

Weihnachtliches BACKEN



**Plätzchenduft
für stimmungs-
volle Vorfreude**

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 Gebäckensorichtig 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

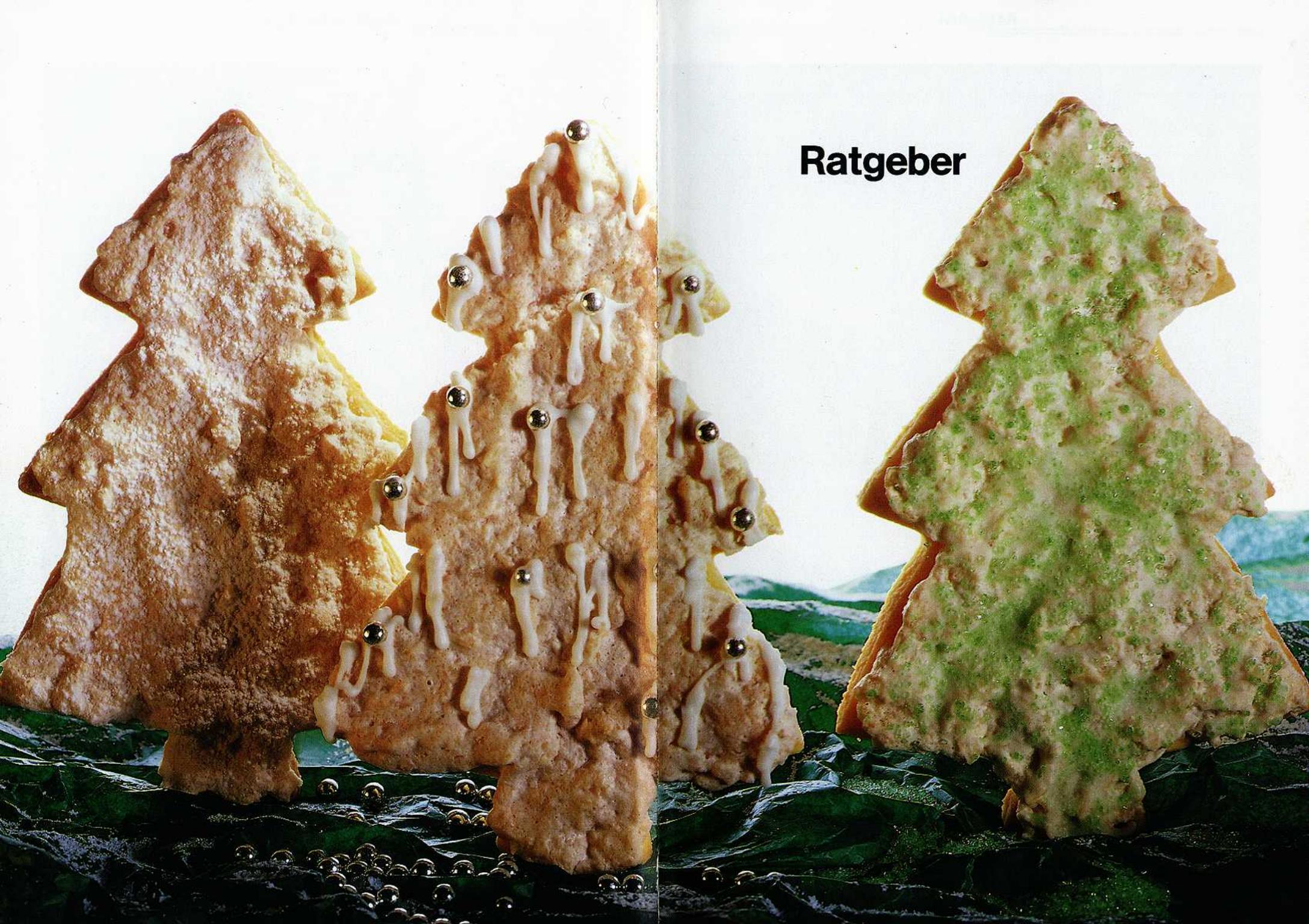
Schnuppern Sie schon den Duft von
Vanille, Rum, Zimt, Honig und Marzipan?

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 Verzieren von Gebäck

Ein wahrer Augenschmaus und Vorgenuß sind farbenfroh 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, wohlgeschmeckender 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 verschönzt, denn Kinder lieben Buntes. 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 Gläserränder kurz in ein Schälchen
mit Wasser getaucht und dann in Regen-
bogen-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 geeig-

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.

