

DR. OETKER

Weihnachtliches BACKEN



**Plätzchenduft
für stimmungs-
volle Vorfreude**

DR. OETKER

Für die schönste Backzeit des Jahres hat Dr. Oetker über 80 Rezepte in sechs Kapiteln zusammengestellt, damit Sie Ihre Lieben im Advent und an den Weihnachtsfeiertagen mit Gebäckensorrichtig verwöhnen können: Mit leckeren Plätzchen, köstlichen Stollen und gebackenem Christbaumschmuck. Lassen Sie sich mit zahlreichen Abbildungen einstimmen auf den verführerischen Duft von Honig, Zimt und Vanille.



Für die freundliche
Unterstützung
unseren Dank:

Niederländisches Büro
für Milcherzeugnisse, Aachen
Segmenta PR, Hamburg

© Copyright: 1988 by Ceres-Verlag
Rudolf-August Oetker KG, Bielefeld

Redaktion: Petra Gahmann

Titelgestaltung: Werbeagentur Karnat GmbH,
Borgholzhausen

Titelfoto: Thomas Diercks, Hamburg

Satz: Fotosatz F. Nollmann, Werther

Reproduktionen: bkn-lithostudio gmbh, Bielefeld

Herstellung: Mohn-Druck, Gütersloh

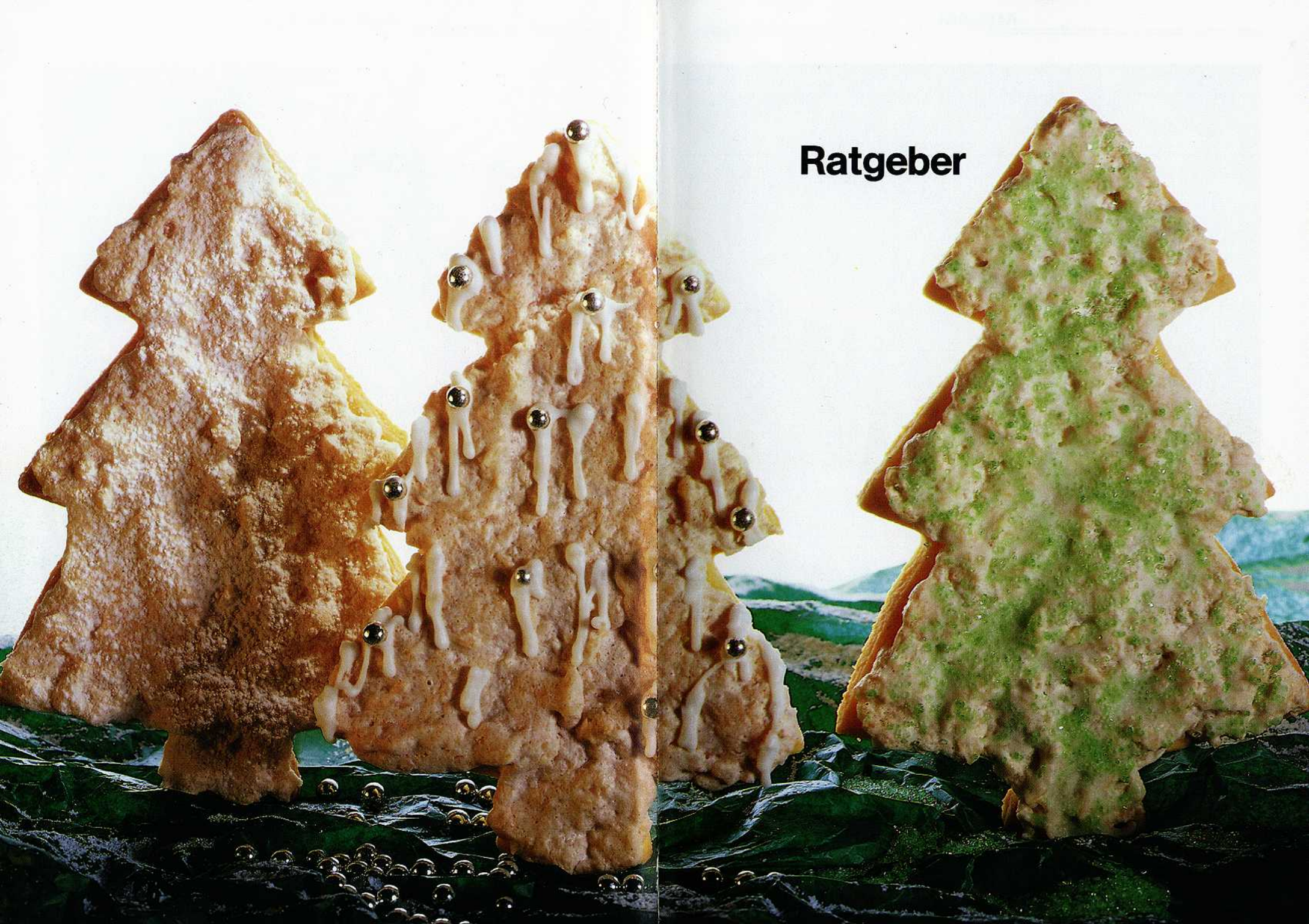
Schnuppern Sie schon den Duft von
Vanille, Rum, Zimt, Honig und Marzipan?

Zarte Vorboten der Weihnachtszeit.
Wir haben für Sie die schönsten Weih-
nachtsrezepte zusammengestellt.
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste und
stimmen Sie sich ein auf die festlichsten
Stunden des Jahres.





	Seite
Ratgeber	8
Honig-Sirup-Gebäck	16
Hefe & Co.	34
Klassisches Gebäck	48
Kleingebäck	64
Register	94



Ratgeber



Garnieren und Verziern von Gebäck

Ein wahrer Augenschmaus und Vorgenuß sind farbenfrohe garnierte und verzierte große und kleine Gebäcke. Die ganze breite Palette der Möglichkeiten bietet z. B. die Firma Schwartau mit ihren Dekor- und Schokoladen-Produkten, den kandierten Früchten, Mandeln, Nüssen, Kuvertüren und Marzipan. Aber nicht nur als Garnitur und für's Auge bieten sich die Produkte an. Auch als Backzutat, Belag und Füllung sind sie

ein wichtiger, wohlschmeckender Bestandteil der unterschiedlichsten Gebäcke. Als Beispiel dienen die Abbildungen auf diesen Seiten und natürlich die vielen Kuchen und Plätzchen in den nachfolgenden Kapiteln.

Köstlich schmecken die Schokoladen-Schälchen, gefüllt mit Obst und geschlagener Sahne, garniert mit Schoko-Dekor-Blättern, Schoko-Borke oder Mocca-Bohnen. Aufgeklebte Schokoladen-Plätzchen, Schoko-Tröpfchen und Baiser-Sterne werten schlichte Plätzchen dekorativ auf.

Unentbehrliche Backzutaten wie Mandeln, Nüsse, Pistazien, Krokant, Mohn, kandierte Früchte, Marzipan, Nuß-Nougat können gleichzeitig originelle Garnierungen für Fest- und Weihnachtsgebäcke sein.

Für Kinderfeste werden Plätzchen und Kuchen mit Zuckerblümchen, Regenbogen-Zucker, farbiger Zuckerschrift, Streuseln, Liebesperlen usw. liebevoll verschönt, denn Kinder lieben Bunt. Die vielen farbigen Blümchen und Perlen werden mit Hilfe von aufgelöster Kuvertüre, Eiweiß oder Zuckerguß auf das erkaltete Gebäck geklebt.

TIP: Eine fröhliche Partygläser-Dekoration sind bunte Zuckerränder. Dafür werden die Gläserländer kurz in ein Schälchen mit Wasser getaucht und dann in Regenbogen-Zucker gedrückt.

Fette

Fette zum Backen

Zum Backen werden überwiegend Margarine, Butter und Pflanzenöl verwendet. Mit Ausnahme der meisten Biskuitteige gibt es keinen Teig, der ohne Zugabe von Fett zubereitet wird. Fett ist für die Teigbeschaffenheit (Konsistenz) sehr wichtig und trägt dazu bei, daß der Teig saftig und mürbe wird.

Margarine

Sie besteht aus einer Emulsion mit ca. 80% Fett und ca. 20% Wasser. Margarine enthält etwa 1% weitere Zusätze wie z. B. Vitamine, Lecithin (als Stabilisator für die Emulsion wichtig).

Margarine wird vorwiegend aus pflanzlichen Rohstoffen wie z. B. Mais-, Sonnenblumen- oder Sojaöl hergestellt.

Es handelt sich um ein streichfähiges Fettgemisch. Der Schmelzpunkt liegt zwischen 28° und 32° C.

Margarinen haben je nach Verwendungszweck unterschiedliche Rezepturen und Rohstoffe. So enthalten z. B. Pflanzenmargarinen ausschließlich pflanzliche Fette und Diät-Margarinen einen höheren Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Je nach Zusammensetzung unterscheiden sich die einzelnen Margarinen auch in ihrer Konsistenz. Würfel- oder Stangenmargarinen sind weniger streichfähig als im Becher abgepackte Sorten. Die streichfähige und geschmeidige Konsistenz der Margarine bleibt auch bei der Lagerung im Kühlschrank erhalten, so daß sie bei Bedarf sofort für die Teigzubereitung verarbeitet werden kann. Besonders gut als Backmargarine geeignet ist Sanella. Sie läßt sich leicht schaumig rühren und verbindet sich gut mit den übrigen Backzutaten. Die Teige werden nach dem Backen feinporig und erhalten eine gleichmäßige Konsistenz.

net ist Sanella. Sie läßt sich leicht schaumig rühren und verbindet sich gut mit den übrigen Backzutaten. Die Teige werden nach dem Backen feinporig und erhalten eine gleichmäßige Konsistenz.

Butter

Ebenfalls ein beliebtes Fett für die Gebäck-Zubereitung. Sie besteht aus einer Emulsion mit mindestens 82% Milchfett und höchstens 16% Wasser. Im Gegensatz zur Margarine behält Butter bei der Lagerung im Kühlschrank eine feste Konsistenz. Daher muß sie vor der Verarbeitung zuerst Zimmertemperatur annehmen, um geschmeidig gerührt werden zu können.

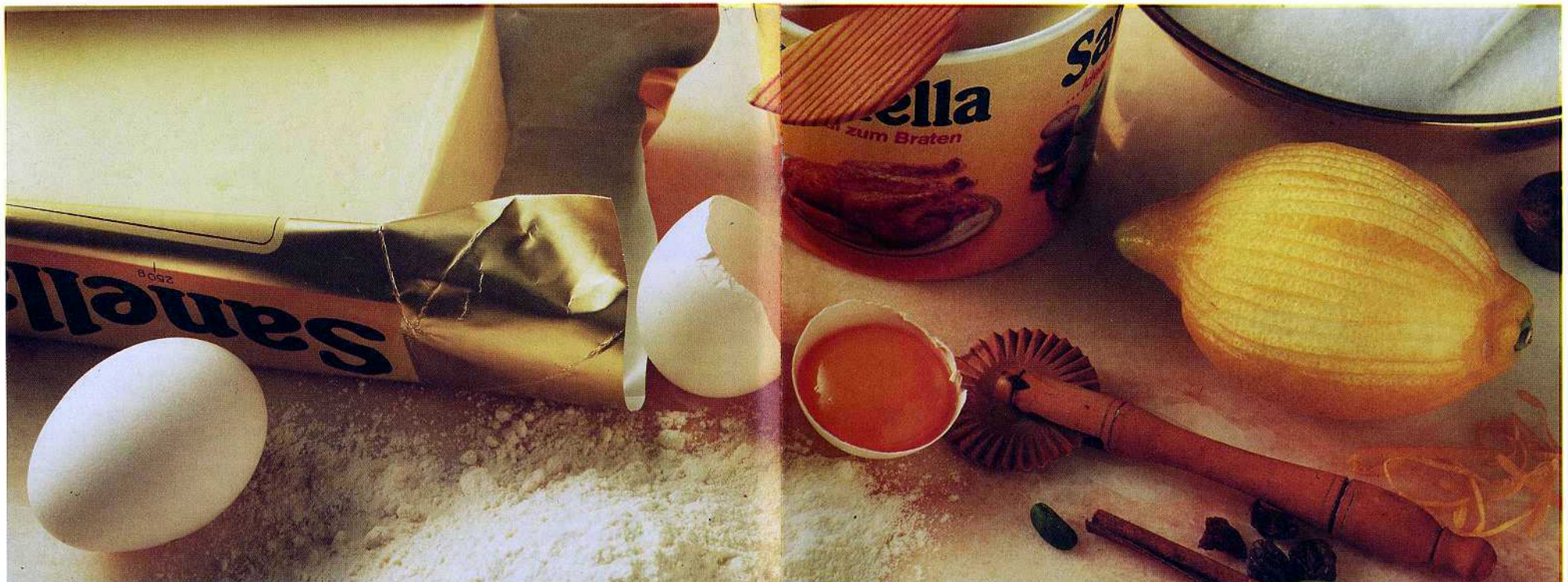
Pflanzenöl

Bei der Zubereitung von Quark-Ölteig oder teilweise auch Hefeteig wird Pflanzenöl eingesetzt. Das Öl wird z. B. aus Soja, Sonnenblumen oder Oliven hergestellt.

gestellt. Um den Geschmack der einzelnen Gebäcksorten nicht einseitig zu beeinflussen, ist es empfehlenswert, geschmacksneutrale Öle zu verwenden.

Weißer Fette

Die sogenannten weißen Fette bestehen ausschließlich aus 100% reinem Pflanzenfett. Ein Pluspunkt dieser Fette ist ihre große Hitzestabilität. Weiße Fette haben einen hohen Rauchpunkt und sind deshalb zum Braten, Schmoren und Fritieren besonders geeignet, da bei diesen Garmethoden hohe Temperaturen für die Bräunung und eine schnelle Krustenbildung beim Bratgut erforderlich sind. Zur Herstellung von Kuchenglasuren ist geschmacksneutrales weißes Kokosfett hervorragend geeignet. Eine besondere Spezialität ist die Kekstorte mit ihren vielen Schichten aus einer Palmin-Kakao-Mischung.



Einige wichtige Backzutaten

Arrak

Trinkbranntwein, hergestellt aus Reis, Zuckerrohr-Melasse oder zuckerhaltigen Pflanzensäften. Als Aroma besonders für Glasuren geeignet.

Backaroma

Auszug aus verschiedenen Grundsubstanzen in Öl zum Aromatisieren des Gebäcks. Abgefüllt in Fläschchen gibt es die Geschmacksrichtungen Bittermandel, Rum, Arrak, Butter-Vanille und Zitrone.

Backhefe

Biologisches Triebmittel, das als Frischhefe in Würfeln und als Trockenhefe in Päckchen abgepackt erhältlich ist.

