

KATJA GRAUMANN

MIT LIEBE BACKEN  
& VERPACKEN

# WEIHNACHTEN

BAKE &  
STYLE

G|U



Mit kostenloser App zum  
Sammeln der Rezepte



## ALLE JAHRE WIEDER

Mit Weihnachtsbäckerei bin ich groß geworden – jedes Jahr im Advent wurde bei uns zu Hause ausgiebig gebacken, verziert und probiert. Und jedes Jahr bekamen wir alle eine riesige Dose von unserer Oma, gefüllt mit mindestens neun verschiedenen Kekssorten – wir waren begeistert!

Als Stylistin habe ich heute große Freude daran, mit verschiedenen Materialien zu experimentieren, gebrauchte Gegenstände umzufunktionieren, zu basteln, zu kleben, zu nähen. Und so bin ich der Ansicht:

Weihnachtsplätzchen können auf vielerlei Arten verpackt und verschenkt werden – es muss nicht immer eine Dose sein! Daher finden Sie in diesem Buch so manch neue, kreative Verpackungsidee. Lassen Sie sich überraschen! Ich bin sicher: Auch alle Beschenkten werden diese Weihnachts-Überraschungen lieben!

*Katja Jankuhn*



### MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR BUCH INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



#### 1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihr Buch aus.



#### 2. REZETPBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



#### 3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarktfinder und den Rezept-Planer.

# ADVENT, ADVENT ...

Wie schön, jedes Jahr einen liebevoll gestalteten Adventskalender zu bekommen! Und wie praktisch, wenn er sich aus Materialien basteln lässt, die man schon im Haushalt hat!

## HÜBSCH RECYCELT

Falls Sie keine kleinen Aludosen zu Hause haben, besorgen Sie sich zwölf Dosen in verschiedenen Größen (z.B. Gewürzdosen von Ikea). Sie sind meist im Haushalts- oder Schreibwarenbedarf erhältlich. Zeichnen Sie mit dem Zirkel für diese Dosendeckel passende Kreise auf weißes Papier und schneiden Sie sie dann mit der Silhouetenschere aus.

## FRÖHLICH BESTEMPELT

Schneiden Sie mit dem Cuttermesser aus Radiergummis eigene Stempelmotive (Sterne, Tannen, Mond) und bestempeln Sie damit die Papierkreise. Oder beschriften Sie sie mit einem dicken Stift von Hand. Legen Sie alle Kreise in oder auf die Deckel und kleben Sie sie mit etwas Maskingtape fest. Nach Weihnachten können die Papierkreise wieder entfernt werden und die Dosen ihren gewohnten Job übernehmen.





### FRISCH GEFÜLLT

Die Döschen lassen sich gut mit Schönkram wie Perlen oder Ohrringen füllen, aber auch mit Leckereien wie Bonbons, Schokolade, Marzipankartoffeln oder einer selbst gemachten Weihnachtsgewürzmischung. Und kleinere Keksausstecher passen ebenfalls in die größeren Döschen.

### FEIN AUSGESCHNITTEN

Schneiden Sie Buchstaben und Zahlen nach Lust und Laune aus alten Zeitungen und Magazinen aus und kleben Sie sie auf die weißen Papierkreise. Auch ausgediente Abrisskalenderseiten können hierfür sehr gut verwendet werden.





## 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 Ratgeber zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren, dass

- sämtliche Rezepte dreifach getestet,
- alle Anleitungen und Tipps in der Praxis geprüft und
- durch klar verständliche Texte und Stepfotos einfach umsetzbar sind.

### 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 & EXTRAS

### Umschlagklappe vorne:

Advent, Advent ...

**4** Was Sie brauchen

**64** Pimp your Lebkuchen

### Umschlagklappe hinten:

Talentierte Keksausstecher

Früchtestern im Glas

## REZEPTE & IDEEN

**6** **MÜRBETEIG-PLÄTZCHEN ...**

**8-11** ... und 2 Ideen, wie man süße Schneeflocken und Eulen weihnachtlich eintütet

**12** **STUTENKERLE ...**

**14-17** ... und 2 Vorschläge, wie sich dieses freche Backwerk am besten an den Mann bringen lässt

**18** **HASELNUSSMAKRONEN ...**

**20-23** ... und 2 Anregungen, wie sich kleine Plätzchen stilvoll in Schale werfen können

**24** SPITZBUBEN ...

**26-29** ... und 2 Beispiele, in welchen raffinierten Verpackungen sich diese Weihnachtsklassiker am liebsten verstecken

