

# BACKEN IST

WIE

*Meditation*



*Die besten Weihnachtsplätzchen  
als Geschenk zum  
ausprobieren.*



## Impressum

© 2018 Gabriele Schmidt

Layout: Graphik-Studio Bauersachs, Amorbach

Fotos: Mike Bauersachs, Amorbach – auf Grund  
langjähriger Zusammenarbeit gestiftet.  
Sven Wostl, Miltenberg – aus Freundschaft geschenkt.

Alle Rechte vorbehalten.  
Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Autorin.

# Wertvolle Tipps

Damit es auch wirklich gelingt . . .

## Einkaufen

- Auch wenn Margarine dabei steht, kann Butter verwendet werden und die Plätzchen schmecken noch besser.
- Am besten Deutsche Butter verwenden, denn bei „streichfähiger“ (z.B. irischer) Butter kann es sein, dass der Teig nicht richtig fest wird.
- Generell frisches Bioobst (Zitronen, Orangen etc.) verwenden – keine Päckchenware oder gespritzten Früchte.
- Wenn TL steht, ist immer ein gestrichener TL gemeint.

## Teig herstellen

- Die Rezepte sind so aufgebaut, dass der Knetteig in einer Küchenmaschine hergestellt werden kann. Beim Backen von vielen verschiedenen Sorten macht das durchaus Sinn.
- Bei Knetteig immer kalte Butter, bei Rührteig immer warme Butter verwenden.
- Beim Rührteig immer das Mehl und das Backpulver zum Schluss unterrühren (langsame Stufe). Nüsse, Haferflocken, Rosinen, eingeweichte Trockenfrüchte etc. immer danach unterheben.
- Teig beim Kühlen immer auf ein kleines Tellerchen stellen und in Folie wickeln. Am besten mit einem Aufkleber den Namen des Plätzchens drauf schreiben.
- Keinen Stress, wenn die Teige länger kühl stehen, da passiert nichts. Einfach noch mal durchkneten, dann lässt er sich wieder gut ausrollen.
- Alle Teige, die im Rezept Mandeln oder Nüssen stehen haben bitte ganz vorsichtig ausrollen und öfters das Nudelholz einmehlen, denn sie kleben leicht an.
- Das Backblech immer mit Backpapier auslegen (außer bei Nussstäbchen).

## Backen

- Das gebrauchte Backpapier kann aufgehoben werden – eignet sich zum Ablegen der getauchten oder bestrichenen Plätzchen.
- Die Plätzchen immer im Blick haben und sich als Anhaltspunkt nach der Uhr richten.

# *zum Gelingen*

- Da jeder Backofen ein wenig anders backt, gilt jedoch immer der Augenschein, egal ob die Minutenangaben erreicht sind.
- Lieber zu hell als zu dunkel backen, denn die Plätzchen trocknen immer noch nach.
- Biskuitteig ist besser mit Ober- und Unterhitze zu backen; alles andere mit Umluft.
- Wenn die Blechteige (z.B. Erikaplätzchen) weiter verarbeitet werden, dann auf anderes Backblech kippen und Backpapier abziehen.

## Verzieren

- Schokoguss für größere Mengen am besten beim Bäcker kaufen (2,5 kg Stangen oder Platten).
- Schokoguss schmelzen: immer bei leichter Hitze und in einer Blechtasse oder Metallschüssel im Wasserbad. Je feiner die Schokolade schon ist, desto gleichmäßiger wird die geschmolzene Masse.
- Überschüssigen Schokoguss von Plätzchen vorsichtig mit einem Messer entfernen.
- Puderzucker für Guss generell immer sieben.
- Rezepte, in denen Sahne oder frisches Obst verwendet wird, halten sich nur ca. 1-2 Wochen.
- Eischneeplätzchen immer in gut geschlossenen Blechdosen aufbewahren.

## ... und noch was

- Die Zutaten in den Rezepten sind wie ein Fließtext von links nach rechts zu lesen und auch in dieser Reihenfolge (bei dem Gebrauch einer Küchenmaschine) zu verwenden.