Backpulver

Chemisches Triebmittel, vorwiegend aus Natriumcarbonat. Abgefüllt in kleinen Tüten. Backpulver am besten immer frisch besorgen. Wird ein kleiner Vorrat aufbewahrt, sollte er kühl und trocken und getrennt von stark riechenden Lebensmitteln, z. B. Gewürzen, gelagert werden (Blechdose). Für die Teigzubereitung wird Backpulver mit Mehl gemischt, gesiebt und dann nach Rezept verarbeitet.

Eier

Nur frische oder einwandfreie Hühner-eier verwenden. Um vor Gebrauch zu prüfen, ob sie gut sind, werden sie einzeln über einer Tasse aufgeschlagen.

Farin-Zucker

Gelb- bis dunkelbrauner Zucker aus Zuckerablaufsirup.

Hirschhornsalz

Chemisches Triebmittel aus Ammoniumcarbonat oder aus carbaminsaurem Ammonium. Für flache, trockene Gebäcke wie Honig oder Lebkuchen. Hirschhornsalz zersetzt sich an der Luft

und muß daher in gut verschlossenen Behältern (Blechdose) aufbewahrt werden.

Ingwer

Gewürz aus der getrockneten Wurzel der Ingwerpflanze. Im Handel ganz oder gemahlen erhältlich, aber auch kandiert in Sirup eingelegt. Ingwer hat einen stark-würzigen, etwas brennenden Geschmack. Nur in geringen Mengen verwenden.

Kardamom

Getrocknete Kapsel Frucht der Kardamompflanze. Im Handel als ganze Frucht oder gemahlen angeboten. Kardamom hat einen brennend-würzigen Geschmack und wird besonders für die Weihnachtsbäckerei verwendet. (Spekulatius, Stollen, Lebkuchen, Gewürzkuchen.)

Kokosraspeln

Feingeraspeltes Fruchtfleisch der Kokosnüsse. In Beuteln abgepackt erhältlich. Wegen des hohen Fettgehaltes sind Kokosraspeln nur begrenzt lagerfähig.

Koriander

Gewürz aus der gelblich-bräunlichen Spaltfrucht Coriandum sativum. Im Handel ganz, geschrotet oder gemahlen erhältlich. Wird besonders für die Weihnachtsbäckerei verwendet.

Korinthen

Kleine, luftgetrocknete, rötlichblaue bis violett-schwarze, kernlose Beeren einer Abart der Weinrebe. Vorwiegend aus Griechenland. Verwendung wie Rosinen.

Kuvertüre

In den Geschmacksnuancen Milchschokolade, halbbittere oder bittere Schokolade erhältlich. Eignet sich zum Überziehen von Gebäck, aber auch als Teig- und Creme-Zusatz.

Mandeln

Steinfrucht des Mandelbaumes. Im Handel geschält oder ungeschält, im ganzen,

gehackt, gehobelt oder gestiftelt erhältlich.

Margarine

Ideales Backfett vorwiegend aus pflanzlichen Ölen und Fetten.

Marzipan-Rohmasse

Zubereitung aus süßen Mandeln und Zucker, Mitverarbeitung begrenzter Mengen bitterer Mandeln (bis 12% des Mandelgewichtes) aus geschmacklichen Gründen erlaubt.

Milch

Jede Milchsorte eignet sich zum Backen. Es kann auch Dosenmilch (eventuell verdünnt), Sahne, Buttermilch, Sauermilch oder angerührtes Milchpulver verwendet werden. Wichtig ist, daß die in dem Rezept angegebene Menge eingehalten wird.

Muskatblüte (Macis)

Gewürz aus dem Samenkern der Muskatfrucht. Im Handel ganz oder gemahlen erhältlich.

Muskatnuß

Gewürz aus dem Samen der Muskatfrucht. Wird gerieben zur Verfeinerung von Gewürzgebäck und Obstkuchen verwendet.

Nelken

Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes. Sie werden ganz oder gemahlen verwendet. Kräftig brennend-scharfer Geschmack.

Orangeat

Kandierte Fruchtschale der Pomeranze. Im Handel meist gewürfelt, aber auch in halben Schalen erhältlich. Wird als Teigzusatz und zum Garnieren verwendet.

Piment (Nelkenpfeffer, Gewürzkörner)

Gewürz aus den getrockneten Beeren des Nelkenpfefferbaumes. Im Handel gemahlen erhältlich. Wird für Honiggebäck und Gewürzkuchen verwendet.

Pistazien

Frucht des Pistazienbaumes. Im Handel meist schon entkernt erhältlich. Werden feingehackt als Teigzusatz, grobgehackt oder halbiert zum Garnieren verwendet.

Pottasche

Weißes, geruchloses Salz (Kaliumcarbonat). Chemisches Triebmittel vor allem für Honigkuchen.

Rosenwasser

Kondensat, das bei der Gewinnung von Rosenöl anfällt. Wird zum Aromatisieren von Weihnachtsgebäck und zur Herstellung von Marzipan verwendet.

Rosinen (Sultaninen, Sultanas)

Luftgetrocknete helle und dunkle, kernlose Beeren verschiedener Arten der Weinrebe aus Griechenland, der Türkei, Kalifornien und Australien.

Safran

Getrocknete Blütenstempel aus einer Krokuspflanze des Mittelmeerraumes. Sehr aromatischer, leicht bitterer Geschmack. Wegen seiner Intensität von Farbe und Geschmack sollte Safran beim Backen nur in geringen Mengen in Rührteigen und für Kleingebäck verwendet werden.

Speisestärke

Bindemittel, aus Mais oder Kartoffeln gewonnen, für Cremes oder Soßen. Mit Mehl gemischt, wird es auch zur Teigzubereitung von feinen Gebäcken verwendet.

Zimt (Kaneel)

Gewürz aus der getrockneten Rinde verschiedener Arten des Zimtbaumes. Im Handel als Stangenzimt oder gemahlen erhältlich. Kräftig aromatischer, aber leicht bitterer Geschmack.

Zitronat (Sukkade)

Kandierte Fruchtschale der Zitronatzitrone. Im Handel gewürfelt und als halbe Schalen erhältlich. Wird als Teigzusatz und zum Garnieren verwendet.

Honig-Sirup-Gebäck



Nikolausstiefel

(Foto S. 16/17)

125 g Honig 50 g Zucker 1 Päckchen Vanillin- Zucker 60 g Butter	Für den Teig mit	langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse mit einem Handrührgerät mit Rührbesen
1 Eigelb 1 Messerspitze gemahlenen Zimt 1 Messerspitze gemahlene Nelken 250 g Weizenmehl 2 gestrichenen Teel. Backpulver 1 gestrichenen Teel. Kakao	rühren mit	mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Rest des Mehls unterkneten, den Teig gut $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Stiefel von gewünschter Größe (am besten nach Papierschablone) ausschneiden, aus dem restlichen Teig Plätzchen ausstechen, die Teigstücke auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: Gas: Backzeit:	175–200 3–4 Etwa 15 Minuten	
100 g Puderzucker Eiweiß	zum Verzieren mit so viel verrühren, daß eine spritzfähige Masse entsteht, die Stiefel mit dem Guß verzieren, mit	
Schwartau- Gebäckschmuck Belegkirschen abgezogenen, halbierten Mandeln		garnieren.

Pflastersteine

250 g Honig oder Sirup 100 g Zucker 50 g Butter, Margarine oder Schweineschmalz 1 EBl. Wasser	mit	langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen unter die fast erkaltete Masse
1 Ei 1 gestrichenen Teel. gemahlenen Zimt 2 Tropfen Backöl Bittermandel 3 Tropfen Backöl Zitrone 500 g Weizenmehl 12 g (4 gestrichene Teel.) Backpulver	rühren mit	mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise unterrühren, den Rest des Mehls mit
50 g abgezogenen, gehackten Mandeln oder 50 g verlesenen Korinthen 25 g gewürfeltem Orangeat oder Zitronat		unter den Teigbrei kneten, sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl hinzugeben, daumendicke Rollen formen, diese in so große Stücke schneiden, daß sich daraus etwa kirschgroße Kugeln formen lassen, etwas flach-drücken, auf der Oberseite mit
Milch Hagelzucker		bestreichen, in drücken, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: Gas: Backzeit:	175–200 3–4 10–20 Minuten	die Pflastersteine nach dem Backen einige Tage an der Luft stehenlassen, damit sie weich werden.

Knusper-Häuschen

(Foto S. 21)

Als Vorarbeit für das Knusper-Häuschen für die Bodenfläche Karton in der Größe von 20 x 32 cm schneiden entsprechend den Angaben Muster aus Papier in der in mm angegebenen Größe schneiden, danach auf Karton übertragen

für den Teig
mit

100 g Honig
50 g Zucker
etwas Salz
25 g Butter

langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen
unter die fast erkaltete Masse

1 Ei
½ Teel. gemahlener
Zimt
2 Tropfen

Backöl Bittermandel
250 g Weizenmehl
9 g (3 gestrichene
Teel.) Backpulver

rühren

mischen, sieben, ⅔ davon eßlöffelweise unterrühren, den Rest des Mehls unter den Teigbrei kneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben
den Teig auf einem gefetteten Backblech (32 x 40 cm) ausrollen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175–200

Gas: 3–4

Backzeit: 10–20 Minuten

sofort nach dem Backen aus der Honigkuchenplatte mit einem spitzen Messer zweimal die tatsächlich sichtbaren Flächen der 4 Hauswände ausschneiden (Papiermuster, dabei die zum Zusammenkleben angegebenen Teile nicht berücksichtigen)
das Dach in 2 Hälften, je 10,2 x 8,5 cm, die Bodenfläche (20 x 32 cm) schneiden

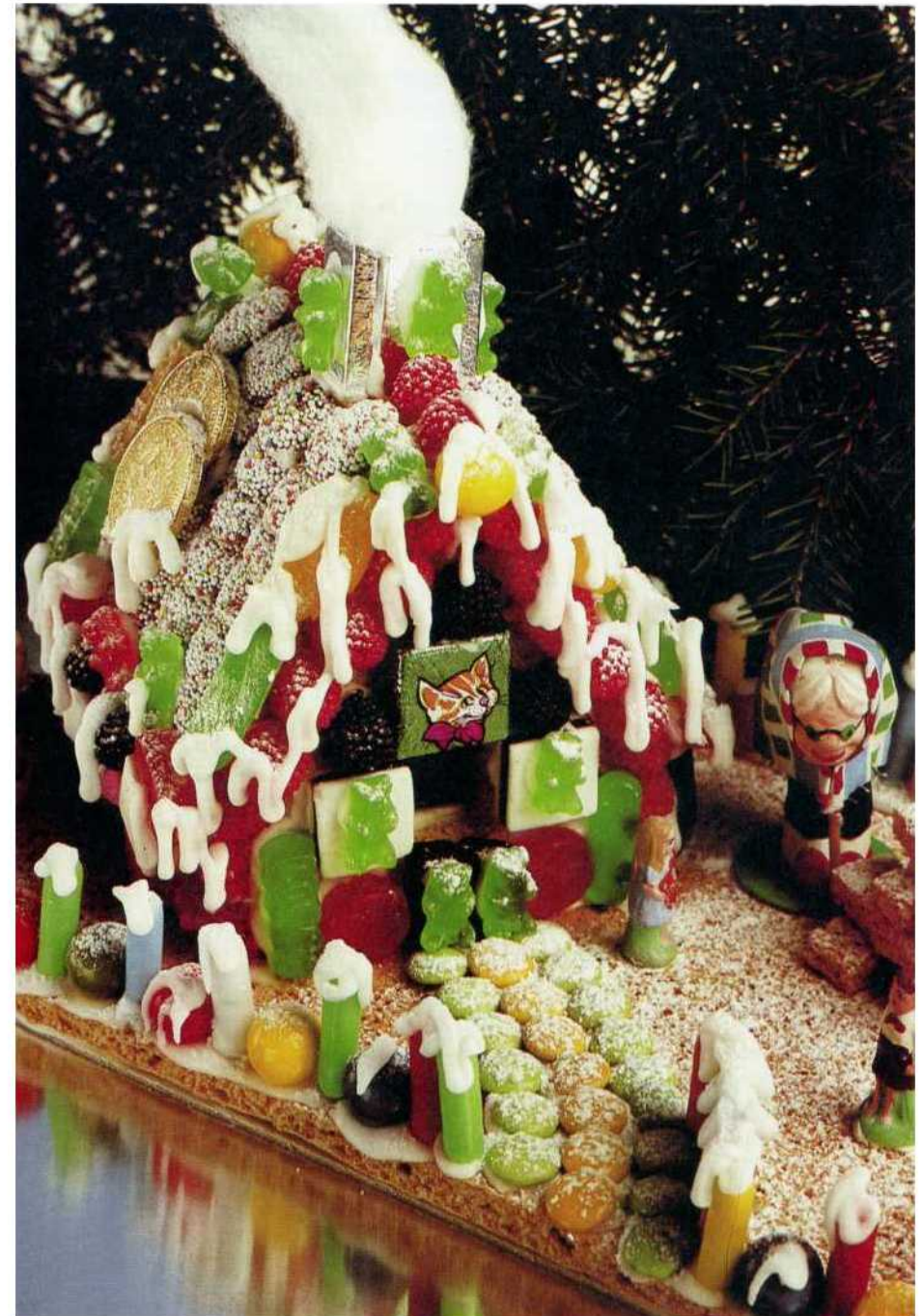
für den Guß

175 g gesiebten
Puderzucker
Eiweiß

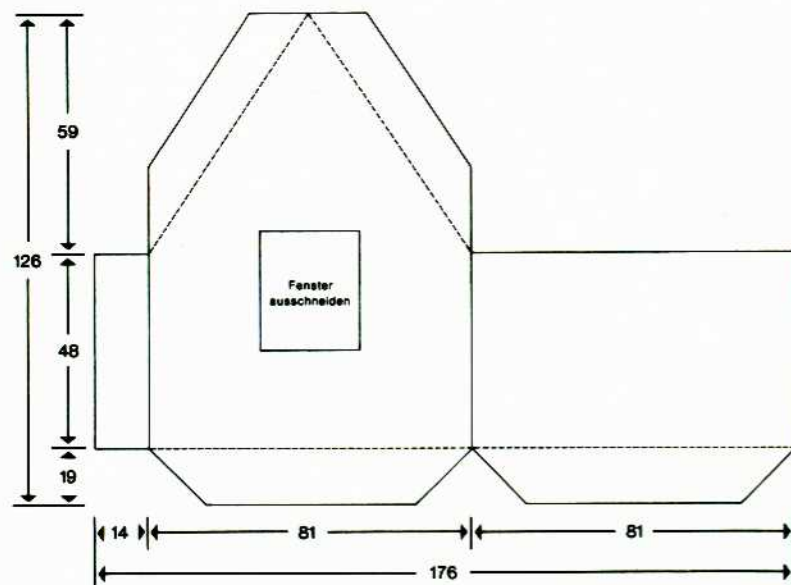
mit so viel
glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht
(bei Bedarf nochmals die gleiche Menge anrühren, da auch alle Süßigkeiten mit Eiweiß angeklebt werden)

zum Garnieren

die Gebäckteile für die Wände auf die bereits zugeschnittenen Kartonwände kleben, diese mit Eiweißguß auf der Bodenfläche befestigen, nach Belieben mit



- bunten Zuckersachen,**
z. B. von Schwartau garnieren
die Honigkuchenplatten für das Dach auf den in der Mitte
geknickten Karton kleben, mit
- Schokoladen-
plätzchen,**
z. B. von Schwartau garnieren
das Dach auf dem Haus ankleben
zusammenkleben, als Kamin auf dem Dach anbringen
den Rauch aus
- 4 Schokoladenriegel** herstellen, die Kanten des Daches mit
- Watte**
bunten Zuckersachen bekleben, mit Eiszapfen aus Guß versehen
- für den Zaun**
- Zuckerstäbchen**
Zuckerkugeln in Abständen ankleben
nach Belieben
- Märchenfiguren**
Puderzucker hineinstellen, alles leicht mit
bestäuben.



