

Weihnachtsgebäck

Stand 1. Oktober 2021

Anis-Plätzchen

4 Eier
280 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Tl gemahlener Anis

1. Eier, Puderzucker und Vanillezucker cremartig schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke unterrühren.
2. Backblech fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Kleine Häufchen auf das Blech setzen und über Nacht an einem warmen Ort trocknen lassen.
3. Am anderen Tag bei 175 Grad backen, bis die Plätzchen etwas Farbe haben.

Bärentatzen

Teig:
3 Eier
500 g gemahlene Mandeln
500 g Zucker
125 g feingeriebene Vollmilchschokolade
125 g feingeriebene Halbbitterschokolade
1 Tl Zimt
1 El Kakao

Verzierung:

Zucker

Besonderes Werkzeug:

Bärentatzen-Holzmodel

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Am schnellsten gehts in der Küchenmaschine mit Knethaken. Teig in Alufolie einpacken und im Kühlschrank mindestens eine Stunde hart werden lassen (*In zwei Portionen aufteilen*).
2. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, in Zucker wälzen und in die Holzform drücken. Geformte Bärentatzen aus der Form klopfen, auf ein Backblech legen und über Nacht trocknen lassen, dann erst backen.
3. 10 Minuten auf der unteren Backofenschiene bei 180 Grad backen.

Dattel-Makronen

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker

250 g ganze Mandeln
300 g Datteln
Backoblaten

1. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillezucker unterrühren.
2. Datteln und Mandeln klein schneiden und unter die Eiweißmasse heben.
3. Oblaten auf ein Backblech legen, Teighäufchen darauf spritzen und bei 175 Grad backen.

Haselnussplätzchen

Für den Teig:

4 Eiweiß
250 g Puderzucker
250 g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:

1 Paket kleine Backoblaten
ganze Haselnüsse zum Verzieren

Die 4 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker und gemahlene Nüsse unter den Eischnee heben. Mit 2 Teelöffeln aus dem Teig kleine Häufchen formen und auf die auf dem Backblech verteilten Backoblaten setzen. Zum Verzieren jeweils eine Haselnuss auf die Plätzchen legen und leicht andrücken. Ca. 25 Minuten bei 175 Grad (Elektroherd) auf mittlerer Schiene backen.

Heidesand

Für ca. 35 Stück:

100 g weiche Butter
50 g Puderzucker
25 g Marzipan-Rohmasse
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
125 g Mehl
1 Eigelb
3–4 EL Zucker

1. Butter, Puderzucker, Marzipan, Vanillezucker mit der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Das Mehl darübersieben und gut unterkneten. Eine Rolle mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen und diese am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Eigelb verquirlen und die Teigrolle damit bestreichen. Die Rolle gleichmäßig in dem ausgestreuten Zucker rollen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Heißluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) 10–15 Min. backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Kleine Spitzbuben

Für den Teig:

400 g Mehl
200 g Butter
3 Eigelbe
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
50 g gemahlene Haselnüsse

Für die Füllung:

1/2 Tasse Erdbeermarmelade
Saft von 1 Zitrone
1/2 Tasse Puderzucker

1. Das Mehl auf ein Brett sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Eigelbe, den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die gemahlene Nüsse in die Mitte geben und alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier eingewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200 Grad (Elektroherd) vorheizen. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Plätzchen und Ringe in gleicher Anzahl von 3 1/2,cm Durchmesser ausstechen.
3. Plätzchen und Ringe auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Die Plätzchen vorsichtig mit einem Messer vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Die Marmelade mit dem Zitronensaft verrühren. Die Ringe mit dem Puderzucker bestäuben. Die runden Plätzchen mit der Marmelade bestreichen und jeweils 1 Ring daraufsetzen.

Kokosmakronen

Teig:

200 g Kokosraspel
4 Eiweiß
250 g Puderzucker
200 g Marzipanrohmasse
abgeriebene Schale einer Zitrone
2 El Rum
1/2 Tasse Zucker
dunkle Kuvertüre

20 Minuten im geöffneten Backofen bei 100 Grad trocknen lassen. Dann bei 150 Grad 20 Minuten backen.

Mini-Mandelhörnchen

Für ca. 30 Stück:

1 Ei
200 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
1 TL Zimtpulver

6 Tropfen Bittermandel-Aroma

2 EL Mehl

1 EL Milch

50 g Mandelblättchen

100 g Zartbitter-Kuvertüre

1. Ei trennen. Marzipan, Puderzucker, Zimt, Bittermandel-Aroma und Eiweiß zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl unterkneten. In einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Ca. 4 cm lange Hörnchen mit großem Abstand darauf spritzen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen. Die Hörnchen damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
3. Die Mandelhörnchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Heißluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) 12–15 Minuten backen und anschließend auf Kuchengittern gut abkühlen lassen.
4. Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Hörnchen mit den Enden hineintauchen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten

Nussstangen

100 g Mehl

50 g Zucker

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g Butter

2 Tropfen Bittermandelöl

100 g dunkle Kuvertüre

1. Mehl, Zucker und Nüsse auf eine Arbeitsfläche geben. Butter in Flöckchen darauf verteilen und das Mandelaroma zufügen. Mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Teig 30 Minuten kühl stellen.
2. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rollen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.
3. Bei 175 Grad backen.

