

CHRISTINA RICHON

WEIHNACHTS- PLÄTZCHEN

KÜCHENRATGEBER

Himmlisch lecker und bezaubernd süß



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Naturdeko

- 4 Tricks aus der Kekskiste
- 5 Teig verarbeiten
- 6 Formen und Helfer
- 7 Zum Verschenken
- 64 Last-Minute-Rezepte

Umschlagklappe hinten:

Backtricks

Glossar

8 FRUCHTIG BUNT

- 10 Aprikosen-Rosmarin-Plätzchen
- 12 Kirsch-Zimt-Würfel
- 13 Lime-Bars
- 14 Passionsfrucht-Bären
- 15 Arrak-Ananas-Kristalle
- 16 Frucht-Kokos-Hütchen
- 18 Kumquat-Sterne
- 20 Lebkuchen-Zwieback

22 MIT SCHOKOLADE & NÜSSEN

- 24 Espresso-Kokos-Küsse
- 25 Weihnachtsscherben
- 26 Trüffel-Quadrate
- 28 Cashew-Karamell-Herzen
- 30 Mandelknusperchen
- 31 Mandel-Kokos-Bällchen
- 32 Gefüllte Spekulatius
- 34 Schoko-Plätzchen
- 35 Gewürzschnecken
- 36 Zebraplätzchen

38 GELIEBTE KLASSIKER

- 40 Spitzbuben
- 42 Magenbrot
- 43 Knusper-Brezelchen
- 44 Amaretti
- 46 Kokosmakronen
- 48 Vanillekipferl
- 49 Zimtsterne

50 FEIN & BESONDERS

- 52 Ricotta-Polenta-Baci
- 54 Pistazien-Sablés
- 55 Feigen-Macadamia-Tropfen
- 56 Engelsaugen mit Pinienkernen
- 57 Kardamom-Doppeldecker
- 58 Matcha-Beerentatzen
- 60 Register
- 62 Impressum



FORMEN UND HELFER

Den Teig ausrollen, ausstechen oder in kleine Förmchen füllen – das ist das tägliche Brot in der Weihnachtsbäckerei. Lassen Sie sich helfen!



MINI-BACKFORMEN

Silikonförmchen eignen sich besonders gut, weil man den Teig perfekt hinein und wieder heraus bekommt. Ein zusätzliches Einfetten ist nicht nötig. Falls Sie im Haushaltswarengeschäft nicht fündig werden, sind Internet-Shops eine gute Alternative. Die Formen mit Spülmittel und Wasser reinigen, in der Spülmaschine verlieren sie ihre Antihaft-Beschichtung. Alternativ können Sie kleines Gebäck in Papierförmchen und Pralinenkapseln aus Alu backen. Darin trocknet es nicht so schnell aus.

AUSSTECHE

Es gibt sie in jedem nur denkbaren Motiv. Für einige, die man aufstellen möchte (z. B. Tannenbaum, Nikolaus oder Schneemann), gibt es sogar Ständerausstecher. Ausstecher aus Metall sind stabil und stechen dank scharfer Kanten perfekt aus. Kinder nehmen besser die aus Kunststoff, deren leicht abgerundete Formen tun beim Andrücken nicht weh. Für Terrassen- oder Stapel-Kekse eignen sich Sets mit verschiedenen Größen vom selben Motiv. Das Prägen von Motiven gelingt mit Stempeln und variablen Buchstabenpräsesets.

AUSROLLHILFEN

Eine Silikonmatte ist rutschfest, und der Teig klebt nicht an. Sie kann statt Backpapier benutzt werden. Gleichmäßig dick wird der Teig, wenn man ihn zwischen Teighölzchen ausrollt. Die Hölzchen gibt es in verschiedenen Dicken im Handel.

ZUM VERSCHENKEN

Milde Gaben zum Vernaschen, liebevoll zubereitet, sind ein originelles Geschenk und versüßen die Freundschaft!

FLASCHENPOST MIT COOKIE-MISCHUNG

Eine saubere 1-l-Milchflasche füllen mit: 140 g Rohrzucker, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker, 1 Prise Salz, 40 g Kakaopulver, 100 g fein gehackten Walnusskernen, 150 g fein gehackter Orangen-Bitterschokolade, 175 g Mehl und 2 TL Backpulver. Rezept an der Flasche befestigen: Diese Zutaten mit 175 g weicher Butter und 2 Eiern zu einem Teig rühren. Mit zwei Teelöffeln ca. 70 Cookies auf Bleche setzen und bei 180° ca. 14 Min. backen.