Dieses Muster für die Hauswände 2 x aus Karton schneiden, die gestrichelten Linien leicht einritzen und kniffen. Fenster ausschneiden, mit roter Blattgelatine bekleben.

Weihnachts-Eisenbahn

- Für den Teig**
- 250 g Honig
50 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
100 g Margarine langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel
geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse nach und
nach
- 1 Ei
2 gestrichene Teel.
gemahlenen Zimt
 $\frac{1}{2}$ gestrichenen Teel.
gemahlenen Kardamom
 $\frac{1}{2}$ gestrichenen Teel.
gemahlene Nelken
1 Fläschchen
Rum-Aroma rühren
mit
- 375 g Weizenmehl
9 g (3 gestrichene Teel.)
Backpulver
1 gestrichenen Eßl. Kakao
5 Eßl. Milch mischen, sieben, nach und nach eßlöffelweise mit
unterrühren
- Strom:** 175–200, Gas: 3–4
Backzeit: Etwa 20 Minuten
- den Honigkuchen auf dem Backblech gut auskühlen
lassen, aus der erkalteten Kuchenplatte mit einem spitzen
Messer die Teile der Eisenbahn ausschneiden (am besten
nach Papierschablonen), dabei darauf achten, daß zum
Zusammenkleben für die Lokomotive zwei Teile gleich
sein müssen, das eine darum beim Ausschneiden umge-
kehrt aufgelegt werden muß
- für den Guß**
- 175 g Puderzucker
Eiweiß sieben, mit so viel
glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht, für die
Wagen und Lokomotive jeweils 2 Teile mit Eiweißguß
aneinanderkleben, auf die gleiche Weise die Räder aus
und alle übrigen
ankleben
- Schokoladengeld
Zuckersachen
4 Schokoladenriegel
(farbig eingepackt) zusammenkleben, als Schornstein auf der Lokomotive
anbringen, den Rauch aus
herstellen.
- Watte

Schneemänner

Als Vorarbeiten für die Bodenfläche einen Karton von 25 x 30 cm schneiden, außerdem Schneemänner und für die Tannenbäume Sterne von verschiedener Größe auf Papier zeichnen und ausschneiden

für den Teig

mit

100 g Honig
50 g Zucker
etwas Salz
25 g Margarine
z. B. Sanella
1 EBl. Wasser

langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen
unter die fast erkaltete Masse

1 Ei

1/2 Teel. gemahlenen
Zimt

2 Tropfen

Backöl Bittermandel

rühren

250 g Weizenmehl

mit

25 g Kakao

9 g (3 gestrichene

Teel.) Backpulver

mischen, sieben, 2/3 davon eßlöffelweise unterrühren
den Rest des Mehls unter den Teigbrei kneten
den Teig auf einem gefetteten Backblech in einer Größe von 32 x 35 cm ausrollen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175–200, Gas: 3–4

Backzeit: Etwa 10 Minuten

sofort nach dem Backen aus der Platte nach den Schablonen Schneemänner, Sterne (jeweils in die Mitte ein Loch stechen), „Latten“ und „Kufen“ für einen Schlitten ausschneiden
aus dem übrigen Gebäck „Steine“ für den Zaun schneiden, etwa 125 g Gebäckreste für Kugeln zurücklassen

für die Kugeln

die zurückgelassenen Gebäckreste leicht zerdrücken, mit

15 g gesiebt

Puderzucker

1 Ei

1–2 EBl. Rum

oder Orangenlikör

1/2 Fläschchen

Rum-Aroma

oder Butter-Vanille

30 g Kokosraspeln

vermengen, aus der Masse kleine Kugeln formen, in wälzen

für die Tannenbäume

die Sterne mit Hilfe

langer Holzstäbchen

Gummibonbons

abwechselnd so aufspießen, daß Tannenbäume entstehen

zum Verzieren

100 g gesiebten

Puderzucker

Eiweiß

mit so viel

verrühren, daß ein dickflüssiger Guß entsteht
die Tannenbäume damit verzieren, die Schneemänner damit bestreichen, nach Belieben mit

Süßigkeiten

garnieren

die Schlitten ebenfalls mit Guß zusammensetzen

für den Guß

100 g gesiebten

Puderzucker

Eiweiß

mit so viel

verrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht
den Karton damit bestreichen, Schneemänner, Tannenbäume, Schlitten, den Zaun aus Steinen und Kugeln darauf kleben, mit

Puderzucker

bestäuben.

Honigbrot

Für den Teig

mit

250 g Honig

200 g Zucker

65 g Margarine

125 ml (1/2 l) Malzbier

langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse

je 1/2 gestrichenen Teel.

gemahlenen Kardamom,

gemahlene Nelken

1 gestrichenen Teel.

gemahlenen Zimt

1 Ei

1 Fläschchen

Rum-Aroma

6 Tropfen

Citro-Back,

z. B. von Schwartzau

3 Tropfen

Backöl Bittermandel

rühren

500 g Weizenmehl

mit

1 Päckchen Backpulver

mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren

den Teig gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech

Fortsetzung S. 26

streichen, einen mehrfach umgeknickten, gefetteten
Streifen Alufolie vor den Teig legen, in den vorgeheizten
Backofen schieben

Strom: 175–200
Gas: 3–4
Backzeit: Etwa 20 Minuten

Honigkuchen-Pärchen

(Foto S. 27)

- | | |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 250 g Honig | mit |
| 100 g Zucker | |
| 1 Päckchen | |
| Vanillin-Zucker | |
| 1 Ei | |
| 1 gestrichenen EBl. | |
| gemahlenem Zimt | |
| 1 Messerspitze | |
| gemahlenen Nelken | |
| 1 Messerspitze | |
| gemahlener Muskatblüte | |
| 3 Tropfen | |
| Backöl Zitrone | |
| 1/2 Fläschchen | |
| Rum-Aroma | mit einem Rührlöffel gut verrühren |
| 500 g Weizenmehl | mit |
| 1 Päckchen | |
| Backpulver | |
| | mischen, zu 1/3 unterrühren, den Rest unterkneten, den
Teig gut 1 cm dick ausrollen |
| | Figuren ausschneiden (am besten nach Papier-
schablonen), auf ein gefettetes Backblech legen, mit
bestreichen, mit |
| Kondensmilch | |
| Gebäck-Schmuck | |
| Zuckerblümchen | |
| Mandeln | |
| Belegkirschen | |
| Rosinen | |
| Pistazienkernen | |
| Schoko-Blättchen | |
| z. B. von Schwartau | |
| Zitronat | garnieren, in den vorgeheizten Backofen schieben |
| Strom: | 175–200 |
| Gas: | 3–4 |
| Backzeit: | Etwa 25 Minuten. |



Honigkranz

250 g Honig	mit
1 Päckchen Vanillin-Zucker	
150 g Margarine, z. B. Sanella	langsam erwärmen, zerlassen, kalt stellen
2 Eier	unter die fast erkaltete Masse nach und nach
3 EBl. Aprikosen-Konfitüre	
2 gestrichene Teel. gemahlene Zimt je 1 Messerspitze gemahlene Nelken, gemahlene Kardamom	
2 Tropfen Backöl Bittermandel	
1 Fläschchen Rum-Aroma	rühren
375 g Weizenmehl	mit
2 gestr. EBl. Kakao	
12 g (4 gestrichene Teel.) Backpulver	mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren
100 g abgezogene, gehackte Mandeln	
125 g verlesene Korinthen	zuletzt unterrühren
	den Teig in eine gefettete Kranzform (Durchmesser etwa 24 cm) füllen
	Strom: 175–200 (vorgeheizt)
	Gas: 3–4 (nicht vorgeheizt)
	Backzeit: Etwa 40 Minuten.

Honigplätzchen

125 g Honig, z. B. von Schwartau	Für den Teig
200 g Zucker	mit
4 EBl. Milch	
100 g Margarine	langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse
1 Päck. Vanillin-Zucker	
3 Tropfen Backöl Bittermandel	
1 gestrichenen Teel. gemahlene Zimt	rühren
400 g Weizenmehl	mit
20 g Kakao	

100 g Speisestärke	
1 Päckchen Backpulver	mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise unterrühren, den Rest des Mehls mit
75 g abgezogenen, gehackten Mandeln, z. B. von Schwartau	unter den Teigbrei kneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben, den Teig etwa $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 8 cm) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen
	zum Bestreichen
1 schwach gehäuften Teel. Kartoffelmehl	mit
6 EBl. kaltem Wasser	anrühren, zum Kochen bringen, kurz aufkochen, abkühlen lassen, die Plätzchen dünn damit bestreichen
100–125 g Mandeln	abziehen, halbieren, die Plätzchen damit garnieren, in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: 175–200
	Gas: 3–4
	Backzeit: Etwa 20 Minuten.

Tannenbäumchen

100 g Honig	Für den Teig
50 g Zucker	mit
etwas Salz	
25 g Margarine	
1 EBl. Wasser	langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse
1 Ei	
$\frac{1}{2}$ Teel. gemahlene Zimt	
2 Tropfen Backöl Bittermandel	rühren
250 g Weizenmehl	mit
25 g Kakao	
9 g (3 gestrichene Teel.) Backpulver	mischen, sieben, nach und nach eßlöffelweise $\frac{2}{3}$ davon unterrühren, den Rest des Mehls darunter kneten, sollte der Teig kleben, noch
Weizenmehl	hinzufügen
	den Teig auf einem gefetteten Backblech (32 x 40 cm) ausrollen, in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: 175–200
	Gas: 3–4
	Backzeit: Etwa 10 Minuten

Fortsetzung S. 30

sofort nach dem Backen aus der Teigplatte mit einem spitzen Messer Sterne verschiedener Größe (nach Papierschablonen) und pfenniggroße Stücke ausschneiden, diese mit Hilfe langer, runder Holzstäbchen abwechselnd so aufspießen, daß Tannenbäumchen entstehen, mit Puderzucker verzieren.

Thorner Kathrinnen

(Foto S. 31)

Für den Teig
mit

150 g Honig
125 g Zucker
4–5 Ebl. Wasser
50 g Butter

in einem kleinen Topf langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe

1 Ei

1 Päckchen
Honigkuchengewürz
abgeriebene Schale
von ½ Zitrone
(unbehandelt)

rühren
in

10 g Pottasche
1 Ebl. Wasser
1 Ebl. Rum
400 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl

auflösen, unterrühren
mit

mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teigbrei mit dem Rest des Mehls auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten, den Teig in Alufolie gewickelt 3–4 Tage ruhen lassen, dann dünn ausrollen und Kathrinnen ausstechen oder rechteckige Plätzchen von etwa 10 x 6 cm ausschneiden, mit bestreichen, mit

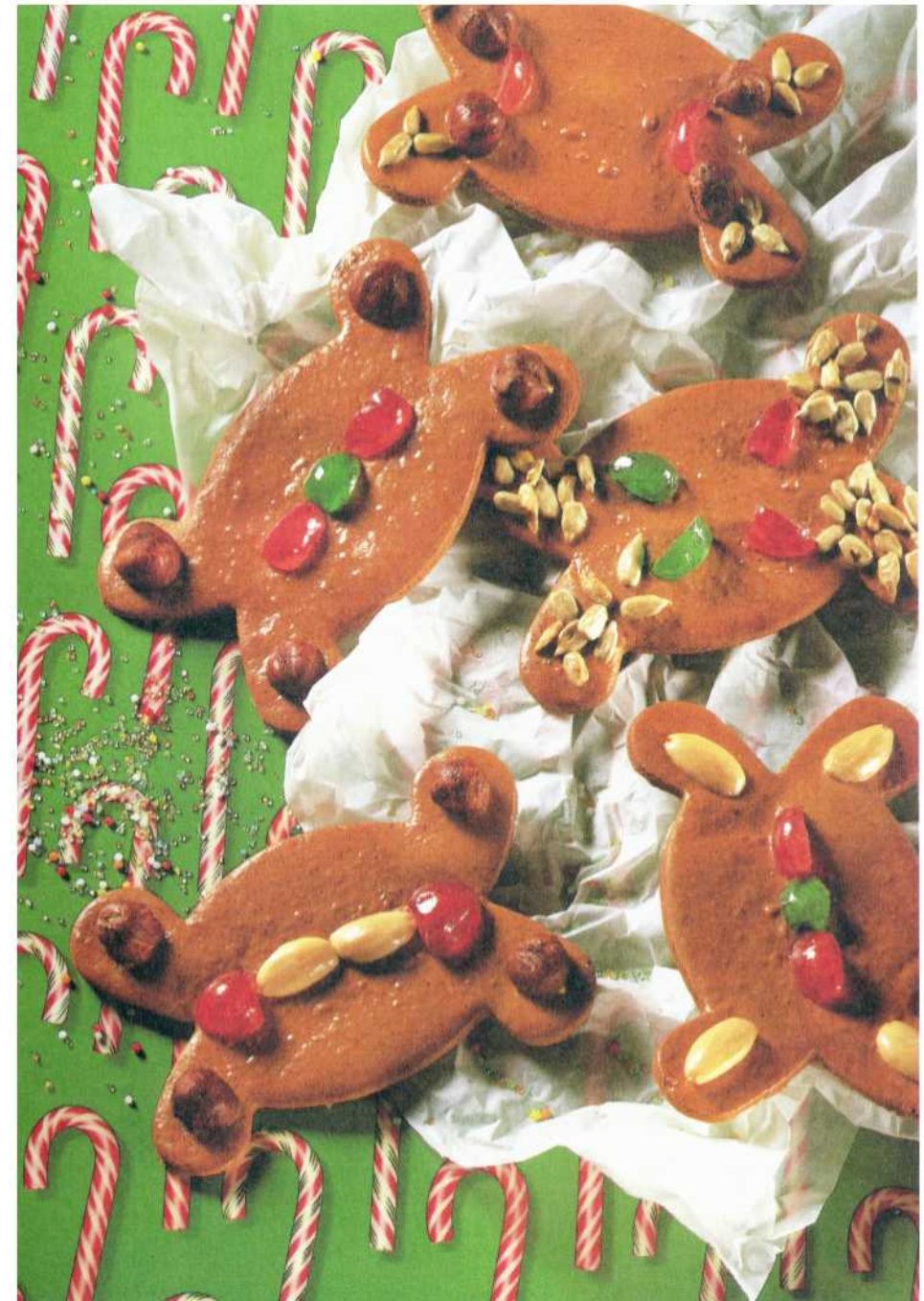
Kondensmilch
abgezogenen,
halbierten Mandeln
Haselnußkernen
Sonnenblumenkernen

belegen, die Nüsse und Mandeln nochmals mit Kondensmilch bestreichen, die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: Etwa 200

Gas: 3–4

Backzeit: Etwa 12 Minuten.