# Bierkekse

Knetteig: 100 g Mehl

25 g kernige Haferflocken

½ TL Backpulver

60 g weiche Butter

je 40 g kandierte Kirschen und Orangeat (fein hacken)

125 g Rosinen

60 g Sultaninen

75 g gehackte Haselnusskerne

125 g brauner Rohrzucker

½ TL Orangenschalen-Aroma

½ TL Spekulatius-Gewürz

1 TL lösliches Kaffeepulver

1 Ei

75 ccm dunkles Bier (Schwarzviertler von Faust)

Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf das Blech setzen.

Ca. 15 Min. bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze 170 Grad) backen.



# Cappuccino-Spekulatius-Sterne

Knetteig: 2 Portionsbeutel Cappuccino-Pulver (á 13 g) in 2 EL heißem Wasser auflösen

280 g Mehl

40 g Speisestärke

4 TL Spekulatius-Gewürz

80 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 TL Vanillinzucker

180 g Butter

2 Eigelb

Knetteig herstellen und zum Schluss aufgelöstes Cappuccino-Pulver unterkneten. Teig ca. 1 Std. kühl stellen, ausrollen und 5 mm dicke Sterne (3 cm Durchmesser) ausstechen.

Ca. 8 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Füllung: 100 g Mokka- oder Zartbitterschokolade  
(im Wasserbad auflösen)  
200 g Nougat (im Wasserbad verflüssigen)  
3-4 TL Spekulatiusgewürz

Außerdem: ca. 40 Mokkabohnen

Die Füllung mischen, kurz kaltstellen bis sie spritzfähig ist, dann bis auf einen EL für die Dekoration in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und auf die Hälfte der Plätzchen spritzen. Zweites Plätzchen darauf und mit der restlichen Creme die Kaffeebohne darauf befestigen.



# Churfrankenplätzchen

Knetteig 1: 160 g Mehl  
50 g Zucker  
½ Ei  
½ TL Backpulver  
½ P Vanillinzucker  
100 g Butter

Knetteig 2: 125 g Mehl  
50 g Zucker  
½ P Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
115 g Butter  
50 g Walnüsse  
½ P Vanillepudding

Ca. 8-10 Min. bei 150 Grad (175 Grad Unter/Oberhitze) backen.

Füllung: Portugieser Weingelee (erhältlich bei Winzern der Region, z.B. Winzerhof Kremer in Großheubach)

Guss: 200 g Puderzucker mit 2-3 EL Portugieser oder Spätburgunder vermischen. Mit Pistazien verzieren.

Tipp: Die Farbe des Gusses sollte Buntsandsteinmäßig aussehen. Falls sie nicht rötlich genug ist, dann ruhig noch ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe dazugeben.



# Mürbchen

## Doppelt gefüllte Mürbchen

Knetteig: 325 g Mehl	1 gestr. TL Backpulver
200 g Margarine	100 g Zucker
1 P Vanillinzucker	1 Ei

Teig ca. 1 Std. kühl stellen und dann mit einer runden Form, jedes zweite Plätzchen mit einem Loch, ausstechen.

Ca. 8-10 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Mit einer sehr aromatischen Marmelade bestreichen.

In das Loch mit einem Teelöffel Schokoguss füllen.

Tipp: etwas säuerliche Marmelade nehmen und mit einem Schuss passendem (je nach dem Obst der Marmelade) Likör oder Schnaps verfeinern.





# Erdnussstangen

## Erdnussstangen

Knetteig: 300 g Mehl	200 g Butter
75 g Zucker	1 P Vanillinzucker
1 Eigelb	1 Prise Salz
½ TL Zimt	etwas geriebene Muskatnuss
etwas gemahlene Kardamom	etwas gemahlene Nelken

Teig 2 Stunden kalt stellen.

Füllung: 50 g brauner Zucker	3 EL Erdnusscreme
150 g ungesalzene Erdnusskerne (hacken), davon	
50 g zum Verzieren wegstellen	

Braunen Zucker bei kleiner Hitze schmelzen, die gehackten Erdnusskerne mit der Erdnusscreme einrühren.

Die Hälfte des Teiges ½ cm dick ausrollen (20 x 15 cm). Die Nusscreme aufstreichen und die zweite Hälfte des Teiges gleichgroß ausrollen und drauflegen. Die Teigplatte halbieren (10 x 15 cm). Dann in 1 cm breite Streifen schneiden und eindrehen.