TASSENPLÄTZCHEN

Für das Ausstechen einer Tasse als Motiv, bietet der Handel verschiedene Ausstechformen an. Einfach ein Rezept aus diesem Buch aussuchen (am besten mit Mürbeteig, z. B. Cashew-Karamell-Herzen, siehe S. 28). Den Teig ausrollen und die Teigplatte 15 Min. tiefkühlen, so bekommen die Plätzchen eine perfekte Kontur. Dann ausstechen und wie im Rezept angegeben belegen und backen.

TEEBEUTEL-KEKSE

Für ein Geschenk an Teefans deren Lieblingstee kaufen. Für das süße Etwas zum Tee den Spitzbuckenteig (siehe S. 40) zubereiten. Einen Teebeutel als Schablone verwenden. Mit einem scharfen Messer die Kekse ausschneiden, die Ecken oben wie bei einem Teebeutel umlegen und ein Loch stechen. Kekse backen, das untere Drittel in flüssige Kuvertüre tauchen. Wenn die Kuvertüre getrocknet ist, Fädchen durch die Löcher ziehen.





PASSIONSFRUCHT-BÄREN

350 g Mehl | 60 g Kokosmilchpulver (Asienladen) | 290 g kalte Butter | 120 g Zucker | 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker | 1 Eiweiß | Salz | 4 EL Sahne | 2–3 Passionsfrüchte | 200 g Puderzucker | Mehl zum Arbeiten | Bären-Ausstechform

Echte Lieblinge!

Für ca. 80 Stück | 25 Min. Zubereitung | 1 Std. Kühlen | 8 Min. Backen pro Blech
Pro Stück ca. 65 kcal, 1 g EW, 3 g F, 7 g KH

1 Das Mehl mit dem Kokosmilchpulver in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Auf dem Rand 250 g Butter in kleinen Flöckchen, Zucker und Vanillezucker verteilen. Das Eiweiß, 1 Prise Salz und die Sahne in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem

glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Guss die Passionsfrüchte halbieren und das Mark mit einem Löffel auslösen. 4 EL Fruchtmarmelade mit den Kernen, der restlichen Butter und Puderzucker in einem Topf verrühren. Schwach erhitzen, bis eine streichfähige Masse entsteht.

3 Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Nach und nach daraus Bären ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4 Die Bären im Ofen (Mitte) in 7–8 Min. hellgelb backen. Dann sofort den Guss aufstreichen. Bären auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.



ARRAK-ANANAS-KRISTALLE

200 g Mehl | 120 g kalte Butter | 70 g Zucker |
2 Eigelb | Salz | 2 TL frisch geriebener Ingwer |
4 EL Ananaskonfitüre | 50 g Puderzucker |
4 TL Arrak-Aroma | 1–2 EL Ananassaft |
Ausstechform (ca. 6 cm Ø; z. B. Eiskristall)

Braucht etwas Zeit

Für ca. 50 Stück | 50 Min. Zubereitung |
7 Std. Ruhen | 7 Min. Backen pro Blech
Pro Stück ca. 45 kcal, 1 g EW, 2 g F, 6 g KH

1 Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Eigelbe, 1 Prise Salz und Ingwer in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Den Backofen auf 200° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 6–7 Min. hellgelb backen. Gebackene Eiskristalle zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

3 Die Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Dünn auf die Plätzchen streichen und 3 Std. trocknen lassen. Puderzucker mit Aroma und wenig Ananassaft glatt rühren. Auf die Sterne streichen und ca. 3 Std. trocknen lassen.

TIPP

Arrak-Aroma finden Sie in kleinen Fläschchen bei den Backzutaten. Es ist sehr speziell und kann durch Rum-Aroma ersetzt werden.

CASHEW-KARAMELL-HERZEN

Salz auf süßem Gebäck? Sie werden staunen, die Salzflöckchen geben mit ihrer Würze den Plätzchen eine ganz besondere Note.

60 g Zucker
40 g Cashewkerne
180 g Mehl
Salz
2 EL brauner Rohrzucker
2 Päckchen
Bourbon-Vanillezucker
60 g Sahne
120 g kalte Butter
etwas Fleur de Sel
2 EL Milch
Ausstecher in Herzform

Mit Fleur de Sel

Für ca. 60 Stück |
25 Min. Zubereitung |
30 Min. Kühlen |
12 Min. Backen pro Blech
Pro Stück ca. 40 kcal,
0 g EW, 2 g F, 4 g KH

1 Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und goldgelb karamellisieren lassen. Die Cashewkerne darin schwenken und alles auf ein doppelt gefaltetes Backpapier gießen. Die Karamellmasse vollständig abkühlen lassen.

