

GU KÜCHENRATGEBER

★ Weihnachts- bäckerei ★



...Plätzchen, Stollen, Keckse & Kipferl

GU

Rezepte

[Stollen, Kipferl und Co.](#)

[Weihnachtsplätzchen leicht gemacht](#)

[Weihnachten - Süßes liebevoll zubereiten](#)

[Weihnachtsbäckerei](#)



Stollen, Kipferl & Co.

Die einzelnen Rezepte wurden entsprechend der Art in vier Rubriken eingeteilt:

Klein, süß, klassisch

Die Großen fürs Fest

Einfach schnell

Verschenken oder vernaschen?



Klein, süß, klassisch

Die Klassiker unter den Plätzchen, die jedes Jahr immer wieder gut sind und ohne die Weihnachten nicht stattfinden kann.

Zimtsterne

Vanillekipferl

Butterplätzchen

Luisenlebkuchen

Spekulatius

Baumkuchenecken

Bratäpfel



Zimtsterne

Für etwa 40 Stück:

- 3 Eiweiße
 - 200 g Puderzucker
 - 1 Päckchen Vanillinzucker
 - 400 g gemahlene Mandeln
 - 2 TL Zimtpulver
- Für das Backblech:**
- Backpapier

Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 30 Min.

Backzeit: 25 Min.

Bei 40 Stück ca.: 80 kcal

- 1) Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Puderzucker und den Vanillinzucker nach und nach dazugeben. Etwa 1 Tasse von dem Eischnee abnehmen und kühl stellen.
- 2) Unter den restlichen Eischnee 300 g Mandeln und das Zimtpulver heben. Den Teig zugedeckt etwa 30 Min. kühl stellen.
- 3) Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 150° vorheizen.
- 4) Die Arbeitsfläche mit den restlichen Mandeln bestreuen und den Teig darauf etwa 7 mm dick ausrollen.
- 5) Einen Sternausstecher in kaltes Wasser tauchen, einen Stern damit ausstechen und auf das Backblech setzen. So fortfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die Sterne dünn mit dem restlichen Eischnee bestreichen.
- 6) Die Zimtsterne im Backofen (Mitte, Umluft 130°) 25 Minuten backen. Die abgekühlten Zimtsterne bewahren Sie am besten in einer gut schließenden Blechdose auf.



Vanillekipferl

Für etwa 50 Stück:

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 150 g kalte Butter
- 70 g geriebene Mandeln

Zum Bestreuen:

- 125 g Puderzucker
- 5 Päckchen Vanillinzucker

Für das Backblech:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 45 Min.

Backzeit: 20 Min.

Bei 50 Stück ca.: 62 kcal

1) Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und den Zucker hineingeben.

2) Die Butter in kleine Würfel schneiden. Butter zusammen mit den Mandeln zum Mehl geben. Alles rasch zu einem glatten Teig kneten.

3) Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Aus dem Teig kleine Kipferl formen und auf das Backblech legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 140°) 15–20 Min. backen.

Butterplätzchen

Für etwa 60 Stück:

- 250 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 TL Vanillinzucker
- 1 Ei, 125 g Butter

Zum Verzieren:

- 150 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL weißer Rum (ersatzweise Wasser)
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Zuckerstreusel
- 25 g klein gehacktes Zitronat

Für das Backblech:

- Butter

Vorbereitungszeit: 45 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit pro Blech: 10 Min.

Bei 60 Stück ca.: 52 kcal



1) Das Mehl mit Zucker, Salz, Vanillinzucker, Ei und Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 1 Std. kühl stellen.

2) Das Backblech mit Butter fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3) Den Teig portionsweise etwa 3 mm dick ausrollen und beliebig ausstechen. Die Plätzchen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10 Min. backen.

4) Die Hälfte des Puderzuckers mit dem Zitronensaft, die andere mit dem Rum und dem Kakao zu einer dickflüssigen Glasur verrühren.

5) Jeweils die Hälfte der Plätzchen mit einer der Glasuren bestreichen. Die dunklen Plätzchen mit Zuckerstreuseln, die hellen mit Zitronat bestreuen.

Luisenlebkuchen

Für etwa 30 Stück:

- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 3 TL Zimtpulver
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale von einer unbehandelten Frucht
- 1 Prise Salz
- 200 g gemahlene Mandeln
- 50 g klein gehacktes Orangeat
- 100 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 30 Backoblaten von 4 cm Ø
- 75 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- je 1 EL gehackte Pistazien und Mandeln



Zubereitungszeit: 40 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit pro Blech: 20 Min.

Bei 30 Stück ca.: 120 kcal

1) Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Gewürze, Zitronenschale, Salz, Mandeln und Orangeat untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und mit der Eimasse verrühren.

2) Oblaten auf das Backblech legen. Teighäufchen darauf setzen und mit einem feuchten Messer kuppelartig streichen. 1 Std. ruhen lassen. Backofen auf 175° vorheizen.

3) Lebkuchen im Backofen (Mitte, Umluft 150°) 20 Min. backen.

4) Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Kuvertüre schmelzen lassen.

5) Jeweils die Hälfte der Lebkuchen mit einer der Glasuren bestreichen. Die dunklen Lebkuchen mit den Mandeln, die hellen mit den Pistazien bestreuen.

Spekulatius

Für etwa 50 Stück:

- 450 g Mehl
- 250 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL gemahlene Muskatblüte
- Salz
- 80 g kalte Butter
- 1 Ei
- 5 Tropfen Bittermandelaroma
- 100 ml Milch

Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit pro Blech: 10 Min.

Bei 50 Stück ca.: 90 kcal

Für das Backblech:

- Butterschmalz
- 150 g gehobelte Mandeln

Außerdem:

- KÜchengarn

1) Das Mehl, den Zucker, die Mandeln, den Zimt, die Muskatblüte und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Butter klein schneiden und darauf verteilen. Das Ei, das Mandelaroma und die Milch hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt 1 Std. kühl stellen.

2) Das Backblech leicht fetten und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3) Den Teig portionsweise auf einen Spekulatiusmodel drücken und ein Stück KÜchengarn zwischen Holz und Teig durchziehen. Den Teig aus der Form auf das Backblech klopfen. Auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten.

4) Die Spekulatius im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 10 Min. goldgelb backen.

TIPP!

Die abgekühlten Spekulatius lagern Sie am besten in einem Karton, der mit ein paar Luftlöchern versehen ist.

Sie können den Teig auch mit einer Spekulatiusrolle ausschneiden. Oder Sie verwenden die üblichen Ausstechformen und drücken anschließend mit einem Stäbchen Linien in die Oberfläche. Dafür den Teig etwa 5 mm dick ausrollen.

Baumkuchenecken

Für etwa 30 Stück:

Für die Füllung:

- 200 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Nougat
- 1 EL Butter
- 1 Eigelb

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 70 g Speisestärke
- 50 g Marzipanrohmasse
- 1 Msp. gemahlene Muskatblüte
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 8 Eier
- 170 g Zucker
- 60 g Mehl
- 1 Prise Salz

Für die Glasur:

- 300 g Zartbitter-Kuvertüre
- 40 g gehackte Pistazien

Für das Backblech:

- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 2 Std.

Kühlzeit: 10 Std.

Backzeit: 25 Min.

Bei 30 Stück ca.: 240 kcal

1) Sahne und Zucker aufkochen. Kuvertüre und Nougat darin auflösen. Butter und Eigelb unterrühren. Füllung 8 Std. kühl stellen.

2) Backofen auf 240° vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Für den Teig Butter mit Speisestärke verrühren. Marzipan klein schneiden, mit Muskatblüte und Zitronenschale zur Buttermasse geben. Alles schaumig rühren.

3) Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig aufschlagen, Mehl unterrühren. Eiweiße mit Salz und dem Rest Zucker zu Schnee schlagen. Butter- und Eigelbmasse miteinander verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

4) Ein Fünftel des Teigs auf das Blech streichen und im Backofen (oben, Umluft 220°) in 5 Min. goldgelb backen. Das nächste Fünftel Teig auf die erste Schicht streichen und 5 Min. backen. Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen.

5) Baumkuchen auskühlen lassen, stürzen und das Papier abziehen. Den Kuchen in zwei Hälften schneiden.

6) Die Füllung im Wasserbad schaumig rühren. Teigplatte mit der Füllung bestreichen, die andere Hälfte darauf setzen. Den Baumkuchen 2 Std. kühl stellen.

7) Kuvertüre schmelzen. Kuchen in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden und dann diagonal teilen. Mit Kuvertüre überziehen und mit Pistazien bestreuen.



Bratäpfel

Für 4 Portionen:

- 4 große aromatische Äpfel
 - 3 EL Honig
 - 2 EL gehackte Mandeln
 - etwas Zimt
 - 1 EL Butter
- Für die Form:
- Butter

Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 40 Min.

Pro Portion ca.: 150 kcal



1) Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher herausschneiden.

2) Den Honig in einem Topf erhitzen. Die Mandeln, etwas Zimt und die Butter unterrühren. Die Äpfel mit der Honig-Mandel-Masse füllen.

3) Die Äpfel in die Auflaufform setzen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 40 Min. backen. Noch heiß servieren.

Variante

Eine Füllung aus getrockneten Aprikosen, gehackten Walnüssen und etwas Sahne ist eine gesunde Abwechslung.

TIPP!

Zu Bratäpfeln passt eine Kugel Vanilleeis, Vanillesauce oder Schlagsahne mit etwas Vanillezucker gesüßt.

Die Großen fürs Fest

... und für den Adventskaffee.
Zum Knuspern am Häuschen oder Knabbern am Stollen.

Christstollen

Früchtebrot

Mohnstriezel

Weihnachtseistorte

Knusperhaus



Christstollen

Für 2 Stollen:

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 1/4 l lauwarme Milch
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 100 g gewürfeltes Zitronat
- 100 g gewürfeltes Orangeat
- 100 g Korinthen
- 200 g Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln

Zum Bestreichen:

- 50 g Butter
- 100 g Puderzucker

Für das Backblech:

- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 3 Std.

Ruhezeit: 1 1/2 Std.

Backzeit: 1 Std.

Bei 28 Stücken ca.: 240 kcal

1) Die Hefe mit der Milch und 1 TL von dem Zucker verrühren, dann 15 Min. an einen warmen Ort stellen.

2) Den restlichen Zucker und das Salz mit der Hefemilch verrühren. Das Mehl darüber sieben. Die Butter dazugeben und mit der Zitronenschale und dem Kardamom mischen. Die Zutaten zu einem Teig kneten. Die Früchte und die Mandeln dazugeben und den Teig zugedeckt 45 Min. gehen lassen.

3) Das Blech fetten. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig kneten und zu 2 Rechtecken formen, die jeweils auf einer Seite etwas dünner werden. Die dicke Seite auf die dünneren Seite legen und beide Stollen auf das Blech geben. Noch einmal 30 Min. zugedeckt gehen lassen.

4) Die Stollen auf dem Blech im Backofen (Mitte, Umluft 170°) 1 Std. backen.

5) Die Butter zerlassen und die Stollen noch heiß damit bestreichen und dick mit dem Puderzucker bestreuen.

Früchtebrot

Für 1 Brot:

- 6 Eier
 - 250 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillinzucker
 - 5 EL Rum
 - 1 Msp. Zimtpulver
 - 2 TL Backpulver
 - 250 g Mehl
 - 200 g ganze Mandeln
 - 250 g Haselnusskerne
 - 400 g klein gewürfelte Feigen
 - 600 g Rosinen
- Für das Backblech:**
- Backpapier

Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 1 Std.

Bei 20 Scheiben pro Scheibe ca.: 360 kcal

- 1) Eier schaumig schlagen. Den Zucker und die Gewürze dazugeben und die Eiermasse weiterschlagen.
- 2) Das Mehl mit dem Backpulver unter die Eier rühren.
- 3) Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
- 4) Die Mandeln, die Haselnüsse, die Feigen und die Rosinen in einer großen Schüssel miteinander mischen. Nun den Teig dazugeben und alles gründlich verkneten.
- 5) Den Teig zu einem Laib formen, auf das Backblech legen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen.



Mohnstriezel

Für 1 Striezel:

Für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 75 g Zucker
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz, 1 Ei
- 75 g weiche Butter

Für die Füllung:

- 200 ml Milch
- 250 g gemahlener Mohn
- 30 g Grieß
- 100 g Zucker
- 100 g Rumrosinen
- 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 50 g gehackte Walnüsse

Zum Bestreichen:

- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- Für das Backblech:
- Butter

Für die Arbeitsfläche:

- Mehl



Zubereitungszeit: 45 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: 45 Min.

Bei 20 Stück pro Stück ca.: 290 kcal

1) Das Mehl sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker, 5 EL Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. An einem warmen Ort zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

2) Restlichen Zucker, Salz, Ei, Butter und Milch hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt 45 Min. gehen lassen.

3) Für die Füllung Milch aufkochen, Mohn, Grieß, Zucker, Rumrosinen, Zitronenschale und Walnüsse unterrühren, 10 Min. quellen lassen. Ein Backblech fetten.

4) Hefeteig durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 30x35 cm großen Rechteck ausrollen. Die Füllung darauf nicht ganz bis zum Rand verstreichen. Striezel von der Längsseite her aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech legen. Bedeckt 20 Min. gehen lassen.

5) Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Striezel in etwa 45 Min. (Mitte, Umluft 160°) goldbraun backen. Konfitüre erhitzen und den heißen Striezel damit bestreichen.

Weihnachtseistorte

Für 1 Sternform (Ø 26 cm):

- 400 g Sahne
- 5 frische Eigelbe
- 2 EL Puderzucker
- 75 g Zartbitter-Schokolade
- 50 g Vollmilch-Schokolade
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 200 g Mandelspekulatius
- Saft von 2 Orangen
- Schokoröllchen zum Verzieren

Zubereitungszeit: 25 Min.

Kühlzeit: 6 Std.

Bei 12 Stück ca.: 280 kcal

- 1) Die Sahne steif schlagen. Eigelbe mit dem Puderzucker im warmen Wasserbad dickschaumig rühren.
- 2) Die Schokoladensorten in Stücke brechen und in der warmen Eiermasse schmelzen. Das Spekulatiusgewürz untermischen. Die Eiercreme leicht abkühlen lassen und die Sahne untermischen. Die Masse in die Form füllen. Zugedeckt 2 Std. tiefkühlen.
- 3) Die Spekulatius in einem Gefrierbeutel fein zerbröseln. In einer Schüssel mit dem Orangensaft tränken und die Masse auf der angefrorenen Eistorte verteilen. Die Torte weitere 4 Std. tiefkühlen.
- 4) Die Form vor dem Servieren kurz in heißes Wasser tauchen, die Torte auf eine Platte stürzen und die Mitte mit Schokoröllchen verzieren.

TIPP!

Wer keine Sternbackform hat, friert die Eiscreme in einer Springform ein. In der Größe dieser Form eine Sternschablone anfertigen und damit aus der geesteten Torte einen Stern ausschneiden.



Knusperhaus

Für 1 Häuschen:

Für den Teig:

- 50 g Butterschmalz
- 300 g Honig
- 300 g Rübensorup
- 300 g Roggenmehl
- 400 g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
- 30 g Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 1 TL Pottasche
- 2 TL Hirschhornsatz

Zum Dekorieren:

- 3 Eiweiß, 100 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Puderzucker
- 80 g Zartbitter-Kuvertüre
- Bonbons, Plätzchen, Mandeln, Nüsse

Für das Backblech:

- Butterschmalz



Zubereitungszeit: 2 Std.

Ruhezeit: 2 Tage

Backzeit: 15 Min.

Pro Haus ca.: 6400 kcal

1) 1/8 l Wasser mit Butterschmalz, Honig und Sirup unter Rühren erhitzen. Abkühlen lassen, mit beiden Mehlsorten, Lebkuchengewürz und Salz verkneten. Teig zugedeckt 2 Tage ruhen lassen.

2) Backblech fetten, Backofen auf 200° vorheizen. Pottasche und Hirschhornsatz je mit 1 EL Wasser verrühren und in den Teig kneten.

3) Auf der bemehlten Arbeitsfläche ein Drittel des Teigs 8 mm dick ausrollen. Mit einem Teller als Schablone einen Kreis von 25 cm Ø als Bodenplatte ausschneiden.

Restlichen Teig ebenfalls 8 mm dick ausrollen. Beide Teigstücke nacheinander auf das Blech geben. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, Teig im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10–15 Min. backen. Danach sofort mit kaltem Wasser bepinseln.

4) Mit Hilfe eines Lineals oder einer Schablone aus der Platte jeweils zwei Dachteile von 19 x 15 cm und zwei gleichschenklige Dreiecke mit einer Seitenlänge von 19 cm schneiden. In eines der Dreiecke 2 Fenster und 1 Tür schneiden. Aus den Resten 1 Tür und 4 Fensterläden, Schornstein, Bäume und 1 Zaun ausschneiden.

5) Aus den Eiweißen, Zucker, Zitronensaft und 200 g Puderzucker steifen Schnee schlagen. Masse in einen Spritzbeutel geben. Eischnee auf die Kanten der Hausteile spritzen, Häuschen damit zusammenkleben. Trocknen lassen, dann Fensterläden, Tür, Baum und Zaun ankleben. Mit dem restlichen Eischnee Giebel und Dachkanten dekorieren.

6) Mit der geschmolzenen Kuvertüre die Dekoration ankleben. Den restlichen Puderzucker über das Hexenhäuschen stäuben.

Einfach schnell

Vielleicht die Klassiker von morgen, die viel Zeit zum Genießen und für die Weihnachtseinkäufe lassen.

Rudi's Muffins

Schokowürfel

Glühweinschnitten

Rosinenplätzchen

Dattelcookies

Kokosmakronen

Schokoherzen

Mandelschnitten



Rudi's Muffins

Für etwa 12 Stück:

Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 100 g Butter

Für die Füllung:

- 150 g Marzipanrohmasse
- 50 g Butter
- 3 Eier
- 3 EL Mehl
- 1/2 TL Backpulver

Zum Garnieren:

- Schoko- oder Marzipanfiguren

Für die Backform:

- Fett

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: 20–25 Min.

Bei 12 Stücken ca.: 270 kcal

1) Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffins-Blechs einfetten und das Blech 10 Min. in den Gefrierschrank stellen. Bitte keine Papier-Backförmchen verwenden.

2) Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Zucker gut vermischen. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen. Mit einem Messer bröselig hacken und dann mit kalten Händen verkneten.

3) Den Mürbeteig in den Blech-Vertiefungen verteilen und mit einem Löffel eine Mulde hineindrücken. Kalt stellen.
Für die Füllung die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Die Butter schaumig rühren und das Marzipan dazugeben. Ein Ei nach dem anderen unterrühren, dann Mehl und Backpulver hinzufügen. Die Füllung in die Mulden geben.

4) Im Backofen 20–25 Min. backen. Im Backblech 5 Min. ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Schoko- oder Marzipan-Figuren dekorieren.

Schokowürfel

Für etwa 120 Stück:

- 600 g weiche Butter
 - 400 g Zucker
 - 4 Eier
 - 2 EL Rum
 - 5 EL Kakaopulver
 - 350 g Kokosraspel
 - 500 g Mehl
 - 500 g Puderzucker
 - 8 EL Milch
- Für das Backblech:**
- Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 20 Min.

Bei 120 Stücken ca.: 100 kcal



1) Den Backofen auf 180° vorheizen. 500 g Butter mit dem Zucker verrühren. Die Eier nach und nach unterschlagen, den Rum einrühren. 3 EL Kakao, 300 g Kokosraspel und das Mehl mischen und unterrühren.

2) Ein Backblech mit Butter fetten, den Teig darauf verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen.

3) Puderzucker und restlichen Kakao sieben, mit Milch und übriger Butter verrühren. Die Paste auf den warmen Kuchen streichen, mit Kokosraspeln bestreuen. Den Kuchen in Quadrate von 3 x 3 cm schneiden.

Glühweinschnitten

Für etwa 100 Schnitten:

Für den Teig:

- 250 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 g Schokolade
- 1/8 l Glühwein

Für die Glasur:

- 250 g Puderzucker
- 4–5 EL Glühwein

Zum Bestreuen:

- 100 g gehackte, gehäutete Mandeln

Für das Backblech:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: 20 Min.

Bei 100 Stücken ca.: 50 kcal

- 1) Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier in eine Schüssel geben und schaumig rühren.
- 2) Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
- 3) Mehl und Backpulver zur Teigmasse sieben, die Schokolade dazureiben und den Glühwein dazugießen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf das Blech streichen und mit einem Teigschaber glätten.
- 4) Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.
- 5) Für die Glasur den Puderzucker mit dem Glühwein glattrühren. Die Teigplatte damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. 1 Std. trocknen lassen. Dann in 3 x 4 cm große Schnitten schneiden.

Rosinenplätzchen

Für etwa 50 Stück:

- 100 g Rosinen
- 3 EL Rum (ersatzweise heißes Wasser)
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln

Für das Backblech:

- Backpapier

Zubereitungszeit: 30 Min.
Backzeit: pro Blech 10 Min.

Bei 50 Stück ca.: 60 kcal

- 1) Die Rosinen 15 Min. in der Flüssigkeit ziehen lassen.
- 2) Die Butter schaumig schlagen. Zucker, Zitronenschale und die Eier hinzufügen und weiterschlagen.
- 3) Mehl mit Backpulver mischen und unter die Creme heben. Dann die Mandeln und die Rosinen dazugeben.
- 4) Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln walnussgroße Häufchen mit Abstand auf das Backblech setzen.
- 5) Die Rosinenplätzchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen.

Dattelcookies

Für etwa 35 Stück:

- 250 g entsteinte getrocknete Datteln
 - 125 g Butter
 - 250 g kernige Haferflocken
 - 2 Eier
 - 100 g Zucker
 - 1 TL abgeriebene Orangenschale (Fertigprodukt)
 - 1 TL Backpulver
- Für das Backblech:**
- Backpapier

Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: 15–20 Min.

Bei 35 Stücken ca.: 90 kcal



1) Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2) Die Datteln im Blitzhacker grob hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Haferflocken unterrühren und kurz anrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Haferflocken leicht abkühlen lassen.

3) Die Eier mit dem Zucker, der Orangenschale und dem Backpulver schaumig rühren.

4) Die Haferflocken und die Datteln unter die Eimasse heben.

5) Den Teig mit Hilfe von zwei Teelöffeln als Häufchen auf das Backblech setzen.

6) Die Cookies im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 15–20 Min. backen.

Variante

Statt Datteln schmecken auch getrocknete Aprikosen sehr lecker.

TIPP!

Tauchen Sie die Unterseite der Cookies in geschmolzene Schokolade!

Kokosmakronen

Für etwa 45 Stück:

- 400 g Marzipanrohmasse
- 250 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 5 Eiweiße
- 2 EL Zitronensaft
- 200 g Kokosraspel

Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 20 Min.

Bei 45 Stücken ca.: 90 kcal

1) Den Backofen auf 170° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Marzipanrohmasse, Puderzucker und das Eigelb mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

2) Die Eiweiße steif schlagen. Marzipanmasse, Zitronensaft und die Kokosraspel unterheben. Den Teig mit zwei Teelöffeln etwa walnussgroß auf das Blech setzen. Die Makronen im Backofen (Mitte, Umluft 150°) 20 Min. backen.



Variante

Wer keine Kokosraspel im Haus hat, bäckt Nussmakronen: Einfach die Kokosraspel durch gemahlene Wal- oder Haselnüsse ersetzen. Mit gemahlenen Mandeln gibt's Mandelmakronen und Schoko-Makronen werden es, wenn Sie zusätzlich 30 g ungesüßtes Kakaopulver unterrühren.

Schokoherzen

Für etwa 80 Stück:

- 1 Backmischung Mürbteig (400 g)
 - 1 Ei
 - 125 g Butter
 - 1/2 Fläschchen Rum-Aroma
 - 40 g ungezuckertes Kakaopulver
 - Mehl zum Ausrollen
- Für das Backblech:**
- Backpapier

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Kühlzeit: 1 Std.

Backzeit: 10 Min.



Bei 80 Stücken ca.: 30 kcal

- 1) Aus Backmischung, Ei und Butter nach Packungsaufschrift einen Teig zubereiten, dabei das Rum-Aroma und den Kakao unterkneten. Der Teig soll etwas marmoriert wirken, deshalb den Kakao nicht völlig einarbeiten. Teig in Folie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
- 2) Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 3) Teig auf etwas Mehl ausrollen und Herzen daraus ausstechen. Auf das Backblech legen und im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10 Min. backen.

TIPP!

Schreiben Sie mit Zuckerschrift einen Gruß auf die Kekse. Oder schreiben Sie Namen darauf und verwenden Sie die Herzen als Tischkarten für eine große Kaffeetafel.

Mandelschnitten

Für etwa 40 Stück:

- 125 g Rosinen
- 125 g Korinthen
- 8 Eier
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1/4 TL Zimt
- 1/4 TL gemahlener Ingwer
- 1/4 TL Piment
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g gemahlene Haselnüsse

Für das Backblech:

- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: 20 Min.

Bei 40 Stück ca.: 140 kcal



1) Rosinen und Korinthen waschen und auf Küchenpapier trocknen. Das Backblech fetten. Den Backofen auf 175° vorheizen.

2) Die Eier mit dem Zucker, Vanillinzucker und den Gewürzen schaumig schlagen.

3) Nach und nach die Mandeln und die Haselnüsse, die Rosinen und die Korinthen darunter rühren.

4) Den Teig auf das Backblech streichen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Auf dem Backblech noch warm in Karos schneiden.

Verschenken oder vernaschen?

Feine Kleinigkeiten ohne Backen, um sich und anderen die Weihnachtszeit zu versüßen.

Marzipankartoffeln

Rumkugeln

Schokocrossies

Schokoladentrüffel

Orangenlikör



Marzipankartoffeln

Für etwa 60 Stück:

- 250 g Puderzucker
- 250 g gemahlene gehäutete Mandeln
- 10 g bittere gemahlene Mandeln
- 1 Eiweiß
- 1 TL Rosenwasser
- 1 TL Rum
- 2 EL Kakaopulver
- 60 Pralinen-Manschetten

Zubereitungszeit: 25 Min.

