

LandGenuss

Plätzchen

26 SÜSSE LIEBLINGE

Feine Ideen
für den bunten Teller

- Klassisch: Vanillekipferl, Engelsaugen und mehr
- Stollensterne, Nussecken und Orangentaler
- Zarte Makronen: leicht gemacht & viermal lecker

Zimt-Kardamom-
Ingwer-Sterne

**Bald ist wieder
Weihnachten!**

Die besten Keksrezepte + viele Tipps

EXCLUSIV

Jetzt überall
im Handel
erhältlich!

Große Vorfreude auf Weihnachten!



Die besten
Weihnachtsrezepte
auf 132 Seiten

Jetzt bestellen: www.landgenuss-magazin.de/weihnachten





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

endlich ist es wieder soweit: Der Advent steht vor der Tür und es ist an der Zeit, die Keksdosen zu füllen. In unserem „LandGenuss“-Ready Exclusive „Plätzchen“ haben wir exklusiv für Sie die Rezepte für unser liebstes Weihnachtsgebäck zusammengetragen. Freuen Sie sich auf Klassiker wie Engelsaugen, Schwarz-Weiß-Gebäck und Bethmännchen. Oder schweben Sie mit uns auf Wolken und begleiten uns in den Makronen-Himmel. Wer es gern nussig mag, wird unsere Plätzchen mit unterschiedlichen Kernen lieben. Oder darf es lieber etwas würzig sein? Die Wahl liegt ganz bei Ihnen. Am Ende erwartet Sie eine bunte Mischung auf Ihrem Keksteller, die für jeden Geschmack etwas zu bieten hat.

Außerdem zeigen wir, was Sie mit übrigen Eiern, Schokoraspeln & Co. Feines zaubern und geben Tipps und Tricks für eine gelingsichere Weihnachtsbäckerei. Jetzt sind Sie dran: Schnell Schürze und Schüssel aus dem Schrank geholt, Ärmel hochgekrempt und der Backspaß kann beginnen!

Freuen Sie sich auf eine knusper süße Vorweihnachtszeit!
Viel Freude beim Backen und einen besinnlichen Advent wünscht

Ihre Redaktion von
LandGenuss



IMPRESSUM www.landgenuss-magazin.de

Verlag: falkemedia GmbH & Co. KG, Pahlblöken 15–17, 24232 Schönkirchen | Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-0 | E-Mail: info@landgenuss-magazin.de |
Herausgeber: Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.) | **Chefredakteurin:** Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de) | **Redaktion** (redaktion@landgenuss-magazin.de): Henrieke Wölfl, Janika Ewers, Nicole Neumann | **Rezeptservice:** rezeptservice@falkemedia.de | **Fotos & Illustrationen:** Frauke Antholz, Désirée Peikert, BSH/Anna Gieseler, Ira Leoni, BSH/Désirée Peikert, Anna Gieseler, Katharina Küllmer, Sandra Leibinger, AdobeStock, Getty Images |
Grafik & Bildbearbeitung: Nele Witt | **Urheberrecht:** Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlags gestattet. | **Datenschutz:** Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de) | **falkemedia, 2023**

INHALT



S. 9 Johannisbeer-Doppeldecker



S. 11 Vegane Ausstechplätzchen



S. 13 Bethmännchen



S. 15 Vanillekipferl



S. 17 Schwarz-Weiß-Gebäck



S. 19 Engelsaugen



S. 23 Knuspermakronen



S. 27 Schnelle Kokosmakronen mit Milchmädchen



S. 25 Walnussmakronen



S. 29 Makronen mit Ananas



S. 33 Mokka-Nusstaler



S. 35 Mandelstangen



S. 37 Mini-Nussecken



S. 39 Mandelplätzchen



S. 41 Knusprige Erdnusskekse



S. 47 Stollensterne



S. 49 Printen



S. 51 Orangentaler mit Zimtguss



S. 53 Lebkuchenkekse



S. 55 Zimt-Kardamom-Sterne



S. 57 Früchtehörnchen



S. 65 Schokokipferl



S. 67 Mohnherzen



S. 63 Marzipanherzen



S. 71 Espresso-Cantuccini

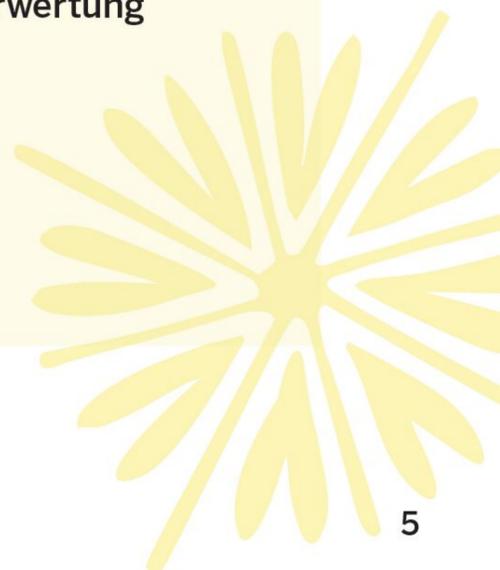


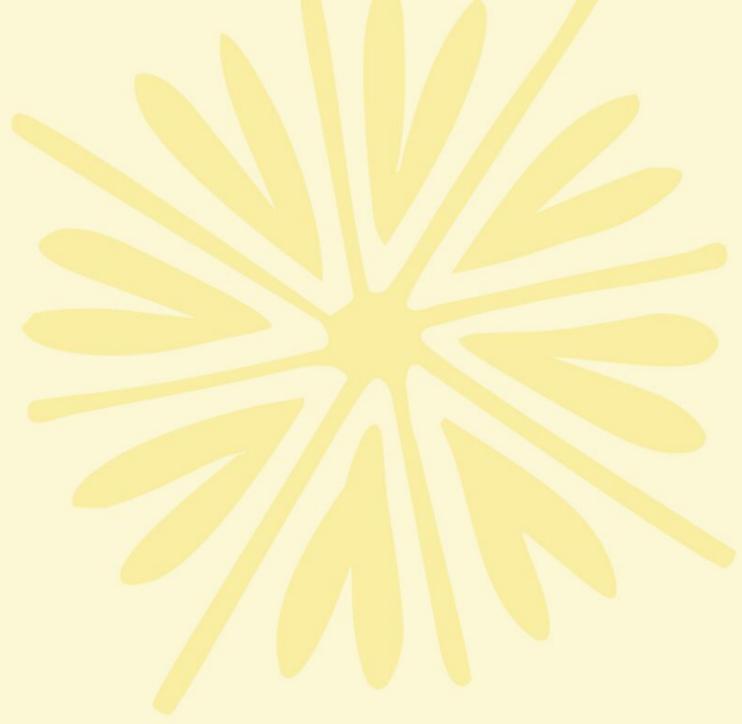
S. 69 Einfache Puddingplätzchen

Ratgeber

S. 42/43 Acht pfiffige Plätzchen-Tricks und wie Mürbeteig gelingt

S. 58/59 Neun einfache Rezepte zur Resteverwertung





Aus Tradition gut **KLASSIKER**

Diese Plätzchen sind ein Muss auf dem bunten Teller. Sehen Sie, wie leicht sie zubereitet werden, um dann alle zu verzaubern



