

ADVENTSBACKEREI



Nuss-Stollen

nach einem Rezept von Backweltmeister Siegfried Brenneis

Panettone

So gelingt der italienische Weihnachtsklassiker

Tipps & Tricks

Die besten Zutaten, die wichtigsten Gewürze

Glutenfrei backen

Kokosmakronen, Cookies, Vanillekipferl & Co.

Besser selberrmachen Die leckerste Zeit des Jahres

Kreative Rezepte für Plätzchen, Stollen und Lebkuchen

3,95 EUR

A: 4,20 Euro, CH: 5,50 sFR



Das Brot-Sonderheft zur Grill-Saison

Brot **Brot** Ausgabe 2018
www.brot-magazin.de

ZUM GRILLEN

SONDERHEFT
mehr als
50 Rezepte
zum
Selbermachen

TIPPS VOM BROT-SOMMELIER
Welches Brot zu welchem Fleisch?

AUFS BROT UND DAZU
Einfache Beilagen und
Aufstriche, die schmecken

BACKEN AUF DEM GRILL
So gelingen Brot,
Brötchen und Co.

GLUTENFREI!
Rezepte für Ciabatta,
Burger-Buns und mehr

**Die Beilage
ist der Star**
Burger-Buns, Baguette, Ciabatta & Co
einfach selber machen

€7,50

040/42 91 77-110

www.brot-magazin.de/einkaufen



EDITORIAL

Liebe Leserinnen,
liebe Leser

Die Adventszeit steht vor der Tür und mit ihr die traditionelle Weihnachtsbäckerei. Bei uns in der **BROT**-Redaktion wird von Herzen gern gebacken. Vor allem natürlich... Brot. Aber ab November gibt es auch in Sachen Plätzchen, Stollen, Kekse kein Halten mehr.

Und so haben wir unsere Lieblingsrezepte für dieses **BROT**-Spezial zusammengetragen, um die Leidenschaft für leckeres Adventsgebäck zu teilen. Zudem haben wir Siegfried Brenneis gewonnen, uns exklusives Wissen und Rezepte zur Verfügung zu stellen. Der Mann ist nicht nur Back-Weltmeister, sondern wurde auch mehr als hundertmal für seine Stollen ausgezeichnet. Eine gute Quelle also für Stollen-Wissen.


Aber auch rund um Kekse, Kipferl und Plätzchen haben wir nützliche Informationen zusammengetragen. Damit steht der erfolgreichen Advents-Bäckerei nichts mehr im Weg.


Und das auch ohne Gluten. Wer Weizen nicht verträgt oder mag, findet im hinteren Teil des Heftes tolle Rezepte, die kein Klebereiweiß brauchen


Für die Adventszeit wünschen wir allen Leserinnen und Lesern besinnliche Stunden und fürs Nachbacken der Rezepte – oder auch das Erfinden neuer – viel Erfolg und guten Appetit.

Ihre **BROT**-Redaktion


Adventsbackerei ist ein Sonderheft der Zeitschrift **BROT**, dem Magazin für Brot-Kultur und Selberbacken.

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 www.brot-magazin.de

Unsere Facebook-Gruppe:

 facebook.com/groups/brotforum

ADVENTSBÄCKEREI

Inhalt

Editorial	3	Nützliches für die Adventsbäckerei	35
Tipps & Tricks für die erfolgreiche Adventsbäckerei	6	Wissen über Weihnachtsgewürze	48
10 wichtige Fakten über Advents-Zutaten	17	BROT Laden – nützliche Back-Produkte	50
Die Geschichte des Christstollens	20	Alternativen für klassischen Zucker	63
So gelingt Ihr Stollen: Tipps vom Weltmeister	24	Impressum	82



8

Gewürzsterne



10

Mohnstrudel



12

Bratäpfel



13

Florentiner



14

Lebkuchen



16

Mandeltaler



18

Weihnachts-Muffins



26

Nuss-Stollen



28

Stollen-Konfekt



30

Spekulatius



32

Macadamia-Taler



34

Kokos-Kipferl



36

Schachkekse



38

Printen



40

Süße Tannen



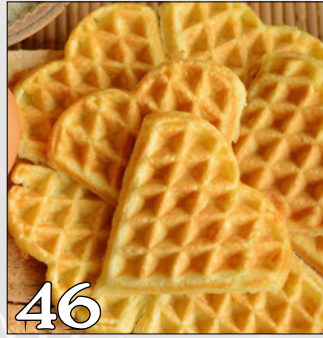
42

Panettone



44

Bananen-Walnuss-Cookies



46

Buttermilch-Waffeln



47

Kuchen-Lollis



56

Hildaplatzchen



57

Walnuss-Schoko-Plätzchen



58

Marzipan-Plätzchen



60

Hafertaler



62

Marzipan-Kartoffeln



64

Schmalz-Nüsschen



65

Spritzgebäck



66

Karamel-Konfekt



67

Dinkelkekse



68

Apfelgelee



72

Zimtsterne



74

Schoko-Plätzchen



76

Mandelhörnchen



77

Kokosnuss-Cookies



78

Vanille-Kipferl




80

Snickerdoodles

Glutenfreie Rezepte sind mit ✓ gekennzeichnet

Titelfoto: Alexander Rath (Fotolia.de)



Tipps & Tricks

für eine erfolgreiche Adventsbäckerei

▶ Beim **Ausstechen** sollte man zwischen den Plätzchen nicht viel Platz lassen, damit der Teig nicht allzu oft neu verknetet und ausgerollt werden muss. Denn das trocknet ihn aus und macht ihn brüchig.



▶ **Weizenmehl Type 405** eignet sich besonders für Mürbe- und Rührteige.

▶ **Weizenmehl Type 550** ist hingegen etwas griffiger und bietet sich gut für Stollen- oder Nussteigrezepte an.

▶ **Dinkelmehl Type 405 und 630** können 1:1 das Weizenmehl ersetzen.

▶ **Vollkornmehl** benötigt zusätzliche Flüssigkeit wie Milch oder Wasser bei der Verarbeitung.

▶ **Glutenfreies Mehl** hat meist andere Backeigenschaften und erfordert spezielle Rezepte.

▶ Das **Kühlen von Teigen** hilft dem Mehl dabei, die Feuchtigkeit aus Milch, Wasser oder Eiern aufzunehmen und auch die Zuckerkristalle lösen sich während der Zeit im Kühlschrank. Am Ende ist der Teig homogener und kann besser verarbeitet werden. Es empfiehlt sich, ihn etwa 30 Minuten vor der Verarbeitung aus der Kühlung zu nehmen und etwas akklimatisieren zu lassen.

▶ **Übriggebliebene Kekse** ohne Verzierung oder Füllung eignen sich als Müsli-Topping.

▶ Ist der **Teig zu weich und klebrig** zum Ausrollen? Jetzt lieber nicht zu Mengen von Mehl greifen. Lieber rollt man den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier, Frischhaltefolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel aus.

▶ Zu **hart gewordenen Lebkuchen** kann ein Stück Apfel oder Sauerteigbrot in die Dose gelegt werden. Sie saugen etwas Feuchtigkeit und werden wieder weicher. Die Zuga-ben sollten jedoch nach zwei Tagen entfernt oder ausgetauscht werden, damit kein Schimmel entsteht.

▶ Sind die **Kekse** vollständig ausgekühlt, lassen sich diese gut bei Zimmertemperatur fest verschlossen in Dosen zwischen Backpapier aufbewahren und frisch halten. Die verschiedenen Sorten sollten am besten auch durch ein Backpapier voneinander getrennt werden.

▶ Spritzgebäck, Heidesand, Spekulatius, Schwarz-Weiß-Gebäck **schmecken sofort**.

▶ Eiweißgebäcke wie Zimtsterne oder Makronen sollten zunächst **2 Wochen** ruhen.

▶ Honigteiggebäck wie Lebkuchen oder Pfeffernüsse schmecken am besten nach **3 bis 4 Wochen**.

▶ Stollen, Baumkuchen und Früchtebrot bekommt eine Ruhezeit von **6 Wochen** gut.





▶ In der Weihnachtsbäckerei wird viel **Eigelb und Eiweiß** verwendet. Ersteres kann zum Beispiel nur mit etwas Wasser gemischt und auf die Plätzchen gepinselt werden. Wird jedoch ein halber Teelöffel flüssiger Honig hinzugefügt, bekommen sie eine besonders schöne Farbe. Eiweiß eignet sich besonders für Eischnee. Dieser gelingt mit ein bis zwei Tropfen kaltem Wasser oder Zitronensaft noch besser. Das Auftragen ist am einfachsten mit einem kalten Messer.

▶ Wenn gerade kein **Spritzbeutel** zum Backen parat liegt, kann ein Stück Backpapier weiterhelfen. Zunächst schneidet man sich daraus ein Dreieck und rollt dieses kegelförmig zusammen. Dabei sollte die Spitze mehrmals umgefaltet werden und geschlossen sein, damit später nichts herausquillt. Das überstehende Papier oben an der Öffnung der Tüte kann nach innen umgeschlagen und für mehr Stabilität mit einer Büroklammer befestigt werden. Nun kann die Papiertüte bis zu zwei Dritteln mit Kuvertüre und Co. befüllt und die Spitze nach Bedarf eingeschnitten werden.



▶ **Nüsse** sind vor der Weihnachtszeit meist günstiger und können aufgrund ihrer Haltbarkeit gut bis zum großen Backen aufbewahrt werden.

▶ Zum Plätzchenbacken eignen sich **mehrere Backbleche**, sodass immer eines auskühlen kann, während das bereits abgekühlte neu belegt und in den Ofen geschoben wird. So gehen die Plätzchen durch die Wärme des Bleches nicht aus der Form.

▶ Stehen gleich mehrere Keksrezepte an, kann ein **Backfahrplan** nicht schaden, der die Rezepte von langer bis kurzer Kühl- oder Ruhezeit ordnet. Außerdem können die Mengen gleicher Zutaten für den Einkauf zusammengerechnet werden. Im Zweifel sind größere Verpackungseinheiten günstiger. Auch übriggebliebene Eiweiße oder -gelbe lassen sich so gut verplanen.



▶ Vier Eigelbe wurden zum Backen verwendet und was wird nun aus den **Eiweißresten**? Sie halten eingefroren bis zu einem Jahr. Alternativ kann man sie aber auch zu leckerem Baiser verarbeiten. Dafür zum Beispiel vier Eiweiß steif schlagen und anschließend unter weiterem Rühren 100 g feinen Zucker nach und nach hinzugeben. Den Eischnee in einen Spritzbeutel geben, in beliebiger Form auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen bei 100°C Umluft für 1,5 bis 2 Stunden backen. Abkühlen lassen und luftdicht verpacken.