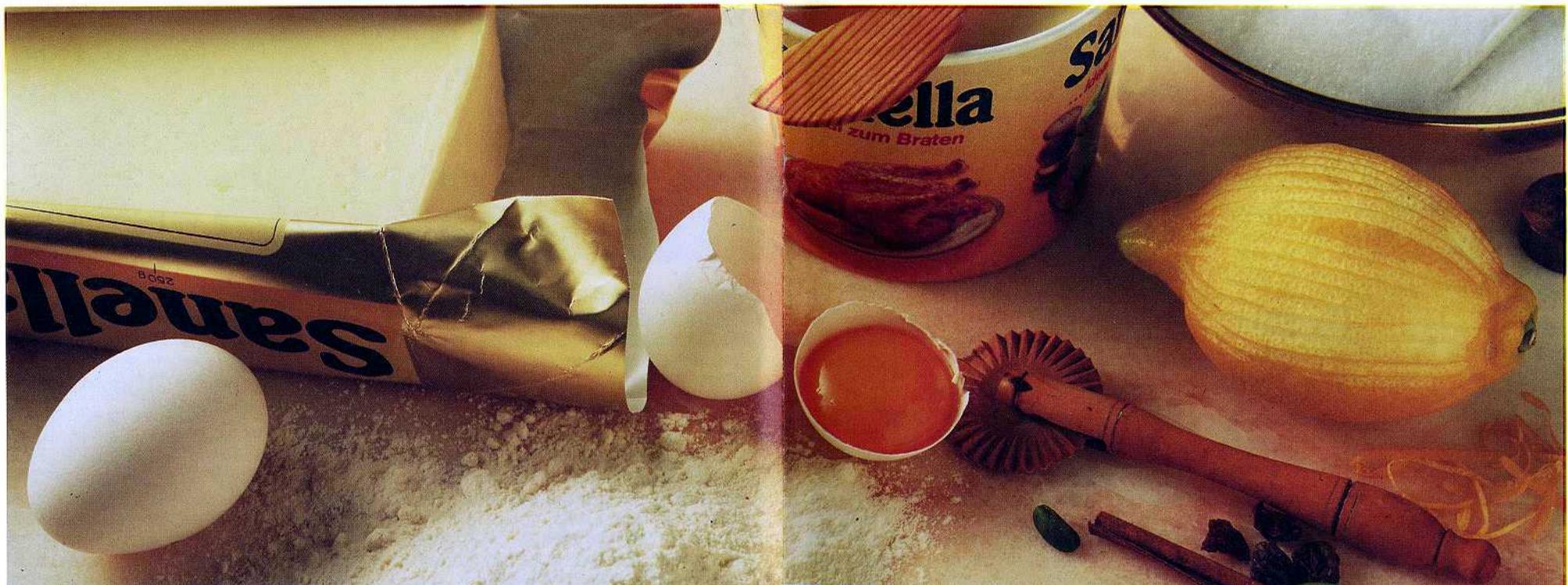
Pflanzenöl

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

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

Weiße 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 Pflanzensaften. 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 Zuckerablaufzucker.

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 Kapselfrucht 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 *Coriandrum 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 Pomeranz. 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 Stangen-Zimt 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)

Für den Teig mit

125 g Honig	langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkalte Masse mit einem Handrührgerät mit Rührbesen
50 g Zucker	
1 Päckchen Vanillin-Zucker	
60 g Butter	
1 Eigelb	
1 Messerspitze gemahlenen Zimt	
1 Messerspitze gemahlene Nelken	rühren
250 g Weizenmehl mit	
2 gestrichenen Teel. Backpulver	
1 gestrichenen Teel. Kakao	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: 175-200	
Gas: 3-4	
Backzeit: Etwa 15 Minuten	
100 g Puderzucker	zum Verzieren mit so viel
Eiweiß	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 mit	langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkalte Masse
100 g Zucker	
50 g Butter, Margarine oder Schweineschmalz	
1 EBl. Wasser	
1 Ei	
1 gestrichenen Teel. gemahlenen Zimt	
2 Tropfen Backöl Bittermandel	
3 Tropfen Backöl Zitrone	rühren
500 g Weizenmehl mit	
12 g (4 gestrichene Teel.) Backpulver	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 flachdrücken, auf der Oberseite mit bestreichen, in drücken, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Milch	
Hagelzucker	
Strom: 175-200	
Gas: 3-4	
Backzeit: 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

1/2 Teel. gemahlenen
Zimt

2 Tropfen

Backöl Bittermandel

250 g Weizenmehl

9 g (3 gestrichene

Teel.) Backpulver

mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ 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

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

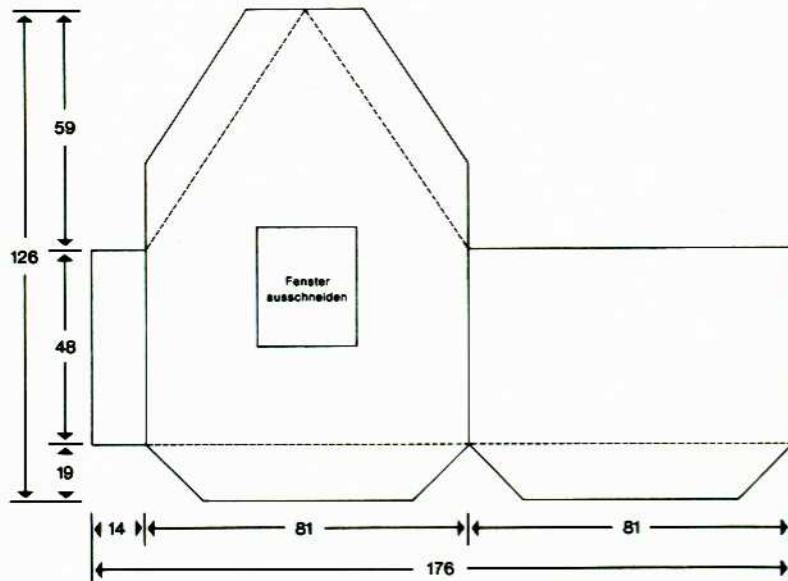
mit so viel
glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht
(bei Bedarf nochmals die gleiche Menge anrühren, da auch alle Süßigkeiten mit Eiweiß angeklebt werden)

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
Watte
bunten
Zuckersachen
bekleben, mit Eiszapfen aus Guß versehen
- für den Zaun
Zuckerstäbchen
Zuckerkugeln
in Abständen ankleben
nach Belieben
hineinstellen, alles leicht mit
bestäuben.
- Märchenfiguren
Puderzucker



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
mit
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
½ gestrichenen Teel.
gemahlenen Kardamom
½ gestrichenen Teel.
gemahlene Nelken
1 Fläschchen
Rum-Aroma
375 g Weizenmehl
9 g (3 gestrichene Teel.)
Backpulver
1 gestrichenen EBl. Kakao
5 EBl. Milch
rühren
mit
- mischen, sieben, nach und nach eßlöffelweise mit
unterrühren
den Teig mit einem Teigschaber in einem Rechteck von
35 x 20 cm auf ein gefettetes Backblech streichen, vor
den Teig ein mehrfach umgeknicktes Stück Alufolie legen,
in den vorgeheizten Backofen schieben
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
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
- 175 g Puderzucker
Eiweiß
Schokoladengeld
Zuckersachen
4 Schokoladenriegel
(farbig eingepackt)
Watte
zusammenkleben, als Schornstein auf der Lokomotive
anbringen, den Rauch aus
herstellen.

