur Zutaten mitbringen, wir machen den Teig frisch

Erdnussplätzchen (Rührteig)

Ca. 70 Stück

150g Erdnusscreme, 400g weiche Butter, 300g Rohrzucker, 4 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 700g Mehl, 2 TL Backpulver, 600g gesalzene und geröstete Erdnüsse

Butterplätzchen (Knetteig)

130g Butterschmalz, 170g Butter, 2 Ei, etwas Zitrone, 250g Zucker, 500g Mehl

Bitte bereits fertig gebacken, damit wir nur noch verzieren müssen