Bei 40 Stück ca.: 42 kcal

1) Den Puderzucker sieben. Die Mandeln mit dem Puderzucker mischen.

2) Das Eiweiß leicht verquirlen. Das Rosenwasser, den Rum und nach und nach so viel vom Eiweiß unter die Mandel-Zucker-Mischung mengen, dass die Masse formbar, aber feucht ist.

3) Aus der Marzipanmasse kirschgroße Kugeln formen. Das Kakaopulver sieben und die Marzipankartoffeln darin wenden.

4) Die Marzipankartoffeln in Pralinen-Manschetten anrichten und lagenweise zwischen Pergamentpapier in einer Dose aufbewahren.



Rumkugeln

Für etwa 30 Stück:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 60 g Vollmilch-Schokoladenstreusel
- 100 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- 100 g gehäutete gemahlene Mandeln
- 2 cl Rum

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.
Kühlzeit: 1 Std.

Bei 30 Stück ca.: 81 kcal

1) Die Schokolade im Blitzhacker sehr fein hacken. Die Schokoladenstreusel auf einen flachen Teller geben.

2) Die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Die Mandeln, die Schokolade und den Rum dazugeben und unterrühren.

3) Mit den Händen aus der Schokoladenmasse kleine Kugeln formen und in den Schokoladenstreuseln wälzen. Die Rumkugeln auf ein Tablett legen und zum Festwerden 1 Std. kühl stellen.

Schokocrossies

Für etwa 20 Stück:

- 100 g Vollmilchschokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- 60 g Butter
- 20 g Kokosfett
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Cornflakes

Außerdem:

- Backpapier

Zubereitungszeit: 15 Min.

Kühlzeit: 3 Std.

Bei 20 Stücken ca.: 103 kcal

- 1) Beide Schokoladensorten grob hacken. Die Butter mit dem Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vanillinzucker und gehackte Schokolade dazugeben und unter Rühren darin auflösen.
- 2) Den Topf von der Kochstelle ziehen. Cornflakes zu der Schokoladenmasse in den Topf geben und gut vermischen, bis die Cornflakes ganz mit Schokolade umhüllt sind.
- 3) Ein großes Tablett oder ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit zwei Teelöffeln 20 kleine Häufchen von der Cornflakes-Schokoladen-Mischung darauf setzen.
- 4) Die Schokocrossies an einem kühlen Ort in 3 Std. erstarrten lassen (nicht im Kühlschrank), danach vom Blech lösen und kühl aufbewahren.

TIPP!

Die fertigen Schokocrossies in eine gut verschließbare Dose füllen und kühl stellen. So halten sie sich etwa 2 Wochen frisch.



Schokoladentrüffel

Für etwa 50 Stück:

- 100 g Vollmilchschokolade
 - 100 g Zartbitterschokolade
 - 50 g weiße Schokolade
 - 100 g Butter
 - 150 g Puderzucker
 - 1 EL Cognac
 - 1 EL Kirschlikör
 - 75 g Schokoladenstreusel
- Außerdem:**
- 50 Pralinen-Manschetten

Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 6 Std.

Bei 50 Stück ca.: 62 kcal



1) Die Schokoladensorten zerbröckeln und im Wasserbad schmelzen lassen. Geschmolzene Schokolade aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

2) Die Butter in Flöckchen schneiden und mit dem Puderzucker, dem Cognac und dem Kirschlikör verrühren. Nach und nach die abgekühlte Schokolade unter die Buttermasse mischen.

3) Die Trüffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Rosetten in die Pralinen-Manschetten spritzen.

4) Die Rosetten sofort mit den Schokoladenstreuseln bestreuen. Trüffel im Kühlschrank in 6 Std. fest werden lassen.

Orangenlikör

Für etwa 1 Liter:

- 1 unbehandelte Orange
 - 8 Gewürznelken
 - 2 Sternanis
 - 125 g weißer Kandis
 - 1 Flasche Weizenkorn (0,7 l) 32 Vol.-%
- Außerdem:**
- 1 Einmachglas (1 l Füllgröße)

Zubereitungszeit: 20 Min.

Reifezeit: 3 Wochen

Insgesamt ca.: 2200 kcal

1) Das Einmachglas heiß ausspülen. Die Orange unter heißem Wasser gründlich abwaschen und abtrocknen. Orange mit den Gewürznelken spicken.

2) Den Kandis in das Einmachglas geben. Die Orange und den Sternanis dazugeben und den Weizenkorn angießen. Das Glas verschließen.

3) Den Orangenlikör an einem warmen Ort 3 Wochen reifen lassen. Der Kandiszucker löst sich in dieser Zeit auf. Nach der Reifezeit den Likör in eine hübsche dekorative Flasche umfüllen.



TIPP!

Die Orange können Sie auspressen und den Saft für Tee oder Punsch verwenden. Das schmeckt ganz köstlich!

Weihnachtsplätzchen leicht gemacht

Wenn Engel backen ...

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

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



Spezialität aus Genua

Dattelecken

Weihnachtsgebäck auf italienische Art – mit Datteln und Haselnüssen.

Zutaten für etwa 48 Stück:

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

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Backzeit: 14 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa 355 kJ/85 kcal



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

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

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

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

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

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

TIPP!

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

Braucht etwas Zeit

Weihnachtssterne

Ein Klassiker für den bunten Plätzchenteller.

Zutaten für etwa 80 Stück:

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

Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa 210 kJ/50 kcal



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

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

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

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

TIPP!

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

Gelingt leicht

Gewürzkugeln

Die mürben Plätzchen halten sich 4–6 Wochen frisch.

Zutaten für etwa 70 Stück:

- 200 g weiche Butter
- 3 Eigelbe
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Teel. Lebkuchengewürz
- 200 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver
- 30 g Kakaopulver
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Vollmilchschokoladenglasur
- gehackte Pistazien nach Belieben
- Mehl zum Formen
- Backpapier für das Backblech



Zubereitungszeit: 50 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 12 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 270 kJ/65 kcal

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

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

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

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

TIPP!

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

Berühmtes Rezept

Spanisches Brot

Das luftig-leichte Mandelgebäck zergeht auf der Zunge.

Zutaten für etwa 48 Stück:

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

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten

Backzeit: 12 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 170 kJ/40 kcal



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

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

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

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

TIPP!

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

Raffiniert

Cappuccino-Walnußplätzchen

Plätzchen mit Biß und herbem Cappuccino-Aroma.



Zutaten für etwa 80 Stück:

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 1/2 Teel. Backpulver
- 1 Eigelb
- 1 Eßl. Milch
- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Für die Nußmasse:

- 125 g Walnußkerne
- 2 Eßl. Milch
- 25 g Zucker
- 1 Eßl. Cappuccino-Instantpulver

Außerdem:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier für das Backblech

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Kühlzeit: 30 Minuten

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa 110 kJ/30 kcal

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

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

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

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

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

TIPP!

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

Gelingt leicht

Nußkuß

Die saftigen Nußwürfel schmecken das ganze Jahr über.

Zutaten für etwa 70 Stück:

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

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Pro Stück etwa: 270 kJ/65 kcal



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

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

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

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

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

TIPP!

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

Etwas aufwendiger

Sterntaler

Knusprig-dünner Butterteig mit herb-süßer Schokofüllung.

Zutaten für etwa 70 Stück:

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

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Kühlzeit: 20 Minuten

Backzeit: 8–10 Minuten pro Blech

Pro Stück: etwa 275 kJ/70 kcal



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

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

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

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

TIPP!

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

Raffiniert

Linzer Früchtchen

Zum Nachmittagskaffee in größere Stücke schneiden.

Zutaten für etwa 48 Stück:

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

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Kühlzeit: 15 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Pro Stück etwa: 330 kJ/80 kcal



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

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

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

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

TIPP!

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

Etwas aufwendiger

Orangenmonde

Dekorative Plätzchen, die herrlich nach Orange duften.



Zutaten für etwa 50 Stück:

Für den Teig:

- 100 g Marzipanrohmasse
- 125 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Teel. abgeriebene, unbehandelte Orangenschale
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke

Für die Füllung:

- 4 Eßl. Orangenmarmelade

Für die Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 2 Eßl. Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)

Außerdem:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier für das Backblech

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Kühlzeit: 1 Stunde

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 250 kJ/60 kcal

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

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

3) Je zwei Plätzchen an den Unterseiten mit Orangenmarmelade zusammenkleben.

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

Gelingt leicht

Glühweinschnitten

Die Glasur hält die lockeren, saftigen Schnitten lange frisch.

Zutaten für etwa 100 Schnitten:

Für den Teig:

- 250 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 Teel. Backpulver
- 150 g Schokolade
- 1/8 l Glühwein

Für die Glasur:

- 250 g Puderzucker
- 4–5 Eßl. Glühwein

Zum Bestreuen:

- 100 g gehackte, gehäutete Mandeln

Außerdem:

- Backpapier für das Backblech



Zubereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

Pro Stück etwa: 210 kJ/50 kcal

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

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

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

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

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

TIPP!

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

Dekorativ

Erdnußschiffchen

Anstelle von Erdnüssen können Sie auch geschälte Mandeln nehmen.

Zutaten für etwa 80 Stück:

- 175 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (das Eiweiß wird zum Bestreichen gebraucht)
- 2 Eßl. Rum
- 1 Msp. Zimt
- 2 Eßl. Kakaopulver
- 125 g gemahlene Mandeln
- 200 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver
- 80 g ungesalzene Erdnußkerne
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier für das Backblech



Zubereitungszeit: 50 Minuten

Kühlzeit: 45 Minuten

Backzeit: 14 Minuten pro Blech

Pro Stück etwa: 170 kJ/40 kcal

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

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

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

TIPP!

Backpapier kann immer mehrmals verwendet werden.

Weihnachten - Süßes liebevoll zubereiten

Die einzelnen Rezepte wurden entsprechend der Art in vier Rubriken eingeteilt:

Adventszeit, Plätzchenzeit

Torten und Kuchen für festliche Tage

Feines Konfekt

Liebevolle Geschenke



Adventszeit, Plätzchenzeit

Lebkuchenfiguren

Gebackene Nikoläuse

Schokolebkuchen

Pfefferkuchen

Springerle

Mandelspekulatius

Vanillekipferl

Weiche Schokoprinten

Schokosterne

Ischler Sterne

Doppelschäumchen

Zimtsterne

Haferflockenhäufchen

Knuspermonde

Haselnuss-Torteletts

Schokoladenbusserl

Mandelstangerl

Zitronenkarrees

Cashew-Spritzgebäck



Baiser-Schmuck

Zitronenmakronen

Mincemeat Cookies

Heidesand

Schwarz-Weiß-Gebäck

Kinderausstecher

Walnüsschen

Aprikosenkekse

Bananenküsse

Lebkuchenfiguren

Zutaten für ein Backblech:

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Msp. abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 2 Eier
- 150 g Honig

Zum Bestreichen:

- 2–3 EL Kondensmilch

Zum Verzieren:

- 150 g Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe
- kandierte Früchte, Zuckerzeug, Nüsse zum Verzieren
- Schablone
- evtl. kleine Holzspießchen



Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.

Ruhezeit: 1 Nacht

Backzeit: pro Blech ca. 25 Min.

1) Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Nüsse, Orangenschale und Gewürze untermischen. Eier und Honig einarbeiten, alles zu einem festen Teig verketten und über Nacht ruhen lassen.

2) Den Backofen auf 180° vorheizen, das Backblech vorbereiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen. Nach einer Schablone Figuren ausschneiden oder ausstechen und auf das Backblech setzen. Sollen die Lebkuchen aufgehängt werden, steckt man in jede Figur ein Holzspießchen. Teig mit Kondensmilch einpinseln. Im heißen Ofen etwa 25 Min. backen und sofort das Loch zum Aufhängen nachbohren. Gut abkühlen lassen.

3) Den Puderzucker mit dem Zitronensaft anrühren und jeweils in kleinen Portionen einfärben. In einen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Stück einer Beutelecke abschneiden und damit die Dekoration malen. Zuckerdekor, kandierte Früchte und Nüsse nach Belieben mit Zuckerguss »aufkleben«. Gut trocknen lassen.

Gebackene Nikoläuse

Zutaten für 6 Nikoläuse:

- 125 g Honig
- 350 g Zucker
- 65 g Butter oder Margarine
- 1/8 l + 1–2 EL Milch
- 1 Ei
- 500 g Roggenmehl
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Nelkenpulver
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 10 g Pottasche
- 5 g Hirschhornsalz
- 125 g Weizenmehl
- 2–3 EL Sahne
- Backpapier

Zum Ausrollen und Verzieren:

- Mehl + 150 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Ruhezeit: ca. 1 Std., optimal sind 14 Tage

Backzeit: 3 x ca. 15 Min.



1) Den Honig mit dem Zucker, dem Fett und 1/8 l Milch mischen, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen.

2) Ei, Roggenmehl, Zimt, Nelkenpulver und Zitronenschale in den Teig einkneten. Pottasche mit Hirschhornsalz in der übrigen lauwarmen Milch auflösen und mit dem Weizenmehl verkneten. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3) Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig knapp 1 cm dick auf etwas Mehl ausrollen und Nikoläuse ausstechen oder als Zeichnung auf Butterbrotpapier übertragen und so eine Schablone herstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Nikoläuse darauf legen und mit der Sahne bestreichen. Im heißen Backofen auf mittlerer Schiene etwa 15 Min. backen. Die Nikoläuse abkühlen lassen.

4) Zum Verzieren den Puderzucker mit dem Zitronensaft anrühren. Immer nur kleine Portionen mit Lebensmittelfarbe einfärben. Diese jeweils in einen Gefrierbeutel füllen, eine Spitze knapp abschneiden und damit die Dekoration malen. Die Nikoläuse gut trocknen lassen und in Frischhaltefolie verpacken.

Schokolebkuchen

Zutaten für etwa 90 Stück:

- 100 g gehackte Walnüsse
- 175 g Honig
- 3 Eier
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 gehäufter TL Zimtpulver
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1 Prise Kardamom
- 100 g Schokoraspel, zartbitter
- 75 g gehacktes Zitronat
- 4 EL Arrak oder Rum
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Zum Bestreichen:

- 75 g Johannisbeergelee
- 300 g dunkle Kuvertüre
- 100 g weiße Kuvertüre

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.
Backzeit: pro Blech ca. 15–17 Min.

1) Die Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten. Den Honig erwärmen, bis er flüssig ist. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech vorbereiten.

2) Die Eier mit der Zitronenschale kräftig verrühren. Alle übrigen Zutaten nach und nach untermischen.

3) Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen und im heißen Ofen etwa 15–17 Min. backen. Inzwischen das Gelee erwärmen und glatt rühren. Den Lebkuchen noch warm in Stücke von 4 x 6 cm schneiden und dünn mit dem Gelee bestreichen.

4) Beide Kuvertüren getrennt voneinander im Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Lebkuchen mit der dunklen Kuvertüre bepinseln. Die helle Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und zarte Querstreifen über die Lebkuchen ziehen. Kühl in einer Blechdose lagern.

TIPP!

Sie können auch die eine Hälfte der Lebkuchen hell, die andere dunkel überziehen und mit der jeweiligen Kontrastfarbe verzieren.

Vollwertig

Pfefferkuchen

Zutaten für etwa 75 Stück:

- 300 g Rübenkraut
- 100 g Rohrzucker
- 150 g Butterschmalz
- 1/2 TL Lebkuchengewürzmischung
- 2 TL Zimt
- 450 g Dinkelmehl (Ersatz: Weizenmehl)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 15 g Pottasche

Zum Überziehen:

- 100 ml Kirschwasser
- 250 g Puderzucker

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.

Ruhezeit: 6 Std.

Backzeit: pro Blech ca. 12 Min.

1) Den Sirup mit dem Zucker und dem Butterschmalz in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich alles gelöst hat. Dann auf Handwärme abkühlen lassen.

2) Die Gewürze mit dem Mehl und den Mandeln vermischen. Die Pottasche in der Hälfte des Kirschwassers auflösen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen locker in Folie eingeschlagen und 6 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

3) Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech vorbereiten.

4) Aus dem Teig mit nassen Händen walnussgroße Kugeln formen, mit reichlich Abstand auf das Backblech setzen und etwa 12 Min. backen. Die Pfefferkuchen abkühlen lassen, dann vom Blech lösen.

5) Den Puderzucker mit dem restlichen Kirschwasser anrühren und die Pfeffernüsse damit überziehen.

Info

Pfefferkuchen werden mürbe, weil der Teig vor dem Backen säuert.

Mandelspekulatius

Zutaten für etwa 60 Stück:

- 450 g Mehl
- 220 g Farinzucker oder brauner Zucker
- 120 g Butter oder Margarine
- 100 ml Milch
- 1 Msp. Hirschhornsalz
- 1/2 TL Spekulatiusgewürz

Zum Ausrollen, Bestreichen und Bestreuen:

- Mehl
- Milch
- 50 g Mandelblättchen
- Folie

Zubereitungszeit: 45 Min.

Ruhezeit: 3–4 Std.

Backzeit: pro Blech ca. 15 Min.



1) Alle Zutaten außer den Mandelblättchen zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen und in Folie gewickelt mindestens 3–4 Std. (besser über Nacht) ruhen lassen.

2) Den Backofen auf 190° vorheizen. Das Blech vorbereiten und mit den Mandelblättchen bestreuen. Den Teig portionsweise etwa 1/2 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und kleine Plätzchen ausstechen. Sollte der Teig sich nicht gut verarbeiten lassen, kneten Sie tropfenweise (!) kaltes Wasser unter.

3) Die Plätzchen auf die Mandelblättchen legen und im heißen Ofen (Mitte) in etwa 15 Min. goldbraun backen. Die Spekulatius vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Übrig gebliebene Mandeln für Desserts aufbewahren.

In einer Blechdose halten die Spekulatius 2–3 Monate.

Info

Spekulatius werden ähnlich wie Springerle normalerweise in speziellen Modellen (plastischen Holzformen) hergestellt. Der Teig wird dazu in Rollen auf den Model gelegt, hineingedrückt und direkt auf dem Holz abgeschnitten.

Vanillekipferl

Zutaten für etwa 80 Stück:

- 1 Vanilleschote
 - 200 g Butter oder Margarine
 - 70 g Zucker
 - 250 g Mehl
 - 100 g geriebene Haselnüsse
- Zum Wälzen:**
- 80 g Puderzucker
 - 5 Päckchen Vanillezucker



Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.

Backzeit: pro Blech 10–12 Min.

Ruhezeit: 2 Std.

1) Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen und mit der Butter und dem Zucker cremig rühren. Dann das Mehl und die Haselnüsse unterkneten. Den Teig zu langen Rollen von etwa 2 cm Ø formen und in Folie gewickelt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2) Den Backofen auf 175° vorheizen und ein Backblech vorbereiten.

3) Die Teigrollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in bleistiftdicke Röllchen von etwa 5 cm Länge formen. Zu Kipferln biegen und auf das Blech legen. Dafür muss der Teig recht kalt sein.

4) Die Kipferl im heißen Ofen in etwa 10–12 Min. hellgelb backen.

5) Puderzucker sieben und mit Vanillezucker mischen. Mischung auf eine ebene Platte streuen und die warmen Kipferl darin wälzen.

TIPP!

Dieses mürbe Gebäck bricht leicht. Lassen Sie die Kipferl etwas abkühlen, bevor Sie sie vom Blech nehmen. Kipferl lassen sich am besten aufbewahren, wenn man zwischen die einzelnen Schichten Pergamentpapier legt.

Weiche Schokoprinten

Zutaten für etwa 75 Stück:

- 500 g Honig
 - 3–4 EL Orangensaft
 - 75 g feiner brauner Kandis
 - 50 g Zucker
 - 50 g Rosinen
 - 1 EL Pottasche
 - 3 EL Rum
 - 600 g Mehl
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 2 TL Zimt
 - 1 TL geriebene Orangenschale
 - je 1/2 TL Anis, Ingwer, Kardamom und Koriander, alles gemahlen
 - 1 TL Kakaopulver
- Zum Überziehen:**
- 100 g Mandelstifte
 - 500 g dunkle Kuvertüre

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Backzeit: pro Blech ca. 10 Min.
Ruhezeit: 1 Woche

- 1) Honig mit Orangensaft erwärmen. Mit Kandis und Zucker mischen, abkühlen lassen. Die Rosinen waschen, trocken tupfen und hacken.
- 2) Die Pottasche mit dem Rum verrühren. Aus 450 g Mehl und den restlichen Zutaten außer den Mandeln und der Kuvertüre einen Teig rühren und in der Schüssel zugedeckt mindestens eine Woche bei Zimmertemperatur liegen lassen.
- 3) Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech vorbereiten. Den Teig mit 150 g Mehl verkneten und auf einer Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, in 3 x 6 cm große Stücke schneiden und mit Mandeln bestreuen. Die Printen auf das Blech legen, im Ofen etwa 10 Min. backen, dann auskühlen lassen.
- 4) Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Printen damit dick bepinseln und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Schokosterne

Zutaten für etwa 100 Stück:

- je 75 g Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade
- 150 g Butter oder Margarine
- 200 g Mehl
- 150 g Marzipanrohmasse
- 1 TL Kakaopulver
- Backpapier

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Backzeit: pro Blech ca. 7–8 Min.
Ruhezeit: etwa 15 Min.

Zum Ausrollen und Verzieren:

- Mehl
- 50 g dunkle Kuvertüre

1) Die Schokolade fein reiben, am besten im kleinen Blitzhacker. Aus den übrigen Zutaten einen glatten Teig kneten und etwa 15 Min. kühl ruhen lassen.

2) Den Backofen auf 175° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Die Sterne ausstechen und auf das vorbereitete Backblech setzen. Im heißen Ofen etwa 7–8 Min. backen.

4) Wenn die Sterne ausgekühlt sind, die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Sterne damit bepinseln oder umgedreht in die Kuvertüre tauchen.

Variante

Sie können die Sterne auch mit weißer Kuvertüre überziehen.

Ischler Sterne

Zutaten für je 15 einfache und doppelte Sterne:

- 1/2 Vanilleschote
- 200 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 120 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- Backpapier
- Klarsichtfolie

Zubereitungszeit: etwa 1 Std.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: pro Blech ca. 10 Min.

Zum Bestreichen und Bestreuen:

- 1 Eigelb
- 1–2 EL gehackte Mandeln

Zum Zusammensetzen:

- 4 EL Johannisbeergelee

1) Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Das Mehl, den Zucker und den Vanillezucker, die kalten Fettflöckchen und das Ei geduldig zu einem Mürbeteig verkneten und 1 Std. kühl ruhen lassen.

2) Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit dem Backpapier auslegen.

3) Den Teig zwischen zwei Schichten Klarsichtfolie dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Bei etwa einem Drittel der Kekse in der Mitte mit einem Fingerhut ein kleines Loch ausstechen. Die Kekse auf dem Blech mit dem verquirten Eigelb bestreichen.

4) Die Hälfte der Kekse ohne Loch mit Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen etwa 10 Min. backen.

5) Die Kekse etwas abkühlen lassen. Je einen gelochten und einen glatten Stern mit Gelee zusammensetzen.

Doppelschäumchen

Zutaten für etwa 100 Stück:

- 460 g Butter oder Margarine
- 380 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eigelbe
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.
Ruhezeit: 1 Std.
Backzeit: pro Blech ca. 20 Min.

Für die Baisermasse:

- 3 Eiweiße
- 180 g feiner Zucker

Zum Ausrollen und Zusammensetzen:

- Mehl
- 150 g Johannisbeergelee

1) Aus Fett, Mehl, Zucker, Salz, Eigelben und Vanillezucker einen Teig kneten und ihn abgedeckt im Kühlschrank etwa 1 Std. ruhen lassen.

2) Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech vorbereiten.

3) Den Teig mit bemehltem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und etwa 3 cm Ø große Kreise ausstechen. Diese auf das Backblech setzen. Die Eiweiße sehr steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

4) Die Baisermasse mit einer Spritztüte in kleinen Häufchen auf jeden Keks spritzen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiebeleiste von unten etwa 20 Min. hell backen. Die leicht abgekühlten Kekse vom Blech nehmen. Wenn sie völlig erkaltet sind, jeweils zwei Kekse mit etwas Gelee zusammen setzen.

Variante

Sie können auch Monde ausstechen und mit einer Baiserschicht überziehen, anstatt sie zusammenzusetzen. Oder backen Sie »Spitzbuben« ohne Baiser. In diesem Fall bepinseln Sie die Kekse mit Eigelb.

TIPP!

Da der Teig extrem mürbe ist, muss er zum Ausrollen sehr kalt sein. Legen Sie deshalb Teigreste immer wieder in den Kühlschrank, bevor Sie sie erneut ausrollen.

Zimtsterne

Zutaten für etwa 75 Stück:

- 4 Eiweiße
- 300 g Puderzucker
- 2 EL Zimt
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 400 g ungeschälte Mandeln, fein gerieben
- Frischhaltefolie

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.

Backzeit: pro Blech ca. 20 Min.

1) Die Eiweiße steif schlagen und dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Gut 5 EL von der Baisermasse abnehmen. Den übrigen Schnee mit den Gewürzen und den Mandeln zu einem festen Teig verkneten.

2) Den Backofen auf 150° vorheizen. Ein Backblech vorbereiten. Den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien gut 7 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf das Blech legen. Die zurückgehaltene Baisermasse dünn auf die Sterne streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene in ca. 20 Min. hell backen.

TIPP!

Lassen Sie die Zimtsterne einige Tage ruhen, damit sie mürbe werden.



Haferflockenhäufchen

Zutaten für etwa 110 Stück:

- 200 g Backpflaumen ohne Kern
- 100 g Rosinen
- 250 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Mandelblättchen
- 320 g kernige Haferflocken
- 1/2 TL Zimt
- 1 gestrichener TL Backpulver



Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Backzeit: pro Blech ca. 25 Min.

