

Julia Winter
Mein Backbuch für Weihnachten

Plätzchen Stollen
Pralinen Lebkuchen
Torten Weihnachtskuchen



Blick in die Sterne



[Anfang](#)

[Vorwort](#)

Kuchen

[Kuchen mit Äpfeln und Walnüssen](#)

[Honigkuchen mit Aprikosen-Rosinen-Füllung](#)

[Weihnachtskuchen mit Mandeln und Cognac](#)

[Kuchen mit Haselnüssen und Mandeln](#)

[Kirschkuchen mit Haselnüssen](#)

[Weihnachtskuchen aus England](#)

[Nusskuchen](#)

[Krapfen](#)

Stollen

[Quarkstollen](#)

[Christstollen](#)

[Marzipanstollen](#)

Torte

[Sterntorte mit Orange](#)

[Rumtorte](#)

[Torte mit Apricot-Brandy](#)

[Apfel-Kokosnuss-Torte](#)

Weihnachtsbacken mit Hefe

[Weckmänner für Sankt Martin](#)

[Hefezopf mit Rosinen](#)

[Hefeschnecken](#)

[Weihnachtskranz mit Nüssen und Mandeln](#)

Plätzchen - Kleingebäck

[Weihnachtstraum mit Marzipan](#)

[Bärentatzen](#)

[Sterne-Taler-Herzen-Plätzchen](#)

[Zitronensterne](#)

[Himbeerzauber mit Marzipan](#)

[Nuss-Spritzgebäck](#)

[Mandel-Spritzgebäck](#)

[Vanillekipferl](#)

[Makronen mit Haselnüssen](#)

[Makronen mit Kokosraspeln](#)

[Makronen mit Mandeln](#)

[Mandelecken](#)

[Lebkuchen](#)

[Pfeffernüsse](#)

[Zimtsterne](#)

[Nussecken](#)

Pralinen

[Butterpralinen](#)

[Rumpralinen](#)

[Kirschpralinen](#)

[Nusstrüffel](#)

[Nougatwürfel](#)

[Himbeerpralinen](#)

[Erdbeerpralinen](#)

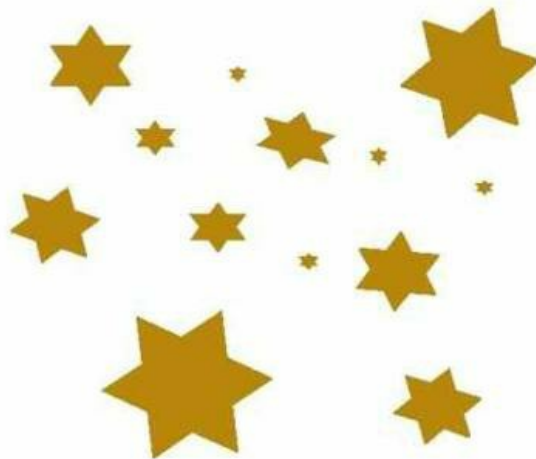
[Anhang](#)

Julia Winter



Mein Backbuch für Weihnachten

*Plätzchen Stollen
Pralinen Lebkuchen
Torten Weihnachtskuchen*





Weihnachtsbaum – Weihnachtstraum – Weihnachtsduft in jedem Raum.

Der Glanz der Lichter, Geschenke, lachende Kinderaugen und eine festlich gedeckte und geschmückte Kaffeetafel erfreuen Familie und Freunde.

Auch eine kleine Verführung, eine kleine Praline, darf nicht fehlen. Hängen Sie die Pralinen in Weihnachtstütchen an die Geschenke.

Mein Weihnachtsbackbuch enthält Rezepte für Stollen, Weihnachtskuchen, Torten, Lebkuchen, Plätzchen, Makronen, Spritzgebäck, Weckmänner, Kränze und Pralinen für eine schöne Advents- und Weihnachtszeit.

Viel Spaß beim Backen und ein schönes Weihnachtsfest.

Ihre Julia Winter



Kuchen

Kuchen mit Äpfeln und Walnüssen



Zutaten für den Teig

300 g Mehl
200 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Zucker
3 Eier
1 TL Zimt
2,5 TL Backpulver
100 g Walnüsse (gehackt)
350 g Äpfel
1 Prise Salz

Zutaten für den Guss

100 g Puderzucker
1 EL Rum



Zubereitung

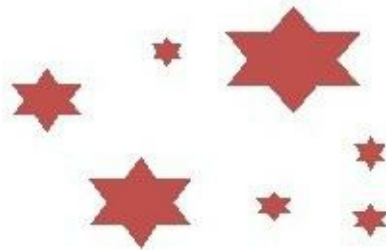
Zur Herstellung des Teiges die Butter schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Eier, Zimt und Salz hinzufügen. Der Zucker sollte sich aufgelöst haben. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und einrühren. Die Äpfel schälen und raspeln. Die Walnüsse und die geraspelten Äpfel unterrühren. Die Springform einfetten und mit dem Teig füllen. Backen.

Zum Schluss Puderzucker und Rum verrühren. Den kalten Kuchen mit dem Guss bestreichen.

Backen

180°C

Ca. 80 min



Kuchen

Honigkuchen mit Aprikosen-Rosinen-Füllung



Zutaten für den Teig

650 g Mehl
500 g Honig
100 g Butter
1,5 Päckchen Backpulver
250 g brauner Zucker
100 g Schmalz
5 EL Kakao
1 TL Nelken (gemahlen)
1 TL Ingwerpulver
½ TL Kardamom (gemahlen)
1 gestrichener EL Zimt
1 Zitrone (unbehandelt)
1 Orange (unbehandelt)
200 g Mandeln (gehackt)
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

100 g Zitronat
75 g Korinthen
75 g Rosinen

450 g Aprikosenmarmelade

100 g Zucker

200 g Mandeln (gehackt)

Zutaten zum Bestreichen

2 EL Rosenwasser

100 g Butter

Zutaten für den Guss

250 g Puderzucker

5 EL Orangensaft



Zubereitung

Zur Herstellung des Teiges Butter, Schmalz, Honig und Zucker erwärmen. Die Zitronen- und Orangenschale reiben. Backpulver, Mehl, Gewürze, Kakao, Mandeln und Zitronen- und Orangenschalen mischen. Beides zusammen in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Das Backblech einfetten und die Hälfte des Teiges ausrollen. Die zweite Hälfte des Teiges auf der Arbeitsfläche ausrollen.

Das Zitronat durch die Knoblauchpresse drücken. Die Zutaten für die Füllung mischen. Die Füllung auf den Teig (auf dem Backblech) verteilen.

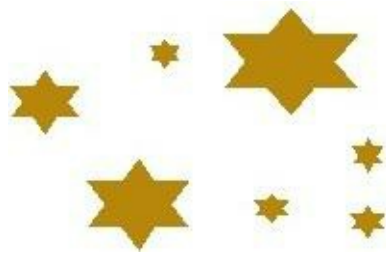
Mit der zweiten ausgerollten Hälfte den Teig auf dem Backblech abdecken und leicht andrücken. Backen.

Den warmen Kuchen mit Rosenwasser und zerlassener Butter bestreichen. Den Kuchen erkalten lassen. Einen Guss aus Puderzucker und Orangensaft fertigstellen und den Kuchen bestreichen.

