

Weihnachtsplätzchen

alle Jahre wieder



GINA GREIFENSTEIN



MIT DEN 10 GU-ERFOLGSTIPPS

- klassische und internationale Rezepte
- Plätzchenverzieren leicht gemacht

GU

Inhalt

Die Theorie

- 4 Die 4 Grundteige
- 5 Pannenhilfe
- 6 Das Handwerkszeug
- 7 Verzieren leicht gemacht
- 8 Zutaten-ABC

Stadtbücherei Marburg
03/5360



Die Rezepte

- 10 Knetteig – keiner ist so vielseitig!
- 30 Rührteig – mal durchgedreht, mal glatt gestrichen
- 42 Lebkuchenteig – so schmeckt Weihnachten!
- 52 Makronenteig – hauchzarte Versuchung



Extra

- 60 Register
- 62 Impressum
- 64 Die 10 GU-Erfolgstipps mit der Geling-Garantie für Weihnachtsplätzchen

➤ GU Serviceseiten



Alle Jahre wieder

werden in der Adventszeit die Plätzchenausstecher herausgekramt, die Ärmel hochgekrempelt und dann geht sie los, die Weihnachtsbäckerei. Und was ist stimmungsvoller als der wunderbare Plätzchenduft, der darauf durchs Haus zieht? Auf den folgenden Seiten stellen Ihnen klassische, aber auch ganz neue Plätzchenrezepte vor, damit Sie gleich nach Lust und Laune losbacken können!

Die 4 Grundteige



Knetteig

Für 50 Plätzchen
250 g Mehl
125 g Zucker
125 g weiche Butter
1 Ei

Alle Zutaten in einer Schüssel rasch mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

So gelingt's:
Teig nach dem Kneten 1 Std. in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche merrückendick ausrollen, Plätzchen ausschneiden. Blech mit Backpapier belegen, Plätzchen darauf legen.

Rührteig

Für 50 Plätzchen
250 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier | 300 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
200 g gem. Haselnüsse

Butter mit Zucker cremig schlagen, zuerst die Eier unterrühren, dann Mehl mit Backpulver und Nüssen darunter rühren.

So gelingt's:

Teig in Spritzbeutel mit Sternstüle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Feste Teige durch den Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz drehen.

Lebkuchenteig

Für 1 Blech
2 TL Pottasche
250 g klarer Honig
100 g Zucker
50 g Butter | 325 g Mehl
50 g gehacktes Orangeat
1 Ei
2 TL Lebkuchengewürz

Pottasche in 1 EL Wasser auflösen. Honig mit Zucker und Butter in einem Topf zerlassen. Restliche Zutaten mit der Honigmasse verkneten.

So gelingt's:

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1,5 cm dick ausrollen. Teigrechtecke auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

Makronenteig

3 Eiweiße
1 EL Zitronensaft
150 g Zucker
250 g gem. Mandeln

Eiweiße mit dem Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Mandeln unterheben.

So gelingt's:

Auf eine fettfreie Schüssel achten. Die Mandeln nach und nach unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen Teig auf das mit Backpapier belegte Blech oder auf Backoblaten setzen.

Pannenhilfe - was tue ich, wenn ...

... Zuckerguss Klümpchen hat	... Zuckerguss zu dick geworden ist	... Zuckerguss zu flüssig geworden ist
<p>► Den Zuckerguss durch ein Teesieb, am besten teelöffel- oder tropfenweise streichen.</p>	<p>► Noch vorsichtig etwas Flüssigkeit unterrühren.</p>	<p>► Noch etwas gesiebten Puderzucker teelöffelweise unterrühren.</p>
... Kuvertüre zu zähflüssig ist	... Knetteig zu trocken und bröselig ist	... Knetteig zu weich und klebrig ist
<p>► 1-2 TL Kokosfett (z.B. Palmin) dazugeben und schmelzen lassen. Die Kuvertüre wird dadurch streichfähiger und sie glänzt schöner.</p>	<p>► 1 Eigelb oder 1 EL Butter unterkneten, den Teig 15 Min. ruhen lassen.</p>	<p>► Den Teig nochmals 1 Std. im Kühlenschrank ruhen lassen. Gleich nach dem Kneten kleinere Portionen formen, die dann nach und nach aus dem Kühlenschrank genommen und verarbeitet werden. ► Vorsichtig noch etwas Mehl unterkneten.</p>
... Rührteig zu weich ist	... Plätzchen trocken und hart sind	... Makronenmasse zu flüssig ist
<p>► Teig noch 1 Std. in den Kühlenschrank geben. Dadurch wird die eingearbeitete Butter fest und der Teig lässt sich besser verarbeiten.</p>	<p>► Jeweils zwei Plätzchen mit der Lieblingsmarmelade zusammenkleben, so wird das Gebäck wunderbar zart und mürbe.</p>	<p>► 1 Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Makronenmasse nicht mehr stehen lassen, sondern sofort verarbeiten!</p>

Das Handwerkszeug



Für den Teig: Zum Abwiegen der Zutaten brauchen Sie eine Küchenwaage. Für Knetteig ist eine große Schüssel am besten, denn darin lässt sich der Teig besser und sauberer kneten als auf dem Backbrett. Ein Handrührgerät ist unverzichtbar.



Zum Ausrollen: Ideal ist ein großes Backbrett aus Holz oder Kunststoff. Im Fachhandel gibt es auch dicke Folien oder Matten, die nach dem Backen einfach zusammengerollt werden können. Zum Ausrollen brauchen Sie ein Nudelholz aus Holz oder Marmor.



Zum Ausstechen: Ausstechformchen gibt es in allen Formen und Größen. Zum Schneiden von Rauten und Quadraten eignen sich gezackte Teigrädchen besonders gut.



Zum Backen: Jeder Herd hat 1 oder 2 Backbleche als Zubehör. Es ist egal, ob sie emailiert, teflonbeschichtet oder aus Weiß- oder Schwarzblech sind. Es gibt Bleche, die man durch Verschieben kleiner oder größer machen kann.



Für das Backblech: Belegen Sie die Bleche mit Backpapier oder spezieller Backfolie, dann hängt nichts an und das Papier kann mehrfach verwendet werden. Großer Vorteil: die Bleche müssen nicht ständig gespült werden!



Zum Bestreichen: Kaufen Sie einen guten Backpinsel zum Bestreichen der Plätzchen mit Ei oder Guss. Zum Füllen mit Marmelade genügt ein Messer mit breiter Klinge. Auf Backpapier können Sie Ihre verzierten und glasierten Plätzchen trocknen lassen.

Verzieren leicht gemacht

Kuvertüre schmelzen

Kuvertüre lassen Sie am besten im Wasserbad schmelzen. Dafür einen mittelgroßen Topf auf den Herd stellen und 2-3 cm hoch mit Wasser füllen. Eine hitzebeständige Schüssel, etwa aus Edelstahl, deren oberer Rand etwas größer als der Topfdurchmesser ist, hineinstellen und die zerkleinerte Kuvertüre hineingeben. Die Kuvertüre bei schwacher Hitze langsam und unter häufigem Umrühren schmelzen lassen. Bei Zartbitterkuvertüre etwas Kokosfett (z.B. Palmin) dazugeben, das macht die Kuvertüre geschmeidig und lässt sie nach dem Trocknen glänzen. Auf 200 g Kuvertüre 20 g Palmin verwenden. Falls Kuvertüre übrig bleibt, können Sie diese trocknen lassen, in ein Schraubglas füllen und so aufbewahren.

Muster aufspritzen

Geschmolzene Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und mit einem Knoten verschließen. An einer Ecke ein sehr kleines Stück abschneiden, durch das der Guss auf das Plätzchen gedrückt wird.



Tauchen

Gebäck ganz oder teilweise in geschmolzene Kuvertüre tauchen, etwas am Schüsselrand abstreifen und auf Alufolie oder Backpapier trocknen lassen. Nach Belieben mit gehackten Nüssen, Pistazien oder Zuckerstreuseln bestreuen.



Mit Zuckerguss bestreichen

Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben. Flüssigkeit (Rum, Zitronensaft etc.) und eventuell Geschmackszutaten dazugeben und einen glatten Guss rühren. Plätzchen damit bestreichen.



Sternplätzchen

Plätzchen mit weißem Zuckerguss bestreichen, einen kleinen Tupfen rotes Gelee oder glatt gerührte Marmelade in die Mitte geben. Mit einem Holzstäbchen sternförmig von der Mitte aus nach außen ziehen.



Zutaten-ABC

Anis

Samenkörner der Anispflanze. Gibt es ganz oder gemahlen zu kaufen. Anis ist eine klassische Zutat in der Weihnachtsbäckerei. Er schmeckt süß-würzig, erinnert an Lakritze. Anis hat eine starke Würzkraft, deshalb vorsichtig verwenden. Anis immer frisch kaufen und verwenden.

Ingwer

Wurzelstock einer südostasiatischen Staude. Gibt es frisch als Wurzel, gemahlen in Pulverform und kandiert, auch mit Schokoladenüberzug. Ingwer schmeckt süßlich-scharf. Für Plätzchen verwenden wir ihn meist in Pulverform und kandiert.

Kandierte Früchte

Mit Zucker eingekochte Früchte, z.B. Zitronat, Orangeat, auch kandierte Kirschen, Datteln und

Ingwer. Zitronat wird aus der Schale der Zedrat-Zitrone, Orangeat aus der Schale der Bitterorange oder Pomerange hergestellt. Die Schalen werden in Zuckersirup gekocht und dann getrocknet. Beides gibt es, wie kandierte Kirschen und Ingwer, im Supermarkt zu kaufen. Dort gibt es auch eine Mischung backfertig klein gehackter kandierter Früchte.

Kardamom

Die Fruchtkapseln des Kardamomstrauchs enthalten die Samenkörner, die dann gemahlen als typisches Weihnachtsgewürz für Lebkuchen und Spekulatius verwendet werden. Sie schmecken kräftig-würzig. Wie alle Gewürze mit ätherischen Ölen gemahlen nur in kleinen Mengen kaufen. Kardamom gilt neben Safran und Vanille als das teuerste Gewürz.

Koriander

Samenkörner der Korianderpflanze, die man ganz, geschrotet und gemahlen kaufen kann. Koriander ist sehr aromatisch und schmeckt süßlich-würzig. Man verwendet ihn als Würze für bestimmte Brotsorten, für Gebäck, Fisch, Liköre und in der asiatischen Küche.



Sterwanis ist auch eine beliebte Dekoration in der Weihnachtszeit.



Grüner Kardamom hat ein viel feineres Aroma als schwarzer.