▶ Bevor mit dem Backen losgelegt wird, sollten **alle Geräte zurechtgelegt** und die Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen oder bereitgestellt werden. ■

HÄUSSLER

Backzubehör und Werkzeuge



Bei uns finden Sie wunderbares Zubehör rund ums Backen: Formen, Bleche, Körbe, Bretter und Backschieber in allen möglichen Variationen. Dazu hervorragende Ausstecher, Drücker, Teigteiler, Teigwannen, Gärtücher und vieles mehr. Die natürlichen Mehle, Saaten und Backmischungen runden das umfangreiche Sortiment ab.

Webshop und Homepage:
www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal · Tel. 073 71 / 9377-0



WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
30.11. - 02.12.18
10 - 18 Uhr

Live Vorführungen mit vielen Spezialisten u.a. Backweltmeister, Köchen & Landfrauen

Backofen & Zubehör
Beratung & Verkauf

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen-Münster
Tel.: 0 79 33 / 91 40-0
www.manz-backtechnik.de



Gewürzsterne

Ein Gebäck-Klassiker, der auf keinem Keksteller fehlen sollte. Gewürzsterne erinnern nicht nur geschmacklich an die Weihnachtszeit, sondern wecken mit ihrem aromatischen Duft bereits Vorfreude auf gemütliche Dezembertage.

1. Mehl und Christstollengewürz mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mischen.
2. Die Butter in kleine Würfel teilen und zusammen mit Puderzucker, Eigelb und dem Wasser in die Schüssel geben.
3. Alle Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgeräts auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Ziegelstein formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank lagern.
5. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf dem bemehlten Untergrund dünn ausrollen und mit einer Sternkeksform ausstechen.
7. Die Sterne auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene pro Blech für 10 Minuten backen.
8. Für den Zuckerguss den Puderzucker durch ein Sieb geben, mit Zitronensaft und so viel Wasser glattrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht.
9. Den Zuckerguss anschließend auf die abgekühlten Sterne geben.
10. Nachdem der Zuckerguss getrocknet ist, können die Kekse ideal zwischen Backpapier in Blechdosen aufbewahrt werden und sind so etwa vier Wochen haltbar. 🍪

Zutaten

- ▶ 270 g Weizenmehl 550
- ▶ 180 g Butter (kalt)
- ▶ 80 g Puderzucker
- ▶ 35 g Wasser (kalt)
- ▶ 7 g Christstollengewürz
- ▶ 2 Eigelb

Zum Bestreichen:

- ▶ Puderzucker
- ▶ Zitronensaft
- ▶ Wasser



Tipp

Gewürze wie das Christstollengewürz sind frisch und selbst gemahlen am intensivsten im Geschmack. Falls sie jedoch schon älter sein sollten, muss man eventuell eine größere Menge davon nehmen.

Menge: etwa 80 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 2,5 Stunden

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 190°C

Mohnstrudel

Eine hervorragende Alternative zum klassischen Apfelstrudel bietet diese Mohnvariante mit Zimt und Honig verfeinert. Sie ist warm mit einer Kugel Eis ein wahrer Genuss.

Teig

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 145 g Wasser (lauwarm)
- ▶ 10 g Speiseöl
- ▶ 4 g Apfelessig
- ▶ 2 Eigelb
- ▶ Salz

Zum Bestreichen:


- ▶ 50-80 g Butter

1. Zunächst das Mehl, eine Prise Salz, den Essig, Öl, Eigelb und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts auf niedrigster Stufe verkneten. Zum Schluss noch einmal auf die höchste Stufe stellen, bis ein leicht glänzender, geschmeidiger Teig entsteht.
2. Diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, anschließend abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
3. Derweil den Mohn mit Butter, Milch, Zucker, Zimt und dem Abrieb der Zitronenschale in einen Topf geben. Die Mischung unter ständigem Rühren einmal aufkochen und anschließend leicht abkühlen lassen.
4. Zitronensaft, Honig und Eigelb in die Masse einrühren.

Tipp

Ofenwarm mit Schlagsahne oder Vanillesoße schmeckt auch der Mohnstrudel am besten.



- 
- 5.** Den Backofen auf 200°C Ober/-Unterhitze vorheizen.
- 6.** Den Strudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen.
- 7.** Die Butter zum Bestreichen in einen Topf geben und auf niedriger Stufe zergehen lassen. Den Teig nur dünn mit der zerlassenen Butter bestreichen und die Füllung so darauf verteilen, dass rundherum ein Rand bestehen bleibt.
- 8.** Den Teig entlang der längeren Seiten einrollen und abschließend die Strudelenden leicht zusammendrücken.
- 9.** Den Teigling mit der Nahtseite nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen und dünn mit dem Rest flüssiger Butter bestreichen.
- 10.** Anschließend wird der Mohnstrudel im vorgeheizten Backofen zunächst für 20 Minuten gebacken, erneut mit flüssiger Butter bestrichen und für etwa 15 weitere Minuten fertig backen.
- 11.** Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben. ■



Füllung

- ▶ 400 g Mohn (frisch gemahlen)
- ▶ 120 g Zucker
- ▶ 310 g Milch
- ▶ 40 g Honig
- ▶ 50 g Zitronensaft
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 4 g Zimt
- ▶ 4 g Bio-Zitronenschale (fein gerieben)
- ▶ 2 Eigelb



Menge: 1 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Backzeit: 35 Minuten

Backtemperatur: 200°C

Bratäpfel



Zutaten

- ▶ 4 Äpfel (säuerlich)
- ▶ 80 g Marzipanrohmasse
- ▶ 60 g Butter
- ▶ 45 g Zucker
- ▶ 5 g Zimt (gemahlen)

Optional

- ▶ 40 g Nüsse (geröstet)
- ▶ 20 g Trockenfrüchte (Rosinen)

Für den Sud

- ▶ 150 g Orangensaft
- ▶ 10 g Zitronensaft
- ▶ 15 g Zucker

Menge: 4 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: -

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Backtemperatur: 180°C

Was gibt es schöneres an einem kalten Winderabend als warme Bratäpfel, die die leichte Säure der Frucht mit der Süße von Marzipan verbinden. Das wärmt Herz und Magen gleichermaßen.

1. Die Äpfel gründlich waschen und die Deckel vollständig abschneiden. Dann das Kerngehäuse aus dem Inneren entfernen.
2. Die Äpfel in eine backfeste Form geben (Kuchen- oder Auflaufform).
3. Butter, Zucker Zimt gründlich miteinander verrühren.
4. Die Marzipanrohmasse in vier gleiche Teile teilen und je eines in einen Apfel geben, darauf die Zimt-Zucker-Butter verteilen. Bei Bedarf mit gerösteten Mandeln oder Nüssen oder Trockenfrüchten garnieren.
5. Den Orangensaft mit dem Zitronensaft und Zucker kurz aufkochen, über die Äpfel in die Form gießen und alles zusammen im gut vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen. Für die letzten 10 Minuten die Deckel auf die Äpfel setzen und mitbacken.
6. Warm genießen. ■





Florentiner



Der Name dieser leckeren Plätzchen verweist auf ihren italienischen Ursprung. Erfunden wurden sie nämlich von einem Konditor aus Florenz. Das Schöne an diesem Rezept: die Zutatenliste und Zubereitung sind sehr überschaubar.

1. Sahne, Butter, Honig, Rohr- und Vanillezucker in einen Topf geben und unter Rühren auf niedriger Stufe kurz aufkochen lassen.
2. Mehl, gehackte Mandeln und Mandelblättchen vermischen, in den Topf geben und alles unter ständigem Rühren noch einmal kurz aufkochen lassen.
3. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Zwei Teelöffel verwenden, um kleine Kleckse Teig mit genügend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier zu setzen. Die Florentiner für etwa 12 Minuten backen, sodass sie recht fest und goldgelb sind. Die Kekse abkühlen lassen.
5. Für die Schokoladenglasur, die Kuvertüre mit dem Öl schmelzen. Anschließend die Rückseite der Florentiner mit der Schokolade bepinseln und trocknen lassen. 🍷

Zutaten

- ▶ 100 g Mandelblättchen
- ▶ 70 g Sahne
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 40 g Rohrohrzucker
- ▶ 50 g Mandeln (gehackt)
- ▶ 30 g Honig
- ▶ 20 g Weizenmehl 550
- ▶ 10 g Vanillezucker

Zum Bestreichen:

- ▶ 60 g Zartbitterkuvertüre
- ▶ 5 g Öl



Die Mandeln können auch durch Hasel- oder Walnüsse ausgetauscht werden. Zusätzlich können auch kandierten Früchte oder Trockenobst wie Cranberries, Datteln oder Aprikosen hinzugefügt werden. Feuchtet man die Teelöffel zum Auftragen des Teigs an, geht dies noch leichter.

Menge: etwa 20 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: 12 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 175°C

Lebkuchen



Weihnachten ohne Lebkuchen? Undenkbar. Besonders lecker und lange haltbar, gehören sie auf jeden Plätzchenteller.

1. Den braunen Zucker zusammen mit dem Karamellsirup und Wasser in einen Topf geben und auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel aufkochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Butter in Würfel teilen und ebenfalls in den Topf geben. So lange köcheln lassen und umrühren, bis auch diese geschmolzen ist. Abschließend etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale, die Gewürze, 1 Prise Salz und das Mark der Vanilleschote sowie die Prise Kardamon dazugeben und verrühren.
3. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver durch ein Sieb in eine Rührschüssel geben. Die Mischung aus dem Kochtopf hinzugießen und zu einer glatten Masse verrühren. Diese auf ausreichend Frischhaltefolie geben, fest darin einwickeln und für eine Nacht in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und beliebig ausstechen. Die Lebkuchen auf Backbleche mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für 5-8 Minuten goldbraun backen. ■

Zutaten

- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 120 g Wasser
- ▶ 100 g brauner Zucker
- ▶ 70 g Butter
- ▶ 40 g Karamellsirup
- ▶ 1 Bio-Zitrone
- ▶ 2 g Backpulver
- ▶ 3 g Zimt
- ▶ 2 g Ingwer (gemahlen)
- ▶ 2 g Piment (gemahlen)
- ▶ 2 g Nelkenpulver
- ▶ Salz
- ▶ 1 Vanilleschote
- ▶ 1 Prise Kardamon (gemahlen)

Menge: etwa 60 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 60 Minuten
(plus Nachtruhe für den Teig)

Backzeit: 5-8 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 200°C



Tipp

Für die Dekoration können vor dem Backen Mandeln in den Teig gedrückt werden. Gebacken und abgekühlt lassen sich die Lebkuchen mit Lebensmittelfarben beliebig dekorieren.





