

Helga Karr



WEIHNACHTS PLÄTZCHEN

leicht gemacht

GU

© 1997 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH München
Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher
Genehmigung des Verlages.
Farbfotos: Fotostudio Teubner
Satz: Computersatz Wirth
Reproduktionen: Penta
Druck und Bindung: Alcione
ISBN (10) 3-7742-1287-2
ISBN (13) 978-3-7742-1287-9
Auflage 13. 12. 11.
Jahr 09 08 07 06

Die Temperaturangaben bei Gasherden
variieren von Hersteller zu Hersteller. Welche Stufe
Ihres Herdes der jeweils angegebenen Temperatur
entspricht, entnehmen Sie bitte der Gebrauchsan-
weisung. Bei Elektroherden können die Backzeiten
je nach Herd variieren.

Wenn Engel backen ...

*duftet die ganze Backstube nach Zimt und
Nelke, Vanille und Schokolade. Nehmen Sie
sich Zeit für die Weihnachtsbäckerei, es lohnt
sich, denn selbst gebacken schmecken Plätz-
chen am besten.*

*Backen Sie verschiedene Sorten auf Vorrat, in
hübschen Keksdosen können Sie die Plätzchen
gut aufbewahren.*

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen!



Dattelecken

Weihnachtsgebäck auf italienische Art – mit Datteln und Haselnüssen.

Spezialität aus Genua

Zutaten für etwa 48 Stück:
150 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Msp. Salz
6 Eigelbe
150 g Mehl
1 Teel. Backpulver
150 g gehackte Haselnüsse
200 g Datteln
200 g Kakaoglasur
Fett für das Backblech

- Zubereitungszeit: 50 Minuten
- Backzeit: 14 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa 355 kJ/85 kcal



Anstelle der drei Spitzen können Sie auch die drei Kanten der Dattelecken glasieren. Legen Sie die in **Kakaoglasur** getauchten Plätzchen auf Butterbrot-papier, dann lassen sie sich nach dem Trocknen der Glasur sauber ablösen.

1

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelbe in eine Schüssel geben. Alles mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren.

2

Das Mehl und das Backpulver darauf sieben. Die Haselnüsse und 3 Eßlöffel Wasser dazurühren.

3

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech einfetten.

4

Die Datteln der Länge nach aufschneiden, entkernen, quer in feine Streifen schneiden und unter den Teig rühren. Den Teig 1 1/2 cm dick auf das Blech streichen und mit einem Messer glätten.

5

Im Backofen (Mitte) 15–20 Minuten backen, dann auskühlen lassen. Die Teigplatte in Dreiecke schneiden (Seite 34) und diese vom Blech lösen.

6

Die Kakaoglasur in kleine Stücke hacken. In einem Töpfchen im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die drei Spitzen der Dattelecken nacheinander in die Kakaoglasur tauchen (Seite 34) und 30 Minuten trocknen lassen.



Weihnachtssterne

Ein Klassiker für den bunten Plätzchenteller.

Braucht etwas Zeit

Zutaten für etwa 80 Stück:

300 g Mehl
200 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g gemahlene Mandeln
7 Eßl. Waldfruchtkonfitüre
100 g Kakaoglasur
20 g gehackte Pistazien
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier für das Backblech

- Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten
- Kühlzeit: 30 Minuten
- Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa 210 kJ/50 kcal



Bestreichen Sie einen Teil der Plätzchen mit geschmolzener **weißer Schokolade** und ziehen Sie mit der Gabel ein Muster durch die noch weiche Schokolade.

1

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in kleinen Stückchen, Zucker, Vanillezucker und Salz auf dem Rand verteilen. Das Ei in die Mulde geben, die Mandeln darauf streuen. Alles gründlich mit einem Messer zu Bröseln hacken. Dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig kneten (Seite 18). Den Teig 30 Minuten zugedeckt kühl stellen. Das Blech mit Backpapier belegen.

2

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig nochmals durchkneten und in drei Stücke schneiden. Jedes Stück 2 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen, mit 1 cm Abstand auf das Blech legen und 10 Minuten kalt stellen. Inzwischen den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

3

Die Plätzchen im Backofen (Mitte) in 10 Minuten hellgelb backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen. Je zwei Plätzchen an den Unterseiten mit Konfitüre zusammenkleben.

4

Die Glasur in kleine Stücke hacken. In einem Töpfchen im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Sterne damit bestreichen und sofort mit Pistazien bestreuen. Die Glasur 30 Minuten trocknen lassen.