1) Die Pflaumen und die Rosinen waschen, gut abtropfen lassen und klein im elektrischen Blitzhacker hacken.

2) Den Backofen auf 160° vorheizen. Das Backblech vorbereiten. Das Fett mit dem Zucker 3 Min. kräftig rühren, die Eier nach und nach hinzufügen. Dann die übrigen Zutaten unter den Teig mischen.

3) Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Min. backen.

Info

Man benötigt zwei Bleche.

Beim Backen kann etwas Fett austreten. Das tut dem Gelingen keinen Abbruch.

Knuspermonde

Zutaten für etwa 45 Stück:

- 125 g süße Sahne
- 100 g Honig
- 100 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Pinienkerne
- 100 g Sesamsamen
- 50 g gehackte Pistazien

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Backzeit: pro Blech 5–10 Min.



1) Die Sahne mit dem Honig, dem Rohrzucker und dem Salz verrühren und in einem Topf zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren etwa 10–15 Min. kochen lassen, bis der Zucker sich gelöst hat und die Flüssigkeit dick wird (Zuckerthermometer 130°).

2) Die Pinienkerne und die Sesamsamen in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Mit den Pistazien unter die Honigcreme ziehen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Masse mit einem Teelöffel auf das Blech setzen, zu kleinen Mondsicheln formen und mit dem Löffel flach drücken. Wird die Masse zwischendurch zu fest, sollte man sie wieder erwärmen. Den Backofen auf 160° vorheizen.

3) Die Mondsicheln im heißen Ofen 5–10 Min. backen, abkühlen lassen und dann vom Blech nehmen. Auf einem Tablett über Nacht völlig fest werden lassen und anschließend auf geölter Alufolie aufbewahren. Nach Wunsch kann man die Unterseite mit Schokolade überziehen.

Variante

Mondsicheln schmecken auch sehr gut, wenn sie mit Sonnenblumenkernen, gehackten Walnüssen, Mandeln, Haselnüssen oder Cashewkernen zubereitet werden.

Haselnuss-Torteletts

Zutaten für etwa 30 Stück:

- 100 g Butter oder Margarine
- 170 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 Eigelb
- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 100 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 5 EL Orangensaft
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Butter oder Margarine

Zum Überziehen:

- 150 g Kuvertüre



Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 5 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: pro Blech ca. 10 Min.

1) Aus dem Fett, dem Mehl, dem Zucker, dem Eigelb, den Haselnüssen und dem Salz einen glatten Teig kneten und in Folie gewickelt etwa 1 Std. kühl ruhen lassen.

2) Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Backblech vorbereiten. Den Teig etwa messerrückendick ausrollen und runde Plätzchen von 4 cm Ø ausstechen. Die Plätzchen etwa 10 Min. backen, dann auskühlen lassen.

3) Für die Füllung den Zucker mit dem Wasser und dem Orangensaft in 8–10 Min. zu einem dicken Sirup einkochen lassen. Die Nüsse mit dem Fett in einer Pfanne rösten, bis sie duften, dann mit dem Sirup vermengen. Je zwei Kekse mit der Nussmasse zusammensetzen.

4) Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Kekse zur Hälfte damit überziehen.

Schokoladenbusserl

Zutaten für etwa 75 Stück

- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Zartbitter-Schokolade
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Mehl
- 1 EL Kakao

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Ruhezeit: 12 Std.

Backzeit: pro Blech ca. 10 Min.



1) Das Fett mit dem Zucker kräftig rühren, bis die Creme hell wird, und das Ei hinzugeben. Die Schokolade fein reiben und mit den Haselnüssen, dem Mehl und dem Kakao untermischen. Den Teig über Nacht kühl stellen.

2) Den Backofen auf 190° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig rasch Kugeln von 2 cm Ø formen und mit etwas Abstand zueinander auf das Blech setzen.

3) Die Busserl im heißen Ofen etwa 10 Min. backen. Nach dem Backen kurz ruhen lassen, dann auf einen Kuchenrost legen.

TIPP!

Sie können vor dem Backen in jedes Busserl eine dekorative Nuss drücken. Oder die Busserl eindrücken und nach dem Backen mit Gelee füllen.

Mandelstangerl

Zutaten für etwa 180 Stück:

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 g ungeschälte gemahlene Mandeln
- Frischhaltefolie

Für den Guss:

- 1 Eiweiß
- 80 g Zucker

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Kühlzeit: ca. 30 Min.

Backzeit: pro Blech ca. 10 Min.



1) Das Ei, das Eigelb und 150 g Zucker mit dem elektrischen Rührgerät auf höchster Stufe 1 Min. schlagen. Mit dem Salz und den Mandeln zu einem Teig verkneten. Den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien messerrückendick ausrollen und ca. 30 Min. ins Tiefkühlfach legen.

2) Für den Guss das Eiweiß zu Schnee schlagen. 80 g Zucker einrieseln lassen und dabei kräftig weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Den Backofen auf 170° vorheizen und das Backblech vorbereiten.

3) Den Teig mit dem Guss bestreichen. In 1 cm breite und 6 cm lange Schnitten schneiden. Das Ende leicht anschrägen. Auf das Backblech legen und in der Mitte des heißen Ofens etwa 10 Min. backen.

Zitronenkarrees

Zutaten für etwa 80 Stück:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter oder Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Backpapier
- Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Füllung:

- 125 g gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- Saft von 2 Zitronen

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- Saft von 1 Zitrone



Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Ruhezeit: 30 Min.

Backzeit: pro Blech ca. 35 Min.

1) Aus dem Mehl, dem Fett, 75 g Zucker, dem Ei, dem Backpulver und dem Vanillezucker rasch einen glatten Teig kneten und 30 Min. kühl stellen.

2) Den Backofen auf 170° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 1/2 cm dünnen Rechteck ausrollen und vorsichtig auf das vorbereitete Backblech legen.

3) Für die Füllung die Mandeln, den Zucker und den Zitronensaft vermischen. Diese Mischung auf den Teigboden streichen, dabei einen Rand von 1/2 cm frei lassen. Die zweite Teighälfte auf bemehltem Backpapier ausrollen und über die Füllung legen. Im heißen Ofen etwa 35 Min. hell-goldbraun backen.

4) Den Puderzucker sieben und mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass die Masse gerade eben streichfähig ist. Den Zitronenguss auf dem heißen Gebäck verteilen. Dieses in kleine Rechtecke von 1,5 x 4 cm schneiden und auskühlen lassen.

Cashew-Spritzgebäck

Zutaten für etwa 50 Stück:

- 100 g Cashewkerne
- 150 g Butter oder Margarine
- 120 g Zucker
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 140 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: pro Blech ca. 15 Min.

1) Die Cashewkerne im elektrischen Blitzhacker sehr fein mahlen. Das Fett und den Zucker mit dem elektrischen Rührgerät auf höchster Stufe 1 Min. schlagen. Das Ei und das Eigelb unterrühren und nach und nach das Mehl, die Speisestärke und die gemahlenen Cashewkerne einarbeiten. Ein Backblech vorbereiten.

2) Den Teig in den Spritzbeutel füllen und walnussgroße Tuffs oder Kringel auf das Blech spritzen. Das Blech 1 Std. kalt stellen.

3) Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kekse in etwa 15 Min. hell-goldbraun backen.

Variante

Statt der Cashewkerne kann man auch gemahlene Mandeln verwenden.

TIPP!

Schneller geht es mit dem Spritzgebäckvorsatz der Küchenmaschine. Dann sollten Sie aber die doppelte oder dreifache Rezeptmenge zubereiten.

Baiser-Schmuck

Zutaten für etwa 50 Stück:

- 250 g feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eiweiße

Zum Dekorieren:

- 400 g dunkle Kuvertüre
- nach Belieben:**

2–3 EL gehackte Pistazien, Mandeln oder Nüsse

- 1 Spritzbeutel

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Std.

Backzeit: ca. 1 Std.

Trockenzeit: 1 Nacht

- 1) Ein Backblech vorbereiten. Den Backofen auf 150° vorheizen. Den Zucker mit dem Vanillezucker mischen. Die Eiweiße sehr steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Auf der niedrigsten Stufe weiterschlagen, bis ein Messerschnitt im Eischnee sichtbar bleibt.
- 2) Den Eischnee in den Spritzbeutel füllen. Kringel, Herzen, Monde oder Blüten (kleine Tupfer dicht nebeneinander) von etwa 6 cm Ø auf das Backpapier spritzen.
- 3) Die Baisers im heißen Backofen 1 Std. eher trocknen als backen lassen. Über Nacht an einem warmen Ort weiter trocknen lassen.
- 4) Die Kuvertüre grob zerkleinern und im kochenden Wasserbad schmelzen. Die Baisers ganz oder halb in die Kuvertüre tauchen. Nach Belieben mit den gehackten Pistazien, Mandeln oder Nüssen bestreuen und trocknen lassen.

TIPP!

Der Baiser-Schmuck eignet sich hervorragend als Baumdekoration. Einfach ein Stück Geschenkband durchziehen und aufhängen! Natürlich kann man die Baiser-Formen auch ungarniert lassen.

Zitronenmakronen

Zutaten für etwa 60 Stück:

- 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 120 g feiner Zucker
- 125 g Pinienkerne
- 50 g gehackte Pistazien
- 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.
Backzeit: pro Blech ca. 20 Min.

Zum Verzieren:

- 25 g ganze Pistazien

1) Den Backofen auf 150° vorheizen. Das Backblech vorbereiten.

2) Die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen. Nach und nach den Zitronensaft und den Zucker untermischen.

3) Die Pinienkerne sehr fein mahlen. Mit den gehackten Pistazien und der Zitronenschale unter die Baisermasse ziehen.

4) Die Baisermasse mit zwei Teelöffeln in kleinen Häufchen mit Abstand auf das vorbereitete Blech setzen und mit den ganzen Pistazien verzieren. Im heißen Ofen in etwa 20 Min. hell backen.

Variante

Kokosmakronen

Statt der Pinien- und Pistazienkerne können Sie auch Kokosflocken verwenden.

Mincemeat Cookies

Zutaten für etwa 70 Kugeln:

- 70 g Rosinen
- 70 g Zitronat
- 70 g getrocknete Aprikosen
- 70 g Walnüsse
- 120 g Butter oder Margarine
- 50 g brauner Rohrzucker, ersatzweise brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 gestr. TL Backpulver

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Backzeit: pro Blech 15–20 Min.

- 1) Die Rosinen, das Zitronat, die Aprikosen und die Walnüsse im Blitzhacker fein zerkleinern.
- 2) Den Backofen auf 170° vorheizen. Ein Backblech vorbereiten.
- 3) Das Fett, den Zucker, den Vanillezucker und das Ei cremig schlagen. Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver, dann die Rosinen, das Zitronat, die Aprikosen und die Nüsse unterziehen und alles zu einem glatten Teig kneten.
- 4) Aus dem Teig kleine Kugeln rollen, leicht flach drücken und auf das Backblech legen. Im heißen Ofen etwa 15–20 Min. backen.

TIPP!

In Nordamerika liebt man die Cookies mit Schokoladenstückchen statt Trockenfrüchten. Schokostückchen können Sie für Cookies fertig kaufen oder aus Schokolade oder Kuvertüre hacken.

Heidesand

Zutaten für etwa 50 Stück:

- 180 g Butterschmalz
- 180 g feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- Backpapier

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Ruhezeit: 1 Nacht

Backzeit: pro Blech ca. 13 Min.



1) Das Butterschmalz schmelzen und erkalten lassen. 130 g Zucker und den Vanillezucker hinzufügen und mit dem elektrischen Rührgerät auf höchster Stufe 1 Min. schlagen. Das Mehl nach und nach unter den Teig kneten. Den Teig zu Rollen von etwa 3–4 cm Ø formen und über Nacht kalt stellen.

2) Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Rollen in den restlichen 50 g Zucker wälzen. Von den Rollen etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Etwa 13 Min. im heißen Ofen backen.

Kinderausstecher

Zutaten für etwa 45 Stück:

- 250 g Weizenmehl
- 2 EL Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 50 g Sauerrahm, 20 % Fett
(ersatzweise Schmand, 24 % Fett)

Zum Ausrollen und Bestreichen:

- Mehl
- 1 Eigelb

Zum Verzieren:

- Nüsse, Samen, Zuckerzeug

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.

Ruhezeit: mindestens 1 Std.

Backzeit: pro Blech ca. 13 Min.



1) Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie mindestens 1 Std. kühl ruhen lassen.

2) Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech vorbereiten.

3) Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf das vorbereitete Blech legen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser gründlich verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Diese mit den Nüssen, Samen oder dem Zuckerzeug verzieren. Die Plätzchen im heißen Ofen in etwa 13 Min. goldgelb backen.

Variante

Das Weizenmehl können Sie durch Weizenvollkornmehl ersetzen. Dann braucht der Teig etwas mehr Sauerrahm.

TIPP!

Da dieser Teig ohne Ei zubereitet wird, kann er unbesorgt genascht werden. Für Ei-Allergiker können Sie die Kekse auch mit Milch bestreichen.

Aprikosenkekse

Zutaten für etwa 120 Stück:

- 200 g Trockenaprikosen
- 50 ml Apfelsaft
- 200 g Butter oder Margarine
- 2 EL Agavendicksaft, ersetztweise Akazienhonig
- 1 Prise Salz
- 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 350 g Weizenmehl
- 100 g gemahlene Mandeln

Zum Ausrollen, Bestreichen und Verzieren:

- Mehl
- Kondensmilch oder Ei nach Belieben: Nüsse, gehackte Pistazien, Mandelstifte oder Zuckerperlen
- Pürierstab



Zubereitungszeit: etwa 1 Std.

Ruhezeit: 30 Min.

Backzeit: pro Blech 8–10 Min.

1) Die Aprikosen im elektrischen Blitzhacker fein hacken und den lauwarmen Apfelsaft zufügen. Die Masse in ein Töpfchen umfüllen, aufkochen, abkühlen lassen und dann pürieren.

2) Das Fett mit dem Agavendicksaft, dem Aprikosenpüree, dem Salz und der Zitronenschale cremig rühren. Das Mehl und die Mandeln gut in den Teig einarbeiten. In Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen.

3) Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Blech vorbereiten.

4) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf das Blech legen und mit Kondensmilch oder verquirtem Ei bestreichen. Nach Wunsch mit Nüssen, gehackten Pistazien, Mandelstiften, Sesamsamen oder Zuckerperlen bestreuen. Im Backofen 8–10 Min. goldgelb backen.

TIPP!

Sie können die Kekse auch mit Trockenpflaumen, Zimt und Haselnüssen zubereiten.

Schneller geht es, wenn Sie den Teig zu Stangen rollen (evtl. in gehackten Nüssen oder Mandeln wälzen) und in Scheiben schneiden.

Bananenküsse

Zutaten für etwa 60 Stück:

- 3 Eiweiße
- 80 g Zucker
- 2 Bananen
- 200 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

Zum Überziehen und Dekorieren:

- 100 g Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre
- nach Belieben:**
Kokosraspeln

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Backzeit: pro Blech 25–30 Min.



1) Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Bananen pürieren und zusammen mit den Haselnüssen bzw. den Mandeln unterheben. Den Backofen auf 170° vorheizen. Das Backblech vorbereiten.

2) Aus dem Teig mit einem kleinen Löffel walnussgroße Portionen abstechen und auf das Blech setzen. Auf der mittleren Schiene des heißen Backofens 15–20 Min. backen. Wollen Sie die »Küsse« knuspriger, so backen Sie sie 25–30 Min. bei 150–160°.

3) Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Küsse damit bepinseln oder umgedreht eintauchen und nach Belieben mit Kokosraspeln bestreuen. Da die Küsse wenig Zucker enthalten, bitte im Kühlschrank aufbewahren.

Variante

Man kann die Nüsse durch Kokosraspel ersetzen, wenn man ein exotische Geschmacksrichtung bevorzugt.

Torten und Kuchen für festliche Tage

Butterstollen

Tropisches Früchtebrot

Kleine Linzer Törtchen

Äpfel im Schlafröck

Weihnachtswaffeln

Nusswähre

Gewürz-Honig-Kuchen

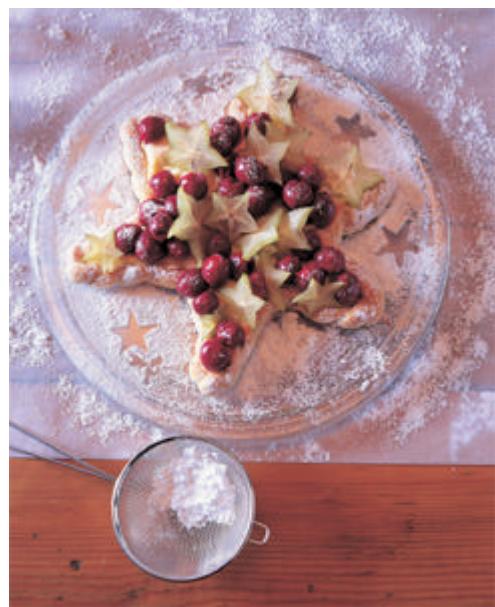
Sterntorte

Marillenschnitten

Bûche de Noël

Brownies

Nuss-Stern mit Preiselbeersahne



Butterstollen

Zutaten für 1 Stollen:

- je 50 g Rosinen, Korinthen und Sultaninen
- 3 EL Rum
- 500 g Mehl
- etwa 1/8 l Milch
- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 120 g Zucker
- 200 g weiche Butter oder Margarine
- je 1 Prise Salz, Kardamom, Muskatblüte und Piment
- 75 g gehackte Mandeln

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.

Ruhezeit: 3 Std.

Backzeit: ca. 1 Std.

Lagerzeit: 1–8 Wochen

Zum Bestreichen:

- 50 g Butter

Zum Bestreuen:

- 30 g Puderzucker
- Alufolie

1) Die Rosinen, die Korinthen und die Sultaninen waschen, mit dem Rum beträufeln und ziehen lassen.

2) Das Mehl in eine Schüssel füllen. Die Milch erwärmen, die Hefe mit 1 TL Zucker darin lösen, in die Mehlmitte gießen und mit etwas Mehl verrühren. Diesen so genannten »Vorteig« an einem warmen Ort etwa 20 Min. gehen lassen.

3) Das Fett schmelzen, abkühlen lassen und mit dem restlichen Zucker, den Gewürzen, dem Hefeansatz bzw. »Vorteig« und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. So lange bearbeiten, bis der Teig sich gut vom Schüsselrand löst. Nochmals abgedeckt etwa 1 Std. gehen lassen.

4) Das Backblech vorbereiten. Den Teig mit den Rumfrüchten und den Mandeln verkneten. Zu einer Rolle formen, mit dem Nudelholz abflachen und die eine Längsseite knapp über die Mitte schlagen, sodass die typische Stollenform entsteht. Auf das Backblech legen und nochmals 1 1/2 Std. gehen lassen.

5) Den Ofen auf 180° vorheizen. Den Stollen etwa 1 Std. gold-braun in der Ofenmitte backen. Dann die Butter schmelzen und den Stollen damit mehrmals einpinseln. Den ausgekühlten Stollen mit dem Puderzucker bestreuen und dicht in Folie verpacken.

Variante

Mohnstollen

Den Stollenteig wie oben, aber ohne Rumfrüchte, zubereiten. Für die Mohnfüllung: 200 g Mohn mahlen, mit 150 ml Milch, 1 Päckchen Vanillezucker und 75 g Zucker aufkochen. Die abgekühlte Masse auf dem etwa 2 cm dick ausgerollten Teig verteilen und den Teig von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen. Backen wie oben angegeben.

Marzipanstollen

Den Stollenteig wie oben zubereiten. 250 g Marzipanrohmasse mit 2 EL Amaretto verkneten, als Rolle in die Mitte des Teiges legen und die eine Seite darüber schlagen. Backen wie oben angegeben.

Sesamstollen

Den Stollen wie oben herstellen, dabei die Mandeln durch 50 g Sesamsamen ersetzen und den Stollen nach dem letzten Bestreichen mit gerösteten Sesamsamen statt mit Puderzucker bestreuen.

Info

Der Stollen sollte mindestens 1 Woche und möglichst nicht länger als 8 Wochen kühl lagern.

Vollwertig

Tropisches Früchtebrot

Zutaten für 1 große Kastenform:

- 100 g Datteln
- 100 g getrocknete Bananen
- 100 g getrocknete Mango
- 100 g getrocknete Ananas
- 100 g gelbe Rosinen
- 1/2 l Multivitaminsaft
- 100 g Cashewkerne
- 100 g Kokosraspeln
- 2 EL weißer Rum
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 500 g Weizenvollkornmehl

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.

Ruhezeit: 8 1/4 Std.

Backzeit: ca. 1 1/2 Std.

Für die Form:

- Fett und Kokosflocken
- Alufolie

1) Die Datteln entsteinen und vierteln. Die Bananen und die Mangos würfeln. Die Ananas in feine Streifen schneiden. Alle Trockenfrüchte mischen und etwa 6 Std. in dem warmen Saft ziehen lassen. Die Früchte abtropfen lassen und den Saft auffangen.

2) Die Cashewkerne hacken, mit den Kokosraspeln, dem Rum, dem Zimt und dem Salz vermischen.

3) Die Hefe mit einem Glas Saft (ca. 200 ml) anrühren und 15 Min. gehen lassen. Dann mit dem Mehl, dem übrigen Saft sowie der Frucht- und Nussmischung verkneten. Den Teig 1 Std. gehen lassen.

4) Die Kastenform einfetten und mit Kokosflocken ausstreuen. Den Teig in der Form verteilen, mit Kokosraspeln bestreuen und 1 weitere Std. gehen lassen.

5) Das Brot auf der unteren Schiene in den kalten Backofen schieben, auf 200° heizen und 1 Std. backen. (Nach den ersten 30 Min. den Teig mit Alufolie abdecken). Dann die Hitze auf 180° reduzieren und weitere 20–30 Min. backen. Das Früchtebrot erst abkühlen lassen und dann stürzen.

Saftpunsch

Für 4 Gläser Traubenzuckerpunsch:

700 ml weißen Traubensaft mit 1–2 EL Himbeersirup, 20 g Rosinen, je 1 Prise Zimt, Nelkenpulver und Kardamom und 2 EL Zitronensaft erhitzen.

Für 4 Gläser Beerenpunsch:

750 ml schwarzen Johannisbeer-Nektar mit 100 g gemischten Beeren (TK-Ware, z. B. Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren), 1 EL Honig, 1 EL Zitronensaft und 1 Prise Zitronengras erhitzen.

TIPP!

Früchtebrot hält sich in Frischhaltefolie verpackt an einem kühlen Ort etwa 4 Wochen. Wenn Sie helles Mehl verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeit etwas. Reichen Sie einen Saftpunsch zum Früchtebrot.

Kleine Linzer Törtchen

Zutaten für 4 Törtchen (Ø 12 cm):

- 80 g Walnusskerne
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 40 g Rohrzucker oder brauner Zucker
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Nelkenpulver

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: ca. 35 Min.

Für die Füllung:

- 100 g Johannisbeergelee
- 100 g Mirabellen-Konfitüre

Zum Ausrollen und Bestäuben:

- Mehl
- Puderzucker

1) Die Walnusskerne im elektrischen Blitzhacker fein mahlen. Das Fett, das Ei, den Zucker, das Mehl, die Walnusskerne, das Backpulver, das Salz und das Nelkenpulver mischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mindestens 1 Std. kalt stellen.

2) Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech vorbereiten. Das Gelee und die Konfitüre getrennt voneinander glatt rühren.

3) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Vier Kreise von etwa 12 cm Ø ausschneiden und auf das vorbereitete Blech legen. Den restlichen Teig zu dünnen Rollen formen. Aus den Teigrollen zunächst einen Rand legen. Die Tortenböden jeweils zur Hälfte mit Gelee, zur anderen Hälfte mit Konfitüre bestreichen. Die übrigen Teigröllchen als Gitter über die Füllung legen.

4) Die Törtchen im vorgeheizten Ofen etwa 35 Min. backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

TIPP!

Kühl aufbewahrt halten sich die Törtchen 6–8 Wochen und werden durchs Lagern mürbe und aromatisch. Sie können sie auch mit weißem Mehl und Zucker backen. Dann schmecken sie süßer und weniger würzig.

Äpfel im Schlafrack

Zutaten für etwa 8 Stück:

- 450 g TK-Blätterteig
- 8 Boskop-Äpfel
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 100 g Johannisbeergelee
- evtl. etwas Eiweiß

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Backzeit: ca. 20 Min.

Zum Bestäuben:

- Puderzucker

1) Blätterteig auftauen lassen, in acht Rechtecke unterteilen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech vorbereiten.

2) Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Nüsse in einer beschichteten Pfanne rösten, mit Johannisbeergelee vermischen und in die Äpfel füllen.

3) Die Teigplatten ausrollen, je einen Apfel darauf setzen, den Teig übereinander klappen. An den Überlappungsstellen den Teig mit Wasser oder Eiweiß festkleben.

4) Die Äpfel dicht nebeneinander auf das Backblech setzen und im heißen Backofen etwa 20 Min. backen. Mit Puderzucker übersieben.

Weihnachtswaffeln

Zutaten für etwa 15 Stück:

- 150 g Butter
 - 50 g Honig (2 EL)
 - 4 Eier
 - 300 g Joghurt
 - 400 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
 - je 1 Prise Salz, Zimt, gemahlener Kardamom
 - 50 g Rosinen
 - 50 g gehackte Haselnüsse
 - etwa 200 ml Apfelsaft
 - evtl. Fett für das Waffeleisen
- Zum Bestreuen:**
- Zimtzucker

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Backzeit: pro Stück ca. 4 Min.

1) Die Butter und den Honig mit dem elektrischen Rührgerät auf höchster Stufe 1 Min. rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe und den Joghurt unter die Schaummasse rühren. Das Mehl mit dem Backpulver, der Orangenschale, dem Salz und den Gewürzen mischen und die Rosinen und die Nüsse unter den Teig ziehen. Zum Schluss den Apfelsaft hinzugeben.

