

FRANZISKA SCHWEIGER

*Die Alle Jahre wieder
Zimtstern & Vanilleduft*

Weihnachts- Bäckerei





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.

- 6 Mein kleines Weihnachtswunder
- 8 Es duftet nach Weihnachten
- 10 Schoko, Nuss und Mandelkern ...



12

Ausgerollt und ausgestochen

Mürbeteig formen und verzieren – da kommt Weihnachtsstimmung auf! Und beim Naschen erlebt man Überraschungen wie beim Geschenkeauspacken unter dem Christbaum.

40

Feines aus der Tülle

Busserl, Krapferl, Macarons: So locker kann es in der Adventsbackstube zugehen. Kein Wunder, dass bei diesen süßen Verführern alle um den Plätzchenteller schleichen ...

68

Von Hand geformt

Alle Wünsche werden wahr: Der Ofen zaubert goldene Taler hervor, auf dem Tisch liegen Schleifen zum Vernaschen – und in der Küche duftet es nach warmen Vanillekipferln.

86

Gerührt und geknetet

Der Heilige Abend naht, alle machen sich fein: das Früchtebrot mit einem neuen Mantel, die Lebkuchen mit einem glänzenden Schokokleid und der Gugelhupf? Mit edlem Zimtparfum!

122

Der feine Rest vom Fest

Nach den Feiertagen ist noch Gebäck übrig? Wunderbar! Dann wird daraus im Nu eine köstliche Mousse au Chocolat mit Makronen oder ein Zimtstern-Knusper-Crunchy!

- 126 Register
- 128 Impressum



Es duftet nach Weihnachten

GEWÜRZE SIND WIE GESCHENKE: IN IHREM INNEREN
VERBIRGT SICH EIN SCHATZ, VON DER NATUR UMHÜLLT.
WENN MAN SIE ÖFFNET, NIMMT MAN IHR GEHEIMNIS
WAHR: EINEN WOHLRIECHENDEN, WÄRMENDEN DUFT!



Pimentkörner

Christoph Kolumbus entdeckte den Piment in Amerika. Die Körner lassen sich so leicht mörsern wie Pfeffer. Sie schmecken aber nicht scharf, sondern nach Muskatnuss, Zimt und Nelken. Deshalb nannte man Piment früher »Allgewürz«.

Tahiti-Vanille

Vanilleschoten sind die Früchte einer Kletterorchidee. Tahiti-Vanille ist eine eigene Sorte. Ihr Aroma zeichnet sich durch blumige Noten aus, die durch Zucker und Butter besonders zum Tragen kommen.



Gewürznelken

Gewürznelken kaufe ich immer im Ganzen. Ihr ätherisches Öl ist sehr flüchtig. Deshalb mörserne ich sie meist erst kurz vor Gebrauch und gebe die Menge durch ein feines Sieb zum Teig.

Rosa Pfefferkörner

... sind im botanischen Sinne kein Pfeffer. Ihr ätherisches Öl ist vielschichtig – es enthält sogar eine Spur Zucker. Hinzu kommen Blütennoten und ein Hauch Eukalyptus. Kein Wunder, dass die Beeren gut mit Schokolade harmonieren!



Mein Lebkuchengewürz

Zutaten: 2 g Sternaniszipfeln, 1 g Anissamen, 1 g Korianderkörner, 1 ½ g Kardamomkapseln, 1 g Fenchelsamen, 1 g Gewürznelken, ½ g Pimentkörner, ½ g Muskatblüte (Macis), 2 Prisen frisch geriebene Muskatnuss, 2 g Ingwerpulver, 6 g Zimtpulver

Zubereitung: Gewürze abwiegen (Digitalwaage!). Die ganzen Gewürze im Mörser fein mahlen (am besten getrennt, dann geht es einfacher), in einer Schüssel mischen und nochmals fein sieben. Zuletzt Muskatnuss, Ingwer und Zimt dazugeben. Das Lebkuchengewürz luftdicht verschließen und kühl und dunkel aufbewahren. Am besten nur kleine Mengen zubereiten, damit sich die feinen ätherischen Gewürzaromen nicht so schnell verflüchtigen.



Kardamomkapseln

Kardamom zählt botanisch zu den Ingwertgewächsen. Im Orient kauft man ihn immer im Ganzen. So mache ich das auch gern und mörsere die Kapseln ganz frisch.



