

Kleine Bibliothek

Altes Wissen Band 8

# Weihnachtsbäckerei



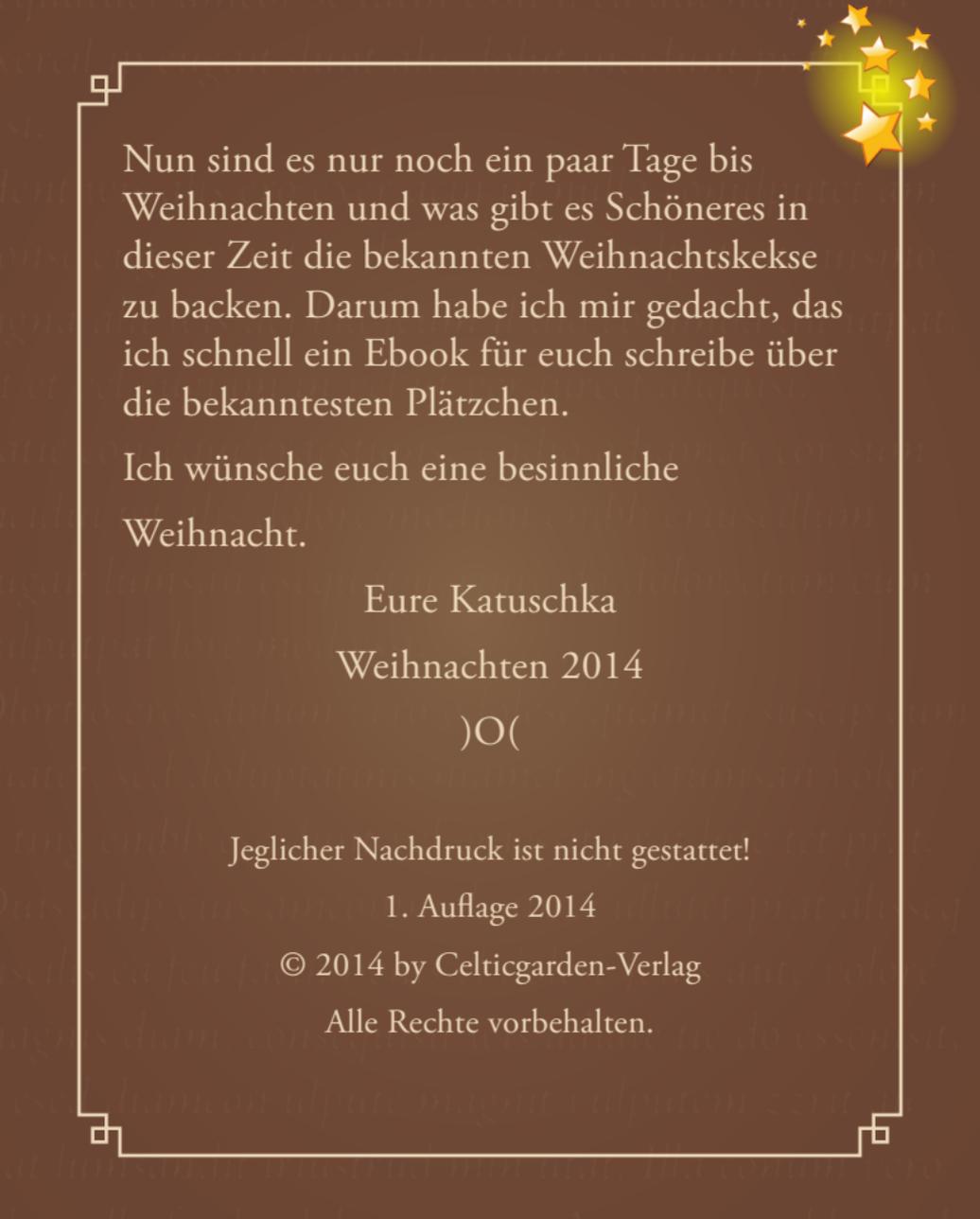
Wenn uns bewusst wird,

dass die Liebe zu uns selbst und allen anderen  
Menschen

das Kostbarste ist, was wir schenken können,

haben wir den Sinn der Weihnacht verstanden.