Backen

175°C

Ca. 50 - 60 min



Kuchen

Weihnachtskuchen mit Mandeln und Cognac



Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

200 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

6 Eier

100 g Mandeln (gemahlen)

250 g Zartbitterschokolade (geraspelt)

1/8 l Cognac

Schokoladenglasur



Zubereitung

Zur Herstellung des Teiges weiche Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier Stück für Stück hinzufügen. Die Masse schaumig aufschlagen. Schokolade Mandeln, Backpulver und Mehl dazugeben und verrühren. Die Backform fetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen backen.

Nach dem Backen den lauwarmen Kuchen mit Cognac bestreichen. Nach dem Auskühlen die Schokoladenglasur auf den Kuchen streichen.

Backen

Ober- und Unterhitze

170 – 190°C

55 – 65 min.

Heißluft

150 – 170°C

55 – 65 min.



Kuchen

Kuchen mit Haselnüssen und Mandeln



Zutaten für den Teig

300 g Mehl
100 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Zucker
4 Eier
2 TL Backpulver
200 g Haselnüsse (gemahlen)
50 g Mandeln (gemahlen)

Zutaten für den Guss

200 g Puderzucker
3 EL Rum



Zubereitung

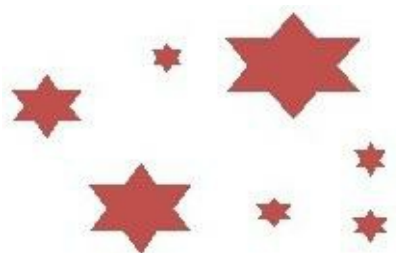
Zur Herstellung des Teiges die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier Stück für Stück hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und einrühren. Haselnüsse und Mandeln zugeben. Die Kastenform einfetten, mit dem Teig füllen und backen.

Zum Schluss Puderzucker und Rum verrühren und den ausgekühlten Kuchen bestreichen.

Backen

200°C

Ca. 50 – 60 min.



Kuchen

Kirschkuchen mit Haselnüssen



Zutaten

80 g Butter

180 g Zucker

200 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

4 Tropfen Bittermandel

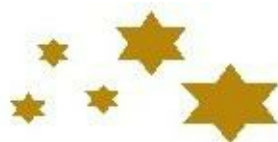
350 g Kirschen

100 g Haselnüsse (gemahlen)

3 EL Milch

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker



Zubereitung

Die Kirschen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Eier trennen.

Zur Herstellung des Teiges Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Weiche Butter, die Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Haselnüsse, Bittermandel, Milch und Eigelb dazugeben und verrühren. Eiweiß und den restlichen Zucker steif schlagen. Langsam unter den Teig heben. Die Backform fetten und mit etwas Mehl

bestreuen. Den Teig in die Form füllen. Die Kirschen verteilen und in den Teig eindrücken. Den Kuchen backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Backen

Ober- und Unterhitze

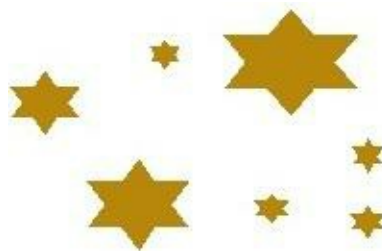
170 – 190°C

55 – 65 min.

Heißluft

150 – 170°C

55 – 65 min.



Kuchen

Weihnachtskuchen aus England



Zutaten

175 g Zucker

100 g Stärkemehl

75 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4 Eier

2 Orangen (unbehandelt)

250 g Mandeln (gemahlen)

1 EL Rum

Zutaten für die Creme

¼ l süße Sahne

200 g Vollmilkschokolade

100 g Walnüsse (gehackt)

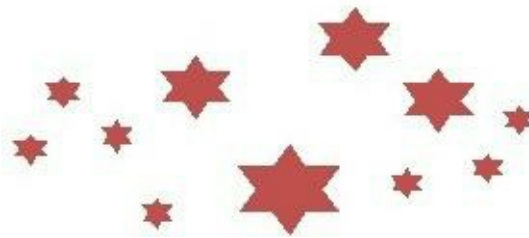
Zutaten zum Bestreichen

225 g Orangenmarmelade

Zutaten für den Guss

250 g Puderzucker

5 EL Zitronensaft



Zubereitung

Die Eier trennen. Die Orangenschalen reiben und die Orange auspressen.

Zur Herstellung des Teiges 4 EL Orangensaft mit dem Eiweiß steif schlagen. Zucker und Orangenschalen unterrühren. Das Eigelb einrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und dazugeben. Anschließend Mandeln und Rum hinzufügen. Das Backblech fetten (oder mit Backpapier) und den Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen backen.

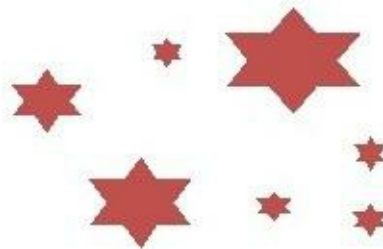
Nach dem Backen den Kuchen stürzen und erkalten lassen. Den Kuchen in 4 Rechtecke schneiden. Für die Creme die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Sahne schlagen. Die Schokolade in die Sahne rühren. Die Walnüsse zufügen.

Abwechselnd die Kuchenstücke mit Creme und Orangenmarmelade bestreichen. Den Kuchen zusammensetzen. Abschließend Puderzucker und Zitronensaft für den Guss anrühren. Mit dem Guss den Kuchen bestreichen.

Backen

200°C

12 – 15 min.



Kuchen

Nusskuchen



Zutaten

200 g Zucker

200 g Butter

125 g Mehl

125 g Stärkemehl

2 TL Backpulver

4 Eier

2 EL Kakao

150 g Haselnüsse (gemahlen)

Zutaten für die Verzierung

Puderzucker



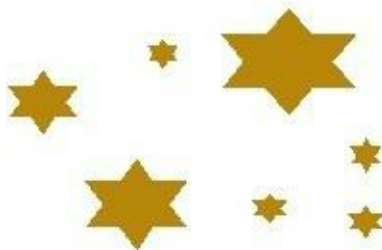
Zubereitung

Zur Herstellung des Teiges die Butter schaumig schlagen. Zucker und Eier hinzufügen. Mehl, Stärkemehl, Kakao und Backpulver mischen und zugeben. Die Haselnüsse zufügen. Die Kastenform fetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen und Auskühlen den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Backen

180°C

Ca. 55 min.



Kuchen

Krapfen



Zutaten für den Teig

300 g Mehl

80 g Zucker

1 Eigelb

200 g Butter

1 gestrichener TL Backpulver

100 g Haselnüsse (gemahlen)

50 g Mandeln (gemahlen)

2 Tropfen Bittermandel

1 Prise Salz

Zutaten zum Bestreuen

Puderzucker

2 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für die Füllung

Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre



Zubereitung

Zur Herstellung des Teiges Mehl und Backpulver sieben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und einen Teig kneten. Ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den kalten Teig zur Rolle (ca. 4 cm Durchmesser) formen. 1-2 cm Scheiben abschneiden und kugeln. Mit der Konfitüre füllen. Dann das Backblech einfetten und im vorgeheizten Backofen die Krapfen backen.

Zum Schluss Puderzucker und Vanillezucker auf einem Teller mischen. Die warmen Krapfen im Zucker wenden.