Gewürzkugeln

Die mürben Plätzchen halten sich 4–6 Wochen frisch.

Gelingt leicht

Zutaten für etwa 70 Stück:

200 g weiche Butter

3 Eigelbe

100 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Teel. Lebkuchengewürz

200 g Mehl

1 Teel. Backpulver

30 g Kakaopulver

125 g gemahlene Haselnüsse

100 g Vollmilchschokoladenglasur

gehackte Pistazien nach Belieben

Mehl zum Formen

Backpapier für das Backblech

- Zubereitungszeit: 50 Minuten
- Kühlzeit: 1 Stunde
- Backzeit: 12 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 270 kJ/65 kcal



Die **Haselnüsse** schmecken besonders aromatisch, wenn Sie sie frisch in einer Nußmühle mahlen.

1

Butter, Eigelbe, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben. Alles mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren.

2

Mehl, Backpulver und Kakaopulver dazusieben und die Haselnüsse darüber streuen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde kühl stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

3

Den Teig mit bemehlten Händen zu walnußgroßen Kugeln drehen und im Abstand von 2–3 cm auf das Blech setzen. 10 Minuten kalt stellen. Inzwischen den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Plätzchen im Backofen (Mitte) 12 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

4

Die Vollmilchschokoladenglasur kleinhacken und in einem Töpfchen im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuppeln der Plätzchen in die Glasur tauchen und nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen. Die Glasur 20 Minuten trocknen lassen.



Spanisches Brot

Das luftig-leichte Mandelgebäck zergeht auf der Zunge.

Berühmtes Rezept

Zutaten für etwa 48 Stück:

125 g Mehl
90 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 Eßl. Weißwein
1 Eiweiß
90 g Puderzucker
40 g gehackte Mandeln
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier für das Backblech

- Zubereitungszeit: 30 Minuten
- Kühlzeit: 30 Minuten
- Backzeit: 12 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 170 kJ/40 kcal



Wenn Sie den Teig zum **Kühlen** in Klarstichtfolie einwickeln, wird er an der Oberfläche nicht trocken.

1

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in kleinen Flocken, Vanillezucker, Salz, Eigelb und Weißwein in die Vertiefung geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 30 Minuten zugedeckt kühl stellen.

2

Das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgerätes zu steifem Schnee schlagen. Den Puderzucker nach und nach dazugeben und weiterschlagen, bis die Eiweißmasse glänzt und weiche Spitzen bildet. Die Mandeln vorsichtig unter den steifen Eischnee heben (nicht rühren!).

3

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

4

Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig nochmals durchkneten und 3 mm dünn zu einer rechteckigen Platte (24 x 30 cm) ausrollen. Mit der Mandel-Eiweißmasse gleichmäßig bestreichen. Mit dem Teigradchen 3 x 5 cm große Rechtecke ausradeln und im Abstand von 1 cm auf das Blech legen (Seite 19). Im Backofen (Mitte) 12 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.



Cappuccino-Walnuß-plätzchen

Plätzchen mit Biß und herbem Cappuccino-Aroma.

Raffiniert

Zutaten für etwa 80 Stück:

Für den Teig:

150 g Mehl

1/2 Teel. Backpulver

1 Eigelb

1 Eßl. Milch

100 g Butter

60 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Für die Nußmasse:

125 g Walnußkerne

2 Eßl. Milch

25 g Zucker

1 Eßl. Cappuccino-Instantpulver

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier für das Backblech

- Vorbereitungszeit: 1 Stunde
- Kühlzeit: 30 Minuten
- Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa 110 kJ/30 kcal



Die Plätzchen behalten ihr **Aroma** am besten in einer dicht schließenden Dose.

1

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, das Eigelb und 1 Eßlöffel Milch hineingeben. Die Butter in kleinen Flocken, Zucker, Vanillezucker und Salz auf dem Mehrrand verteilen (Seite 18).

2

Alles mit einem Messer zu Bröseln hacken, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig zusammenkneten (Seite 18). Den Teig zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

3

Die Walnußkerne grob hacken. Mit Milch, Zucker und Cappuccinopulver in einem kleinen Topf unter Rühren einmal aufkochen, dann auskühlen lassen.

4

Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig nochmals durchkneten und etwa 2 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Förmchen (etwa 4 cm ø) Plätzchen ausstechen und im Abstand von 1 cm auf das Blech legen. Die Nußmasse auf den Plätzchen verteilen. 10 Minuten kühl stellen. Inzwischen den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

5

Die Plätzchen im Backofen (Mitte) in 10 Minuten goldgelb backen, noch heiß vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Kroatzbeerchen

Die zarten Plätzchen schmecken auch nur mit Puderzucker bestäubt.