Mandeltaler

So knusprig wie diese Mandelplätzchen ist kaum ein anderes Weihnachtsgebäck. Denn die knackigen Mandeln auf den Keksen sorgen für ein herrliches Geschmackserlebnis mit „Crunch-Effekt“.

Menge: etwa 40 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 60 Minuten
(plus Nachruhe für den Teig)

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 190°C

Zutaten

- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 180 g Butter (weich)
- ▶ 80 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 50 g Puderzucker
- ▶ 50 g Zucker

Dekoration

- ▶ 40 Mandeln

1. Die Butter und den Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät auf niedriger Stufe cremig schlagen.
2. Das Mehl und die gemahlene Mandeln in einer Schüssel miteinander vermengen, zu der Buttercreme geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig in mehrere Rollen mit je 3 cm Durchmesser formen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Teigrollen in nicht zu dicke Scheiben schneiden, auf Backbleche mit Backpapier legen, jeweils eine Mandel in den Teig drücken.
6. Die Taler im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für etwa 10 Minuten backen und abkühlen lassen. ■



10 wichtige Fakten über Zutaten

Walnüsse können

1:1

durch Pekannüsse ersetzt werden.

Haselnusskerne sollten nicht zu lange und am besten kühl aufbewahrt werden.



Rosinen ist der Oberbegriff für Sultaninen, Korinthen oder blaue Weinbeeren.



Um an das Mark einer Vanilleschote zu kommen wird diese längs aufgeschnitten und das Innere mit dem Messerrücken herausgekratzt.



Zum Backen verwendet man vollwertigen, dunklen Kakao, kein Instant-Trinkkakao-Pulver.



Marzipanrohmasse

lässt sich ideal auf Puderzucker ausrollen.



Getrocknete **Cranberrys** enthalten zusätzliche Süße.



Gemahlene Mandeln mit Schale färben den Teig dunkler.



Für den Abrieb von Zitrusfrüchten sollten nur welche in Bioqualität verwendet und diese vorher abgewaschen werden.



Vor dem Schmelzen hackt man **Kuvertüre** am besten klein.

Zutaten

- ▶ 250 g Weizenmehl 550
- ▶ 180 g Aprikosen (getrocknet)
- ▶ 120 g Butter
- ▶ 80 g brauner Zucker
- ▶ 80 g Milch
- ▶ 25 g Honig
- ▶ 8 g Backpulver
- ▶ 2 Eier
- ▶ Zimt
- ▶ Kardamon
- ▶ Lebkuchengewürz

Topping

- ▶ Butter
- ▶ Puderzucker

Menge: 12 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆
Getreide: Weizen
Zubereitungszeit: 60 Minuten
Backzeit: 20 Minuten pro Blech
Backtemperatur: 200°C

Weihnachts- Muffins

Eine tolle Abwechslung zu den vielen Plätzchen im Dezember sind diese leckeren Weihnachts-Muffins mit fruchtigem Aprikosen-Geschmack.

1. Die Butter in einen Topf geben und auf niedriger Stufe erwärmen, bis diese zerlassen ist. Danach kurz abkühlen lassen.
2. Die Aprikosen fein hacken.
3. Den braunen Zucker, das Mehl und Backpulver mit jeweils einer Messerspitze der Gewürze in einer neuen Rührschüssel vermischen und die Trockenfrüchte unter die Masse heben.
4. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, die leicht abgekühlte Butter, den Honig und die Milch unterrühren. Die Masse zügig mit einem Löffel in die Mehlmischung einrühren.
6. Ein Muffinbackblech einfetten oder mit Papier-Förmchen auslegen und den Teig in die Förmchen geben. Das Blech im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für etwa 20 Minuten backen.
7. Die noch warmen Muffins mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen. ■







Die reiche **Geschichte** eines Weihnachtsgebäcks

Von Stollenkrieg ★ und Butterbrief



Zwar ist nicht mehr nachvollziehbar, wann der erste Stollen gebacken wurde oder wer sein Erfinder war, doch darf als sicher gelten, dass es sich um eines der ältesten Gebäcke überhaupt handelt. Bis heute gehört der Christstollen zum Weihnachtsfest wie Tannenbaum und Geschenke-Wahnsinn.

Wenn es um klassisches Weihnachtsgebäck geht, wird das Alter des Stollens nur von Honig- oder Lebkuchen übertroffen, für deren Zubereitung im Gegensatz zum Stollen kein Zucker gebraucht wird – den es damals schlicht noch nicht gab.

Erstmals erwähnt wurde Stollen in einer Urkunde von 1329, mit der Bischof Heinrich I von Naumburg an der Saale den Bäckern das Zunft-Privileg gewährte. Als Gegenleistung verlangte er alljährlich unaufgefordert zur Feier von Christi Geburt zwei Stollen zu bekommen. Das in Latein verfasste Original der Urkunde ist verschollen, heute beruft man sich auf Übersetzungen, die wohl aus dem 16. Jahrhundert stammen dürften.

Nach original Dresdner Rezepten wurde der Stollen mit Schweineschmalz oder Hirschtalg gebacken. Erst



Butter zählt zu den Hauptzutaten, macht im Stollen bis zu 50% der Mehlmenge aus



Pro 100 Kilo Mehl gehören 60 Kilo Rosinen, Sultaninen oder Korinthen in den Stollen-Teig

Butter machte ihn richtig schmackhaft. Da jedoch im 15. Jahrhundert für die adventliche Fastenzeit ein päpstliches Butterverbot galt und Backversuche mit Öl zu nur wenig genussvollen Ergebnissen führten, waren diplomatische Bemühungen auf höchster Ebene gefragt, damit der Stollen das richtige Fett bekam. Kurfürst Ernst von Sachsen und sein Bruder Albrecht der Beherzte erbaten 1447 von Papst Nikolaus V eine Ausnahmegenehmigung. Fünf Päpste später gab es sie endlich – im Dresdner Butterbrief von Papst Innozenz VIII. Allerdings nicht ganz ohne Gegenleistung.

Fortan war ein Buttergeld zu entrichten, das vornehmlich für den Bau kirchlicher Gebäude eingesetzt wurde. So finanzierte man unter anderem den Freiburger Dom.

Der Christstollen ist in seiner Form eine Versinnbildlichung des in Windeln gewickelten Christkinds. Das allein macht ihn zu einem klassischen Weihnachtsgebäck, dessen Saison mit 60 Tagen angegeben wird – vom 1. November bis zum 31. Dezember eines





Orangeat und Zitronat sind klassische Zutaten, werden heute aber oft durch Cranberrys oder andere Zutaten ersetzt

jeden Jahres. Gebacken wird er aus einem schweren, also fettreichen und süßen Hefeteig. Das ist die verbindende Klammer.

Darunter gibt es in Deutschland viele unterschiedliche Traditionen. Im Raum Dresden zum Beispiel wird ein schwerer Christstollen freigeschoben gebacken. In Süddeutschland ist ein eher leichter Christstollen mit weniger Butter und Früchten beliebt, der überwiegend in Stollenformen (so genannten Stollenhauben) gebacken wird.

Da viele Menschen die klassischen Trockenfrüchte wie Rosinen, Orangeat und Zitronat nicht mögen, backen Bäcker inzwischen trendige Stollenspezialitäten wie Nusstollen, Schokostollen oder auch Cranberrystollen, die zuweilen deutlich besser ankommen.

Doch wer an Stollen denkt, hat noch immer den klassischen Dresdner Christstollen im Sinn. Er ist ein vergleichsweise junger Vertreter, wurde 1474 erstmals nachweislich erwähnt. Er erschien auf einer Rechnung des christlichen Bartolomai-Hospitals. Seit 1997 ist er geschütztes Gut, womit ein alter Konflikt beigelegt wurde.

Bereits 1648 tobte ein regelrechter Stollenkrieg. In der Vorweihnachtszeit lieferten Bäcker aus unterschiedlichen Regionen ihre Stollen nach Dresden. Die dortigen Bäcker wiederum verlangten Schutz vor der Konkurrenz. Und bekamen ihn kaum 350 Jahre später.

Darauf hatten sich Politiker bereits im Einigungsvertrag verständigt, die Umsetzung dauerte dann noch etwas. Dafür gründete man 1991 den Schutzverband Dresdner Stollen. Seit 1997 ist die Herkunftsbezeichnung geschützt, seit 2010 wacht der Verband über die Markenrechte, die er per Siegel an derzeit etwa 120 Bäckereien verleiht. Sie müssen allen Anforderungen an Dresdner Stollen genügen.

In der privaten Heimbäckerei ist man da flexibler, kann ein wenig experimentieren und den eigenen perfekten Stollen angehen. Das lohnt sich in jedem Fall. Für den eigenen Adventstisch oder als Geschenk zur Adventszeit. 🍷



Festerer Stollenteig wird freigeschoben gebacken, es gibt aber auch Stollenformen, die einen weicheren Teig möglich machen





Die Mindestanforderungen an wertgebende Zutaten sind in den Leitsätzen für Feine Backwaren gesetzlich festgelegt. Alle Angaben sind bezogen auf 100 Kilogramm Mehl.

• **Stollen**

Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine. 60 kg Trockenfrüchte (ausschließlich Rosinen, Sultaninen oder Korinthen), auch Zitronat und Orangeat.

• **Mandelstollen**

Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine. Mindestens 20 kg Mandeln, Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat können zugesetzt werden. Persipan darf nicht verwendet werden.

• **Marzipan-/Persipanstollen**

Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine. Mindestens 5 Prozent des Stollengewichtes Marzipan- oder Persipan- Rohmasse.

• **Mohnstollen**

Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine. Mindestens 20 kg Mohn mit handelsüblichem Wassergehalt. Üblicherweise wird der Mohn zu einer Füllung verarbeitet. Trockenfrüchte, auch Zitronat und Orangeat, können zugesetzt werden.

• **Nussstollen**

Mindestens 30 kg Butter oder die entsprechende Menge Milchfetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch Wasser-freies Fett. 20 kg Nusskerne, auch zerkleinert, die üblicherweise zu einer Füllung verarbeitet werden.

• **Dresdner Christstollen**

Der Dresdner Stollen zählt zu den Produkten mit geschützter geografischer Angabe. Original Dresdner Christstollen dürfen nur in Dresden und einer klar definierten Umgebung um die Landeshauptstadt hergestellt werden. Pro 100 kg Mehl enthalten Dresdner Stollen mindestens 50 kg Butter, 65 kg Sultaninen, 20 kg Zitronat und/oder Orangeat sowie 15 kg süße und bittere Mandeln. Es handelt sich also um ein schweres Hefegebäck mit einem hohen Butter- und Fruchteanteil.