Backen

200°C

Ca. 15 min.





Stollen

Quarkstollen



Zutaten für den Teig

500 g Mehl
125 g Butter
250 g Quark (Magerstufe)
250 g Rosinen
200 g Zucker
2 Eier
125 g Mandeln (gemahlen)
1 Fl. Bittermandel
1 Päckchen Backpulver
1 EL Zitronat
1 EL Orangeat
Rum

Zutaten zum Bestreichen

2 EL Butter
5 EL Puderzucker



Zubereitung

Über Nacht die Rosinen mit Rum einweichen. Zur Herstellung des Teiges Mehl und Backpulver sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Eier,

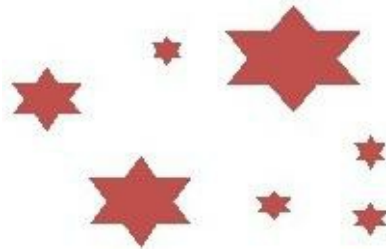
Bittermandel, Vanillezucker hineingeben und zu einem Teig verarbeiten. Zitronat und Orangeat durch die Knoblauchpresse drücken und hinzufügen. Quark und in kleine Stücke geschnittene kalte Butter zugeben. Die geriebenen Mandeln und Rosinen zufügen und verkneten. Das Backblech fetten. Einen Stollen (schmal und hoch) formen. Backen. Den warmen Stollen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Alternative: Formen Sie den Stollen in einer Alufolie. Knicken Sie die Längsseiten. In der Alufolienform läuft der Stollen beim Backen nicht so breit. Legen Sie ihn auf das Backblech.

Backen

175°C

Ca. 60 – 70 min.



Stollen

Christstollen



Zutaten für den Teig

1000 g Mehl

100 g Hefe

¼ l Milch

125 g Butter

125 g Schmalz

300 g Rosinen

1 Päckchen Vanillezucker

400 g Zucker

5 Eier

125 g Mandeln (gehackt)

6 Tropfen Bittermandel

1 Päckchen Backpulver

125 g Zitronat

125 g Orangeat

Rum

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

1 Prise Kardamom

Zutaten zum Bestreichen

200 g Butter

80 g Puderzucker



Zubereitung

Über Nacht die Rosinen mit Rum einweichen. Zur Herstellung des Teiges Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Weiche Butter, Schmalz, Hefe, Zucker, Eier, Bittermandel, Vanillezucker und Gewürze hineingeben und zu einem Teig verarbeiten. Zitronat und Orangeat durch die Knoblauchpresse drücken und hinzufügen. Die Mandeln und Rosinen zugeben und verkneten. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Das Backblech fetten. Einen Stollen (schmal und hoch) formen. Backen. Den warmen Stollen mit zerlassener Butter bestreichen. Den Stollen mit Puderzucker bestreuen.

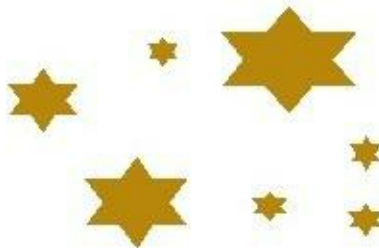
Alternative: Formen Sie den Stollen in einer Alufolie. Knicken Sie die Längsseiten. In der Alufolienform läuft der Stollen beim Backen nicht so breit.

Backen

Ober- und Unterhitze

180 – 190°C

60 – 80 min.



Stollen

Marzipanstollen



Zutaten für den Teig

1000 g Mehl

100 g Hefe

¼ l Milch

125 g Butter

125 g Schmalz

300 g Rosinen

1 Päckchen Vanillezucker

400 g Zucker

5 Eier

125 g Mandeln (gehackt)

6 Tropfen Bittermandel

1 Päckchen Backpulver

125 g Zitronat

125 g Orangeat

Rum

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

1 Prise Kardamom

200 g Marzipanrohmasse

200 g Puderzucker

Zutaten zum Bestreuen

200 g Butter

80 g Puderzucker



Zubereitung

Am Vortag die Rosinen mit Rum einweichen. Zur Herstellung des Teiges Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Weiche Butter, Schmalz, Hefe, Zucker, Eier, Bittermandel, Vanillezucker und Gewürze hineingeben und zu einem Teig kneten. Zitronat und Orangeat durch die Knoblauchpresse drücken und hinzufügen. Die Mandeln und Rosinen zufügen und erneut kneten. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Marzipanrohmasse und Puderzucker mischen. Die Marzipanmasse zu einer Rolle formen. Das Backblech fetten. Einen Stollen (schmal und hoch) formen. In die Mitte das Marzipan geben. Backen. Den warmen Stollen mit zerlassener Butter bestreichen. Den Stollen mit Puderzucker bestreuen.

Alternative: Formen Sie den Stollen in einer Alufolie. Knicken Sie die Längsseiten. In der Alufolienform läuft der Stollen beim Backen nicht so breit.

Backen

Ober- und Unterhitze

180 – 190°C

60 – 80 min.

Heißluft

150 – 170°C

60 – 80 min.





Torte

Sterntorte mit Orange



Zutaten

200 g Butter

200 g Zucker

250 g Mehl

3 Eier

125 g Stärkemehl

3 gestrichene TL Backpulver

3 EL Orangenmarmelade

½ TL Zimt

½ TL Nelken (gemahlen)

1 Orange (unbehandelt)

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

4 EL Orangenmarmelade

3 EL Nuss-Nougat Creme

Zutaten für den Guss

250 g Puderzucker

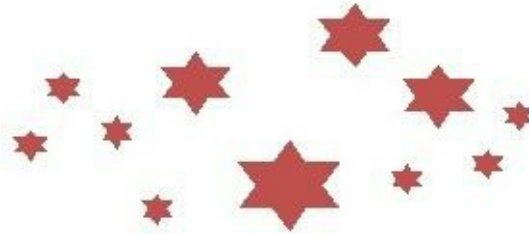
2 EL Orangensaft

2 EL Orangenlikör

Zutaten für die Verzierung

Schokoladenstreusel

Walnüsse



Zubereitung

Zuerst die Orange auspressen. 2 EL Orangensaft für den Guss abnehmen. Die Orangeschale reiben.

Für die Herstellung des Teiges die Butter schaumig schlagen. Zucker und Salz hinzufügen. Die Eier Stück für Stück dazugeben und rühren. Der Zucker sollte aufgelöst sein. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und zugeben. Zur Teigmasse Orangeschale, Orangenmarmelade, Zimt und Nelken hinzufügen. Die Sternenform fetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und stürzen. Mit dem Saft der Orange tränken. Den erkalteten Kuchen zweimal durchschneiden. Das mittlere Kuchenstück mit Nuss-Nougat-Creme und das untere Kuchenstück mit Orangenmarmelade bestreichen. Den Kuchen zusammensetzen.

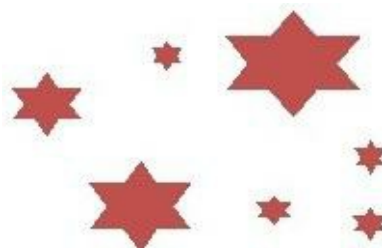
Für den Guss Puderzucker, Orangensaft und Orangenlikör mischen und den Stern bestreichen. Den Stern mit Schokoladenstreuseln bestreuen und mit Walnüssen verzieren.