Braucht etwas Zeit

Zutaten für etwa 60 Stück:

Für den Teig:

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Puderzucker

1 Eigelb

Für die Füllung:

5 EBl. Johannisbeergelee

Für die Glasur:

100 g Puderzucker

2 EBl. Kroatzbeerlikör

(ersatzweise Johannisbeersaft)

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier für das Backblech

- Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten
- Kühlzeit: 20 Minuten
- Backzeit: 8–10 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 230 kJ/55 kcal



So geht's schneller: Während das erste Blech im Ofen bakt, können Sie schon die restlichen Plätzchen ausstechen und auf ein zweites und drittes Backpapier legen. Das Papier wird dann auf das freie ausgekühlte Blech gezogen.

1

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in kleinen Flocken und den Puderzucker auf dem Rand verteilen, das Eigelb und 1 Eßlöffel Wasser in die Vertiefung geben. Alle Zutaten gründlich mit einem Messer zu Bröseln hacken. Dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig zusammenkneten (Seite 18). Den Teig 20 Minuten zugedeckt kühl stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

2

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig durchkneten, in drei Stücke schneiden und jedes Stück 2 mm dünn ausrollen. Beliebige Formen (4 cm ø) ausstechen, dabei immer eine gerade Anzahl mit dem gleichen Förmchen. Die Plätzchen auf das Blech legen, 10 Minuten kalt stellen. Inzwischen den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

3

Die Plätzchen im Backofen (Mitte) in 8–10 Minuten hellgelb backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen. Je zwei gleiche Plätzchen an den Unterseiten mit Gelee zusammenkleben.

4

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Kroatzbeerlikör glattrühren. Die Plätzchen mit einem Pinsel von innen nach außen mit der Glasur bestreichen (Seite 35) und 1–2 Stunden trocknen lassen.



Nußkuß

Die saftigen Nußwürfel schmecken das ganze Jahr über.

Gelingt leicht

Zutaten für etwa 70 Stück:

250 g weiche Butter
125 g Zucker
5 Eier
1 Prise Salz
200 g Vollmilchkuvertüre
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g Mehl
2 Teel. Backpulver
2 Eßl. Rum
100 g Haselnußglasur
40 g gehackte Haselnußkerne
Fett für das Backblech

- Zubereitungszeit: 30 Minuten
- Backzeit: 20 Minuten

Pro Stück etwa: 270 kJ/65 kcal



Versuchen Sie folgende Variante: Die gemahlene Haselnüsse durch **Walnüsse** ersetzen, den Teig nach dem Backen mit Kakaoglasur überziehen und mit gehackten Walnüssen bestreuen.

1

Butter, Zucker, Eier und Salz in eine Schüssel geben. Alles mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren.

2

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech einfetten.

3

Die Kuvertüre reiben und mit den Haselnüssen unter die Schaummasse rühren. Das Mehl und das Backpulver darauf sieben und den Rum dazugießen. Alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.

4

Den Teig auf das Blech streichen und mit einem Teigschaber glätten. Im Backofen (Mitte) 20 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

5

Die Glasur in kleine Stücke hacken. In einem Töpfchen im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Teigplatte gleichmäßig damit bestreichen, mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und 15 Minuten trocknen lassen. Dann in 4 x 4 cm große Quadrate schneiden.



Mürbeteig



1 Für den Mürbeteig das Ei (oder das Eigelb) und die flüssigen Zutaten in die Mehlmulde geben und die restlichen Zutaten auf dem Rand verteilen.



2 Die Zutaten mit einem Messer zu Bröseln hacken, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig zusammenkneten.

Weißer Wölken



1 Eischnee-Puderzucker-Mischung über dem heißen Wasserbad (darf nicht kochen!) so lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt und weiche Spitzen zieht.



2 Die Walnüsse und den Rum unterheben. Je einen gehäuften Teelöffel von der Makronenmasse als rundes Häufchen auf das Blech setzen.

Spanisches Brot



1 Den Teig 3 mm dünn zu einer rechteckigen Platte (etwa 24 x 30 cm) ausrollen und mit der Eiweiß-Mandel-Masse bestreichen.