2) Die Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben.

3) Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln nacheinander in etwa 4 Min. goldbraun backen. Mit Zimtzucker bestreuen.

TIPP!

Dazu schmeckt Schlagsahne mit gerösteten gehobelten Haselnüssen.

Nusswähre

Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø:

Für den Teig:

- 220 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- 180 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- 150 g Datteln
- je 80 g gehackte Hasel- und Walnüsse
- 50 g Butter oder Margarine
- 100 g Mandelblättchen
- 60 g Zucker
- 200 g Sahne
- Backpapier

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: 40 Min.

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb

Zum Verzieren:

- 100 g geschälte Mandeln

1) Mehl mit dem Ei, dem Salz, dem Zucker und den kalten Butterflöckchen oder der Margarine zu einem Mürbeteig verkneten und mindestens 1 Std. ruhen lassen.

2) Die Datteln entsteinen und klein schneiden. Die Nüsse und die Mandeln in dem Fett anrösten, den Zucker einrieseln und unter Rühren karamellisieren lassen, dann die Sahne dazugießen. Erneut kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Die Datteln unterziehen und die Masse abkühlen lassen.

3) Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Springform vorbereiten. Zwei Drittel des Teiges zu einem Kreis von 30 cm Ø ausrollen. Die Form damit auslegen und rundherum einen Rand hochziehen. Den Boden mehrfach einstechen. Die Nussmasse darauf verteilen.

4) Den restlichen Teig zu einem kleineren Kreis ausrollen und auf die Füllung legen. Die Ränder mit einer Gabel rundherum andrücken. Die Währe mit Eigelb bestreichen und mit Mandeln verzieren. Den Kuchen im heißen Ofen in der Mitte etwa 40 Min. backen.

Info

Wenn man die Nusswähre mindestens 2 Tage ruhen lässt, entfaltet sie ihr volles Aroma. Man kann sie höchstens 6 Wochen aufbewahren.

Gewürz-Honig-Kuchen

Zutaten für 1 Weihnachtsbaumform von etwa 1 1/2 l Inhalt:

- 4 Eier
- 200 g Honig
- 100 g Butter oder Margarine
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 100 g gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 250 g Möhren
- je 30 g Kürbiskerne, gehobelte Haselnüsse, gehackte Walnüsse

Zubereitungszeit: etwa 35 Min.
Backzeit: ca. 45 Min.

1) Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Honig cremig schlagen, nach und nach Butter oder Margarine, Zitronensaft, Salz, Lebkuchengewürz, Mandeln, Mehl und Backpulver unterrühren. Die Möhren schälen, im elektrischen Blitzhacker fein reiben. Unter die Masse rühren. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Form vorbereiten.

2) Die Kürbiskerne und die Nüsse in einer beschichteten Pfanne so lange rösten, bis sie duften. Sofort unter den Teig ziehen. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

3) Den Teig in die Form füllen und auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach etwa 45 Min. herausnehmen. Kurz ruhen lassen, dann stürzen. Schmeckt am besten warm.

Sterntorte

Zutaten für 1 Stern von 34 cm Ø

- 100 g Butterschmalz oder Butter
- 1/8 l Wasser
- 280 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 großes Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht, Gesamtgewicht 680 g)
- 1 Karambole (Sternfrucht)
- 1 Becher Vanille- oder Schokoladenpudding (200 g)
- 2 EL Kirschwasser
- evtl. Puderzucker
- Backpapier

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Min.

Ruhezeit: 30 Min.

Backzeit: ca. 15 Min.



1) Stellen Sie für den Stern eine Schablone her und übertragen Sie den Umriss auf Backpapier. Dann den Stern ausschneiden.

2) Das Butterschmalz oder die Butter mit dem Wasser aufkochen. Das Mehl mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen, eine Kuhle formen und das Schmalz- bzw. Butterwasser kochend heiß hineingießen. Zu einem glatten Teig verarbeiten und dicht in Folie einschlagen.

3) Sobald der Teig auf Handwärme abgekühlt ist, 1/2 cm dick auf einer bemehlten Fläche rasch ausrollen. Den Stern nach der Schablone aus Teig schneiden und auf das vorbereitete Blech legen.

4) Den restlichen Teig, solange er noch warm ist, zu langen dünnen Würsten rollen und je zwei gegeneinander verdrehen. Am leichtesten lässt sich die Kordel in mehreren Teilen drehen. Damit um den Stern einen Rand legen und andrücken. Mehrfach mit einer Gabel in den Stern stechen. Im heißen Backofen (Mitte) etwa 15 Min. backen.

5) Die Kirschen abtropfen lassen. Die Sternfrucht waschen und in Scheiben schneiden. Den Pudding auf dem Kuchen verstreichen. Das Kirschwasser darüber trüpfeln. Mit den Früchten belegen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

TIPP!

Mit Schweineschmalz schmeckt dieser Pastetenteig noch interessanter. Er lässt sich gut formen, darf aber nicht kalt oder trocken werden. Deshalb sollte er bis zur Verarbeitung immer luftdicht verpackt bleiben. Man kann den Stern auch mit Lebkuchen- oder Mürbeteig backen.

Sauerkirschpunsch

Den übrig gebliebenen Kirschaft mit etwas Vanillezucker, 1 Zimtstange und kochendem Wasser verdünnt als Kinderpunsch servieren.

Marillenschnitten

Zutaten für etwa 30 Schnitten:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 4 Eigelbe
- 2 EL Rum
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- Backpapier

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: insgesamt 1 1/2 Std.
Backzeit: ca. 25 Min.

Für den Belag:

- 250 g Marillen- oder Aprikosen-Konfitüre
- 2 EL Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 4 Eiweiße
- 130 g Zucker
- 50 g Mandelstifte

1) Für den Teig das Mehl mit der in Stücke geschnittenen Butter, den Eigelben, dem Rum, dem Zucker und dem Salz rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank etwa 1/2 Std. ruhen lassen.

2) Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig in Größe des Blechs auf dem Backpapier etwa 4 mm dick zu einem Rechteck ausrollen und mit dem Papier auf das Backblech setzen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte) etwa 12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Ofen auf 150° herunterschalten.

3) Die Konfitüre mit dem Likör glatt rühren. Die Mischung auf der ausgekühlten Teigplatte verstreichen und die geriebenen Mandeln darüber streuen.

4) Die Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Masse auf der Platte verteilen, mit Mandelstiften bestreuen und im Backofen 12–15 Min. hell backen. Sofort mit einem nassen Messer in Schnitten teilen. Ganz auskühlen lassen, dann vom Blech nehmen.

Bûche de Noël

Zutaten für 1 Rolle:

Für die Schokosahne:

- 100g Vollmilch-Kuvertüre
- 100 g Halbbitter-Kuvertüre
- 200 g Sahne

Für den Teig:

- Backpapier
- 4 Eier
- 3 EL heißes Wasser
- 120 g Zucker
- 120 g Mehl

Für die Füllung:

- 250 g geschälte vorgekochte Edelkastanien (Maronen)
- 100 ml Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

- Schokoblätter



Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

Ruhezeit: 2 Std.

Backzeit: ca. 15 Min.

1) Die Halbbitter- und die Vollmilch-Kuvertüre grob hacken. Die Sahne erhitzen und die Kuvertüre darin auflösen. Im Kühlschrank vollständig erkalten lassen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2) Die Eier und das heiße Wasser aufschlagen. Den Zucker einrieseln lassen und das Mehl unterheben. Den Teig auf dem Backblech verstreichen, im heißen Backofen (Mitte) etwa 15 Min. backen.

3) Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, stürzen. Das Backpapier nass machen und die Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen. Auskühlen lassen.

4) Die vorgekochten Maronen mit der Milch und dem Vanillezucker fein pürieren. Die Schokosahne steif schlagen und die Maronencreme unterheben. Die Teigplatte entrollen, das Backpapier abziehen und drei Viertel der Masse auf den Teig streichen.

5) Den Biskuit aufrollen, die restliche Creme auf den Stamm streichen und in Längsrichtung mit einer Gabel eine Baummaserung nachziehen. Mit Schokoblättern dekorieren.

Variante

Mokkarolle

Für eine Mokkarolle 200 g Mokka-Schokolade und 200 g Vollmilch-Kuvertüre in 400 g Sahne schmelzen, kalt stellen und mit 2 Päckchen Vanillezucker aufschlagen. Den Biskuit damit füllen und mit Schokoraspeln bestreuen. Sehr dekorativ: 1 EL Kakaopulver in den Biskuiteig und 400 g weiße Kuvertüre in die Sahne, mit dunklen Schokoraspeln bestreuen.

TIPP!

Wenn Sie frische Maronen verwenden, schneiden Sie diese an der spitzen Seite kreuzweise ein und lassen sie 15 Min. in Salzwasser kochen. Dann die harte äußere Schale und das innere Häutchen abschälen. Die Maronen mit Milch und Vanillezucker nochmals eine 1/4 Std. kochen lassen, dann pürieren.

Brownies

Zutaten für 1 Blech:

- 300 g Butter oder Margarine
- 300 g Schokolade
- 2 EL Kaffeepulver
- 8 Eier
- 450 g Zucker
- 1 Fläschchen Vanillearoma
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Pecannüsse (ersatzweise Walnüsse)
- 150 g dunkle Kuvertüre
- Backpapier

Zutaten für eine Knusper-Oberfläche auf einem Blech:

- 250 g Zucker
- 6 EL Honig
- 300 g Sahne
- 100 g Cornflakes



Zubereitungszeit: 1 Std.

Backzeit: 30–40 Min.

Zubereitungszeit für Oberfläche: ca. 10 Min.

1) Das Fett schmelzen und abkühlen lassen. Die Schokolade in Portionen von je 100 g im Wasserbad schmelzen und zu dem Fett geben. Mit dem Kaffeepulver zu einer Creme rühren. Die Nüsse grob hacken. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2) Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer hellen Creme schlagen. Das Vanillearoma, das Mehl, das Backpulver, die Nüsse und die Buttercreme zugeben. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3) Eine Fettpfanne mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen, 30–40 Min. backen.

4) Die dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf den noch warmen Teig geben. Nach dem Erkalten den Teig in Karrees schneiden.

Variante

Man kann die Brownies auch mit einem Karamell-Knusper-Guss verzieren:

Karamell-Knusper-Guss

Den Zucker und den Honig in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Dabei wird der Zucker leicht braun. Die Sahne zugießen und dick einkochen, dann etwa drei Viertel der Cornflakes unterziehen und die Masse auf den Brownies verteilen. Die restlichen Cornflakes auf den noch feuchten Guss streuen, leicht andrücken.

TIPP!

Eine Torte wird's, wenn Sie nur die Hälfte des Teigs in der Springform backen.

Nuss-Stern mit Preiselbeersahne

Zutaten für 1 Sternform von 26 cm Ø:

- 100 g Walnusskerne
- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Wasser
- 80 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 2 gestrichene TL Backpulver

Für die Füllung:

- 5 Blatt Gelatine
- 200 g Preiselbeerkonfitüre
- 3 EL Kirschwasser
- 400 g Sahne

Für die Dekoration:

- Marzipansterne und Preiselbeeren-Konfitüre

Für die Form:

- Fett
- Mehl



Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Min.

Backzeit: 30–40 Min.

1) Die Sternform fetten, mit Mehl bestäuben. Die Walnusskerne im elektrischen Blitzhacker fein mahlen. Den Ofen auf 180° vorheizen.

2) Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Wasser weißcremig schlagen. Das Mehl, die Stärke, das Backpulver und die Nüsse einrühren, dann den Eischnee unterheben.



3) Den Biskuit in die Form füllen, 30–40 Min. backen. Stürzen und erkalten lassen. Mit Hilfe eines straff gespannten Fadens (siehe Foto 1) oder mit einem großen Messer in zwei Böden teilen (siehe Foto 2).



4) Die Gelatine in Wasser einweichen, leicht abtropfen lassen und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Die

Konfitüre mit dem Kirschwasser verrühren und löffelweise unter die flüssige Gelatine ziehen, kalt stellen. Sobald sie geliert, die Sahne steif schlagen und unter die Gelatine heben. Den unteren Boden mit einer Hälfte der Creme bestreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und die restliche Creme oben und auf den Seitenflächen verstreichen. Mit Sahnetuffs, Marzipansternen und Preiselbeerkonfitüre garnieren.

TIPP!

Eine schöne Dekoration sind rohe Preiselbeeren. Sie sollten aber nicht mit gegessen werden, weil sie hart und sauer sind.

Feines Konfekt

- Orangentrüffel
- Teetrüffel
- Rosentrüffel
- Kirschtrüffel
- Pecan-Konfekt
- Knusper-Schokolade
- Weichselkugeln
- Karibik-Konfekt
- Turrone
- Walnusskrokant
- Florentiner
- Honig-Bethmännchen
- Quittenbrot
- Falscher Ingwer
- Sesamkaramell
- Pistazienmarzipan in Datteln
- Pinienkonfekt
- Gebrannte Mandeln



Orangentrüffel

Zutaten für etwa 40 Stück:

- 300 g weiße Kuvertüre
- 70 g Sahne
- 1 TL geriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
- 6 cl Orangenlikör

Zum Wälzen und für die Deko:

- 50 g gemahlene Pistazien
- Konfektmanschetten

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Ruhezeit: 3 1/2 Std.



1) Die Kuvertüre grob zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen, dann die übrigen Zutaten unterrühren. Mindestens 3 Std. kalt stellen, bis die Masse fest wird.

2) Die Trüffelmasse mit dem Handrührgerät aufschlagen. Mit einem nassen Teelöffel Portionen abstechen und nochmals 30 Min. kalt stellen.

3) Die Pistazien auf einen Teller streuen. Die Trüffelstückchen zu Kugeln rollen und in den Pistazien wälzen. In den Konfektmanschetten verteilen und kalt stellen.

Variante

Statt in Pistazien können Sie die Trüffel auch in Zucker oder Puderzucker wälzen.

Dunkle Trüffel

Hierzu können Sie dunkle Kuvertüre erwärmen, die Kugeln hineintauchen und sie auf einem Gitter abkühlen lassen.

Rumtrüffel

Ersetzen Sie weiße Kuvertüre je zur Hälfte durch Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre. Nehmen Sie statt der Orangenschale Zimt und ersetzen den Orangenlikör durch Rum. Wälzen Sie die Trüffel anschließend in Kakaopulver.

Teetrüffel

Zutaten für 45–50 Stück:

- 4 EL Earl-Grey-Teeblätter
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 150 g Vollmilch-Kuvertüre
- 50 g Sahne

Zubereitungszeit: 1 Std.–1 Std.

10 Min.

Ruhezeit: 2 Std.

Zum Wälzen und für die Deko:

- Dekorschnee (Spezialzucker, gibt es bei Backzutaten)
- etwa 50 Konfektmanschetten

1) Die Teeblätter mit 100 ml kochendem Wasser aufgießen, nach 4 Min. abgießen. Die Kuvertüre grob hacken und in zwei Portionen im Wasserbad schmelzen.

2) Die restlichen Zutaten in die geschmolzene Schokolade rühren, etwa 2 Std. kalt stellen. Die halbfeste Masse aufschlagen.

3) Mit einem Teelöffel kirschgroße Portionen abstechen und zwischen den nassen Handflächen zu Kugeln rollen, evtl. nochmals kalt stellen. Die Kugeln in Dekorschnee wälzen, in kleine Manschetten setzen und kalt aufbewahren.

TIPP!

Eine besonders aromatische Geschmacksnote erhalten Sie, wenn Sie statt Tee selbst gemachten Teelikör verwenden.

Rosentrüffel

Zutaten für etwa 30 Trüffel:

- 200 g weiße Kuvertüre
- 70 g Sahne
- 1 Msp. echtes Vanillepulver (Bourbon Vanille, gemahlen)
- 1 EL Rosenwasser (Apotheke)
- 30 g Crème fraîche

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: 2 Std.

Zum Garnieren und für die Deko:

- kandierte Rosenblätter oder Veilchen
- Spritzbeutel mit Sterntülle
- etwa 30 Konfektmanschetten

1) Die Kuvertüre grob zerkleinern. Die Sahne im Topf erwärmen und die Kuvertüre bei schwacher Hitze darin auflösen. Das Vanillepulver und das Rosenwasser einrühren und die Masse kalt stellen, bis sie fest wird.

2) Die Crème fraîche kräftig untermischen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und kleine Trüffel in die Konfektmanschetten spritzen. Mit kandierten Veilchen garnieren.

Kirschtrüffel

Zutaten für etwa 40 Stück:

- 50 g fein gemahlene Mandeln
- 100 g Vollmilch-Kuvertüre
- 200 g Nougat
- 75 g Sahne
- 150 g Amarenakirschen
- 1 EL Amaretto
- Dekorschnee
- Spritzbeutel
- etwa 40 Konfektmanschetten

Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

1) Die Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Die Kuvertüre und die Nougatmasse grob zerkleinern. Die Sahne in einem Topf erhitzen und die Kuvertüre und den Nougat bei schwacher Hitze darin schmelzen.

2) Von den Amarenakirschen 10 Stück beiseite lassen. Den Rest samt Amaretto mit dem Pürierstab fein pürieren und zusammen mit den Mandeln und dem Amaretto zum Nougat geben, kalt stellen.

3) Die restlichen Kirschen in Viertel schneiden. Die abgekühlte Masse mit dem Spritzbeutel in die Konfektmanschetten spritzen. Jeweils 1 Kirschstückchen auf eine Trüffel setzen und mit Dekorschnee bestreuen.

Pecan-Konfekt

Zutaten für etwa 40 Stück:

- 6 Eier
- 225 g dunkle Schokolade
- 175 g Butter oder Margarine
- 225 g Zucker
- 60 g Mehl

Für den Guss:

- 200 g dunkle Schokolade
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse

Außerdem:

- etwa 100 g Pecannüsse
- 1 rechteckige ofenfeste Form 22 x 30 cm

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Std.

Backzeit: ca. 35 Min.



1) Den Ofen auf 180° vorheizen. Die Eier trennen. Die Schokolade mit dem Fett im Wasserbad schmelzen, dann den Zucker, die Eigelbe und das Mehl einrühren.

2) Die Eiweiße zu steifem Eischnee schlagen. Die Hälfte davon kräftig unter die Teigmasse rühren, den Rest vorsichtig unterheben.

3) Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und etwa 35 Min. backen. In der Form etwas auskühlen lassen, anschließend stürzen.

4) Für den Guss die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen, den Frischkäse einrühren und auf dem Kuchen verstreichen. In 3–4 cm große Würfel schneiden und mit je einer Pecannuss verzieren.

Variante

Die Pecannüsse kann man durch Walnüsse oder Cashewnüsse ersetzen.

Knusper-Schokolade

Zutaten für etwa 90 Stück:

- 80 g Mandelstifte
- 50 g Pinenkerne
- 70 g Sonnenblumenkerne
- 60 g gehackte Haselnusskerne
- 40 g Cornflakes
- 200 g Vollmilch-Kuvertüre
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- Backpapier

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Trockenzeit: 1 1/2 Std.

1) Die Kerne in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie duften. Dann mit den Cornflakes mischen.

2) Die beiden Kuvertüren getrennt im Wasserbad schmelzen. In jede der geschmolzenen Kuvertüren die Hälfte der Nussmischung geben und gut vermengen.

3) Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen von der Schokoladenmasse abstechen und auf das Backpapier setzen. Im Kühlschrank fest werden lassen und weiterhin kühl aufbewahren. Haltbarkeit: 3–4 Monate.

TIPP!

Sehr dekorativ ist es, eine Hälfte der Schokoladensplitter mit weißer Kuvertüre herzustellen.

Weichselkugeln

Zutaten für etwa 30 Kugeln:

- 30 schöne Sauerkirschen aus dem Glas
- 4 cl Kirschwasser oder Weinbrand
- 60 g Halbbitter-Schokolade
- 200 g Zucker
- 200 g fein gemahlene Haselnüsse
- 1 frisches Eiweiß

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Ruhezeit: 1 Tag

Trockenzeit: 1–2 Tage

Zum Wälzen und für die Deko:

- Zucker
- Konfektmanschetten

1) Die gut abgetropften Kirschen in einem Schälchen mit dem Kirschwasser vermischen. Die Schokolade fein reiben und mit dem Zucker, den Nüssen und dem Eiweiß zu einem Teig verkneten. Beides über Nacht ruhen lassen.

2) Die Kirschen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Teig nochmals durchkneten, dabei – falls nötig – etwas Kirschflüssigkeit einarbeiten. Jede Kirsche dünn mit Teig umhüllen und zur Kugel formen. In Zucker wälzen. 1–2 Tage an der Luft trocknen lassen. In Konfektmanschetten setzen.

Variante

Man kann die Kirschen 1 Monat in Kirschwasser einlegen und anschließend als »Schnapskirschen« einwickeln. Dann sollten sie aber an einem kindersicheren Ort aufbewahrt werden.

Info

Kühl gelagert in einer Vorratsbox halten sich die Kugeln dann gut 6–8 Wochen.

Karibik-Konfekt

Zutaten für etwa 25 Stück:

- 70 g getrocknete Ananasstücke
- 2 EL Zitronensaft
- 1/8 l Wasser
- 150 g frisches Kokosnussfleisch
- 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
- 1 frisches Eiweiß
- Konfektmanschetten

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Trockenzeit: 1–2 Tage

1) Etwas mehr als die Hälfte der Ananasstücke in dem Zitronensaft und dem Wasser 15 Min. einweichen, dann abtropfen lassen.

2) Das Fruchtfleisch der Kokosnuss in Stücke schneiden und im Kompaktmixer fein mahlen, dabei die gewürfelten restlichen Ananasstückchen, die Zitronenschale und das Eiweiß hinzugeben, so dass eine formbare Masse entsteht.

3) Die abgetropften Ananasstücke in Würfel von 1/2 cm Länge schneiden. Aus der Kokosmasse und jeweils einem bis zwei Ananaswürfeln Kugeln formen. 1–2 Tage im Kühlschrank trocknen lassen. In Konfektmanschetten geben.

Info

Im Kühlschrank hält sich Karibik-Konfekt in einer Vorratsbox gut und gerne 4 Wochen.

Turrone

Zutaten für etwa 48 Stück:

- 140 g Mandelblättchen
- 70 g Pinienkerne
- 330 g Honig, am besten Kleehonig
- 2 Eiweiße
- 70 g gehackte Pistazien
- 4 Oblaten (12,2 x 20,2 cm)

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Trockenzeit: ca. 1 Std.

1) Die Mandelblättchen und die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht rösten.

2) Den Honig unter ständigem Rühren erhitzen. Die Eiweiße steif schlagen, unter den Honig ziehen und so lange erhitzen, bis die Masse zäh wird (Zuckerthermometer: 120°). Dann die Mandelblättchen, die Pinienkerne und die Pistazien unterziehen.

3) Die Masse auf 2 Oblaten ausstreichen. Jeweils mit einer zweiten Oblate bedecken und andrücken. Die Oblaten mit einem Brettchen beschweren und das Konfekt 1 Std. trocknen lassen. Mit einem großen, glatten Messer lange Stäbchen schneiden.

Info

Wenn man kein Zuckerthermometer besitzt, kann man den Topf vom Herd ziehen, den Topfboden kurz in Eiswasser tauchen und dann einfach den leicht zähen Sirup in das Eiswasser geben. Der Sirup sollte die Form halten und sich bei Druck nicht mehr verformen.

Kühl gelagert hält sich Turrone in einer Vorratsbox 3–4 Monate.

Walnusskrokant

Zutaten für etwa 30 Stück:

- 150 g Walnüsse
- 200 g Honig, am besten Akazienhonig
- 40 g Butter oder Margarine
- 1 Msp. Bourbon Vanille, gemahlen
- 1 EL Cognac
- Öl

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Zum Verpacken:

- Konfektmanschetten oder Bonbonpapier

1) Eine flache große Auflaufform oder ein Backblech gut einölen. Die Walnüsse mit dem Messer grob hacken.

2) Den Honig mit dem Fett, dem Vanillepulver und dem Cognac unter ständigem Rühren erhitzen. 3–4 Min. sprudelnd kochen lassen, bis die Masse cremig wird. Die Nüsse dazugeben, 2–3 weitere Min. kochen lassen, bis der Honig dunkler wird. Dann die Honigmasse in die Auflaufform gießen.

3) Ist die Masse etwas kühler geworden, kleine Kugeln formen. In Konfektmanschetten setzen oder in Bonbonpapier drehen.

Info

Der Alkoholgehalt des Cognac verfliegt beim Kochen. Walnusskrokant ist also auch für Kinder geeignet.

Florentiner

Zutaten für etwa 50 Stück:

- 40 Belegkirschen
 - 50 g Zitronat
 - 50 g Orangeat
 - 50 g kandierte Angelikawurzel
(Feinkostgeschäft, ersatzweise je 25 g von Zitronat und Orangeat)
 - 80 g Butter oder Margarine
 - 200 g cremiger Blütenhonig
 - 250 g Sahne
 - 300 g Mandelblättchen
 - 120 g Mehl
- Zum Bepinseln:**
- 250 g Zartbitter-Kuvertüre
- Außerdem:**
- Backpapier



Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Backzeit: ca. 10 Min.

1) Die vier verschiedenen kandierten Fruchtsorten grob hacken, am besten im elektrischen Universalzerkleinerer.

2) Das Fett mit dem Honig und der Sahne unter ständigem Rühren 3–4 Min. kochen lassen, bis die Masse dicklich wird. Die kandierten Früchte und die Mandeln einrühren. Ist die Mischung etwas abgekühlt, das Mehl unterziehen.

3) Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen im Abstand von 2 cm auf das Blech setzen, flach drücken. Die Florentiner im heißen Ofen ca. 10 Min. backen, auf dem Blech abkühlen lassen und dann vom Papier lösen. Gänzlich erkalten lassen und dann umdrehen.