Anmerkung: Die Torte kann auch in einer Springform gebacken werden.

Backen

175°C

Ca. 60 min.



Torte

Rumtorte



Zutaten

40 g Butter

100 g Zucker

100 g Mehl

4 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für die Creme

100 g Zucker

20 g Stärkemehl

1 Ei

1/8 ml süße Sahne (flüssig)

4 EL Rum

½ l süße Sahne (steif geschlagen)

1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten zum Tränken

Rum

Zutaten zum Bestreichen

Nuss-Nougat-Creme

300 ml süße Sahne (steif geschlagen)

Zutaten für die Verzierung

Walnüsse



Zubereitung

Als Erstes die Butter zerlassen. Eier, Zucker, Vanillezucker in einer Schüssel (im Wasserbad) schaumig schlagen. Das Mehl hinzufügen. Die zerlassene Butter zugeben. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen backen. Aus dem Backofen nehmen und stürzen. Den erkalteten Kuchen durchschneiden.

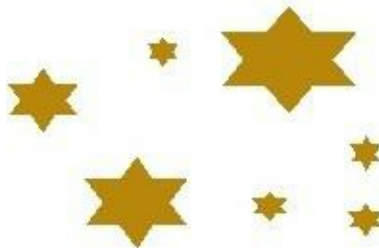
Für die Creme Zucker, Vanillezucker, Stärkemehl, Ei und flüssige Sahne mischen. Im Wasserbad schaumig schlagen. Den Rum zugeben und erneut schlagen. Die Masse abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Boden mit Rum tränken und mit der Creme bestreichen. Den Kuchen zusammensetzen und mit Nuss-Nougatcreme bestreichen. Erneut die Sahne steif schlagen, aufspritzen und mit Walnüssen verzieren.

Backen

175°C

Ca. 35 min.



Torte

Torte mit Apricot-Brandy



Zutaten

175 g Butter

125 g Stärkemehl

100 g Zucker

2 TL Backpulver

75 g Mehl

5 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Zartbitterschokolade

Zutaten für die Creme

100 g Butter

1 helle Glasur

175 g Puderzucker

Zutaten für die Füllung

2 EL Apricot-Brandy

200 g Aprikosenmarmelade

Zutaten für die Verzierung

50 g Schokoladenblätter



Zubereitung

Zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Masse dem steif geschlagenen Eiweiß zufügen. Danach das Stärkemehl und das Mehl mischen und zugeben. Die Butter und die Schokolade schmelzen und in die Masse einrühren. Die Springform (nur am Boden!) fetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und stürzen. Den erkalteten Kuchen durchschneiden. Den unteren Boden mit Apricot-Brandy tränken und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Den Kuchen zusammensetzen.

Dann die Glasur erwärmen. Butter, Puderzucker und die warme Glasur schaumig rühren. Den Kuchen bestreichen und mit Schokoladenblättern verzieren.

Backen

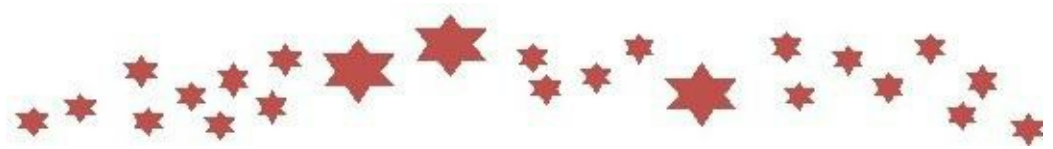
175 – 200 °C

Ca. 30 min.



Torte

Apfel-Kokosnuss-Torte



Zutaten

100 g Butter

100 g Zucker

2 TL Backpulver

200 g Mehl

2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

100 g Butter

100 g Zucker

4 Eier

750 g Äpfel

3 EL Zitronensaft

75 g Kokosraspeln

½ Fl. Rumaroma

Zutaten für die Verzierung

250 ml süße Sahne



Zubereitung

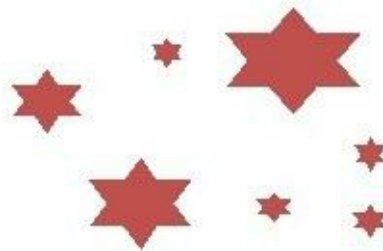
Als Erstes die Butter schaumig schlagen. Zucker, Salz und Vanillezucker zufügen. Die Eier Stück für Stück zugeben. Der Zucker sollte gelöst sein. Danach Mehl und Backpulver mischen und zugeben. Die Springform (nur am Boden!) fetten Den Teig einfüllen und etwas an den Rand der Springform streichen.

Für den Belag die Butter schaumig rühren. Zucker und Rum zufügen. Die Eier Stück für Stück zugeben. Die Masse cremig rühren. Die Äpfel schälen, raspeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Kokosraspeln zugeben. Alles mischen und die Masse in die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen backen. Den kalten Kuchen mit steif geschlagener Sahne verzieren.

Backen

175 °C

Ca. 60 – 70 min.





Weihnachtsbacken mit Hefe

Weckmänner für Sankt Martin



Zutaten

1 kg Mehl

2 Pakete Trockenhefe

½ l Milch

1 TL Zucker

1 Prise Salz

150 g Butter

1 Ei

Rosinen

Zutaten zum Bestreichen

1 Eigelb

1 EL Milch



Zubereitung

Zuerst die Milch erwärmen. Mehl, Trockenhefe, Zucker, Margarine, Ei, warme Milch und Salz zu einem Teig kneten. An einem warmen Ort 60 min. gehen lassen. Erneut durchkneten. Den Teig teilen. 2 Männer formen. Die Männer auf ein gefettetes Backblech legen. Die Rosinen als Augen einsetzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

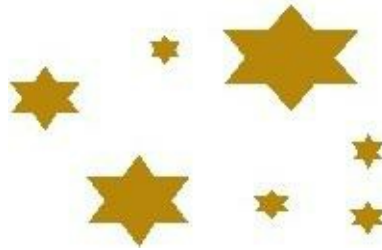
Zum Bestreichen 1 EL Milch und das Eigelb verrühren. 10 min vor Backende die

Männer bestreichen.

Backen

200°C

Ca. 30 min.



Weihnachtsbacken mit Hefe

Hefezopf mit Rosinen



Zutaten

500 g Mehl

30 g Hefe

1/8 l Milch

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Butter

2 Eier

80 g Rosinen

Zutaten zum Bestreichen

1 Eigelb

2 EL Milch



Zubereitung

Für die Herstellung des Teiges die Milch erwärmen. Die Hefe in kleine Stücke zerteilen. Mehl, Hefe, Zucker, Butter, Eier, Milch und Salz zu einem Teig kneten. Die Rosinen dazugeben. Ca. 30 min. gehen lassen. Danach erneut durchkneten. Den Teig zu 3 Rollen formen. Den Zopf flechten. Auf das gefettet Backblech legen

und erneut ca. 30 min gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen backen. Kurz vor Ende der Backzeit Milch und Eigelb verrühren und den Zopf bestreichen.

Backen

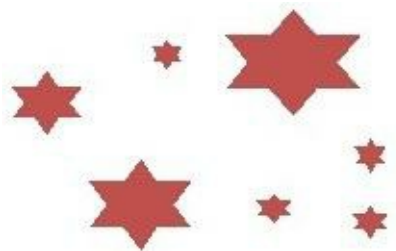
170 -190°C

25 - 30 min.