Auf einem Gitter kühlen die Stollenläibe aus, dort werden sie mit Butter bestrichen, um die Poren zu verschließen und eine längere Frischhaltung zu erzielen



Am Ende des Stollenbackens steht das Absieben mit Puderzucker



Seit 1997 ist die Herkunftsbezeichnung „Dresdner Christstollen“ streng geschützt, ein Verein wacht über seine Nutzung. Gut 120 Bäckereien ist sie erlaubt



Tipps und Tricks von **Stollen-** **Meister** Siegfried Brenneis

Kleine Stollenkunde

Christstollen sind reich an verschiedenen Trockenfrüchten und anderen hochwertigen Zutaten. Je höher der Fett- und Zuckergehalt des Teiges ist, umso schwieriger wird es, einen schön gelockerten Christstollen zu backen. Um den zu erreichen, müssen folgende Schritte bei der Stollenherstellung beachtet werden:

Früchte vorbereiten

Die Sultaninen kurz waschen, abtropfen lassen und über Nacht mit dem Orangeat und Zitronat in Rum tränken. Abdecken und an einem warmen Ort lagern.

Mandeln vorbereiten

Die Mandeln mit 70°C heißer Milch übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend abgießen (Restmilch verwenden als Schüttflüssigkeit für den Stollenteig). Die Mandeln dann unter die Früchte- mischung geben.

Zutaten temperieren

Butter, Zucker, Salz, Gewürze, Marzipan vermischen, um schnellere und bessere Verteilung im Hauptteig zu erreichen.

Vorteig

Mit dem Mehl, der Milch und der Hefemenge einen nicht allzu festen Teig herstellen. Die Teigtemperatur soll bei etwa 26°C liegen. Durch den Vorteig kann die Hefe ihre Triebkraft besser entwickeln. Teigruhe: etwa 25 Minuten.

Stollenteig

Zum Vorteig kommen Butter, Zucker, Salz und die Gewürze und werden verknetet. Die Teigtemperatur sollte bei zirka 24°C liegen. Die Konsistenz des Stollenteiges ist abhängig von der Aufarbeitungsmethode (handwerkliche freigeschobene Form oder die Verwendung von Stollenformen). Bei der Verwendung von Stollenformen kann der Teig etwas weicher geführt werden. Teigruhe: etwa 30 Minuten.

Früchte unterkneten

Nach der Teigruhe wird die Fruchtemischung kurz untergeknetet. Nur so lange, bis sie sich gleichmäßig im Stollenteig verteilt haben. Teigruhe: etwa 5 Minuten.

Unterschiedliche Aufarbeitungsmethoden eines Stollenteiges:

Freigeschobene Stollen

Die Aufarbeitung erfolgt mit einem dünnen Rollholz. Der Stollenteig wird mit dem Rollholz ausgerollt und übereinander geklappt zur traditionellen Stollenform.

Freigeschobene Stollen wie der Dresdner Stollen: Der Stollenteig wird zuerst rund geformt, etwas entspannen lassen und dann länglich gerollt. Kurz vorm Einschließen in den Backofen wird der Stollen an der Oberfläche längs eingeschnitten.

In Stollenformen

Aufarbeitung ist problemlos und schnell. Der Stollenteig wird geformt und in die jeweilige Form leicht eingedrückt.

Backen

500 Gramm Christstollen backen etwa 45 Minuten. Backtemperatur: 200°C fallend auf 180°C.

Behandeln nach dem Backen

Die etwas abgekühlten Christstollen komplett mit Butter bestreichen, sodass sie leicht in die Kruste eindringt. Auf einem Gitter abtropfen lassen. Die heiße Butter schließt die Poren der Kruste, verhindert Feuchtigkeitsverluste und bildet den Haftgrund für den Zucker. Anschließend mit einer Zuckermischung (80% feiner Zucker und 20% Puderzucker) umhüllen. Am nächsten Tag mit Puderzucker gleichmäßig und nicht zu dick übersieben.

Am besten schmeckt der Christstollen, wenn man ihn noch einige Tage im Keller abgedeckt kühl lagert. Dann kann der Christstollen sein Aroma voll entfalten. 🍪

Mehr als 100 Goldmedaillen und Preise hat Siegfried Brenneis für seine Stollen erhalten





Stollen-Fehler

Klassische Fehler bei der Stollenherstellung und ihre Auswirkungen:

- | | |
|----------------------------------|---|
| • zu kalte Zutaten | schlechtes Vermischen zu einem Teig |
| • zu wenig Vorteig | weniger Triebkraft, Teig nicht ausgereift |
| • zu fester Teig | zu dichte Porung und kleines Volumen der Stollen |
| • zu weicher Teig | bei frei aufgearbeiteten Stollen: flache Form |
| • zu warmer Teig | zu grobe ungleichmäßige Porung, strohige Krume, fördert das Austreten von Fett vor allem bei Butter |
| • zu langes Früchteunterarbeiten | braune Krumenfarbe |
| • zu kurzes Früchteunterarbeiten | ungleichmäßige Verteilung im Teig und in der Krume |
| • Alte Zutaten | Geschmack des Stollens ist alt und/oder leicht ranzig |
| • zu lange Backzeit | rötliche Farbe der Krume, Kruste der Stollen ist zu dick |
| • zu kurze Backzeit | Krume hat speckige Streifen, Kruste ist zu hell und zu dünn, Geschmack nicht abgerundet |
| • zu hohe Backtemperatur | Kruste ist zu dunkel |
| • zu niedrige Backtemperatur | Kruste ist zu hell und zu dünn |
| • falsche Lagerung | schneller Verderb durch Sauerstoff, Licht, Luftfeuchtigkeit |



Kleine Nuss-Stollen



Menge: 3 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★★★☆
Getreide: Weizen
Zubereitungszeit: 3 Stunden
Backzeit: 40 Minuten
Backtemperatur: 180°C



Dieser Stollen von Back-Weltmeister Siegfried Brenneis ist eine geschmacklich tolle Alternative zum klassischen Christstollen für Nussliebhaber.

1. Den Hauptteig zu Stücken à 200 g abwiegen, rundwirken (indem kreisrund die Außenseiten des Teiges zum Mitte gezogen und dort leicht eingedrückt werden, sodass ein runder Laib entsteht) und langrollen. Dann 10 Minuten ruhen lassen.
2. Jedes Stück auf etwa 18 × 25 cm ausrollen, mit 135 g Nussfüllung bestreichen, zu einer Rolle aufrollen und vorher eingefettete kleinen Nuss-Stollen-Formen oder in kleine Sandkuchenformen legen.
3. Noch einmal zirka 10-15 Minuten entspannen lassen, dann in den auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und 40 Minuten backen.
4. Nach dem Backen die Nussstollen noch warm mit aufgelöster Butter bestreichen und in der Zuckermischung wälzen. ■



Vorteig

- ▶ 90 g Weizenmehl 405
- ▶ 25 g Hefe
- ▶ 60 g Milch

Alle Zutaten in einer Knetmaschine etwa 6 Minuten kneten und dann 30 Minuten abgedeckt in einer Schüssel ruhen lassen.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 200 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Butter
- ▶ 20 g Milch
- ▶ 30 g brauner Zucker
- ▶ 20 g Honig
- ▶ 5 g Salz
- ▶ 50 g Ei
- ▶ 2 g Vanille
- ▶ 2 g Zitrone

Alle Zutaten langsam in einer Knetmaschine kneten, bis sich der Vorteig gut mit den restlichen Zutaten vermischt hat.

Nussfüllung

- ▶ 120 g Nüsse (geröstet, gemahlen)
- ▶ 60 g brauner Zucker
- ▶ 40 g Semmelbrösel
- ▶ 50 g Ei
- ▶ 35 g Marzipanrohmasse
- ▶ 100 g Milch

Alle Zutaten miteinander vermischen und soviel Milch zugeben bis die Nussfüllung streichfähig ist.

Zuckermischung

- ▶ 100 g brauner Zucker
- ▶ 100 g Nüsse (geröstet, gemahlen)



Stollen-Konfekt

Siegfried Brenneis ist nicht nur Stollen-Experte, sondern auch Urgetreide-Fan. Hier bringt er seine Leidenschaften zusammen - in einem Stollen-Konfekt, das sich als Knabberei eignet und dabei durch Urgetreide auch noch ein tolles Aroma mitbringt.

Menge: etwa 30 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★★☆☆

Getreide: Dinkel, Einkorn

Zubereitungszeit: 3 Stunden (plus Ruhe- und Einweichzeiten)

Backzeit: 10 Minuten

Backtemperatur: 180°C.

1. Zunächst Rosinen, Orangeat und Zitronat 24 Stunden bei Raumtemperatur im Rum einweichen.
2. Gehackte, geröstete Mandeln 40 Minuten vor Beginn der Teigherstellung mit 20 g Vollmilch vermischen.
3. Alle Zutaten in der Knetmaschine zunächst 5-6 Minuten langsam, dann 1 Minute schneller zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten abgedeckt in einer Schüssel ruhen lassen.

4. Danach die eingeweichten Früchte und die gehackten Mandeln behutsam unter den Teig kneten. Den Teig 10 Minuten entspannen lassen.
5. Den Teig anschließend halbieren, etwas länglich formen und nach einer kurzen Entspannungszeit zu je 50 cm langen Rollen formen. In zirka 30 kleine Stücke teilen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
6. Dann in den auf 180°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und etwa 10 Minuten backen.
7. Nach dem Backen das Stollenkonfekt mit der warmen Butter abstreichen, im Kristallzucker wälzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Verzehr leicht mit Puderzucker bestäuben. ❑

Vorteig

- ▶ 35 g Einkornmehl
- ▶ 30 g Orangensaft
- ▶ 5 g Honig
- ▶ 1 g Hefe

Teig mit einem Rührlöffel verrühren und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ 135 g Dinkelmehl 630
- ▶ 25 g Honig
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 50 g Eier
- ▶ 5 g Hefe
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 2 g Stollengewürz
- ▶ 35 g Vollmilch
- ▶ 40 g Mandeln (gehackt, geröstet)
- ▶ 70 g Rosinen
- ▶ 20 g Orangeat
- ▶ 20 g Zitronat
- ▶ 10 g Rum

Zum Bestreichen

- ▶ 40 g Butter (flüssig)
- ▶ 80 g Kristallzucker
- ▶ 50 g Puderzucker

Anzeige



**FÜR EXTRA LECKERE PLÄTZCHEN...
UNSERE HERBSTAKTION MIT TOLLEN
RABATTEN, Z.B. FÜR DIE DUETT 200**

BIS ZUM 22.12.18 BIS ZU €80 SPAREN!