Kuvertüre

Hergestellt aus reinem Kakao, Zucker und mehr Kakaobutter als Schokolade, damit sie geschmolzen besser fließt, beim Erstarren aber stabiler ist. Kuvertüre gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Zartbitter-Kuvertüre, Vollmilch-Kuvertüre und weiße Kuvertüre. Mit Kuvertüre werden Plätzchen überzogen und verzieren. Weitere Ideen und Tipps zum Verzieren mit Kuvertüre finden Sie auf Seite 7.

Marzipanrohmasse

Sie wird aus gehäuteten, geschälten Mandeln und Puderzucker hergestellt, einige Bittermandeln verleihen ihr das typische Aroma. Marzipanrohmasse finden Sie im Supermarkt in luftdicht verpackten Blöcken. Zum Verarbeiten die Marzipanrohmasse am besten zwischen Klarsichtfolie ausrollen.

Mohn

Wir verwenden die kleinkörnigen, ölhaltigen Samen aus den Kapselfrüchten der Mohnpflanze meistens für Gebäck und Süßwaren, ungemahlen auch zum Bestreuen von Brot und Brötchen. Mohnsamen werden ansonsten meistens gemahlen verwendet. Mohn können Sie selbst im Mixer, mit einem starken Pürierstab oder der Getreidemühle mahlen. Oder Sie lassen sich den Mohn im Reformhaus oder Naturkostladen mahlen. Gemahlener Mohn wird schnell ranzig und ist nicht zum Lagern geeignet. Sie können ihn aber problemlos einfrieren.

Muskat

Die Samenkerne der pfirsichähnlichen Steinfrucht des tropischen Muskatnussbaumes gibt es im Ganzen oder gemahlen zu kaufen. Von den Früchten werden der orange- bis karminrote dünne, netzartige Samenmantel, bekannt als Muskatblüte, und der Samen, die eigentliche Muskatnuss, verwendet. Die Schale selbst findet keine Verwendung. Frisch gerieben schmeckt Muskatnuss sehr intensiv und würzig. Man verwendet sie für Gebäck, Saucen, Kartoffel- und Gemüsegerichte. Für feine Gebäcke wird vorzugsweise geriebene Muskatblüte empfohlen, wegen des feineren Aromas. Muskatblüte finden Sie fertig gerieben im Handel.

Bei Muskatnüssen sind die ganzen Nüsse der fertig gemahlenen Muskatnuss unbedingt vorzuziehen. Beachten Sie, dass große und unbeschädigte Nüsse das bessere Aroma haben. Trocken gelagert können Sie ganze Muskatnüsse jahrelang aufbewahren.



Die rote Ummantelung der Muskatnuss ergibt getrocknet die Muskatblüte.

Nelken

Die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums gibt es als ganze Knospen oder gemahlen zu kaufen. Nelken schmecken süß-scharf und sehr aromatisch. Sie sind eine typische Zutat für Lebkuchen und andere Weihnachtsplätzchen. Ganze Knospen können Sie gut verschlossen jahrelang lagern. Gemahlen sollten Sie Nelken nur in kleinen Mengen und immer wieder frisch kaufen.

Pistazien

Die grünen, ölhaltigen Samen des Pistazienbaums gibt es im Ganzen und - in gut sortierten Supermärkten - auch gehackt zu kaufen. Pistazien schmecken mandelähnlich und sind im Ganzen oder gehackt beliebt zum Verzieren von Gebäck. Fein gemahlen verwendet man Sie zum Backen.

Pottasche

Pottasche ist der Handelsname für Kaliumcarbonat, das vor allem für Honigkuchenteig als Backtriebmittel verwendet wird.

Vanille

Das Mark der gebrühten und getrockneten Fruchtkapseln einer Orchidee gibt es als ganze Stangen (meist als Schoten bezeichnet), gemahlen und als echten Vanillezucker zu kaufen. Vanillezucker kann man auch selbst herstellen: 1 Vanillestange einige Wochen in einer Dose Zucker aufbewahren und dabei täglich schütteln.

Zimt

Zimt, auch als Ceylonzimt im Handel, wird aus der Rinde des Zimtbaumes gewonnen. Gibt es als Zimtstangen und gemahlen zu kaufen. Zimt schmeckt süß-scharf, würzig und angenehm brennend. Zimt gehört zu den Klassikern der Weihnachtsgewürze. Ganze Zimtstangen, die man kurz vor der Verwendung im Mörser zerstößt, sind besser und aromatischer als gemahlener Zimt, der aus Zimtbruch hergestellt wird.

Knetteig – keiner ist so vielseitig!

Plätzchenbacken mit Knetteig – da ist fast alles möglich! Egal, ob Sie den Teig nun ausrollen und althergebracht Plätzchen für Plätzchen ausstechen, ob Sie Kugeln drehen, Kipferl formen oder Schnitten vom Blech backen: das Ergebnis ist immer verführerisch lecker!

- | | | | |
|----|------------------|----|--------------------|
| 11 | Mandelplätzchen | 19 | Vanillekipferl |
| 11 | Nusskugeln | 21 | Schokoterrassen |
| 13 | Spitzbuben | 21 | Orangenmonde |
| 13 | Nougattaler | 21 | Streuselherzen |
| 13 | Himbeersterne | 23 | Nussecken |
| 15 | Walnusstaler | 23 | Kokosstreifen |
| 15 | Nussbissen | 24 | Kaffeeblumen |
| 15 | Heidesand | 24 | Marzipanschnitten |
| 17 | Zitronenecken | 26 | Mandelstangen |
| 17 | Linzer Plätzchen | 26 | Pistazienschnecken |
| 17 | Ingwerherzen | 28 | Gefüllte Sterne |
| 19 | Cashewstangen | 28 | Weihnachtsbissen |



Blitzrezepte

Mandelplätzchen

FÜR 100 STÜCK

- 250 g Mehl | 125 g Zucker | 125 g weiße Butter | 2 Eier | 200 g abgezogene, halbierte Mandeln

1 | Mehl, Zucker, Butter und 1 Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie kühlen lassen. Das Blech mit Backpapier belegen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). 1 Ei verquirlen. Teig messerrückendick ausrollen. Plätzchen ausstechen und aufs Blech legen. Mit Ei bepinseln, je eine halbe Mandel darauf setzen und im Ofen (Mitte) in 7-8 Min. hellbraun backen.

Nusskugeln

FÜR 50 STÜCK

- 100 g weiche Butter | 200 g Nougatmasse | 1 Ei | 300 g Mehl | 1 Msp. Zimt | 1/2 TL Backpulver | 50 Macadamianüsse | 1 EL Zucker | 2 Päckchen Vanillezucker

1 | Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Aus Butter, Nougat, Ei, Mehl, Zimt und Backpulver einen Teig kneten. Blech mit Backpapier belegen.

2 | Teig in Portionen teilen, Rollen formen und in 50 Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen, 1 Nuss hineindrücken, nachformen. Kugeln aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen. Zucker mit Vanillezucker mischen und die heißen Kugeln darin wenden.



Klassiker | preiswert

Spitzbuben

FÜR 100 STÜCK

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 3 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Erdbeermarmelade
- Puderzucker zum Bestäuben

① Zubereitung: 1 Std. 20 Min.

② Backzeit: 10 Min.

► Pro Stück ca.: 60 kcal

1 | Aus Mehl, Zucker, Butter, Eiern und Vanillezucker einen glatten Teig kneten, in Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig messerrückendick ausrollen. Gleiche Anzahl runde Plätzchen und Ringe gleicher Größe ausstechen. Plätzchen auf das Blech legen, im Ofen (Mitte) in 10 Min. hellbraun backen.

3 | Marmelade glatt rühren, die ganzen Plätzchen bestreichen, die Ringe darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben.

knusprig | gelingt leicht

Nougattaler

FÜR 100 STÜCK

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier
- 250 g Nussnougatcreme
- 250 g Haselnusskuvertüre

① Zubereitung: 1 Std. 20 Min.

② Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 70 kcal

1 | Aus Mehl, Zucker, Butter und Eiern einen Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig portionsweise messerrückendick ausrollen und gleich große runde Plätzchen ausstechen. Auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellbraun backen, dann abkühlen lassen.

3 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Je 2 Plätzchen mit etwas Nussnougatcreme bestreichen und zusammensetzen, danach mit Kuvertüre bestreichen.

fruchtig | schnell

Himbeersterne

FÜR 100 STÜCK

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei
- 200 g Puderzucker
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Himbeermarmelade

① Zubereitung: 50 Min.

② Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 35 kcal

1 | Aus Mehl, Zucker, Butter und Ei einen Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig 1/2 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellbraun backen.

3 | Aus Puderzucker, Saft und 1 EL Marmelade einen Guss rühren. Plätzchen damit bestreichen. In die Mitte jedes Sternes 1 Msp. Marmelade geben und mit einem Holzstäbchen in den Zuckerguss ziehen.



Für Gourmets

Walnusstaler

FÜR 80 STÜCK

- 250 g Mehl
- 200 g grob gemahlene Walnüsse
- 60 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei
- 3 Msp. Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 200 g Puderzucker
- 2 EL Rum
- 80 Walnusshälfte

⌚ Zubereitung: 1 Std.

⌚ Backzeit: 12-15 Min.

► Pro Stück ca.: 75 kcal

1 | Aus Mehl, Nüssen, Zucker, Butter, Ei, 1 Msp. Zimt und Nelken Teig kneten. 3 cm dicke Rollen formen und in Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. hellgelb backen, abkühlen lassen.

3 | Aus Puderzucker, Zimt und Rum einen Guss rühren. Plätzchen damit bestreichen, je 1 Walnuss darauf setzen.

preiswert | aromatisch

Nussbissen

FÜR 80 STÜCK

- 1 Ei | 200 g Mehl
- 200 g gem. Haselnüsse
- 100 g Puderzucker
- 200 g weiche Butter
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 200 g Haselnussguss

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 70 kcal

1 | Ei trennen. Mehl mit Nüssen, Puderzucker, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Rollen von 3 cm Durchmesser formen und in Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Eiweiß verquirlen, gehackte Haselnüsse auf einen flachen Teller geben. Rollen mit Eiweiß bestreichen und in den Nüssen wenden. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und aufs Blech setzen. Im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellbraun backen.

3 | Nussguss im Wasserbad schmelzen lassen und die Plätzchen damit bestreichen.

klassiker | schnell

Heidesand

FÜR 100 STÜCK

- 200 g weiche Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Marzipanrohmasse
- abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 200 g Hagelzucker

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 40 kcal

1 | Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Marzipan und Zitronenschale zu einer glatten Masse verarbeiten. Mehl unterkneten. Rollen mit 3 cm Durchmesser formen, in Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Ei verquirlen. Hagelzucker auf einen flachen Teller geben. Rollen mit Ei bestreichen, dann in Hagelzucker wenden. Mit einem Messer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellgelb backen.