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

100 g Honig
50 g Zucker
etwas Salz
25 g Margarine
z. B. Sanella
1 Eßl. Wasser
1 Ei
½ Teel. gemahlener
Zimt
2 Tropfen
Backöl Bittermandel
250 g Weizenmehl
25 g Kakao
9 g (3 gestrichene
Teel.) Backpulver
mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ 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
175–200, Gas: 3–4
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 zurück-
lassen

für die Kugeln

die zurückgelassenen Gebäckreste leicht zerdrücken, mit
15 g gesiebtem
Puderzucker
1 Ei
1–2 Eßl. Rum
oder Orangenlikör
½ 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

Süßigkeiten

mit so viel
verrühren, daß ein dickflüssiger Guß entsteht
die Tannenbäume damit verzieren, die Schneemänner
damit bestreichen, nach Belieben mit
garnieren
die Schlitten ebenfalls mit Guß zusammensetzen

100 g gesiebten
Puderzucker
Eiweiß

Puderzucker

für den Guß

mit so viel
verrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht
den Karton damit bestreichen, Schneemänner, Tannen-
bäume, Schlitten, den Zaun aus Steinen und Kugeln
darauf kleben, mit
bestäuben.

Honigbrot

Für den Teig
mit

250 g Honig
200 g Zucker
65 g Margarine
125 ml (½ l) Malzbier

je $\frac{1}{2}$ gestrichenen Teel.
gemahlener Kardamom,
gemahlene Nelken
1 gestrichenen Teel.
gemahlener Zimt
1 Ei

1 Fläschchen
Rum-Aroma
6 Tropfen
Citro-Back,
z. B. von Schwartau
3 Tropfen

Backöl Bittermandel
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver

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

röhren
mit
mischen, sieben, eßlöffelweise unterröhren
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 Eßl.

gemahlenem Zimt

1 Messerspitze

gemahlenen Nelken

1 Messerspitze

gemahlener Muskatblüte

3 Tropfen

Backöl Zitrone

½ Fläschchen

Rum-Aroma

500 g Weizenmehl

1 Päckchen

Backpulver

mit einem Rührloßel gut verrühren

mit

mischen, zu $\frac{1}{3}$ 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

Pistazienkerne

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 unter die fast erkaltete Masse nach und nach
2 Eier	
3 EBl. Aprikosen-Konfitüre	
2 gestrichene Teel. gemahlenen Zimt	
je 1 Messerspitze gemahlene Nelken, gemahlene Kardamom	
2 Tropfen Backöl Bittermandel	
1 Fläschchen Rum-Aroma	röhren mit
375 g Weizenmehl	
2 gestr. EBl. Kakao	
12 g (4 gestrichene Teel.) Backpulver	mischen, sieben, eßlöffelweise unterröhren
100 g abgezogene, gehackte Mandeln	
125 g verlesene Korinthen	zuletzt unterröhren 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

Für den Teig	
125 g Honig, z. B. von Schwartau	
200 g Zucker	
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. gemahlenen Zimt	
400 g Weizenmehl	röhren mit
20 g Kakao	

100 g Speisestärke	
1 Päckchen Backpulver	mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise unterröhren, 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	anröhren, zum Kochen bringen, kurz aufkochen, abkühlen lassen, die Plätzchen dünn damit bestreichen abziehen, halbieren, die Plätzchen damit garnieren, in den vorgeheizten Backofen schieben
100–125 g Mandeln	
Strom: 175–200	
Gas: 3–4	
Backzeit: Etwa 20 Minuten.	

Tannenbäumchen

Für den Teig	
100 g Honig	
50 g Zucker	
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. gemahlenen Zimt	
2 Tropfen Backöl Bittermandel	röhren mit
250 g Weizenmehl	
25 g Kakao	
9 g (3 gestrichene Teel.) Backpulver	mischen, sieben, nach und nach eßlöffelweise $\frac{2}{3}$ davon unterröhren, den Rest des Mehls darunter kneten, sollte der Teig kleben, noch hinzufügen
Weizenmehl	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 Papier-schablonen) und pfenniggroße Stücke ausschneiden, diese mit Hilfe langer, runder Holzstäbchen abwechselnd so aufspießen, daß Tannenbäumchen entstehen, mit Puderzucker verzieren.

Thorner Kathrinchen

(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 $\frac{1}{2}$ 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 Kathrinchen 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
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-

Zucker, 3 Eiern

1 gut gehäuften Teel.

gemahlenem Zimt

1 Messerspitze

gemahlenen Nelken

abgeriebener Schale von

½ Zitrone (unbehandelt),

oder Citro-Back,

z. B. von Schwartau

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

etwa 100 g
geviertelten

Walnußkernen

nach und nach unterrühren
mit

mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren
den Teig auf ein gefettetes Backblech geben, leicht mit
Mehl bestäuben, etwa 1 cm dick ausrollen, in Abständen
so mit

Strom: 175–200, Gas: 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4
Backzeit: 15–20 Minuten

Für den Teig

200 g Honig
oder Sirup

100 g Zucker

etwas Salz

50 g Butter

oder Margarine

1 EBl. Wasser

1 Ei

1 gestrichenen Teel.

gemahlenen Zimt

2 Tropfen

Backöl

Bittermandel

500 g Weizenmehl

1 Päckchen

Backpulver

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

röhren

mit

mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise unterröhren

den Rest des Mehls unter den Teigbrei kneten, sollte er
kleben, noch etwas Mehl hinzugeben $\frac{2}{3}$ des Teiges auf
einem gefetteten Backblech ausrollen (reicht für $\frac{3}{4}$ 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

Strom: 200–225

Gas: 4–5

Backzeit: Etwa 20 Minuten

100 g Puderzucker
2 EBl. Zitronensaft

für den Guß

sieben, mit

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.

Gefüllter Honigkuchen

Für den Teig

200 g Honig
oder Sirup

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

röhren

mit

mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise unterröhren

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 Zitrone

1 gestrichenen Teel.

gemahlenen

Kardamom

1 gestrichenen Teel.

gemahlenen Zimt

500 g Weizenmehl

9 g (3 gestrichene Teel.)

Backpulver

röhren

mit

mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon eßlöffelweise unterröhren, den
Rest des Mehls mit

30 g gemahlenen

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

Strom: 175–200

Gas: 3–4

Backzeit: Etwa 10 Minuten.

Hefe & Co.