Makronentartelettes mit Lemon Curd

WIE GOLDENE JUWELEN FUNKELN DIE KLEINEN TARTELETTES AUF DER KAFFEETAFEL. UND WER SICH IMMER SCHON GEFRAGT HAT, WARUM DIE ENGLÄNDER IHR LEMON CURD SO LIEBEN, MUSS DIESE PLÄTZCHEN NUR PROBIEREN ...

Für den Teig

250 g Mehl
1 TL gemahlener Kardamom
je ¼ TL Zimtpulver und frisch
geriebene Muskatnuss
80 g Puderzucker
1 Eigelb • 140 g kalte Butter

Für den Teig das Mehl sieben, mit Gewürzen und Puderzucker mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Eigelb hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen rundherum auf dem Mehtrand verteilen und alles rasch verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1–2 Std. kühl stellen.

Für die Marzipanmasse

250 g Marzipanrohmasse
1 Ei • 1 Eigelb
abgeriebene Schale von je
1 unbehandelten Limette und
Zitrone
3 cl Mandellikör (z. B. Amaretto)
40 g gemahlene geschälte Mandeln

Inzwischen für die Marzipanmasse das Marzipan grob zerkleinern und in einer Schüssel mit Ei, Eigelb, Limetten- und Zitronenschale sowie Likör hell aufschlagen. Mandeln unterrühren und die Masse in einen Spritzbeutel (mit kleiner Sterntülle) füllen.

Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dünn

*Was Sie außerdem
brauchen*



*Für die feine Kaffeetafel
★ im Advent*

ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf die Bleche setzen. Mit der Marzipanmasse jeweils außen einen geschlossenen Ring aus kleinen Tupfen aufsetzen. Die Plätzchen im Ofen in 10–12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Für die Füllung in einem kleinen Topf Lemon Curd mit Gelierzucker, Limettensaft und -schale bei mittlerer Hitze zähflüssig einkochen lassen. Die Makronenringe damit füllen und auf Backpapier abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben. Die Tartelettes sind max. 1 Woche haltbar.

Für die Füllung

300 g Lemon Curd
100 Gelierzucker (1:3)
Saft und abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Limette
Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche
runder Ausstecher (ca. 5 cm Ø)

Zubereitung: ca. 1 Std.

Kühlen: 1–2 Std

Backen: 10–12 Min.

Für ca. 30 Stück

Vanillekipferl

nach Großmutter's Art

WENN ES NACH MIR GINGE, HÄTTEN VANILLEKIPFERL IMMER SAISON. ICH BIN FAST SÜCHTIG NACH DIESEN PLÄTZCHEN. DAMIT SIE IM ADVENT BESONDERS GUT SCHMECKEN, SOLLTEN SIE SIE UNBEDINGT MIT SELBST GEMACHTEM VANILLEZUCKER ZUBEREITEN.

Für den Teig

200 g Mehl
70 g Zucker
2 EL Vanillezucker (siehe Tipp)
100 g gemahlene ungeschälte Mandeln
2 Eigelb
150 g kalte Butter

Für die Deko

500 g Vanillezucker zum Wälzen

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung: ca. 45 Min.

Backen: 6–8 Min.

Für ca. 30 Stück

Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für den Teig das Mehl sieben und mit Zucker, Vanillezucker und Mandeln mischen. Auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehrrand verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 3 cm dicken Rollen formen und diese in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Aus den Scheiben zwischen den Händen Kipferl rollen und auf die Bleche setzen. Im Ofen auf Sicht in 6–8 Min. goldgelb backen.

Inzwischen den Vanillezucker auf einer flachen Platte verteilen. Die Kipferl aus dem Ofen nehmen, noch heiß im Vanillezucker wälzen und im Zuckerbad abkühlen lassen. In Blechdosen lagern.



Koriandertaler

mit Kardamom

*DIESE PLÄTZCHENTALER WERDEN EHER GETROCKNET
ALS GEBACKEN. ICH LASSE SIE BEI KLEINER
HITZE IM OFEN LANGSAM KNUSPRIG WERDEN.
DAS ERGEBNIS SIND HIMMLISCH WÜRZIGE
SCHOKOTRÄUME, DIE AM GAUMEN ZERGEHEN!*

Für den Teig

50 g Zartbitterkuvertüre
(mind. 60 % Kakaoanteil)
2 Kardamomkapseln
4 g Korianderkörner
50 g Mehl
50 g gemahlene ungeschälte
Mandeln
50 g weiche Butter • 60 g Zucker
2 kleine Eiweiß (50 g)

Für die Deko

100 g Rohkakaosplitter
(Cru de cacao) oder fein
gehackte Bitterkuvertüre
(70–99 % Kakaoanteil)

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung: ca. 30 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Für 30–35 Stück

Den Backofen auf 165° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für den Teig die Kuvertüre fein reiben. Die Kardamomkapseln und die Korianderkörner im Mörser fein zerreiben und durch ein Sieb geben. Das Mehl sieben und mit Mandeln und geriebener Kuvertüre mischen.