◀ im Bild vorne: Heidesand Bildmitte: Walnusstaler im Bild hinten: Nussbissen



fruchtig
Zitronenecken

FÜR 100 STÜCK

- 300 g Mehl
- 120 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- Schale von 1 Zitrone
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei
- 300 g Johannisbeergelee
- 200 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

⌚ Zubereitung: 60 Min.

⌚ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Mehl mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Butter und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig messerstückdick ausrollen. Dreiecke ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellbraun backen, abkühlen lassen.

3 | Gelee glatt rühren, je 2 Plätzchen damit zusammenkleben. Aus Puderzucker und Saft einen Guss rühren, die Plätzchen damit bestreichen.



fruchtig

Zitronenecken

FÜR 100 STÜCK

- 300 g Mehl
- 120 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- Schale von 1 Zitrone
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei
- 300 g Johannisbeergelee
- 200 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

① Zubereitung: 60 Min.

② Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Mehl mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Butter und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig messerstückendick ausrollen. Dreiecke ausschneiden und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellbraun backen, abkühlen lassen.

3 | Gelee glatt rühren, je 2 Plätzchen damit zusammenkleben. Aus Puderzucker und Saft einen Guss rühren, die Plätzchen damit bestreichen.

Klassiker

Linzer Plätzchen

FÜR 90 STÜCK

- 300 g Mehl | 200 g Zucker
- 125 g gem. Haselnüsse
- 1 gestr. TL Kakao
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier | 1 EL Milch
- 300 g Himbeermarmelade

① Zubereitung: 60 Min.

② Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 60 kcal

1 | Aus Mehl, Zucker, Nüssen, Kakao, Zimt, Nelkenpulver, Butter und 1 Ei einen Teig kneten. Kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Ei mit Milch verquirlen. Teig 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen und Ringe in gleicher Größe ausschneiden. Plätzchen auf das Blech legen, Ringe mit Eimilch bestreichen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.

3 | Marmelade glatt rühren. Plätzchen und Ringe damit zusammenkleben.

würzig

Ingwerherzen

FÜR 100 STÜCK

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Ingwerpulver
- 3 Eier
- 250 g weiche Butter
- 100 g fein gehackter kandierter Ingwer

① Zubereitung: 60 Min.

② Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 60 kcal

1 | Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Nüssen, Ingwer, 2 Eiern und Butter einen Teig kneten und in Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Ei verquirlen. Teig 1/2 cm dick ausrollen. Herzen ausschneiden und auf das Blech legen. Mit dem Ei bepinseln und mit Ingwerwürfeln bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellbraun backen.

◀ im Bild vorne: Ingwerherzen Bildmitte: Zitronenecken im Bild hinten: Linzer Plätzchen

Glühwein mit Cashewstangen

Glühwein mit Cashewstangen

Glühwein mit Cashewstangen





schnell | gelingt leicht
Cashewstangen

FÜR 75 STÜCK

- 250 g Mehl | 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g gehackte, ungesalzene Cashewkerne
- 2 Msp. Koriander
- 1 Msp. Zimt
- 150 g weiche Butter
- 1 Ei
- 100 g Vollmilchkuvertüre

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 10-12 Min.

► Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Aus Mehl, Zucker, Salz, Cashewkernen, Koriander, Zimt, Butter und Ei einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig zu 1 cm dicken Rollen formen. 6 cm lange Stücke abschneiden, auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, abkühlen lassen.

3 | Kuvertüre schmelzen lassen. Die Stängchen der Länge nach zur Hälfte eintauchen, auf Butterbrotpapier trocknen lassen.

Klassiker | gelingt leicht
Vanillekipferl

FÜR 70 STÜCK

- 250 g Mehl
 - 1 Msp. Backpulver
 - 125 g Zucker
 - 2 Päckchen Vanillezucker
 - 2 Eier
 - 200 g weiche Butter
 - 125 g gemahlene Haselnüsse
- Für die Garnitur:
- 3 EL Zucker
 - 4 Päckchen Vanillezucker

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 12 -15 Min.

► Pro Stück ca.: 60 kcal

1 | Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Butter und Nüssen einen Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Den Teig zu 2 cm dicken Rollen formen und in 1,5 cm lange Stücke schneiden. Stücke zu kleinen Würstchen rollen, die Enden dabei dünn formen. Zum Hörnchen biegen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. leicht braun backen.

3 | In einer Schüssel Zucker und Vanillezucker mischen und die heißen Kipferl mit der Oberseite hineindrücken.

► Variante:

Schokohörnchen

Aus 250 g Mehl, 100 g Puderzucker, 2 EL Kakao, 1/2 TL Zimt, 50 g Schokoraspel, 125 g weicher Butter und 2 Eiern einen Teig kneten. Wie Vanillekipferl formen und backen. Für die Verzierung 200 g weiße Kuvertüre schmelzen lassen, die Enden der Hörnchen zuerst in die Kuvertüre, dann in gehackte Pistazien tauchen.

◀ im Bild vorne: Vanillekipferl im Bild hinten: Cashewstangen



Klassiker auf neue Art

Schoko-terrassen

FÜR 100 STÜCK

- 450 g Mehl | 2 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 125 g Zucker | 2 Eier
- 250 g weiche Butter
- 50 g gem. Haselnüsse
- 250 g Himbeermarmelade
- Puderzucker zum Bestäuben

○ Zubereitung: 1 Std. 10 Min.
○ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Aus Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Eiern, Butter und Nüssen einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig 3 mm dick ausrollen und runde Plätzchen in drei verschiedenen Größen ausstechen. Auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.

3 | Mit Himbeermarmelade jeweils drei verschieden große Plätzchen zusammenkleben. Mit Puderzucker bestäuben.



Klassiker auf neue Art

Schoko-terrassen

FÜR 100 STÜCK

- 450 g Mehl | 2 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 125 g Zucker | 2 Eier
- 250 g weiche Butter
- 50 g gem. Haselnüsse
- 250 g Himbeermarmelade
- Puderzucker zum Bestäuben

⌚ Zubereitung: 1 Std. 10 Min.
⌚ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Aus Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Eiern, Butter und Nüssen einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig 3 mm dick ausrollen und runde Plätzchen in drei verschiedenen Größen ausstechen. Auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.

3 | Mit Himbeermarmelade jeweils drei verschieden große Plätzchen zusammenkleben. Mit Puderzucker bestäuben.

gelingt leicht

Orangenmonde

FÜR 75 STÜCK

- 250 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 60 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
- 1 Ei | 125 g weiche Butter
- 30 g gemahlene Mandeln
- 200 g Puderzucker
- 3 EL Orangensaft

⌚ Zubereitung: 60 Min.
⌚ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 40 kcal

1 | Aus Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Orangenschale, Ei, Butter und Mandeln einen Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig portionsweise 1/2 cm dick ausrollen. Monde ausstechen und auf das Blech geben. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.

3 | Aus Puderzucker und Orangensaft einen Guss rühren und die Monde damit bestreichen.

aromatisch

Streuselherzen

FÜR 80 STÜCK

- 250 g Mehl
- 1 EL Kakao
- 1 TL Backpulver
- 60 g Zucker | 1 Ei
- 125 g weiche Butter
- 250 g Johannisbeergelee
- Für die Streusel:
- 75 g zerlassene Butter
- 125 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

⌚ Zubereitung: 1 Std. 10 Min.
⌚ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Aus Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Ei und Butter einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Für die Streusel die Butter mit Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen. Teig 3 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen und auf das Blech legen. Gelee glatt rühren, Plätzchen damit bestreichen, die Streusel darüber krümeln. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.

◀ im Bild vorne: Orangenmonde

Bildmitte: Streuselherzen

im Bild hinten: Schokoterrassen



gelingt leicht Nussecken

FÜR 80 STÜCK

- 250 g Mehl | 4 EL Zucker
- 200 g weiche Butter | 1 Ei
- Für den Belag:
- 150 g weiche Butter
- 180 g Puderzucker | 2 Eier
- 200 g gem. Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

► Pro Stück ca.: 90 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Das Blech einfetten. Aus Mehl, Zucker, Butter und Ei einen glatten Teig kneten und auf dem Blech ausrollen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

2 | Für den Belag Butter, Puderzucker, Eier, Nüsse und Zimt vermischen und auf den Teig streichen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min hellbraun backen. Noch heiß in kleine Dreiecke schneiden und zum Abkühlen vom Backblech nehmen.



gelingt leicht
Nussecken

FÜR 80 STÜCK

- 250 g Mehl | 4 EL Zucker
- 200 g weiche Butter | 1 Ei
- Für den Belag:
 - 150 g weiche Butter
 - 180 g Puderzucker | 2 Eier
 - 200 g gem. Haselnüsse
 - 1 TL Zimt
 - 200 g Zartbitterkuvertüre
 - Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 45 Min.
⌚ Backzeit: 20-25 Min.
► Pro Stück ca.: 90 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Das Blech einfetten. Aus Mehl, Zucker, Butter und Ei einen glatten Teig kneten und auf dem Blech ausrollen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

2 | Für den Belag Butter, Puderzucker, Eier, Nüsse und Zimt vermischen und auf den Teig streichen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min hellbraun backen. Noch heiß in kleine Dreiecke schneiden und zum Abkühlen vom Backblech nehmen.

3 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Je zwei Ecken der Plätzchen hineintauchen und auf Butterbrot Papier trocknen lassen.

aromatisch | preiswert
Kokosstreifen

FÜR 80 STÜCK

- 250 g Mehl
- 4 EL Zucker
- 200 g Butter, 1 Ei

Für den Belag:

- 150 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 300 g Kokosflocken
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

- Für die Garnitur:
 - 200 g Zartbitterkuvertüre
 - Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 50 Min.
⌚ Backzeit: 20-25 Min.
► Pro Stück ca.: 90 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Backblech einfetten. Aus Mehl, Zucker, Butter und Ei einen Teig kneten und auf dem Blech ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3 | Butter in einem großen Topf zerlassen. Puderzucker, Kokosflocken und Orangenschale untermischen. Masse auf den Teig streichen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. hellbraun backen, abkühlen lassen.

3 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Kuvertüre mit einem Löffel ungleichmäßig über den Kuchen träufeln. Kuvertüre trocknen lassen, Kuchen danach in Streifen von 3 x 5 cm schneiden.

◀ im Bild vorne: Kokosstreifen im Bild hinten: Nussecken

Rezepte KNETTEIG

fein-herb

Kaffeeblumen

FÜR 90 STÜCK

- 350 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier | 2 Msp. Backpulver
- 2 TL Cappuccinopulver
- 80 g Schokoraspel
- 4 TL Instantkaffee
- 300 g Puderzucker
- 90 Mokkabohnen

⌚ Zubereitung: 60 Min.