MADE IN AUSTRIA WITH ♥

DEUTSCHLAND
KoMo GmbH
Rupert-Mayer-Straße 44
DE-81379 München
T: +49 (0)89 2030 4613 4
komo@komo.gmbh

ÖSTERREICH
KoMo GmbH & Co. KG
Penningdörfel 6
A-6361 Hopfgarten
T: +43 (0)5335 2016 0
komo@komo.bio

KoMo
WWW.KOMO.BIO

f @ KOMO.BIO



Zutaten

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 190 g Butter
- ▶ 70 g Puderzucker
- ▶ 40 g Speisestärke
- ▶ 15 g Spekulatiusgewürz
- ▶ 10 g Bourbon-Vanillezucker
- ▶ 2 Eigelb
- ▶ Salz

Spekulatius

Der Weihnachtsklassiker unter den Plätzchen. Kein Gebäck erinnert so sehr an die Weihnachtszeit wie der Spekulatius mit seinem einzigartigen, würzigen Geschmack. Das Schöne an diesem Rezept: die leckeren Kekse sind einfach und schnell zuzubereiten.

1. Für den Teig Butter mit Vanillezucker, Puderzucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verquirlen. Die Eigelbe nacheinander unterrühren.

Menge: etwa 60 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆
Getreide: Weizen
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Backzeit: 8-10 Minuten pro Blech
Backtemperatur: 180°C
2. Anschließend die Speisestärke und das Mehl durch ein Sieb in die Schüssel geben, das Spekulatiusgewürz hinzugeben und alles noch einmal gut mit den Händen verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer Spekulatiusrolle können nun Motive in den Teig gedrückt werden, anschließend schneidet man die Kekse daraus. Alternativ gibt man den Teig in Spekulatiusformen. Oder man sticht Kekse mit beliebiger Form aus. Die Kekse auf Backbleche mit Backpapier legen, im vorgeheizten Backofen für 8 bis 10 Minuten backen und abkühlen lassen. ■





Tipp

Warm schmecken Cookies meist noch besser als kalt. Gibt man die abgekühlten Kekse für wenige Sekunden in die Mikrowelle, schmecken sie wieder wie frisch aus dem Ofen.



Macadamia-Taler

Die Kombination aus weißer Schokolade, Macadamianüssen und weichem Keksteig ist ein pures Geschmackserlebnis und macht süchtig. Am besten also direkt dreimal so viele Zutaten einkaufen, damit die leckeren Plätzchen auch für alle reichen.

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zunächst die weiße Schokolade und die Nusskerne klein hacken.
3. Die Butter und beide Sorten Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Die Eier nacheinander hinzugeben und unterrühren.
4. Das Mehl, die gemahlene Nüsse und eine Prise Salz unter die Buttercreme rühren. Die gehackten Schoko- und Nusskerne hinzugeben und alles zu einem Teig verarbeiten (bei Bedarf können kleine Mengen Mehl oder Wasser hinzugefügt werden, um die richtige Konsistenz zu erreichen).
5. Mit einem Esslöffel kleine Portionen des Teigs mit genügend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier geben und flach drücken. Die Cookies im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für etwa 15 Minuten backen. ■

Zutaten

- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 130 Butter (weich)
- ▶ 75 g weiße Schokolade
- ▶ 75 g Macadamianusskerne
- ▶ 60 g Zucker (fein)
- ▶ 50 g brauner Zucker
- ▶ 40 g Macadamianusskerne (gemahlen)
- ▶ 2 Eier
- ▶ Salz

Menge: etwa 25 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆
Getreide: Weizen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 15 Minuten pro Blech
Backtemperatur: 180°C



Kokos-Kipferl

Diese Weihnachtsplätzchen sind eine Variation der bekannten Vanille-Kipferl. Die Neuinterpretation kommt mit Kokos-Aroma daher und bringt Abwechslung auf den Keksteller.

Zutaten

- ▶ 280 g Weizenmehl 550
- ▶ 250 g Butter (weich)
- ▶ 70 g Kokosmehl
- ▶ 80 g Kokosblütenzucker
- ▶ 5 g Vanillepulver
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ Puderzucker

Menge: etwa 50 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 5,5 Stunden

Backzeit: 10-12 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 170°C

1. Alle Zutaten mit Ausnahme des Puderzuckers in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in drei gleichgroße Portionen teilen und jeweils zu einer Rolle mit etwa 3 Zentimeter Durchmesser formen.
2. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und für vier Stunden in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Anschließend jeweils eine Rolle aus dem Kühlschrank nehmen, in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in die klassische Kipferl-Form biegen. Diese mit jeweils zwei Fingern Abstand auf Backbleche mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene pro Blech für 10 bis 12 Minuten backen und abkühlen lassen.
5. Die abgekühlten Kipferl in Puderzucker wälzen. 🍪



Nützliches für die Adventsbäckerei

Mit Ausrollhilfen gelangen ganz einfach gleichbleibend starke Plätzchen und Kuchenböden. Sie eignen sich bestens zum Ausrollen aller Arten von Mürbeteigen, Plätzchenteigen, Hefeteigen und Lebkuchenteigen. Die Ausrollhilfe besteht aus drei Aluminium-Stabpaaren in den Höhen 3 mm, 5 mm und 10 mm. Die Stäbe sind je 50 cm lang, 1,5 cm breit und leicht zu reinigen. Dazu passt ideal das Profiwellholz. Bezug: www.backdorf.de



Von Häussler gibt es Zimtstern-Ausstecher in Profiqualität für perfekte Zimtsterne bis in die Sternspitzen. Mit dem klappbaren Ausstecher drückt man die

Sterne direkt aus dem bestrichenen Teig und legt sie dann, dank des Öffnungsmechanismus, berührungsfrei und perfekt geformt aus das Backblech. Gefertigt ist der Ausstecher aus hochwertigem Edelstahl. Bezug: www.backdorf.de

Häussler bietet Nachbildungen alter, traditioneller Backmodellen aus Kunstholz. Damit lassen sich bezaubernde Springerle herstellen, die mit reizenden Motiven zum Naschen verführen. Durch die Aufhängeöse machen sie auch als Dekorationsschmuck in der Küche oder am Weihnachtsbaum eine gute Figur. Geliefert werden sie in verschiedenen Motiven mit passendem Rezept. Bezug: www.backdorf.de



Backen mit Emmer, Einkorn oder Buchweizen? Omas Rezepte gelingen auch ohne Weizenmehl, dafür mit hochwertigen Urkorn-Mehlen. Der Bio-Hof Chiemgaukorn baut alte Kulturpflanzen selbst an und verarbeitet sie zu Mehlen, Bayerischem Reis, Nudeln, und auch zu besonderen Backmischungen. Für alle, die die Urkorn-Bäckerei zunächst ausprobieren möchten, gibt es fein abgeschmeckte Keks-Backmischungen in elf verschiedenen Sorten. Knusper-Keks mit Buchweizen und Braunhirse? Drachenfeuer-Keks mit Zartbitter-Schokolade und einem Hauch von Ingwer und Chili? Oder doch den Kinderliebling Einhorn-Keks aus Einkornmehl? Mit dem passenden Keks-Ausstecher auch eine hübsche Geschenkidee. Bezug: shop.chiemgaukorn.de



Schachkekse

Diese Kekse erinnern optisch an ein Schachbrett, sind ein schöner Hingucker auf jedem Plätzchenteller und schmecken auch noch hervorragend.

Zutaten

- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 250 g Butter
- ▶ 120 g Zucker
- ▶ 40 g Backkakao
- ▶ 1 Ei
- ▶ 1 Eiweiß
- ▶ Salz

1. Das Mehl durch ein Sieb auf die saubere Arbeitsfläche geben und in der Mitte des Mehlhaufens eine Mulde formen. Den Zucker, eine Prise Salz sowie das Ei in die Mulde geben und die Butter in kleinen Würfeln auf dem Rand verteilen.
2. Die Zutaten von innen nach außen gut miteinander vermischen. Die entstandenen Teigbrösel dann mit den Händen durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen klebt.
3. Den Teig halbieren und in einen Teil das Kakaopulver einarbeiten. Beide Teige jeweils in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Tipp

Wenn der Teig bei der Zubereitung zu fest werden sollte, kann etwas Milch hinzugefügt werden. Eine weitere Möglichkeit ist zum Beispiel Matcha-Teepulver anstelle von Kakao zu benutzen. Diese grüne Version ist auch sehr lecker.

4. Die Teige jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn zu gleich großen Rechtecken ausrollen. Den Teig jeweils der Länge nach in Stränge schneiden, die etwa so breit wie hoch sind.
5. Die Teigstränge mit dem Eiweiß einpinseln, damit sie besser aneinander haften.
6. Für das Schachbrett-Muster einen hellen Strang neben einen dunklen legen, einen weiteren hellen daneben, dann zweimal jeweils entgegengesetzt drei Stränge obendrauf.
7. Den Block in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Die Teigblöcke in dünne Scheiben schneiden und mit ausreichend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für 10 bis 12 Minuten backen. 🍷



Menge: etwa 60 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Weizen
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Backzeit: 10-12 Minuten pro Blech
Backtemperatur: 180°C





Zutaten

- ▶ 280 g Mehl
 - ▶ 220 g dunkler Rübensirup
 - ▶ 75 g Wasser (kalt)
 - ▶ 70 g Krümelkandis
 - ▶ 40 g brauner Zucker
 - ▶ 15 g Wasser (lauwarm)
 - ▶ 10 g Lebkuchengewürz
 - ▶ 5 g Pottasche
 - ▶ Salz
- Dekoration:**
- ▶ Pinienkerne

Menge: etwa 40 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆
Getreide: Weizen
Zubereitungszeit: 1,5 Stunden
(plus Nachruhe für den Teig)
Backzeit: 8-15 Minuten pro Blech
Backtemperatur: 180°C

Printen

Ein weiterer Klassiker der Weihnachtsbäckerei sind Printen. Sie kommen in unterschiedlichen Varianten daher, zeichnen sich aber vor allem durch die Kandisstücke im Teig aus, die beim Naschen so schön knuspern. Wenn Sie älter und hart sind, verwendet man sie im Rheinland gern als Zutat in Sauerbraten-Soße.