Johannisbeergelee-
Doppeldecker
SEITE 9



Vanillekipferl
SEITE 15



Vegane Ausstechplätzchen
SEITE 11



Schwarz-Weiß-Gebäck
SEITE 17



Bethmännchen
SEITE 13



Engelsaugen
SEITE 19



Johannisbeergelee-Doppeldecker

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 150 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 1 Prise Salz
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 Ei
- › 200 g kalte Butter in Stückchen
- › 200 g Rote-Johannisbeeren-Gelee (siehe Tipp)

1 Mehl und Puderzucker auf die Arbeitsfläche sieben. Mandeln, Salz, Vanillezucker, Ei und kalte Butter dazugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehrere Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann halbieren und portionsweise ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Sternausstechern Plätzchen ausstechen. Bei jedem 2. Plätzchen mit einem kleineren Ausstecher kleine Sterne in der Mitte ausstechen. Teigreste immer wieder verkneten und ausrollen. Den Teig auf diese Weise vollständig verarbeiten.

3 Teiglinge auf die vorbereiteten Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen blechweise in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen. Das Gelee in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Etwas Gelee auf die Plätzchen ohne Aussparung geben und jeweils mit einem Plätzchen mit Aussparung bedecken. Leicht andrücken und die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Plätzchen nach dem Auskühlen mit etwas Puderzucker bestäuben.

TIPP: Für 5 Gläser (à 200 ml) selbst gemachtes Johannisbeergelee 750 ml Johannisbeersaft und 500 g Gelierzucker 2:1 in einem Topf aufkochen. Den Mix mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Ggf. abschäumen. Das Gelee sofort in vorgewärmte sterile Gläser geben. Diese fest verschließen und ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und das Gelee auskühlen lassen. Dunkel und kühl gelagert, ist es mindestens 6 Monate haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Vegane Ausstechplätzchen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › **360 g Mehl**
- › **200 g kalte Margarine oder vegane Butter**
in Stückchen (ggf. etwas mehr)
- › **130 g Puderzucker**
- › **1 Prise Salz**
- › **150 g Puderzucker**
- › **ca. 3 EL Biozitrone**sft
- › **ca. 50 g vegane Schokolade**
- › **einige bunte Zuckerstreusel**

1 Mehl, Margarine bzw. vegane Butter, Puderzucker, Salz sowie 1 EL eiskaltes Wasser in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit Ausstechformen Plätzchen ausstechen, diese auf die vorbereiteten Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 12–14 Minuten goldgelb backen. Anschließend herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Plätzchen nach Belieben mit Guss oder Schokolade bestreichen und mit Zuckerstreuseln garnieren.

TIPP: Wer die Plätzchen nicht vegan zubereiten möchte, verwendet kalte Butter anstelle von Margarine.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



Bethmännchen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › **1 Ei**
- › **250 g Marzipanrohmasse**
- › **65 g gemahlene Mandeln**
- › **80 g Puderzucker**
- › **4 EL Milch**
- › **ca. 60 blanchierte Mandelkerne**

1 Das Ei trennen. Marzipanrohmasse mit Mandeln, Puderzucker und Eiweiß zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Eigelb und Milch verrühren. Die Mandelkerne jeweils längs halbieren. Den Teig zu ca. 40 kleinen Kugeln formen und je 3 halbe Mandeln an die Seite drücken.

3 Die Teiglinge mit der Eigelbmischung bestreichen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Bethmännchen aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Vanillekipferl

ZUTATEN für ca. 70 Stück

- › **1 Vanilleschote**
- › **300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **1 Eigelb**
- › **90 g Puderzucker**
- › **1 Prise Salz**
- › **100 g blanchierte gemahlene Mandeln**
- › **200 g kalte Butter in Stückchen**
- › **40 g Vanillezucker**

1 Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Mehl, Vanillemark, Eigelb, Puderzucker, Salz, Mandeln und kalte Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in 2 Portionen teilen und jeweils in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gekühlten Teigportionen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einer Rolle formen, 1 Rolle in Folie gewickelt erneut in den Kühlschrank legen. Die andere Rolle in ca. 35 Scheiben schneiden. Diese zügig zu 6–7 cm langen Rollen formen und in die typische Kipferlform bringen.

3 Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Die andere Teigrolle ebenso verarbeiten. Die Teiglinge im vorgeheizten Ofen blechweise in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Vanillezucker auf einen Teller geben. Die Vanillekipferl aus dem Ofen nehmen und noch heiß im Vanillezucker wälzen. Die Kipferl auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In Dosen luftdicht verpackt aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Schwarz-Weiß-Gebäck

ZUTATEN für ca. 36 Stück

- › **360 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **130 g Puderzucker**
- › **200 g kalte Butter in Stückchen**
- › **1 Prise Salz**
- › **2 EL Kakaopulver**

1 Mehl, Puderzucker, kalte Butter, 1 EL eiskaltes Wasser sowie Salz rasch in einer Schüssel verkneten. Den Teig halbieren. Eine Hälfte in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Den restlichen Teig gründlich mit dem Kakaopulver verkneten. Diesen Teig ebenfalls in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Den hellen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Mit dem dunklen Teig genauso verfahren. Die Teigplatten aufeinanderlegen, festdrücken und von der langen Seite eng einrollen. Die Rolle dann in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

3 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die gekühlte Teigrolle mit einem scharfen Messer Teig in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese auf die Backbleche setzen. Die Kekse im vorgeheizten Ofen blechweise in ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Engelsaugen