Würziger Honigkuchen

	Für den Teig
175 g Honig	kurz aufkochen lassen, kalt stellen
200 g Zucker	mit
1 Päckchen Vanillin-Zucker, 3 Eiern	
1 gut gehäuften Teel. gemahlenem Zimt	
1 Messerspitze gemahlener Nelken	
abgeriebener Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt), oder Citro-Back,	
z. B. von Schwartau	nach und nach unterrühren
500 g Weizenmehl	mit
1 Päckchen Backpulver	mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren
	den Teig auf ein gefettetes Backblech geben, leicht mit Mehl bestäuben, etwa 1 cm dick ausrollen, in Abständen so mit
etwa 100 g geviertelten Walnußkernen	belegen, daß sich nach dem Schneiden die Nüsse in der Mitte der einzelnen Stücke befinden (Größe nach Belieben)
	Strom: 175–200, Gas: 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4
	Backzeit: 15–20 Minuten

Gefüllter Honigkuchen

	Für den Teig
200 g Honig oder Sirup	mit
100 g Zucker	
etwas Salz	
50 g Butter oder Margarine	
1 Ebl. Wasser	langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse
1 Ei	
1 gestrichenen Teel. gemahlener Zimt	
2 Tropfen Backöl	
Bittermandel	rühren
500 g Weizenmehl	mit
1 Päckchen Backpulver	mischen, sieben, 2/3 davon eßlöffelweise unterrühren

	den Rest des Mehls unter den Teigbrei kneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Backblech ausrollen (reicht für 3/4 eines Bleches), an den Seiten etwas hochdrücken
	den übrigen Teig passend zu einer Decke ausrollen, mit Papier aufwickeln, beiseite legen
	den Teig gleichmäßig mit
etwa 375 g nicht zu süßer Konfitüre	bestreichen, die Teigdecke darauf legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: 200–225
	Gas: 4–5
	Backzeit: Etwa 20 Minuten
	für den Guß
100 g Puderzucker	sieben, mit
2 Ebl. Zitronensaft	glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht, sofort nach dem Backen das Gebäck damit bestreichen, in gleichmäßige Streifen von etwa 3 x 9 cm schneiden.

Braune Weihnachtskuchen

250 g Honig	mit
125 g Zucker	
etwas Salz, 65 g Butter	
65 g Schweineschmalz	
1 Ebl. Milch	langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse
5 Tropfen Backöl	
1 gestrichenen Teel. gemahlener Kardamom	
1 gestrichenen Teel. gemahlener Zimt	rühren
500 g Weizenmehl	mit
9 g (3 gestrichene Teel.) Backpulver	mischen, sieben, 2/3 davon eßlöffelweise unterrühren, den Rest des Mehls mit
30 g gemahlener Haselnußkernen	unter den Teig kneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben, den Teig dünn ausrollen, zu rechteckigen oder runden Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, dünn mit
Dosenmilch	bestreichen, in den vorgeheizten Backofen schieben
	Strom: 175–200
	Gas: 3–4
	Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Hefe & Co.



Weihnachtliche Stutenkerle

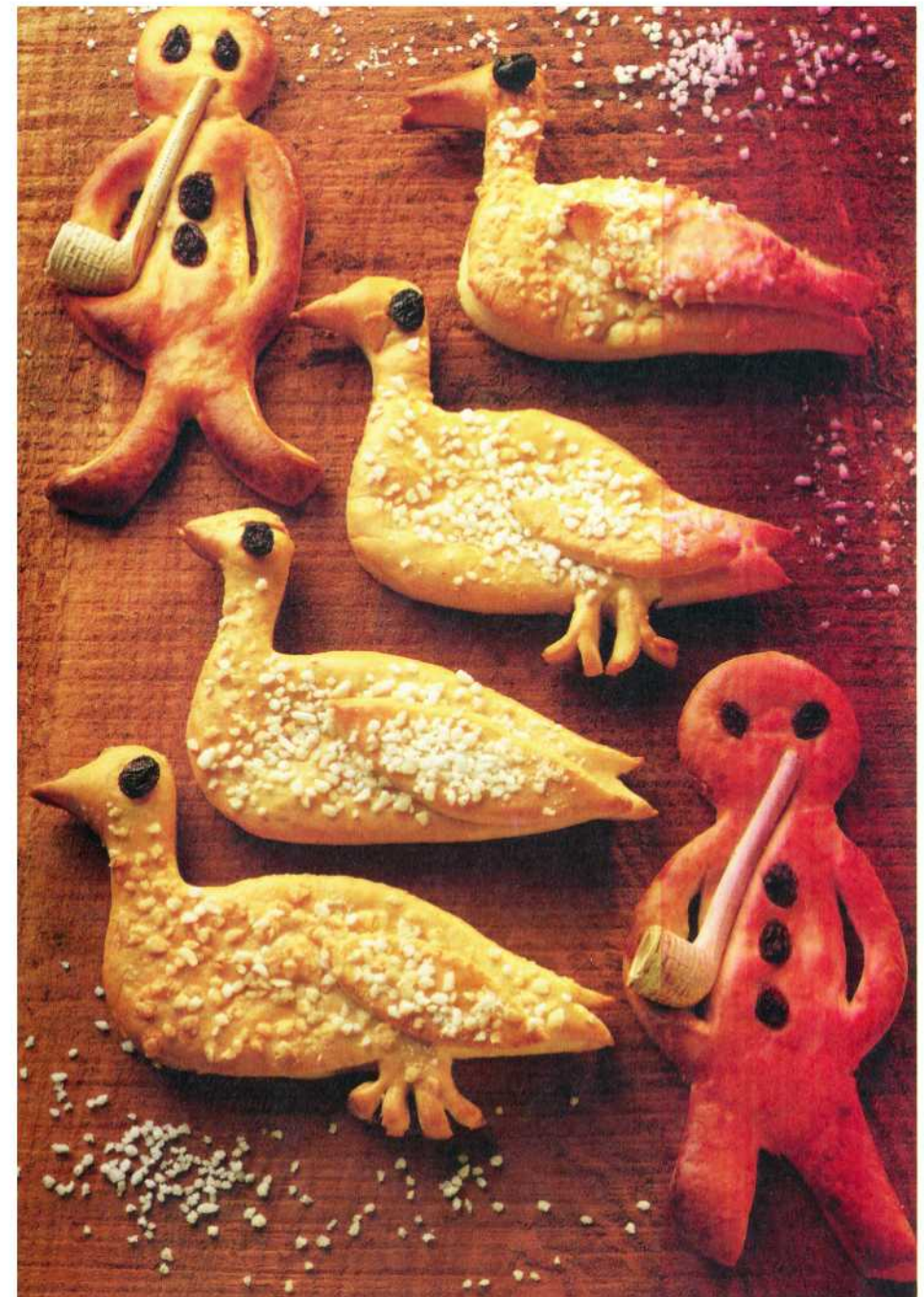
(2 große Figuren, Foto S. 34/35)

- ½ Päckchen
 Frischhefe (20 g) mit
 1 Teel. Zucker
 5 EBl. lauwarmen Milch
- sorgfältig verrühren, etwa 15 Minuten bei Zimmer-
temperatur gehen lassen
- 50 g Zucker
 ⅛ – ¼ l lauwarme
 Milch
 100 g Butter
 1 Prise Salz
 abgeriebene Schale
 von ½ Zitrone
 (unbehandelt)
- 1 Ei
 500 g Weizenmehl
- vermischen
 sieben, mit dem Handrührgerät mit Knethaken auf niedrig-
 ster Stufe unterkneten, die angesetzte Hefe hinzufügen,
 alles in etwa 5 Minuten auf höchster Stufe zu einem
 glatten Teig verarbeiten, den Teig halbieren, von diesen
 Hälften wiederum je ⅓ für Verzierungen abtrennen
 mit leicht bemehlten Händen Leib und Kopf formen.
 Die Teile auf einem gefetteten Blech zusammensetzen,
 für Arme und Beine den Teig zu Rollen formen und an
 den Korpus setzen. Kragen, „Pelzbordüre“ und Muff aus
 einem 1 cm dick ausgerollten Teigstück schneiden
- 1 Eigelb
 2 EBl. Milch
 Rosinen
 Orangeat
 Mandeln
- verquirlen, die Figuren damit bestreichen
- als Verzierung aufsetzen
 die Figuren an einem warmen Ort stehenlassen, bis sie
 sich sichtbar vergrößert haben (etwa 30 Minuten), das
 Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
- Strom: Etwa 180
 Gas: Etwa 3.

Hefeteig-Figuren

(für 8–10 Stutenkerle oder 8 Martinsgänse oder Brötchen)
 (Foto S. 37)

- 500 g Weizenmehl
 (Type 550)
- in eine Rührschüssel sieben, mit
- 1 Päckchen
 Trocken-Backhefe
- sorgfältig vermischen
- 2 EBl. Zucker
 1 gestrichenen



Teel. Salz
1 Ei
1 Eiweiß
100 g
zerlassene,
abgekühlte Butter
oder Margarine,
z. B. Sanella
gut 125 ml (1/8 l)
lauwarmer Milch

hinzufügen, alle Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten, den Teig an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist, ihn dann auf der Tischplatte nochmals gut durchkneten

für die Stutenkerle

(8–10 Stück) den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, aus Pappe eine Stutenkerl-Schablone (etwa 18 cm hoch und gut 8 cm breit) ausschneiden, auf den Tisch legen, Stutenkerle ausschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen, als Augen

Rosinen
oder
Korinthen
1 Eigelb
1–2 EBl. Milch
8–10 Tonpfeifen
(vom Bäcker)

eindrücken
mit
verschlagen, die Stutenkerle damit bestreichen

in die Stutenkerle drücken, sie auf ein gefettetes Backblech legen, abgedeckt nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen
das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: Etwa 200
Gas: 3–4
Backzeit: 15–20 Minuten.

für die Martinsgänse

(etwa 8 Stück) den Teig knapp 1 cm dick ausrollen, mit Hilfe einer Pappschablone Gänse – Körperlänge etwa 14 cm, Körperbreite etwa 10 cm und Gesamthöhe etwa 20 cm – ausschneiden, die Gänse auf ein gefettetes Backblech legen

1 Eigelb
1–2 EBl. Milch
Rosinen
Hagelzucker

mit
verschlagen, die Gänse damit bestreichen
als Augen eindrücken, die Gänse mit bestreuen, abgedeckt an einem warmen Ort nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: Etwa 200
Gas: 3–4
Backzeit: 15–20 Minuten.

(Rezept S. 36)

Stollen

500 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver

mit
mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken

175 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-
Zucker, etwas Salz
4 Tropfen Backöl
Bittermandel
1 Fläschchen
Rum-Aroma
4 Tropfen
Backöl Zitrone
je 1 Messerspitze
gemahlenen Kardamom,
gemahlene Muskatnuß

2 Eier
hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

175 g kalte Margarine,
z. B. Sanella
125 g Korinthen
(ungeschwefelt)
250 g Rosinen
(ungeschwefelt)

in Stücke schneiden, auf den Brei geben

250 g Speisequark
150 g abgezogenen,
gemahlenen
Mandeln
50 g gewürfeltem
Zitronat

beide Zutaten verlesen, mit

darauf geben, mit Mehl bedecken
von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben

den Teig zu einem Stollen formen, auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech legen
Vorheizen 250, backen 160–180

Strom: 2–3
Gas: 2–3
Backzeit: 50–60 Minuten
den Stollen sofort nach dem Backen mit

100 g
zerlassener
Margarine,
z. B. Sanella
50 g Puderzucker

bestreichen, mit
bestäuben, zum Auskühlen auf einen Kuchenrost legen.

Tip: Stollen schon etwa 4 Wochen vor Weihnachten backen. In Alufolie verpacken, kühl und trocken lagern. So bleibt er frisch und kann sein Aroma entfalten.

Stollen – einmal anders

Für den Brandteig

250 ml ($\frac{1}{4}$ l) Wasser
100 g Butter
oder Margarine,
z. B. Sanella
125 g Weizenmehl

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene
Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß verrühren,
unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß
sofort in eine Rührschüssel geben
nach und nach

3 Eier
25 g (1 gut gehäufte Eßl.)
Zucker

unterrühren

für den Rührteig

150 g Schweineschmalz
50 g Rinderfett
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-
Zucker
etwas Salz

in das erkaltete, etwas festgewordene Fett geben, rühren,
bis Fett und Zucker weißschaumig geworden sind
nach und nach

1 Ei
1 Eigelb
4 Tropfen
Backöl Bittermandel
1 Fläschchen
Rum-Aroma
4 Tropfen
Backöl Zitrone
1 Messerspitze
gemahlenen Kardamom
1 Messerspitze
gemahlene Muskatblüte
400 g Weizenmehl
1 Päckchen
Backpulver Backin

hinzufügen
mit

mischen, sieben, knapp die Hälfte davon unter die Fett-
Zucker-Masse rühren, das restliche Mehl auf die Tisch-
platte geben, darauf den Rührteig und den Brandteig
geben

125 g Korinthen
(ungeschwefelt)
125 g Rosinen
(ungeschwefelt)
100 g gewürfelten
Zitronat
oder Orangeat
100 g abgezogene,

beide Zutaten verlesen

gehackte Mandeln hinzufügen, alles schnell zu einem glatten Teig verkneten,
sollte er kleben, noch etwas Weizenmehl hinzufügen
den Teig zu einem Stollen formen, auf ein mit
Pergamentpapier belegtes Backblech legen, mit
bestreichen
1 Eiweiß
Strom: Vorheizen 250, backen 160–180
Gas: 2–3
Backzeit: 50–60 Minuten
75–100 g Margarine,
z. B. Sanella zerlassen, den Stollen sofort nach dem Backen damit
bestreichen, mit
Puderzucker bestäuben.