1. Den Rübensirup mit dem kalten Wasser, Lebkuchengewürz und braunem Zucker in einen Kochtopf füllen und so lange erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung anschließend in eine Rührschüssel umfüllen und zum Abkühlen zur Seite stellen.
2. Mehl, Kandis und eine Prise Salz in die abgekühlte Sirupmischung geben.
3. Die Pottasche im lauwarmen Wasser auflösen und ebenfalls in die Rührschüssel geben. Alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts auf mittlerer Stufe zu einem Teig kneten.
4. Den Teig in Frischhaltefolie über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
5. Am Backtag den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Printen ausstechen und auf Backbleche mit Backpapier legen. Zur Dekoration Pinienkerne in den Teig drücken.
7. Die Printen anschließend auf mittlerer Schiene pro Blech für 8 bis 15 Minuten backen, je nachdem, wie dunkel man es mag. 🍪



Tipp

Damit die Printen über die Zeit in der Keksdose nicht hart oder trocken werden, kann ein Stück Vollkornbrot hinzugelegt und immer mal wieder ausgetauscht werden – so bleibt das Gebäck lange saftig.





Menge: etwa 45 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆
Getreide: Weizen
Zubereitungszeit: 3 Stunden
Backzeit: 10 Minuten pro Blech
Backtemperatur: 180°C

Zutaten

- ▶ 330 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Butter (kalt)
- ▶ 120 g Zucker (sehr fein)
- ▶ 3 Eigelb

Dekoration:

- ▶ Zuckerperlen (o.ä.)

Süße Tannen

Diese Kekse treffen einfach jeden Geschmack, sind schnell zubereitet und können nach Lust und Laune verziert werden. Die Zutaten sind in fast jeder Küche vorrätig, sodass direkt mit dem Backen losgelegt werden kann.

- 1.** Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mittig eine Mulde hineindrücken. Eigelb in die Mitte geben. Die Butter in kleine Würfel teilen und mit dem Zucker um die Mulde herum verteilen. Die Zutaten zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- 2.** Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank lagern.
- 3.** Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4.** Den Teig aus dem Kühlschrank dünn ausrollen und mit beliebigen Ausstechformen ausstechen. Tannen können jetzt schon mit Zuckerperlen belegt werden, die man leicht in den Teig drückt. Alternativ drückt man sie später in einen Zuckerguss.
- 5.** Die Plätzchen auf Backbleche mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene pro Blech für 10 Minuten goldbraun backen, danach abkühlen lassen und nach Wunsch weiter mit Zuckerguss, Kuvertüre oder Lebensmittelfarben dekorieren. ■



Panettone

Latte Macciato Cioccolato

Weizensauerteig Stufe 1

- ▶ 20 g Anstellgut
- ▶ 25 g Kaffee
- ▶ 40 g Weizenmehl Typo 0

Alle Zutaten vermischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur oder 6 Stunden bei 27-29°C gehen lassen.

Weizensauerteig Stufe 2

- ▶ 50 g Kaffee
- ▶ 50 g Typo 0, alternativ Weizenmehl 405 oder 550

Alle Zutaten zum ersten Ansatz geben, vermischen und weitere 12 Stunden bei Raumtemperatur oder 6 Stunden bei 27-29°C gehen lassen.

Vorteig

- ▶ Weizensauerteig
- ▶ 200 g Weizenmehl Typo 0
- ▶ 120 g Kaffee
- ▶ 75 g Zucker
- ▶ 20 g Honig
- ▶ 2 Eigelb
- ▶ 100 g Butter

Das Mehl mit dem Kaffee, Weizensauerteig, Zucker und Honig in die Schüssel geben und auf kleinster Stufe 5 Minuten kneten. Das Eigelb dazugeben und weitere 5 Minuten kneten. Butter in Stücken in den Topf geben und weitere 5 Minuten auf schneller Stufe kneten. Wenn möglich, den Teig 6 Stunden warm gehen lassen (27-28°C). Alternativ 10 Stunden bei Raumtemperatur

Panettone gehört zur italienischen Vorweihnachtszeit. Mit Weizensauerteig als einzigem Triebmittel kommt sie in Papiermanschetten, die ihr die Form geben. Oft enthält sie kandierte Früchte und Rosinen. Statt Kaffee wird süßer Wein dazu getrunken. Eine gute Panettone ist lange haltbar. Sie wird mit jedem Tag besser, kann also ruhig schon einige Wochen vor Weihnachten gebacken werden. Mit Kaffee und Milch als Schüttflüssigkeit sowie mit Pistazien, Orangeat und Schokostückchen gefüllt, ist diese Panettone mal eine andere Variante.

1. Den Vorteig mit Mehl, Milch, Zucker, Tonkazucker und Salz in die Schüssel geben. Auf kleinster Stufe 5 Minuten mischen, dann weitere 20 Minuten auf schneller Stufe kneten.
2. Nach 6 und 8 Minuten jeweils 1 Eigelb dazugeben.
3. Nach 15 Minuten die Butter in Stücken dazugeben und mit unterkneten.
4. Nach 18 Minuten die Schokodrops und das Quellstück in den Teig geben und mit unterkneten. Solange kneten, bis sich der Teig wieder vom Schüsselrand löst. Das können auch bis zu 25 Minuten sein. Wichtig ist hier der Fenstertest – wenn man ein Stück vom Teig mit den Fingern auseinanderzieht, sollte der Teig nicht reißen.

Tipp

Das italienische Weizenmehl Typo 0 kann durch Type 405 oder 550 ersetzt werden.





Nach dem Backen kühlt die Panettone kopfüber aus, damit sie fluffig bleibt

5. Den Teig 1 Stunde warm bei 27-29°C Grad oder 2 Stunden bei Raumtemperatur im abgedeckten Topf gehen lassen.
6. Den Teig der Form entsprechend in gleichgroße Stücke teilen (für 3 große Formen etwa je 570 g), auf einer beölten Arbeitsfläche mit einer großen Teigkarte rundwirken und in die Papierformen legen.
7. 4 Stunden bei 27-29°C gehen lassen. In die Gärbox kann man sie unbedeckt stellen, auf der Heizung oder im Backofen sollten sie mit Hauben oder Folie abgedeckt sein. Sollten sie bei Raumtemperatur gehen, brauchen sie gut 6-8 Stunden. Der Teig sollte sich mindestens verdoppeln.
8. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Die Teiglinge mit Sahne einpinseln und mit gehackten Pistazien und Hagelzucker bestreuen.
10. Große Formen auf der untersten Schiene 50-60 Minuten backen, die kleinen nur 35-40 Minuten. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.
11. Die Panettone aus dem Backofen nehmen. Die große Form mit Stäbchen aufhängen. Dazu werden 2 Schaschlikspieße aus Holz über Kreuz etwa 2 cm über dem Boden durchgestochen und die Form umgedreht zwischen 2 größere Dosen oder Gläser aufgehängt, bis sie abgekühlt ist. Das macht man, damit der fluffige Teig nicht zusammensackt. Bei den kleinen Förmchen ist es nicht nötig.
12. Nach dem Abkühlen in Frischhaltefolie verpacken, wenn sie aufbewahrt werden sollen. Zum Verzehr vorsichtig die Manschette lösen und die Panettone mit Puderzucker bestäuben. ❏



Der Fensterstest gibt Auskunft darüber, wie gut der Teig ausgeknetet ist



Tipp

Wenn alle Teige warm gehen können, braucht die Panettone insgesamt 24 Stunden, man kann also 23 Stunden vor dem Backen mit dem Weizensauerteig anfangen. Gehen die Teige nicht warm, verlängert sich die Zeit auf 41-43 Stunden. Dann wird der Weizensauerteig abends angesetzt, am nächsten Morgen die 2. Stufe, abends der Vorteig und am nächsten Morgen der Hauptteig.

Menge: für 3 große oder 10 kleine Formen

Schwierigkeitsgrad: ★★★

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 24-43 Stunden

Zeit am Backtag: 12 Stunden

Backzeit: 30-60 Minuten

Backtemperatur: 180°C

Quellstück

- ▶ 50 g Orangeat
- ▶ 70 g gehackte Pistazien
- ▶ 2 TL Orangenschale frisch gerieben oder getrocknet
- ▶ 20 g Haselnusschnaps, alternativ Nusslikör oder Orangensaft, wenn Kinder mitessen
- ▶ 50 g frisch gepresster Orangensaft

Orangeat, Pistazien und Orangenschale mit dem Saft und Schnaps für ein paar Stunden abgedeckt quellen lassen. Kann auch über Nacht stehen bleiben.

Hauptteig

- ▶ Vorteig
- ▶ Quellstück
- ▶ 400 g Weizenmehl Typo 0
- ▶ 100 g Milch
- ▶ 75 g Zucker
- ▶ 1/2 TL Salz
- ▶ 2 TL Tonkabohnenzucker, alternativ Abrieb von 1/4 Tonkabohne
- ▶ 1/2 TL Zimt
- ▶ 2 Eigelb
- ▶ 100 g Butter
- ▶ 100 g Schokodrops

Zum Bestreuen:

- ▶ Hagelzucker, Sahne, gehackten Pistazien



Bananen- Walnuss- Cookies

Cookies mit Schokostücken sind lecker, aber in dieser Weihnachts-Saison darf es ruhig fruchtiger werden. Banane und Walnuss ergeben einen exzellenten Mix.

- 1.** Zunächst die Hälfte der Butter in einen Topf geben, auf mittlerer Stufe etwa 5 Minuten bräunen und zum Abkühlen zur Seite stellen.
- 2.** Die andere Hälfte der Butter mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät etwa 5 Minuten zu einer luftigen Creme verquirlen.
- 3.** Anschließend das Vanille-Extrakt, den braunen Zucker und die abgekühlte braune Butter in die Creme einrühren. Das Ei und ein weiteres Eigelb hinzufügen und für etwa 1 Minute einrühren.
- 4.** Mehl, Salz, Natron und Zimt in einer weiteren Schüssel miteinander vermischen, zu dem vorbereiteten Teig hinzufügen und kurz unterrühren.





Zutaten

- ▶ 270 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Butter (weich)
- ▶ 200 g Zucker (sehr fein)
- ▶ 60 g Walnuskerne
- ▶ 120 g Banane (reif)
- ▶ 5 g Vanille-Extrakt
- ▶ 100 g brauner Zucker
- ▶ 40 g Bananenchips
- ▶ 1 Ei
- ▶ 1 Eigelb
- ▶ 3 g Zimt
- ▶ 2 g Salz
- ▶ 3 g Natron
- ▶ Walnuskerne zum Dekorieren

Tipp

Wer auf Schokolade in den Cookies nicht verzichten mag, der kann 50 Gramm davon gehackt zur Nuss-Bananenchips-Mischung hinzufügen. Besonders aromatisch: dunkle Schokolade mit hohem Kakaoanteil.