2 Mit dem Messer 3 x 5 cm große Rechtecke schneiden und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.

Linzer Fruchtkuchen



1 Zwei Drittel des Teiges auf das Blech legen, mit Mehl bestäuben und in Blechgröße ausrollen. Mit Zwetschgenmus bestreichen.



2 Den restlichen Teig zu einem etwa 3 mm dünnen Rechteck ausrollen. 1 cm breite Streifen ausradeln und mit 3 cm Abstand diagonal als Gitter auf das Mus legen.

Sterntaler

Knusprig-dünner Buttermilch mit herb-süßer Schokofüllung.

Etwas aufwendiger

Zutaten für etwa 70 Stück:

- 300 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eßl. Amaretto (oder Milch)
- 1 Eigelb
- 40 g Hagelzucker
- 100 g Kakaoglasur
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier für das Backblech

- Zubereitungszeit: 50 Minuten
- Kühlzeit: 20 Minuten
- Backzeit: 8–10 Minuten pro Blech

Pro Stück: etwa 275 kJ/70 kcal



Beim **Ausstechen** die Teigreste immer wieder zusammenkneten, ausrollen und ausstechen. Beim **Ausrollen** möglichst wenig Mehl in den Teig einarbeiten.

1

Mehl und Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in kleinen Flocken, Zucker und Vanillezucker auf dem Rand verteilen. Die Milch in die Mulde geben. Alles gründlich mit einem Messer zu Bröseln hacken. Dann mit den Händen zu einem Mürbeteig kneten (Seite 18). Den Teig 20 Minuten zugedeckt kühl stellen.

2

Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig durchkneten und in 2 Stücke schneiden. Jedes Stück etwa 2 mm dünn ausrollen. Gleichviele runde Plätzchen und Sterne (gleicher Ø) ausstechen, mit 1 cm Abstand auf das Blech legen und 10 Minuten kalt stellen.

3

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Eigelb mit dem Backpinsel etwas verrühren und die Sterne damit bestreichen. Den Hagelzucker darauf streuen. Dann die Plätzchen im Backofen (Mitte) in 8–10 Minuten goldgelb backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

4

Glasur in kleine Stücke hacken. In einem Töpfchen im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Runde Plätzchen damit bestreichen und sofort je einen Stern darauf setzen. Die Glasur 30 Minuten trocknen lassen.



Weißer Wölkchen

Mit frisch geknackten Walnüssen besonders intensiv im Aroma!

Exklusiv

Zutaten für etwa 50 Stück:
200 g Walnußkerne (ersatzweise Mandeln)

3 Eiweiße
150 g Zucker
1 Teel. Rum
Backpapier für das Backblech

- Zubereitungszeit: 25 Minuten
- Backzeit: 25 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 80 kJ/20 kcal



Sie können die Makronenmasse auch auf runden Oblaten backen.

1

Die Walnußkerne grob hacken. Die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgerätes in einer Edelstahlschüssel zu steifem Eischnee schlagen. Nach und nach den Zucker dazurühren und über heißem Wasser (darf nicht kochen!) so lange weiterschlagen, bis die Eiweißmasse glänzt und weiche Spitzen zieht (Seite 18). Die Walnüsse und den Rum vorsichtig unterheben (nicht rühren!).

2

Den Backofen auf 140° (Umluft 140°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Je einen gehäuften Teelöffel von der Makronenmasse als rundes Häufchen auf das Backblech setzen (Seite 18).

3

Makronen im Backofen (Mitte) 25 Minuten mehr trocknen lassen als backen. Die Plätzchen sollen weiß bleiben. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.



Linzer Früchtchen

Zum Nachmittagskaffee in größere Stücke schneiden.

Raffiniert

Zutaten für etwa 48 Stück:

150 g weiche Butter
100 g Crème fraîche
2 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
400 g Mehl
2 Teel. Backpulver
450 g Zwetschgenmus
Fett für das Backblech
Mehl für die Arbeitsfläche

- Zubereitungszeit: 35 Minuten
- Kühlzeit: 15 Minuten
- Backzeit: 20 Minuten

Pro Stück etwa: 330 kJ/80 kcal



Das Gebäck wird süßer, wenn Sie anstelle von Zwetschgenmus **Hagebuttenkonfitüre** verwenden.

1

Butter, Crème fraîche, 1 ganzes Ei, 1 Eiweiß, Zucker und Vanillezucker mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Das Mehl und das Backpulver darüber sieben und unterkneten, 15 Minuten zugedeckt kühl stellen.