Napfkuchen

500 g Weizenmehl in eine Schüssel sieben, mit
1 Päckchen
Trocken-Hefe sorgfältig vermischen
150 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
6 Tropfen
Backöl Zitrone
etwas Salz
200 g zerlassene,
lauwarme Margarine,
z. B. Sanella
3 Eier
knapp 200 ml
lauwarme Milch

hinzufügen, alles mit einem elektrischen Handrührgerät
mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten, dann auf der
höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verar-
beiten
den Teig an einem warmen Ort so lange stehenlassen, bis
er etwa doppelt so hoch ist, den Teig dann auf höchster
Stufe gut durchkneten

50 g abgezogene,
gehackte Mandeln
50 g gewürfeltes
Zitronat
50 g verlesene
Rosinen
(ungeschwefelt)
Semmelmehl

hinzufügen, in eine gefettete, mit
ausgestreute Napfkuchenform (Durchmesser etwa 22 cm)
füllen, nochmals an einem warmen Ort so lange stehen-
lassen, bis er um etwa $\frac{1}{3}$ höher ist, erst dann in den
Backofen schieben

Strom: 175–200 (vorgeheizt), Gas: 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: Etwa 50 Minuten.

Gefüllter Kranz

(Foto S. 43)

500 g Weizenmehl
1 Päckchen
Trocken-Hefe
100 g Zucker
etwas Salz
1 Ei

125 g zerlassene,
lauwarme Margarine,
z. B. Sanella
knapp 200 ml
lauwarme Milch

50 g weicher Margarine

75 g Korinthen
(ungeschwefelt)
125 g Rosinen
(ungeschwefelt)

50 g gewürfeltem Zitronat
50 g abgezogenen,
gehackten Mandeln
50 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker

Dosenmilch

Strom:
Backzeit:

50 g Puderzucker
etwa 1 Ebl. heißem
Wasser

Für den Teig

in eine Schüssel sieben, mit

sorgfältig vermischen

hinzufügen, alles mit einem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten
den Teig an einem warmen Ort so lange stehenlassen, bis er etwa doppelt so hoch ist, ihn dann auf der höchsten Stufe nochmals gut durchkneten, zu einem Rechteck von 40 x 50 cm ausrollen, mit bestreichen, in der Mitte der Länge nach durchschneiden

für die Füllung

verlesen, mit

mischen, so auf die Teigstücke streuen, daß an der durchgeschnittenen Seite je 2 cm frei bleiben, jede Teighälfte von der längeren Seite her von außen nach innen aufrollen, die Rollen umeinanderschlingen, als Kranz auf ein gefettetes Backblech legen, mit bestreichen, die aufliegenden Rollen mit einem in Wasser getauchten Messer etwa 1 cm tief einschneiden
den Kranz nochmals so lange an einem warmen Ort stehenlassen, bis er etwa um die Hälfte höher ist, erst dann in den vorgeheizten Backofen schieben

für den Guß

sieben, mit

glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht
den Kranz sofort nach dem Backen damit bestreichen.



Aprikosenzopf

150 g getrocknete,
grobgehackte
Aprikosen
75 g abgezogene,
gehackte Mandeln
50 g feingewürfeltes
Zitronat
25 g feingewürfeltes
Orangeat,
z. B. von Schwartz
2 EBl. Arrak
500 g Weizenmehl
1 Päckchen
Trocken-Hefe
100 g Zucker
150 g zerlassene,
lauwarme Margarine,
z. B. Sanella
200 ml
lauwarme Milch
1 Ei
ausgekratztes Mark
von 1/2 Vanilleschote
abgeriebene
Schale
von 1/2 Zitrone
(unbehandelt),
oder Citro-Back,
z. B. von Schwartz
etwas Salz

mischen, mit
beträufeln, gut durchziehen lassen
in eine Schüssel sieben, mit

sorgfältig mischen

hinzufügen, alles mit einem elektrischen Handrührgerät
mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten, dann auf der
höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verar-
beiten, die übrigen Zutaten unterkneten
den Teig an einem warmen Ort so lange stehenlassen, bis
er etwa doppelt so hoch ist, ihn dann auf höchster Stufe
nochmals gut durchkneten
den Teig in 3 gleich große Stücke teilen, von jedem Teig-
stück eine 35–40 cm lange Rolle formen, zu einem Zopf
flechten, die Enden des Zopfes gut zusammendrücken,
damit sie sich beim Backen nicht lösen
den Zopf auf ein gefettetes Backblech legen, nochmals
an einem warmen Ort so lange stehenlassen, bis er sich
sowohl in der Breite als auch in der Höhe etwa um die
Hälfte vergrößert hat, erst dann in den vorgeheizten
Backofen schieben

Strom: 175–200

Gas: 3–4

Backzeit: Etwa 60 Minuten

nach dem Backen den noch heißen Zopf mit

75 g zerlassener Butter
oder Margarine
75 g Puderzucker

bestreichen, mit
bestäuben.

Tip: Aprikosenzopf vor dem 1. Advent backen. In Alufolie ver-
packt hält er sich einige Zeit frisch.

Hefezopf

(Foto S. 47)

500 g Weizenmehl in eine Schüssel sieben, mit
1 Päckchen
Trocken-Hefe sorgfältig mischen
Salz

75 g Zucker
1/2 Fläschchen
Rum-Aroma
3 Tropfen Backöl
Zitrone

3 Tropfen Backöl
Bittermandel

je 1 Messerspitze
gemahlenen
Kardamom,
gemahlene
Muskatblüte

200 g zerlassene,
abgekühlte Butter
oder Margarine

2 Eier
1 Eiweiß

6 EBl. lauwarme Milch

hinzufügen, alles mit einem elektrischen Handrührgerät
mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten, dann auf der
höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verar-
beiten

125 g Rosinen
(ungeschwefelt)
125 g Korinthen
(ungeschwefelt)

beide Zutaten verlesen

50 g abgezogene,
gemahlene
Mandeln

50 g gewürfeltes
Zitronat,

z. B. von Schwartz

alle Zutaten mit einem Handrührgerät unter den Teig
kneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen
(aber nicht zu viel, der Teig muß weich bleiben)
den Teig an einem warmen Ort so lange stehenlassen, bis

1 Eigelb, 1 Ebl. Milch

er etwa doppelt so hoch ist, ihn dann mit dem Handrührgerät auf der höchsten Stufe nochmals gut durchkneten $\frac{2}{3}$ des Teiges in 3 gleich große Stücke teilen, von jedem Teigstück eine 40 cm lange Rolle formen, zu einem Zopf flechten, die Enden des Zopfes gut zusammendrücken, damit sie sich beim Backen nicht lösen den Zopf auf ein gefettetes Backblech legen, mit einem Rollholz der Länge nach eine Vertiefung eindrücken verschlagen, die Vertiefung mit etwas davon bestreichen von dem Rest des Teiges 3 etwa 35 cm lange Rollen formen, daraus einen Zopf flechten, auf den größeren legen, ebenfalls mit Eigelb bestreichen den Zopf nochmals an einem warmen Ort so lange stehenlassen, bis er sich sowohl in der Breite als auch in der Höhe etwa um die Hälfte vergrößert hat, ihn erst dann in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175–200

Gas: 3–4

Backzeit: Etwa 35 Minuten.

Feiner Napfkuchen

Für den Teig

350 g Margarine,
z. B. Sanella
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-
Zucker
4 Eier
350 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
6 g (2 gestrichene Teel.)
Backpulver

geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren
mit

mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren
den Teig in die gefettete Napfkuchenform füllen

Strom: 175–200

Gas: 2–3

Backzeit: Etwa 1 Stunde

für den Guß

100 g zartbittere
Schokolade
etwa 25 g Kokosfett

in kleine Stücke brechen, mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze
zu einer geschmeidigen Masse verrühren
den erkalteten Kuchen damit überziehen.



Klassisches Gebäck



Echte Nürnberger Lebkuchen

- Für den Teig**
 2 kleine Eier mit
 125 g Zucker schaumig schlagen, nach und nach
 1 Prise Muskatnuß
 1/2 Teel.
 gemahlene Nelken
 1/2 Teel. gemahlenen Zimt
 2 Tropfen Backöl
 Bittermandel
 einige Tropfen
 Rum-Aroma
 einige Tropfen
 Backöl Zitrone unterrühren
 125 g gemahlene
 Mandeln
 125 g abgezogene,
 gehackte Mandeln
 125 g feingewürfeltes
 Zitronat unter die Eiermasse rühren, den Teig fingerdick auf
 Oblaten
 (Durchmesser
 etwa 6 cm) verstreichen oder als flache Häufchen auf ein gefettetes
 Backblech setzen, in den vorgeheizten Backofen
 schieben
 Strom: Etwa 180
 Gas: Etwa 3
 Backzeit: Etwa 20 Minuten
- für den Guß**
 150 g Puderzucker sieben, mit
 2–3 EBl.
 heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren, die noch warmen
 Lebkuchen damit bestreichen.

Pfeffernüsse mit Guß

- Für den Teig**
 500 g Weizenmehl mit
 9 g (3 gestrichene Teel.)
 Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine
 Vertiefung drücken
 325 g Zucker
 1/2 Fläschchen
 Backöl Zitrone
 je 1 Messerspitze
 gemahlenen Ingwer,
 gemahlenen Kardamom,

- gemahlene Nelken,
 gemahlenen weißen
 Pfeffer
 1 schwach gehäuften
 EBl. gemahlenen Zimt
 2 Eier
 6 EBl. Milch oder Wasser hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken
 Brei verarbeiten
 50 g Mandeln mahlen
 50 g gewürfeltes Zitronat
 die Zutaten auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von
 der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig
 verkneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben
 den Teig gut 1 cm dick ausrollen, mit einer runden Form
 (Durchmesser etwa 2 1/2 cm) ausstechen, auf ein gefette-
 tes Backblech legen
 Strom: 175–200
 Gas: 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4
 Backzeit: Etwa 15 Minuten
- für den Guß**
 400 g Puderzucker sieben, mit
 etwa 6 EBl. heißem
 Wasser glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht, die
 erkalteten Pfeffernüsse damit überziehen
 sollten sie hart sein, sie einige Tage offen an der Luft
 stehenlassen, dann in gut schließenden Blechdosen
 aufbewahren.

Baiser

- 4 Eiweiß steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt
 sichtbar bleibt
 200 g feinkörnigen
 Zucker eßlöffelweise unterschlagen
 die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen, in beliebigen
 Formen auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech
 spritzen oder mit 2 Teelöffeln aufsetzen
 das Gebäck darf nur leicht aufgehen und sich schwach
 gelblich färben
 Strom: 110–130 (vorgeheizt)
 Gas: 25 Minuten 1, 25 Minuten aus, 15 Minuten 1 (nicht
 vorgeheizt)
 Backzeit: 70–100 Minuten.

Schwarz-Weiß-Gebäck

250 g Weizenmehl
3 g (1 gestrichener Teel.) Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Fläschchen Rum-Aroma
oder Butter-Vanille
1 Ei
125 g kalte Margarine

Für den hellen Teig
mit
mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen

20 g Back-Kakao,
z. B. von Schwartz
15 g Zucker
1 EBl. Milch

für den dunklen Teig
mit
verrühren, unter die Hälfte des Teiges kneten
die beiden Teige folgendermaßen zusammensetzen:

für ein Schneckenmuster den hellen und den dunklen Teig zu gleichmäßig großen Rechtecken ausrollen, eines dünn mit
Eiweiß bestreichen, das zweite darauf legen, ebenfalls bestreichen, fest zusammenwickeln

für ein Schachbrettmuster aus dem je 1 cm dick ausgerollten hellen Teig 5, aus dem dunklen Teig 4 je 1 cm breite Streifen von gleicher Länge schneiden, mit Eiweiß bestreichen, abwechselnd je drei neben- und übereinanderlegen, in dünn ausgerollten Teig wickeln.

folgende Plätzchen lassen sich leichter herstellen:
aus der einen Teighälfte 3 cm dicke Rollen formen, sie mit Eiweiß bestreichen, in den übrigen ausgerollten Teig wickeln

sämtliche Teigrollen eine Zeitlang kalt stellen, in gleichmäßige Scheiben schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175–200
Gas: 3–4
Backzeit: 10–15 Minuten.



Spritzgebäck

250 g Butter
oder Margarine
250 g Zucker
2 Päckchen
Vanillin-Zucker
3 Eigelb
abgeriebene Schale
von 1 Zitrone oder
Apfelsine
(unbehandelt)
500 g Weizenmehl
6 g (2 gestrichene
Teel.) Backpulver
gut 1 EBl. Milch

geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren
mit

mischen, sieben, nach und nach eßlöffelweise mit
unterrühren
bevor das Mehl ganz untergearbeitet ist, wird der Teig sehr
fest, dann den Rest des Mehls leicht unterkneten
den Teig durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz
spritzen, in Stücke von beliebiger Länge schneiden, als
Stangen und Kränze auf ein Backblech legen, in den vor-
geheizten Backofen schieben

Strom: 175–200
Gas: 3–4
Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Abwandlung:

100 g Puderzucker
20 g Back-Kakao,
z. B. von Schwartau
etwa 1½ EBl. heißem
Wasser
50 g Butter

mischen, sieben, mit

glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht
zerlassen, heiß darunter rühren
das Gebäck an einer der Schmalseiten mit dem Guß
bestreichen oder es damit verzieren.

Kulleraugen

250 g Weizenmehl
3 g (1 gestrichener
Teel.) Backpulver

mit

mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine
Vertiefung drücken

100 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
etwas Salz
3 Eigelb

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken
Brei verarbeiten

150 g kalte Margarine

in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl
bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu
einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine
Zeitlang kalt stellen
aus dem Teig daumendicke Rollen formen, in so große
Stücke schneiden, daß sich daraus knapp walnußgroße
Kugeln formen lassen
jede Kugel zuerst mit der oberen Seite in
tauchen, dann in

etwas Eiweiß
etwa 50 g
abgezogene,
gehackte
Mandeln

drücken, mit der Teigseite auf ein Backblech legen, mit
einem Holzlöffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung
drücken, mit

etwas rotem Gelee

füllen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175–200
Gas: 3–4
Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Nußtaler

375 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
6 g (2 gestrichene
Teel.) Backpulver

mit

mischen, auf eine Tischplatte sieben, in die Mitte eine
Vertiefung drücken

250 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
3 Tropfen
Backöl
Bittermandel
2 Eier

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken
Brei verarbeiten

250 g
kalte Margarine,
z. B. Sanella
250 g
Haselnußkerne

in Stücke schneiden

vierteln, beide Zutaten auf den Brei geben, mit Mehl
bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu
einem glatten Teig verkneten, daraus gut 2½ cm dicke
Rollen formen, so lange kalt stellen, bis sie hart geworden
sind, mit einem scharfen Messer in ½ cm dicke Scheiben
schneiden, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten
Backofen schieben

Strom: 175–200
Gas: 3–4
Backzeit: 10–15 Minuten.

