

TANJA DUSY

WEIHNACHTS-

PLÄTZCHEN

AUS
ALLER
WELT

VON USA
BIS
SCHWEDEN

G|U



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! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. 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:

In der Weihnachtsbäckerei

- 4 Andere Länder – andere Bacsitten
- 6 Plätzchen aus Mürbeteig
- 7 Ein Teig – viele Möglichkeiten
- 64 Prost, Skål, Cheers!

Umschlagklappe hinten:

Ein Teig geht um die Welt
Auf die Plätzchen ...

8 KLASSIKER AUS DER HEIMAT

- 10 Kokosmakronen
- 13 Spitzbuben
- 14 Vanillekipferl
- 15 Zimtsterne
- 16 Nugat-Mokka-Tropfen
- 18 Basler Brunli
- 19 Haselnussbällchen
- 21 Wiener Herzoginnen-Plätzchen
- 22 Basler Leckerli



24 NORDISCHE ZUCKERSTÜCKCHEN

- 26 Russische Kólachki
- 28 Schwedische Zimtschnecken
- 29 Zuckerschleifen
- 31 Dänische Pfeffernüsse
- 32 Brune Kager
- 34 Schwedische Punschrollen

36 MEDITERRANE WEIHNACHTSGRÜSSE

- 38 Früchte-Cantuccini
- 40 Pinienhörnchen
- 41 Mantecados
- 42 Limoncello-Kugeln
- 43 Französische Nuss-Stangen
- 44 Feigenröllchen

46 CHRISTMAS IN NEW YORK

- 48 Brownie-Tannenbäume
- 50 Peanutbutter-Thumbprints
- 51 Confetti-Cookies
- 52 Schmelzende Schneemänner
- 55 Cranberry-Shortbread
- 56 Snowcaps
- 57 Wedding-Cookies
- 58 Alfajores mit Dulce de leche

- 60 Register
- 62 Impressum







DÄNISCHE PFEFFERNÜSSE

100 g weiche Butter | 100 g brauner Zucker | 1 Ei (Größe L) |
3 EL Sahne | 250 g Mehl | ¼ TL Backpulver | Salz | 2 TL Zim-
tpulver | 1 TL Ingwerpulver | 1 TL gemahlener Kardamom |
⅛ TL gemahlener weißer Pfeffer

Original »Pebernødder«

Für ca. 120 Stück | 25 Min. Zubereitungszeit |
10 Min. Backzeit pro Blech
Pro Stück ca. 20 kcal, 0,3 g E, 1 g F, 2 g KH

- 1** Die Butter in Flöckchen schneiden und mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren. Dabei nach und nach den braunen Zucker unterrühren, bis die Masse luftig-cremig ist. Das Ei und die Sahne dazugeben und weiterrühren.
- 2** Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und Gewürze vermischen und rasch unter die Buttermasse rühren. Backofen auf 200° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen.
- 3** Aus dem Teig vier ca. 2 cm dicke Rollen formen. Diese in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und zu kleinen Kugeln rollen. Mit etwas Abstand auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 8–10 Min. backen.

TIPP

Für noch mehr Pep die gebackenen Pfeffernüsse in weiße Kuvertüre tauchen und mit zerstoßenem rosa Pfeffer bestreuen.



BROWNIE-TANNENBÄUME

Perfektes Outfit für Brownies zur Weihnachtszeit: Diese kleinen Schoko-Tannenbäume sehen zum Anbeißen schön aus. Widerstand zwecklos!

Für die Brownies:

125 g Zartbitter-Schokolade
125 g Butter
2 Eier
150 g Zucker
½ Vanilleschote
75 g Mehl
60 g Mini-Marshmallows

Für die Deko:

1 Eiweiß
125 g Puderzucker
½ Zitrone
grüne Speisefarbe
bunte Zuckerperlen (ersatzweise rote Mini-Schokolinsen)
7 Schoko-Keks-Sticks (z. B. Mikado oder Griesson Choco Sticks)

Außerdem:

quadratische Springform (20 × 20 cm)
Spritzbeutel mit Lochtülle (Größe 2–5)

Oh Browniebaum ...

Für 21 Stück |
45 Min. Zubereitungszeit |
20 Min. Backzeit
Pro Stück ca. 170 kcal,
2 g E, 8 g F, 22 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen, die quadratische Springform mit Backpapier auslegen. Für die Brownies Schokolade in Stücke brechen und Butter in Stücke schneiden, zusammen über dem heißen Wasserbad schmelzen. Inzwischen die Eier in einer großen Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts dicklich cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Schokomasse unter die Eiermischung rühren. Mehl und Marshmallows zügig mit einem Teigschaber unterrühren.