Weihnachtliche Stutenkerle

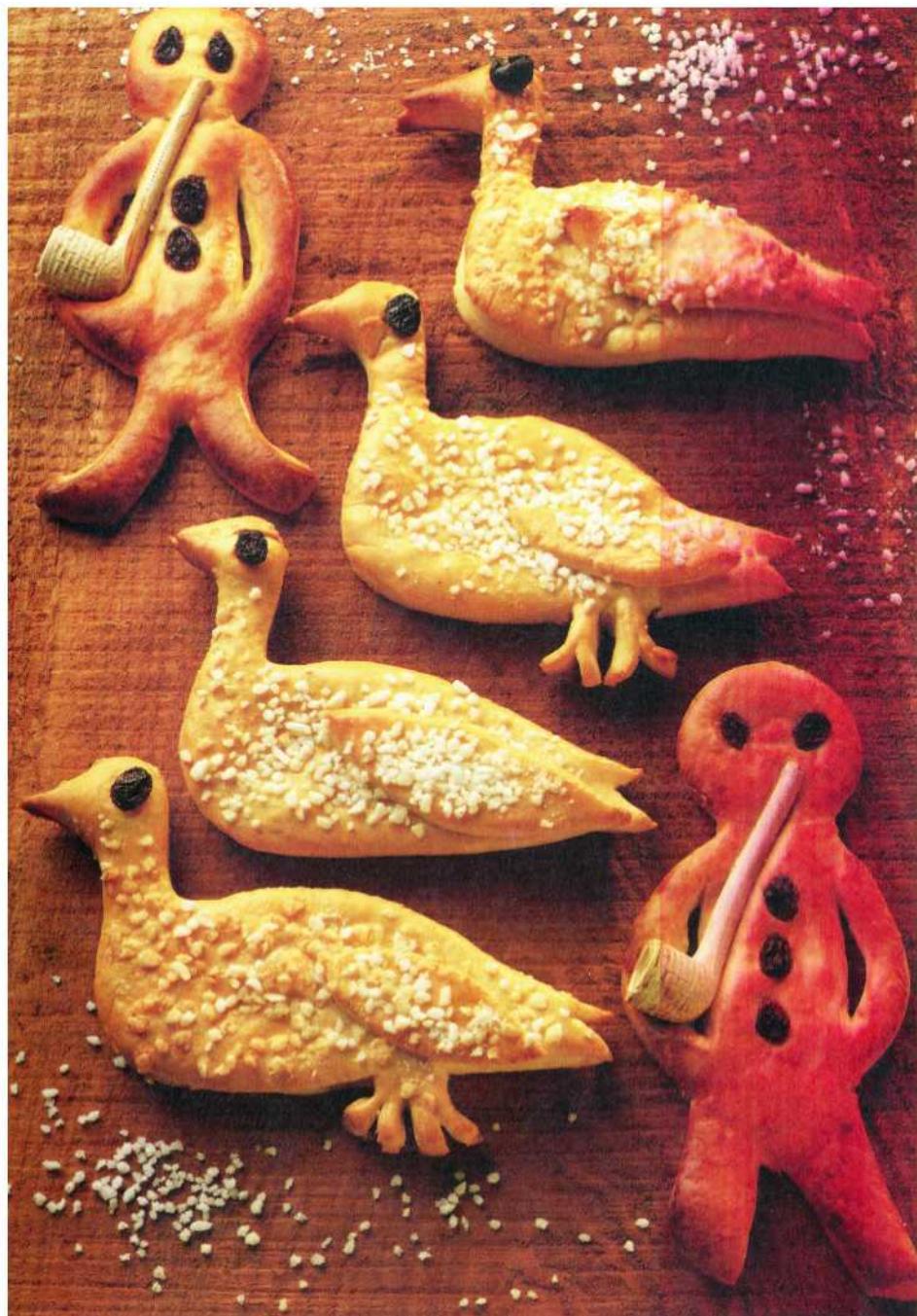
(2 große Figuren, Foto S. 34/35)

- 1/2 Päckchen Frischhefe (20 g)** mit
1 Teel. Zucker
5 Eßl. lauwarmer Milch sorgfältig verrühren, etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen
- 50 g Zucker**
1/8 - 1/4 l lauwarme Milch
100 g Butter
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt)
1 Ei vermischen
500 g Weizenmehl sieben, mit dem Handrührgerät mit Knethaken auf niedrigster 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 $\frac{1}{3}$ 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 Körper setzen. Kragen, „Pelzbordüre“ und Muff aus einem 1 cm dick ausgerollten Teigstück schneiden
- 1 Eigelb**
2 Eßl. 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 Eßl. 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)
lauwarne 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 stehenlassen, 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)

in die Stutenkerle drücken, sie auf ein gefettetes Backblech legen, abgedeckt nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen
das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
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
Strom: 200
Gas: 3-4
Backzeit: 15-20 Minuten.

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

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

175 g kalte Margarine,
z. B. Sanella

125 g Korinthen
(ungeschwefelt)

250 g Rosinen
(ungeschwefelt)

250 g Speisequark
150 g abgezogenen,
gemahlenen

Mandeln
50 g gewürfeltem

Zitronat

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

in Stücke schneiden, auf den Brei geben

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:

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 (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 gehäufter EBl.)
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 Eigeb
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
125 g Korinthen
(ungeschwefelt)

125 g Rosinen
(ungeschwefelt)

100 g gewürfelten
Zitronat

oder Orangeat
100 g abgezogene,

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

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
Vorheizen 250, backen 160–180
2–3
50–60 Minuten

1 Eiweiß
Strom:
Gas:
Backzeit:

75–100 g Margarine,
z. B. Sanella

Puderzucker

zerlassen, den Stollen sofort nach dem Backen damit
bestreichen, mit
bestäuben.