ZUTATEN für ca. 45 Stück

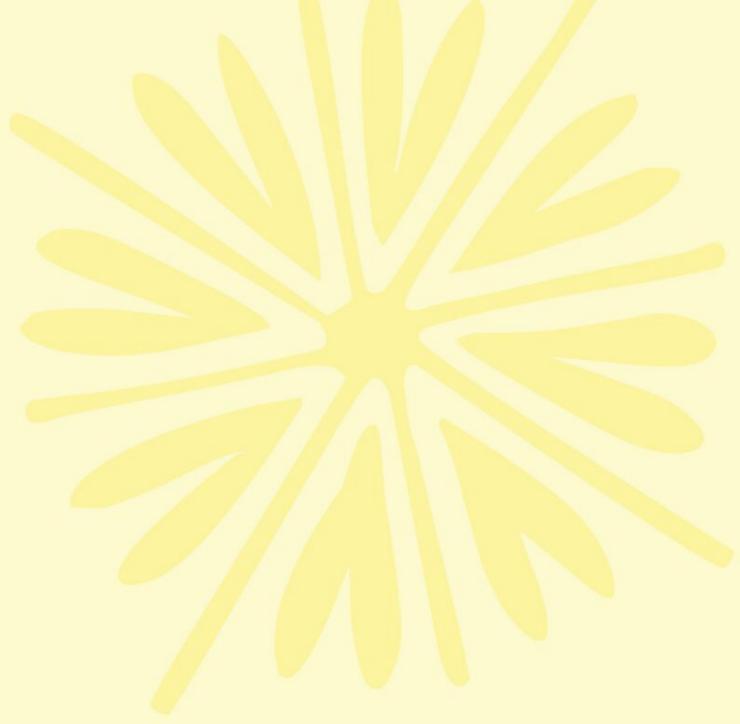
- › 125 g weiche Butter
- › 50 g Zucker
- › 1 TL selbst gemachter Vanillezucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Eigelb
- › 75 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 75 g Speisestärke
- › 75 g gemahlene Haselnüsse
- › 100 g Hagebuttenmus (alternativ eine Konfitüre nach Wahl)

1 Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker sowie Salz in einer großen Schüssel schaumig schlagen, dann das Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Nüsse zur Butter-Zucker-Mischung geben. Alles gut vermengen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 45 kirschgroßen Kugeln formen. Diese auf das vorbereitete Backblech setzen und mit dem Stiel eines Holzkochlöffels kleine Mulden in die Mitte jeder Kugel drücken.

3 In jede Mulde etwas Hagebuttenmus füllen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen in 12–15 Minuten goldgelb backen, anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



So zart!

MAKRONEN

Aus sehr wenigen Zutaten entstehen ohne großen Aufwand kleine Gebäckwölkchen, die auf der Zunge zergehen



Schnelle Knuspermakronen
SEITE 23



Schnelle Kokosmakronen
mit Milchmädchen
SEITE 27



Walnussmakronen
SEITE 25



Makronen mit Ananas
SEITE 29



Schnelle Knuspermakronen

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 200 g Getreideflakes (z. B. Dinkel oder Vollkorn)
- › 4 Eiweiß (Zimmertemperatur)
- › 1 Prise Salz
- › 200 g Zucker
- › 1 Prise Anispulver
- › 1 Pck. Vanillepuddingpulver

1 Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Die Getreideflakes in einem Blitzhacker zerkleinern.

2 Eiweiß und Salz steif schlagen. Sobald die Masse beginnt, fest zu werden, dabei langsam den Zucker hineinrieseln lassen. Die Masse schlagen, bis sie steif ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Die zerkleinerten Getreideflakes sowie Anis und Puddingpulver dazugeben, alles kurz unterheben.

3 Mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Nocken der Masse auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Diese im vorgeheizten Backofen in 20–25 Minuten goldgelb backen. Makronen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



Walnussmakronen

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 350 g Walnusskerne
- › 15 g Speisestärke
- › 4 Eiweiß
- › 200 g Zucker

1 Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. 200 g Walnusskerne in der Küchenmaschine oder im Mixer hacken und mit der Speisestärke vermengen. Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Walnussmischung unterheben.

2 Mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Makronenmasse auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Je 1 Walnusskernhälfte auf 1 Häufchen setzen. Die Makronen im vorgeheizten Backofen in 20–25 Minuten goldgelb backen, anschließend herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

TIPP: Natürlich können Sie die Walnüsse sowohl in der Baisermasse als auch für die Garnitur durch andere Nüsse oder Kerne nach Wahl ersetzen. Besonders Pekannüsse sind sehr hübsch, aber auch Haselnüsse oder Mandeln sehen toll aus und schmecken gut.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



Schnelle Kokosmakronen mit Milchmädchen

ZUTATEN für ca. 20 Stück

› **200 g Kokosraspel**

› **400 g Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch, Dose)**

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. In einer Schüssel Kokosraspel und Kondensmilch gründlich vermengen.

2 Mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Masse auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen in 13–18 Minuten goldgelb backen. Makronen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



Makronen mit Ananas

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 100 g getrocknete Ananas
- › 4 Eiweiß (Zimmertemperatur)
- › 1 Prise Salz
- › 1 TL Biolimettensaft
- › 200 g Zucker
- › 10 g Speisestärke

1 Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die getrocknete Ananas fein hacken, entweder mit einem Messer oder in einem Blitzhacker.

2 Eiweiß, Salz und Limettensaft in einer Schüssel steif schlagen. Sobald die Masse beginnt, fest zu werden, den Zucker hineinrieseln lassen. Die Masse schlagen, bis sie steif ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Zerkleinerte Ananas und Speisestärke kurz unterheben.

3 Mithilfe von zwei Teelöffeln ca. 50 kleine Häufchen der Masse auf die vorbereiteten Backbleche setzen. Die Makronen im vorgeheizten Ofen in 20–25 Minuten goldgelb backen. Dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einer Palette vom Blech nehmen.