Heißluft

150 – 170°C

25 – 35 min.



Weihnachtsbacken mit Hefe

Hefeschnecken



Zutaten

500 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1/4 l Milch

125 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Butter

2 Eier

1 Zitrone (unbehandelt)

Zutaten für die Füllung

125 g Rosinen

100 g Mandeln (gehackt)

50 g Butter

2 EL Zucker

Zutaten zum Bestreichen

1 Eigelb

1 TL Kondensmilch



Zubereitung

Als Erstes die Zitronenschale abreiben und die Milch erwärmen. Hefe und Meh mischen. Die Butter in kleine Stücke zerteilen. Mehl, Hefe, Zucker, Butter, Zitronenschale, Eier, Milch und Salz zu einem Teig rühren. An einem warmen Platz (ca. 1 Stunde) gehen lassen. Danach erneut durchkneten.

Den Teig ausrollen und mit ausgelassener Butter bestreichen. Mit Mandeln, Rosinen und Zucker bestreuen. Den Teig (von der langen Seite) aufrollen. Dicke Scheiben (ca. 2 cm) abschneiden. Auf das gefettete Backblech legen. Mit Kondensmilch und Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Backen

200°C

25 - 30 min.



Weihnachtsbacken mit Hefe

Weihnachtskranz mit Nüssen und Mandeln



Zutaten

500 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1/8 l Milch

100 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Butter

2 Eier

2 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für die Füllung

50 g Zucker

4 EL süße Sahne

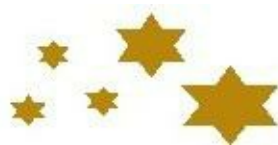
2 EL Rum

7 EL Aprikosenmarmelade

100 g Haselnüsse (gemahlen)

Zutaten für die Verzierung

Mandeln (gehobelt)



Zubereitung

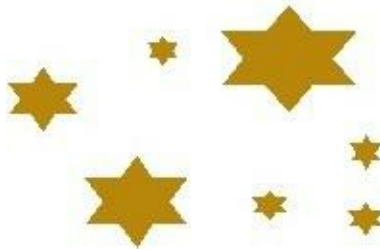
Zuerst die Milch erwärmen. Hefe, Salz und Mehl mischen. Die Butter kleine Stücke zerteilen. Mehl, Hefe, Zucker, Butter, Vanillezucker, Eier, Milch und Salz zu einem Teig rühren. An einem warmen Platz (ca. 1 Stunde) gehen lassen. Danach erneut durchkneten.

Den Teig ausrollen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Für die Füllung Zucker, süße Sahne, Rum und Haselnüsse mischen und den Teig bestreichen. Den Teig (von der langen Seite) aufrollen. Auf das gefettete Backblech legen und zu einem Kranz formen. Erneut 10 min. gehen lassen. Die Mandeln auf den Kranz streuen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen backen.

Backen

200°C

Ca. 50 min.





Plätzchen - Kleingebäck

Weihnachtstraum mit Marzipan



Zutaten

75 g Butter

40 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

150 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Marzipanrohmasse

50 g Aprikosenkonfitüre

Zutaten für die Verzierung

Walnüsse

50 g Vollmilch-Kuvertüre



Zubereitung

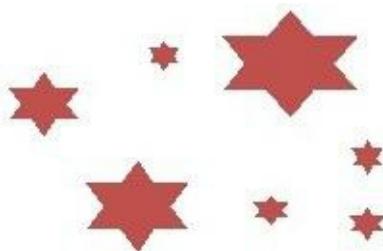
Aus Butter, Zucker, Mehl, Vanillezucker, Ei, und Salz einen Teig herstellen. Den Teig ausrollen und mit einer Talerform ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech (oder mit Backpapier) legen. Die Plätzchen backen und auskühlen lassen.

Die kalten Plätzchen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Das Marzipan ausrollen, ausstechen und auf die Plätzchen legen. Mit Vollmilchkuvertüre bestreichen und mit Walnusskernen verzieren.

Backen

200°C

Ca. 5 – 10 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Bärentatzen



Zutaten

125 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

75 g Stärkemehl

175 g Mehl

1 Prise Salz

Zutaten für den Guss

Schokoladenglasur



Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Mehl, Vanillezucker, Ei, Stärkemehl und Salz einen Teig herstellen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein gefettetes Backblech (oder mit Backpapier) den Teig spritzen und backen. Nach dem Auskühlen die Bärentatzen mit Schokoladenglasur bestreichen.

Backen

Ober- und Unterhitze

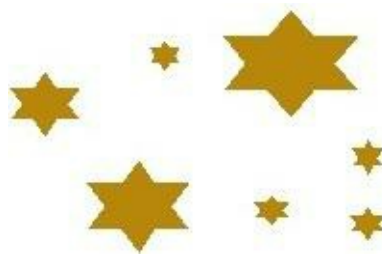
170 – 190°C

15 – 25 min.

Heißluft

140 – 160°C

15 – 25 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Sterne-Taler-Herzen-Plätzchen



Zutaten

1000 g Mehl

400 g Butter

280 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

1 Päckchen Backpulver

Rum

1 Prise Salz

Zutaten zum Verziern

Schokoladenglasur

oder Schokoladenstreusel

oder bunte Streusel

oder Schokoladenglasur mit

Kokosnussraspeln



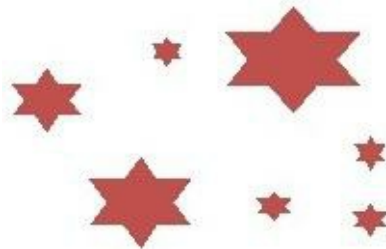
Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig herstellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ausrollen. Mit den Ausstechformen Sterne, Taler, Herzen ausstechen. Auf das gefettete Backblech (oder auf Backpapier) legen. Backen. Die Plätzchen auskühlen lassen. Mit Schokoladenglasur bestreichen oder eine andere Verzierung wählen.

Backen

210°C

Ca. 5 -10 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Zitronensterne



Zutaten für den Teig

125 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

1 EL Zitronensaft

1 gestrichener TL Backpulver

250 g Mehl

1 Prise Salz

Zutaten für den Guss

3 EL Zitronensaft

200 g Puderzucker



Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig ausrollen und mit einer Sternchenform ausstechen. Auf einem gefetteten Backblech (oder mit Backpapier) backen. Den Zitronenguss aus gesiebttem Puderzucker und 3 EL Zitronensaft herstellen. Die heißen Sterne mit Zitronenguss bestreichen.

Backen

Ober- und Unterhitze

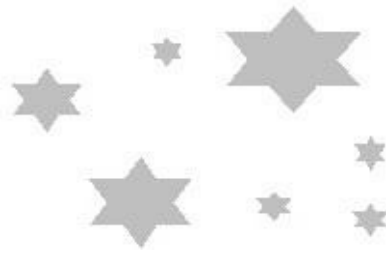
170 – 190°C

15 – 25 min.