2

Das Backblech einfetten. Zwei Drittel des Teiges auf das Blech legen, mit Mehl bestäuben und in Blechgröße ausrollen. Mit dem Zwetschgenmus bestreichen (Seite 19). Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

3

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den restlichen Teig nochmals durchkneten und etwa 3 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen. 1 Eigelb mit dem Backpinsel etwas verrühren und den Teig dünn damit bestreichen. Mit dem Teigrädchen 1 cm breite Streifen ausrollen und mit 3 cm Abstand diagonal als Gitter auf das Mus legen (Seite 19).

4

Im Backofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Dann in gleichmäßige Quadrate von 5 x 5 cm schneiden.



Orangenmonde

Dekorative Plätzchen, die herrlich nach Orange duften.

Etwas aufwendiger

Zutaten für etwa 50 Stück:

Für den Teig:

100 g Marzipanrohmasse

125 g weiche Butter

100 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

1 Teel. abgeriebene, unbehandelte

Orangenschale

150 g Mehl

100 g Speisestärke

Für die Füllung:

4 Eßl. Orangenmarmelade

Für die Glasur:

100 g Puderzucker

2 Eßl. Orangenlikör

(ersatzweise Orangensaft)

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier für das Backblech

- Zubereitungszeit: 1 Stunde
- Kühlzeit: 1 Stunde
- Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 250 kJ/60 kcal

1

Die Marzipanrohmasse in Stückchen schneiden, mit Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Orangenschale in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. Das Mehl und die Speisestärke vermischen, die Hälfte über die Schaummasse sieben und unterrühren. Die zweite Hälfte dazusieben und unterkneten. Den Teig 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

2

Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig durchkneten und 3 mm dünn ausrollen. Monde ausstechen und im Abstand von 1 cm auf das Blech legen, 10 Minuten kühl stellen. Inzwischen den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Plätzchen im Backofen (Mitte) in 8 Minuten goldgelb backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

3

Je zwei Plätzchen an den Unterseiten mit Orangenmarmelade zusammenkleben.

4

Die Monde auf dem Kuchengitter ineinanderschieben. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Orangenlikör glattrühren, in einen kleinen Klarsichtbeutel füllen und eine winzige Ecke abschneiden. Mit dem Guß quer über die Monde Linien ziehen und 1 Stunde trocknen lassen.



Glühweinschnitten

Die Glasur hält die lockeren, saftigen Schnitten lange frisch.

Gelingt leicht

Zutaten für etwa 100 Schnitten:

Für den Teig:

250 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

250 g Mehl

2 Teel. Backpulver

150 g Schokolade

1/8 l Glühwein

Für die Glasur:

250 g Puderzucker

4–5 Eßl. Glühwein

Zum Bestreuen:

100 g gehackte, gehäutete Mandeln

Backpapier für das Backblech

- Zubereitungszeit: 25 Minuten
- Backzeit: 20 Minuten

Pro Stück etwa: 210 kJ/50 kcal



Eine Variante mit mehr Biß: Ersetzen Sie das Mehl durch frisch gemahlenes **Vollkornmehl**.

1

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben. Alles mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren.

2

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

3

Mehl und Backpulver zur Teigmasse sieben, die Schokolade dazureiben und den Glühwein dazugießen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf das Blech streichen und mit einem Teigschaber glätten.

4

Im vorgeheizten Backofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

5

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Glühwein glattrühren. Die Teigplatte gleichmäßig damit bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. 1 Stunde trocknen lassen. Dann in 3 x 4 cm große Schnitten schneiden.



Erdnußschiffchen

Anstelle von Erdnüssen können Sie auch geschälte Mandeln nehmen.

Dekorativ

Zutaten für etwa 80 Stück:

175 g weiche Butter

100 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei (das Eiweiß wird zum Bestreichen gebraucht)

2 Eßl. Rum

1 Msp. Zimt

2 Eßl. Kakaopulver

125 g gemahlene Mandeln

200 g Mehl

1 Teel. Backpulver

80 g ungesalzene Erdnußkerne

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier für das Backblech

- Zubereitungszeit: 50 Minuten
- Kühlzeit: 45 Minuten
- Backzeit: 14 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 170 kJ/40 kcal



Backpapier kann immer mehrmals verwendet werden.

1

Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Eiweiß, Rum und Zimt in eine Schüssel geben. Alles mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Kakaopulver und Mandeln untermischen. Mehl und Backpulver darauf sieben, alles verrühren und zu einer Kugel kneten. Den Teig 45 Minuten zugedeckt kühl stellen.