4) Die Kuvertüre grob zerkleinern, im Wasserbad schmelzen und die Unterseite der Florentiner damit einpinseln. Trocknen lassen.

Info

In einer Keksdose gut verschlossen halten Florentiner sich mindestens 8 Wochen.

Vollwertig

Honig-Bethmännchen

Zutaten für etwa 40 Stück:

- 100 g Weizen-Vollkornschrot
- 0,1 l weißer Traubensaft
- 300 g Mandeln
- 150 g cremiger Blütenhonig
- 1 Prise Zimt

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.
Einweichzeit: 1 Nacht
Trockenzeit: 24 Std.

1) Den Weizenschrot über Nacht in dem Saft einweichen, dann in einem Sieb ausdrücken. Die Mandeln in Wasser aufkochen, dann abgießen und aus der Schale drücken.

2) 150 g schöne Mandeln zur Seite legen. Die übrigen mit dem Weizenschrot im elektrischen Universalzerkleinerer bzw. Blitzhacker fein pürieren. Nach und nach den Honig und den Zimt zugeben.

3) Die ganzen Mandeln unter Rühren in der trockenen Pfanne hellbraun rösten.

4) Mit einem Teelöffel Teigportionen abstechen. Kegel formen und rundherum mit je 3 Mandeln besetzen. 24 Std. trocknen lassen.

TIPP!

Da dieses Konfekt wenig konservierende Süße enthält, sollte man es im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält es sich etwa 4 Wochen.

Noch länger bleiben die Bethmännchen haltbar, wenn sie aus Marzipanrohmasse bestehen.

Braucht lange Vorlaufzeit

Quittenbrot

Zutaten für 1/2 Backblech (ca. 60 Stück):

- 1 kg reife Quitten
 - ca. 850 g Zucker
- Zum Wälzen und Fertigstellen:**
- Zucker
 - Pergamentpapier oder Backpapier

Zubereitungszeit: ca. 3 1/2 Std.

Trockenzeit: 9 Tage



1) Mit einem Tuch den pelzigen Belag von den Quitten reiben. Die Quitten in wenig Wasser kochen, bis sie weich sind und die Schale platzt. Die Schale und das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch pürieren.

2) Das Mus wiegen und mit der gleichen Menge Zucker unter ständigem Rühren in ca. 25 Min. zur Paste kochen, bis diese einen rötlichen Ton annimmt.

3) Die Masse gut 1 cm dick auf eine mit Pergament- oder Backpapier ausgelegte Platte oder ein Blech auftragen und locker mit Pergamentpapier oder einem Küchentuch abdecken. Mindestens 1 Tag an einem warmen Ort trocknen lassen, bis die Masse schnittfest ist. Aus der Masse Rauten schneiden und in Zucker wälzen. Weitere 8 Tage mit einem Küchentuch abgedeckt trocknen lassen.

TIPP!

Die übrig gebliebenen Schalen, Kerngehäuse und der Saft können zur Herstellung von Quittengelee verwendet werden.

Reste können Sie mit 1–2 TL Wasser wieder erhitzen, ausstreichen und ausstechen.

Braucht lange Vorlaufzeit

Falscher Ingwer

Zutaten für 2 Gläser à 3/4 l:

- 400 g Kürbisfleisch
- 1/4 l Wasser
- 2 EL gemahlener Ingwer
- je 1 TL Piment, Nelken, Muskatblüte, alles gemahlen
- 350 g Rohrzucker
- 50 g Traubenzucker
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: 2 Tage + 2 Wochen



1) Den Kürbis in ca. 1,5 cm dicke Stäbchen schneiden. Diese in 1/4 l Wasser etwa 7 Min. sprudelnd kochen lassen, mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen. Den Sud dabei auffangen. Die Gewürze gründlich miteinander mischen.

2) Den Sud mit dem Zucker vermischen. Die Kürbisstäbchen mit der Würzmischung bestreuen. Beides getrennt über Nacht stehen lassen.

3) Am nächsten Tag den Sud auf 110° erhitzen (d. h. kochen, bis er Fäden zieht) und heiß über den Kürbis gießen. Dann über Nacht stehen lassen.

4) Den Sud abgießen und erneut dick kochen. Den Kürbis in Gläser füllen und mit dem heißen Sud übergießen. Die Gläser gut verschließen. Den Kürbis frühestens nach 2 Wochen aus dem Sirup nehmen und trocknen lassen.

Die Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Die Stäbchen an einem Ende in Kuvertüre tauchen.

TIPP!

Den Sirup können Sie auch prima für Desserts und Tees verwenden.

Essfertiges Trockenobst wie Pflaumen, Aprikosen, Apfelfröße oder Ananas können Sie ganz oder teilweise mit dunkler oder heller Kuvertüre einpinseln und zusammen mit falschem Ingwer oder Quittenbrot als Konfekt verschenken.

Sesamkaramell

Zutaten für etwa 600 g:

- 1 Vanillestange
- 50 g Sesamsamen
- 250 g Zucker
- 250 g Sahne
- 80 g Traubenzucker

Für die Form:

- geschmacksneutrales Öl
- 1 Reine von ca. 15 x 22 cm
- Backpapier



Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Ruhezeit: mind. 3 Std.

1) Die Reine mit Backpapier ausschlagen und einölen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen.

2) Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie duften. Die übrigen Zutaten in einem Topf verrühren. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und so lange unter Rühren einkochen lassen, bis die Temperatur 125° erreicht hat (Zuckerthermometer) und der Sirup Fäden zieht. Das kann 25 Min. oder länger dauern.

3) Die Sesamsamen und das Vanillemark zugeben und 1,5–2 cm hoch in die vorbereitete Form gießen. Mindestens 3 Std. erkalten lassen. Dann stürzen und mit einem nassen Messer den Karamell in mundgerechte Karos schneiden.

TIPP!

Die Karamellstückchen in Geschenkfolie als Bonbons verpacken oder in kleine Säckchen abfüllen.

Pistazienmarzipan in Datteln

Zutaten für 50 Stück:

- 50 frische Datteln
- 100 g Pistazien
- 2 EL Rosenwasser (Apotheke)
- 250 g Marzipanrohmasse (fertig oder selbst gemacht)

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

1) Die Datteln der Länge nach aufschneiden und die Steine entfernen.

2) Die Pistazien fein mahlen und mit dem Rosenwasser unter die Marzipanrohmasse arbeiten. So lange kneten, bis die Masse geschmeidig ist.

3) Das Pistazienmarzipan in kleine Stücke teilen und in die Datteln drücken.



TIPP!

Frische Datteln halten sich im Kühlschrank maximal 10 Tage, getrocknete jedoch wegen des hohen Zuckergehalts sehr viel länger.

Pinienkonfekt

Zutaten für etwa 50 Stück:

- 100 g Pinienkerne
- 200 ml Kondensmilch, 10 % Fett
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Kardamom
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Butter oder Margarine
- 150 g Grieß
- 50 g Sesamsamen

Zubereitungszeit: ca. 55 Min.

Backzeit: ca. 10 Min.



1) Die Pinienkerne fein mahlen. Die Milch dann mit den Gewürzen, dem Zucker und dem Vanillezucker gut mischen.

2) Die Pinienkerne in dem Fett unter ständigem Rühren etwa 2 Min. rösten. Den Grieß einrieseln lassen und etwa 5 Min. weiterbraten, bis die Masse allmählich braun wird. Die Milch nach und nach in den Topf gießen. Die Masse unter Rühren etwa 5 Min. weiterkochen lassen. In eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3) Kleine Kugeln aus der abgekühlten Masse rollen, zu Tälern formen und in die Sesamsamen drücken. In der Mitte des vorgeheizten Backofens 10 Min. backen, bis die Sesamsamen bräunlich werden. Kühl aufbewahren.

Variante

Wer keine Pinienkerne mag, kann sie durch Pistazien, Mandeln oder Nüsse ersetzen. Und wem der Sinn nach etwas Schokoladigem steht, der verröhrt die Kerne nicht mit Grieß, sondern mit 1 EL Kakaopulver.

Gebrannte Mandeln

Zutaten für etwa 400 g:

- Erdnussöl oder Kokosfett zum Ausstreichen
- 300 g ungeschälte Mandeln
- 200 g Zucker
- 1–2 EL Wasser
- 1–2 TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

1) Eine flache Schüssel mit dem Fett ausstreichen. Die Mandeln mit einem Tuch sauber reiben.

2) Den Zucker in einem Wok oder einer tiefen Pfanne in dem Wasser auflösen und den entstehenden Sirup so lange kochen, bis er Fäden zieht (Zuckerthermometer 110°).

3) Die Mandeln hineingeben und mit einem Holzspatel so lange rühren, bis sie den Sirup aufgenommen haben. Den Wok oder die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Weiterrühren, bis der Sirup erstarrt.

4) Wok oder Pfanne erneut erhitzen und rühren, bis der Sirup braun wird. Zimt zugeben und weiterrühren, bis er sich gut verteilt hat.

5) Die glacierten Mandeln in die vorbereitete Schüssel geben und voneinander trennen, solange sie noch heiß sind.



Variante

Gebrannt schmeckt jede Art von Nüssen. Sie lassen sich auf die gleiche Weise zubereiten.

Liebevolle Geschenke

Trockenfrüchte in Zwetschgenwasser

Mandelkirschen in Amaretto

Nüsse in Honig

Lemoncurd

Kürbis süß-sauer

Exotischer Weinbrandtopf

Feigen-Johannisbeer-Aufstrich

Avocado-Birnen-Creme

Möhren-Orangen-Konfitüre

Goldenes Weingelee

Quittengelee

Hagebuttenlikör

Teelikör

Senffrüchte süß-sauer

Portwein-Pflaumen mit Cashewkernen

Gurkenpickles

Quitten-Apfel-Chutney

Exotischer Reisessig

Kirsch-Nelken-Essig

Pfefferöl

Limettenöl



Trockenfrüchte in Zwetschgenwasser

Zutaten für 1 großes Schraubglas von 1 l

Inhalt:

- 50 g getrocknete Aprikosen
- 100 g Rosinen
- 50 g getrocknete Pflaumen ohne Stein
- 1 unbehandelte Zitrone
- 125 g Krümelkandis
- 0,5 l Zwetschgenwasser (40 Vol.-%)

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: 1 Woche

1) Die Trockenfrüchte mit heißem Wasser übergießen. 5 Min. darin stehen lassen und dann das Wasser abgießen.

2) Das Schraubglas mit kochendem Wasser ausschwenken. Das Glas auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.

3) Die Früchte abtropfen lassen und in das Glas füllen. Die Zitronenschale sehr dünn spiralförmig abschälen, den Saft auspressen und zu dem Obst geben. Den Kandiszucker und das Zwetschgenwasser über die Früchte geben und das Glas gut verschließen.

4) Nach etwa 1 Woche sind die Früchte durchgezogen.



Mandelkirschen in Amaretto

Zutaten für 1 großes Schraubglas von 1 l

Inhalt:

- 1 großes Glas Sauerkirschen, Abtropfgewicht 350 g
- 80 g Mandeln
- 0,5 l Amaretto

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: 1–2 Tage



1) Die Kirschen gut abtropfen lassen, den Saft etwas ausdrücken und auffangen. Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, etwa 5 Min. stehen lassen, dann die Kerne aus der Schale drücken.

2) Ein gut schließendes Schraubglas mit kochendem Wasser ausschwenken. Das Glas auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.

3) In jede Kirsche eine Mandel stecken. Die Kirschen in das Glas schichten und mit Amaretto übergießen. Falls nötig, so viel Kirschsaft zugeben, bis alle Kirschen bedeckt sind.

4) Das Glas verschließen und 1–2 Tage zum Durchziehen dunkel und kühl stellen.

Variante

Kirschkartoffeln

Nach 1 Woche die Mandelkirschen aus dem Glas holen und abtropfen lassen. In Marzipan hüllen und in Kakao wälzen.

Kirschschpralinen

Sie können auch die abgetropften Mandelkirschen in geschmolzene Kuvertüre tauchen und als Kirschpralinen verschenken.

Nüsse in Honig

Zutaten für 2 Schraubgläser à ca. 200 g

Inhalt:

- 30 g Pinienkerne
- 50 g Walnusskerne
- 40 g Haselnüsse
- 1 Vanillestange
- 250 g Honig, am besten Akazienhonig
- 2 EL Weinbrand

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Ruhezeit: 1–5 Tage



1) Die Gläser mit kochendem Wasser ausschwenken, auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.

2) Die vorbereiteten Gläser mit der Nussmischung füllen.

Die Vanillestange mit der Schere halbieren und in jedes Glas eine Hälfte stecken.

3) Den Honig mit dem Weinbrand glatt rühren und über die Nussmischung in die Gläser fließen lassen. Die Gläser verschließen und auf den Kopf stellen. 1 bis 5 Tage ziehen lassen, damit die Vanille ihr Aroma voll entfalten kann.

Lemoncurd

Zutaten für 2 Schraubgläser à ca. 250 g

Inhalt:

- 75 g Butter oder Margarine
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 große Zitronen, unbehandelt
- 4 Eigelbe

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

1) Die Gläser mit kochendem Wasser ausschwenken, auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.

2) Das Fett im Wasserbad schmelzen. Bei schwacher Hitze den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und mit dem Fett verrühren.

3) Die Zitronenschalen abreiben und zusammen mit dem ausgepressten Zitronensaft zu der Masse geben. Weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

4) Die Eigelbe leicht verquirlen und ebenfalls dazugeben. Die Masse im kochenden Wasserbad so lange rühren, bis sie dicklich ist. Sofort in die Gläser füllen und kühl lagern. Im Kühlschrank wird das Lemoncurd fest. Die Haltbarkeit beträgt etwa 3–4 Monate.



Info

In England verwendet man Lemoncurd zur Füllung von Kuchen oder als Brotaufstrich. Lemoncurd schmeckt aber auch so einfach gut – nur vom Löffel naschen.

Kürbis süß-sauer

Zutaten für 6 Schraubgläser à ca. 750 g Inhalt, für etwa 4 1/2 kg:

- 3 kg Kürbis
- 1 l Wasser
- 1 l Weinessig
- 1 1/2 kg Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Stück Ingwer, ca. 2 cm
- 1 Zimtstange
- 8–10 Nelken
- 15 Pfefferkörner

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Std.
Ruhezeit: 1 Nacht

1) Die Gläser mit kochendem Wasser ausschwenken, auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.

2) Den Kürbis zerteilen, schälen, entkernen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit der Wasser-Essig-Mischung übergießen und über Nacht ziehen lassen. Die Zitrone waschen und von der Schale dünne Streifen abschälen, dann auspressen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

3) Essigwasser mit Zucker, Ingwerscheiben, Zitronenschale und Gewürzen in einem Topf zum Kochen bringen, Kürbis hinzugeben und in etwa 15 Min. glasig kochen.

4) Die Kürbiswürfel herausnehmen und in die Gläser füllen. Den Sud zu einem dicken Sirup kochen. Durch ein Sieb über die Kürbisstücke gießen und die Gläser sofort fest verschließen.

Exotischer Weinbrandtopf

Zutaten für 2 Schraubgläser à ca. 750 g Inhalt, für 1,5 l:

- 1 frische Ananas (geputzt ca. 300 g)
- 1 reife Mango (etwa 500 g ungeputzt)
- 1 Stängel frisches Zitronengras (Asien-Shop)
- 1 unbehandelte Limette
- 80 g Zucker
- 250 ml Traubensaft
- 700 ml Weinbrand

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Ruhezeit: 2 Tage

1) Die Gläser mit kochendem Wasser ausschwenken, auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.

2) Die Ananas schälen und längs achteln. Den holzigen Strunk abschneiden und die Achtel in mundgerechte Stücke schneiden. Die Mango schälen. Das Fruchtfleisch in 1 cm dicken Scheiben vom Stein schneiden und würfeln. Die Obststücke in die Gläser schichten.

3) Das Zitronengras waschen, von unten bis zum Grün in feine Scheiben schneiden, zu den Früchten geben. Die Limette waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides dann mit dem Zucker zu den Früchten geben.

4) Die Früchte mit dem Traubensaft und dem Weinbrand übergießen. Die Gläser dicht verschließen. Nach 1–2 Tagen sind die Früchte gut durchgezogen.

TIPP!

Verschenken Sie die Früchte mit Cocktailspießchen und der Empfehlung, ein Gläschen mit eingekochten Früchten zu füllen und mit Orangensaft aufzugeßen – ein tropischer Genuss. Weinbrandtopf hält sich übrigens nahezu unendlich lang.

Feigen-Johannisbeer-Aufstrich

Zutaten für 2 Schraubgläser à ca. 200 g Inhalt, etwa 400ml:

- 300 g tiefgekühlte rote Johannisbeeren
- 4–6 frische reife Feigen (ca. 100 g Fruchtfleisch)
- 1/2 TL Minzeblättchen
- 200 g Gelierzucker

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

- 1) Die Johannisbeeren auftauen lassen. Die Gläser mit kochendem Wasser ausschwenken, auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.
- 2) Die Feigen halbieren und das Fruchtfleisch herauslöppeln. Die Minze waschen, trockenschütteln und grob hacken.
- 3) Die aufgetauten Johannisbeeren durch ein grobes Sieb passieren, sodass die Schalen im Sieb zurückbleiben und das reine Fruchtfleisch übrig ist (etwa 100 g).
- 4) Beide Fruchtbreie vermischen und mit dem Zucker zusammen etwa 5 Min. im Mixer pürieren. (Mit dem Schneebesen des Handrührgerätes dauert es etwa 15 Min.) Dann die gehackte Minze unterziehen. Den Fruchtaufstrich in vorbereitete Gläser füllen und kühl lagern.

Info

Statt roter Johannisbeeren können Sie auch wilde Preiselbeeren verwenden. Im Kühlschrank hält sich dieser Aufstrich im ungeöffneten Glas etwa 4 Wochen.

Avocado-Birnen-Creme

Zutaten für 2 Schraubgläser à ca. 200 g Inhalt, etwa 400 ml:

- 1 reife Avocado (gibt auf Daumendruck nach)
 - 1 EL Limettensaft
 - 2 reife Butterbirnen
 - 200 g Gelierzucker 2 : 1
 - 1 Msp. Zimt
 - 1 Msp. Kardamom
- Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

1) Die Gläser mit kochendem Wasser ausschwenken, auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.

2) Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen. Mit Limettensaft beträufeln.

3) Die Birnen vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das reine Fruchtfleisch sollte etwa 400 g wiegen.

4) Alle Zutaten im Mixer etwa 5 Min. rühren, bis die Konfitüre allmählich dicklich wird. Die Konfitüre in die Gläser füllen und kühl lagern.

Info

Im Kühlschrank ist die Avocado-Birnen-Creme ungeöffnet etwa 4 Wochen haltbar.

Möhren-Orangen-Konfitüre

Zutaten für 5 Schraubgläser à 200 g Inhalt:

- 500 g junge Möhren
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 1 unbehandelte Orange
- 300 g Gelierzucker 2 : 1
- 100 g gehackte Mandeln

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

- 1) Die Gläser mit kochendem Wasser ausschwenken, auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.
- 2) Die Möhren waschen, schälen und grob raspeln. Die Aprikosen waschen und fein hacken.
- 3) Die Orange auspressen und die Schale abreiben. Beides mit den Möhren und den Aprikosen zum Kochen bringen. Köcheln lassen, bis die Möhren fast weich sind (ca. 25 Min.).
- 4) Den Gelierzucker und die Mandeln untermischen. Unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Nach Anweisung auf der Zuckerpackung 2–4 Min. kochen lassen.
- 5) Die heiße Konfitüre randvoll in die Gläser füllen. Die Deckel fest schließen und die Gläser auf den Kopf stellen.

Info

Im Kühlschrank ungeöffnet etwa 2 Monate haltbar.

Goldenes Weingelee

Zutaten für 4 Schraubgläser à ca. 300 g Inhalt:

- 1 l trockener Weißwein
- 1 kg Gelierzucker
- 4 cl Danziger Goldwasser

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

1) Die Gläser mit kochendem Wasser ausschwenken, auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.

2) Den Weißwein mit dem Gelierzucker verrühren und zum Kochen bringen. So lange kochen, bis die Gelierprobe gelingt (d. h. wenn ein Tropfen des Gelees nicht mehr auf einem kalten Teller verläuft).

3) Das fertige Gelee heiß in die Gläser füllen. In jedes Glas einen Schuss Danziger Goldwasser geben. Die Gläser verschließen und auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen.

Alternative:

Sie können das Danziger Goldwasser durch Orangenlikör ersetzen, allerdings fehlen diesem die hübschen Goldplättchen.

Variante

Glühweingelee

Statt Weißwein Rotwein mit Gelierzucker kochen lassen. Pro Glas eine Zimtstange und eine mit Nelken gespickte Orangenscheibe sowie nach Belieben pro Glas 1 Sternanis mitkochen.

TIPP!

Wenn Sie es weniger süß mögen, ersetzen Sie den Zucker durch 500 g Gelierzucker 2 : 1.



Quittengelee

Zutaten für 3 Schraubgläser à ca. 300 g Inhalt :

- 1 kg Quitten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 1/2 l Wasser
- 1 kg Zucker

Zubereitungszeit: etwa 2 Std.

1) Die Gläser mit kochendem Wasser ausschwenken, auf den Kopf stellen und das Wasser auslaufen lassen.

2) Die Quitten waschen und mit einem Tuch abreiben, um den feinen Flaum auf den Früchten zu entfernen. Die Früchte von den Blüten und Stielen befreien und zerkleinern. Die Schale von der Zitrone abreiben, dann die Frucht auspressen.

3) Die Quitten mit dem Wasser, dem Saft und der Zitronenschale in einen Topf geben und 45 Min. kochen lassen. Den Saft durch ein Sieb oder Mulltuch seihen, abmessen und mit der gleichen Menge Zucker mischen.

4) So lange kochen lassen, bis der Saft eindickt (ca. 45–60 Min.) und die Gelierprobe gelingt.

5) In die Gläser füllen, diese auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen. Das Quittengelee ist etwa 6 Monate haltbar.



TIPP!

Die Rückstände, die beim Entsaften der Quitten übrig bleiben, können zu Quittenbrot verarbeitet werden.

Braucht Zeit zum Reifen

Hagebuttenlikör

Zutaten für 2 Flaschen à 0,75 l:

- 500 g Hagebutten
- 1/2 l Weingeist (90 Vol.-%, Apotheke)
- 1/4 l Kornbranntwein
- 500 g Zucker
- 3/8 l Wasser

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ruhezeit: 2–3 Monate

1) Die Hagebutten säubern, aufschneiden und die pelzigen Körner ausschaben. Dann im Mixer zerkleinern.

2) Das Hagebuttenpüree mit dem Weingeist und dem Kornbranntwein mischen. Den Zucker mit dem Wasser zum Sirup kochen. Mit dem Schaumlöffel den entstandenen Schaum abheben und den Sirup heiß zum Hagebuttenextrakt geben.

3) Die Mischung in saubere Flaschen füllen, verschließen und 14 Tage an einem warmen Platz ziehen lassen.

4) Dann durch ein Leinentuch filtern und wieder auf die Flaschen ziehen, verkorken und etwa 2–3 Monate reifen lassen.



Info

Hochprozentiger Alkohol ist leicht entzündlich und darf nicht in die Nähe einer offenen Flamme kommen oder Hitze ausgesetzt werden.

Braucht Zeit zum Reifen

Teelikör

Zutaten für ca. 2 kleine Flaschen à 0,5 l:

- 1/2 l Wasser
- 500 g Zucker
- Saft einer Zitrone 1/4 l Weingeist (90 Vol.-%, Apotheke)
- 25 g Darjeeling-Teeblätter
- 25 g Earl-Grey-Teeblätter

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: 10 Tage

1) Das Wasser mit dem Zucker so lange zu Sirup verkochen, bis der Zucker ganz aufgelöst ist (ca. 5–7 Min.). Den Zitronensaft in den warmen Sirup träufeln und mit dem Weingeist mischen. Abkühlen lassen.

2) Diese Mischung über die Teeblätter gießen und 10 Tage in einem dicht verschlossenen Glas oder Topf ziehen lassen.

3) Den Teelikör durch ein Haarsieb filtern und in saubere Flaschen füllen. Dicht verschließen.



TIPP!

Teelikör schmeckt nicht nur pur. Mit ihm lassen sich Trüffelpralinen aromatisieren. Und er gibt heißem Punsch ein feines Teearoma.

Senffrüchte süß-sauer

Zutaten für 4 Schraubgläser à ca. 700 g Inhalt:

- 1/2 l Weißwein
- 1/2 l Weißweinessig
- 500 g Zucker
- 2–2 1/2 kg frische Früchte (z. B. Äpfel, Birnen, Quitten, Orangen, Ananas etc.)
- 50 g gelbe Senfkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 10 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Sternanis
- 5 g Ingwerscheiben

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Ruhezeit: mind. 2 Wochen



1) Den Wein mit dem Essig und dem Zucker in einem großen Topf 1 Min. aufkochen lassen.

2) Die Früchte waschen, putzen und in die gewünschte Form schneiden. Essbare Schalen nicht entfernen, denn sie halten die Früchte in Form.

3) Das Obst in dem Sud kurz garen. Mit dem Schaumlöffel herausholen und gut abtropfen lassen. Dann in die sauberen Gläser legen.

4) Den Sud mit allen Gewürzen etwa 10 Min. sprudelnd unter Rühren einkochen lassen. Dann unverzüglich auf die Früchte gießen, bis sie bedeckt sind. Dicht verschließen. Mindestens 2 Wochen, besser 1 Monat ziehen lassen.

Portwein-Pflaumen mit Cashewkernen

Zutaten für ca. 5 Schraubgläser à ca. 300g Inhalt:

- 400 g essfertige Trockenpflaumen
- 200 g Cashewkerne
- 0,7 l Portwein

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Ruhezeit: mind. 2 Wochen

1) Die Pflaumen und die Cashewkerne in die sauberen Gläser schichten, sodass diese bis zu zwei Dritteln gefüllt sind. Die Gläser mit dem Portwein auffüllen, verschließen und ziehen lassen.