Heißluft

140 – 160°C

15 – 25 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Himbeerzauber mit Marzipan



Zutaten

75 g Butter

40 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

150 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Marzipanrohmasse

Zutaten zum Bestreichen

50 g Himbeerkonfitüre

Zutaten für die Verzierung

50 g Vollmilch-Kuvertüre



Zubereitung

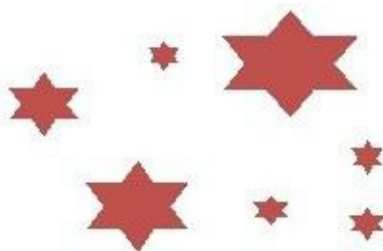
Aus Butter, Zucker, Mehl, Vanillezucker, Ei, und Salz einen Teig herstellen. Den Teig ausrollen und mit einer Herzform ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech (oder mit Backpapier) legen. Die Plätzchen backen und auskühlen lassen.

Die kalten Plätzchen mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Das Marzipan ausrollen, mit der Herzform ausstechen und auf die Plätzchen legen. Zum Abschluss mit Vollmilchkuvertüre bestreichen.

Backen

200°C

Ca. 5 – 10 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Nuss-Spritzgebäck



Zutaten für den Teig

125 g Butter

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

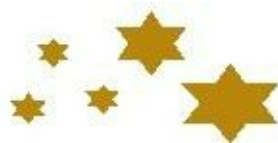
2 Eier

75 g Stärkemehl

175 g Mehl

75 g Haselnüsse (gemahlen)

1 Prise Salz



Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verrühren. Die Haselnüsse zufügen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Auf einem gefetteten Backblech (oder mit Backpapier) backen.

Backen

Ober- und Unterhitze

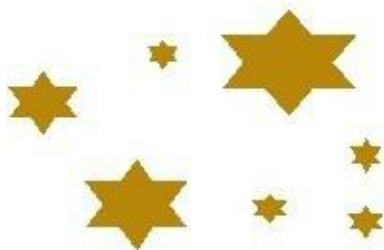
170 – 190°C

15 – 25 min.

Heißluft

140 – 160°C

15 – 25 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Mandel-Spritzgebäck



Zutaten für den Teig

625 g Butter

500 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

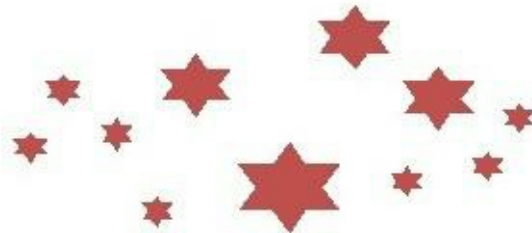
2 Eier

1000 g Mehl

250 g Mandeln (gemahlen)

Zutaten zum Verzieren

Schokoladenglasur



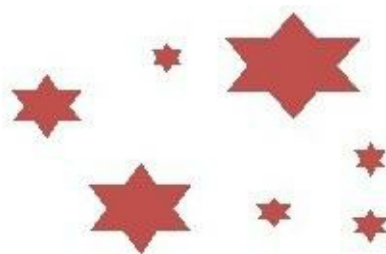
Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verrühren. Die Mandeln zufügen. Den Teig teilen und kaltstellen. Stückweise den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig durch den Fleischwolf, mit den entsprechenden Spritzgebäckaufsätzen, drehen. Auf einem gefetteten Backblech (oder mit Backpapier) Streifen, Ringe, Zacken formen. Hellgelb bis goldbraun backen. Die erkalteten Plätzchen mit Schokoladenglasur bestreichen.

Backen

200°C

Ca. 10 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Vanillekipferl



Zutaten für den Teig

150 g Butter

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eigelb

200 g Mehl

100 g Mandeln (gemahlen)

Zutaten zum Bestreuen

50 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, verrühren und kneten. Den Teig in 5 cm lange und ½ cm dicke Rollen formen. Leicht umbiegen. Auf einem gefetteten Backblech (oder mit Backpapier) backen. Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker auf einem Teller mischen. Die warmen Vanillekipferl darin wenden.

Backen

Ober- und Unterhitze

170 – 190°C

15 – 20 min.

Heißluft

140 – 160°C

15 – 20 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Makronen mit Haselnüssen



Zutaten für den Teig

250 g Puderzucker

2 TL Zitronensaft

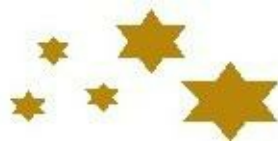
1 Prise Salz

3 Eiweiß

½ Päckchen Vanillezucker

250 g Haselnüsse (gemahlen)

dunkle Kuvertüre



Zubereitung

Zuerst den Puderzucker sieben und das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker, Zitronensaft und Salz unter ständigem Schlagen hinzufügen. Die Haselnüsse einrühren. Die Makronen formen (mit Hilfe von 2 Teelöffeln häufeln oder mit dem Spritzbeutel spritzen). Auf einem Backblech mit Backpapier backen. Nach dem Auskühlen, mit aufgelöster dunkler Kuvertüre (dünne Streifen), überspritzen.

Backen

Ober- und Unterhitze

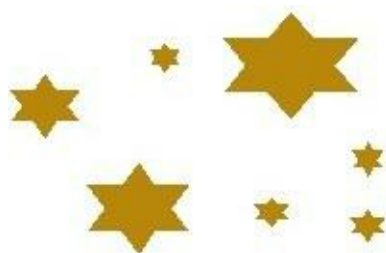
120 – 140°C

30 – 40 min.

Heißluft

110 – 130°C

30 – 40 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Makronen mit Kokosraspeln



Zutaten für den Teig

250 g Puderzucker

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz

3 Eiweiß

½ Päckchen Vanillezucker

250 g Kokosraspeln

dunkle Kuvertüre



Zubereitung

Als Erstes den Puderzucker sieben und das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker, Zitronensaft und Salz unter ständigem Schlagen hinzufügen. Die Kokosraspeln einrühren. Die Makronen formen (mit Hilfe von 2 Teelöffeln häufeln oder mit dem Spritzbeutel spritzen). Auf einem Backblech mit Backpapier backen. Nach dem Auskühlen, mit aufgelöster dunkler Kuvertüre (dünne Streifen), überspritzen.

Backen

Ober- und Unterhitze

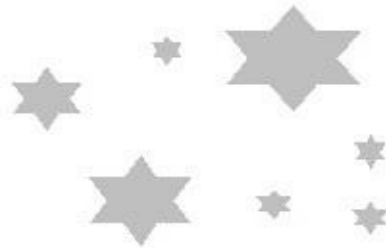
120 – 140°C

30 – 40 min.

Heißluft

110 – 130°C

30 – 40 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Makronen mit Mandeln



Zutaten für den Teig

250 g Puderzucker

2 TL Zitronensaft

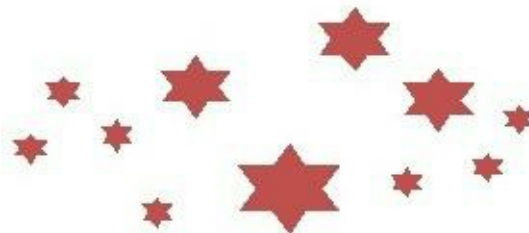
1 Prise Salz

3 Eiweiß

½ Päckchen Vanillezucker

250 g Mandeln (gemahlen)

dunkle Kuvertüre



Zubereitung

Zuerst den Puderzucker sieben. Dann das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker, Zitronensaft und Salz unter ständigem Schlagen hinzufügen. Die gemahlene Mandeln einrühren. Die Makronen formen (mit Hilfe von 2 Teelöffeln häufeln oder mit dem Spritzbeutel spritzen). Auf einem Backblech mit Backpapier backen. Nach dem Auskühlen, mit aufgelöster dunkler Kuvertüre (dünne Streifen), überspritzen.