Die weiche Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts hell aufschlagen. Zucker, Gewürze und Eiweiße dazugeben und alles gut unterrühren. Dann die Kuvertüre-Mandel-Mischung dazugeben, alles kurz verrühren und die Masse auf die nur leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Alles mit den Händen rasch zu einem feinen Mürbeteig kneten.

Aus dem Teig mit den Fingern etwa haselnussgroße Kugeln formen und in den Kakaosplittern wälzen. Die fertigen Kugeln auf die Bleche setzen und im Ofen ca. 12 Min. backen, sie zerlaufen dabei etwas. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.



*Mit
Liebe-Tipp*

Dieser Traum aus Schokolade
und Gewürzen ist ein echter
Seelentröster, wenn's draußen
kalt und dunkel ist!



Weihnachtstorte

mit Himbeerkonfitüre

PASSEND ZU DEN FEIERTAGEN TRÄGT DIESE TORTE EIN STERNENKLEID. PATE FÜR DAS REZEPT HAT DIE LINZER TORTE GESTANDEN. KEIN WUNDER, DASS SIE SEIT JAHRHUNDERTEN GELIEBT WIRD, DER FEIN GEWÜRZTE MÜRBETEIG IST EINFACH UNWIDERSTEHLICH!

Für den Teig

- 3 Gewürznelken
(oder 1 Msp. Nelkenpulver)
- 1 Vanilleschote
- 1 Stück Ingwer (ca. 30 g)
- 100 g Mehl • 100 g Zucker
- 210 g gemahlene
ungeschälte Mandeln
- abgeriebene Schale von
¼ unbehandelten Zitrone
- 3 Msp. Zimtpulver
- 2 Eigelb • 210 g kalte Butter

Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig die Nelken im Mörser fein zerreiben und durchsieben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Ingwer schälen und fein reiben.

Das Mehl sieben, mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Vanillemark, Ingwer und Gewürzen mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden, rundherum auf dem Mehtrand verteilen und alles rasch verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, ein Viertel des Teigs in Frischhaltefolie wickeln und bis zur Verwendung

*Was Sie außerdem
brauchen*



*Mit
Liebe-Tipp*

Prima Plätzchen-Ersatz!
In Stücke geschnitten,
hält sich die Tarte in
einer Blechdose bis zu
1 Woche.

kühl stellen. Den restlichen Teig 10–18 mm dick auf wenig Mehl zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen, die Form damit auslegen und einen Rand formen.

Den Tarteboden mit der Konfitüre gleichmäßig dick bestreichen. Dann den kühl gestellten Teig auf der mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher Sterne ausstechen und dekorativ nebeneinander auf die Tarte setzen. Das Eiweiß verquirlen und die Sterne damit bestreichen. Die Tarte im Ofen in 30–35 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Für Füllung und Deko

200 g Himbeerkonfitüre
1 Eiweiß zum Bestreichen

Außerdem

Butter und Mehl für die Form
Mehl und Zucker
für die Arbeitsfläche
Ausstecher in Sternform

Zubereitung: ca. 30 Min.

Backen: 30–35 Min.

Für 1 kleine Tarteform
(ca. 20 cm Ø)



Leise rieselt der Puderzuckerschnee ...

Obwohl es draußen stürmt und schneit, wird's uns ganz warm ums Herz.
In der Küche duftet es köstlich nach Zimt und Vanille: Weihnachten
steht vor der Tür! Und was gibt es Schöneres, als seinen Lieben das
Warten aufs Christkind mit Selbstgebackenem zu versüßen?

Die Münchner Konditorin Franziska Schweiger verrät hier erstmals
ihre Lieblingsrezepte für himmlisches Weihnachtsgebäck:
berühmte Klassiker aus Omas Zeiten und überraschend neue Kreationen.
Mit Liebe gebacken und leicht nachzumachen!

*Mit vielen Tipps für originelle Mitbringsel
und süße Deko-Ideen!*

WG 457 Backen

ISBN 978-3-8338-4179-8



9 783833 484179



€ 16,99 [D]
€ 17,50 [A]

www.gu.de

GU