Nun sind es nur noch ein paar Tage bis Weihnachten und was gibt es Schöneres in dieser Zeit die bekannten Weihnachtskekse zu backen. Darum habe ich mir gedacht, das ich schnell ein Ebook für euch schreibe über die bekanntesten Plätzchen.

Ich wünsche euch eine besinnliche  
Weihnacht.

Eure Katuschka  
Weihnachten 2014

)O(

Jeglicher Nachdruck ist nicht gestattet!

1. Auflage 2014

© 2014 by Celticgarden-Verlag

Alle Rechte vorbehalten.

# Vorwort

Manche Sachen habe ich in den Texten bewusst weggelassen, weil ich denke das es selbstverständlich ist, das ein Backblech eingefettet oder mit Backpapier ausgelegt wird. Genauso das der Backofen vorgeheizt sein sollte. Ich habe immer die ungefähre Menge der Kekse aufgeschrieben, weil es auch daran liegt wie dick oder dünn ihr den Teig ausrollt und welche Grösse eure Austeichförmchen haben.



# Anisplätzchen

Zutaten

200 g Zucker

3 Eier

250g Mehl

8 g Anissamen

Zitronensaft

50 g Puderzucker zum Bestreuen



# Zubereitung

Zucker und Eier in einem warmen Wasserbad schaumig rühren. Das gesiebelte Mehl vorsichtig unterrühren. Die zerstoßenen Anissamen und einige Spritzer Zitronensaft hinzufügen und alles gut vermischen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zum Schluss alle Plätzchen mit dem gesiebten Puderzucker bestreuen. Die Plätzchen werden nun für 3 - 4 Stunden bei Zimmertemperatur getrocknet. Es sollte sich eine Kruste an der Oberfläche bilden. Dann werden sie für 25 Minuten bei 160° gebacken. Nach der Backzeit müssen sie sofort vom Backpapier genommen werden und auf ein Rost auskühlen lassen.



# Bethmännchen

## Zutaten

150 g Marzipan

1 Ei

1 Prise Ingwer

10 g Stärkemehl

Mandeln

(ergibt ca. 35 Stück)



# Zubereitung

Das Ei wird getrennt. Es werden alle Zutaten mit dem Eiweiss vermischt und zu einem Teig verarbeitet. Von diesem Teig zupft ihr gleich-grosse Stücke ab und rollte sie zu Kugeln. Diese Kugeln setzt ihr auf ein Backblech und bestreicht sie mit dem Eigelb und setzt auf jede Kugel eine geschälte Mandel. Dann bei 200° schön gelb backen.



# Gefüllte Sterne



## Zutaten

200 g Butter

260 g Mehl

1 Eigelb

180 g gemahlene Mandeln

geriebene Zitronenschale (1/2 Zitrone)

150 g Marmelade eurer Wahl

120 g Puderzucker

(ergibt ca. 30 Stück)

# Zubereitung

Puderzucker, Zitronenschale und die butter schaumig rühren und dann das Eigelb unterrühren. Dann mit den Mandeln und dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und für gut 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne werden auf ein Backblech gesetzt. Aus der einen Hälfte der Sterne stecht ihr noch mal einen Kreis. Bei 180° ca. 10 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Die Sterne mit Loch werden mit Puderzucker bestäubt und die anderen Sterne mit Marmelade bestrichen. Dann werden die Lochsterne oben draufgesetzt und in dem Loch noch mit Marmelade gefüllt.