Backen

Ober- und Unterhitze

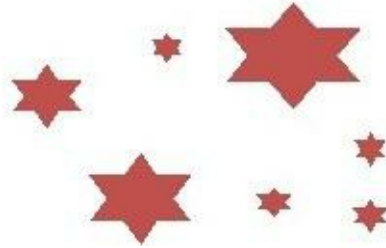
120 – 140°C

30 – 40 min.

Heißluft

110 – 130°C

30 – 40 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Mandelecken



Zutaten für den Teig

500 g Mehl

1 TL Backpulver

250 g Butter

150 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

100 g Butter

150 g Zucker

275 g Mandeln (gehackte)

1 Glas Johannisbeergelee

Zutaten für den Guss

200 g Puderzucker

30 g Kakao

4 EL heißes Wasser



Zubereitung

Zur Herstellung des Teiges Mehl und Backpulver sieben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Zucker, Ei und Salz zugeben. Zu einem Teig kneten und ca. 30 min kalt stellen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Das Johannisbeergelee erwärmen und gleichmäßig über den Teig streichen. Die Butter für den Belag schmelzen. Zucker und Mandeln einrühren. Die Masse über das Johannisbeergelee geben und backen.

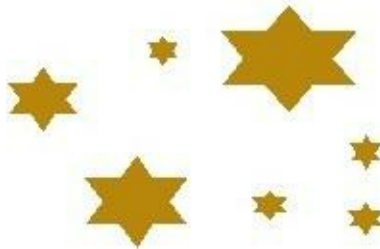
Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in Dreiecke schneiden. Den Guss aus Puderzucker, Kakao und heißem Wasser anrühren. Eine Mandelecke mit Glasur bestreichen.

Backen

Ober- und Unterhitze

175°C

Ca. 30 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Lebkuchen



Zutaten für den Teig

500 g Honig

500 g Mehl

125 g Mandeln (gehackt)

125 g Zucker

8 g Zimt (gemahlen)

4 g Nelken (gemahlen)

8 g Zitronat

1 Messerspitze Pottasche

100 ml Rum



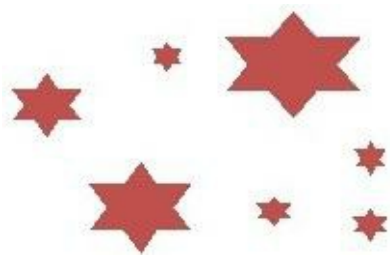
Zubereitung

Zuerst das Zitronat durch die Knoblauchpresse drücken. Den Honig aufkochen und mit dem Mehl einen Teig rühren. Danach die Mandeln mit Zucker rösten und die Pottasche im Rum auflösen. Alle Zutaten zum Teig geben und kneten. Das Backblech fetten. Nach dem Backen in Rechtecke schneiden.

Backen

200°C

Ca. 120 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Pfeffernüsse



Zutaten für den Teig

220 g Butter

375 g Mehl

40 g Mandeln (gehackt)

220 g Zucker

1 Ei

½ Vanilleschote

1 Zitrone (unbehandelt)

1 Prise Kardamom

1 Messerspitze Hirschhornsalz

2 EL Rosenwasser

30 g Orangeat

Zutaten für den Guss

Puderzucker

Rum

dunkle Kuvertüre



Zubereitung

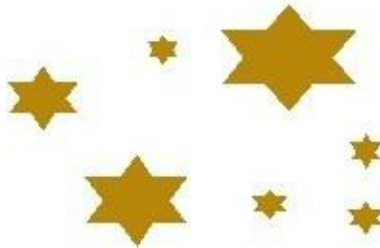
Als Erstes die Zitronenschale reiben und eine Hälfte abnehmen.

Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei, Vanillemark, die Hälfte der geriebenen Zitronenschale, Mandeln und das Kardamom hinzufügen. Das Hirschhornsalz in Rosenwasser auflösen. Das Orangeat durch die Knoblauchpresse drücken und hinzufügen. Die Masse zusammen mit Mehl kneten. Auf ein gefettetes Backblech kleine Kugeln setzen. Im vorgeheizten Backofen backen. Die ausgekühlten Pfeffernüsse teilen. Den Zuckerguss mit Puderzucker und Rum anrühren. Die erste Hälfte der Pfeffernüsse mit dem Puderzuckerguss und die andere Hälfte mit der aufgelösten dunklen Kuvertüre bestreichen.

Backen

200°C

20 - 25 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Zimtsterne



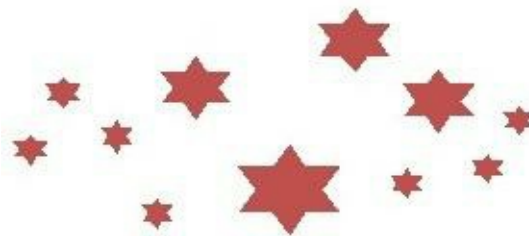
Zutaten für den Teig

250 g Puderzucker

300 g Mandeln (gemahlen)

3 Eiweiß

1 TL Zimt



Zubereitung

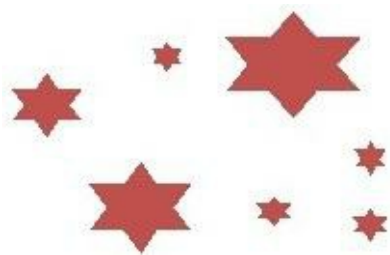
Zuerst das Eiweiß steif schlagen. Das steife Eiweiß mit dem Puderzucker zu einer dicken aufgeschäumten Masse rühren. Die Masse halbieren. In die erste Hälfte Mandeln und Zimt rühren.

Die zweite Hälfte ausrollen (ca. ½ cm dick) und Sterne ausstechen. Das Backblech einfetten. Die Sterne auflegen und mit der zurückbehaltenen Masse bestreichen. Ca. 2 Stunden trocknen lassen. Backen.

Backen

175 -200°C

Ca. 15 min.



Plätzchen - Kleingebäck

Nussecken



Zutaten für den Teig

1 TL Backpulver

250 g Butter

500 g Mehl

150 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

1 Glas Johannisbeergelee

100 g Butter

150 g Zucker

275 g Haselnüsse (gehackt)

Zutaten für den Guss

200 g Puderzucker

30 g Kakao

4 EL heißes Wasser



Zubereitung

Zur Herstellung des Teiges Mehl und Backpulver sieben. Die Butter in kleine Stücke

schneiden und hinzufügen. Zucker, Ei und Salz zugeben. Zu einem Teig kneten und ca. 30 min kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für den Belag das Johannisbeergelee erwärmen und gleichmäßig über den Teig streichen. Die Butter schmelzen und den Zucker und die Haselnüsse einrühren. Die Masse über das Johannisbeergelee geben und backen.

In der Zwischenzeit den Guss aus Puderzucker, Kakao und Wasser anrühren. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in Dreiecke schneiden. Eine Ecke mit Glasur bestreichen.

Backen

Ober- und Unterhitze

175°C

Ca. 30 min.