**30** CHEESECAKE-MUFFINS ...

**32-35** ... und 2 Anleitungen, Verpackungen mit witzigen Illus und Accessoires festlich aufzupeppen

**36** MINI-PANETTONE ...

**38-41** ... und 2 Vorschläge, wie man Gläser oder Pappschachteln zu weihnachtlichen Highlights stylt

**42** SPEKULATIUS-BREZELN ...

**44-47** ... und 2 Möglichkeiten, mit einfachsten Mitteln Überraschungspäckchen zu kreieren

**48** GEWÜRZSCHNECKEN ...

**50-53** ... und 2 Anregungen, wie sich gewöhnliche Verpackungen charmant umfunktionieren oder recyceln lassen

**54** BROWNIES ...

**56-59** ... und 2 Ideen, wie man die süßen Minis ganz groß rausbringt

**60-61** Kopiervorlagen und Bezugsquellen

**62** Impressum





3

**BAKE!**



# HASELNUSSMAKRONEN

---

Perfekt für das Fest der Liebe: Die nussigen Busserl sind verführerisch wie Küsse – einfach himmlisch!

## DAS BRAUCHT MAN:

2 Eiweiß  
Salz  
175 g Zucker  
1 Päckchen Bourbon-  
Vanillezucker  
200 g gemahlene Hasel-  
nüsse  
ca. 45 Haselnusskerne  
Spritzbeutel mit großer  
Lochtülle

---

Für ca. 45 Stück  
30 Min. Zubereitung  
2 Std. Kühlen  
20 Min. Backen pro Blech

**| 1 |** Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat und der Eischnee Spitzen bildet. Die gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterheben.

**| 2 |** Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Makronenmasse in den Spritzbeutel füllen und damit kleine runde Häufchen auf die Bleche spritzen, dabei zwischen den einzelnen Häufchen etwas Abstand lassen. Auf jede Makrone eine Nuss setzen und leicht andrücken. Die Makronen an einem kühlen Platz ca. 2 Std. trocknen lassen.

**| 3 |** Den Backofen auf 150° vorheizen. Die getrockneten Haselnussmakronen nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, mit einer Palette vorsichtig vom Blech heben und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

## TIPP!

---

Statt mit Haselnüssen kann man die Makronen auch mit ganzen oder gehackten Mandeln, Walnusskernhälften, Pekannüssen oder weiteren Nüssen nach Belieben verzieren.

---



# STERNTALER

In diesen festlichen Säckchen scheinen die feinen Makronen frisch vom Himmel gefallen zu sein.

## DAS BRAUCHT MAN:

Bleistift | Radiergummi | Cuttermesser | Stoffstempelkissen (rot, schwarz) | 3 gerissene weiße Stoffstücke (27 × 16 cm) | Nähmaschine | Nähgarn (blau, rot) | Stecknadeln | 3 Cellophantüten (17,3 × 11,5 cm) | Maskingtape | graues Papier (10 × 10 cm) | weißen Acrylmarker | 3 Briefklemmen (30 mm)

**1** | Zeichnen Sie mit dem Bleistift einen Stern auf einen Radiergummi, schneiden Sie mit dem Cuttermesser das Motiv an den Außenlinien ein paar Millimeter ein, den überschüssigen Gummi wegschneiden.

**2** | Färben Sie den Stempel in Rot, danach in Schwarz ein und bestempeln Sie damit die weißen Stoffstücke. Lassen Sie sie trocknen, bevor Sie jeweils eine Längskante des Stoffs (wird die Säckchenöffnung) mit der Nähmaschine im breiten Zickzackstich mit blauem Nähgarn versäubern.

**3** | Falten Sie die Stoffe längs auf die Hälfte, sodass die Sterne auf der Innenseite liegen (siehe Bild unten). Heften Sie mit Stecknadeln die seitliche Naht und steppen Sie sie zusammen. Wenden Sie die Säckchen auf die bedruckte Seite, platzieren Sie die Naht mittig und steppen Sie die untere kurze Seite im Zickzackstich mit rotem oder blauem Garn zu.

**4** | Füllen Sie je 6 Makronen in eine Cellophantüte, kleben Sie diese mit Maskingtape zu. Reißen oder schneiden Sie 3 beschriftete Papierfähnchen. Stecken Sie je 1 Kekstüte in die Säckchen und verschließen Sie sie mit Briefklemme und Fähnchen.



STYLE!





STYLE!

# RABIMMEL RABOMMEL

Die guten ins Töpfchen, die weißen aufs Köpfchen: So fein behütet macht sich der süße Gruß auf den Weg!