# Ingwerherzen

Zutaten (ergibt ca. 30 Stück)

60 g Butter

60 g Zucker

1 Ei

100 g Mehl

25 g Speisestärke

1/2 Teelöffel Backpulver

1/4 Vanillemark

Prise Salz

1/2 Teelöffel Ingwer

100 g Kuvertüre

10 g Hagelzucker



# Zubereitung

Butter, Zucker und das Ei glattrühren und dann das Mehl, Backpulver und die Stärke dazugeben. Gewürze zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein Blech legen und ca. für 10 Minuten bei 180° backen. Auskühlen lassen und mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen.



# Kokosmakronen



## Zutaten

2 Eiweiss

100 g Zucker

160 g Kokosraspeln

etwas Zitronenschale

# Zubereitung

Die Eiweisse steif schlagen und den Zucker langsam mit vermischen. Der Eischnee muss so steif sein, das man ihn mit einem Messer schneiden kann. Dann werden die Kokosraspeln und die Zitronenschale untergehoben. Mit zwei Esslöffeln werden Häufchen auf das Blech gesetzt und für ca. 30 Minuten bei 160° gebacken. Vom Blech nehmen und abkühlen lassen.



# Orangenstäbchen

## Zutaten

65 g Butter

50 g Puderzucker

50 g Stärkemehl

75 g Mehl

50 g Marzipan

1 Ei

geriebene Schale einer 1/2 Orange

75 g dunkle Kuvertüre

Orangenmarmelade



# Zubereitung

Die Butter mit allen Zutaten , ausser der Marmelade und Kuvertüre, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dann den Teig in einen Spritzbeutel füllen und lange Streifen auf ein Blech spritzen. Für ca. 10 Minuten bei 200° backen. Dann auskühlen lassen und ein Stäbchen mit Orangenmarmelade bestreichen und ein anderes Stäbchen oben draufsetzen. Dann die Stäbchen nehmen und bis zur Hälfte in die aufgelöste Kuvertüre tauchen.



# Butterplätzchen

## Zutaten

125 g Butter

125 g Puderzucker

1 Ei

1 Eigelb

Prise Salz

2 Teelöffel abgeriebene Orangenschale

300 g Mehl

3 Esslöffel Himbeersaft

3 Esslöffel Mohnsamen

125 g Puderzucker



# Zubereitung



Die Butter, Zucker, Eigelb und das Ei zu einer cremigen Masse verrühren. Orangenschalen, Mehl und das Salz unterheben und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig für 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen. Die Plätzchen auf ein Blech legen und 200° ca. 10 Minuten backen.

Puderzucker und Himbeersaft verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Zum Schluss die Mohnsamen drüberstreuen.

# Honigsterne

Zutaten (ca. 25 Stück)

100 g brauner Zucker

65 g Honig

1/2 Päckchen Vanillezucker

65 g Butter

200 g Mehl

2 Esslöffel Milch

1/2 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel Anis

1 Esslöffel Kakao

1/2 Teelöffel Backpulver

100 g dunkle Kuvertüre



# Zubereitung

Zucker, Honig, Vanillezucker, Butter und Milch unter ständigem Rühren erhitzen bis alles verschmolzen ist. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten, ausser der Kuvertüre, zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Sterne ausstechen. Bei 200° für 10-15 Minuten backen. Die Sterne danach durch die aufgelöste Kuvertüre ziehen.



# Cornflakeshäufchen

Zutaten (ca. 35 Stück)

150 g Vollmilchschokolade

100 g Zartbitterschokolade

1 Esslöffel Butter

1/2 Päckchen Vanillezucker

85 g Cornflakes

75 g Kokosraspeln

Puderzucker



# Zubereitung



Die Schokoladen im Wasserbad schmelzen lassen und die Butter, Vanillezucker, Kokosraspeln und die Cornflakes unterrühren. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech setzen und kaltstellen. Nach dem Erkalten reichlich mit Puderzucker bestreuen.