5. Walnuskerne und Bananenchips in grobe Stücke hacken und in einer Schüssel vermischen.
6. Eine reife Banane zerdrücken und 120 g mit der Nuss-Bananen-Mischung unter den vorbereiteten Teig rühren. Die Schüssel anschließend mit einem Tuch oder Folie abdecken und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
7. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen und je etwa einen Esslöffel des Teigs rund geformt mit jeweils zwei Fingern Abstand auf Backbleche mit Backpapier geben. Walnus-Kerne leicht in den Teig drücken.
9. Die Cookies im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 12 bis 14 Minuten backen und dann und abkühlen lassen. ■



Menge: etwa 50 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★★★☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Backzeit: 12-14 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 190°C



Buttermilchwaffeln



Zutaten

- ▶ 300 g Weizenmehl 550
- ▶ 280 g Buttermilch
- ▶ 140 g Butter (weich)
- ▶ 50 g Zucker
- ▶ 10 g Backpulver
- ▶ 15 g Vanillezucker
- ▶ 5 Eier
- ▶ Salz

Menge: etwa 6 Portionen

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 3 Minuten pro Waffel

Neben den zahlreichen Keks- und Kuchenrezepten zur Weihnachtszeit, lassen sich kalte Dezembertage auch ideal mit heißen Waffeln in Kombination mit leckeren Toppings versüßen.

1. Die Butter zusammen mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und verrühren.
2. Mehl und Backpulver in einer zweiten Schüssel miteinander vermischen und in kleinen Portionen unter die erste Teigmischung rühren. Abschließend noch die Buttermilch hinzufügen und alles noch einmal kurz miteinander verrühren. Dann kann der Teig auch schon im heißen Waffeleisen gebacken werden. ■

Tipp

Diese Buttermilchwaffeln schmecken (fast) mit allem: Ob Puderzucker, heißen Kirschen oder Eis.



Kuchen-Lollis

Eine nachhaltige Idee, um Kuchenresten ein neues Gewand und eine neue Verwendung zu verleihen: Kuchen-Lollis. Sie sehen nicht nur fantastisch aus, sondern schmecken auch hervorragend und eignen sich bestens als Nascherei für einen gemütlichen Adventskaffee.

Menge: 8 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Zubereitungszeit: 90 Minuten

1. Beliebige Kuchenreste in einer Rührschüssel zerbröseln und den Frischkäse dazugeben. Das Mark einer Vanilleschote und den Backkakao hinzugeben. Anschließend alle Zutaten mit den Händen verkneten.
2. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Glasur die Kuvertüre und das Kokosfett in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Teigkugeln nach der Kühlzeit auf Holzstäbchen stecken und gleichmäßig mit der Glasur überziehen.
4. Anschließend können die Kuchen-Lollis nach Lust und Laune mit Toppings verziert werden.
5. Zum Trocknen eignet sich ein Karton, in den kleine Löcher gestanzt werden können, sodass die Stiele der Cake-Pops darin halten. Die Kuchen-Lollis sollten kühl gelagert und zügig verzehrt werden. 🍪

Zutaten

- ▶ 200 g Kuchenreste
- ▶ 120 g Frischkäse
- ▶ 10 g Backkakao
- ▶ 1 Vanilleschote

Glasur

- ▶ 100 g Kuvertüre (hell/dunkel nach Wahl)
- ▶ 20 g Kokosfett
- ▶ Toppings nach Wahl (z.B. bunte Streusel, andersfarbige Kuvertüre, fein gehackte Nüsse)



Gewürzwissen

Erst die Gewürze geben Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen, Zimtsternen und Co. ihren unvergleichlichen Geschmack. Das intensivste Aroma gelingt durch frisch gemahlene Gewürze.

Auch Kardamom zählt zu den Ingwertgewächsen. Er wird meist als Pulver verwendet und darf zum Beispiel in Spekulatius und Lebkuchen nicht fehlen.

Zimt ist wohl das beliebteste aller Weihnachtsgewürze. Das intensivste Aroma hat der Ceylon-Zimt aus Sri Lanka, Burma oder Bangladesch.

Das Lebkuchengewürz besteht in der Regel aus Zimt, Ingwer, Kardamom, Gewürznelke, Muskatnuss, Sternanis, Zitronen- und Orangenschale. Aus diesen Komponenten lässt es sich auch prima selbst mischen. Das hat den großen Vorteil, dass man geschmacklich Akzente nach eigenem Belieben setzen, einzelne Zutaten stärker betonen oder andere ganz weglassen kann.

Das Aroma der Gewürze hängt davon ab, wie frisch sie sind. Je älter, desto weniger intensiv der Geschmack. Außerdem bleibt das Aroma besser erhalten, wenn die Gewürze im Ganzen aufbewahrt und nur bei Bedarf kleine Mengen gemahlen werden. Das bedeutet jedoch nicht, dass alle Gewürze der letzten Bocksaison in den Abfall wandern müssen. Von diesen kann einfach eine größere Menge verwendet werden, also erhöhte Dosis für den selben Geschmack.

Das Aroma der getrockneten Sternanis-Früchte ist etwas intensiver als das von herkömmlichem Anis.

Für die Aufbewahrung von Gewürzen eignen sich am besten dunkle Schraubdeckelgläser, gelagert an einem trockenen und dunklen Ort. Befinden sie sich in Backofen-Nähe, können Wärme und Feuchtigkeit das Aroma mindern.



Ingwer lässt sich zum Backen im Ganzen, gemahlen oder kandiert verwenden.

Christstollengewürz setzt sich ähnlich wie Lebkuchengewürz zusammen. Es besteht in der Regel aus Zimt, Ingwer, Kardamom, Gewürznelke, Muskatblüte, Koriander und Galgant, einem Ingwer-Gewächs.

PIMENT – AUCH ALS NELKENPFEFFER BEKANNT – IST IM GANZEN ODER GEMAHLEN ERHÄLTlich. DIESES GEWÜRZ WIRD ZUM BEISPIEL FÜR LEBKUCHEN VERWENDET.

Die handelsübliche Vanille entsteht durch die Fermentation der Kapsel-früchte von Orchideen. Zum Backen wird meist das Mark der Schote, Vanillezucker oder -extrakt verwendet.

Gewürznelken können im Ganzen oder bereits gemahlen gekauft werden. Aufgrund des sehr intensiven Aromas genügen bereits kleine Mengen zum Backen.

Muskatnuss ist der getrocknete Samen des Muskatbaums. Mit dem Abrieb sollte vorsichtig umgegangen werden, denn zu viel kann zu Krämpfen oder Schwindel führen.



BACKEN UND KOCHEN MIT URGETREIDE

Koch- und Backmischungen, Mehle, Bayerischer Reis, kaltgepresste Öle, hausgemachte Nudeln & Co. Emmer, Einkorn, Urdinkel, Linsen, Buchweizen, Hanf und viele andere heimische Exoten aus eigener Bio-Ernte.

Entdecken Sie die ganze Vielfalt der alten Kulturpflanzenarten!



Im Einzelhandel oder Versand unter www.chiemgaukorn.de



Chiemgau Korn
Weiding 3, 83308 Trostberg

HAÜSSLER

Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen



Mit den Backöfen von Häussler genießen Sie die überragende Backqualität, wie sie nur ein mit Vollschatotte ausgekleideter Ofen bieten kann. Die Hitze wird kräftig und sanft an das Backgut abgegeben. Besser geht es nicht.

Kostenlos Katalog anfordern:
www.backdorf.de

88499 Heiligkreuztal · Tel. 073 71/9377-0

Brot Laden



JE
9,- EURO

Schneidbrett Buche

Das Holz für dieses Schneidbrett stammt aus PEFC-zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft aus Österreich und wird mit der größten Sorgfalt ohne Leim verarbeitet. Es verfügt über ein Griffloch und misst 40 x 24 Zentimeter.



15,- EURO

Weiden-Brotkörbe

Diese praktischen Weidenkörbchen für den Esstisch gibt es in zwei Größen: Oval, 20 x 30 Zentimeter oder rund mit 26 Zentimeter Durchmesser. Da macht die Brot-Präsentation gleich noch mehr Spaß. Das Körbchen kommt aus Bosnien und wurde fair gehandelt. Beide Varianten kommen in Naturfarbe.

Back-Utensilien aus Bio-Kunststoff

Es handelt sich um Bio-Kunststoff-Produkte, die auf Grundlage nachwachsender Rohstoffe produziert wurden und nicht bioabbaubar sind. Das gewährleistet eine lange Lebensdauer in der Küche bei nachhaltiger und Umweltschonender Produktion.

Hauptbestandteil des Kunststoffes (Bio-PE) ist Zuckerrohr. Daher ist das Material kälte- und hitzebeständig von -40°C bis 80°C. Die Rohmaterialien werden mit sogenannten „Masterbatches“ eingefärbt. Das sind hochkonzentrierte Farbstoffe, die in der Produktion mit etwa 2 bis 4 Prozent dem Rohmaterial zugefügt werden. Das Trägermaterial des Farbstoffs entspricht den verwendeten Biokunststoffen. Die Farbstoffe bestehen bei weiß aus Mineralien. Die bunten Farben bestehen aus Mineralien und chemischen Stoffen, da natürliche Farben den Verarbeitungstemperaturen von über 200°C im Produktionsprozess nicht standhalten.

Schneidbrett groß
32,4 x 26,5 x 0,7 cm

10,- EURO



Teigkarten-Set zweiteilig
13,4 x 8,4 cm und 15 x 9,6 cm

SET
3,50 EURO



6,- EURO

Sieb
21cm

Vegane Butterdose



5,- EURO

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Die BROTSchürze

Wer gutes Brot backt, dem sind auch Umwelt und Produktionsbedingungen

nicht egal. Und so wird die „Schürze zum Magazin“ aus zertifizierter Bio-Baumwolle in Portugal gemäß

den strengen Richtlinien des Global Organic Textile Standard (GOTS) gefertigt. In der gesamten Produktionskette werden die ökologischen und sozialen Vorschriften eingehalten – vom Weben der Stoffe über das Färben bis hin zur Konfektion erfolgt in Portugal alles aus einer Hand. Das spart Transportwege und schont die Umwelt. Der Stoff ist hautfreundlich, atmungsaktiv, langlebig, pflegeleicht und knitterarm. Und dabei sieht die Schürze auch noch richtig gut aus mit ihrem schlichten, zeitlosen Design, dem geraden Halsausschnitt sowie Bändern aus Schürzenstoff. Sie ist etwa 80 Zentimeter breit, rund 86 Zentimeter lang und für häufiges Waschen bei 60 Grad geeignet.



Erhältlich in den Farben Reis, Chili, Mohn, Blaubeere und Ingwer. 🍷

Schüssel mit Deckel
1 Liter



Schüssel mit Deckel
2 Liter



Forschung und Entwicklung, Verwaltung, Vertrieb, Lager und Logistik, Verpackung in sozialen Einrichtungen sowie ein Teil der Produktion finden in Österreich statt. Ein weiterer Teil der Produktion erfolgt in Tschechien. Das Rohmaterial stammt aus Deutschland.