Dattelmakronen

- 3 Eiweiß steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
- 200 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
1 Fläschchen
Rum-Aroma unterschlagen
- 125 entkernte
Datteln in kleine Stücke schneiden
- 150 g abgezogene,
gehackte Mandeln beide Zutaten auf den Eierschnee geben
darüber sieben, vorsichtig unterheben (nicht rühren)
von dem Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes
Backblech setzen
- Strom: 100–110 (vorgeheizt)
Gas: 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 50–75 Minuten.

Kokosmakronen

(Foto S. 57)

- 200 g Kokosraspel auf einem Backblech leicht rösten, erkalten lassen
- 4 Eiweiß steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
- 200 g Zucker
1 Messerspitze
gemahlenen Zimt
2 Tropfen
Backöl Bittermandel unterschlagen, die Kokosraspel vorsichtig unter den Eierschnee heben (nicht rühren)
von dem Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen auf
setzen, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben.
- 20–30 Oblaten
- Strom: 130–150 (vorgeheizt)
Gas: 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 20–25 Minuten.



Schokoknöpfe

(Foto S. 48/49)

100 g gemahlene
geschälte Mandeln mit
100 g geriebener
bitterer Schokolade
200 g Zucker
100 g Butter

in einer Schüssel rasch zu einer Masse verkneten,
mehrere Röllchen vom Durchmesser eines 2-Mark-
Stückes daraus formen, in Folie wickeln und eine Stunde
in den Kühlschrank legen
die Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und
zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen, auf ein
gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten
Backofen schieben

Strom: Etwa 100
Gas: Etwa 1
Backzeit: Etwa 45 Minuten.

Baseler Herzen

Für den Teig

2 Eiweiß
250 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
2 gehäufte Teel.
Kakao
2 gestrichene Teel.
gemahlenen Zimt
1/2 Teel. gemahlene
Nelken
1/2 Fläschchen
Rum-Aroma
50 g Back-Kakao
15 g zerlassene,
abgekühlte
Margarine
250 g gemahlene
Mandeln
1 1/2 g (1/2 gestrichener
Teel.)

schaumig schlagen

vorsichtig unterrühren

Backpulver mischen, unter die Eiweißmasse rühren, so daß ein fester
Teig entsteht
den Teig etwa 1/2 cm dick auf der bemehlten Tischplatte
ausrollen, Herzen ausstechen, auf ein gefettetes Back-
blech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175–200
Gas: 3–4
Backzeit: Etwa 10 Minuten

für den Guß

200 g gesiebten
Puderzucker mit
2–3 EBl. heißem
Wasser

verrühren
die Herzen nach dem Backen vorsichtig vom Backblech
lösen, noch heiß mit dem Zuckerguß bestreichen.

Spekulatius

500 g Weizenmehl mit
6 g (2 gestrichene
Teel.) Backpulver

mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine
Vertiefung drücken

250 g Zucker
1 Päck.
Vanillin-Zucker
2 Tropfen
Backöl
Bittermandel
2 Msp. gemahlenen
Kardamom
2 Messerspitzen
gemahlene Nelken
1 gestrichenen Teel.
gemahlenen Zimt
2 Eier

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken
Brei verarbeiten
in Stücke schneiden, auf den Brei geben

200 g kalte Butter
100 g abgezogene,
gemahlene
Mandeln

darüber streuen, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus
alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte
er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
den Teig dünn ausrollen, mit beliebigen Formern (vor
allem Tierformen) ausstechen, auf ein gefettetes Back-
blech legen
werden Holzmodel benutzt, den Teig in den gut
bemehlten Model drücken, den überstehenden Teig
abschneiden, die Spekulationsstücke aus dem Model
schlagen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen
schieben

Strom: 175–200
Gas: 3–4
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Zitronenherzen

(Foto S. 61)

- 3 Eigelb** mit
120 g Zucker
1 Päck. Vanillin-Zucker so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist
- 3 Tropfen Backöl Zitrone**
1 Messerspitze Backpulver und so viel von
200–250 g abgezogenen, gemahlenen Mandeln* unterrühren, daß ein fester Brei entsteht von dem Rest der Mandeln so viel unterkneten, daß der Teig kaum noch klebt, ihn auf einer mit
- abgezogenen, gemahlenen Mandeln** bestreuten Tischplatte etwa ½ cm dick ausrollen, Herzen ausstechen, auf ein mit Back-Trennpapier belegtes Backblech legen
- Strom:** 175–200
Gas: 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4
Backzeit: Etwa 10 Minuten
- für den Guß**
100 g Puderzucker sieben, mit
1–1½ EBl. Zitronensaft
(oder 1 Tube Fondant-Glasur Zitrone, z. B. von Schwartz) glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht die Plätzchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.
- *die erforderliche Menge hängt von der Größe der Eier ab.

Schokoladenküchlein

- 3 Eiweiß** steif schlagen, eßlöffelweise
250 g feinkörnigen Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker darunter schlagen
125 g geraspelte zartbittere Schokolade mit
250 g abgezogenen, gehackten Mandeln mischen, vorsichtig unter den Eierschnee heben (nicht rühren)
 den Teig in Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen
- Strom:** 130–150 (vorgeheizt), **Gas:** 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: Etwa 25 Minuten.



Früchtebrot

3 Eier	schaumig schlagen, nach und nach
125 g Zucker	
1 Päckchen	
Vanillin-Zucker	hinzugeben, so lange schlagen, bis eine dicke, creme-artige Masse entstanden ist
1/2 Fläschchen	
Rum-Aroma	
1 Messerspitze	
gemahlenen Zimt	unterrühren
125 g Haselnußkerne	halbieren
125 g getrocknete Feigen	in Würfel schneiden
250 g Rosinen	
(ungeschwefelt)	verlesen
60 g abgezogene, gehackte Mandeln	
125 g gewürfeltes Zitronat	
125 g Weizenmehl	mit
50 g Speisestärke	
3 g (1 gestrichener Teel.) Backpulver	mischen, sieben
	alle Zutaten unter die Eiermasse rühren
	den Teig in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform (30 x 11 cm) füllen
Strom:	175–200 (vorgeheizt)
Gas:	3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit:	70–90 Minuten.

Wiener Kolatschen

125 g Butter	geschmeidig rühren, nach und nach
100 g Zucker	
1 Päckchen	
Vanillin-Zucker	
1 Ei	
1 Eigelb	
2 Tropfen	
Backöl Zitrone	unterrühren
250 g Weizenmehl	mit
9 g (3 gestrichene Teel.) Backpulver	mischen, sieben, unterrühren
	von dem Teig walnußgroße Häufchen auf ein gefettetes, mit
Weizenmehl	bestäubtes Backblech setzen
1 Eiweiß	mit
1 Teel. Zucker	verschlagen, die Teighäufchen damit bestreichen

50 g Zitronat	in feine Würfel schneiden
70 g Korinthen	verlesen
50 g Mandeln	abziehen, hacken
	die Zutaten mischen, die Teighäufchen damit bestreuen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom:	175–200
Gas:	3–4
Backzeit:	Etwa 15 Minuten.

Zimtstangen

250 g Weizenmehl	auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
75 g Zucker	
1 Päckchen	
Vanillin-Zucker	
1/2 Fläschchen	
Rum-Aroma	
1 gestrichenen Ebl.	
gemahlenen Zimt	
1 Eigelb	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
125 g kalte Butter oder Margarine	in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
	den Teig dünn ausrollen, Stangen von gut 2 x 6 cm schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen
1 Eiweiß	zu fast steifem Schnee schlagen, die Stangen damit bestreichen, mit
Zucker	bestreuen
	sollte der Eierschnee nicht reichen, die restlichen Stangen mit
Dosenmilch	bestreichen, mit
Zucker	
abgezogenen, gehobelten Mandeln	bestreuen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom:	175–200
Gas:	3–4
Backzeit:	Etwa 10 Minuten.

Kleingebäck



Haselnußmakronen

4 Eiweiß steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
 200 g feinkörnigen Zucker
 1 Messerspitze gemahlene Zimt
 4 Tropfen Backöl Bittermandel unterschlagen
 200 g Haselnußkerne in Scheiben schneiden
 150 g gemahlene Haselnußkerne beide Zutaten vorsichtig unter den Eierschnee heben (nicht rühren)
 von dem Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen
 Strom: 130–150 (vorgeheizt), Gas: 1–2 (nicht vorgeheizt)
 Backzeit: 20–25 Minuten.

Nußsterne

Für den Teig
 150 g Weizenmehl mit
 1 Messerspitze Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
 150 g Zucker
 1 Päckchen Vanillin-Zucker hineingeben
 150 g kalte Butter oder Margarine in Stücke schneiden, mit
 150 g gemahlene Haselnußkernen darauf geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
 den Teig dünn ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen
 Strom: 175–200, Gas: 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4
 Backzeit: Etwa 10 Minuten
 die Hälfte der erkalteten Plätzchen mit
 3 EBl. rotem Gelee bestreichen, die übrigen darauflegen
 für den Guß
 200 g Haselnußglasur nach der Vorschrift auf dem Päckchen auflösen, die Plätzchen damit bestreichen, sofort mit
 abgezogenen, halbierten Mandeln
 halbierten Haselnußkernen garnieren.

Quarkwaffeln mit Rosinen

125 g Butter oder Margarine geschmeidig rühren, nach und nach
 100 g Zucker
 1 Päckchen Vanillin-Zucker
 3 Eier
 abgeriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt)
 125 g Speisequark unterrühren
 200 g Weizenmehl mit
 4½ g (1½ gestrichene Teel.) Backpulver mischen, sieben, abwechselnd mit
 6 EBl. Milch unterrühren
 50–75 g verlesene Rosinen unterheben
 den Teig in nicht zu großen Portionen in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen füllen, von beiden Seiten goldbraun backen
 die Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, mit
 Puderzucker bestäuben, möglichst sofort verzehren.

Raspeli

3 Eiweiß steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
 200 g Zucker
 1 Päckchen Vanillin-Zucker unterschlagen
 30 g Back-Kakao, z. B. von Schwartz
 150 g Kokosraspel auf den Eierschnee sieben
 darüber geben, vorsichtig unter den Eierschnee heben (nicht rühren)
 von dem Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen
 Strom: 130–150 (vorgeheizt)
 Gas: 1–2 (nicht vorgeheizt)
 Backzeit: Etwa 25 Minuten.

Nuß- oder Kokosecken

(Foto S. 69)

Für den Teig
mit

150 g Weizenmehl
1½ g (½ gestrichener
Teel.) Backpulver

mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken

65 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
1 Ei

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

65 g kalte Margarine,
z. B. Sanella

in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
den Teig zu einem Rechteck von etwa 32 x 24 cm auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit

2 EBl. Aprikosen-
Konfitüre

bestreichen

für den Belag
mit

100 g Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
2 EBl. Wasser

langsam erwärmen, zerlassen

100 g gemahlene
Haselnußkerne
100 g gehackte
Haselnußkerne
oder

200 g Kokosraspeln

unterrühren, kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen, gleichmäßig auf den Teig verteilen, vor den Teig ein mehrfach umgeknicktes Stück Alufolie legen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175–200

Gas: 3–4

Backzeit: 20–30 Minuten

das Gebäck abkühlen lassen, in Vierecke von 8 x 8 cm schneiden, diese so in Hälften teilen, daß Dreiecke entstehen

für den Guß

50 g Zartbitter-
Kuvertüre

in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die beiden spitzen Ecken des Gebäcks damit bestreichen.



Orangen-Plätzchen

(Foto S. 64/65)

- 175 g weiche Butter** *Für den Teig*
mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 1/2 Minute geschmeidig rühren, nach und nach
- 100 g Zucker**
1 Päckchen Vanillin-Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
- 1 Ei** unterrühren (etwa 1/2 Minute)
Salz
- 1 Fläschchen Backöl**
Zitrone unterrühren
- 300 g Weizenmehl** sieben, eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teig auf der Tischplatte kurz durchkneten, ihn einige Zeit kaltstellen
- den Teig knapp 1/2 cm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 4 cm) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
- Strom:** 175–200, **Gas:** 3–4
Backzeit: 10–15 Minuten
- für den Guß*
175 g Puderzucker sieben, mit
- 4–5 EBl. Orangenlikör oder Zitronensaft** glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht, die erkalteten Plätzchen damit bestreichen
- kandierte Orangenscheiben** in Stücke schneiden, die Plätzchen damit garnieren

Gefüllte Ingwerplätzchen

- 250 g Weizenmehl** *Für den Teig*
1 1/2 g (1/2 gestrichener Teel.) Backpulver mit
- mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
- 75 g Zucker**
1 Päckchen Vanillin-Zucker
75 g gemahlene Mandeln
oder gemahlene Haselnußkerne
3 gestrichene EBl.

- gewürfelte Ingwerfrüchte**
1 1/2 gestrichenen Teel. gemahlenen Ingwer
1/2 gestrichenen Teel. gemahlenen Zimt
1 gestrichenen Teel. Back-Kakao

1 Ei hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

- 125 g kalte Butter oder Margarine**

in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen

den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175–200

Gas: 3–4

Backzeit: Etwa 5 Minuten

die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite dünn mit

- 2 EBl. bitterer Orangenmarmelade**
(durch ein Sieb gestrichen)

bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf setzen

für den Guß

sieben, mit

- 100 g Puderzucker**
1–2 EBl. Ingwersirup
1–2 EBl. Wasser

verrühren, so daß ein dickflüssiger Guß entsteht die Oberfläche der Plätzchen damit bestreichen, mit garnieren.