TIPP: Die Makronen können sofort serviert werden oder in einer Gebäckdose an einem trockenen und warmen Ort für 2–3 Wochen aufbewahrt werden.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



Mit Biss KERNIG

Mandeln, Erdnüsse und Haselnüsse sind die Hauptakteure
in diesen aromatischen Gebäckkreationen



Mokka-Nusstaler

SEITE 33



Mandelstangen

SEITE 35



Mini-Nussecken

SEITE 37



Mandelplätzchen

SEITE 39



Knusprige Erdnusskekse

SEITE 41



Mokka-Nusstaler

ZUTATEN für ca. 65 Stück

- › 190 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g Zucker
- › 1 EL Vanillezucker
- › 15 g Instantkaffeepulver
- › 60 g Speisestärke
- › 1 TL Backpulver
- › 1 Prise Salz
- › 50 g dunkle Zartbitterschokolade, fein gehackt
- › 130 g Haselnusskerne, gehackt
- › 125 g weiche Butter
- › 1 Ei

1 Mehl, Zucker, Vanillezucker, Instantkaffeepulver, Speisestärke, Backpulver, Salz, Schokolade und Nüsse in einer Schüssel mischen. In einer großen Schüssel die weiche Butter schaumig schlagen, das Ei unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 3 cm dicken Rollen formen und in Fischhaltefolie gewickelt 3 Stunden kalt stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen, in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden und mit Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Die Taler blechweise im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und zwischen Lagen Backpapier in Dosen lagern.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit



Mandelstangen

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › **1 Vanilleschote**
- › **2 Eier**
- › **400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **1/2 Pck. Backpulver**
- › **200 g Zucker**
- › **1 Prise Salz**
- › **200 g weiche Butter**
- › **100 g Mandelblättchen**
- › **150 g Orangenmarmelade**
- › **200 g Zartbitterkuvertüre**

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. 1 Ei trennen. Eiweiß abgedeckt kalt stellen. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Butter, Vanillemark, Ei und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitfläche durchkneten, portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen und zu Streifen (6 x 2 cm) schneiden. Diese auf die Backbleche legen. Das Eiweiß verquirlen. Die Teigstreifen damit bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Teiglinge im vorgeheizten Ofen blechweise in 10–13 Minuten hellbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.

3 Die Orangenmarmelade glatt rühren. Sollte sie zu fest sein, leicht erwärmen. Jeweils die Rückseite einer ausgekühlten Mandelstange mit etwas Orangenmarmelade bestreichen und mit einem zweiten Plätzchen zusammenkleben. Kurz trocknen lassen.

4 Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Mandelstangen mit beiden Enden in die Kuvertüre tauchen. Diese am Schüsselrand gut abstreifen und die Mandelstangen mit Abstand zueinander auf Backpapier setzen. Die Kuvertüre fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



Mini-Nussecken

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 250 g Mehl
- › 2 TL Backpulver
- › 225 g Zucker
- › 2 Pck. Vanillezucker
- › 250 g weiche Butter
- › 1 Ei
- › 1 Prise Salz
- › 3 EL Weinbrand
- › 150 g gemahlene Haselnüsse
- › 200 g gehackte Walnüsse
- › 200 g Aprikosenkonfitüre
- › 150 g weiße Kuvertüre

1 Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 100 g Butter, Ei und Salz in einer Schüssel rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen für den Belag die restliche Butter mit übrigem Zucker sowie Vanillezucker und Weinbrand in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Gemahlene sowie gehackte Nüsse dazugeben und alles gut vermengen. Die Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einem Bogen Backpapier auf die Größe eines Backblechs ausrollen und mit dem Papier auf das Backblech ziehen. Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen und auf dem Teig verstreichen. Nussmasse vorsichtig darauf verteilen und alles im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

4 Den Kuchen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in kleine Quadrate (4 x 4 cm) schneiden, diese dann jeweils diagonal halbieren. Die Nussecken vollständig auskühlen lassen. Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Nussecken nach Belieben damit garnieren und auf Backpapier setzen. Die Kuvertüre fest werden lassen und die Nussecken servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



Mandelpätzchen

Mandelplätzchen

ZUTATEN für ca. 80 Stück

- › 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g gemahlene Mandelkerne
- › 200 g Butter
- › 80 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Eigelb
- › 3 EL Sahne
- › 75 g gehackte Mandelkerne
- › 150 g Zartbitterkuvertüre

1 Mehl, gemahlene Mandeln, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und 5 mm dick ausrollen. Plätzchen in beliebigen Formen ausstechen und auf die Bleche setzen.

3 Eigelb und Sahne verquirlen. Die Teiglinge damit bestreichen, mit den gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen blechweise in 10–12 Minuten goldgelb backen.

4 Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Inzwischen die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Plätzchen damit nach Belieben garnieren. Die Kuvertüre fest werden lassen und die Plätzchen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Knusprige Erdnusskekse

ZUTATEN für ca. 32 Stück

- › 240 g Erdnusskerne, geröstet und gesalzen
- › 270 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › 100 g brauner Rohrzucker
- › 1 TL Vanillezucker
- › 1 Msp. Zimtpulver
- › 125 g Butter
- › 2 Eier
- › 1 EL Milch

1 80 g Erdnüsse in einem Mixer zerkleinern. Mit Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Butter, 1 Ei und 1 Eiweiß in eine Schüssel geben. Alles kurz von Hand verkneten. Den Teig zu einer Rolle (Ø 5 cm) formen, diese in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2 Eigelb und Milch verquirlen. Die gekühlte Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Bleche setzen und mit der Eimischung bestreichen. Die übrigen Erdnüsse auf den Teiglingen verteilen und leicht festdrücken. Die Erdnusskekse blechweise im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb und knusprig backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Pfiffige Plätzchen-Tricks

Wir lernen nie aus! Erfahren Sie unsere besten Tipps und Kniffe rund um das Thema Plätzchen backen

Getrenntes Aufbewahren

Lagern Sie Weihnachtsplätzchen stets sortengetrennt in separaten Gebäckdosen, so vermischen sich die Aromen nicht. Bei empfindlichen oder aufwendig garnierten Plätzchen sollten Sie die Lagen mit Backpapier trennen. Die gut verschlossenen Keksdosen kühl und dunkel aufbewahren.

1



4

Aus hell mach dunkel

Mürbeteigplätzchen können Sie in der Regel auch in einer schokoladigen Variante zubereiten. Wir verwenden dafür gern echten Backkakao und ersetzen damit einen Teil (30–50 g) des Mehls. Da das Kakao-pulver recht herb ist, können Sie 1 Extra-Esslöffel Zucker zum Teig geben, um den bitteren Geschmack auszugleichen. Wer lösliches Trinkschokoladenpulver verwendet, braucht nicht zusätzlich zu süßen, da es bereits Zucker enthält.



2

Knusprig oder soft?

