

# 6. Türchen

Keine Vorweihnachtszeit ohne Kekse! Daran soll auch eine Histaminintoleranz nicht rütteln. In der Vergangenheit habe ich daher immer wieder leckere wie histaminarme Plätzchenrezepte veröffentlicht, die zum Teil auch glutenfrei oder vegan sind. Wie Du sie findest? Ganz einfach in der Kategorie "[Adventszeit](#)" stöbern oder das [Inhaltsverzeichnis](#) durchsuchen (geht super mit dem Tastenkürzel STRG + F).

Falls Du schon alle Keksrezepte auf dem Blog kennst (echt jetzt?!), gibt es heute Nachschub aus der Weihnachtsbäckerei. Für die Adventsausstellung im Blumengeschäft, wo ich Teilzeit arbeite, habe ich ein paar Klassiker (yeah, [Haferkekse](#)!), aber auch Neues zum Knuspern gebacken.

Die passenden Rezepte gibt es weiter unten.

## In der Weihnachtsbäckerei

### **Linzer Augen mit Dinkelmehl und Marillen- /Aprikosenmarmelade**

Traditionell werden Linzer Augen mit Ribiselmarmelade zubereitet, aber auf Wunsch eines einzelnen Herrn gab es die Knusperstücke mit Marille, wie man in Österreich sagt – also Aprikose.

Beim Kauf solltest Du darauf achten, dass keine Citronensäure zugesetzt worden ist. Zitronensaft oder Zitronensaftkonzentrat

wird hingegen oft vertragen. Andernfalls kannst Du die Marmelade mit nur Pektin auch selbst machen.

### **Du brauchst:**

- 380 g helles/glattes Dinkelmehl
- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 120 g Puder-/Staubzucker
- 1 Eigelb
- 1 Pck. Vanillezucker oder 1 EL [selbstgemachter Vanillezucker](#)
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Kardamom, Zimt oder andere weihnachtliche Gewürze, optional
- Aprikosen-/Marillenmarmelade

### **So geht's:**

Mehl, Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zu einem Mürbteig verkneten und anschließend eine bis zwei Stunden eingewickelt in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170° C (Heißluft) vorheizen.

Teig auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen und Kekse ausstechen. In die Hälfte der Keksröhlinge drei Löcher stechen. Dafür bietet sich die Tülle einer Spritztüte an. Du kannst aber auch spezielle [Keksausstecher mit Loch](#)\* nutzen. Ich habe ganz gewöhnliche [Keksausstecher](#)\* verwendet und selbst Löcher in den Teig gepresst. Geht auch.

Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 12 Minuten backen.

Anschließend die undurchlöcherten Kekse mit Marmelade bestreichen und die Kekse mit Loch nach dem Bestäuben mit Puderzucker draufsetzen.

Du kannst aus dem Teig aber auch andere Plätzchen machen. Zum

Beispiel ebenfalls lecker: "Normale" Kekse ausstechen und nachher in geschmolzene Schokolade tunken. Fest werden lassen, fertig. Ist dann aber nicht mehr ganz histamin-tauglich. Es sei denn, Du verwendest [weiße Schoki](#)\*.

Darf es glutenfrei sein? Dann habe ich hier noch ein Rezept für

## Kokosmakronen (ohne Ei)

### Du brauchst:

- 1/2 EL [Chiasamenmehl](#)\*
- 1 1/2 EL warmes Wasser
- 100 g Kokosflocken
- 100 g Honig
- 3 bis 4 EL Mandelmehl
- 1/2 TL Salz

### So geht's:

Backofen auf 160° C (Heißluft) vorheizen.

Chiasamen mit Wasser verrühren und etwas quellen lassen.

Übrigen Zutaten hinzugeben und vermengen. Wenn der Teig zu feucht ist, noch etwas mehr Mandelmehl nehmen. Zu trocken? Etwas Wasser an den Teig geben.

Mit einem Löffeln kleine Häufchen für die Makronen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Oder noch schöner: die Masse durch eine Spritztüte pressen.

Ca. 12 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Vom Blech heben und abkühlen lassen. Ab in die Keksdose damit!