⌚ Backzeit: 8-10 Min.

➤ Pro Stück ca.: 70 kcal

1 | Aus Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Backpulver, Cappuccinopulver und Schokoraspeln einen glatten Teig kneten. In Folie kühlen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Den Teig portionsweise 3 mm dick ausrollen. Blumen ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.

3 | Instantkaffee in 6 EL heißem Wasser auflösen. Aus

Kaffee und Puderzucker einen dicken Guss rühren. Die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen und auf jedes eine Mokkabohne setzen.

Für Gourmets

Marzipanschnitten

FÜR 60 STÜCK

- 350 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- 100 g gem. Haselnüsse
- 100 g Schokoraspel
- 200 g weiche Butter
- 2 Eier
- Für Füllung und Garnitur:
2 Eier
300 g Marzipanrohmasse
- Für den Guss:
200 g Puderzucker
1 gestrichener TL Zimt
3 EL Rum (ersatzweise Wasser)

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 120 kcal

1 | Aus Mehl, Puderzucker, Haselnüssen, Schokoraspeln, Butter und Eiern einen glatten Teig kneten. In Folie kühlen lassen.

2 | Ofen auf 175° vorheizen (Umluft 160°). Eier trennen. Marzipan mit Eiweißen zu einer glatten Masse verkneten. Eigelbe verquirlen. Aus Puderzucker, Zimt und Rum einen Guss rühren.

3 | Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche mässerrückendick ausrollen. Mit Hilfe eines Lineals 6 cm breite Streifen schneiden. 1 Streifen auf das Blech legen. Mit 2 kleinen Löffeln in die Mitte einen schmalen Streifen Marzipanmasse verteilen. Ränder mit Eigelb bestreichen, den zweiten Teigstreifen darauf legen und an den Rändern gut festdrücken. Mit den restlichen Teigstreifen genauso verfahren. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

4 | Marzipanschnitten noch heiß mit dem Guss bestreichen. Vom Blech nehmen und quer in 1,5 cm breite Streifen schneiden.



2 | Ofen auf 175° vorheizen (Umluft 160°). Eier trennen. Marzipan mit Eiweißen zu einer glatten Masse verkneten. Eigelbe verquirlen. Aus Puderzucker, Zimt und Rum einen Guss rühren.

3 | Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Mit Hilfe eines Lineals 6 cm breite Streifen schneiden. 1 Streifen auf das Blech legen. Mit 2 kleinen Löffeln in die Mitte einen schmalen Streifen Marzipanmasse verteilen. Ränder mit Eigelb bestreichen, den zweiten Teigstreifen darauf legen und an den Rändern gut festdrücken. Mit den restlichen Teigstreifen genauso verfahren. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

4 | Marzipanschnitten noch heiß mit dem Guss bestreichen. Vom Blech nehmen und quer in 1,5 cm breite Streifen schneiden.

schnitten: im Bild hinten: Kaffeeblumen ➤



Rezepte KNETTEIG

macht was her

Mandelstangen

FÜR 95 STÜCK

- 2 Eier
- 400 g Mehl
- 4 gestr. TL Backpulver
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g weiche Butter
- 1 EL Milch
- 100 g gehobelte Mandeln
- Für die Garnitur:
200 g Zartbitterkuvertüre
250 g rotes Johannisbeer-gelee

⌚ Zubereitung: 70 Min.

⌚ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 65 kcal

1 | 1 Ei trennen, Eiweiß bei-seite stellen. Mehl, Backpul-
ver, Zucker, Vanillezucker, das
ganze Ei und das Eigelb mit
Butter zu einem Teig kneten.
In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 175° vorheizen
(Umluft 160°). Das Eiweiß
mit Milch verquirlen. Teig
portionsweise messerrücken-
dick ausrollen. Mit Hilfe eines
Lineals Streifen von 2 x 6 cm
schneiden und auf das Blech
legen. Mit Eimilch bestrei-

chen und Mandelblättchen
darüber streuen. Im Ofen
(Mitte) in 8-10 Min. hell-
braun backen. Die Mandel-
stangen abkühlen lassen.

3 | Kuvertüre im Wasserbad
schmelzen lassen. Johannis-
beergelee glatt rühren. Je 2
Plätzchen damit zusam-
menkleben. Plätzchen mit beiden
Enden in die Kuvertüre tau-
chen, danach auf Pergament-
papier trocknen lassen.

Für Gourmets

Pistazien- schnecken

FÜR 60 STÜCK

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g weiche Butter
- Für die Füllung:
300 g Marzipanrohmasse
- 2 Eiweiße
- 50 g gemahlene Pistazien

⌚ Zubereitung: 50 Min.
⌚ Backzeit: 8-10 Min.
► Pro Stück ca.: 70 kcal

1 | Aus Mehl, Zucker, Vanille-
zucker, Ei und Butter einen
glatten Teig kneten. In Folie
kühl ruhen lassen.

2 | Marzipan mit Eiweißen
und Pistazien zu einer glatten
Masse verkneten. Teig 3 mm
dick ausrollen, dann in
Rechtecke von 25 x 35 cm
schneiden. Pistazienmarzipan
darauf streichen und von der
langen Seite her fest aufrol-
len. 2-3 Std. kalt stellen.

3 | Ofen auf 200° vorheizen
(Umluft 180°). Die Rollen
mit einem scharfen Messer
in 1/2 cm dicke Scheiben
schneiden. Nicht zu dicht auf
das Blech legen und im Ofen
(Mitte) in 8-10 Min. hell-
braun backen.



1 | Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Marzipan mit Eiweißen und Pistazien zu einer glatten Masse verkneten. Teig 3 mm dick ausrollen, dann in Rechtecke von 25 x 35 cm schneiden. Pistazienmarzipan darauf streichen und von der langen Seite her fest aufrollen. 2-3 Std. kalt stellen.

3 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Die Rollen mit einem scharfen Messer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Nicht zu dicht auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. hellbraun backen.

hnecken im Bild hinten: Mandelstangen ►



Rezepte KNETTEIG

aromatisch

Gefüllte Sterne

FÜR 50 STÜCK

- 100 g Pecannüsse
- 250 g Mehl
- 125 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g weiche Butter
- Für Füllung und Garnitur:
200 g Vollmilchkuvertüre
200 g Pflaumenmus
1 EL Rum (nach Belieben)

⌚ Zubereitung: 70 Min.

⌚ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 90 kcal

1 | Nüsse fein mahlen. Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Nüssen, Ei und Butter einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Blech mit Backpapier belegen. Teig portionsweise 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.

3 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Pflaumen-

mus nach Belieben mit Rum glatt rühren und je 2 Sterne damit zusammenkleben. An den Spitzen in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig portionsweise 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.

macht was her Weihnachtsbissen

FÜR 100 STÜCK

- 450 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 2 EL Kakao
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 2 Msp. Nelkenpulver
- 2 Eier
- 250 g weiche Butter
- Für Füllung und Garnitur:
200 g Zartbitterkuvertüre
250 g Aprikosenmarmelade

⌚ Zubereitung: 65 Min.

⌚ Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 60 kcal

1 | Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Kakao, Mandeln, Zimt, Nelken, Eiern und Butter einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

TIPP

Die Weihnachtsbissen schmecken auch mit Orangenmarmelade.



2 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig portionsweise 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.

3 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Aprikosenmarmelade glatt rühren und je 2 Plätzchen damit zusammenkleben. Plätzchen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen, auf Butterbrotpapier trocknen lassen.

TIPP

Die Weihnachtsbissen schmecken auch mit Orangenmarmelade.



Rührteig – mal durchgedreht, mal glattgestrichen

Hier macht der Quirl die Hauptarbeit: Er röhrt und knetet den Teig für Sie. Ob Sie ihn dann aufs Blech streichen, durch den Wolf drehen oder mit dem Spritzbeutel aufs Blech spritzen: das Ergebnis ist immer gleich, nämlich unwiderstehlich!



Blitzrezepte

Mohn-Amaretto-

FÜR 80 STÜCK

► 50 g Mohn | 20 Amarenakirschen
125 g weiche Butter | 60 g Zucker
1 Ei | 1 EL Amaretto | 150 g Mehl
1/2 TL Backpulver

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Mohn mahlen. Kirschen vierteln und mit Zucker cremig schlagen. Amaretto dazugeben. Mehl mit Backpulver und Mohn unterrühren.

2 | Teig in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Walnussgröße auf das Blech spritzen und jede Vierergruppe darauf setzen. Im Ofen 8-10 Min. backen.

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| 31 Mohn-Amaretto-Küsse | 35 Orangenzungen |
| 31 Schokowürfel | 36 Früchtewürfel |
| 33 Orangen-Marzipankringel | 36 Erdnuss-Schnitten |
| 33 Schokostangen | 38 Mokka-Ecken |
| 33 Eierlikör-S | 38 Ingwerstreifen |
| 35 Pekannusshäufchen | 41 Baumkuchenwürfel |

Archgedreht, en

netet den Teig für Sie. Ob Sie
en oder mit dem Spritzbeutel
ähnlich unwiderstehlich!



Blitzrezepte

Mohn-Amaretto-Küsse

FÜR 80 STÜCK

- 50 g Mohn | 20 Amarenakirschen (Glas)
- 125 g weiche Butter | 60 g Puderzucker
- 1 Ei | 1 EL Amaretto | 150 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Mohn mahlen. Kirschen vierteln. Butter mit Zucker cremig schlagen, Ei und Amaretto dazugeben. Mehl mit Backpulver und Mohn unterrühren.

2 | Teig in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Walnussgroße Häufchen auf das Blech spritzen und je ein Kirschviertel darauf setzen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.

Schokowürfel

FÜR 80 STÜCK

- 250 g weiche Butter | 150 g Zucker
- 3 Eier | 200 g Schokoraspel
- 250 g gem. Haselnüsse | 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver | 1/2 TL Zimt
- 1 EL Kakao | 200 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft | Fett für das Blech

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Blech fetten. Butter, Zucker und Eier cremig rühren. Schokoraspel, Nüsse, Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao unterrühren. Teig 2 cm dick aufs Blech streichen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

2 | Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss rühren und auf den heißen Kuchen streichen. Trocknen lassen und in Würfel schneiden.



gelingt leicht | schnell
Orangen-
Marzipankringel

FÜR 80 STÜCK

- 125 g Marzipanrohmasse
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier | 50 g Zucker
- Schale 1 Orange
- 200 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Orangensaft

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Backzeit: 10-12 Min.