Ingwerfruchtstückchen

Teegebäck

- 500 g Weizenmehl** *Für den Teig*
6 g (2 gestrichene Teel.) Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
- 150 g Zucker**
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 Eier hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

Fortsetzung S. 72

250 g kalter Margarine
z. B. Sanella

in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
aus diesem Teig verschiedene Plätzchen zubereiten

für Brezeln

aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, zu Brezeln legen, mit

Milch bestreichen, in

Zucker drücken, auf ein Backblech legen.

für Fruchtplätzchen

den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen und Ringe in gleicher Größe ausstechen, auf ein Backblech legen
die erkalteten Plätzchen mit

Konfitüre bestreichen, auf jedes einen mit
Puderzucker bestäubten Ring legen

für gefüllte Plätzchen

den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen

die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit

Konfitüre oder Gelee bestreichen, die übrigen darauf legen, mit

Puderzucker bestäuben

für Zucker- oder Mandelplätzchen

den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen, mit

bestreichen, mit

Milch

Zucker oder ab-
gezogenen, gehackten,
gemahlenen oder
gehobelten Mandeln

bestreuen

Strom: 175–200

Gas: 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4

Backzeit: Für jedes Gebäck 8–10 Minuten.

Buttercreme-Törtchen

Für den Teig

mit

250 g Weizenmehl
3 g (1 gestrichener Teel.)

Backpulver

mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-
Zucker

2 Ebl. saure Sahne

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

175 g kalte Butter oder
Margarine

in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, 40 Plätzchen (Durchmesser etwa 7 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 175–200

Gas: 3–4

Backzeit: 12–15 Minuten

für die Buttercreme

aus

1 Päckchen Pudding-
Pulver Schokolade

50 g Zucker

4 Ebl. kalter Milch

250 ml (1/4 l) Milch

nach der Vorschrift auf dem Päckchen einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren

für den Guß

75 g Puderzucker

20 g Kakao

etwa 1 1/2 Ebl. heißem

Wasser

25 g Kokosfett

glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht
zerlassen, unterrühren, die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Oberseite damit bestreichen

150 g Butter

oder Margarine

geschmeidig rühren, den erkalteten Pudding eßlöffelweise darunter geben (darauf achten, daß weder Fett noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt)

25 g Kokosfett

zerlassen, unterrühren
die nicht bestrichenen Plätzchen auf der Unterseite spiral-
förmig mit der Creme bespritzen, die übrigen darauf
legen, mit einem Cremetupfen verzieren.

Walnuß-Aprikosen-Konfekt

(Foto S. 75)

- 125 g getrocknete Aprikosen in sehr kleine Stücke schneiden, mit
3 Eßl. Aprikot Brandy übergießen, zugedeckt etwa 2 Stunden stehenlassen
200 g Marzipan-Rohmasse hinzufügen, mit einem elektrischen Handrührgerät mit
Rührbesen gut verrühren
100 g gesiebten Puderzucker unterkneten
aus der Masse etwa 2 cm dicke Rollen formen, in etwa
1/2 cm dicke Scheiben schneiden
100 g Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze
zu einer geschmeidigen Masse verrühren
jedes Marzipanstückchen hineintauchen, auf
Pergamentpapier setzen, evtl. nochmals umsetzen, damit
das Konfekt keine „Füßchen“ bekommt, mit
100 g Walnußkern-
hälften garnieren
das Konfekt möglichst in kleine Papiermanschetten
setzen, gut verschlossen aufbewahren.

Schneetaler

- 300 g Weizenmehl auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung
drücken
100 g Zucker
1 Päckchen
Vanillin-Zucker
100 g abgezogene,
gemahlene Mandeln hineingeben
275 g kalte Margarine
z. B. Sanella
in Stücke schneiden, auf die Mandeln geben, mit Mehl
bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten
Teig verkneten, ihn eine Zeitlang kalt stellen, den Teig in
kleinen Portionen dünn ausrollen, mit einer runden Form
(Durchmesser 4–5 cm) ausstechen, auf ein Backblech
legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
175–200
Strom:
Gas: 3–4
Backzeit: 8–10 Minuten
50–75 g
gesiebten
Puderzucker mit
1 Päckchen
Vanillin-Zucker mischen, das erkaltete Gebäck damit bestäuben.



Mandelecken

- 250 g Weizenmehl mit
3 g (1 gestrichener Teel.)
Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
- 100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-
Zucker
7 Tropfen Backöl
Bittermandel
1 EBl. Milch hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
- 200 g kalte Butter
oder Margarine in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten
4 etwa 2 cm dicke Teigrollen formen, mit dem Handballen flachdrücken, so daß Teigstreifen entstehen, die etwa 3 cm breit und 1 cm hoch sind, so lange kalt stellen, bis der Teig hart geworden ist
- 75 g Mandeln abziehen, halbieren
die Teigstreifen in Dreiecke schneiden, auf ein Backblech legen, auf jedes eine Mandelhälfte drücken
- Strom:** 175–200
Gas: 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4
Backzeit: 10–20 Minuten.

Sahnebrezel

- 375 g Weizenmehl auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
- 1 schwach gehäuften
Teel. Zucker
2 Päckchen
Vanillin-Zucker
125 ml (1/8 l)
dicke saure Sahne hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
- 250 g kalte Butter
oder Margarine in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, in Streifen von gut 1/2 x 22 cm schneiden, diese zu Brezeln schlingen, auf der oberen Seite mit
- Dosenmilch bestreichen

- 100 g Hagelzucker
50 g abgezogene,
gehackte Mandeln,
z. B. von Schwartau mischen, die Brezel hineindrücken, mit der unteren Seite auf ein Backblech legen, im vorgeheizten Backofen goldgelb backen
- Strom:** 200–225
Gas: 4–5
Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Tiroler Plätzchen

- 225 g Weizenmehl mit
3 g (1 gestrichener Teel.)
Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
- 125 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-
Zucker
1 Ei
1 Messerspitze
gemahlene Zimt hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
- 125 g kalte Butter
oder Margarine in Stücke schneiden, auf den Brei geben
- 125 g abgezogene,
gemahlene Mandeln
25 g feingewürfeltes
Zitronat
25 g feingewürfeltes
Orangeat daraufgeben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
den Teig dünn ausrollen, in kleine Stücke (etwa 3 x 3 cm) rädern oder schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen
- 1 Eigelb mit
etwas Dosenmilch verschlagen, den Teig damit bestreichen
- Strom:** 175–200
Gas: 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4
Backzeit: Etwa 10 Minuten
- für den Guß
mit
etwa 30 g Puderzucker
etwa 1 Teel. Orangensaft
oder Orangenlikör glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht, die Plätzchen damit verzieren, mit
feingehacktem Orangeat,
z. B. von Schwartau bestreuen.

Christbaum-Ringe

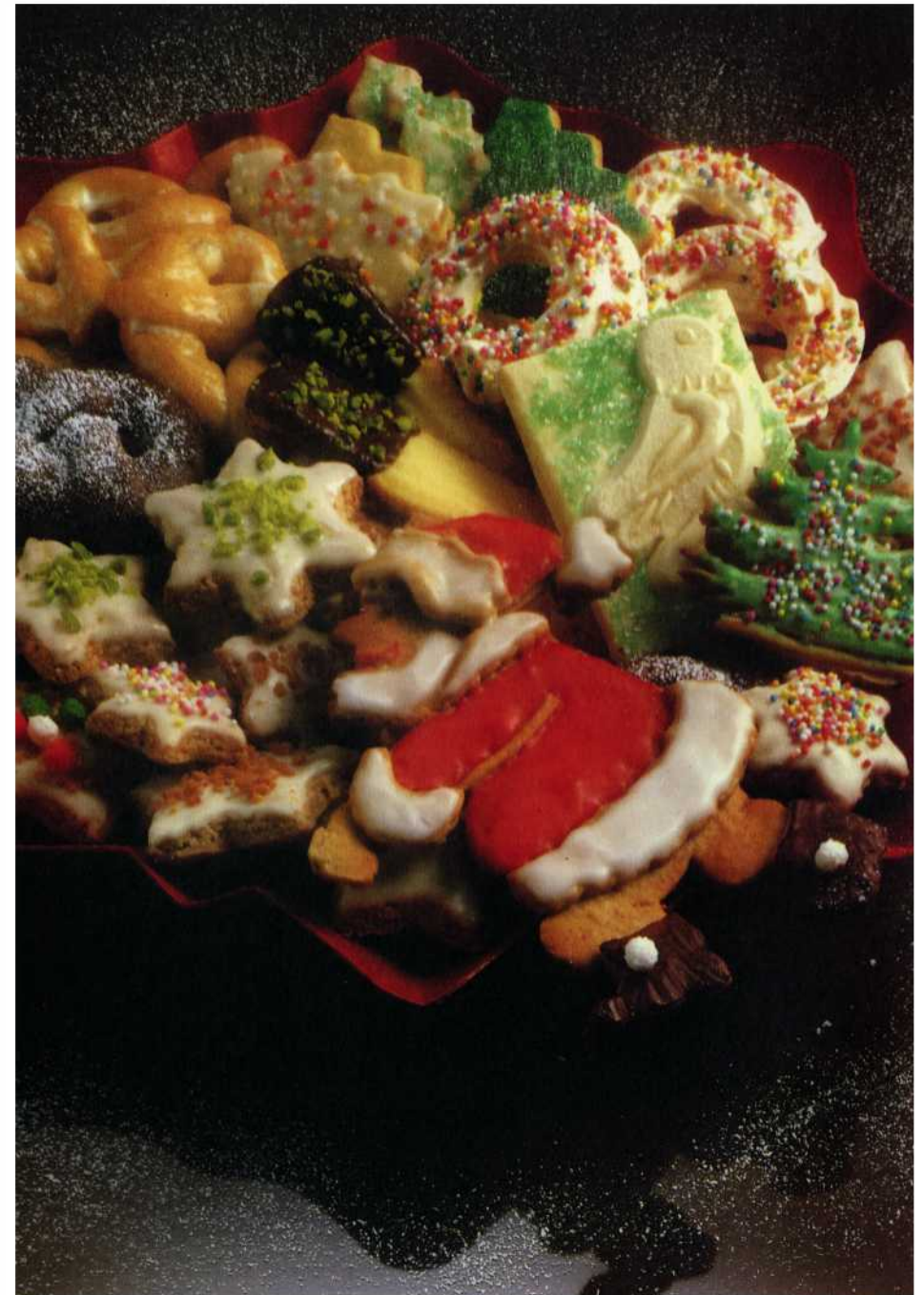
(Foto S. 79)

- 3 Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen
 1 Teel. Zitronensaft unterrühren
 150 g Zucker nach und nach unterrühren, so lange schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt
 die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen, Ringe (Durchmesser etwa 6 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen, mit
 Zuckerstreusel bestreuen, die Ringe einige Stunden antrocknen lassen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
 100–120
 Strom:
 Gas: 1–2
 Backzeit: 120–140 Minuten
 die Ringe zum Auskühlen auf einen Kuchenrost legen
 die Christbaumringe nach Belieben mit
 Puderzuckerguß, gefärbt mit Speisefarbe
 „Farbenfreude“ verzieren, mit
 Gebäck-Schmuck und
 Regenbogen-Zucker, z. B. von Schwartz garnieren.

Thorner Gewürzbrezel

(Foto S. 79)

- Für den Teig
 mit
 200 g Honig
 125 g Zucker
 75 g Butter- oder Schweineschmalz langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, erkalten lassen
 100 g Frutta-Mix
 1 Ei
 1 Beutel
 Orange-back
 Salz
 je 1 Messerspitze
 gemahlene Nelken
 Piment
 Zimt
 Ingwer
 Kardamom unterrühren
 400 g Weizenmehl mit
 2 gestrichenen
 Teel. Backpulver mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise unterrühren, den Teigbrei mit dem Rest des Mehls auf der Tischplatte zu



einem glatten Teig verkneten, aus dem Teig Rollen formen (Durchmesser etwa 1 cm), diese in etwa 15 cm lange Stücke schneiden, zur Brezel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 160–180

Gas: 2–3

Backzeit: 15–20 Minuten

für den Guß

1 Beutel Kuchen-
glasur, dunkel
z. B. von Schwartz

nach Vorschrift auf der Packung erwärmen, das erkaltete Gebäck damit bestreichen

oder

250 g Puderzucker sieben, mit

3–4 Eßl. Wasser verrühren, die Brezel sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Zimtsterne

(ergibt etwa 30 Stück, Foto S. 79)

2 Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schlagen

150 g Puderzucker sieben, nach und nach unterrühren

1 Teel. gemahlener
Zimt

175 g unabgezogene
gemahlene Mandeln

vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren
den Teig kurze Zeit in den Kühlschrank legen, ihn auf einer mit

gesiebtetem
Puderzucker

bestreuten Tischplatte, gut ½ cm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Back-Trennpapier belegtes Backblech legen
das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 160–180

Gas: 2–3

Backzeit: etwa 20 Minuten

1 Beutel Küchen-
glasur, Zitrone
z. B. von Schwartz

im heißen Wasserbad erwärmen, die abgekühlten Plätzchen damit bepinseln, mit

1 Beutel
gehackten
Pistazien oder 100 g
Haselnuß-Krokant

bestreuen
die Zimtsterne auskühlen lassen, in einer Dose mit Apfelstückchen und zwischen Pergamentpapier aufbewahren.

Gebäckstangen

(Foto S. 79)

Für den Teig

250 g weiche
Margarine,
z. B. Sanella

mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa ½ Minute geschmeidig rühren, nach und nach

150 g Zucker
Salz

1 Beutel

Orange-back

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

1 Ei

1 Eigelb

300–375 g

Weizenmehl

mit

½ gestrichenen

Teel. Backpulver

mischen, sieben, ⅔ davon eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren

den Teigbrei mit dem Rest des Mehls auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten, in eine Gebäckspritze oder Fleischwolf mit Teigvorsatzscheibe geben, 6 cm lange Streifen spritzen, abschneiden, auf ein mit Back-Trennpapier belegtes Backblech legen
das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben

Strom: 200–225

Gas: 3–4

Backzeit: 12–15 Minuten

für den Guß

150 g Halbbitter-
Kuvertüre,

z. B. Schwartz

im heißen Wasserbad geschmeidig rühren, die Gebäckstücke zur Hälfte hineintauchen, mit

gehackten Pistazien

Regenbogen-Zucker

Zuckerstreusel

bestreuen.

Marzipan-Monde

(Foto S. 83)

200 g Marzipan-
Rohmasse mit
75 g gesiebt
Puderzucker
150 g unabgezogenen,
gemahlenen Mandeln
3 gestrichenen
Teel. Speisestärke
1 Eiweiß
30 g feingewürfeltem
Zitronat
2 Teel. Orangen-
oder Mandellikör
1/2 Beutel Zitronen-
Aroma

Puderzucker

Strom: 175–200, Gas: 2–3

Backzeit: 10–12 Minuten

Plätzchen müssen sich noch feucht anfühlen)

die erkalteten Plätzchen mit

Puderzucker bestäuben.

mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einer zusammenhängenden Masse verarbeiten, diese auf der mit bestäubten Tischplatte knapp 1 cm dick ausrollen, Halbmonde ausstechen, auf ein mit Back-Trennpapier belegtes Backblech legen, in den Backofen schieben

Haferflockenplätzchen

75 g Butter zerlassen
125 g grobe Haferflocken unter Rühren leicht darin bräunen
1 Eßl. von
75 g Zucker kurz mitbräunen lassen, kalt stellen
1 Ei schaumig schlagen, nach und nach den Rest des Zuckers,

3–5 Tropfen Backöl
Bittermandel hinzugeben, so lange schlagen, bis eine dicke, cremeartige Masse entstanden ist mit

50 g Weizenmehl
3 g (1 gestrichener Teel.) Backpulver mischen, sieben, mit den erkalteten Haferflocken eßlöffelweise unterrühren

von dem Teig mit 2 Teelöffeln walnußgroße Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen

Strom: 175–200

Gas: 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4

Backzeit: 12–15 Minuten.