Napfkuchen

500 g Weizenmehl

1 Päckchen

Trocken-Hefe

150 g Zucker

1 Päckchen

Vanillin-Zucker

6 Tropfen

Backöl Zitrone

etwas Salz

200 g zerlassene,
lauwarne Margarine,
z. B. Sanella

3 Eier

knapp 200 ml

lauwarne Milch

in eine Schüssel sieben, mit

sorgfältig vermischen

hinzufügen, alles mit einem elektrischen Handrührgerät
mit Kneithaken 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 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)

Für den Teig

500 g Weizenmehl
1 Päckchen

Trocken-Hefe

100 g Zucker

etwas Salz

1 Ei

125 g zerlassene,

lauwarme Margarine,

z. B. Sarella

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 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

75 g Korinthen

(ungeschwefelt)

125 g Rosinen

(ungeschwefelt)

50 g gewürfeltem Zitronat

50 g abgezogenen,

gehackten Mandeln

50 g Zucker

1 Päckchen

Vanillin-Zucker

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
175-200, Gas: 3-4
25-35 Minuten

Dosenmilch

Strom:

Backzeit:

für den Guß

50 g Puderzucker
etwa 1 Eßl. heißem

Wasser

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



Aprikosenzopf

150 g getrocknete, grob gehackte Aprikosen
 75 g abgezogene, gehackte Mandeln
 50 g feingewürfelter Zitronat
 25 g feingewürfelter Orangeat, z. B. von Schwartau
 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 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
 abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone (unbehandelt), oder Citro-Back, z. B. von Schwartau
 etwas Salz

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

sorgfältig mischen

100 g Zucker
 150 g zerlassene, lauwarme Margarine, z. B. Sanella
 200 ml lauwarme Milch
 1 Ei
 ausgekratztes Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
 abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone (unbehandelt), oder Citro-Back, z. B. von Schwartau
 etwas Salz

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, 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 Teigstück 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 verpackt hält er sich einige Zeit frisch.

Hefezopf

(Foto S. 47)

500 g Weizenmehl 1 Päckchen Trocken-Hefe
 Salz
 75 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Fläschchen Rum-Aroma
 3 Tropfen Backöl
 Zitrone
 3 Tropfen Backöl
 Bittermandel
 je 1 Messerspitze gemahlene 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 verarbeiten

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

beide Zutaten verlesen

50 g abgezogene, gemahlene Mandeln
 50 g gewürfelter Zitronat, z. B. von Schwartau

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

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 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
125 g Zucker
1 Prise Muskatnuß
½ Teel.
gemahlene Nelken
½ Teel. gemahlenen Zimt
2 Tropfen Backöl
Bittermandel
einige Tropfen
Rum-Aroma
einige Tropfen
Backöl Zitrone
125 g gemahlene
Mandeln
125 g abgezogene,
gehackte Mandeln
125 g feingewürfeltes
Zitronat
Oblaten
(Durchmesser
etwa 6 cm)
Strom:
Gas:
Backzeit:
150 g Puderzucker
2-3 EBl.
heißem Wasser
- mit
schaumig schlagen, nach und nach
unterrühren
unter die Eiermasse rühren, den Teig fingerdick auf
verstreichen oder als flache Häufchen auf ein gefettetes
Backblech setzen, in den vorgeheizten Backofen
schieben
Etwa 180
Etwa 3
Etwa 20 Minuten
für den Guß
sieben, mit
zu einer dickflüssigen Masse verrühren, die noch warmen
Lebkuchen damit bestreichen.

Pfeffernüsse mit Guß

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl
9 g (3 gestrichene Teel.)
Backpulver
325 g Zucker
½ Fläschchen
Backöl Zitrone
je 1 Messerspitze
gemahlenen Ingwer,
gemahlenen Kardamom,
- mit
mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine
Vertiefung drücken

gemahlene Nelken,
gemahlenen weißen
Pfeffer

- 1 schwach gehäuften
EBl. gemahlenen Zimt
2 Eier
6 EBl. Milch oder Wasser
50 g Mandeln
50 g gewürfeltes Zitronat

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

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 2½ 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
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

- 200 g feinkörnigen
Zucker

steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt
sichtbar bleibt
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

Für den hellen Teig mit:

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

125 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

für den dunklen Teig

mit 20 g Back-Kakao, z. B. von Schwartau
15 g Zucker
1 EBl. Milch 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	geschmeidig rühren, nach und nach
250 g Zucker	
2 Päckchen	
Vanillin-Zucker	
3 Eigelb	
abgeriebene Schale von 1 Zitrone oder Apfelsine (unbehandelt)	unterrühren
500 g Weizenmehl	mit
6 g (2 gestrichene Teel.) Backpulver	mischen, sieben, nach und nach eßlöffelweise mit unterrühren
gut 1 Eßl. Milch	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 vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 175–200	
Gas: 3–4	
Backzeit: Etwa 15 Minuten.	
Abwandlung:	
100 g Puderzucker	
20 g Back-Kakao, z. B. von Schwartau	mischen, sieben, mit
etwa 1½ Eßl. heißem Wasser	glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht
50 g Butter	zerlassen, heiß darunter rühren
	das Gebäck an einer der Schmalseiten mit dem Guß bestreichen oder es damit verzieren.

Kulleraugen

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	
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
etwas Eiweiß	aus dem Teig daumendicke Rollen formen, in so große Stücke schneiden, daß sich daraus knapp walnußgroße Kugeln formen lassen
etwa 50 g abgezogene, gehackte Mandeln	jede Kugel zuerst mit der oberen Seite in tauchen, dann in 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	mit
125 g Speisestärke	
6 g (2 gestrichene Teel.) Backpulver	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
 125 entkernte Datteln
 150 g abgezogene, gehackte Mandeln
 30 g Speisestärke 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 vorheizten Backofen schieben.
 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.

gemahlene 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.)

Backpulver

vorsichtig unterrühren

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

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. gemahlene

Kardamom

2 Messerspitzen

gemahlene Nelken

1 gestrichenen Teel.

gemahlene Zimt

2 Eier

200 g kalte Butter

100 g abgezogene,

gemahlene

Mandeln

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

in Stücke schneiden, auf den Brei geben

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 Formen (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 Spekulatustücke 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)

Für den Teig mit

3 Eigelb
120 g Zucker
1 Päck. Vanillin-Zucker

so lange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist

3 Tropfen Backöl Zitrone

1 Messerspitze Backpulver
200-250 g abgezogenen, gemahlenen Mandeln*

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

bestreuten Tischplatte etwa $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Herzen ausstechen, auf ein mit Back-Trennpapier belegtes Backblech legen

175-200

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

Backzeit: Etwa 10 Minuten

für den Guß

100 g Puderzucker
1-1½ Eßl. Zitronensaft (oder 1 Tube

Fondant-Glasur Zitrone, z. B. von Schwartau)