2 Teig in die Backform füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, sodass die Ränder fest sind und der innere Teil noch weich ist. Abkühlen lassen, aus der Form und vom Backpapier lösen. Den Brownie-Kuchen in drei knapp 7 cm breite Streifen schneiden. Daraus je sieben gleich große Dreiecke schneiden (an den Enden bleibt je ein halbes Dreieck zum Naschen übrig).

3 Für die Deko das Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach Puderzucker zugeben. Zitrone auspressen und 1 TL Zitronensaft zum Eischnee geben. 8–10 Min. auf kleinster Stufe cremig glänzend rühren. Mit Speisefarbe einfärben. Ist die Masse zu fest, tröpfchenweise Wasser unterrühren.

4 Die Eiweißglasur in einen Spritzbeutel füllen und die Brownie-Dreiecke damit von oben nach unten wellenförmig überziehen. Mit bunten Zuckerperlen verzieren und vollständig trocknen lassen. Inzwischen die Schoko-Sticks dritteln und je 1 Stick unten als Stamm in die Brownie-Tannenbäume stecken.



SCHMELZENDE SCHNEEMÄNNER

Da geht nicht nur Kindern das Herz auf: Kleine Schneemänner aus Marshmallows, Zuckerschrift und Schokolinsen schmelzen auf diesen Cookies dahin.

Für die Plätzchen:

220 g weiche Butter
150 g brauner Zucker
1 Ei (Größe L)
100 g Rübensirup
250 g Mehl
2 TL Ingwerpulver
1 TL Zimtpulver
¼ TL Nelkenpulver
¼ TL gemahlene Muskatblüte
Salz | ¼ TL Backpulver

Für die Deko:

1 Eiweiß
350 g Puderzucker
½ Zitrone
orange Speisefarbe
32 weiße Marshmallows
dunkle Zuckerschrift (Tube)
rote Mini-Schokolinsen

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
runder Ausstecher (ca. 7 cm Ø)

Zuckersüß

Für ca. 32 Stück |
45 Min. Zubereitungszeit |
3 Std. Kühlzeit |
12 Min. Backzeit pro Blech
Pro Stück ca. 182 kcal,
2 g E, 6 g F, 30 g KH

1 Für die Plätzchen Butter in Stücke schneiden und mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren, dabei nach und nach den Zucker zugeben. Erst das Ei gründlich unterrühren, dann den Rübensirup. Mehl mit Gewürzen, ¼ TL Salz und Backpulver mischen. Mit einem Löffel zügig unter die Buttermasse rühren. Teig zu einer Kugel formen und ca. 3 Std. kühl stellen.

2 Backofen auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier oder -matte auslegen. Plätzchenteig halbieren, eine Hälfte kühl stellen und die andere Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und mit reichlich Abstand auf das Blech legen, bis der Teig verbraucht ist. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Die Kreise im Ofen (Mitte) 10–12 Min. backen, sie sollten hell und weich sein. Die Kekse auf dem Blech abkühlen lassen.

3 Inzwischen für die Deko das Eiweiß mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Zitrone auspressen und 2 TL Zitronensaft zum Eischnee geben. 8–10 Min. auf kleinster Stufe cremig glänzend rühren. 1 EL abnehmen und mit wenig Speisefarbe einfärben, sodass die Masse nicht zu flüssig wird. Je eine Nase auf die Mitte der Marshmallows tupfen. Augen und Mund mit dunkler Zuckerschrift auf tupfen.

4 Übrige Eiweißglasur mit einem Messer auf die Plätzchen streichen. Marshmallows als Köpfe in den noch weichen Guss setzen und leicht andrücken. Schokolinsen als Knöpfe daraufsetzen. Nach dem Trocknen der Glasur nach Belieben mit Zuckerschrift Arme aufmalen.





WELTWEITE WEIHNACHTEN

Himmlicher Duft erfüllt die heimische Küche, und auf dem weihnachtlichen Plätzchenteller stapeln sich die verschiedensten Sorten. Von klassischen Vanillekipferln über mediterrane Limoncello-Kugeln und russische Kolackki bis hin zu leckeren Brownie-Tannenbäumen aus New York: Hier treffen legendäre Klassiker auf göttliche Kreationen aus aller Welt.

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Neues entdecken: Plätzchen aus aller Welt

Immer goldrichtig: Rezepte von klassisch über trendig bis ausgefallen



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-6187-1



9 783833 86187 1

www.gu.de