2) Wenn die Pflaumen nach 2-3 Tagen die Flüssigkeit aufgesaugt haben, evtl. noch etwas Portwein nachfüllen. Vor dem Verbrauch mindestens 2 Wochen ziehen lassen.



TIPP!

Der Port schmeckt wie Likör. Die Cashew-Pflaumen sind eine wunderbare Beilage zu Wild oder auch Pasteten.

Beides zusammen passt hervorragend als Dessertsauce zu Eis.

Gurkenpickles

Zutaten für 4 Schraubgläser à ca. 250 g Inhalt:

- 4 Salatgurken aus kontrolliert biologischem Anbau
- 2 Schalotten oder 1 Zwiebel
- 1 Bund Dill oder 1 EL getrocknete Dillspitzen
- 50 g Salz
- 150 g gelbe Senfkörner
- 1 Msp. schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Ingwerpulver
- 1/4 l Obstessig

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Abtropfzeit: 8 Std.

1) Die Salatgurken waschen, die Enden abschneiden und die Gurken in kleine Stücke schneiden und im Mixer pürieren. Die Schalotten oder die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Dill waschen, trockenschleudern und die Spitzen von den Stielen zupfen.

2) Die Gurken, die Schalotten bzw. Zwiebeln und den Dill mit dem Salz vermischt über Nacht in einem Sieb abtropfen lassen.

3) Die Schraubgläser und die Deckel mit kochendem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.

4) Das Mus mit den Senfkörnern, dem Pfeffer, dem Ingwerpulver und dem Obstessig verrühren und in die vorbereiteten Gläser füllen.

Info

Gurkenpickles sind eine englische Spezialität. Sie sind lange haltbar und können wie Senf verwendet werden.

Quitten-Apfel-Chutney

Zutaten für 2 Schraubgläser à ca. 200 g Inhalt:

- 1 kleine Zwiebel
- 10 g frischer Ingwer (2–3 cm)
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- 250 g Quitten, ersetztweise Kürbis
- 250 g mürbe Äpfel
- 1 Msp. Safranpulver
- 2 TL Öl
- 1 Msp. gemahlener Koriander
- 50 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- Chilipulver

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

1) Die Zwiebel und den Ingwer schälen. Die Zwiebel in dünne Ringe und den Ingwer in feine Stifte schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Quitten und die Äpfel schälen. Blüten und Stielansätze entfernen und die Früchte in Würfel schneiden.

2) Das Safranpulver in 1 TL heißem Wasser auflösen. Die Zwiebelringe in dem Öl anbraten. Alle übrigen Zutaten dazugeben (außer Chilipulver). Unter häufigem Umrühren gut 30 Min. bei milder Hitze schmoren lassen.

3) In der Zwischenzeit die Gläser mit kochendem Wasser ausspülen und umgedreht abtropfen lassen.

4) Das Chutney mit einem Hauch Chilipulver abschmecken und heiß in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen.

Info

Quitten-Apfel-Chutney ist im Kühlschrank 4 Wochen haltbar. Es schmeckt zu Kassler, Schinken, Pasteten und Gouda.

Kirsch-Nelken-Essig

Zutaten für 3/4 l:

- 150 g Sauerkirschen (TK oder aus dem Glas)
- 100 ml Kirschsirup
- 6–8 Gewürznelken
- 500 ml Apfelessig
- 2 Flaschen (je 500 ml)

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
Ruhezeit: 2 Wochen

1) Die Flaschen mit kochendem Wasser ausspülen und umgedreht abtropfen lassen.

2) Alle Zutaten in die Flaschen verteilen und gut verschlossen an einem dunklen, warmen Ort etwa 2 Wochen ziehen lassen. Dann ist der Essig gebrauchsfertig.

TIPP!

Wenn Sie keinen Kirschsirup bekommen, können Sie auch einen anderen Sirup oder Honig nehmen. Kirsch-Nelken-Essig passt zu Radicchio, Feldsalat, Fleischsalat, Wildgerichten und Pilzen.

Kirsch-Nelken-Essig

Zutaten für 3/4 l:

- 150 g Sauerkirschen (TK oder aus dem Glas)
- 100 ml Kirschsirup
- 6–8 Gewürznelken
- 500 ml Apfelessig
- 2 Flaschen (je 500 ml)

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.
Ruhezeit: 2 Wochen

1) Die Flaschen mit kochendem Wasser ausspülen und umgedreht abtropfen lassen.

2) Alle Zutaten in die Flaschen verteilen und gut verschlossen an einem dunklen, warmen Ort etwa 2 Wochen ziehen lassen. Dann ist der Essig gebrauchsfertig.

TIPP!

Wenn Sie keinen Kirschsirup bekommen, können Sie auch einen anderen Sirup oder Honig nehmen.
Kirsch-Nelken-Essig passt zu Radicchio, Feldsalat, Fleischsalat, Wildgerichten und Pilzen.

Braucht lange Vorlaufzeit

Pfefferöl

Zutaten für etwa 1/4 l:

- 20 g frische rote Peperoni
- 2 TL grüner Pfeffer (Glas)
- 200 ml Sojaöl
- 1 gut schließende Flasche (250 ml)

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Ruhezeit: 3 Tage

1) Die Flasche mit kochendem Wasser ausspülen und abtropfen lassen. Absolute Sauberkeit ist unerlässlich, sonst schimmelt es später im Öl.

2) Die Peperoni waschen, putzen und in etwa 1/2 cm breite Ringe schneiden. (Brennt höllisch, am besten Handschuhe tragen!) Die Peperoniringe und die Pfefferkörner in die Flasche geben und mit dem Sojaöl auffüllen.

3) Die Flasche dicht verschließen und dann im Kühlschrank 3 Tage ziehen lassen.

TIPP!

Pfefferöl ist ideal als Marinade für Gegrilltes und Kurzgebratenes sowie zum Abschmecken scharfer Salate. Vorsicht: Der Bodensatz ist besonders scharf.

Braucht lange Vorlaufzeit

Limettenöl

Zutaten für etwa 1/4 l:

- 1 unbehandelte Limette
- 200 ml Olivenöl extra vergine
- 1 gut schließende Flasche (250 ml)

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ruhezeit: 1 Woche

1) Die Flasche mit kochendem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.

2) Die Limette waschen und dünn spiralförmig schälen. Den Saft auspressen. Die Limettenschale und 1 EL Saft in die Flasche geben. Mit dem Öl auffüllen.

3) Die Flasche dicht verschließen und dann im Kühlschrank etwa 1 Woche ziehen lassen.

TIPP!

Limettenöl ist ideal zum Abschmecken von Salaten, Gemüse und Meeresfrüchten. Schwenken Sie Pasta darin!

Weihnachtsbäckerei

Die einzelnen Rezepte wurden entsprechend der Art in vier Rubriken eingeteilt:

Plätzchen & Konfekt

Stollenvariationen

Honigkuchen & Co.

Festtagskuchen



Preiswert | Gelingt leicht

Schokoschmätzchen

Für etwa 40 Stück:

Für den Teig:

- 150 g Puderzucker
- 3 TL Kakaopulver
- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker

Zum Dekorieren:

- 100 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter
- bunte Zuckerstreusel oder -perlen

Für das Backblech:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 40 Min.

Backzeit: 3 Std.

Bei 40 Stück pro Stück ca.: 190 kJ/45 kcal

1 g EW/1 g F/9 g KH

1) Den Puderzucker und das Kakaopulver in einer Schüssel vermischen. Das Backpapier auf das Backblech legen. Den Backofen auf 100° vorheizen.

2) Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker und den Vanillinzucker einrieseln lassen. Die Puderzuckermischung unterheben.

3) Die Eischneemasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten von etwa 2 1/2 cm Ø auf das Backblech spritzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 80°) in etwa 3 Std. trocknen lassen. Dabei die Ofentür einen Spalt breit offen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

4) Eine Metallschüssel in einen Topf mit wenig heißem, aber nicht kochendem Wasser stellen. Die Kuvertüre in die Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen. Die Spitzen der Schokoschmätzchen in die flüssige Kuvertüre tauchen. Sofort die Zuckerstreusel oder -perlen darauf streuen.

Variante

Statt des Kakaopulvers können Sie auch 5 EL Zitronen- oder anderen Fruchtsaft zum Eischnee geben.

Sonnenblumenmakronen

Für etwa 50 Stück:

- 600 g Sonnenblumenkerne
- 1 mittelgroße Möhre
- 230 g Zucker
- 2 Eiweiß
- 2 EL Mehl
- 3 EL Honig
- 50 Oblaten mit 50 mm Ø

Zubereitungszeit: 45 Min.

Backzeit: 18 Min.

Bei 50 Stück pro Stück ca.: 390 kJ/95 kcal
3 g EW/6 g F/7 g KH



1) Sonnenblumenkerne fein hacken. Die Möhre waschen, putzen, schälen und fein reiben. Den Backofen auf 190° vorheizen.

2) Möhrenraspel mit 400 g Sonnenblumenkernen und dem Zucker, den Eiweißen, dem Mehl und dem Honig in einen Topf geben. Bei milder Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben. Die Oblaten auf dem Backblech verteilen.

3) Den Teig in einen Spritzbeutel geben und auf die Oblaten spritzen oder mit Hilfe von zwei Kaffelöffeln darauf setzen.

4) Die Makronen mit den restlichen Sonnenblumenkernen dekorieren und im Backofen (Mitte, Umluft 170°) in etwa 18 Min. backen.

Variante

Verwenden Sie statt Sonnenblumenkernen fein gehackte Walnüsse und tauchen Sie die fertig gebackenen, abgekühlten Makronen in geschmolzene Vollmilchschokolade, die Sie mit 1 Prise Lebkuchengewürz aromatisieren. Auf Backpapier trocknen lassen.

Muskatzonen

Für etwa 50 Stück:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuß
- Zimtpulver
- Nelkenpulver
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei

Zum Dekorieren:

- 1 Eigelb
- 150 g Mandelhälften

Für das Backblech:

- Butterschmalz

Für die Arbeitsfläche:

- Mehl



Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: 12–15 Min.

Bei 50 Stück pro Stück ca.:

340 kJ/80 kcal

1 g EW/5 g F/7 g KH

1) Das Mehl, den Zucker, die Haselnüsse sowie je 1 Prise Salz, Muskatnuß, Zimt- und Nelkenpulver auf die Arbeitsfläche häufeln.

2) Die Butter kleinschneiden und darauf verteilen. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Ei hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zudeckt etwa 1 Std. kühl stellen.

3) Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten.

4) Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem Glas oder einer Ausstechform Kreise von etwa 4 cm Ø ausstechen, halbieren und auf das Backblech legen.

5) Das Eigelb mit einer halben Tasse Wasser verrühren. Die Muskatzonen damit bestreichen und mit den Mandelhälften dekorieren.

6) Die Plätzchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 12–15 Min. goldgelb backen.

Tuttifruttiplätzchen

Für etwa 60 Stück:

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- Salz
- 200 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 EL kandierte Kirschen
- 1 EL Orangeat
- 1 EL Zitronat
- 2 EL Krokant
- 1 Eigelb

Für das Backblech:

- Butterschmalz

Für die Arbeitsfläche:

- Mehl



Zubereitungszeit: 45 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: 12 Min.

Bei 60 Stück pro Stück ca.: 240 kJ/60 kcal

1 g EW/3 g F/7 g KH

1) Das Mehl, den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und 1 Prise Salz auf die Arbeitsfläche häufeln.

2) Die Butter kleinschneiden und darauf verteilen. Eine Mulde in die Mitte des Mehls drücken und das Ei hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

3) Die Kirschen klein hacken und mit dem Orangeat, dem Zitronat und dem Krokant in den Teig einarbeiten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Std. kühl stellen.

4) Das Backblech fetten. Den Backofen auf 180° vorheizen.

5) Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und in Rauten von etwa 2 cm Kantenlänge schneiden. Auf das Backblech setzen.

6) Das Eigelb mit einer halben Tasse Wasser verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 12 Min. goldgelb backen.

Spezialität | Glutenfrei

Zimtsterne

Für etwa 40 Stück:

- 3 Eiweiß
- 200 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 400 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Zimtpulver

Für das Backblech:

- Backpapier

Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 30 Min.

Backzeit: 25 Min.

Bei 40 Stück pro Stück ca.: 340 kJ/80 kcal

2 g EW/5 g F/6 g KH

1) Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Puderzucker und den Vanillinzucker nach und nach dazugeben. Etwa 1 Tasse von dem Eischnee abnehmen und kühl stellen.

2) Unter den restlichen Eischnee 300 g Mandeln und das Zimtpulver heben. Den Teig zudeckt etwa 30 Min. kühl stellen.

3) Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 150° vorheizen.

4) Die Arbeitsfläche mit den restlichen Mandeln bestreuen und den Teig darauf etwa 7 mm dick ausrollen.

5) Einen Sternausstecher in kaltes Wasser tauchen, einen Stern damit ausstechen und auf das Backblech setzen. So fortfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die Sterne dünn mit dem restlichen Eischnee bestreichen.

6) Die Zimtsterne im Backofen (Mitte, Umluft 130°) in etwa 25 Min. backen. Die abgekühlten Zimtsterne bewahren Sie am besten in einer gut schließenden Blechdose auf.



Spezialität | Zum Verschenken

Spekulatius

Diese Delikatesse aus Holland darf auf keinem Weihnachtsteller fehlen.

Für etwa 50 Stück:

- 450 g Mehl
- 250 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL gemahlene Muskatblüte
- Salz
- 80 g kalte Butter
- 1 Ei
- 5 Tropfen Bittermandelaroma
- 100 ml Milch

Für das Backblech:

- Butterschmalz
- 150 g gehobelte Mandeln

Außerdem:

- Küchengarn



Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: 10 Min.

Bei 50 Stück pro Stück ca.: 370 kJ/90 kcal
2 g EW/4 g F/12 g KH

1) Das Mehl, den Zucker, die Mandeln, den Zimt, die Muskatblüte und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Butter kleinschneiden und darauf verteilen. Das Ei, das Mandelaroma und die Milch hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 1 Std. kühl stellen.

2) Das Backblech leicht fetten und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3) Den Teig portionsweise auf einen Spekulatiusmodel drücken und ein Stück Küchengarn zwischen Holz und Teig durchziehen. Den Teig aus der Form auf das Backblech klopfen. Auf diese Weise den gesamten Teig verarbeiten.

4) Die Spekulatius im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 10 Min. goldgelb backen. Die abgekühlten Spekulatius lagern Sie am besten in einem Karton, der mit ein paar Luftlöchern versehen ist.

TIPP!

Sie können den Teig auch mit einer Spekulatiusrolle ausstechen. Oder Sie verwenden die üblichen Ausstechformen und drücken anschließend mit einem Stäbchen Linien in die Oberfläche. Dafür den Teig etwa 5 mm dick ausrollen.

Raffiniert | Glutenfrei

Nougat-Marzipan-Makronen

Für etwa 20 Stück:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Für die Füllung:

- 100 g Nougat

Für das Backblech:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: 10–15 Min.

Bei 20 Stück pro Stück ca.: 460 kJ/110 kcal

1 g EW/4 g F/18 g KH

- 1) Das Backblech mit dem Backpapier belegen und den Backofen auf 180° vorheizen.
- 2) Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Die Eiweiße mit dem Zucker, der Marzipanrohmasse und der Zitronenschale verrühren.
- 3) Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Etwa 40 Plätzchen von etwa 3 cm Ø auf das Backpapier spritzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 10–15 Min. backen, bis sie hellbraun sind. Die Plätzchen kalt werden lassen.
- 4) Eine Metallschüssel in einen Topf mit wenig heißem, aber nicht kochendem Wasser stellen. Den Nougat kleinschneiden und in die Schüssel geben. Im Wasserbad cremig rühren.
- 5) Nougat in einen Spritzbeutel füllen. Jeweils auf ein Plätzchen einen Klecks Nougat spritzen, ein zweites Plätzchen daraufsetzen.
- 6) Die Creme fest werden lassen und die Nougat-Marzipan-Makronen in einer gut schließenden Blechdose lagern.

TIPP!

Schön sieht es aus, wenn Sie die Makronen mit einer feinen Linie aus geschmolzener Schokolade garnieren.

Ingwerplätzchen

Für etwa 60 Stück:

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- Salz
- 1 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Zimtpulver
- 200 g Butter
- 100 g Marzipanrohmasse

Zum Dekorieren:

- 150 g eingelegter Ingwer
- 1 Eigelb

Für das Backblech:

- Butterschmalz

Für die Arbeitsfläche:

- Mehl



Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: 12–15 Min.

Bei 60 Stück pro Stück ca.: 230 kJ/55 kcal

1 g EW/3 g F/6 g KH

1) Das Mehl, den Zucker, eine Prise Salz, das Ingwer- und das Zimtpulver auf die Arbeitsfläche häufeln. Die Butter und die Marzipanrohmasse kleinschneiden und darauf verteilen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.

2) Das Backblech fetten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Mit einem Glas oder einer runden Ausstechform von 5 cm Ø Plätzchen ausstechen und auf das Blech legen.

3) Den eingelegten Ingwer abtropfen lassen, mit Küchenpapier trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Das Eigelb mit 1/2 Tasse Wasser verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Den Ingwer auf die Plätzchen geben und leicht andrücken.

4) Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 12–15 Min. goldgelb backen. Lagern Sie die fertigen Plätzchen in einem Karton, der mit ein paar Luflöchern versehen ist.

Spezialität | Preiswert

Vanillekipferl

Für etwa 50 Stück:

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- Salz
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 100 g Puderzucker

Für die Arbeitsfläche:

- Mehl

Für das Backblech:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 50 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: 15 Min.

Bei 50 Stück pro Stück ca.: 240 kJ/60 kcal

1 g EW/3 g F/7 g KH

1) Das Mehl, den Zucker, den Vanillinzucker, die gemahlenen Mandeln und eine Prise Salz auf die Arbeitsfläche häufeln.

2) Die Butter kleinschneiden und darauf verteilen. Eine Mulde in den Haufen drücken und das Ei hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 1 Std. kühl stellen.

3) Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

4) Den Teig zu dünnen Rollen formen und in jeweils etwa 7 cm lange Stücke teilen. Die Teigstücke zu Hörnchen (»Kipferl«) biegen und auf das Backblech legen.

5) Die Kipferl im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 15 Min. goldbraun backen. Noch heiß mit dem Puderzucker bestreuen. Die abgekühlten Vanillekipferl können Sie gut in einem Karton lagern.

TIPP!

- Besonders lecker schmecken die Kipferl, wenn Sie den Puderzucker zum Bestreuen mit Vanillezucker aromatisieren.
- Schneiden Sie die Teigrollen in etwas längere Stücke und formen Sie zur Abwechslung Brezen aus dem Teig.

Haselnußbrot

Für etwa 50 Stück:

- 300 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- Salz
- 200 g kalte Butter
- 1 Ei
- 100 g Haselnüsse

Für die Glasur:

- 100 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter

Für das Backblech:

- Butterschmalz

Außerdem:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 50 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Backzeit: 12 Min.

Bei 50 Stück pro Stück ca.: 360 kJ/90 kcal

1 g EW/5 g F/9 g KH

- 1) Das Mehl, den Puderzucker, den Vanillinzucker und eine Prise Salz auf die Arbeitsfläche häufeln.
- 2) Die Butter kleinschneiden und darauf verteilen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluß die Haselnüsse einarbeiten. Den Teig zu einer etwa 40 cm langen Stange formen und zugedeckt etwa 1 Std. kühl stellen.
- 3) Das Backblech leicht fetten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
- 4) Die Teigstange in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Backblech legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 12 Min. goldgelb backen. Das Haselnußbrot herausnehmen und abkühlen lassen.
- 5) Eine Metallschüssel in einen Topf mit wenig heißem, aber nicht kochendem Wasser stellen. Die Kuvertüre in die Schüssel bröckeln und im Wasserbad schmelzen. Die Brote bis zur Mitte in die flüssige Schokolade tauchen. Zum Trocknen auf Backpapier legen.

Preiswert | Raffiniert

Anisplätzchen

Für etwa 50 Stück:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- Salz
- 80 g Mehl
- 2 EL Speisestärke (z.B. Mondamin)
- 1 TL Anispulver

Für das Backblech:

- Backpapier

Zubereitungszeit: 60 Min.

Backzeit: 30 Min.

Trockenzeit: 12 Std.



Bei 50 Stück pro Stück ca.: 75 kJ/20 kcal

1 g EW/1 g F/4 g KH

1) Das Backblech mit Backpapier belegen. Eine Metallschüssel in einen Topf mit wenig heißem Wasser stellen. Die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz darin schaumig schlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Eier weiterschlagen, bis eine dicke Creme entstanden und abgekühlt ist.

2) Das Mehl, die Speisestärke und das Anispulver über die Creme sieben und vorsichtig mit einem Löffel unterheben. 1 EL Wasser dazugeben.

3) Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Plätzchen mit etwa 2 1/2 cm Ø auf das Backblech spritzen. Bei Zimmertemperatur etwa 12 Std. trocknen lassen, bis sich eine zarte Kruste gebildet hat.

4) Den Backofen auf 140° vorheizen und die Plätzchen in etwa 30 Min. (Mitte, Umluft 120°) fertig backen.

Zum Verschenken | Glutenfrei

Kokosmakronen

Für etwa 60 Stück:

- 400 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Kokosraspel
- 5 Eiweiß

Für das Backblech:

- Backpapier

Zubereitungszeit: 1 Std.

Backzeit: 10 Min.

Bei 60 Stück pro Stück ca.: 200 kJ/50 kcal

0 g EW/2 g F/7 g KH



1) Das Backblech mit Backpapier belegen.

Den Backofen auf 170° vorheizen.

2) Den Zucker, den Vanillezucker, die Kokosraspel und die Eiweiße in einem weiten Topf vermischen.

3) Die Masse bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen. Von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen, bis die Masse so dick ist, daß sie aufgespritzt werden kann.

4) Die Kokosmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kleine Häufchen auf das Blech spritzen. Die Makronen im Backofen (Mitte, Umluft 150°) in 10 Min. goldgelb backen.

TIPP!

Kaufen Sie sehr feine Kokosraspel, denn die binden die Flüssigkeit besser.

Preiswert | Zum Verschenken

Spritzgebäck

Für etwa 70 Stück:

- 250 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 3 Tropfen Vanillearoma
- 3 Tropfen Zitronenaroma
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke (z.B. Mondamin)
- 2 EL Kakao
- 1 EL Öl

Für das Backblech:

- Butterschmalz



Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: 10–15 Min.

Bei 70 Stück pro Stück ca.: 210 kJ/50 kcal

1 g EW/3 g F/5 g KH

1) Das weiche Fett mit dem Puderzucker schaumig rühren. Das Ei, das Salz, das Vanille- und Zitronenaroma dazugeben, weiterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

2) Ofen auf 180° vorheizen, Backblech fetten. Das Weizenmehl und die Speisestärke sieben und unter die Fettmasse rühren. Den Kakao mit dem Öl verrühren und unter die Hälfte der Spritzgebäckmasse geben.

3) Hellen Teig in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten, Ringe, Herzen, Bärentatzen oder S-förmige Plätzchen auf das Blech spritzen. Mit der dunklen Spritzgebäckmasse genauso verfahren oder mit der hellen Masse kombinieren.

4) Das Spritzgebäck im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 10–15 Min. goldgelb backen.

Zum Verschenken | Gelingt leicht

Pistazienhalbmonde

Für etwa 50 Stück:

- 400 g Marzipanrohmasse
- 60 g gehackte Pistazien

Für die Glasur:

- 200 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter

Für die Arbeitsfläche:

- Puderzucker

Außerdem:

- Backpapier

Zubereitungszeit: 1 Std.



Bei 50 Stück pro Stück ca.: 250 kJ/60 kcal

1 g EW/4 g F/6 g KH

1) Auf die Arbeitsfläche dünn Puderzucker sieben. Die Marzipanrohmasse darauf etwa 8 mm dick ausrollen. Die Pistazien auf die Marzipanplatte streuen und mit dem Teigroller eindrücken. Mit einer Ausstechform Halbmonde ausstechen.

2) Eine Metallschüssel in einen Topf mit wenig heißem, aber nicht kochendem Wasser stellen. Die Kuvertüre in die Schüssel bröckeln und im Wasserbad schmelzen. Die Halbmonde auf eine Gabel legen, in die flüssige Kuvertüre tauchen und auf Backpapier trocknen.

Gewürzherzen

Für etwa 25 Stück:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 TL Lebkuchengewürz

Zum Dekorieren:

- 25 Mandelhälften
- 100 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter

Außerdem:

- Backpapier

Für die Arbeitsfläche:

- Puderzucker



Zubereitungszeit: 1 Std.

Bei 25 Stück pro Stück ca.: 270 kJ/65 kcal

1 g EW/4 g F/6 g KH

1) Die Marzipanrohmasse und das Lebkuchengewürz miteinander verkneten. Die Mandelhälften in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten.

2) Auf die Arbeitsfläche Puderzucker sieben. Das Marzipan darauf etwa 5 mm dick ausrollen. Kleine Herzen ausstechen.

3) Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Herzen auf einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier legen und die Mandelhälften darauf setzen.

Gelingt leicht | Raffiniert

Grillierte Schokomandeln

Für etwa 600 g:

- 100 g Zucker
- 300 g ungeschälte Mandelkerne
- 150 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Puderzucker

Zubereitungszeit: 30 Min.