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

125 g geraspelte zartbittere Schokolade

250 g abgezogenen, gehackten Mandeln

darunter schlagen

mit

mischen, vorsichtig unter den Eierschnee heben (nicht rühren)

den Teig in Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen

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, cremeartige 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 bestäubtes Backblech setzen
Weizenmehl	
1 Eiweiß	
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
Dosenmilch	sollte der Eierschnee nicht reichen, die restlichen Stangen mit
Zucker	bestreichen, mit
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 gemahlenen 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 mit	
150 g Weizenmehl	
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 gemahlenen 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
3 EBl. rotem Gelee	die Hälfte der erkalteten Plätzchen mit 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 $\frac{1}{2}$ Zitrone (unbehandelt)	
125 g Speisequark	
200 g Weizenmehl	
4½ g (1½ gestrichene Teel.) Backpulver	unterrühren mit
6 EBl. Milch	
50–75 g verlesene Rosinen	mischen, sieben, abwechselnd mit unterrühren
	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	
30 g Back-Kakao, z. B. von Schwartau	
150 g Kokosraspel	
	unterschlagen
	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
 $1\frac{1}{2}$ g ($\frac{1}{2}$ gestrichener Teel.) Backpulver
 mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken

65 g Zucker
 1 Päckchen Vanillin-Zucker
 1 Ei

65 g kalte Margarine, z. B. Sanella

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
 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

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	<i>Für den Teig</i> mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ Minute)
Salz	
1 Fläschchen Backöl	unterrühren
Zitrone	sieben, eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teig auf der Tischplatte kurz durchkneten, ihn einige Zeit kaltstellen
300 g Weizenmehl	den Teig knapp $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 4 cm) ausschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: Backzeit:	175–200, Gas: 3–4 10–15 Minuten
für den Guß	
175 g Puderzucker	sieben, mit
4–5 Eßl. Orangenlikör oder Zitronensaft	glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht, die erkaltenen Plätzchen damit bestreichen
kandierte Orangenscheiben	in Stücke schneiden, die Plätzchen damit garnieren

Gefüllte Ingwerplätzchen

250 g Weizenmehl	<i>Für den Teig</i>
1½ g (½ 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 Eßl.	

gewürfelte Ingwerfrüchte	
1½ gestrichenen Teel.	
gemahlener Ingwer	
½ gestrichenen Teel.	
gemahlener Zimt	
1 gestrichener 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 ausschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom:	175–200
Gas:	3–4
Backzeit:	Etwa 5 Minuten
	die Hälfte der erkaltenen Plätzchen auf der Unterseite dünn mit
2 Eßl. bitterer Orangenmarmelade (durch ein Sieb gestrichen)	bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf setzen
100 g Puderzucker	
1–2 Eßl. Ingwersirup	
1–2 Eßl. Wasser	
Ingwerfruchtstückchen	verrühren, so daß ein dickflüssiger Guß entsteht die Oberfläche der Plätzchen damit bestreichen, mit garnieren.

Teegebäck

Für den Teig	
500 g Weizenmehl	
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 bestreichen, in drücken, auf ein Backblech legen.
Milch Zucker	
Konfitüre Puderzucker	für Fruchtplätzchen den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen und Ringe in gleicher Größe ausstechen, auf ein Backblech legen die erkalteten Plätzchen mit bestreichen, auf jedes einen mit bestäubten Ring legen
Konfitüre oder Gelee Puderzucker	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 bestreichen, die übrigen darauf legen, mit bestäuben
Milch Zucker oder ab- gezogenen, gehackten, gemahlenden oder gehobelten Mandeln	für Zucker- oder Mandelplätzchen den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen, mit bestreichen, mit bestreuen
Strom: Gas: Backzeit:	175–200 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4 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 Eßl. 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
Strom: Gas: Backzeit:	den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, 40 Plätzchen (Durchmesser etwa 7 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben 175–200 3–4 12–15 Minuten
	für die Buttercreme aus
1 Päckchen Pudding- Pulver Schokolade 50 g Zucker 4 Eßl. kalter Milch 250 ml (1/4 l) Milch	nach der Vorschrift auf dem Päckchen einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren
75 g Puderzucker 20 g Kakao etwa 1 1/2 Eßl. heißem Wasser 25 g Kokosfett	für den Guß mischen, sieben, mit
150 g Butter oder Margarine	glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht zerlassen, unterrühren, die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Oberseite damit bestreichen
25 g Kokosfett	geschmeidig rühren, den erkalteten Pudding eßlöffelweise darunter geben (darauf achten, daß weder Fett noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt) zerlassen, unterrühren die nicht bestreichenen Plätzchen auf der Unterseite spiralförmig 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 $\frac{1}{2}$ 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 hineingeben
- 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln**
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
- Strom:** 175–200
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 bestreichen
Dosenmilch	

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

Tiroler Plätzchen

225 g Weizenmehl	Für den Teig 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 gemahlenen 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
1 Eigelb	den Teig dünn ausrollen, in kleine Stücke (etwa 3 x 3 cm) räden oder schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen
etwas Dosenmilch	mit
Strom:	verschlagen, den Teig damit bestreichen
Gas:	175-200
Backzeit:	5 Minuten vorheizen 3-4, backen 3-4
	Etwa 10 Minuten.
etwa 30 g Puderzucker	für den Guß mit
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