Spritzgebäck

Für den Teig:

300 g Margarine oder Butter

100 g Puderzucker

2 Päckchen Vanillinzucker

1/2 Tl Salz

abgeriebene Schale 1 Zitrone, unbehandelt, oder 1 Beutel Citro-back

2 Eier

400 g Mehl

1 gehäufter Tl Backpulver

Außerdem:

Fett für das Blech

150 g Kuvertüre zum Verzieren

1. Das weiche Fett schaumig rühren. Gesiebten Puderzucker nach und nach zufügen. Gewürz-
zutaten und Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein gefettetes Backblech S-Formen,
Kränze oder andere Figuren spritzen.
3. Im vorgeheizten Backofen etwa 12 Minuten bei 180 Grad goldgelb backen.
4. Spritzgebäck abkühlen lassen und nach Belieben zur Hälfte in aufgelöste Kuvertüre tauchen.

Vanillekipferl

Für den Teig:

250 g Mehl

180 g Butter

100 g gemahlene Haselnüsse

1 Eigelb

Außerdem:

100 g Puderzucker

2 Päckchen Vanillinzucker

1. Die Zutaten für den Teig (bis auf die Haselnüsse) rasch verarbeiten. Dann die Haselnüsse
unterrühren. Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Anschließend kleine Kipferl
formen und auf ein eingefettetes Backblech legen.
2. Die Kipferl auf der mittleren Schiene bei ca. 180 Grad (Elektroherd) 10 Minuten backen.
Vom Blech nehmen und noch heiß in einem Gemisch aus Vanillinzucker und Puderzucker
wälzen.

Anmerkung. Evtl. an den Teig etwas Zucker geben.

Vanillekipferl (Variante)

250 g Margarine

120 g Zucker

250 g Mehl

70 g Nüsse oder Mandeln

2 Eigelb

Vanillezucker (zum Bestreuen)

1 Teelöffel Zitronensaft

1 Prise Salz

Margarine, Zucker, Eigelb und Gewürze schaumig rühren. Nüsse und Mehl unterrühren. Mit
Spritzbeutel Kipferl formen und bei 200 Grad ca. 5 Minuten backen.
Plätzchen noch auf dem heißen Blech mit dem Vanillezucker bestreuen.

Vanille-Walnuss-Kipferl

Für Diabetiker

Für ca. 30 Stück:

50 g Walnusskerne

1 Vanilleschote
100 g weiche Butter
80 g Diabetikersüße
125 g Mehl
1 Prise Salz
1 Eigelb

1. Die Walnüsse fein mahlen. Die Vanilleschote längs einritzen und vorsichtig das Mark herauschaben.
2. Die Butter mit 50 g Diabetikersüße mit dem Handrührer weißcremig rühren. Nüsse, Mehl, Salz, Hälfte Vanillemark und das Eigelb zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig fest in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.
3. 30 g Diabetikersüße und das restliche Vanillemark miteinander vermischen. Den Teig in etwa kirschgroße Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 8 cm langen Hörnchen formen.
4. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Die Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Heißluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen.
5. Nur wenige Minuten abkühlen lassen und die Vanillekipferl noch warm mit der Mischung aus Vanille und Diabetikersüße bestäuben. Die Kipferl auf Kuchengittern vollständig abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten.

Zimtsterne mit Zitronenglasur

Für etwa 60 Stück:

Teig:

200 g Marzipanrohmasse
3 Eiweiß
300 g Puderzucker
100 g Zucker
4 Tl Zimt
200 g gemahlene Haselnusskerne
200 g gemahlene Mandeln

Glasur:

180 g Puderzucker
1 Tl Zitronensaft
1 Eiweiß

1. Marzipanrohmasse mit einem Eiweiß verkneten. Puderzucker, Zucker und Zimt und das übrige Eiweiß darunterkneten. Haselnüsse und 100 g Mandeln dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Arbeitsfläche mit den übrigen Mandeln bestreuen. Den Teig darauf knapp 1 cm dick ausrollen und Sterne (5 cm Durchmesser) dicht an dicht ausstechen. Backbleche mit Backpapier belegen und die Zimtsterne daraufsetzen. Den übrigen Teig noch einmal zusammenkneten und weitere Sterne ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist.

- 3.** Puderzucker mit Zitronensaft und so viel Eiweiß verrühren, dass eine glatte, dickflüssige Glasur entsteht. Die Zimtsterne damit bestreichen.
- 4.** Auf der zweiten Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 150–175 Grad (Umluft 130–150 Grad) backen, bis die Glasur leicht gebräunt ist (10–12 Minuten). Mit dem Papier vom Blech ziehen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.