**| 1 |** Legen Sie 1 Wollfaden (520 cm) auf die Hälfte, wickeln Sie ihn um den Pomponmaker, lassen Sie am Ende ca. 15 cm Wolle übrig zum Befestigen des Pompons. Schneiden Sie die Wolle entlang der Kante des Pomponmakers auf, ziehen Sie die beiden Ringe auseinander, binden Sie einen Wollfaden um die Mitte des Pompons und verknoten ihn. Ziehen Sie den Pomponmaker ab und verwuscheln Sie den Pompon. Den Vorgang noch zweimal wiederholen.

**| 2 |** Wenn Sie nun die Enden des Wollfadens samt Pompon mit einer Nadel mittig durch den Baking-Cup-Boden ziehen und innen verknoten, entsteht eine Art Mütze. Lochen Sie die Baking Cups an zwei gegenüberliegenden Stellen ca. 5 mm vom oberen Rand entfernt (siehe Bild unten).

**| 3 |** Stecken Sie je 6 Makronen in eine oben gekürzte Cellophantüte, binden Sie diese mit dem Band zu und setzen Sie jede Tüte in ein Zinktöpfchen. Darauf kommt jeweils eine Mütze. Befestigen Sie diese mit dem Goldband, das mit Maskingtape am Boden des Töpfchens festgeklebt wird. An zwei weiteren Stellen wird die Mütze seitlich am Töpfchen festgeklebt und dieses vorne mit einem Goldstern verziert.



BAKE!



# BROWNIES

---

Wer kann den Schokowürfeln schon widerstehen,  
wenn sie so dekorativ funkeln im Dunkeln?

## DAS BRAUCHT MAN:

300 g Zartbitterschokolade  
(oder weiße Schokolade)  
100 g Butter  
200 g gesalzene Maca-  
damianüsse  
100 g Zucker  
5 Eier  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g Mehl

---

Für 1 flache, rechteckige Back-  
form (20 × 25 cm, ca. 42 Stück)  
45 Min. Zubereitung  
20 Min. Backen

**| 1 |** Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen. 150 g Schokolade hacken und mit der Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, dann leicht abkühlen lassen. Die Macadamianüsse grob hacken.

**| 2 |** Zucker, Eier und Schokoladenmischung mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die gemahlene Mandeln und das Mehl mischen und unterrühren, die gehackten Nüsse unterheben. Den Teig in die Backform geben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) 18–20 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen: Die Brownies sind perfekt, wenn der Teig innen noch leicht feucht ist. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

**| 3 |** Inzwischen die übrige Schokolade hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuchenplatte in ca. 3,5 cm große Würfel schneiden. Die Brownies mit der Oberfläche in die Schokolade tauchen und fest werden lassen.

## TIPP!

---

Zur Deko 50 g Puderzucker und 2–3 TL Zitronensaft zum Guss anrühren. In einen Papierspritzbeutel füllen, die Spitze abschneiden und Eiskristalle auf die Brownies malen.

---



# KUSCHEL-OUTFIT

Einfach bestrickend: Etwas Wolle, Faden und Papier –  
schon wird die Cookie-Box zur Herzessache.

## DAS BRAUCHT MAN:

2 Cellophantüten (17,3 × 11,5 cm) |  
Maskingtape | 2 Schachteln  
(z.B. von Tee, ca. 14 × 8 × 8 cm) |  
Packpapier (35 × 26 cm) |  
doppelseitiges Klebeband |  
4 weiße Klebepunkte | Bleistift |  
Radiergummi | Cuttermesser |  
2 weiße Stoffstreifen (3,5 × 6 cm) |  
1 Stempel (Schneeflocke) | Stem-  
pelkissen (schwarz) | Stoffschere |  
2 x altes Strickwerk (z.B. Mütze,  
Kinderrock, ca. 5 × 30 cm) |  
2 x 20 cm weißes Papierband |  
2 Knöpfe (ca. 2 cm Ø) | 2 weiße  
Klebebuchstaben (2,6 cm)

**1** | Füllen Sie je 6 Brownies in eine Cel-  
lophantüte. Stecken Sie diese in jeweils  
1 Schachtel, die Sie mit Packpapier  
einwickeln. Kleben Sie die kurzen Seiten  
unsichtbar mit doppelseitigem Klebeband  
zu und setzen Sie je 1 Klebepunkt darauf.

**2** | Zeichnen Sie mit Bleistift eine Tanne  
auf den Radiergummi, schneiden Sie mit  
dem Cuttermesser den übrigen Gummi am  
Rand weg. Bestempeln Sie die Stoffstreifen  
einmal mit Schneeflocke und einmal mit  
Tanne (Step 1). Kleben Sie je 1 Streifen mit  
doppelseitigem Klebeband auf ein Paket.