Friesenkeks

250 g Weizenmehl	<i>Für den hellen Teig</i>
3 g (1 gestrichener Teel.) Backpulver	mit
100 g Zucker	mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
1 Päckchen Vanillin-Zucker	
1 Fläschchen Rum-Aroma	
2 Ebl. Wasser	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
100 g kalte Butter	in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten
oder	
250 g Weizenmehl	<i>für den dunklen Teig</i>
30 g Kakao	mit
3 g (1 gestrichener Teel.) Backpulver	mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
100 g Zucker	
1 Päckchen Vanillin-Zucker	
1 Fläschchen Rum-Aroma	
3 Ebl. Wasser	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
125 g kalte Butter	in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten
grobem Zucker	aus den Teigen je 2–3 etwa 3 cm dicke Rollen formen, in wälzen, so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind, in ½ cm dicke Scheiben schneiden, die obere Seite in groben Zucker drücken, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom:	175–200
Gas:	3–4
Backzeit:	Etwa 10 Minuten.

Butterplätzchen

250 g Butter	zerlassen, kalt stellen in das erkaltete, wieder etwas festgewordene Fett nach und nach eßlöffelweise
175 g Zucker	
2 Päckchen Vanillin-Zucker	geben, so lange rühren, bis Butter und Zucker weiß-schaumig geworden sind, dann
300 g Weizenmehl	sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise unterrühren, wenn der Teig fester wird
1 Ebl. Milch	hinzufügen
	den Rest des Mehls mit dem Teigbrei zu einem glatten Teig verkneten
	sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
	den Teig in kleinen Mengen dünn ausrollen, mit kleinen beliebigen Formen ausstechen, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom:	175–200
Gas:	2–3
Backzeit:	Etwa 10 Minuten.

Mandelhörnchen

	<i>Für den Teig</i>
200 g Marzipan-Rohmasse	
2 Eiweiß	mit einem elektrischen Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren, nach und nach
100 g Zucker	
1 Päckchen Vanillin-Zucker	
50 g Weizenmehl	unterrühren
	den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen, Hörnchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech spritzen, mit
50 g abgezogenen, gehobelten Mandeln	bestreuen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom:	175–200
Gas:	3–4
Backzeit:	10–15 Minuten
	<i>zum Bestreichen</i>
100 g dunkle Kuchenglasur	nach der Vorschrift auf dem Beutel auflösen, die Enden der erkalteten Hörnchen damit bestreichen.

Mozartkugeln

(Foto S. 87)

- 200 g kalte Nuß-Nougatmasse in kleine Würfel (1½ x 1½ cm) schneiden, zu Kugeln formen, kalt stellen
- 200 g Marzipan-Rohmasse mit einem Handrührgerät mit Knethaken geschmeidig rühren
- 2 Eßl. Kirschwasser
10 g feingehackte Pistazienkerne
125 g gesiebten Puderzucker hinzufügen
- Puderzucker unterkneten, die Marzipanmasse zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen, in so viele Stücke schneiden, wie Kugeln vorhanden sind, die Marzipanstücke auf einer mit bestäubten Tischplatte flach auseinanderdrücken, die Nougatkugeln darauf legen, die Marzipanmasse darüber zusammenschlagen, an den Rändern gut andrücken, zu Kugeln formen
- 100 g Speisefett-Glasur nach Vorschrift auflösen, die Mozartkugeln mit 2 Gabeln hineintauchen, auf ein enges Kuchengitter oder auf Pergamentpapier setzen (bei der Verwendung von Pergamentpapier die Mozartkugeln evtl. noch einmal umsetzen, damit sie keine „Füßchen“ bekommen)
die Mozartkugeln in Cellophantüten verpacken oder in verschlossenen Glas- oder Porzellangefäßen kühl aufbewahren.

Mandelmakronen

- 2 Eiweiß steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
- 100 g Zucker
1 Messerspitze gemahlene Zimt
2 Tropfen Backöl Bittermandel
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
75 g abgezogene, gehackte Mandeln unterschlagen
- vorsichtig unter den Eierschnee heben (nicht rühren)
von dem Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen
- Strom: 130–150 (vorgeheizt)
Gas: 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 30–35 Minuten.



Nikolaus

50 g Margarine z. B. Sanella	geschmeidig rühren, nach und nach
50 g Zucker	
1 Päckchen Vanillin-Zucker	
1 Ei	
5 Tropfen Rum-Aroma	
etwas Salz	unterrühren
75 g Weizenmehl	mit
1½ g (½ gestr. Teel.) Backpulver	mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren den Teig in die gefettete, mit ausgestreute Nikolausform füllen
Semmelmehl	
Strom: 175–200 (vorgeheizt)	
Gas: 2–3 (nicht vorgeheizt)	
Backzeit: 35–45 Minuten	den Nikolaus etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, ihn dann aus der Form nehmen, erkalten lassen, mit
Puderzucker	bestäuben.

Zimt-Baiser-Plätzchen

125 g Weizenmehl	Für den Teig auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken
2 Eigelb	
50 g Zucker	
1 Päckchen Vanillin-Zucker	hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten
65 g kalte Butter oder Margarine	in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig etwa 2 mm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser 3–4 cm) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen
	für die Baisermasse mit
2 Eiweiß	
100 g Zucker	
1 Teel. gemahlenem Zimt	verrühren, im Wasserbad so lange schlagen, bis der Eier- schnee schnittfest ist

100 g abgezogene, gemahlene Mandeln	unterheben auf jedes Plätzchen etwa ¾ Teel. der Baisermasse streichen
kandierte Kirschen	halbieren, die Plätzchen jeweils mit einer halben Kirsche garnieren, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175–200	
Gas: 3–4	
Backzeit: Etwa 10 Minuten.	

Schokostäbchen

	Für den Teig
1 Ei	
1 Eigelb	mit
125 g Zucker	
1 Päckchen Vanillin-Zucker	
etwas Salz	
1 gestrichenen Teel. Instant-Kaffee- Pulver	schaumig rühren
60 g zartbittere Schokolade	in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze glattrühren, unter die Eiermasse rühren
200 g gemahlene Mandeln	mit
1 Messerspitze Backpulver	mischen, ⅔ davon unterrühren, den Rest unterkneten den Teig kalt stellen
	für den Guß steif schlagen
1 Eiweiß	sieben, eßlöffelweise unter den Schnee schlagen
60 g Puderzucker	den Teig zu einem Rechteck (12 x 40 cm) ausrollen, die Teigplatte gleichmäßig mit dem Guß bestreichen, daraus Stäbchen (6 x 1 cm) schneiden, auf ein gefettetes Back- blech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175–200	
Gas: 3–4	
Backzeit: 10–15 Minuten.	

Pistazien-Marzipan-Herzen

(40–50 Stück — Foto S. 91)

200 g Marzipan-
Rohmasse mit

100 g gesiebt
Puderzucker

50 g gemahlene
Pistazienkernen

1 Eßl. Kirsch- oder
Marillenlikör

mit einem Handrührgerät mit Knethaken verkneten,
die Masse auf

gesiebt
Puder-
zucker

etwa 1 cm dick ausrollen, mit einem Garnierausstecher in
Herzform Herzen ausstechen (die Ausstechförmchen
jeweils vorher in gesiebt Puderzucker tauchen)
die Marzipan-Herzen vorsichtig aus der Form drücken
(an der Form haftende Marzipanreste entfernen) die
Marzipan-Herzen mit Alufolie abgedeckt 1–2 Stunden kühl
stellen

150–200 g
halbbittere Kuvertüre

in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad geschmeidig
rühren

die Marzipan-Herzen einzeln in die Kuvertüre tauchen, auf
einer schmalzinkigen Gabel herausheben, die Kuvertüre
am Topfrand gut abstreifen, die Herzen auf Pergament-
papier setzen, mit

Pistazienkernen

garnieren, den Guß fest werden lassen.

Marzipankonfekt

200 g Marzipan-
Rohmasse

100 g gesiebter
Puderzucker

1 Eßl. Kirschwasser

Puderzucker

die Zutaten zu einer einheitlichen Masse verkneten, in mit
ausgestäubte Pralinenförmchen drücken oder Motive
daraus formen
das Konfekt vorsichtig mit einem Holzstäbchen aus den
Förmchen lösen

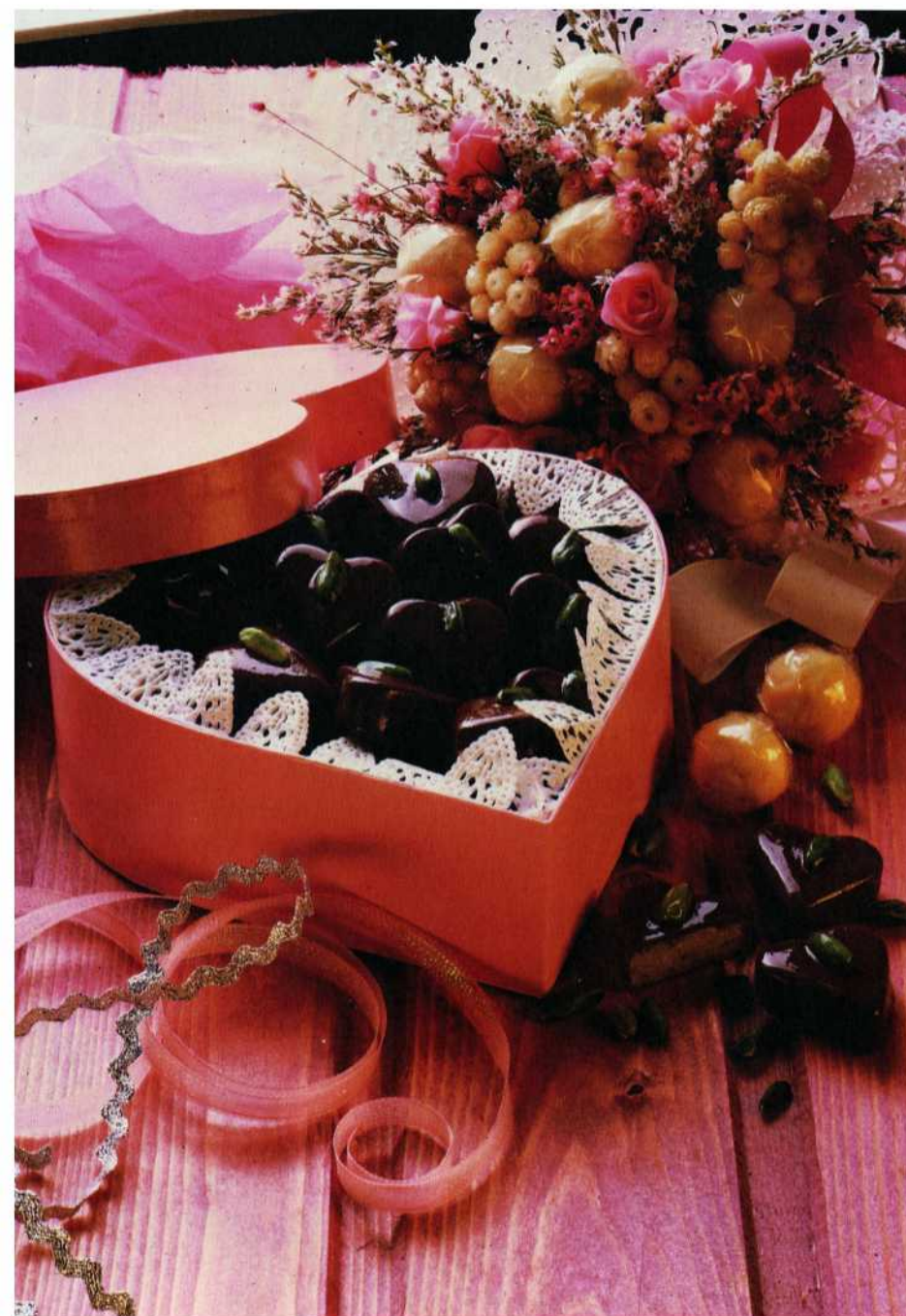
für den Guß

Puderzucker
Eiweiß oder Wasser

sieben, mit so viel
verrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht
das Konfekt damit überziehen

Puderzucker
Eiweiß
Back- und Speisefarbe

sieben, mit
glattrühren, mit
färben, das Konfekt damit verzieren.



Baumkuchenschnitten

(Foto S. 93)

- 5 Eiweiß steif schlagen
 250 g Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren
- 200 g Zucker
 2 EBl. Vanillezucker
 5 Eigelb nach und nach hinzufügen
 125 g Mehl
 75 g Speisestärke
 100 g gemahlene Mandeln vermengen und eßlöffelweise unter den Teig rühren
 Kardamom, Zimt
 1 EBl. Rosenwasser
 1 EBl. Rum hinzufügen, zum Schluß den Eischnee vorsichtig unterheben
- 1/2 Blech mit Backpapier auslegen, eine hauchdünne Teigschicht mit dem Teigschaber aufstreichen, im vorgeheizten Backofen
- Strom:** Etwa 220, **Gas:** Etwa 4
 etwa 5 Minuten backen, herausnehmen, eine zweite Schicht aufstreichen und wieder backen
 auf diese Weise nacheinander 6–8 Schichten backen
 das Gebäck aus dem Backofen nehmen, auf die Arbeitsplatte stürzen und das Backpapier abziehen,
 sofort in Rechtecke schneiden und abkühlen lassen
- 200 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen,
 die Baumkuchenschnitten mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf ein Kuchengitter setzen,
 mit einer Gabel Linien auf die Oberfläche drücken,
 trocknen lassen, in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Busserl

- 2 Eiweiß steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
- 100 g feinkörnigen
 Zucker unterschlagen
 1 gestrichener EBl. Kakao sieben, mit
 50 g zartbitterer
 feingeschnittener
 Schokolade vorsichtig unterheben, mit 2 Teelöffeln walnußgroße Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen
- Strom:** 130–150 (vorgeheizt), **Gas:** 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 25–35 Minuten.