Ca. 10 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Guss: 100 g Puderzucker	Saft von ½ Orange
-------------------------	-------------------

Stangen mit dem Guss in Streifenmuster überziehen. Die restlichen Erdnüsse (50 g) darüber streuen.

Tipp: Die Teigdecke auf ein Backpapier aufrollen und dann über der Füllung wieder abrollen – geht ganz leicht.



# Freudentränen

Knetteig: 250 g Mehl  
30 g Kakao  
175 g Margarine  
100 g Puderzucker  
1 P Vanillinzucker  
1 Ei  
6 Tr. Rum-Aroma  
1 Msp. Kardamon  
1 Msp. Nelken  
1 Msp. Zimt  
je 2 Tr. Bittermandel und Buttervanille-Aroma

Teig kalt stellen und dann eine Tränenform ausstechen.

Ca. 4-5 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Mit Nougat bestreichen, zusammensetzen und die Spitze nach Belieben in den Schokoguss tauchen.



# Hausfreunde

Knetteig: 175 g Mehl  
75 g Speisestärke  
165 g Butter  
1 Ei  
65 g Zucker  
2 EL Vanillinzucker

Teig 1 Std. kühl stellen, runde Plätzchen (nicht zu dünn) ausstechen.

Ca. 6-8 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Mit Marmelade bestreichen.

200 g Rohmarzipan mit  
150 g Puderzucker kneten

Gleich große runde Marzipanplätzchen ausstechen und auf die Knetteigplätzchen setzen, in Schokoguss tauchen und ½ Walnuss darauf setzen.

Tipp: Ungarische Marillenmarmelade verwenden und mit einem Schuss Barack-Palinka (ungarischer Marillenschnaps) verfeinern.



# *Ingwermürbchen*

## **Ingwermürbchen**

Knetteig: 200 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
100 g Zucker  
1 P Bourbon-Vanillinzucker  
150 g weiche Butter  
2 gestrichene TL gemahlene Ingwer  
1 Prise Salz  
50 g fein gehackten kandierten Ingwer

Außerdem: 50 g Zartbitterschokolade 1 TL Speiseöl

Den Teig in schmale Rollen formen und davon etwa haselnussgroße Portionen abnehmen, Kugeln formen und auf ein Backblech legen. Eine Gabel in Mehl eintauchen und die Kugeln damit jeweils einmal über Kreuz zu einem Gittermuster drücken.

Ca. 10 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad schmelzen. Taler nach Belieben eintauchen oder besprenkeln.



# Leonschnitten

## Leonschnitten nach Susanne

Knetteig: 250 g Mehl  
125 g Margarine  
60 g Zucker  
1 Ei

Füllung: 250 g Butter  
250 g Zucker  
2 Eier  
250 g Mehl  
1 EL Kakao  
1 TL Zimt  
250 g Nüsse

Teig auf ein Backblech streichen und die Füllung darauf verteilen.

Ca. 15 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Guss:

Puderzucker mit Rum- oder Kirschwasser oder Kirschlikör mischen.

Nach dem Trocknen des Gusses in Rauten schneiden.



# Mandarinen- Mandarinen- Herzen

Knetteig: 200 g Mehl  
1 P Vanillinzucker  
1 Msp. gemahlene Zimt  
50 g gemahlene Mandeln  
3 EL Mandarin-Orangensirup (z.B. von Tri Top)

150 g Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Butter

Teig 1 Std. kühl stellen, dann ca. 5 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen.

Ca. 12 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Guss: 1 EL Sirup  
etwas Wasser

200 g Puderzucker

Herzen mit dem Guss bestreichen und den Rand der Herzen mit etwas Zucker bestreuen.

Tipp: statt Wasser beim Guss kann man auch einen kleinen Schuss Mandarinenlikör zugeben.



# Nussschnecken

Knetteig: 250 g Mehl  
50 g Zucker  
125 g Margarine

½ TL Backpulver  
1 P Vanillinzucker  
1 Ei

Füllung: 125 g gem. Haselnüsse  
1 P Vanillinzucker  
2 EL Weinbrand  
100 g Rum-Rosinen (fein hacken)

75 g Zucker  
1 Ei

Zum Würzen: 50 g Zucker mit ½ TL Zimt mischen

Teig in 3 Teile teilen und zu Rechtecken (30 x 25 cm ausrollen). Die Füllung darauf streichen. Jedes Rechteck von der längeren Seite her aufrollen. Alle 3 Stangen über Nacht kalt stellen.