► Pro Stück ca.: 40 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Marzipan mit Butter, Eiern und Zucker glatt rühren. Die Hälfte der Orangenschale, Mehl, Stärke und Backpulver darunter mengen. Teig in Spritzbeutel mit Sternstüle füllen und Kringel auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, abkühlen lassen.

2 | Aus Puderzucker und Saft einen Guss rühren, Kringel teilweise hineintauchen. Restliche Schale darüber streuen.



gelingt leicht | schnell

Orangen-Marzipankringel

FÜR 80 STÜCK

- 125 g Marzipanrohmasse
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier | 50 g Zucker
- Schale 1 Orange
- 200 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Orangensaft

① Zubereitung: 45 Min.

① Backzeit: 10-12 Min.

► Pro Stück ca.: 40 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Marzipan mit Butter, Eiern und Zucker glatt rühren. Die Hälfte der Orangenschale, Mehl, Stärke und Backpulver darunter mengen. Teig in Spritzbeutel mit Sternstüle füllen und Kringel auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, abkühlen lassen.

2 | Aus Puderzucker und Saft einen Guss rühren, Kringel teilweise hineintauchen. Restliche Schale darüber streuen.

gelingt leicht

Schokostangen

FÜR 80 STÜCK

- 250 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Eier | 200 g Mehl
- 40 g Kakao | 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Backpulver
- 150 g gemahlene Mandeln
- 200 g weiße Kuvertüre
- 250 g Nussnougatcreme

① Zubereitung: 60 Min.

① Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 80 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Butter mit Puderzucker und Eiern cremig schlagen. Mehl, Kakao, Zimt, Backpulver und Mandeln darunter mischen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternstüle füllen und 6 cm lange Streifen auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.

2 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Je 2 Plätzchen mit Nussnougatcreme zusammenkleben und mit einem Ende in die Kuvertüre tauchen.

frisch am besten

Eierlikör-S

FÜR 100 STÜCK

- 250 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier | 150 ml Eierlikör
- 200 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 200 g gem. Haselnüsse
- Für die Garnitur:
- 200 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 50 ml Eierlikör
- 200 g Zartbitterkuvertüre

① Zubereitung: 50 Min.

① Backzeit: 8-10 Min.

► Pro Stück ca.: 70 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Aus Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Eiern, Likör, Mehl, Backpulver und Nüssen Teig rühren. Mit dem Spritzbeutel »S« auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen.

2 | Aus Zucker, Saft und Likör einen Guss rühren, Plätzchen mit einem Ende eintauchen. Kuvertüre schmelzen lassen, Plätzchen mit dem anderen Ende eintauchen.

◀ im Bild vorne: Eierlikör-S

Bildmitte: Orangen-Marzipankringel

im Bild hinten: Schokostangen



aromatisch Pekannuss- häufchen

FÜR 30 STÜCK

- 125 g Pekannüsse
- 125 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 2 Msp. Kardamom
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 30 Pekannussshälften

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 10-12 Min.

► Pro Stück ca.: 130 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Pekannüsse mahlen. Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Ei cremig schlagen. Mit dem Knethaken Mehl, Backpulver, Kardamom und Nüsse untermengen.

2 | Teig in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und walnussgroße Häufchen auf Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. hellbraun backen, abkühlen lassen.



aromatisch Pekannuss- häufchen

FÜR 30 STÜCK

- 125 g Pekannüsse
- 125 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 2 Msp. Kardamom
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 30 Pekannusshälften

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 10-12 Min.

➤ Pro Stück ca.: 130 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Pekannüsse mahlen. Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Ei cremig schlagen. Mit dem Knethaken Mehl, Backpulver, Kardamom und Nüsse untermengen.

2 | Teig in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und walnussgroße Häufchen aufs Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. hellbraun backen, abkühlen lassen.

3 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Auf jedes Plätzchen einen dicken Klecks Kuvertüre geben und 1 Nusshälfte darauf setzen.

frisch am besten

Orangenzungen

FÜR 70 STÜCK

- 250 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- 2 Eier
- abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen
- 300 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 150 g gemahlene Mandeln
- Für die Garnitur:
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Orangenmarmelade
- 1 EL Orangenlikör (nach Belieben)

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 10-12 Min.

➤ Pro Stück ca.: 80 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Butter mit Puderzucker, Eiern und Orangenschale cremig rühren. Mit dem Knethaken Mehl, Backpulver und Mandeln darunter mischen. Teig

in Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und 6 cm lange Stängchen auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen, abkühlen lassen.

2 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Marmelade etwas erwärmen und nach Belieben mit Orangenlikör glatt rühren. Stängchen zur Hälfte dünn mit Marmelade bestreichen, dann mit diesem Ende in Kuvertüre tauchen.

TIPP

Als hübsche Garnitur für die Orangenzungen eignet sich in feine Streifen geschnittene unbehandelte Orangenschale, die Sie einfach über die frische Kuvertüre streuen.

◀ im Bild vorne: Pekannusshäufchen

im Bild hinten: Orangenzungen

Rezepte RÜHRTEIG

Klassiker auf neue Art

Früchtewürfel

FÜR 60 STÜCK

- 3 Eier
- 125 g Zucker
- 125 g Mandelstifte
- 125 g gehackte Haselnüsse
- 125 g gewürfeltes Orangeat
- 125 g gewürfelte getrocknete Feigen
- 125 g Korinthen
- 125 g kleingeschnittene Datteln
- 125 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- Für die Garnitur:
200 g Zartbitterkuvertüre
Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Backzeit: 30-35 Min.

► Pro Stück ca.: 90 kcal

1 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Backblech einfetten. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Nacheinander Mandelstifte, Haselnüsse, Orangeat, Feigen, Korinthen, Datteln, Mehl, Backpulver und Zimt untermischen. Teig 2 cm dick auf das Blech streichen und im

Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Abkühlen lassen.

2 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und den Kuchen damit bestreichen. Trocknen lassen, in 3 x 3 cm große Würfel schneiden.

schnell

Erdnuss-Schnitten

FÜR 60 STÜCK

- 300 g ungesalzene Erdnüsse
- 100 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1/2 TL Zimt
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 150 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Für den Belag:
1 Ei
1 EL Milch
2 EL Zucker
1/2 TL Zimt
Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Backzeit: 15-20 Min.

► Pro Stück ca.: 60 kcal

1 | Erdnüsse trocken in einer Pfanne leicht rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Backblech fetten. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Butter mit Zucker und Eiern cremig schlagen. Zimt, Zitronenschale, 200 g Erdnüsse, Mehl und Backpulver unterheben. Teig 2 cm dick auf das Blech streichen.

2 | Ei mit Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln. Die restlichen 100 g Erdnüsse mit Zucker und Zimt vermischen und darüber streuen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. hellbraun backen. Nach dem Abkühlen mit einem scharfen Messer in 2 x 5 cm große Streifen schneiden.



1 | Erdnüsse trocken in einer Pfanne leicht rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Backblech fetten. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Butter mit Zucker und Eiern cremig schlagen. Zimt, Zitronenschale, 200 g Erdnüsse, Mehl und Backpulver unterheben. Teig 2 cm dick auf das Blech streichen.

2 | Ei mit Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln. Die restlichen 100 g Erdnüsse mit Zucker und Zimt vermischen und darüber streuen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. hellbraun backen. Nach dem Abkühlen mit einem scharfen Messer in 2 x 5 cm große Streifen schneiden.



frisch am besten

Mokka-Ecken

FÜR 70 STÜCK

- 300 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 gehäufter TL Zimt
- 1 TL Nelkenpulver
- 200 g gehackte Mandeln
- 150 g Schokoraspel
- 375 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 7 EL starker Kaffee
- Für den Belag:
- 300 g Puderzucker
- 50 g Schokoraspel
- Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 110 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Backblech fetten. Butter mit Zucker und Eiern cremig rühren. Zimt, Nelken, Mandeln, Schokoraspel, Mehl, Backpulver und 3 EL Kaffee dazugeben.

2 | Teig 2 cm dick auf das Blech streichen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen, abkühlen lassen.

3 | Aus Puderzucker und 4 EL Kaffee einen Guss rühren. Den Kuchen damit bestreichen und mit Schokoraspeln bestreuen, trocknen lassen. Mit einem scharfen Messer in Dreiecke schneiden.

aromatisch | schnell Ingwerstreifen

FÜR 50 STÜCK

- 100 g kandierter Ingwer
- 250 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gehackte Mandeln
- 200 g Schokoraspel
- 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- Für den Guss:
- 200 g Puderzucker
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 3 EL Zitronensaft
- Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 150 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Blech fetten.

Ingwer sehr fein hacken. Butter mit Zucker und Eiern cremig schlagen. Haselnüsse, Mandeln, Schokoraspel, Ingwer, Mehl und Backpulver untermischen.

2 | Teig 2 cm dick auf das vorbereitete Blech streichen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Abkühlen lassen.

3 | Aus Puderzucker, Ingwerpulver und Zitronensaft einen Guss rühren, den Kuchen damit bestreichen. Trocknen lassen, dann in 2 x 5 cm große Rechtecke schneiden.

➤ Variante:

Abgekühlten Ingwerteig auf dem Blech mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre bestreichen. Kuvertüre mit fein gehacktem kandierten Ingwer bestreuen. Trocknen lassen und in Würfel schneiden.



EL
eln
r in

Ingwer sehr fein hacken. Butter mit Zucker und Eiern cremig schlagen. Haselnüsse, Mandeln, Schokoraspel, Ingwer, Mehl und Backpulver untermischen.

2 | Teig 2 cm dick auf das vorbereitete Blech streichen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Abkühlen lassen.