2

Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig nochmals kurz durchkneten. Jeweils eine Scheibe abschneiden und diese zu einem etwa daumendicken Strang rollen. Davon 5 cm lange Stücke abschneiden, mit Zeigefinger und Daumen an beiden Enden zu Spitzen zusammendrücken (Seite 34) und auf das Blech setzen.

3

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Eiweiß mit einer Gabel verschlagen, je eine Erdnuß darin eintauchen, auf die Kanus setzen und leicht andrücken (Seite 34). Im Backofen (Mitte) in 14 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.



Kokoswürfel

Das saftige Gebäck hält sich in einer Dose etwa 14 Tage frisch.

Exotisch

Zutaten für etwa 120 Stück:

Für den Teig:

100 g weiche Butter

3 Eier • 100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

450 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/8 l Milch

Zum Tränken:

150 g Vollmilchkuvertüre

1/2 l Milch • 150 g Zucker

200 g weiche Butter

7 EBl. Rum

Zum Wälzen:

300 g Kokosflocken

Backpapier für das Backblech

• Zubereitungszeit: 1 Stunde

• Backzeit: 30 Minuten

Pro Stück etwa: 270 kJ/65 kcal



Eine vollwertige Variante: Backen Sie die Kokoswürfel mit **Vollkornmehl**; es genügen 400 g für das Rezept! Den Zucker können Sie durch dieselbe Menge Honig ersetzen.

1

Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben. Alles mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Das Mehl und das Backpulver dazusieben, die Milch dazugießen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf das Blech streichen und mit einem Teigschaber glätten.

2

Im Backofen bei 200° (Umluft 180°) 25 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

3

Die Kuvertüre in grobe Stücke teilen. Milch, Zucker, Butter, Kuvertüre und Rum bei mittlerer Hitze in einem Topf aufkochen, umrühren und abkühlen lassen. Die Teigplatte in 3 x 3 cm große Würfel schneiden.

4

Die Kokosflocken in eine Schüssel füllen. Die Würfel einzeln auf eine Gabel legen, in die Schokoladen-Rum-Sauce tauchen, kurz darin ziehen und auf der Gabel abtropfen lassen (Seite 35). Die Gebäckwürfel mit der Gabel in die Kokosflocken setzen und darin wälzen (Seite 35). Zum Trocknen 1 Stunde auf ein Kuchengitter legen.



Erdnußschiffchen



1 Teig zu daumendicken Strängen rollen, 5 cm lange Stücke abschneiden, an beiden Enden zu Spitzen zusammen-drücken und auf das Blech setzen.



2 Je eine Erdnuß in Eiweiß tauchen, auf die Kanus setzen und leicht in den Teig drücken, so daß dieser in der Mitte etwas breiter wird.

Dattelecken



1 Die gebackene Teigplatte in etwa 6 x 6 cm große Quadrate schneiden, diese diagonal zu Dreiecken teilen.



2 Die Kakaoglasur kleinhacken und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Spitzen der Dattelecken in die Glasur eintauchen.

Kokoswürfel



1 Die Gebäckwürfel einzeln auf die Gabel legen, in die Schokoladen-Rum-Sauce tauchen, kurz darin ziehen und dann auf der Gabel abtropfen lassen.



2 Die Gebäckwürfel mit der Gabel in die Kokosflocken setzen und darin wälzen. Zum Trocknen 1 Stunde auf ein Kuchengitter legen.

Zuckerglasur



1 Den Kroatzbeerlikör langsam zum Puderzucker geben und mit diesem glattrühren. Die Glasur muß dickflüssig bleiben!



2 Um einen schönen Rand zu erhalten, ist es wichtig, die Plätzchen von innen nach außen zu bestreichen.



WEIHNACHTSPLÄTZCHEN – selbst gebacken – verströmen verführerischen Duft und verbreiten festliche Stimmung.

- | | | | |
|----|----------------------------|----|-------------------|
| 4 | Dattelecken | 20 | Sterntaler |
| 6 | Weihnachtssterne | 22 | Weißer Wölkchen |
| 8 | Gewürzkugeln | 24 | Linzer Früchtchen |
| 10 | Spanisches Brot | 26 | Orangenmonde |
| 12 | Cappuccino-Walnußplätzchen | 28 | Glühweinschnitten |
| 14 | Kroatzebeerchen | 30 | Erdnußschiffchen |
| 16 | Nußkuß | 32 | Kokoswürfel |

www.gu-online.de

GU