Für knusprige Kekse eignet sich eine luftdicht verschlossene Dose, in die das Gebäck erst nach dem vollständigen Auskühlen gelegt wird, damit es nicht „schwitzt“. Zu weichem Gebäck können Sie eine Scheibe Toastbrot legen – sie hält die Kekse soft, während sie selbst trocken wird. Auch eine Apfelspalte sorgt dafür, dass das Gebäck etwas Feuchtigkeit aufnimmt und weich bleibt.

Kann ich Plätzchen einfrieren?

Genau wie Kuchen können Sie auch Plätzchen unproblematisch einfrieren. Dafür das Gebäck sortengetrennt in kleineren Portionen in Gefrierbeutel aus Kunststoff oder aus Silikon verpacken. Teige für Cookies können Sie auch un-gebacken einfrieren, um sie dann frisch zu backen, wenn sich spontan Gäste ankündigen.

3



Liebevolles Geschenk

Plätzchen verschenken macht Freude! Für eine leichte Verpackung einfache Papiertüten mit weihnachtlichen Motiven bestempeln. Die Farbe gründlich trocknen lassen und die Tüten befüllen. Mit dem jeweiligen Namen beschriftet, können die Tütchen Platzkarten an der Adventskaffeetafel ersetzen. Und auch wenn Sie eine Einladung erhalten, sind eine weihnachtlich verzierte Tüte, ein mit Zweigen dekoriertes Glas oder eine hübsche Dose voll mit selbst gebackenen Köstlichkeiten ein schönes Mitbringsel.

5





6

Selbst gemachtes Lebkuchengewürz

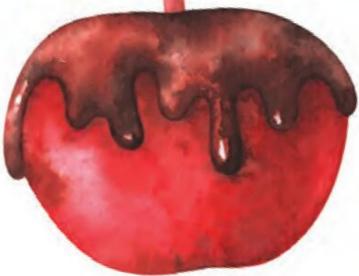
2 Zimtstangen, 1 TL Gewürznelken, 1 Sternanis, 2 TL Koriandersaat, 1 TL Pimentkörner, 1 TL Fenchelsaat, 2 TL Kardamomkapseln und 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss in einem leistungsfähigen Standmixer fein zerkleinern. Das Gewürz in einem Glas aufbewahren. Nach Belieben zum Verfeinern von Teigen, Desserts oder Heißgetränken verwenden.



7

Einfach garnieren mit Kuvertüre

200 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Wichtig ist, die Kuvertüre bei kleiner Hitze zu schmelzen, damit sie nicht anbrennt. Wird sie vorsichtig erhitzt, behält sie nach dem Festwerden ihren Glanz. Wird sie über 50 °C erhitzt, droht sie, später grau zu werden. Zum Garnieren die flüssige Kuvertüre mit einem Pinsel auf die Plätzchen streichen oder diese jeweils zur Hälfte hineintauchen. Dann nach Belieben mit Streuseln, gehackten Nüssen, kandierten Früchten oder Minischokolinsen verzieren und vollständig fest werden lassen.



8

Umluft oder lieber Ober-/Unterhitze?

Bei weichen Kekssorten (z. B. Cookies oder Lebkuchen), die saftig bleiben sollen, wählen Sie Ober-/Unterhitze. Heizspiralen von der Decke bzw. vom Boden übertragen hier die Wärme. Dem Gargut wird weniger Feuchtigkeit entzogen. Diese Funktion erlaubt nur ein Blech pro Backvorgang. Bei Umluft wird die warme Luft ebenso durch die Heizstäbe erzeugt, der Ventilator an der Rückwand des Ofens lässt sie dabei zusätzlich gleichmäßig zirkulieren, wodurch das Gebäck trockener wird. Der Vorteil: Sie können mehrere Bleche auf einmal backen – perfekt für Plätzchen. Zudem wird alles gleichzeitig fertig und Sie sparen Energie. Möchten Sie Ober-/Unterhitze für den Umluftbetrieb umrechnen, die Ofentemperatur um 20 °C reduzieren.



Der perfekte Mürbeteig

- ✓ **Kalte Butter:** Verwenden Sie möglichst kalte Butter, die Sie in kleine Stücke schneiden. Die Butterstücke bleiben im Teig zum Teil sichtbar und sorgen im Gebäck für ein mürbes Ergebnis. War die Butter zu warm, klebt der Teig. Legen Sie ihn dann nach dem Kneten einige Zeit in den Kühlschrank.
- ✓ **Nur kurz kneten:** Je länger Sie den Teig kneten, desto wärmer werden die Zutaten und desto klebriger wird der Teig. Gäben Sie nun mehr Mehl dazu, würde der Teig schnell sehr trocken und krümelig werden. Legen Sie ihn also besser zurück in den Kühlschrank.
- ✓ **Ruhen lassen:** Stellen Sie den Teig nach dem Kneten ca. 60 Minuten kalt, dadurch wird die Butter nochmal fester, der Teig lässt sich anschließend gut weiterverarbeiten.



Voller Geschmack
**FRUCHTIG-
WÜRZIG**

Aromen von Wintergewürzen und Trockenfrüchte dominieren diese sechs Gebäckstückchen. Unbedingt probieren!



Stollensterne

SEITE 47



Lebkuchenkekse

SEITE 53



Printen

SEITE 49



**Zimt-Kardamom-
Ingwer-Sterne**

SEITE 55



Orangentaler mit Zimtguss

SEITE 51



Früchtehörnchen

SEITE 57



Stollensterne

ZUTATEN für 25–30 Stück

- › 100 g Rosinen
- › 5 EL Rum
- › 125 ml Milch
- › 1/2 Würfel Hefe
- › 50 g Zucker
- › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 225 g Butter
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 Prise Salz
- › 50 g gemahlene Mandeln
- › 25 g Orangeat
- › 25 g Zitronat
- › 75 g gehackte Mandeln
- › 150 g Puderzucker

1 Rosinen in einer Schüssel mit dem Rum übergießen und bis zur Verwendung einweichen lassen. Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin zusammen mit der Hälfte des Zuckers auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Den Vorteig abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 125 g Butter in einem Topf schmelzen, dann vom Herd nehmen. Übrigen Zucker, Vanillezucker, Salz, gemahlene Mandeln und Butter zum Vorteig geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Rosinen samt Rum, Orangeat, Zitronat und gehackte Mandeln ebenfalls dazugeben und alles gründlich unterkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abgedeckt 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann etwa 2 cm dick ausrollen. Mit einem großen Sternausstecher Sterne ausstechen und auf den Backblechen verteilen. Im vorgeheizten Backofen blechweise in 10–12 Minuten goldbraun backen. Übrige Butter erhitzen. Die Stollensterne aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit der heißen Butter bestreichen, dann dick mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 75 Minuten Ruhezeit