Pralinen

Butterpralinen



Zutaten

200 ml süße Sahne

250 g Zartbitter Schokolade

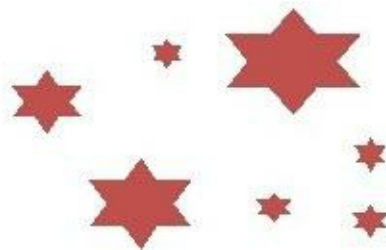
50 g Butter

Pralinenförmchen



Zubereitung

Zuerst die Schokolade mit Sahne aufkochen. Die Butter hinzufügen und etwas abkühlen lassen. Die festere Masse aufschlagen und mit dem Spritzbeutel (Sterntülle) in die Pralinenförmchen spritzen.



Pralinen

Rumpralinen



Zutaten

200 ml süße Sahne

250 g Zartbitter Schokolade

50 g Butter

2 EL Rum

Pralinenförmchen



Zubereitung

Als Erstes die Schokolade mit Sahne aufkochen. Die Butter hinzufügen und etwas abkühlen lassen. Die festere Masse aufschlagen und den Rum zufügen. Die Masse mit dem Spritzbeutel (mit Sterntülle) in die Pralinenförmchen spritzen.



Pralinen

Kirschpralinen



Zutaten

200 ml süße Sahne

250 g Zartbitter Schokolade

50 g Butter

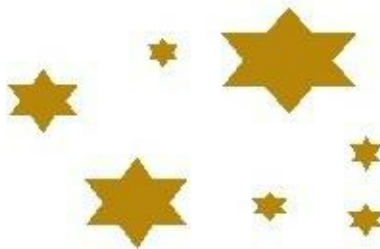
3 EL Kirschwasser

Pralinenförmchen



Zubereitung

Für die Herstellung der Kirschpralinen die Schokolade mit Sahne aufkochen. Die Butter hinzufügen und etwas abkühlen lassen. Die festere Masse schlagen. Das Kirschwasser zufügen. Die Masse mit dem Spritzbeutel (mit Sterntülle) in die Pralinenförmchen spritzen.



Pralinen

Nusstrüffel



Zutaten

250 g Rohmarzipan

75 g Puderzucker

75 g Haselnüsse (gehackt und geröstet)

1 EL Nusslikör

Zutaten für die Trüffelmasse

150 g helle Kuvertüre

1/8 l süße Sahne

200 g dunkle Kuvertüre

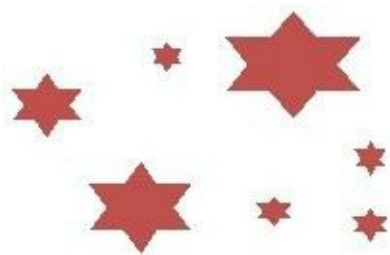


Zubereitung

Rohmarzipan, Puderzucker, Haselnüsse und Nusslikör vermischen. Das Backblech mit Puderzucker bestreuen und die Masse ausrollen (1/2 cm dick).

Die helle Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Die Sahne unter ständigem Rührer aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die helle Kuvertüre einrühren. Die Masse abkühlen lassen und auf die ausgerollte Marzipanmasse streichen. Danach in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Die dunkle Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die Stücke bestreichen.



Pralinen

Nougatwürfel



Zutaten

200 g Rohmarzipan

150 g Puderzucker

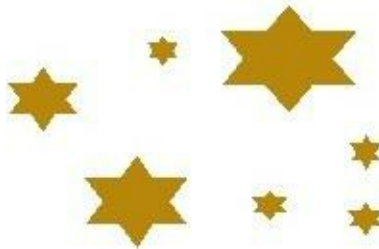
2 EL Rum

200 g Nougatrohmasse



Zubereitung

Rohmarzipan, Puderzucker und Rum vermischen und durchkneten. Das Backblech mit Puderzucker bestreuen. Die Masse ausrollen und in zwei Hälften teilen. Die Nougatrohmasse im Wasserbad auflösen. Das Nougat auf das Marzipan streichen. Die andere Hälfte des Marzipans darauflegen und kalt stellen. Danach in Quadrate schneiden.



Pralinen

Himbeerpralinen



Zutaten

200 ml süße Sahne

250 g Zartbitter Schokolade

50 g Butter

3 EL Himbeergeist

Pralinenförmchen



Zubereitung

Zur Herstellung der Himbeerpralinen die Schokolade mit Sahne aufkochen. Die Butter hinzufügen und etwas abkühlen lassen. Die festere Masse schlagen. Den Himbeergeist zufügen. Die Masse mit dem Spritzbeutel (mit Sterntülle) in die Pralinenförmchen spritzen.



Pralinen

Erdbeerpralinen



Zutaten

200 ml süße Sahne

250 g Zartbitter Schokolade

50 g Butter

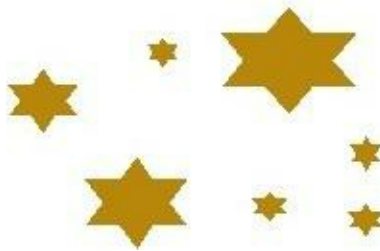
3 EL Erdbeerlikör

Pralinenförmchen



Zubereitung

Zuerst die Schokolade mit Sahne aufkochen. Die Butter hinzufügen und etwas abkühlen lassen. Die festere Masse schlagen und den Erdbeerlikör zufügen. Die Masse mit dem Spritzbeutel (mit Sterntülle) in die Pralinenförmchen spritzen.

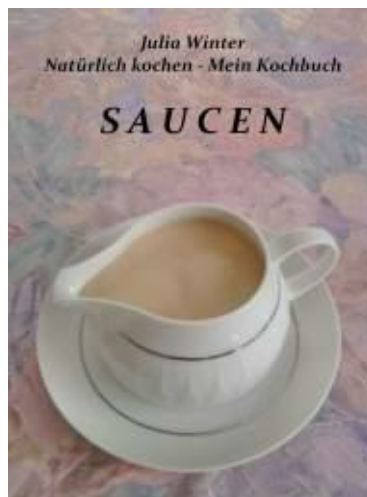


Weitere Kochbücher

Ich möchte Ihnen weitere Kochbücher empfehlen.

Es handelt sich um ein Kochbuch mit Rezepten für helle und dunkle Saucen, Dips, Marinaden, Dressings, Fonds und Fruchtsaucen. Die Rezepte sind leicht verständlich und für die Herstellung werden keine exotischen Zutaten benötigt. Kochen Sie die leckeren Saucenrezepte aus meinem Buch nach.

Natürlich kochen – Mein Kochbuch S A U C E N



Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B005FR23VW>

Bei dem nächsten Kochbuch handelt es sich um die Herstellung von Marmeladen, Konfitüren, Gelees, Kompotte und Liköre. Die köstlichen Fruchtaufstriche und Kompotte sind mit Gewürzen und Alkohol verfeinert. Die Liköre und die beschwipsten Früchte laden zum Trinken ein.

Es sind traditionelle und raffinierte Rezepte. Mit wenig Zeit und Aufwand können die Köstlichkeiten hergestellt werden.

*Natürlich kochen – Mein Kochbuch Marmeladen Konfitüren Gelees Kompotte
Liköre*



Das Buch erhalten Sie unter der Internetadresse

<http://www.amazon.de/dp/B005INIMZE>