Bei 600 g pro 50 g ca.: 1050 kJ/250 kcal
6 g EW/17 g F/19 g KH



- 1) Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mandeln auf einem Backblech ausbreiten und 5 Min. im Ofen erwärmen.
- 2) Den Zucker mit 3 EL Wasser aufkochen lassen. Die Mandeln dazugeben und so lange umrühren, bis der Zucker karamellisiert. Die Mandeln zum Auskühlen auf Alufolie ausbreiten.
- 3) Eine Metallschüssel in einen weiten Topf mit wenig heißem, aber nicht kochendem Wasser stellen. Die Kuvertüre in die Schüssel bröckeln und im Wasserbad unter Rühren schmelzen.
- 4) Die Schüssel aus dem Wasser nehmen. Die abgekühlten Mandeln in die Kuvertüre geben und so lange mit der Schokolade verrühren, bis diese fest geworden ist.
- 5) Das Kakaopulver und den Puderzucker jeweils auf einen Teller geben. Die eine Hälfte der Schokomandeln in dem Kakaopulver wälzen, die andere Hälfte in dem Puderzucker.

TIPP!

Wenn Sie etwas Lebkuchengewürz unter die geschmolzene Kuvertüre rühren, schmecken die Schokomandeln besonders weihnachtlich.

Früchtekrokant

Für etwa 60 Stück:

- 100 g kandierte Kirschen
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 50 g Butter
- 3 EL Honig
- 60 g Marzipanrohmasse
- Salz
- 3 EL Zitronat
- 3 EL Orangeat
- 80 g gehackte Haselnüsse
- 100 g gehackte Mandeln
- 20 g gehackte Pistazien

Für die Glasur:

- 100 g Schokoladenkuvertüre, Vollmilch

Außerdem:

- Öl



Zubereitungszeit: 1 Std.

Bei 60 Stück pro Stück ca.: 270 kJ/65 kcal

1 g EW/4 g F/6 g KH

1) Die kandierten Kirschen fein hacken.

2) Den Zucker und den Vanillinzucker in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Die Butter, den Honig, die gewürfelte Marzipanrohmasse und eine Prise Salz unter Rühren dazugeben.

3) Die kandierten Kirschen, das Zitronat, das Orangeat, die Haselnüsse, die Mandeln und die Pistazien einrühren.

4) Ein Stück Alufolie und den Teigroller mit Öl einfetten. Die Krokantmasse auf die Alufolie geben, etwa 1 cm dick ausrollen. Abkühlen lassen.

5) Eine Metallschüssel in einen Topf mit wenig heißem, aber nicht kochendem Wasser stellen. Die Kuvertüre in die Schüssel bröckeln und im Wasserbad schmelzen.

6) Die Krokantplatte in kleine Quadrate schneiden. Die Stücke jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen. Früchtekrokant zum Trocknen auf Alufolie legen.

Raffiniert | Gelingt leicht

Sesamkonfekt

Für 1 Form von etwa 20 x 15 cm:

- 150 g Honig
 - 150 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillinzucker
 - Salz
 - 100 g gehackte Walnüsse
 - 150 g Sesamsamen
- Außerdem:**
- Öl

Zubereitungszeit: 45 Min.

Trockenzeit: 4 Std.

Bei 45 Stück pro Stück ca.: 250 kJ/60 kcal

1 g EW/3 g F/7 g KH



1) Den Honig, den Zucker, den Vanillinzucker, eine Prise Salz und 100 ml Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze etwa 10 Min. kochen lassen.

2) Eine rechteckige Form mit Alufolie glatt auslegen. Die Folie dünn mit Öl bestreichen.

3) Die Walnüsse und den Sesamsamen in den Sirup rühren und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. kochen lassen. Dabei ständig rühren, damit die Masse nicht ansetzt.

4) Mit einem in Öl getauchten Löffel die Masse in die Form geben und glattstreichen.

5) Die Schneide eines Wiegemessers einölen und damit die Bruchkanten für die einzelnen Stücke in das Konfekt drücken.

6) Das Sesamkonfekt mindestens 4 Std. trocknen lassen. An den Einschnitten in Stücke brechen.

Zum Verschenken | Preiswert

Rumkugeln

Für etwa 50 Stück:

- 200 g Löffelbiskuits
- 1 EL Marmelade
- 6 cl Rum
- 50 g weiche Butter
- 100 g zartbittere Schokolade
- 100 g Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 1 Std.

Bei 50 Stück pro Stück ca.: 130 kJ/30 kcal
1 g EW/2 g F/3 g KH



1) Die Löffelbiskuits zerreiben oder im Blitzhacker fein mahlen. Die Marmelade mit dem Rum und der Butter in einer Schüssel verrühren. Die Biskuitbrösel untermischen.

2) Eine Metallschüssel in einen Topf mit siedendem Wasser stellen. 60 g Schokolade in die Schüssel bröckeln und im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade unter die Biskuitmasse rühren.

3) Den Teig zu einer Rolle von etwa 2 cm Ø formen und in etwa 50 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen.

4) Die Schokoladenstreusel auf einen Teller geben. Die restliche Schokolade in dem Wasserbad schmelzen. Jeweils etwa einen halben Teelöffel voll davon auf die Handfläche träufeln und jede Kugel mit beiden Händen damit einreiben.

5) Solange die Schokolade noch weich ist, die Rumkugeln in den Schokoladenstreuseln wälzen. Zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen.

Variante

Wenn Sie auf den Alkohol bei den Rumkugeln verzichten möchten, nehmen Sie statt des Rums Fruchtsirup. Damit die Kugeln trotzdem nach Rum schmecken, geben Sie zu dem Teig 1/2 TL Rumaroma.

TIPP!

Lustig sehen die Kugeln auch mit bunten Zuckerstreuseln aus.

Braucht etwas Zeit | Spezialität

Bethmännchen

Für etwa 40 Stück:

Für den Teig:

- 50 g Puderzucker
- 1 EL Speisestärke (z.B. Mondamin)
- 400 g Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß

Zum Dekorieren:

- 1 Eigelb
- 120 Mandelhälften

Für das Backblech:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 1 Std.

Trockenzeit: 8 Std.

Kühlzeit: 1 Std.

Backzeit: 15–20 Min.

Bei 40 Stück pro Stück ca.: 320 kJ/75 kcal

2 g EW/5 g F/7 g KH

1) Den Puderzucker und die Speisestärke in eine Schüssel sieben. Mit der Marzipanrohmasse und dem Eiweiß zu einem Teig verkneten und etwa 1 Std. kühl stellen.

2) Den Teig zu einer Rolle von etwa 1 1/2 cm Ø formen. In etwa 40 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen.

3) Das Backblech mit Backpapier belegen. Das Eigelb mit 1/2 Tasse Wasser verrühren. Die Marzipankugeln damit bestreichen. Je 3 halbe Mandeln an 1 Kugel drücken.

4) Die Kugeln auf das Backblech setzen und etwa 8 Std. trocknen lassen.

5) Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Bethmännchen im Ofen (Mitte, Umluft 130°) 15–20 Min. backen, bis sie goldgelb sind.

TIPP!

Tauchen Sie die Bethmännchen mit der Spitze in geschmolzene Kuvertüre.

Raffiniert | Braucht etwas Zeit

Mandelstollen

Backen Sie als Überraschung ein Marzipanbrot in die Mitte des Stollens mit ein.

Für 1 Stollen:

- 650 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 1/2 Würfel Hefe (60 g)
- 100 g Zucker
- 250 g Butter
- 80 g Butterschmalz
- 1 TL Salz
- 300 g gemahlene Mandeln
- 150 g gehackte Mandeln
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 1/2 TL gemahlene Muskatblüte
- 1/2 TL Bittermandelaroma
- 1 TL Vanillearoma
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Zum Dekorieren:

- 150 g Butter
- 80 g Zucker
- 125 g Puderzucker

Für das Blech:

- Pappe
- Backpapier



Zubereitungszeit: 50 Min.

Ruhezeit: 1 Std. 20 Min.

Backzeit: 50 Min.

Bei 23 Stück pro Stück ca.: 1900 kJ/450 kcal

6 g EW/32 g F/41 g KH



1) Alle Zutaten, bis auf die Hefe und die Milch, einen Tag zuvor abwiegen und bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die Mandeln in 100 ml Wasser einweichen. Das Zitronat, das Orangeat, die Muskatblüte, die Aromen und die Zitronenschale in eine Schüssel geben.

2) Das Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe mit 100 ml Milch, 1 Prise Zucker und etwas Mehl verrühren, bis sie sich aufgelöst hat, und in die Mulde geben. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Min. ruhen lassen.



3) Die Butter, das Butterschmalz, die restliche Milch, den restlichen Zucker und das Salz in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut unterarbeiten.

4) Den Teig zudeckt etwa 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Um zu vermeiden, daß der Stollen an der Unterseite zu dunkel wird, auf das Backblech Pappe und darauf Backpapier legen.



Stollen.

5) Den Teig noch einmal durchkneten. Einen Laib von etwa 40 cm Länge daraus formen. Mit dem Teigroller ein wenig flach rollen, in der Mitte etwas tiefer. Eine Längsseite zur Mitte klappen.



6) Den Stollen auf das Backblech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) etwa 20 Min. backen.



7) Die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) reduzieren und den Stollen in etwa 30 Min. fertig backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Teig durchgebacken ist. Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen haften, Stollen aus dem Ofen nehmen.

8) Den Stollen auf dem Backblech auskühlen lassen. Die Butter schmelzen und den Stollen damit bestreichen. Den Zucker auf den Stollen streuen und den Puderzucker dick darüber sieben.

Braucht etwas Zeit | Zum Verschenken

Früchtebrot

Für 2 Kastenformen mit 20 cm Länge:

- 250 g getrocknete Feigen
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 200 g getrocknete Pflaumen
- 250 g Vollkornroggenschrot
- 250 g Vollkornweizenmehl
- 1 TL Salz
- 50 g Sauerteig (Pulver)
- 1/2 Würfel Hefe (20 g)
- 100 g Haselnußkerne
- 100 g geschälte Mandeln
- 150 g Sultaninen
- 100 g Korinthen
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 150 g brauner Zucker
- 1/2 TL Nelkenpulver
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Anispulver
- 1/2 TL gemahlene Muskatblüte

Für die Backform:

- Backpapier



Einweichzeit: 12 Std.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Backzeit: 70 Min.

Bei 24 Stück pro Stück ca.: 1040 kJ/250 kcal

5 g EW/6 g F/46 g KH

1) Die Trockenfrüchte heiß waschen, in 1 l Wasser über Nacht einweichen. Dann Früchte abgießen, dabei die Einweichflüssigkeit auffangen.

2) Für den Teig den Vollkornroggenschrot, das Vollkornweizenmehl, das Salz und das Sauerteigpulver in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. 450 ml Einweichflüssigkeit lauwarm erhitzen. Die Hefe in die Mulde bröckeln und alles mit der Einweichflüssigkeit zu einem festen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

3) Die Backformen mit Backpapier auslegen. Die Früchte und die restlichen Zutaten unter den Teig kneten.

4) Ofen auf 250°C vorheizen. Da der Teig sehr weich ist, mit reichlich Mehl bestäuben, zu länglichen Laiben formen und in die Backform geben. Nochmals zugedeckt 20 Min. ruhen lassen.

5) Das Früchtebrot mit einem Messer der Länge nach einschneiden. In den Ofen (Mitte, Umluft 220°) geben. Nach 10 Min. die Temperatur auf 180°C (Umluft 160°) herunterdrehen und 60 Min. weiterbacken. Das Früchtebrot etwa 1–2 Tage in einer Dose oder Alufolie im Kühlschrank durchziehen lassen, bevor Sie es aufschneiden.

Zum Nachmittagskaffee | Preiswert

Quarkstollen

Für 1 Stollen:

Für den Teig:

- 60 g Sultaninen
- 180 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Speisequark (20 %)
- 50 g Butterschmalz
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 2 EL gemahlene Mandeln
- Salz
- 5 Tropfen Bittermandelaroma

Zum Dekorieren:

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g Puderzucker

Für das Blech:

- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 40 Min.

Backzeit: 20 Min.

Bei 12 Stück pro Stück ca.: 960 kJ/230 kcal

10 g EW/3 g F/32 g KH

1) Die Sultaninen mit heißem Wasser waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Backblech einfetten und den Backofen auf 200° vorheizen.

2) Das Mehl und das Backpulver in eine Schüssel sieben. Den Quark, das Butterschmalz, den Zucker, den Vanillinzucker, das Ei, die Milch, die Mandeln, eine kräftige Prise Salz und das Bittermandelaroma einrühren. Zum Schluß die Sultaninen unterarbeiten.

3) Den Teig zu einem länglichen Laib formen und auf das Blech legen. Mit einem spitzen Messer der Länge nach 1–2 cm tief einschneiden.

4) Den Quarkstollen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in etwa 20 Min. backen, bis er goldgelb ist. Den Stollen auf dem Backblech auskühlen lassen. Die Butter schmelzen und den Stollen damit bestreichen. Den Zucker darüber streuen und den Puderzucker darüber sieben.



Spezialität | Braucht etwas Zeit

Weihnachtsstollen

Für 1 Stollen:

Für den Teig:

- 500 g Sultaninen
- 50 ml Rum
- 540 g Mehl
- 100 ml Milch
- 2 Würfel Hefe (84 g)
- 90 g Zucker
- 250 g Butter
- 85 g Butterschmalz
- 30 g Marzipanrohmasse
- 1 TL Salz
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 120 g gehackte Mandeln
- 1/2 TL gemahlene Muskatblüte
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1/2 TL Bittermandelaroma
- 1 TL Vanillearoma

Zum Dekorieren:

- 150 g Butter
- 80 g Zucker
- 125 g Puderzucker

Für das Backblech:

- Pappe
- Backpapier

Zubereitungszeit: 50 Min.

Einweichzeit: 12 Std.

Ruhezeit: 1 Std. 20 Min.

Backzeit: 50 Min.

Bei 23 Stück pro Stück ca.: 1700 kJ/400 kcal

4 g EW/25 g F/50 g KH

1) Die Sultaninen mit heißem Wasser waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. In eine Schüssel geben, mit dem Rum begießen und über Nacht einweichen.

2) Alle Zutaten, bis auf die Milch, einige Stunden vorher abwiegen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

3) Das Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit der Milch, 1 Prise Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Min. ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

4) Die Butter, das Butterschmalz und die Marzipanrohmasse mit dem restlichen Zucker und dem Salz in die Schüssel geben. Alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts verrühren, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst.

5) Die Sultaninen mit der Einweichflüssigkeit, dem Zitronat, dem Orangeat, den Mandeln, der Muskatblüte, der Zitronenschale und den Aromen in den Teig einarbeiten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.



6) Den Backofen auf 220° vorheizen. Um zu vermeiden, daß der Stollen an der Unterseite zu dunkel wird, auf das Backblech Pappe und darauf Backpapier legen.

7) Den Teig noch einmal durchkneten. Einen Laib von etwa 40 cm Länge daraus formen. Mit dem Teigroller ein wenig flach rollen, in der Mitte etwas tiefer. Die eine Längsseite zur Mitte klappen.

8) Den Stollen auf das Backblech setzen und im Ofen (unten, Umluft 200°) etwa 25 Min. backen.

9) Die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) reduzieren und den Stollen weitere 25 Min. backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Teig durchgebacken ist.

10) Den Stollen auf dem Backblech auskühlen lassen. Die Butter bei milder Hitze schmelzen und den Stollen damit bestreichen. Den Zucker auf den Stollen streuen und den Puderzucker dick darüber sieben.

TIPP!

- Mindestens 1 Woche sollten Sie nach dem Backen mit dem Anschneiden des Stollens warten, denn erst dann hat sich das Aroma der Zutaten voll entfaltet.
- Sie können aus dem Teig auch zwei Stollen formen und backen, nur werden die dann nicht ganz so saftig wie ein großer.
- Lagern Sie den Stollen in einer gut schließenden Blechdose, darin bleibt er am längsten frisch.
- Wenn Ihnen das Einschlagen des Teiges zu kompliziert ist, können Sie statt dessen den Stollen der Länge nach einfach 2–3 cm tief einschneiden.

Spezialität | Braucht etwas Zeit

Dominosteine

Honigkuchengebäck lagern Sie am besten in Blechdosen oder Kunststoffbehältern, die gut schließen, aber nicht absolut luftdicht sind.

Für etwa 60 Stück:

Für den Teig:

- 25 g Butterschmalz
- 125 g Zucker
- 125 g Honig
- 200 g Mehl
- 150 g Roggenmehl
- Salz
- 15 g Lebkuchengewürz
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zitronat
- 1/2 TL Hirschhornsalz

Für die Füllung:

- 3 Blatt Gelatine
- 300 g Kirschkonfitüre
- 100 g Puderzucker
- 200 g Marzipanrohmasse

Für die Glasur:

- 300 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter

Für das Backblech:

- Butterschmalz

Für die Arbeitsfläche:

- Mehl



Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

Ruhezeit: mindestens 48 Std.

Backzeit: 10–15 Min.

Bei 60 Stück pro Stück ca.: 440 kJ/100 kcal

1 g EW/4 g F/18 g KH



1) Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Den Zucker und den Honig darin verflüssigen. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

2) Die Honigmischung in einer Schüssel mit den beiden Mehlsorten, einer kräftigen Prise Salz, dem Lebkuchengewürz, den Mandeln, dem Zitronat und 5 EL Wasser zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 2 Tage ruhen lassen.



3) Das Backblech fetten und den Backofen auf 200° vorheizen. Das Hirschhornsalz mit 1 EL Wasser verrühren und gründlich in den Teig einarbeiten.

4) Den Teig zu einer etwa 1 cm dicken Platte ausrollen, auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 10–15 Min.



backen, bis die Oberfläche gebräunt ist.



5) Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Konfitüre bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Gelatine abtropfen lassen, ausdrücken und in die heiße Konfitüre rühren.

6) Alufolie um die Lebkuchenplatte zu einem Rahmen falten, der etwa 1 cm höher als der Kuchen ist. Die Konfitüre

gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.



7) Den Puderzucker durch ein Sieb streichen und mit der Marzipanmasse verkneten. Die Marzipanmasse zwischen zwei Klarsichtfolien auf die Größe der Lebkuchenplatte ausrollen. Marzipan auf die Konfitürenschicht legen.



8) Von der Lebkuchenplatte die Alufolie entfernen. Den Kuchen in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Würfel damit überziehen.

Spezialität | Raffiniert

St. Gallener Biberle

Für etwa 40 Stück:

Für den Teig:

- 250 g Honig
- 50 g Zucker
- 150 g Mehl
- 100 g Roggenmehl
- Salz
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1/2 TL frisch geriebene Muskatnuß
- 3/4 TL gemahlener Sternanis
- 1/4 TL Ingwerpulver
- 1 TL Natron

Für die Füllung:

- 400 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für die Glasur:

- 1 EL Speisestärke (z.B. Mondamin)

Für das Backblech:

- Backpapier

Für die Arbeitsfläche:

- Mehl



Zubereitungszeit: 40 Min.

Ruhezeit: mindestens 48 Stunden

Backzeit: 15 Min.

Bei 40 Stück pro Stück ca.: 430 kJ/100 kcal

1 g EW/3 g F/19 g KH

1) Den Honig und den Zucker erhitzen und etwas abkühlen lassen. Mit den beiden Mehlsorten, einer Prise Salz, dem Zimt, dem Koriander, dem Muskat, dem Sternanis und dem Ingwer verkneten. Zuletzt das Natron einarbeiten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 2 Tage ruhen lassen.

2) Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker, dem Zitronensaft und der -schale verkneten. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180° vorheizen.

3) Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in zwei etwa 45 x 10 cm lange Streifen ausrollen. Die Marzipanmasse in zwei Rollen in Länge der Teigstreifen formen. Die Marzipanrollen jeweils mit einem Teigstreifen umhüllen. Die Teigrollen trapezförmig in gleich große Stücke schneiden.

4) Die Biberle auf das Backblech setzen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 15 Min. backen. Die Speisestärke in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten, mit 200 ml heißem Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Die Biberle noch heiß mit der Glasur bestreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Spezialität | Zum Verschenken

Liegnitzer Bömbchen

Für etwa 70 Stück:

Für den Teig:

- 250 g Honig
- 125 g Zucker
- 350 g Mehl
- 150 g gemahlene Mandeln
- 60 g Zitronat
- 15 g Lebkuchengewürz
- Salz
- 2 TL Natron

Für die Füllung:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 250 g Johannisbeerkonfitüre
- 100 g gehackte Mandeln
- 50 g Zitronat
- 100 g Korinthen

Zum Garnieren:

- 300 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter
- Pistazien, Nüsse oder kandierte Früchte

Außerdem:

- Backpapier
- Mehl
- 70 Oblaten von 50 mm Ø



Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: mindestens 48 Stunden

Backzeit: 15–20 Min.

Bei 70 Stück pro Stück ca.: 460 kJ/110 kcal
2 g EW/5 g F/17 g KH

1) Honig und Zucker erhitzen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Mehl, den Mandeln, dem Zitronat, dem Lebkuchengewürz und einer Prise Salz verkneten. Zuletzt das Natron einarbeiten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 2 Tage ruhen lassen.

2) Die Marzipanrohmasse mit der Konfitüre verkneten. Die Mandeln und das Zitronat dazugeben. Das Backblech mit dem Backpapier belegen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und in etwa 15 cm breite Streifen schneiden. Mit der Marzipanfüllung bestreichen.

3) Die Korinthen waschen, trockentupfen und auf die Füllung streuen. Die Teigstreifen fest aufrollen. Auf die Nahtstellen legen und in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Oblaten auf dem Backblech verteilen und die Scheiben darauf setzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) in 15–20 Min. backen.

4) Die Bömbchen erkalten lassen. Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Die Bömbchen mit der Kuvertüre überziehen. Nach Belieben mit Pistazien, Nüssen oder kandierten Früchten garnieren und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Gelingt leicht | Zum Verschenken

Elisenlebkuchen

Für etwa 80 Stück:

Für den Teig:

- 6 Eiweiß
- 250 g Zucker
- 200 g Marzipanrohmasse
- 35 g Orangeat
- 20 g Zitronat
- 200 g gemahlene Mandeln
- 60 g Mehl
- 1 TL Kakaopulver
- Salz
- 15 g Lebkuchengewürz
- 80 Oblaten von 50 mm Ø

Für das Backblech:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

Backzeit: 10–15 Min.

Bei 80 Stück pro Stück ca.: 150 kJ/40 kcal

1 g EW/1 g F/6 g KH

1) Die Eiweiße, den Zucker und die Marzipanrohmasse in einem Topf unter ständigem Rühren erwärmen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

2) Das Orangeat und das Zitronat sehr fein hacken. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten. Das Mehl und das Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Die Eiweißmasse, das Orangeat, das Zitronat, die Mandeln, eine kräftige Prise Salz und das Lebkuchengewürz einrühren.

3) Den Backofen auf 170° vorheizen. Das Backblech mit dem Backpapier belegen.

4) Den Teig mit einem Messer auf die Oblaten streichen, dabei einen Rand lassen, weil die Masse beim Backen etwas auseinanderläuft. Die Oblaten auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 150°) in 10–15 Min. backen. Die Lebkuchen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.

TIPP!

Elisenlebkuchen schmecken auch mit Schokoladenglasur köstlich: Eine Metallschüssel in einen Topf mit wenig heißem, aber nicht kochendem Wasser stellen. 200 g Kuvertüre in die Schüssel bröckeln und im Wasserbad schmelzen. Die Lebkuchen mit der flüssigen Kuvertüre überziehen.

Spezialität | Raffiniert

Aachener Printen

Für etwa 30 Stück:

- 250 g Honig
- 2 EL Zucker
- 250 g Mehl
- Salz
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1 TL Anispulver
- 1/2 TL Nelkenpulver
- 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuß
- 50 g feingehacktes Orangeat
- 1 TL Pottasche
- 50 g gestoßener, dunkler Kandiszucker

Für die Glasur:

- 300 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter

Für das Backblech:

- Backpapier

Für die Arbeitsfläche:

- Mehl



Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: mindestens 48 Stunden

Backzeit: 10–15 Min.

Bei 30 Stück pro Stück ca.: 510 kJ/120 kcal

1 g EW/4 g F/22 g KH

1) Den Honig und den Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze verflüssigen und etwas abkühlen lassen.

2) Das Mehl mit der Honigmasse, einer Prise Salz, dem Zimt, dem Anis und dem Nelkenpulver, dem Muskat und dem Orangeat zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 2 Tage ruhen lassen.

3) Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Pottasche mit 1 EL Wasser verrühren und gründlich in den Teig einarbeiten.

4) Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von etwa 30 x 30 cm ausrollen und mit dem Kandiszucker bestreuen. Den Teig in etwa 10 x 3 cm große Rechtecke schneiden und auf das Backblech legen.

5) Die Printen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 10–15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Printen damit überziehen.

Festtagskuchen

Gehören sie nicht einfach mit zu jedem Fest, die leckeren Torten und Kuchen, die jede Kaffeetafel bereichern und abrunden? Wenn Sie ihren Gästen neben Stollen, Honigkuchen und Plätzchen einmal etwas anderes bieten wollen, finden Sie in diesem Kapitel Internationales, Traditionelles und Neues, das sich auszuprobieren lohnt.

Nützliche Helfer

Kuchengitter. Vor dem Verzieren müssen Kuchen und Torten gut ausgekühlt sein. Auf einem Kuchengitter geht das am besten, weil die Hitze auch nach unten entweichen kann.

Palette. Cremes und Glasuren lassen sich mit einer Palette besonders gleichmäßig auftragen.

Tortenring. Damit Cremes auf dem Tortenboden fest werden können, braucht man einen Tortenring. Wenn Sie den Tortenring vor dem Einfüllen der Creme dünn einölen, sparen Sie sich das Herausschneiden der Torte. Sie brauchen den Ring nur noch hochzuziehen.

Wasserbadform. Schokolade, Eiercremes und Gelatine vertragen keine hohen Temperaturen. Deshalb erhitzt man sie am schonendsten in einer Metallschüssel, die man in einen Topf mit leise siedendem Wasser stellt.