Printen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 350 g Zuckerrübensirup
- › 80 g brauner Zucker
- › 2 EL Butter
- › 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 TL Zimtpulver
- › je 1/4 TL Anis-, Gewürznelken- und Pimentpulver
- › je 1/2 TL Kardamom-, Koriander- und Ingwerpulver
- › 1/2 TL Natron
- › 1/4 TL Salz
- › 1 TL Hirschhornsalz
- › 1 TL Pottasche
- › 150 g Grümmelkandis
- › 5 EL Milch
- › 200 g Zartbitterkuvertüre

1 Zuckerrübensirup, braunen Zucker und Butter in einen Topf geben und alles unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und den Mix kurz abkühlen lassen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Gewürze, Natron und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Den Zuckerrübensirupmix dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Hirschhornsalz und Pottasche jeweils in 1–2 EL Wasser auflösen und zusammen mit dem Grümmelkandis zum Teig geben. Ebenfalls gründlich unterkneten.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 8 mm dick ausrollen. Dann in 8 x 2 cm große Streifen schneiden. Diese mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche legen, mit Milch bestreichen und blechweise im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

4 Inzwischen die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die ausgekühlten Printen nach Belieben vollständig oder halb in die Kuvertüre tauchen oder anderweitig damit garnieren. Die Printen auf Backpapier setzen und die Kuvertüre fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten



Orangentaler mit Zimtguss

ZUTATEN für ca. 45 Stück

- › 1 Vanilleschote
- › 40 g Orangeat
- › 120 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 TL Backpulver
- › 80 g Speisestärke
- › 125 g brauner Zucker
- › 125 g kalte Butter in Stückchen
- › 1 Ei
- › 1 Biozitron (abgeriebene Schale)
- › 1 EL Zimtpulver
- › 100 g Puderzucker
- › 2 EL Bioorangensaft

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Das Orangeat fein hacken. Mehl, Backpulver, Speisestärke, Zucker, Butter, Ei, Zitronenschale, Vanillemark und Orangeat in einer großen Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu Rollen (Ø ca. 3 cm) formen. Diese in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die gekühlten Teigrollen auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen, dann blechweise im vorgeheizten Ofen in 12–15 Minuten goldgelb backen. Taler aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Für den Guss Zimt und Puderzucker in einer kleinen Schüssel vermischen, den Orangensaft unterrühren. Die Orangentaler mit dem Zimtguss bestreichen. Diesen trocknen lassen und die Kekse servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



Lebkuchenkekse

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › **100 g Puderzucker**
- › **225 g flüssiger Honig**
- › **1 Ei**
- › **100 g weiche Butter**
- › **50 g Orangeat**
- › **500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **1/2 Pck. Backpulver**
- › **2 EL Backkakao**
- › **1 Prise Salz**
- › **5-6 TL Lebkuchengewürz**
- › **60 g Mandelblättchen**

1 Für den Teig Puderzucker und Honig in einem Topf ca. 5 Minuten erwärmen. Ei und weiche Butter in einer Schüssel verrühren, die Zucker-Honig-Mischung unterrühren.

2 Das Orangeat sehr fein hacken, mit Mehl, Backpulver, Kakao, Salz und Lebkuchengewürz mischen und zur Eimasse geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Die Mandelblättchen darauf verteilen und leicht andrücken. Den Teig in Rechtecke schneiden. Diese auf die Bleche setzen und blechweise im vorgeheizten Backofen in 12-15 Minuten goldbraun backen. Die Lebkuchenkekse aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



Zimt-Kardamom-Ingwer-Sterne

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 50 g kandierter Ingwer
- › 3 Eiweiß
- › 1 Prise Salz
- › 250 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 400 g gemahlene Mandeln
- › 2 TL Zimtpulver
- › 1 TL Kardamompulver
- › 1 TL Ingwerpulver

1 Den kandierte Ingwer sehr fein hacken. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazusieben und die Masse aufschlagen, bis sie dickcremig ist und glänzt. 6–8 EL der Masse zum Bestreichen abnehmen, bis zur Verwendung mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2 Gemahlene Mandeln, Zimt, Kardamom und Ingwerpulver mischen und unter den übrigen Eischnee heben. Kandierte Ingwer dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten kalt stellen.

3 Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestäuben, den Teig darauf ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Sternausstecher Sterne aus dem Teig ausstechen. Diese auf die vorbereiteten Bleche setzen und mit dem übrigen Eischnee bestreichen. Die Zimtsterne blechweise im vorgeheizten Backofen in 12–15 Minuten hell backen. Anschließend herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen, dann luftdicht verpacken.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 45 Minuten Kühlzeit



Früchtehörnchen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › **130 g getrocknete Aprikosen, Datteln und Feigen**
- › **200 g weiche Butter**
- › **1 Ei**
- › **300 g Mehl**
- › **120 g Puderzucker**
- › **80 g Kakaopulver**
- › **400 g dunkle Kuchenglasur**

1 Die Trockenfrüchte sehr klein würfeln. Die weiche Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, Ei unterrühren. Mehl, Puderzucker und Kakaopulver mischen und zur Buttermasse geben. Trockenfrüchte ebenfalls dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig achteln, zu Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 3 Stunden kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gekühlten Teigrollen nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen und zu Strängen von Ø 1 cm formen. Die Stränge in 8 cm lange Stücke schneiden, zu Hörnchen biegen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Die Hörnchen blechweise im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3 Die Kuchenglasur nach Packungsangabe langsam schmelzen. Die ausgekühlten Hörnchen mit der Glasur überziehen, diese gut abstreifen. Hörnchen auf Backpapier setzen und die Glasur fest werden lassen. Dann zwischen Lagen Backpapier in Dosen aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit



Beste Reste

Eiweiß und Eigelbe, Überbleibsel von Schokolade und schon etwas trockene Kekse – all diese Dinge verdienen eine zweite Chance



1

Traumstücke

Für ca. 90 Stück: 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten, 250 g weiche Butter, 150 g Zucker, 5 Eigelb, etwas Puderzucker zum Bestäuben