# Gefüllte Datteln

## Zutaten

(ca. 25 Stück)

250 g frische Datteln

100 g Halbbitterkuvertüre

100 g Marzipan

100 g geschälte Mandeln



# Zubereitung



Die Datteln der Länge nach aufschneiden und entkernen und mit dem Marzipan füllen. Die Kuvertüre auf niedriger Temperatur schmelzen lassen und die Datteln einmal durch die Schokolade ziehen. Zum Schluss auf jede Dattel eine Mandel setzen. Trocknen lassen.

# Zimtsterne

## Zutaten

(ca. 35 Stück)

1 Ei

1/2 Päckchen Vanillezucker

1 Teelöffel Zimt

200 g gemahlene Mandeln

20 g Mehl

1 Eiweiss

25 g Puderzucker



# Zubereitung

Den Zucker mit dem Ei, Vanillezucker und dem Zimt schaumig rühren. Die Mandeln unterrühren und das Mehl untermischen.

Der Teig wird zwischen zwei Klarsichtfolien ausgerollt und dann kleine Sterne ausgestochen.

Das Eiweiss steif schlagen und den gesiebelten Puderzucker unterrühren. Die Zimtsterne mit dieser Eiweissglasur bestreichen. Bei 130° für etwas 10 - 15 Minuten backen.



# Zubereitung

## Zutaten

(ca. 30 Stück)

100 g Zuckerrübensirup

75 g Zucker

75 g Butter

1 Ei

1/2 Teelöffel Ingwer, Nelkenpulver, Zimt

1,5 Teelöffel Pottasche

200 g Mehl

Zum Dekorieren:

90 g Puderzucker, 1 Eiweiss

Speisefarbe, Smarties, Zuckerstreusel, etc...



# Zubereitung

Sirup und den Zucker in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Die Butter in der Masse schmelzen lassen. Ei, Gewürze, Pottasche, Mehl nach und nach unterrühren und so lange kneten bis ein schöner Teig entstanden ist. Diesen Teig in Folie wickeln und 12 Stunden kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit verschiedenen Ausstechformen Figuren ausstechen. Die Figuren auf das Backblech setzen und bei 180° für ca. 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit der Puderzucker Glasur bestreichen. Die Glasur kann mit Speisefarbe gefärbt werden. Noch auf die feuchte Glasur die Zuckerstreusel, Smarties, etc... streuen und trocknen lassen.



# Vanillekipferl

## Zutaten

(ca. 35 Stück)

100 g gemahlene Mandeln

1/2 Vanilleschote

65 g Puderzucker

100 g Mehl

100 g kalte Butter

1/2 Päckchen Vanillezucker



# Zubereitung



Mandeln und Vanillemark vermischen und 40 g Puderzucker, Mehl und Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Aus dem Teig kleine Hörnchen formen und diese bei 155° ca. 10-15 Minuten backen. Den Puderzucker sieben und mit dem Vanillezucker mischen und die noch warmen Kipferl darin wälzen.

# Haferplätzchen

## Zutaten

(ca. 35 Stück)

125 g Butter

50 g Zucker

1 Ei

60 ml Milch

100 g zarte Haferflocken

geriebene Schale einer 1/4 Orange

150 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

60 g gehackte Haselnüsse



# Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren und dann das Ei unterrühren. Die Milch, Haferflocken, Orangenschale, Mehl und das Backpulver nach und nach unterrühren und ganz zuletzt die Haselnüsse hinzugeben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech legen, so das ein Abstand von ca. 3 cm ist. Die Plätzchen werden bei 180° ca. für 15 Minuten gebacken. Auf einem Gitter auskühlen lassen



# Weihnachtstee

2 Teelöffel schwarzer Tee

1 Zimtstange

1 Mandarine

1 Teelöffel Nelken

1 Sternanis

etwas Kardamompulver

1 Teelöffel Pfefferkörner

1 Liter Wasser

Honig nach Belieben



Die Mandarine kleinschneiden und mit den restlichen Zutaten in eine Kanne geben und mit dem kochendem Wasser übergiesen. Zugedeckt für 10 Minuten ziehen lassen.