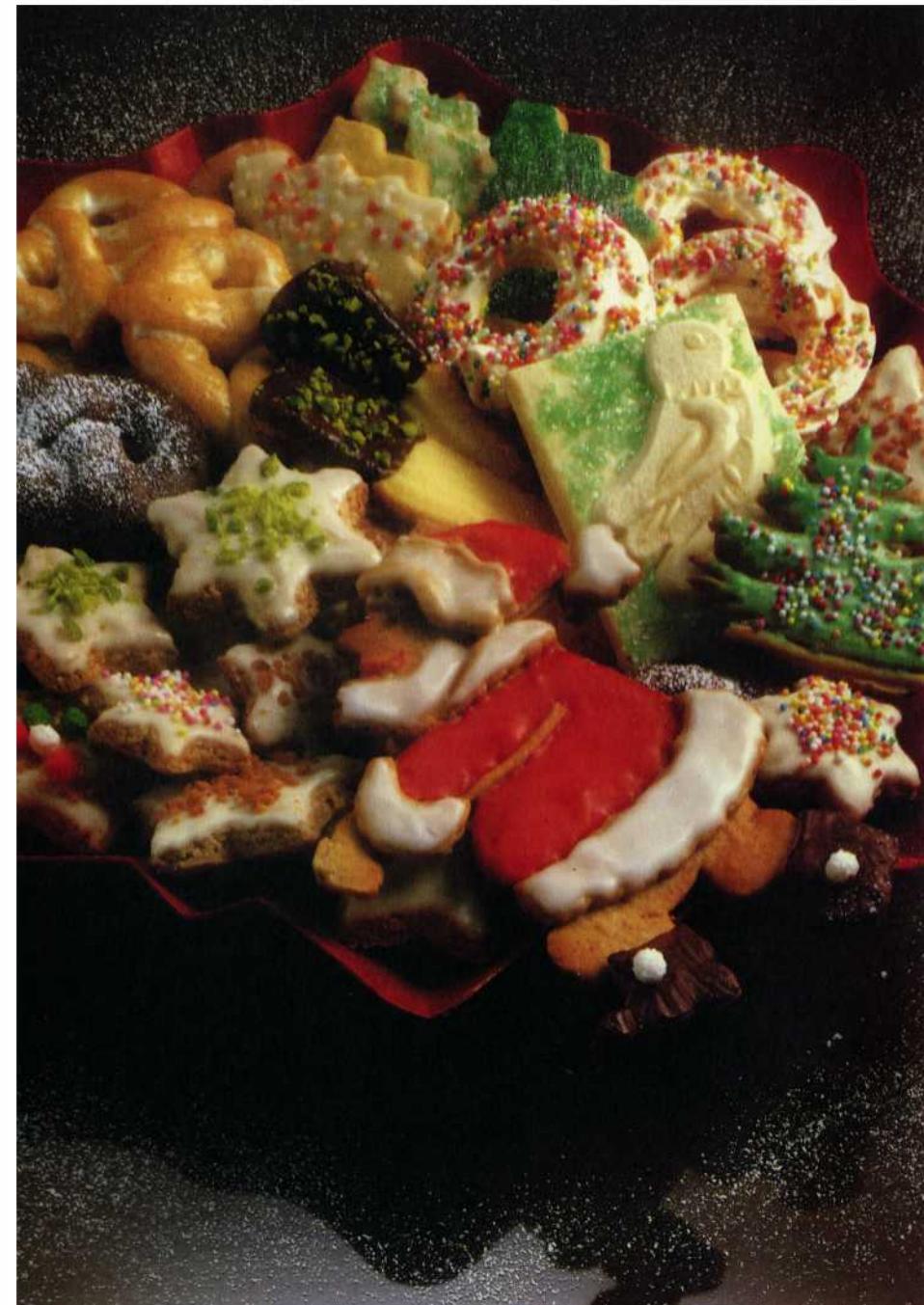
(Foto S. 79)

- 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
Zuckerstreusel die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen, Ringe (Durchmesser etwa 6 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen, mit bestreuen, die Ringe einige Stunden antrocknen lassen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
Strom: 100–120
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“
Gebäck-Schmuck Regenbogen-Zucker, z. B. von Schwartau
verzieren, mit und garnieren.

Thorner Gewürzbrezel

(Foto S. 79)

- Für den Teig**
200 g Honig mit
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 Schwartau

nach Vorschrift auf der Packung erwärmen, das erkaltete Gebäck damit bestreichen
oder
sieben, mit
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
1 Teel. gemahlenen
Zimt

175 g unabgezogene
gemahlene Mandeln

gesiebtem
Puderzucker

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

bestreuten Tischplatte, gut $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Back-Trennpapier belegtes Backblech legen
das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben
160–180
2–3
etwa 20 Minuten

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

1 Beutel
gehackten
Pistazien oder 100 g
Haselnuß-Krokant

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

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 $\frac{1}{2}$ Minute geschmeidig rühren, nach und nach

150 g Zucker
Salz

1 Beutel
Orange-back

1 Ei
1 Eigelb

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
300–375 g
Weizenmehl
 $\frac{1}{2}$ gestrichenen
Teel. Backpulver

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, 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
200–225

3–4
Backzeit: 12–15 Minuten

für den Guß

150 g Halbbitter-
Kuvertüre,
z. B. Schwartau

gehackten Pistazien
Regenbogen-Zucker
Zuckerstreusel

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

bestreuen.

Marzipan-Monde

(Foto S. 83)

200 g Marzipan- Rohmasse	mit
75 g gesiebtem Puderzucker	
150 g unabgezogenen, gemahlenen Mandeln	
3 gestrichenen Teel. Speisestärke	
1 Eiweiß	
30 g feingewürfeltem Zitronat	
2 Teel. Orangen- oder Mandellikör	
½ Beutel Zitronen- Aroma	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
Puderzucker	
Strom: Backzeit:	175–200, Gas: 2–3 10–12 Minuten (Plätzchen müssen sich noch feucht anfühlen)
Puderzucker	die erkalteten Plätzchen mit bestäuben.

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
50 g Weizenmehl	mit
3 g (1 gestrichener Teel.) Backpulver	mischen, sieben, mit den erkalteten Haferflocken eßlöffelweise unterrühren
Strom: Gas:	von dem Teig mit 2 Teelöffeln walnußgroße Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen
Backzeit:	175–200 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4 12–15 Minuten.



Friesenkeks

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

Mandelhörnchen

<i>Für den Teig</i>
200 g Marzipan-Rohmasse
2 Eiweiß
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
Strom:
Gas:
Backzeit:

bestreuen, in den vorgeheizten Backofen schieben
175-200
3-4
10-15 Minuten

zum Bestreichen

100 g dunkle Kuchenglasur
nach der Vorschrift auf dem Beutel auflösen, die Enden der erkaltenen 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	hinzufügen
125 g gesiebten Puderzucker	
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 gemahlenen Zimt	
2 Tropfen Backöl Bittermandel	unterschlagen
100 g abgezogene, gehäckelte Mandeln	
75 g abgezogene, gehackte Mandeln	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	
75 g Weizenmehl	unterrühren
1½ g (½ gestr. Teel.)	mit
Backpulver	mischen, sieben, eßlöffelweise unterrühren den Teig in die gefettete, mit
Semmelmehl	ausgestreute Nikolausform füllen
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

Für den Teig	
125 g Weizenmehl	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	
2 Eiweiß	mit
100 g Zucker	
1 Teel. gemahlenem	
Zimt	verrühren, im Wasserbad so lange schlagen, bis der Eier- schnüffel fest ist

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

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	
1 Eiweiß	steif schlagen
60 g Puderzucker	sieben, eßlöffelweise unter den Schnee schlagen 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 175–200 3–4 Backzeit: 10–15 Minuten.