Mehl, Butter, Zucker und Eigelbe verkneten. Teig zu fingerdicken Rollen formen, in 1 cm breite Stücke schneiden. Auf mit Backpapier belegten Blechen blechweise im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben, auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

2

Schoko-crossies

Für ca. 50 Stück: 200 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre (alternativ Schokoreste, Nikoläuse oder Schokolade aus dem Adventskalender), 100 g ungesüßte Cornflakes, 1/2 TL Lebkuchengewürz

Kuvertüre bzw. Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Cornflakes und Lebkuchengewürz vorsichtig mit der geschmolzenen Kuvertüre vermengen. Die Masse in ca. 50 kleinen Häufchen auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Royal Icing

Für die Garnitur von 50–75 Keksen: 1 Eiweiß, 1 TL Biozitroneensaft, 250 g Puderzucker, etwas Lebensmittelfarbe (nach Belieben)

Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen. Den Puderzucker dazu sieben. Die Masse einige Minuten weiterschlagen, nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Das Icing sofort verwenden, damit es nicht antrocknet. Aufstreichen oder mit der Spritztüte auftragen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

3

4



Schnelles Schichtdessert

Für 4 Personen: 400 g Joghurt, 250 g Mascarpone, 70 g Puderzucker, 2 EL Bioorangensaft, 2 EL Orangenlikör, 200 g Plätzchen, 1 Bioorange
1. Joghurt, Mascarpone, Puderzucker, Orangensaft und -likör cremig rühren. Plätzchen zerbröckeln. Creme und Brösel schichtweise in 4 Gläser füllen, dabei mit Creme beginnen und abschließen. Dann abgedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2. Inzwischen die Orange waschen, ungeschält erst quer in Scheiben, dann in Viertel schneiden. Das Schichtdessert damit garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



5

Hot-Chocolate-Mix

Für 1 Glas (à 300 ml): 25 g Kakao-pulver, 30 g gehackte Schokolade, 20 g Puderzucker, 30 g Mini-Marshmallows, 15 g Schokostreusel, 20 g gehackte Nüsse
Kakao, Schokolade, Puderzucker, Marshmallows, Schokostreusel und Nüsse in das Glas schichten. Für die Zubereitung 300 ml Milch unter Rühren erhitzen. Glaseinhalt unterrühren. Das Getränk heiß servieren.
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Keksboden für Kühlschranksorten

Für 1 Keksboden: 100 g Butter, 200 g Plätzchen
Butter schmelzen. Plätzchen zerbröckeln und unter die flüssige Butter mengen. Masse auf den mit Backpapier belegten Boden einer Springform drücken, kalt stellen. Dann beliebig toppen.
Zubereitungszeit: 15 Minuten

6

Nussmakronen

Für ca. 50 Stück: 3 Eiweiß, 1 TL Biozitrone-saft, 150 g Puderzucker, 1/2 TL Zimt, 250 g gemahlene Nüsse
Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Den Puderzucker unter Rühren dazusieben. Die Masse weiterschlagen, bis sie glänzt und Spitzen zieht. Zimt und Nüsse unterheben. Masse in ca. 50 Häufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und in ca. 20 Minuten goldgelb backen.
Zubereitungszeit: 50 Minuten

7

8

Schokoladentrieffel mit Zimtkakao

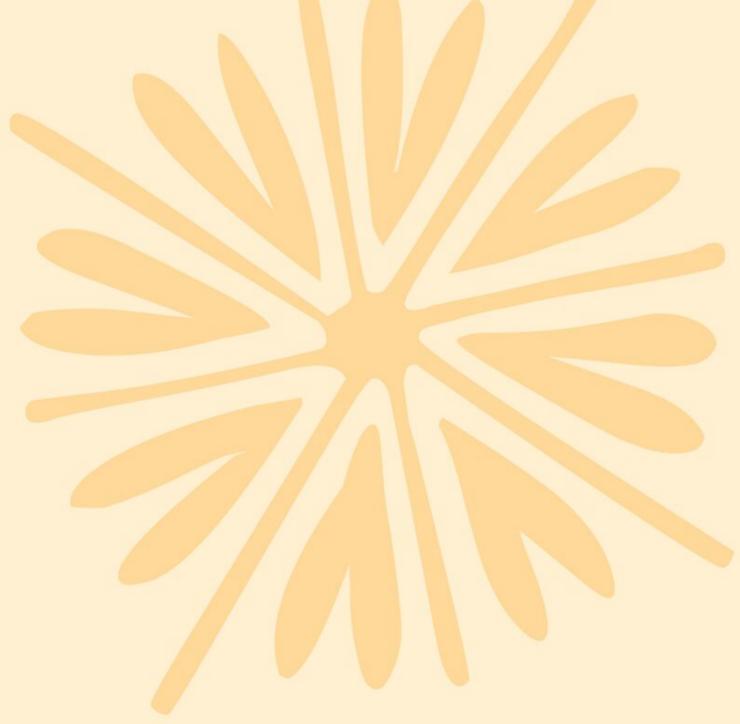
Für ca. 30 Stück: 200 g Kuvertüre, 75 g Butter, 4 EL Schokosahnelikör, 1 Pck. Vanillezucker, 3 EL Kakaopulver, 1 TL Zimt
1. Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter, Likör und Vanillezucker unterrühren. Masse in eine flache Form füllen und ca. 3 Stunden kalt stellen.
2. Masse durchrühren. Kleine Portionen abstechen, zu Kugeln formen, 30 Minuten kalt stellen. Im Mix aus Kakao und Zimt wälzen.
Zubereitungszeit: 45 Minuten zzgl. 3,5 Stunden Kühlzeit



9

Baiserbäumchen

Für 12 Stück: 3 Eiweiß, 150 g Zucker, 1 TL Weinsteinbackpulver, etwas grüne Lebensmittelfarbe, einige bunte Zuckerperlen
Eiweiß und Zucker über heißem Wasserbad steif schlagen, bis die Masse 72 °C hat. Backpulver und Farbe unterheben. Als Bäumchen auf mit Backpapier belegtes Blech spritzen, im heißen Ofen (100 °C Umluft) ca. 90 Minuten backen. Mit Perlen bestreuen.
Zubereitungszeit: 2 Stunden