Biskuit

Ob Biskuiteig fertig gebacken ist, können Sie mit der Fingerprobe feststellen: Drücken Sie mit dem Finger leicht auf den Teig. Bleibt keine Vertiefung zurück, ist er durchgebacken. Bevor Biskuit gefüllt wird, sollte er ganz ausgekühlt sein. Am schnellsten geht das, wenn Sie ihn nach dem Backen auf ein feuchtes Küchentuch stürzen und ein zweites, feuchtes Tuch darüberlegen.

Blätterteig

Blätterteig können Sie selber machen, das braucht jedoch viel Zeit. Einfacher ist es, ihn tiefgefroren zu kaufen. Zum Auftauen die Platten nebeneinander legen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Rollen Sie Blätterteig immer in zwei Richtungen aus, also längs und quer, sonst geht er nicht richtig auf. Zum Backen legen Sie den Teig auf ein kalt abgespültes, nicht abgetrocknetes Blech, auch dadurch gehen die einzelnen Blätter schön auf.

Rührteig

Beim Rührteig sollen alle Zutaten Zimmertemperatur haben, dann verbinden sie sich am besten. Sobald das Mehl vollständig untergearbeitet ist, nicht mehr rühren, weil der Teig sonst beim Backen fest wird. Ideal ist der Teig, wenn er zähflüssig reißend vom Löffel fällt.

Tortenboden durchschneiden



Bei einem zarten Boden können Sie nach dem Anritzen einen Zwirnfaden herumlegen und den dann vorsichtig zusammenziehen. Der Faden zerschneidet dabei den Boden.

Bei etwas festeren Tortenböden setzen Sie das Messer waagerecht am Rand an und ritzen den Kuchen ringsherum an der Stelle ein, an der Sie den Boden durchschneiden möchten. Schneiden Sie dann so weiter ein und drehen dabei den Boden

mit der anderen Hand, bis er durchgeschnitten ist.

Mit einem flexiblen Tortenheber aus Edelstahl können Sie Tortenscheiben sicher abheben und transportieren.



Tips & Tricks

- **Extra steife Sahne** bekommt man, wenn man Sahne und das Gefäß, in dem sie geschlagen wird, vorkühlt. Da H-Schlagsahne nicht »reif« genug ist, geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, damit sie sich besser aufschlagen lässt. Zucker gleich hinzufügen, damit er sich während des Schlagens auflösen kann. Andere Geschmacksstoffe, wie Säfte und Schokolade fügen Sie erst am Schluß hinzu. Sahne nicht zu lange schlagen, sie wird sonst – ebenso wie Eischnee – flockig oder sogar wie Butter.
- **Schön feinporig** werden Biskuitböden, Wiener Massen oder Sandkuchen, wenn Sie einen Teil des Mehls durch Speeisestärke (z.B. Mondamin) ersetzen.
- **Kuchen und Torten sind durchgebacken**, wenn an einem Holzstäbchen, das Sie in den Teig stecken, nichts mehr kleben bleibt.

- **Tortenränder werden besonders dekorativ**, wenn man die Creme oder Sahne erst mit einer Palette gleichmäßig dick aufträgt und dann mit einem Zackenschaber rundherum ein Muster hineinstreicht.



Spezialität | Zum Verschenken

Honig-Ingwer-Kuchen

Für 1 Kastenform von 25 cm Länge:

- 250 g Honig
- 125 g weiche Butter
- 125 g brauner Zucker
- Salz
- 3 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/8 l Milch
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Ingwerpulver

Zum Dekorieren:

- 150 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter
- 3 EL gehackte Mandeln

Für die Form:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 50 Min.

Bei 15 Stück pro Stück ca.: 1400 kJ/330 kcal

5 g EW/13 g F/49 g KH

1) Die Kastenform mit Backpapier auskleiden. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Honig erwärmen.

2) Die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Die Eier und den Honig dazugeben und untermischen. Das Mehl und das Backpulver mit der Milch, dem Zimt und dem Ingwerpulver unterrühren.

3) Den Teig in die Backform füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 50 Min. backen. Den Honig-Ingwer-Kuchen in der Form erkalten lassen.

4) Den Kuchen aus der Form nehmen. Eine Metallschüssel in einen Topf mit heißem, aber nicht kochendem Wasser stellen. Die Kuvertüre in die Schüssel bröckeln und darin schmelzen. Den Kuchen mit der Kuvertüre bestreichen und sofort mit den Mandeln bestreuen.

Weihnachtskranz

Dieses Blätterteiggebäck gibt es in Holland zum Nikolaustag!

Für 2 Kränze von 20 cm Ø:

- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g Zucker
- 2 EL Zitronat
- 1 Ei
- 6 Platten TK-Blätterteig (450 g)
- 200 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht)
- 1 Eiweiß

Zum Dekorieren:

- 1 Eigelb
- kandierte Kirschen
- Mandelkerne

Für die Arbeitsfläche:

- Mehl

Für das Backblech:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 50 Min.

Ruhezeit: etwa 12 Std.

Backzeit: 15–20 Min.

Bei 20 Stück pro Stück ca.: 980 kJ/235 kcal
5 g EW/14 g F/22 g KH

- 1) Die Mandeln, den Zucker, 50 ml Wasser, das Zitronat und das Ei verrühren und über Nacht kühl stellen.
- 2) Die Blätterteigplatten in etwa 15 Min. auftauen lassen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Stücken von 12 cm Breite und 40 cm Länge ausrollen. Die Mandelmasse in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig, jeweils längs, in die Mitte der Teigstücke dressieren. Die abgetropften Sauerkirschen in die Mandelmasse drücken, den Teig aufrollen und die Nahtstellen mit etwas Eiweiß bestreichen.
- 3) Die Teigrollen mit der Nahtstelle nach unten zu je einem Kranz legen. Die Anschlußstellen mit dem restlichen Eiweiß bestreichen und zusammendrücken.
- 4) Das Eigelb mit einer halben Tasse Wasser verrühren. Den Kranz damit bestreichen und mit kandierten Kirschen und Mandeln dekorieren. Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) in etwa 15–20 Min. goldbraun backen.

Raffiniert | Braucht etwas Zeit

Weihnachtslichtel

Für etwa 16 Stück:

- 50 g Mehl
- 30 g Speisestärke (z.B. Mondamin Feine Speisestärke)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 8 Eigelb
- 100 g Zucker
- 4 Eiweiß
- Salz
- 4 EL Rum
- 400 g Orangenmarmelade
- 100 g Kokosraspel
- 100 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter
- 16 geschälte Mandelkerne
- gehackte Pistazien

Für das Backblech:

- Backpapier



Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Backzeit: 10 Min.

Bei 16 Stück pro Stück ca.: 920 kJ/220 kcal

3 g EW/10 g F/30 g KH

1) Backofen auf 220° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Mehl und Speisestärke auf Backpapier sieben. Mandeln daruntermischen. Die Eigelbe mit 50 g Zucker cremig rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen.

2) Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Den restlichen Eischnee mit dem Mandelmehl vorsichtig unterarbeiten.

3) Den Teig auf das Backblech streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 200°) in etwa 10 Min. goldgelb backen.

4) Biskuit auf ein Küchentuch stürzen. Das Backpapier abziehen. Die Platte mit dem Rum beträufeln und in 2 Hälften schneiden. 300 g Orangenmarmelade glatträumen und dünn auf den Biskuit auftragen. Die beiden Platten vorsichtig aufrollen.

5) Restliche Marmelade erhitzen. Rollen damit bestreichen. Kokosraspel darüber streuen.

6) Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Mandelkerne rösten.

7) Rollen in Stücke von etwa 4–5 cm Länge schneiden. Jeweils erst die eine Schnittfläche etwa 5 mm tief in die Kuvertüre tauchen, dann die andere. Zum Trocknen auf das Backpapier legen. Mit flüssiger Kuvertüre auf jedes Lichtel eine Mandel so kleben, daß sie wie eine Kerzenflamme aussieht. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Gelingt leicht | Preiswert

Zimtwaffeln

Für etwa 10 Waffeln:

- 125 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke (z.B. Mondamin)
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1/8 l Milch
- 1 TL Zimtpulver
- Salz
- 4 Kiwis
- 2 Orangen

Für das Waffeleisen:

- Butterschmalz

Zum Bestäuben:

- Puderzucker



Zubereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 2–3 Min. pro Waffel

Bei 10 Stück pro Stück ca.: 1125 kJ/270 kcal

7 g EW/13 g F/31 g KH

1) Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker dickschaumig rühren.

2) Nacheinander die Eier, das Mehl, die Speisestärke, das Backpulver, die Milch, den Zimt und eine Prise Salz einrühren.

3) Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Orangen wie einen Apfel schälen und die Filets mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten schneiden.

4) Das Waffeleisen erhitzen und einfetten. Eine kleine Kelle Teig auf der Backfläche verteilen. Das Waffeleisen schließen und den Teig in 2–3 Min. knusprig backen. Auf diese Weise den ganzen Teig backen.

5) Die fertigen Waffeln mit Puderzucker bestäuben und mit den Kiwischeiben und Orangenfilets servieren.

TIPP!

Zimtwaffeln schmecken nicht nur mit Kiwis und Orangen: Verwenden Sie einfach Ihr Lieblingsobst. Gut schmecken auch Fruchtgrützen – mit oder ohne Vanillesauce. Etwas Sahne paßt immer. Probieren Sie mal Sahne mit einem Schuß Eierlikör.

Raffiniert | Zum Verschenken

Baumkuchenecken

Mit etwas Geduld gelingen die feinsten Köstlichkeiten, so auch die unwiderstehlichen Baumkuchenecken.

Für etwa 30 Stück:

Für die Füllung:

- 200 g Sahne
- 1 EL Zucker
- 100 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter
- 100 g Nougat
- 1 EL Butter
- 1 Eigelb

Für den Teig:

- 150 g weiche Butter
- 70 g Speisestärke (z.B. Mondamin)
- 50 g Marzipanrohmasse
- gemahlene Muskatblüte
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 8 Eier
- 170 g Zucker
- Salz
- 60 g Mehl

Für die Glasur:

- 300 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter
- 40 g gehackte Pistazien

Für das Backblech:

- Butterschmalz
- Backpapier



Zubereitungszeit: 2 Std.

Kühlzeit: 10 Std.

Backzeit: ca. 25 Min.

Bei 30 Stück pro Stück ca.: 1000 kJ/240 kcal

4 g EW/17 g F/20 g KH

1) Für die Füllung die Sahne mit dem Zucker aufkochen. Kuvertüre und Nougat kleinschneiden und bei schwacher Hitze darin auflösen. Etwa 5 Min. rühren, bis die Masse cremig wird. Die Butter und das Eigelb unterrühren. Die Creme zugedeckt etwa 8 Std. kühl stellen.

2) Den Backofen auf 240° vorheizen. Den Rand des Backblechs einfetten. Das Blech mit Backpapier auslegen.

3) Für den Teig die Butter mit der Speisestärke verrühren. Die Marzipanrohmasse kleinschneiden und mit einer Prise Muskatblüte und der Zitronenschale zur Buttermasse geben. Alles schaumig rühren.

4) Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers zu einer hellen, cremigen Masse verrühren. Das dauert 8–10 Min.

5) Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen.

6) Die Butter- und die Eigelbmasse miteinander verrühren. Vorsichtig erst ein Drittel des Eischnees unterheben, dann den Rest zusammen mit dem Mehl unterziehen.

7) Etwa ein Fünftel des Teigs auf das Backblech streichen und im Backofen (oben, Umluft 220°) etwa 5

Min. backen. Die Oberfläche soll gleichmäßig goldgelb sein. Das nächste Fünftel auf die erste Schicht streichen und etwa 5 Min. backen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

8) Den Baumkuchen auf dem Blech auskühlen lassen. Mit einem Messer vom Rand lösen, auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen in zwei Hälften schneiden.

9) Eine Metallschüssel in einen Topf mit wenig heißem, aber nicht kochendem Wasser stellen. Die Creme in die Schüssel geben und schaumig rühren. Die Teigplatte mit der Creme bestreichen und die andere Kuchenhälfte darauf setzen. Den Kuchen etwa 2 Std. kühl stellen.

10) Das Wasserbad wieder erhitzen. Die Kuvertüre in die Schüssel bröckeln und im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen in etwa 5 x 5 cm große Quadrate schneiden und diese diagonal teilen. Mit der Kuvertüre überziehen und mit den Pistazien bestreuen. Auf Backpapier trocknen lassen.

Variante

Aus demselben Teig können Sie auch eine Baumkuchentorte zubereiten. Teilen Sie den Teig in zwei Portionen und backen Sie ihn jeweils schichtweise nacheinander in zwei Springformen. Mit der Creme setzen Sie die beiden Böden zusammen und bestreichen die Oberfläche der Torte. Zum Schluß überziehen Sie die gekühlte Torte mit der Kuvertüre und bestreuen sie mit Pistazien.

Stichwörter

Verschiedene allgemeine Hinweise für das Gelingen der Rezepte finden sich im Rezeptteil.

Folgende Seiten geben Ihnen noch einige zusätzlich Informationen allgemeiner Art.

Kochtechniken

Allgemeine Tipps

Kochtechniken

Verschiedene allgemeine Hinweise für das Gelingen der Rezepte finden sich im Rezeptteil.

Folgende Seiten geben Ihnen noch einige zusätzlich Anleitungen.

[Dattelecken](#)

[Erdnußschiffchen](#)

[Kokoswürfel](#)

[Linzer Früchtchen](#)

[Mürbeteig](#)

[Spanisches Brot](#)

[Weiße Wölkchen](#)

[Zuckerglasur](#)



Dattelecken



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

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



Erdnußschiffchen



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

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



Kokoswürfel



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

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



Linzer Früchtchen



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

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



Mürbeteig



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

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



Spanisches Brot



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

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



Weiße Wölkchen



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

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



Zuckerglasur



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

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



Allgemeine Tipps

Verschiedene allgemeine Hinweise für das Gelingen der Rezepte finden sich im Rezeptteil.

Folgende Seiten geben Ihnen noch einige zusätzlich Informationen allgemeiner Art.

Backen: Learning by Doing

Verpackungen für Süßes

Der Duft der guten alten Zeit



Backen: Learning by Doing

Verschiedene allgemeine Hinweise für das Gelingen der Rezepte finden sich im Rezeptteil.

Folgende Seiten geben Ihnen noch einige zusätzlich Informationen allgemeiner Art.

Blech & Formen vorbereiten

Diverse Geräte

Spezielle Backzutaten mit Ersatzvorschlägen

Die richtige Temperatur

Mitgebacken hält besser

Blech & Formen vorbereiten

Kekse und Kuchen haften beim Backen an ihrem Untergrund. Um das zu verhindern, gibt es mehrere Möglichkeiten:

- Traditionell werden Backbleche eingefettet und mit Mehl bestäubt. Recht lästig ist dabei das dauernde Abspülen zwischen den Backvorgängen.
- Bei beschichteten Blechen und Formen ist das alles nicht mehr nötig, ebenso wenig bei den neuen Silikonauflagen (Plexiflex).
- Einfetten und Bestäuben des Backblechs kann man sich sparen, indem man das Blech mit Backpapier auslegt. Wenn man dieses nach einem Backgang mit Küchenpapier abwischt, lässt es sich sogar mehrfach verwenden.

Diverse Geräte

Zuckerthermometer: Krokant, türkischer Honig und Karamell werden aus Zucker gekocht. Je höher die Temperatur steigt, desto härter und dunkler wird der entstehende Sirup. Ein Zuckerthermometer hilft, den richtigen Punkt zu finden. Sie finden es im Haushaltsfachgeschäft.

Blitzhacker: Mit diesem elektrischen Küchengerät können Sie kleinere Mengen hervorragend zerkleinern. Zum Beispiel lassen sich Nüsse und Mandeln darin mahlen. Natürlich können Sie auch eine Handmühle benutzen.

Pürierstab: Damit kann man Obst und Gemüse pürieren. Diese gibt man in ein möglichst hohes Rührgefäß und setzt etwas Flüssigkeit hinzu.

Zestenreißer: Mit diesem Gerät kann man hauchdünne Streifen aus der Schale (von Orangen u.a.) reißen. Ersatzweise kann man ein Küchenmesser benutzen.



Spezielle Backzutaten mit Ersatzvorschlägen

Agavendicksaft: Heller, neutraler Sirup aus dem Reformhaus. Ersatz: Akazienhonig

Dinkelmehl: Weizenartiges Getreide aus dem Reformhaus oder Bioladen. Ersatz: normales Weizenmehl

Farinzucker: Gebrannter, würziger Zucker aus dem Supermarkt, mit geringerer Süßkraft als raffinierter Zucker. Ersatz: jeder brauner Zucker

Hirschhornsalz: Altes Backtriebmittel, zur Weihnachtszeit im Supermarkt. Ersatz: Weinsteinbackpulver aus dem Reformhaus

Rohrzucker: Ungereinigter, milder Zucker aus Zuckerrohr. Ersatz: brauner Zucker

Rosenwasser: Essenz mit Rosenaroma aus der Apotheke. Ersatz: Wein oder Zitronenwasser

Dekorschnee: Fertige Mischung aus Puderzucker und Stärke, die kein Wasser zieht

Zuckerzeug: Silberkugeln, Zuckerrosetten, Non-Pareilles (= bunte Zuckerperlchen) u.a. zum Dekorieren



Die richtige Temperatur

Backöfen können in ihrer Temperatur bis zu 30° von der Anzeige abweichen. Verlassen Sie sich deshalb nicht blind auf die Temperaturangabe. Sehen Sie zwischendurch immer wieder in den Ofen, damit Ihr Gebäck nicht zu dunkel wird.

- Für Umluftherde stellen Sie eine um 20° niedrigere Temperatur ein als angegeben.
- Bei Gasherdern gelten die Angaben in der Betriebsanleitung.
- Backt man mehrere Bleche nacheinander im Herd, kann es sein, dass trotz einer Vorheizphase beim ersten Blech eine geringere Hitze herrscht als bei den folgenden Backdurchgängen. Deswegen sollte man evtl. später die Hitze reduzieren.
- Weiße Bleche und Formen backen heller als solche aus dunklem oder dickem Material. Dunkle Bleche kann man bei einer um 10° niedrigeren Backtemperatur etwas höher einschieben.

Mitgebacken hält besser

Bei den klassischen Ausstechern wird die Dekoration gleich mit gebacken. Damit die Ausstecher schön glänzen und die Dekoration auch »klebt«, kann man die Oberfläche mit Sahne, Kondensmilch oder Ei dünn einpinseln. Am schönsten glänzt Eigelb, mit 1 EL Wasser angerührt. Für das Eiweiß, das dann übrig bleibt, gibt es jede Menge Rezepte (s. Kasten). Als Dekoration kommen in Frage: Zucker und Hagelzucker, Non-Pareilles, gehackte, gehobelte oder ganze Mandeln und Nüsse, Sesamsamen, Pistazien, Pinien- und andere Kerne. Vorsicht: Zu viel Zuckerzeug schmilzt beim Backen zu einer harten Schicht.



Verpackungen für Süßes

Verschiedene allgemeine Hinweise für das Gelingen der Rezepte finden sich im Rezeptteil.

Folgende Seiten geben Ihnen noch einige zusätzlich Informationen allgemeiner Art.

Was wird wie aufbewahrt?

Schöne Anhänger: Foliensterne

Spitztüte

Faltschachtel

Schöne Anhänger: Foliensterne

Prägefolie aus dem Bastelladen lässt sich einfach nach Schablone oder mit Hilfe von Ausstechformen markieren und ausschneiden. Besonders dekorativ sind grafische Muster, die man mit Hilfe einer Stricknadel in die Folie prägt. Die Sterne eignen sich als Anhänger an Konfekttüten oder -schachteln oder für jedes andere Weihnachtsgeschenk. Sie können die Sterne auch als Tischdekoration benutzen und sie großzügig auf der festlichen Tafel verteilen.

Tipp

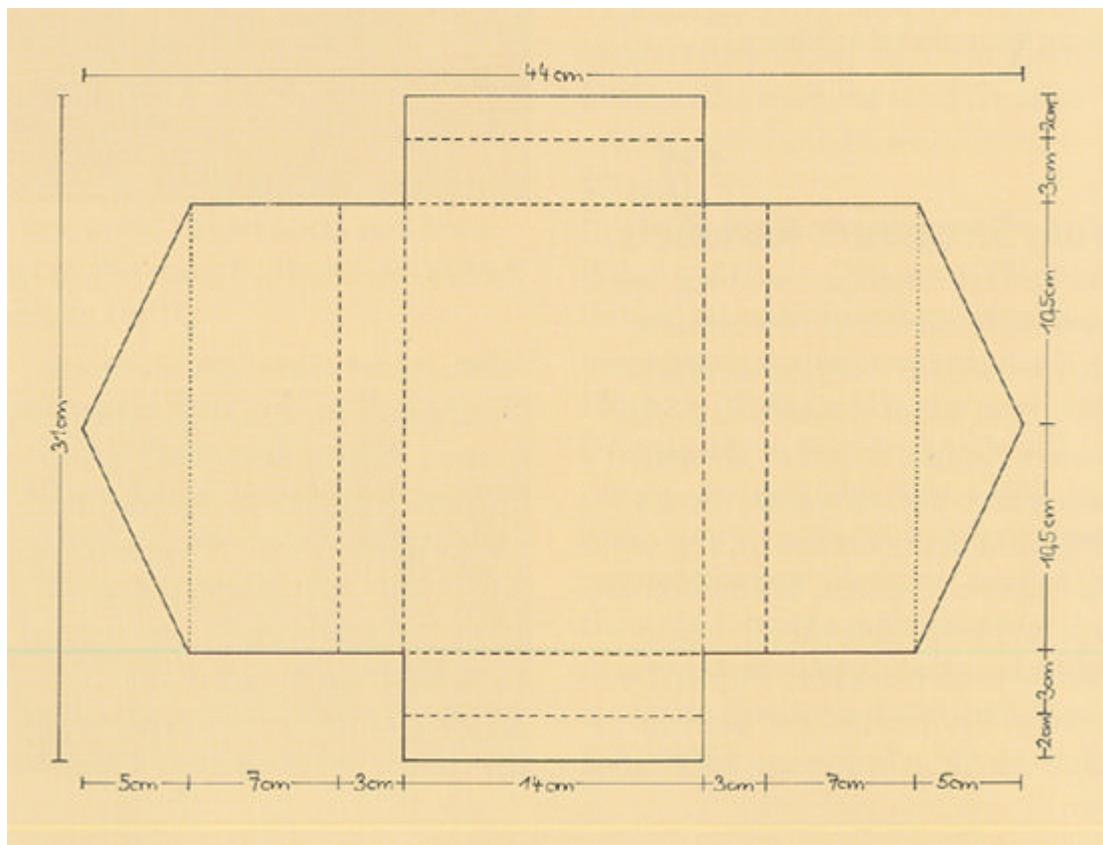
Kleben Sie drei Foliensterne verschiedener Größe ineinander, biegen die Sternzacken um und stellen ein Teelicht in diese Sternform.

Spitztüte

Sie benötigen festes Geschenkpapier, auf dem Sie linksseitig mit dem Zirkel einen Kreis ziehen. Zerschneiden Sie diesen Kreis in gleiche Drittel. Drehen und kleben Sie aus jedem Segment eine Spitztüte. Füttern Sie diese mit Seidenpapier, das oben am Innenrand fixiert wird. Füllen Sie die Tüten und binden Sie sie mit Schleifenband zu. Besonders dekorativ ist es, wenn Sie entlang des Tütenrandes ein schmales Band als Abschluss kleben.

Faltschachtel

Aus festem Fotokarton lassen sich hübsche Faltschachteln herstellen: Sie können einfach die Maße der Schemazeichnung auf den Karton übertragen und den Karton entlang der durchgehenden Linie zuschneiden. Mit dem Schneidemesser werden die gestrichelten Linien eingeritzt, dann wird auf der Rückseite entlang der gepunkteten Linien geritzt. An den geritzten Kanten knicken Sie den Karton und falten ihn zu einer Schachtel. Nun lochen Sie die Deckelhälften in der Mitte. Aus dem restlichen Karton schneiden Sie vier breite Streifen und kleben sie als Verstärkung in die Ecken. Nachdem Sie die Schachtel gefüllt haben, fädeln Sie das Band durch die Löcher und binden es zu einer Schleife.



Der Duft der guten alten Zeit

Verschiedene allgemeine Hinweise für das Gelingen der Rezepte finden sich im Rezeptteil.

Folgende Seiten geben Ihnen noch einige zusätzlich Informationen allgemeiner Art.

Zum Aufhängen: Zimtpäckchen & Orangenscheiben

Traditionell: Schleifenäpfel

Zum Aufhängen: Zimtpäckchen & Orangenscheiben

Für die Zimtpäckchen werden je drei lange Zimtstangen mit Goldfaden zusammengebunden, verknotet und die Enden zum Aufhängen benutzt. Besonders hübsch sieht es aus, wenn Sie darauf eine Schleife mit Sternanis fixieren.

Für die Orangenanhänger schneiden Sie Orangen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben und lassen sie auf dem Gitter im 70° heißen Backofen (Umluft 50°) etwa 5 Stunden trocknen. Große Orangenräder umwickeln Sie sternförmig mit Gold-Bouillon-Draht und fassen dabei auch kleinere Scheiben, Sternanis oder Zimtstangen ein. Den Goldfaden ziehen Sie als Aufhänger knapp-kantig durch die Orangenscheibe.

Traditionell: Schleifenäpfel

Kleine dunkelrote Weihnachtsäpfel werden mit einem weichen Tuch poliert. Blumendraht zieht man erst durch eine kleine, dann durch eine große Holzperle. Den Draht sticht man von unten durch einen Apfel, die freien Enden windet man oben um einen Bleistift. Durch diese Öse wird ein Band gezogen und zur Schleife gebunden. Ein schmales Band, das man durch die Öse zieht, dient als Aufhänger.

Abkürzungen

TL = Teelöffel

EL = Eßlöffel

Msp. = Messerspitze

kJ = Kilojoules

kcal = Kilokalorien

EW = Eiweiß

F = Fett

KH = Kohlenhydrate