2 Das Mehl in eine Schüssel sieben, 1 Prise Salz, Rohrzucker und Vanillezucker untermischen, Sahne und die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und alles mit der Hand oder mit den Knet-haken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten (oder in der Küchenmaschine verarbeiten). Für 30 Min. kalt stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

3 Den erkalteten Nusskaramell in der Küchenmaschine oder mit einem scharfen Messer klein hacken. Ungefähr 4 kräftige Prisen Fleur de Sel untermischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl portionsweise ca. 3 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Die Herzen auf das Blech legen, mit Milch bestreichen und die Karamell-Mischung daraufstreuen.

4 Die Karamell-Herzen im Ofen (Mitte) ca. 10 – 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

TIPP

Für Maronen-Herzen einfach die Cashewkerne durch 60 g gegerate Esskastanien (Fertigprodukt) ersetzen. Diese vor dem Karamellisieren grob hacken.





PISTAZIEN-SABLÉS

280 g Mehl | 80 g Puderzucker | Salz | 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker | fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone | 220 g weiche Butter | 2 Eiweiß | 80 g grob gehackte Pistazienkerne | 80 g getrocknete Cranberrys | 3 EL zerstoßene rosa Pfefferbeeren | etwas Zucker zum Wälzen

Ein echter Hingucker

Für ca. 60 Stück | 20 Min. Zubereitung | 1 Std. Kühlen | 12 Min. Backen pro Blech
Pro Stück ca. 65 kcal, 1 g EW, 4 g F, 6 g KH

1 Mehl, Puderzucker, 2 Prisen Salz, Vanillezucker und Zitronenschale in eine große Schüssel geben. Die Butter in kleine Flöckchen schneiden und darüber verteilen. Die Eiweiße, Pistazienkerne und Cranberrys dazugeben. Alles mit den Händen zu einem glatten, weichen Teig kneten.

2 Den Teig in zwei Hälften teilen und jede zu einer Rolle formen. Diese Rollen in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. ins Tiefkühlgerät legen.

3 Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Den Teig aus den Folien lösen. Die Pfefferbeeren mit etwas Zucker in einer flachen Schale mischen. Die Rollen darin rundum wälzen und den Belag leicht andrücken. Die Rollen mit einem scharfen Messer in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen ca. 12 Min. backen. Die Sablés sollen dabei hell bleiben. Die fertigen Kekse aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.



FEIGEN-MACADAMIA-TROPFEN

300 g Mehl | 180 g kalte Butter | 120 g Zucker |
3 Eigelb | Chilipulver | 200 g getrocknete
Feigen | ¼ l Schwarzer Johannisbeer-Saft |
4 Gewürznelken | 2 Sternanis | 1 Zimtstange |
150 g gesalzene Macadamianüsse | tropfen-
förmige Ausstechform (ca. 8 cm lang)

Mit einem Hauch Chili

Für ca. 50 Stück | 50 Min. Zubereitung |
1 Std. Kühlen | 10 Min. Backen pro Blech
Pro Stück ca. 95 kcal, 1 g EW, 6 g F, 10 g KH

1 Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Eigelbe und einige Prisen Chilipulver in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Feigen klein würfeln. Den Saft mit den Gewürzen 3 Min. sprudelnd kochen, dann zugedeckt abseits vom Herd 10 Min. ziehen lassen. Nelken entfernen. Feigen im Saft zugedeckt 10 Min. köcheln, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Restliche Gewürze entfernen und die Masse glatt rühren.

3 Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig portionsweise auf etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Tropfen aus der Platte stechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Feigenpaste auf die Plätzchen streichen. Die Nüsse grob hacken und auf die Paste streuen.

4 Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in 8–10 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.



SÜSS DUFTENDE WEIHNACHTSZEIT

Schneeflocken tanzen vor dem Fenster, drinnen ist es wohligh warm, und der Tee dampft im Becher. Eine bunte Mischung aus Lieblingsplätzchen und verführerischen Neuentdeckungen steht bereit, vernascht zu werden. Der Dank für die kleinen Prachtstücke sind strahlende Augen und zufriedenes Knuspern.

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

So einfach geht's: Alle wichtigen Handgriffe in Step-Fotos

Großer Auftritt: Plätzchen als bezaubernde Geschenke



Mit **kostenloser App** zum Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-3434-9



9 783833 834349



PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]

www.gu.de

GU