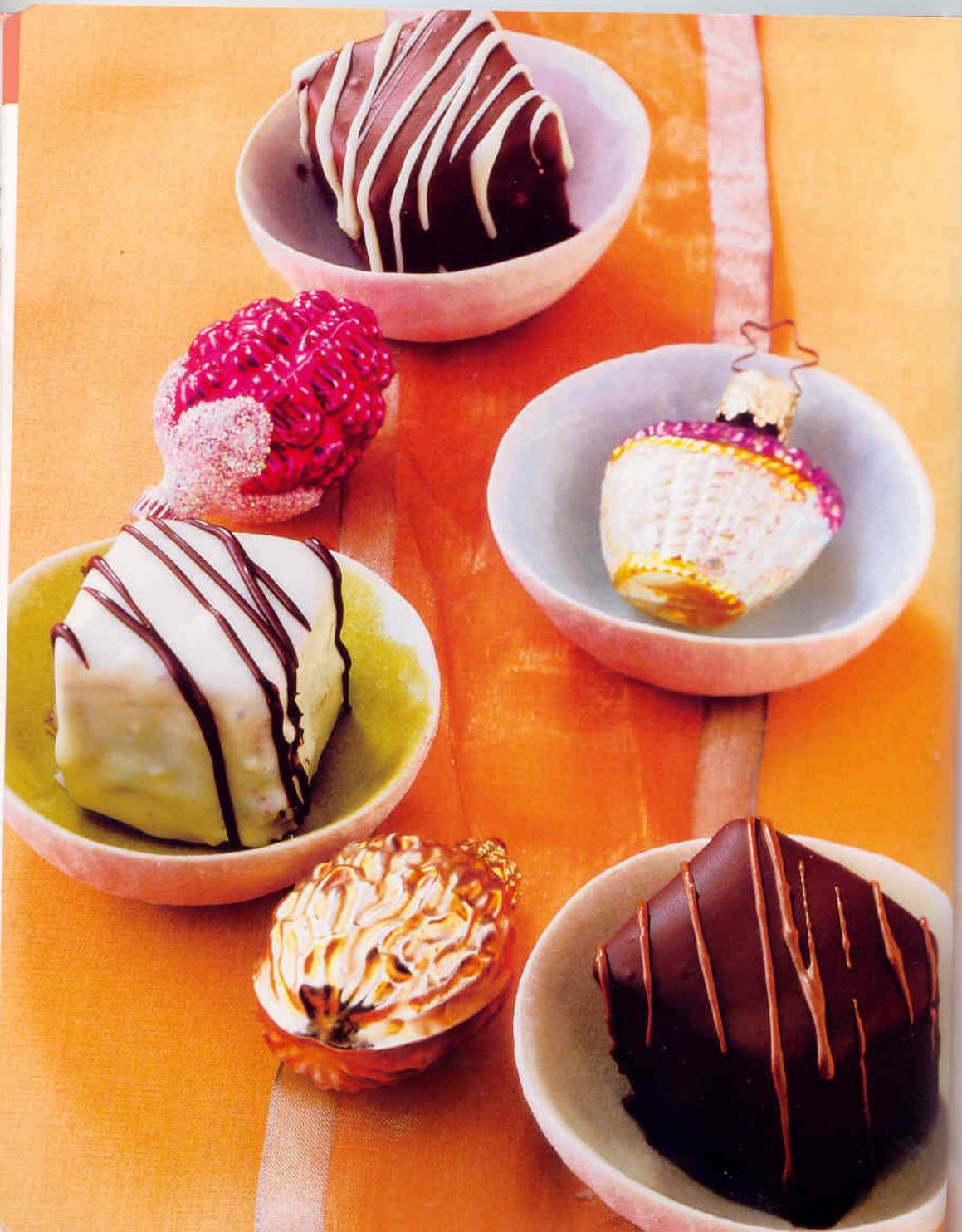
3 | Aus Puderzucker, Ingwerpulver und Zitronensaft einen Guss rühren, den Kuchen damit bestreichen. Trocknen lassen, dann in 2 x 5 cm große Rechtecke schneiden.

► Variante:

Abgekühlten Ingwerteig auf dem Blech mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre bestreichen. Kuvertüre mit fein gehacktem kandierte Ingwer bestreuen. Trocknen lassen und in Würfel schneiden.

verstreifen im Bild rechts: Mokka-Ecken ►





Klassiker | zeitaufwändig Baumkuchenwürfe

FÜR 60 STÜCK (1 KASTENFORM VON 30 CM LÄNGE)

- 100 g Aprikosenmarmelade
- 125 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 EL Sahne
- 125 g Mehl
- Für die Garnitur:
100 g weiße Kuvertüre
100 g Zartbitterkuvertüre
100 g Vollmilchkuvertüre
Fett für die Form

⌚ Zubereitung: 1 Std. 10 Min.

⌚ Backzeit: pro Schicht
3-4 Min.

► Pro Stück ca.: 80 kcal



► 1 Teig verteilen

2-3 EL Teig in der Form verteilen, so dass der Boden gerade bedeckt ist.

Klassiker | zeitaufwändig

Baumkuchenwürfel

FÜR 60 STÜCK (1 KASTENFORM VON 30 CM LÄNGE)

- 100 g Aprikosenmarmelade
- 125 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 EL Sahne
- 125 g Mehl
- Für die Garnitur:
- 100 g weiße Kuvertüre
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- Fett für die Form

⌚ Zubereitung: 1 Std. 10 Min.

⌚ Backzeit: pro Schicht 3-4 Min.

► Pro Stück ca.: 80 kcal

1 | Ofen auf 250° vorheizen (Umluft 220°). Kastenform gut fetten. Aprikosenmarmelade erwärmen und glatt rühren, eventuell pürieren. Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Eiern cremig schlagen. Sahne dazugeben und das Mehl unterrühren.

2 | 2-3 EL Teig auf dem Boden der Backform verstreichen. Im Ofen (Mitte) in 3-4 Min. hellbraun backen. Wieder 2-3 EL Teig darauf streichen und 3-4 Min. backen. Marmelade dünn darauf streichen, 2-3 EL Teig darauf verteilen und 3-4 Min. backen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig aufge-

braucht ist. Dabei noch einmal eine Schicht Marmelade einarbeiten. Kuchen in der Form abkühlen lassen.

3 | Kuvertüren getrennt im Wasserbad schmelzen lassen.

4 | Kuchen aus der Form nehmen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden, Scheiben in gleich große Würfel schneiden. Jeweils 20 Baumkuchenwürfel mit einer Gabel in eine der Kuvertüren tauchen und auf Pergamentpapier trocknen lassen. Die restlichen Kuvertüren getrennt in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke knapp abschneiden und die andersfarbigen Würfel damit verzieren.



► 1 Teig verteilen

2-3 EL Teig in der Form verteilen, so dass der Boden gerade bedeckt ist.



► 2 Würfel schneiden

Mit einem scharfen Messer die Teigschnitten in gleich große Würfel schneiden.



► 3 Kuvertüreguss

Mit Hilfe einer Gabel die Baumkuchenwürfel in geschmolzene Kuvertüre tauchen.

Lebkuchenteig – so schmeckt Weihnachten!

Wenn das Haus so wundervoll nach Anis, Kardamom, Koriander, Muskat, Nelken und Zimt duftet, weiß man genau, dass Weihnachten vor der Tür steht – und Vorfreude ist ja bekanntlich die schönste Freude!



Blitzrezepte

Spitzkuchen

FÜR 45 STÜCK

- 175 g Honig | 50 g braune 2 EL Öl | 1 Ei | 1 TL Kakao Backöl Rum | 1 Msp. Kard 1 TL Zimt | 250 g Mehl | 3 pulver | 100 g gehackte H 200 g Zartbitterkuvertüre

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Honig mit Zucker und Öl er Kakao, Backöl, Kardamom u untermischen. Mehl, Backpu se mit der Honigmasse verkl 2,5 cm dicke Rollen formen, Backblech flach drücken. Im 15-20 Min. backen, abkühl

2 | Kuvertüre schmelzen las Dreiecke schneiden, in Kuve

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 43 Spitzkuchen | 46 Honigkuchenschnecken |
| 43 Spekulatiussterne | 48 Dominosteine |
| 45 Aachener Printen | 48 Lebkuchenwürfel |
| 45 Lebkuchen | 50 Ingwerbrot |
| 46 Baseler Leckerli | 50 Honigkuchenschnitten |

Fröhliche Weihnachten!

m, Koriander, Muskat, Nelken
en vor der Tür steht – und Vor-



Blitzrezepte

Spitzkuchen

FÜR 45 STÜCK

- 175 g Honig | 50 g brauner Zucker
2 EL Öl | 1 Ei | 1 TL Kakao | 6 Tropfen
Backöl Rum | 1 Msp. Kardamom
1 TL Zimt | 250 g Mehl | 3 TL Back-
pulver | 100 g gehackte Haselnüsse
200 g Zartbitterkuvertüre

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Honig mit Zucker und Öl erwärmen. Ei, Kakao, Backöl, Kardamom und Zimt untermischen. Mehl, Backpulver und Nüsse mit der Honigmasse verkneten. 2 je 2,5 cm dicke Rollen formen, auf einem Backblech flach drücken. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen, abkühlen lassen.

2 | Kuvertüre schmelzen lassen. Rollen in Dreiecke schneiden, in Kuvertüre tauchen.

Spekulatiussterne

FÜR 70 STÜCK

- 400 g Mehl | 1 TL Backpulver
200 g Zucker | 1 Päckchen Vanille-
zucker | 1 Ei | 1/2 TL Zimt
je 1 Msp. Nelkenpulver und Kardamom
300 g kalte Butter | 1 Eigelb
1 EL Milch | 100 g Mandelblättchen

1 | Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei, Gewürze und klein gehackte Butter zu einem Teig verkneten, in Folie kühl ruhen lassen.

2 | Eigelb mit Milch verquirlen. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig 3 mm dick ausrollen. Sterne ausschneiden, auf das Blech legen. Mit Eimilch bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Spekulatiussterne im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.

nigkuchenschnecken
minosteine
kuchenwürfel
werbrot
nigkuchenschnitten

A photograph showing two types of Aachener Printen. In the foreground, several dark brown, rectangular cookies are stacked on a gold-colored plate with a star pattern. In the background, a dark blue bowl contains light-colored, round cookies topped with small yellow and white candies.

Klassiker | gelingt leicht

Aachener Printen

FÜR 65 STÜCK

- 150 g brauner Kandiszucker
- 10 g Pottasche
- 1 EL Rum (ersatzweise Wasser)
- 500 g Rübensorup
- 100 g brauner Zucker
- 600 g Mehl
- 60 g gehacktes Orangeat
- je 1 TL Zimt, Anispulver und Koriander
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 3 EL Milch

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Ruhezeit: 4 Std.

⌚ Backzeit: 10-12 Min.

► Pro Stück ca.: 70 kcal

1 | Kandiszucker in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer zerkleinern. Pottasche in Rum auflösen. Rübensorup mit Zucker und 4 EL Wasser erhitzen, bis der Zucker gelöst ist.

2 | Mehl mit Kandiszucker, Orangeat, Zimt, Anis, Koriander und Nelken mischen. Mit Pottasche und Sirup zu einem Teig kneten.



Klassiker | gelingt leicht

Aachener Printen

FÜR 65 STÜCK

- 150 g brauner Kandiszucker
- 10 g Pottasche
- 1 EL Rum (ersatzweise Wasser)
- 500 g Rübensorup
- 100 g brauner Zucker
- 600 g Mehl
- 60 g gehacktes Orangeat
- je 1 TL Zimt, Anispulver und Koriander
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 3 EL Milch

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Ruhezeit: 4 Std.