Die harten Rollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und die eine Seite davon in den Zimtzucker drücken. Mit dieser Seite auf das Backblech legen. 1 Eigelb mit etwas Milch verschlagen und auf die Plätzchen streichen.

Ca. 12 Min bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.



# Orangenmonde

Knetteig	250 g Mehl	1 EL Kakao
	1 TL Backpulver	60 g Zucker
	abgeriebene Schale ½ Orange	1 Ei
	125 g weiche Butter	30 g gem. Mandeln

Guss: 200 g Puderzucker 3 EL Orangensaft

Teig ca. 1 Std. kalt stellen, ½ cm dick ausrollen, Monde ausstechen.

Ca. 8-10 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.  
Die Monde mit dem Guss bestreichen.





# Cranberry-Cantucci

Rühr-/Knetteig: 125 g getrocknete Cranberries in 50 ml Weißwein  
2 Stunden einweichen

75 g weiche Butter	100 g brauner Zucker
100 g Zucker	1 P Vanillinzucker
abger. Schale 1 Zitrone	1 Ei
125 g Mehl	1 TL Backpulver
100 g Kokosraspeln	100 g Haferflocken

Außerdem: 2 EL Haferflocken 2 EL Kokosraspeln

Butter geschmeidig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale unter Rühren hinzufügen bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver auf einer niedrigen Stufe unterrühren. Kokosraspeln, Haferflocken und Cranberries auf der Arbeitsfläche verteilen, Rührteig darauf verteilen alles verkneten.

Teig in 3 gleiche große Portionen teilen und daraus 3 Stangen (etwa 35 cm) formen. Beim Formen nicht auf Mehl, sondern auf Haferflocken/Kokosraspelmischung wälzen. Die Teigstangen auf das Backblech legen und im unteren Drittel des Backofens backen.

Ca. 25 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Die Stangen auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, dann in 2-3 cm breite Scheiben schneiden, diese auf dem Backblech verteilen und im ausgeschalteten Ofen noch 20 Min. trocknen lassen.



# Gewürzsch Ritter

## Gewürzsch Ritter vom Blech

Rührteig: 100 g getrocknete Pflaumen 50 g getrocknete Aprikosen  
100 g kandierten Ingwer 125 g weiche Butter  
3 Eier 250 g Zucker  
6 EL Milch 250 g Mehl  
2 TL Backpulver ½ TL Zimt  
2 EL Kakao 250 g Mandelstifte  
je 1 Msp. Nelken, Kardamom und Anis  
1 Prise Muskatnuss und Muskatblüte

Guss: 250 g Puderzucker 2 TL lösliches Kaffeepulver  
evtl. 1 EL Rum 4-5 EL heißes Wasser

Trockenfrüchte und Ingwer fein hacken.

Fett, Eier und Zucker cremig schlagen und Milch unterrühren.

Mehl, Backpulver, gemahlene Gewürze, Trockenfrüchte, Ingwer und Kakao mischen und unterrühren. Den Teig auf das Blech streichen. Die Mandelstifte drüberstreuen und andrücken.

Ca. 20 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.

Nach dem Erkalten den Guss auf dem Kuchen verteilen und gut trocknen lassen. In 4 x 6 cm große Stücke schneiden.



# Nougat-Pastetchen

Rührteig: 60 g weiche Butter  
1 P Vanillinzucker  
evtl. 1 EL Rum  
½ TL Backpulver

50 g Zucker  
1 kleines Ei  
100 g Mehl

Füllung: 400 g Nougatmasse (im Wasserbad verflüssigen)  
100 g eingelegte Amarenakirschen  
200 g Marzipanrohmasse

Außerdem: Puderzucker zum Ausrollen  
Kakao zum Bestäuben

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische Form füllen, so dass der Boden ca. 1 cm mit Teig bedeckt ist.

Ca. 15 Min. bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze 170 Grad) backen.

Nach dem Erkalten den Nougat auf den Teig streichen. Die abgetropften Kirschen im Abstand von 3 cm in den Nougat drücken. Marzipan auf wenig Puderzucker quadratische in Größe der Form ausrollen und auf den Nougat legen.

