



Jaqueline Twenhöfel

Klassische
**WEIHNACHTS-
PLÄTZCHEN**

Die besten traditionellen Rezepte



Inhalt

Plätzchen für alle 9

Rezepte

Klassisch und beliebt 10

Gefüllt und raffiniert 32

Würzig und fruchtig 44

Luftig und nussig 58

Kuchen und Stollen 62

Alphabetisches Rezeptregister 74

Zum Nachschlagen 75

Impressum 77



Plätzchen für alle!

In der kalten Jahreszeit gibt es nichts Schöneres als mit leckeren Plätzchen, Spekulatius und Stollen die Weihnachtszeit zu genießen. Ob für zu Hause oder als süßes Mitbringsel eignen sich hübsch verzierte, selbstgemachte Plätzchen für Groß und Klein.

Ihre Herstellung bedarf je nach Rezept etwas mehr Zeit und Geduld, denn die zum Teil schweren Teige müssen lange ruhen. Stollen dürfen auch gerne mehrere Tage oder Wochen im Voraus gebacken werden – denn sie schmecken erst dann besonders gut, wenn die verschiedenen Gewürze das ganze Gebäck durchzogen haben und jeder Bissen köstlich nach Zimt, Nelken, Kardamom, Vanille oder Ingwer schmeckt. Die Plätzchen-, Spekulatius- und auch Stollenbäckerei macht großen und kleinen Backanfängern viel Spaß. Kinder lieben es, Teig zu kneten, Plätzchen auszusteichen oder zu verzieren.

Hier ein paar Tipps und praktische Helfer für ein sicheres Gelingen: Eine Küchenmaschine als Stand- oder Handrührgerät ist der wichtigste Helfer beim Backen.

Damit können Teige gerührt oder geknetet sowie Sahne, Eiweiß oder Eigelb-Zucker-Massen schnell und einfach aufgeschlagen werden. Für manche Teigarten wie zum Beispiel Hefe- oder Mürbeteig, ist die Zubereitung per Hand jedoch vorteilhafter, da sie durch zu starkes Kneten

weniger elastisch oder gar zäh werden können. Eine Küchenwaage sowie ein Messbecher sind für perfektes Gelingen ebenfalls unverzichtbar.

Die Plätzchen in diesem Buch sind mit der im Rezept angegebenen Backzeit und Backtemperatur gebacken worden. Je nach Herd kann es jedoch Abweichungen geben, wodurch die Backzeit beeinflusst wird. Beobachten Sie daher die Bräunung Ihres Gebäcks. Sobald die Plätzchen eine gelbliche Farbe angenommen haben und an den Rändern leicht braun werden, können Sie sie aus dem Ofen nehmen. Manche Teige sind innen zwar noch weich, doch beim Auskühlen härtet das Gebäck noch nach.

Im Gegensatz zu Plätzchen, die möglichst sofort nach dem Auskühlen verpackt werden sollten, können Sie Lebkuchen etwa eine Woche lang offen aufbewahren, bis sie die richtige Konsistenz erlangt haben.

Ich wünsche Ihnen eine besinnliche Adventszeit und ein schönes Weihnachtsfest mit vielen leckeren Rezepten.

Iris' Spitzbuben

ca. 40 Stück | Zubereitungszeit: 1 Stunde | Kühlzeit: 1 Stunde | Backzeit: 15 Minuten

Teig

300 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker
200 g Butter

außerdem

100 g Himbeerkonfitüre zum Bestreichen
Zucker zum Bestreuen
runde Ausstechform

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die gemahlene Nüsse, den Zucker und die Butter in Flöckchen hinzufügen, rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und kleine runde Plätzchen ausstechen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und im Backofen (Mitte, Umluft 180 °C) ca. 10–12 Minuten backen.

Die Plätzchen noch warm mit Konfitüre bestreichen. Je zwei Plätzchen zusammensetzen und mit Zucker bestreuen.