⌚ Backzeit: 10-12 Min.

► Pro Stück ca.: 70 kcal

1 | Kandiszucker in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer zerkleinern. Pottasche in Rum auflösen. Rübensorup mit Zucker und 4 EL Wasser erhitzen, bis der Zucker gelöst ist.

2 | Mehl mit Kandiszucker, Orangeat, Zimt, Anis, Koriander und Nelken mischen. Mit Pottasche und Sirup zu

einem Teig verkneten. In Folie 4 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3 | Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Teig 1/2 cm dick ausrollen. In 3 x 7 cm große Rechtecke schneiden und mit 2 cm Abstand auf ein Blech legen. Mit Milch bepinseln und im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.

Klassiker | aromatisch

Lebkuchen

FÜR 50 STÜCK

- 4 Eier

- 250 g brauner Zucker
- 250 g Mehl
- 75 g gehackte Mandeln
- 200 g gem. Haselnüsse
- 75 g gewürfeltes Orangeat
- 75 g gewürfeltes Zitronat
- 1 TL Zimt
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Msp. Muskatnuss
- 50 Oblaten (5 mm Ø)

- Für die Verzierung:

- 200 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 50 geschälte Mandelkerne

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Ruhezeit: 12 Std.

⌚ Backzeit: 18-20 Min.

► Pro Stück ca.: 110 kcal

1 | Eier mit Zucker cremig rühren. Mehl, Mandeln, Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zimt, Backpulver und die restlichen Gewürze dazugeben und gut untermischen.

2 | Mit zwei Esslöffeln Teighäufchen auf die Oblaten geben, mit angefeuchtetem Finger in Form streichen und auf ein Backblech setzen. Lebkuchen 12 Std. antrocknen lassen.

3 | Ofen auf 160° vorheizen (Umluft 140°). Lebkuchen im Ofen (Mitte) 18-20 Min. backen. Lebkuchen abkühlen lassen.

4 | Guss aus Puderzucker und Zitronensaft anrühren und die Lebkuchen damit bestreichen. Auf jeden 1 Mandel setzen und gut trocknen lassen.

◀ im Bild vorne: Aachener Printen im Bild hinten: Lebkuchen

Rezepte

LEBKUCHENTEIG

Klassiker | gelingt leicht Baseler Leckerli

FÜR 60 STÜCK

- 300 g Honig
- 100 g brauner Zucker
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Nelkenpulver
- 1 Msp. Muskatblüte
- 150 g gehackte Haselnüsse
- 60 g gewürfeltes Orangeat
- 60 g gewürfeltes Zitronat
- Für die Glasur:
 - 4 gehäufte EL Zucker
 - Fett und Mehl für das Blech

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 15-20 Min.

➤ Pro Stück ca.: 70 kcal

1 | Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Blech fetten und leicht mehlen.

2 | Honig mit braunem Zucker erwärmen. Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken, Muskat, gehackte Haselnüsse, Orangeat und Zitronat in eine große Schüssel geben. Honigmasse dazugeben und alles gut durchkneten. Teig auf dem Blech 1 cm dick aus-

rollen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen.

3 | Für die Glasur 4 EL Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen und den heißen Kuchen damit bestreichen. Sofort in 4 x 4 cm große Quadrate schneiden und vom Blech nehmen.

macht was her Honigkuchenschnecken

FÜR 40 STÜCK

- 125 g Honig
- 75 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 75 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 100 g gemahlene Mandeln
- Für die Füllung:
 - 150 g Rosinen
 - 3 EL Rum nach Belieben
 - 200 g Marzipanrohmasse
 - 2 Eier, 60 g Orangeat

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Ruhezeit: 1-2 Std.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 120 kcal

1 | Honig mit Zucker und Butter erwärmen. Kuvertüre klein hacken, dazugeben und schmelzen lassen.

2 | Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Mandeln mischen. Mit der Honigmasse zu einem Teig kneten. Zugedeckt 1-2 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3 | Inzwischen die Rosinen nach Belieben mit dem Rum durchziehen lassen. Marzipan klein schneiden und mit den Eiern verquirlen.

4 | Teig zu einem 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen und die Marzipanmasse darauf streichen. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Orangeat auf dem Marzipan verteilen. Von der langen Seite her eng aufrollen, im Kühl schrank 1 Std. ruhen lassen.

5 | Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech mit Backpapier auslegen. Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.



1 | Honig mit Zucker und Butter erwärmen. Kuvertüre klein hacken, dazugeben und schmelzen lassen.

2 | Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Mandeln mischen. Mit der Honigmasse zu einem Teig kneten. Zugedeckt 1-2 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3 | Inzwischen die Rosinen nach Belieben mit dem Rum durchziehen lassen. Marzipan klein schneiden und mit den Eiern verquirlen.

4 | Teig zu einem 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen und die Marzipanmasse darauf streichen. Rosinen abtropfen lassen und mit dem Orangeat auf dem Marzipan verteilen. Von der langen Seite her eng aufrollen, im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

5 | Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech mit Backpapier auslegen. Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

ild hinten: Honigkuchenschnecken ➤



Rezepte

LEBKUCHENTEIG

Klassiker | aromatisch Dominosteine

FÜR 45 STÜCK

- 200 g Honig
- 100 g brauner Zucker
- 50 g Butter | 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver | 1 Ei
- Für die Füllung:
200 g Johannisbeergelee
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Rum nach Belieben
- Für die Garnitur:
300 g Zartbitterkuvertüre
- Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 60 Min.

⌚ Backzeit: 15 Min.

► Pro Stück ca.: 140 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Blech fetten. Honig mit Zucker und Butter schmelzen lassen. Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken mit Honig und Ei verkneten. Auf dem Blech 1 cm dick ausrollen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen, heiß halbieren.

2 | Gelee erwärmen und glatt rühren. Eine der Teigplatten dünn damit bestreichen. Mar-

zipan mit Rum verkneten und zwischen Frischhaltefolie in Teigplattengröße ausrollen, auf die Geleeschicht legen, mit Gelee bestreichen, die zweite Teigplatte auflegen und andrücken. Teig in Würfel schneiden.

3 | Kuvertüre schmelzen lassen, Würfel damit überziehen.

gelingt leicht | fruchtig Lebkuchenwürfel

FÜR 60 STÜCK

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 250 g Honig
- 125 g brauner Zucker
- 1 Ei | 1/2 TL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
- 60 g gehacktes Orangeat
- 60 g gehackte Mandeln
- 100 ml Milch | 375 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Für die Punschglasur:
200 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Rum
- Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 30-35 Min.

► Pro Stück ca.: 80 kcal

1 | Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech einfetten. Aprikosenmarmelade erwärmen und glatt rühren, nach Belieben pürieren.

2 | Honig mit Zucker und Ei cremig rühren. Zimt, Nelken, Orangenschale, Orangeat, Mandeln und Milch unterrühren. Mit den Knethaken des Handrührgeräts Mehl und Backpulver untermengen.

3 | Teig 1,5 cm dick auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Noch heiß in gleichgroße Würfel schneiden, Oberfläche und Schnittkanten dünn mit Marmelade bestreichen und etwas antrocknen lassen.

4 | Für die Glasur Puderzucker sieben, mit Zitronensaft, Rum und 1 EL warmen Wasser gründlich verrühren. Die Lebkuchenwürfel sofort damit bestreichen.



① Zubereitung: 50 Min.

② Backzeit: 30-35 Min.

► Pro Stück ca.: 80 kcal

1 | Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech einfetten. Aprikosenmarmelade erwärmen und glatt rühren, nach Belieben pürieren.

2 | Honig mit Zucker und Ei cremig rühren. Zimt, Nelken, Orangenschale, Orangeat, Mandeln und Milch unterrühren. Mit den Knethaken des Handrührgeräts Mehl und Backpulver untermengen.

3 | Teig 1,5 cm dick auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Noch heiß in gleichgroße Würfel schneiden, Oberfläche und Schnittkanten dünn mit Marmelade bestreichen und etwas antrocknen lassen.

4 | Für die Glasur Puderzucker sieben, mit Zitronensaft, Rum und 1 EL warmen Wasser gründlich verrühren. Die Lebkuchenwürfel sofort damit bestreichen.

Lebkuchenwürfel im Bild hinten: Dominosteine ➤



Rezepte LEBKUCHENTEIG

frisch am besten Ingwerbrot

FÜR 60 STÜCK

- 50 g kandierter Ingwer
- 125 g Honig
- 100 g Butter | 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier | 1 Msp. Zimt
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1 Msp. Pfeffer
- 5 EL Orangensaft
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Für den Guss:
1 Eiweiß
- 3 EL Zitronensaft
- 200 g Puderzucker
- 50 g gehacktes Zitronat
- Fett für das Blech

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Backzeit: 35-40 Min.

► Pro Stück ca.: 60 kcal

1 | Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech fetten. Ingwer fein hacken. Honig erwärmen. Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Honig und alle weiteren Zutaten unterrühren. Teig auf das Blech streichen und im Ofen (Mitte) 35-40 Min. backen.

2 | Eiweiß mit Zitronensaft halbsteif schlagen und Puderzucker einrieseln lassen. Zitronat untermischen, Guss auf den heißen Kuchen streichen. Etwas antrocknen lassen, in Rauten schneiden.

⌚ Zubereitung: 60 Min.

⌚ Backzeit: 50-60 Min.

► Pro Stück ca.: 195 kcal

1 | Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech fetten. Honig mit Butter und Zucker erwärmen. Alle weiteren Teigzutaten mit der Honigmasse zu einem Teig kneten. Eine Hälfte des Teiges auf dem Blech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2 | Für die Füllung die Marmelade nach Belieben pürieren, mit Zucker, Orangeat, Mandeln und Korinthen in einer Schüssel mischen. Masse auf den ausgerollten Teig streichen. Restlichen Teig in Blechgröße ausrollen und vorsichtig auf die Füllung auflegen. Leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte) 50-60 Min. backen.

3 | Aus Puderzucker und Orangensaft einen Guss anröhren und auf den noch heißen Kuchen streichen. Nach dem Abkühlen mit einem scharfen Messer in gleich große Stücke schneiden.

fruchtig | aromatisch Honigkuchenschnitten

FÜR 60 STÜCK

- 500 g Honig
- 200 g Butter
- 250 g brauner Zucker
- 650 g Mehl
- 1 1/2 Päckchen Backpulver
- 4 EL Kakao | 1 TL Zimt
- 1 TL Nelkenpulver
- 1/2 TL Kardamom
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 200 g gemahlene Mandeln

► Für die Füllung:

- 450 g Aprikosenmarmelade
- 100 g gehacktes Orangeat
- 200 g gehackte Mandeln
- 100 g Korinthen
- Für den Guss:
250 g Puderzucker
- 4 EL Orangensaft
- Fett für das Blech



⌚ Zubereitung: 60 Min.