Mindestens 2 Stunden kühlen. Die Form entfernen und die Plätzchen in 3 bis 4 cm große Quadrate schneiden. Die Pastetchen mit Kakao bestäuben und kühl aufbewahren.



# Paranuss-Whisky-Berge

Rührteig: 150 g getrocknete Feigen (würfeln)  
in 6 EL Whisky über Nacht ziehen lassen  
40 g weiche Butter  
50 g brauner Rohrzucker  
1 großes Ei  
100 g Vollkornmehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Lebkuchengewürz  
175 g Paranusskerne (grob hacken)  
175 g kandierte Ananas (klein schneiden)

Fett, Zucker und Ei cremig schlagen, Mehl, Backpulver und Gewürz mischen und unterrühren. Abgetropfte Feigen, Paranusskerne und Ananas untermischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Berge auf das Blech setzen.

Ca. 15 Min bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze 170 Grad) backen.



# Walnuss-Schoko

## Walnuss-Schoko-Cookies

Rühr/Knetteig: 200 g weiche Butter  
2 EL Honig  
130 g brauner Zucker  
1 P Bourbon-Vanillezucker  
1 Ei  
150 g Mehl  
100 g blütenzarte Haferflocken (Kölln)  
1 Prise Salz  
½ TL Backpulver  
150 g Walnuskerne (grob hacken)  
2 P Schokotröpfchen (á 75 g)

Butter und Honig cremig schlagen; Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und Ei unterrühren. Mehl, Haferflocken, Salz und Backpulver mischen und unterheben.

2/3 der grobgehackten Walnüsse und 100 g Schokotröpfchen zufügen.

Im Abstand von 4-5 cm je 1 TL Teig auf das Blech setzen, rund und flach drücken.

Restliche Nüsse und Schokotröpfchen auf den Cookies verteilen.

Ca. 10 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen.



# Götterschäumchen

4 Eiweiß	1 Spritzer Zitronensaft
200 g Zucker	200 g Pumpernickel (fein gerieben)
1 TL Lebkuchengewürz	200 g gemahlene Haselnüsse

Mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle oder mit Teelöffeln kleine runde Häufchen auf das Backblech setzen.

Ca. 10 Min. bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) backen (müssen auf der Unterseite noch etwas weich sein).

Auf einem Gitter 2 Tage lang trocknen.

Füllung: 150 g Halbbitter-Kuvertüre (schmelzen)  
50 g kandierte Kirschen (hacken)  
3 EL Kirschkonfitüre  
100 g weiche Butter mit  
2 EL Puderzucker schaumig rühren.

Alles mischen und Creme kühl stellen.

Sobald die Creme fest zu werden beginnt, auf die Plätzchen streichen und zusammensetzen. Die Schäumchen mit Schokostreifen von geschmolzenem Schokoguss verzieren (geht am schnellsten mit einer Gabel und bringt dazu noch pfiffige Muster).



# Mandel-Ananas-Makronen

3 Eiweiß

150 g Zucker

375 g Mandeln

1 EL Ananassaft

3 Scheiben fein geschnittene Ananas aus der Dose

Ca. 20 Min. bei 130 Grad (Ober-/Unterhitze 150 Grad) backen.

Guss: 200 g Puderzucker mit 3-4 EL Ananassaft mischen

Nach dem Backen noch heiß mit Guss bestreichen.

Tipp: Möglichst spät backen, denn sie halten sich, wenn sie kühl gestellt werden maximal 14 Tage.



# *Falsche Salami*

## Falsche Salami

- 170 g getrocknete Datteln
- 70 g getrocknete Feigen
- 200 g geriebene Blockschokolade
- 100 g gestiftete Mandeln
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 70 g gehackte Walnüsse
- 1 EL Rum
- 1 Eiweiß (schlagen und zum Schluss unterheben)

Außerdem: 100 g Puderzucker

Datteln und Feigen in kleine Stücke schneiden und mit restlichen Zutaten gut mischen.

Aus der Masse eine oder mehrere Rollen formen und so lange in Puderzucker wälzen, bis eine dicke Schicht daran haften bleibt. Die Rolle in Alufolie wickeln und mindestens 5 Tage kühl lagern. Danach in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