**3** | Schneiden Sie mit der Stoffschere von  
einem alten Strickteil 2 Streifen ab, die  
Sie um je 1 Paket winden. Ziehen Sie das  
Papierband zuerst durch beide Enden des  
Strickstreifens, dann durch die Löcher  
eines Knopfs (Step 2). Verknoten Sie das  
Band auf der Knopfrückseite und kleben  
Sie den Anfangsbuchstaben eines Namens  
an das Papierband oder direkt aufs Paket.



STYLE!





## FRÜCHTESTERN IM GLAS

**Backe, backe, Kuchen ...! Mit dieser selbst gemachten Backmischung kann's jeder mal versuchen!**

### **DAS BRAUCHT MAN:**

1 altes Glas mit Deckel (1,25l) | Pappanhänger (6 × 14 cm) | schwarzen Filzstift | ABC-Stempelset | Stempelkissen (schwarz) | weißes Holzrad mit Loch (3 cm Ø) | Zinkstern | Silberkordel

**| 1 |** Auf einem Blech auf Backpapier 125 g braunen Zucker, 1 TL Zimtpulver, abgeriebene Schale von je 1 Bio-Zitrone und Bio-Orange verteilen, ca. 2 Std. trocknen lassen. 300 g Dinkelmehl (Type 630) mit 1 Pck. Backpulver mischen. Nacheinander Zucker- und Mehlmischung,

100 g Zartbitter-Schokotropfen, 50 g getrocknete Cranberries, je 100 g gehackte Nüsse und getrocknete, gewürfelte Aprikosen in das saubere Glas schichten, dabei jede Schicht gut festdrücken.

**| 2 |** Den Rezepttitel vorn auf den Anhänger schreiben, auf die Rückseite wird das vollständige Rezept notiert, das heruntergeladen werden kann (siehe S. 4). Das Holzrad bestempeln, dann samt Stern und Anhänger mit der Silberkordel ans Glas kneten. Nach Belieben noch eine Christbaumkerze festkleben.

# TALENTIERTE KEKSAUSSTECHER

Davon träumen alle Keks- bzw. Plätzchenausstecher:  
endlich mal zu zeigen, was alles in ihnen steckt! Sie sind  
nämlich Tausendsasas und dienen gern als ...

## ... STOFFSIEGEL

Keksausstecher auf eine Stoffstempelfarbe drücken und kleine Baumwollstoffstücke damit bestempeln. Diese beschriften und Packpapierütchen damit zukleben. Daran werden Herzversandtaschenklammern und bunte Bändchen befestigt.

## ... SERVIETTENRINGE

Verschiedene kleine Keksausstecher auf gestreiftes Bäckergergarn auffädeln und mehrmals um zusammengelegte Servietten binden. Dabei kleine Filz- und Holzkugeln mit auffädeln und kleine Schildchen mit den gestempelten Namen der Gäste darauflegen.



### ... GESCHENKANHÄNGER

Modellierfähige Pappmachémasse 5 mm dick ausrollen und mit Plätzchenausstechern Weihnachtsformen ausstechen. Mit einer Kugelschreiberhülle Loch hineinbohren und mit Stempelbuchstaben Weihnachtsgrüße oder Namen in die Motive prägen – dabei ganz wenig Stempelfarbe benutzen, am besten vorher auf Papiertuch stempeln. Zuletzt ein Bändchen durch die Anhänger ziehen.

### ... TISCHDEKO

Aus Büttenpapier mit dem Kreisstanzer ein paar Kreise ausstanzen und jeweils mit goldener Stempelfarbe weihnachtlich bestempeln. Die Papierkreise in kleine Tarteletteförmchen legen, diese als Deko auf die Teller der Gäste setzen und dazu geprägte Goldtannen dekorieren.





## TRADITION MEETS FASHION

Auch Plätzchen & Co. wollen sich zum Fest der Liebe in Schale werfen – vor allem, wenn sie als Geschenk unterm Weihnachtsbaum glänzen sollen.

Deshalb kommen hier die besten Ideen, wie Sie süßen Brezeln, Makronen und Mini-Panettone im Nu ein sensationelles Glamour-Outfit auf den Leib schneiden. Und zu den originellen Verpackungsideen gibt's die Rezepte gleich dazu. Mit Liebe gebacken und verpackt: So werden Plätzchen und Kleingebäck zum idealen Weihnachtsgeschenk.

**BAKE & STYLE: 100% KREATIV UND 100% VON HERZEN**



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln der Rezepte

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-4661-8



9 783833 846618



PEFC  
€ 8,99 [D]  
€ 9,30 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)

**GU**