⌚ Backzeit: 50-60 Min.

► Pro Stück ca.: 195 kcal

1 | Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Blech fetten. Honig mit Butter und Zucker erwärmen. Alle weiteren Teigzutaten mit der Honigmasse zu einem Teig kneten. Eine Hälfte des Teiges auf dem Blech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2 | Für die Füllung die Marmelade nach Belieben pürieren, mit Zucker, Orangeat, Mandeln und Korinthen in einer Schüssel mischen. Masse auf den ausgerollten Teig streichen. Restlichen Teig in Blechgröße ausrollen und vorsichtig auf die Füllung auflegen. Leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte) 50-60 Min. backen.

3 | Aus Puderzucker und Orangensaft einen Guss anröhren und auf den noch heißen Kuchen streichen. Nach dem Abkühlen mit einem scharfen Messer in gleich große Stücke schneiden.



im Bild hinten: Honigkuchenschnitten ►

Makronen – hauchzarte Versuchung!

Makronen dürfen auf keinem weihnachtlichen Gebäckteller fehlen. Der Geheimtipp, wenn es nicht nur wunderbar lecker und leicht, sondern auch noch schnell gehen soll!

- | | | | |
|----|----------------------|----|-------------------------|
| 53 | Cappuccinomakrönchen | 57 | Mohnmakronen |
| 53 | Pistazienmakronen | 57 | Hagebuttenmakronen |
| 55 | Haselnussmakronen | 57 | Schoko-Sesam-Makrönchen |
| 55 | Kokosküsse | 59 | Zimtsterne |
| 55 | Orangenmakronen | 59 | Anisplätzchen |

zitung!

kteller fehlen. Der Geheim-
sondern auch noch schnell



Blitzrezepte

Cappuccino-makrönchen

FÜR 50 STÜCK

- 3 Eiweiße | 1 TL Zitronensaft | 150 g Zucker | 4 EL Instant-Cappuccinopulver
100 g gemahlene Mandeln | 50 Kaffeebohnen

1 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Cappuccinopulver dazusieben und mit den Mandeln unterheben.

2 | Masse in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und mit Abstand walnussgroße Häufchen auf das Blech spritzen. Je 1 Kaffeebohne darauf setzen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

Pistazienmakronen

FÜR 50 STÜCK

- 50 Backoblaten (5 cm Ø) | 120 g Pistazien | 3 Eiweiße | 1 TL Zitronensaft
150 g Zucker | 1 Msp. Anispulver

1 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Oblaten auf Backblech verteilen. 80 g Pistazien fein mahlen. Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Gemahlene Pistazien und Anispulver unterheben.

2 | Masse in Spritzbeutel mit großer Sterntüll füllen und Häufchen auf die Oblaten spritzen. Jeweils eine Pistazie darauf setzen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

makronen
uttenmakronen
o-Sesam-Makrönchen
erne
ätzchen



Klassiker | gelingt leicht

Haselnuss-makronen

FÜR 50 STÜCK

- 3 Eiweiße
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 TL Zimt
- 50 Haselnusskerne (50 g)

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

► Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Haselnüsse und Zimt locker unterheben.

2 | Masse in einen Spritzbeutel mit Sternstüle füllen, walnussgroße Häufchen auf das Blech spritzen und jeweils eine Haselnuss darauf setzen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.



Klassiker | gelingt leicht

Haselnuss-makronen

FÜR 50 STÜCK

- 3 Eiweiße
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 TL Zimt
- 50 Haselnusskerne (50 g)

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Haselnüsse und Zimt locker unterheben.

2 | Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, walnussgroße Häufchen auf das Blech spritzen und jeweils eine Haselnuss darauf setzen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

◀ im Bild oben: Orangenmakronen

knusprig | gelingt leicht

Kokosküsse

FÜR 50 STÜCK

- Für den Knetteig:
- 125 g Mehl | 60 g Zucker
- 60 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- Für die Makronenmasse:
- 3 Eiweiße
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 150 g Kokosraspel

⌚ Zubereitung: 60 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 55 kcal

1 | Aus Mehl, Zucker, Butter und Eigelb einen Teig kneten, in Folie 2 Std. kühl stellen.

2 | Teig 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausschneiden und auf das Blech legen.

3 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Oblaten auf dem Backblech verteilen. Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen. Orangensaft dazugeben, Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Orangenschale, Orangeat, Schokoraspel und Mandeln locker unterheben. Masse in Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Häufchen auf die Plätzchen spritzen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

im Bild unten: Haselnussmakronen und Kokosküsse

fruchtig | schnell

Orangen-makronen

FÜR 50 STÜCK

- 3 Eiweiße
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Orangensaft
- 150 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
- 30 g gehacktes Orangeat
- 50 g Schokoraspel
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 Backoblaten (5 cm Ø)

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 30 kcal

1 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Oblaten auf dem Backblech verteilen. Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen. Orangensaft dazugeben, Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Orangenschale, Orangeat, Schokoraspel und Mandeln locker unterheben.

2 | Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf die Oblaten setzen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.



aromatisch Mohnmakronen

FÜR 40 STÜCK

- 100 g Mohn | 4 Eiweiße
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 100 g gem. Haselnüsse
- 1/2 TL Zimt
- 2 Msp. Kardamom
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Pflaumenmus
- 1 TL Rum (nach Belieben)

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

► Pro Stück ca.: 80 kcal

1 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Mohn mahlen. Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Mohn, Nüsse, Zimt und Kardamom unterheben. Masse in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Häufchen auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

2 | Kuvertüre schmelzen lassen. Pflaumenmus mit Rum glatt rühren und jeweils 2 abgekühlte Makronen damit zusammensetzen. Zur Hälfte in Kuvertüre tauchen und gut trocknen lassen.



aromatisch

Mohnmakronen

FÜR 40 STÜCK

- 100 g Mohn | 4 Eiweiße
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 100 g gem. Haselnüsse
- 1/2 TL Zimt
- 2 Msp. Kardamom
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g Pflaumenmus
- 1 TL Rum (nach Belieben)

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 80 kcal

1 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Mohn mahlen. Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Mohn, Nüsse, Zimt und Kardamom unterheben. Masse in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Häufchen auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

2 | Kuvertüre schmelzen lassen. Pflaumenmus mit Rum glatt rühren und jeweils 2 abgekühlte Makronen damit zusammensetzen. Zur Hälfte in Kuvertüre tauchen und gut trocknen lassen.

Klassiker | gelingt leicht

Hagebuttenmakronen

FÜR 50 STÜCK

- 3 Eiweiße
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Hagebuttenmark
- 275 g gemahlene Mandeln

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. 2-3 EL Eischnee beiseite stellen. Hagebuttenmark unterrühren, die Mandeln locker unterheben.

2 | Masse in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, Häufchen auf das Blech spritzen. Mit dem Kochlöffelstiel in jedes eine Vertiefung drücken, etwas Eischnee einfüllen. Blech 2 Std. kühlen.

3 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

gelingt leicht

Schoko-Sesam-Makrönchen

FÜR 50 STÜCK

- 75 g Zartbitterschokolade
 - 200 g geschälter Sesam
 - 3 Eiweiße
 - 1 TL Zitronensaft
 - 150 g Zucker | 1/2 TL Zimt
- Für die Garnitur:
150 g Zartbitterkuvertüre

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 60 kcal

1 | Schokolade reiben. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Ofen auf 150° vorheizen (Umluft, 140°).

2 | Eiweiße mit Zitronensaft steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Sesam, Schokolade und Zimt locker unterheben. Mit zwei Löffeln walnussgroße Häufchen auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen und abkühlen lassen.

3 | Kuvertüre schmelzen lassen. Makronenunterseite ein tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

◀ im Bild vorne: Hagebuttenmakronen

Bildmitte: Mohnmakronen

im Bild hinten: Schoko-Sesam-Makrönchen



Klassiker | aromatisch Zimtsterne

FÜR 50 STÜCK

- 3 Eiweiße
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g brauner Zucker
- 300 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Zimt

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Ruhezeit: 1 Std.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

► Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Unter Rühren Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. 4 EL davon zum Bestreichen beiseite stellen. Mandeln mit Zimt unterheben und die Masse 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Teig zwischen Frischhaltefolie 8 mm dick ausrollen. Verschieden große Sterne ausstechen, in größerem Abstand auf das Blech setzen und mit dem zurück behaltenen Eischnee bestreichen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Die Sterne sollten noch weich sein.

**Klassiker | aromatisch****Zimtsterne**

FÜR 50 STÜCK

- 3 Eiweiße
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g brauner Zucker
- 300 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Zimt

⌚ Zubereitung: 50 Min.

⌚ Ruhezeit: 1 Std.

⌚ Backzeit: 20-25 Min.

➤ Pro Stück ca.: 50 kcal

1 | Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Unter Rühren Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. 4 EL davon zum Bestreichen beiseite stellen. Mandeln mit Zimt unterheben und die Masse 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Teig zwischen Frischhaltefolie 8 mm dick ausrollen. Verschieden große Sterne ausschneiden, in großem Abstand auf das Blech setzen und mit dem zurück behaltenen Eischnee bestreichen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Die Sterne sollten noch weich sein.

Klassiker | gelingt leicht**Anisplätzchen**

FÜR 60 STÜCK

- 2 Eier
- 200 g Puderzucker
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL gemahlener Anis

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Ruhezeit: 12 Std.

⌚ Backzeit: 15-20 Min.

➤ Pro Stück ca.: 30 kcal

1 | Eier mit Puderzucker sehr cremig schlagen. Mehl mit Speisestärke und Anis portionsweise unterrühren. Backblech mit Backpapier belegen.

2 | Mit zwei Teelöffeln Häufchen von 2,5 cm Ø auf das Blech setzen. Dabei auf einen Abstand von 3 cm achten. Die Anisplätzchen 12 Std. in einem warmen Raum antrocknen lassen.

3 | Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Plätzchen im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. hell backen.

➤ Variante:

Gewürzmakronen

Backofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°).

Für 50 Makronen 3 Eiweiße mit 1 TL Zitronensaft sehr steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln lassen. 250 g gemahlene Mandeln mit 1/2 TL Zimtpulver, je 1 Pr. Nelkenpulver, Koriander und frisch geriebene Muskatnuss oder -blüte und 40 g gehacktes Zitronat locker unter den Eischnee heben.

Mit 2 kleinen Löffeln kleine Häufchen auf Oblaten (5 cm Ø) setzen. Gewürzmakronen im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.

◀ im Bild vorne: Anisplätzchen im Bild hinten: Zimtsterne