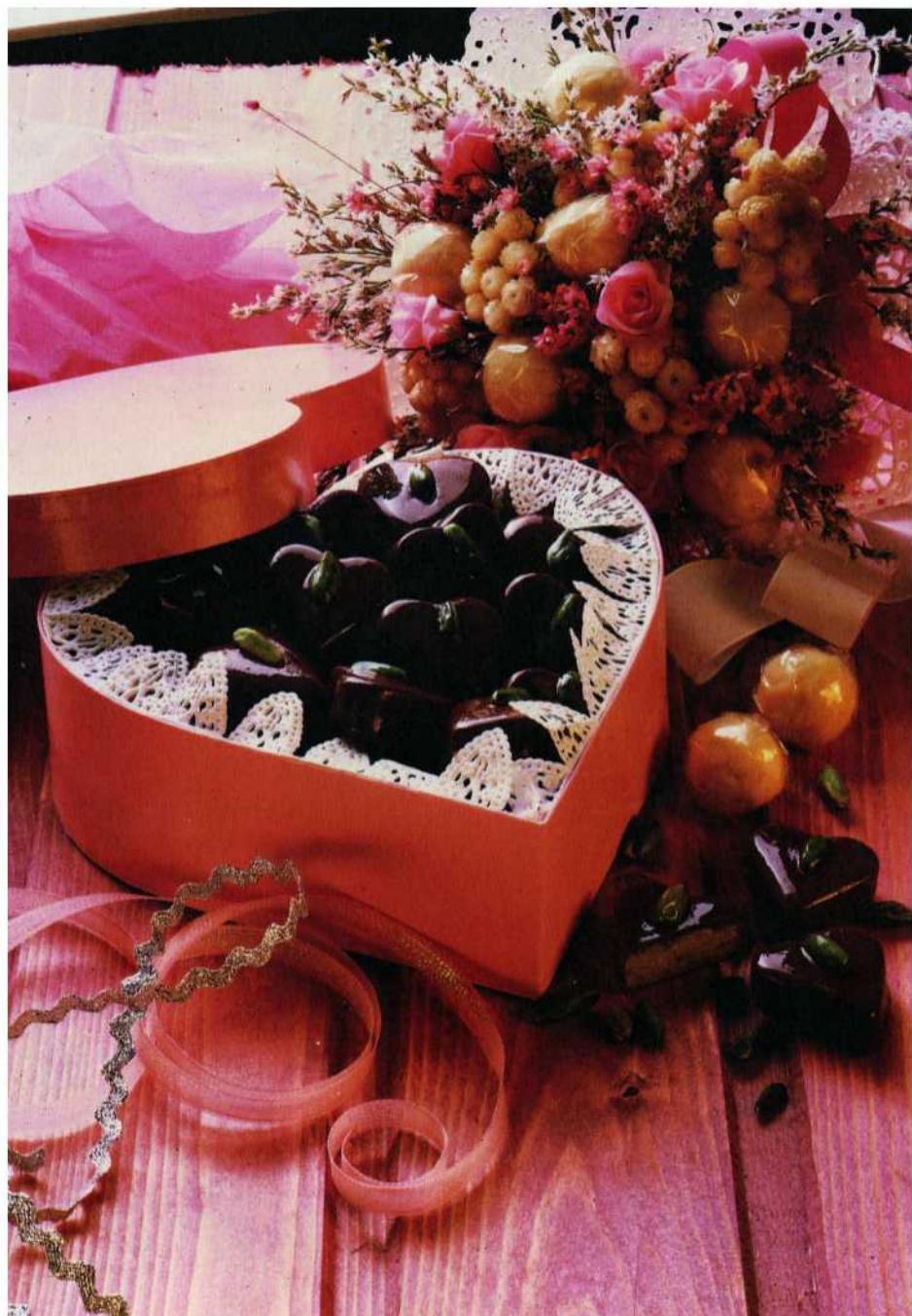
Pistazien-Marzipan-Herzen

(40–50 Stück — Foto S. 91)

- 200 g Marzipan-
Rohmasse mit
100 g gesiebtem
Puderzucker
50 g gemahlenen
Pistazienkernen
1 EBl. Kirsch- oder
Marillenlikör mit einem Handrührgerät mit Knethaken verkneten,
die Masse auf
gesiebtem Puder-
zucker etwa 1 cm dick ausrollen, mit einem Garnierausstecher in
Herzform Herzen ausstechen (die Ausstechförmchen
jeweils vorher in gesiebten 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
garnieren, den Guß fest werden lassen.
- Pistazienkerne

Marzipankonfekt

- 200 g Marzipan-
Rohmasse
100 g gesiebter
Puderzucker
1 EBl. 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
- Puderzucker
Eiweiß oder Wasser für den Guß
sieben, mit so viel
verrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht
das Konfekt damit überziehen
sieben, mit
glattrühren, mit
färben, das Konfekt damit verzieren.
- Puderzucker
Eiweiß
Back- und Speisefarbe



Baumkuchenschnitten

(Foto S. 93)

- 5 Eiweiß steif schlagen
 250 g Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren
- 200 g Zucker
 2 Eßl. Vanillezucker
 5 Eigelb nach und nach hinzufügen
 125 g Mehl
 75 g Speisestärke
 100 g gemahlene Mandeln
 Kardamom, Zimt
 1 Eßl. Rosenwasser
 1 Eßl. Rum hinzufügen, zum Schluß den Eischnee vorsichtig unterheben
 ½ Blech mit Backpapier auslegen, eine hauchdünne Teigsschicht 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 Eßl. 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.