Fein kombiniert
BESONDERS

Marzipan, Mohn, Espresso und mehr verleihen diesen fünf Plätzchen ihren unwiderstehlichen Geschmack



Marzipanherzen

SEITE 63



Schokokipferl

SEITE 65



Mohnherzen

SEITE 67



Einfache Puddingplätzchen

SEITE 69



Espresso-Cantuccini

SEITE 71



Marzipanherzen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › **1 Vanilleschote**
- › **225 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **1 Prise Salz**
- › **1/2 TL Backpulver**
- › **80 g Puderzucker**
- › **150 g kalte Butter in Stückchen**
- › **1 Eigelb**
- › **150 g Marzipanrohmasse**
- › **4–5 EL Amaretto**
- › **150 g weiße Kuvertüre**
- › **30 g gehackte Pistazien**

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Mehl, Salz, Backpulver sowie Puderzucker auf der Arbeitsfläche gut vermischen. Butter, Eigelb und Vanillemark dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 2 Portionen teilen. Diese nacheinander jeweils 3 mm dick ausrollen und kleine Herzen (ca. 4 cm) daraus ausstechen. Die Herzen mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, dann blechweise im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 Marzipan und Amaretto in einer Schale mithilfe einer Gabel glatt rühren. Die Hälfte der ausgekühlten Herzen mit der Masse bestreichen. Die restlichen Herzen daraufsetzen und leicht andrücken.

4 Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Marzipanherzen jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen. Überschüssige Kuvertüre am Rand der Schüssel abstreifen, die Plätzchen dann auf Backpapier setzen. Die gehackten Pistazien auf die noch weiche Kuvertüre streuen und diese fest werden lassen. Die Marzipanherzen bis zum Genießen zwischen Backpapierlagen in Gebäckdosen aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



Schokokipferl

ZUTATEN für ca. 26 Stück

- › **1 Vanilleschote**
- › **150 g weiche Butter**
- › **80 g Zucker**
- › **1 Pck. Vanillezucker**
- › **1 Prise Salz**
- › **2 Eigelb**
- › **200 g Mehl**
- › **100 g gemahlene Mandeln**
- › **2 EL Kakaopulver**
- › **80 g Zartbitterkuvertüre**

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb und Vanillemark in einer Schüssel schaumig schlagen.

2 Mehl auf die Masse sieben und unterheben. Gemahlene Mandeln und Kakaopulver dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in 4 Portionen teilen, dann zu Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

3 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kipferln formen. Diese auf das Blech setzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 18 Minuten goldbraun backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Enden der Schokokipferl eintauchen. Kipferl auf Backpapier setzen und die Kuvertüre fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Mohnherzen

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- › **1 Biozitrone**
- › **300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **75 g gemahlener Mohn**
- › **250 g Puderzucker**
- › **1 Prise Salz**
- › **200 g kalte Butter in Stückchen**
- › **1 Ei**
- › **1 EL Himbeerkonfitüre**
- › **etwas rote Lebensmittelfarbe, nach Belieben**

1 Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. 1 TL Schale fein abreiben, die Frucht dann auspressen und den Saft bis zur Verarbeitung abgedeckt kalt stellen. Mehl, Mohn, 200 g Puderzucker, Salz, Zitronenschale, kalte Butter und Ei in eine Rührschüssel geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln, zu einem flachen Teigstück formen und 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, dann ca. 5 mm dick ausrollen. Mit unterschiedlich großen Herzausstechern dicht an dicht Herzen aus dem Teig ausstechen und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Die Plätzchen blechweise im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 8 Minuten hellbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Den restlichen Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt rühren, bis eine dicke, streichfähige Masse entstanden ist. Den Saft dabei nur esslöffelweise dazugeben, damit der Guss nicht zu flüssig wird. Den Guss dann mit der Himbeerkonfitüre glatt rühren, nach Belieben mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Die ausgekühlten Mohnherzen auf der Oberseite mit dem Zuckerguss bestreichen, diesen gut trocknen lassen und die Plätzchen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 105 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Pudding-
Plätzchen

Einfache Puddingplätzchen

ZUTATEN für ca. 20 Stück

- › **125 g weiche Butter**
- › **40 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben, nach Belieben**
- › **1 Pck. Vanillezucker**
- › **125 g Mehl**
- › **1 Pck. Vanillepuddingpulver**

1 Weiche Butter, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Puddingpulver mischen, zum Buttermix geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig zu ca. 20 kleinen Kugeln formen, diese auf das Blech setzen und mit der Rückseite einer Gabel leicht platt drücken. Plätzchen im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen. Die Puddingplätzchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Espresso-Cantuccini

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 100 g Haselnusskerne
- › 80 g Zartbitterschokolade
- › 2 EL Instant-Espressopulver
- › 250 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › 200 g Zucker
- › 25 g weiche Butter
- › 2 Eier

1 Die Haselnusskerne grob hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Schokolade grob hacken. Espressopulver mit 1 EL heißem Wasser verrühren. Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und Eier in einer Schüssel kurz vermischen. Nüsse, Schokolade und Espresso dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in drei Portionen teilen und zu einer ca. 25 cm langen Rollen formen. Die Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mittig im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

3 Die Rollen aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen, dann schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und im Ofen in 8–10 Minuten goldgelb und knusprig backen. Die Cantuccini herausnehmen und auskühlen lassen, dann in Gebäckdosen aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

Digital lesen UND SPAREN!

Lesen Sie „So is(s)t Italien“ als E-Paper - wann und wo Sie wollen - und sichern Sie sich viele Vorteile

JETZT FÜR
NUR 1 EURO
TESTEN*



Gut für die Umwelt:

Sie reduzieren den Papierverbrauch erheblich

Gut fürs Konto:

Sie sparen 85 Prozent im Vergleich zum gedruckten Magazin**

Sie sind flexibel:

Ob Sie im Urlaub sind oder zu Hause - Sie haben Ihr Magazin für italienischen Genuss immer bei sich

Bestell-NR: SII22EPA

www.soisstitalien.de/E-Paper-Probeabo



* Nach 1 Ausgabe direkt ins Jahressabo (35,90 Euro für 8 Ausgaben), wechseln.
** Bezogen auf die einmalige Festausgabe für 1 Euro. Im E-Paper-Abo sparen Sie mit jeder Ausgabe 20 Prozent im Vergleich zum gedruckten Magazin.

fm

Fotos: AdobeStock/
Yaruniv-Studio (1); Archiv (1)