Die Bio-PE-Produkte sind

- frei von gentechnisch-veränderten Substanzen
- zu 98 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen gefertigt
- frei von schädlichen Substanzen
- in der EU hergestellt
- frei von tierischen Stoffen
- frei von Lebensmitteln in der Herstellung

Sie enthalten

- keine giftigen Schwermetalle
- keine bedenklichen Weichmacher (u.a. Phtalate)
- keine PVC/PCDV/chlorierte Verbindungen
- kein Melamin oder Formaldehyd
- keine gentechnisch-veränderten Substanzen
- keine Rohmaterialien tierischen Ursprungs 🍷

Trinkhalme aus
Papier (20 Stück)



6,- EURO

Großer
Schöpflöffel



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





24,- EURO

Bee's Wrap
3er Set groß
33 x 35 cm



18,50 EURO

Bee's Wrap
Brot extra groß
43 x 58 cm



26,- EURO

Bee's Wrap
Frühstückspause



23,- EURO

Bee's Wrap 3er
Set medium
25 x 27,5 cm

Natürliche Verpackung

Bee's Wrap wurde 2012 von Sarah Kaeck aus Vermont entwickelt. Als Mutter von drei Kindern, Hobby-Gärtnerin, Ziegen- und Hühnerhalterin stand sie vor der Frage: Wie kann ich Plastik in meiner Küche vermeiden? Sie brachte eine verlorene Tradition zurück, indem sie Baumwolle mit Bienenwachs, Jojoba-Öl und Baum-Harz behandelte und so eine waschbare und wiederverwendbare Alternative entwickelte.

Bee's Wrap ist eine innovative und zugleich ganz natürliche Art, Dinge zu verpacken und zu verschließen. Es handelt sich um Bio-Baumwolle (Global Organic Textile Standard zertifiziert), die mit Wachs aus nachhaltiger Bienenzucht getränkt wurde. Dabei kommen zudem Bio-Jojoba-Öl und Baumharz zum Einsatz. Bee's Wrap ist frei von Plastik, komplett recycle- und sogar kompostierbar.

Diese natürliche Folie eignet sich hervorragend zum Verpacken von Brot oder Käse, für das Pausenbrot, aber auch zum Verschließen von Schüsseln während der Teiggare sowie zur Frischhaltung im Kühlschrank. Sie passt sich jeweils der Form an und (um)schließt sie perfekt. Trotz des angenehmen Bienenwachs-Aromas gehen keine Gerüche auf die Lebensmittel über. Die Folie lässt sich einfach mit kaltem Wasser abwaschen und immer wieder verwenden. ■



18,50 EURO

Bee's Wrap Baguette
33,5 x 66 cm



22,- EURO

Bee's Wrap 3er-Set Käse
25 x 27,5 cm



14,- EURO

Bee's Wrap
Sandwich
33 x 33 cm

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110





Die Getreidemühle

Hier passt alles zusammen – von innen und außen: Die leichte Handhabung, das stufenlos einstellbare Mahlwerk, extrem harte Mahlsteine und ein starker 360-Watt-Motor sowie die Einstell-Skala aus massivem Messing. Die „Oktagon 1“ von Hawos punktet mit starker Leistung und guten Ergebnissen beim Mahlen von Getreide und Gewürzen. Selbst bei feiner Einstellung ist das Mahlgeräusch noch angenehm. Mit einem Corpus aus massivem, gedämpften Buchenholz ist sie ein Schmuckstück in handwerklicher Perfektion. Die Mühle ist auch glutenfrei eingemahlen lieferbar. ■

42,95 EURO

Griff: Kirsche mit BROT-Logo
 Nieten: Aluminium
 Klinge: carbon
 Oberfläche: feingeplättet
 Klingenlänge: ca. 182 mm
 Gesamtlänge: ca. 305 mm

BROTmesser, Hamburger

Dieses Brotmesser ist etwas ganz besonderes. Anders als die meisten Brotmesser hat es keinen Wellenschliff, sondern eine glatte Klinge. Die Form dieses Windmühlens Messers hat seinen Ursprung im Alten Land,

einem landwirtschaftlich geprägten Stadtteil der Hansestadt Hamburg. Es wurde vor allem genutzt, um das Brot direkt in der Hand – vor allem vor der Brust – zu schneiden. Daher die für eine Brotmesser relativ kurz Klinge, die aber absolut alltagstauglich ist und mit der auch große Laibe gut geschnitten werden können.

Ein weitere Besonderheit ist die Verwendung von nicht-rostfreiem Carbonstahl. Die Carbonstahlklingen gibt es schon seit jeher, lange bevor der rostfreie Stahl – auch oft als Edelstahl bezeichnet – erfunden wurde. Charakteristisch für rostfreie Klingen sind der Zusatz Chrom (ca. 14%) – das macht sie überhaupt erst rostfrei – und der in der Regel niedrigere Kohlenstoffgehalt. In Europa haben mittlerweile die rostfreien Messer die Carbonstahlmesser fast völlig verdrängt, obwohl diese an sich zum Schneiden besser geeignet sind. Aufgrund ihres reicheren Kohlenstoffgehaltes (bei uns über 0,8%) können sie höher gehärtet und damit dünner und schärfer geschliffen werden. Zudem sind sie langlebiger. Etwas Eisen löst sich beim Schneiden von der Klinge, microfein.

Dieser Microkorrosionsprozess führt dazu, dass von dem Messer kontinuierlich und gleichmäßig Material abgetragen wird, und zwar rundherum. So wird die Klinge in sich immer dünner, behält aber ihren ursprünglichen, spitzen Schneidwinkel und hält demzufolge ihre Schärfe. ■



BROTmesser, Ellenlang

Mit einer Klingenlänge von 26 Zentimetern ist dieses wunderschöne BROTmesser der Marke Windmühle zum Schneiden von großen Landbrot geradezu wie geschaffen. Nutzt man diese Länge richtig aus, schneidet man eine Scheibe schon mit zwei, maximal drei Mal Sägen vom Laib. Wie die meisten Windmühlen-Messer ist auch die Klinge vom „Ellenlang“ sorgsam von Hand blaugeplättet. Durch die so entstehende Glätte und Feinheit gleitet das Messer besonders leicht durch das Brot. Der Griff ist aus hochwertigem Kirschholz.

Die Brotsäge hat hoch geschliffene Wellenzähne in der Art des „Solinger Dünnschliffes“, die von Hand auspoliert werden. Das macht sie besonders scharf und ist maßgeblich wichtig für leichtes Schneiden auch härterer Brote. Die einzelnen Zähne an der Schneide sind dünner als bei herkömmlichen Wellenschliffen. Das macht sie um ein Vielfaches schärfer, aber auch etwas empfindlicher. Kleine Grate, die sich in den einzelnen Zähnen bei Gebrauch bilden können, sind bei diesem Wellenschliff völlig normal und tun der hohen Schneidfähigkeit keinen Abbruch. Das Ergebnis aller dieser Eigenschaften ist ein ungemein scharfes, langlebiges Brotsägemesser. ■

79,95 EURO

Griff: Kirsche mit BROT-Logo
 Nieten: Aluminium
 Klinge: rostfrei
 Oberfläche: blaugeplättet
 Klingenlänge: ca. 260 mm
 Gesamtlänge: ca. 400 mm





Der Gär-Automat

Beim Brotbacken gibt es einen wichtigen Zusammenhang zwischen Zeit und Temperatur. Und mit dem faltbaren Gärautomaten und Slow-Cooker von Brod & Taylor gibt es eine semi-professionelle Lösung für den Hausgebrauch, um die Gärzeit eines Brotteigs exakt zu regulieren. Der Gärautomat sorgt zuverlässig und präzise für die

richtige Temperatur bei der Gare von Hefeteig, Sauerteig, Joghurt oder Kefir. Schonende und gleichmäßige Strahlungswärme steigt von der Aluminium-Heizplatte auf und erwärmt die Zutaten. Hefe verdoppelt ihre Aktivität pro 5°C Temperatur. Braucht ein Teig also bei 25°C eine Stunde, so sind es bei 30°C schon nur noch 30 Minuten. Bei 20°C hingegen zwei Stunden. Das macht

deutlich, wie schon 2°C die Teigreife beeinflussen. Im Gärmodus stehen mit dem digitalen Temperaturregler Einstellungen von 21°C bis 49°C in 1°C-Schritten zu Verfügung (Im Slowcooker-Modus lassen sich 30°C bis 90°C in 5°C-Schritten einstellen.). Für aufgehenden Brotteig kann die Luftfeuchtigkeit durch Verwendung des mitgelieferten Wasserbehälters (typische Luftfeuchtigkeit 60-80 %)

BROTLeinen

Bäcker-Leinen gehört zur Grundausrüstung einer französischen Bäckerei. Aber auch in der privaten Backstube ist das Material von großem Nutzen. Darin ruhen Teiglinge für Baguettes, Ciabatta, Brötchen und Kleingebäcke, geschützt vor Austrocknung, unter optimalen Reife-Bedingungen. Das außerordentlich stabile Material (380g/qm) gibt ihnen dabei idealen Halt.

Der 100-prozentige Leinen-Stoff kann kalt oder bei 30 Grad in der Maschine gewaschen werden – mit oder ohne Waschmittel, allerdings ohne Weichspüler.

Bei der ersten Wäsche schrumpft der Stoff um 6-8 Prozent. Er muss vor der ersten Benutzung nicht gewaschen werden und auch später genügt es, Mehl und eventuelle Teigreste trocknen zu lassen und die dann auszuklopfen. Sollten sich schwarze Flecken bilden, ist eine Wäsche empfohlen. Die Maße: 60x150 cm. ■



BROTKorb

Rustikal und gleichsam elegant präsentiert man Brot und Kleingebäck in diesem BROTKorb aus Leinen. So wird das Arbeitsmaterial zum Tisch-Schmuck.

Das Produkt sollte nicht gewaschen, sondern bei Bedarf nur sanft ausgebürstet werden. ■



Info

Das Leinen ist ein durch und durch französisches Produkt. Nur beste Rohstoffe werden angebaut und gewebt in Frankreich, so tragen die Produkte auch das offizielle Siegel „Origine France Garantie“.

Hersteller ist ein junges französisches Unternehmen. 2016 stellten die Gründer fest, dass die Qualität von Bäcker-Leinen nachlässt, während die Preise steigen. Ihr Ziel war es, dem beste Qualität zu einem angemessenen Preis entgegenzusetzen.

Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110

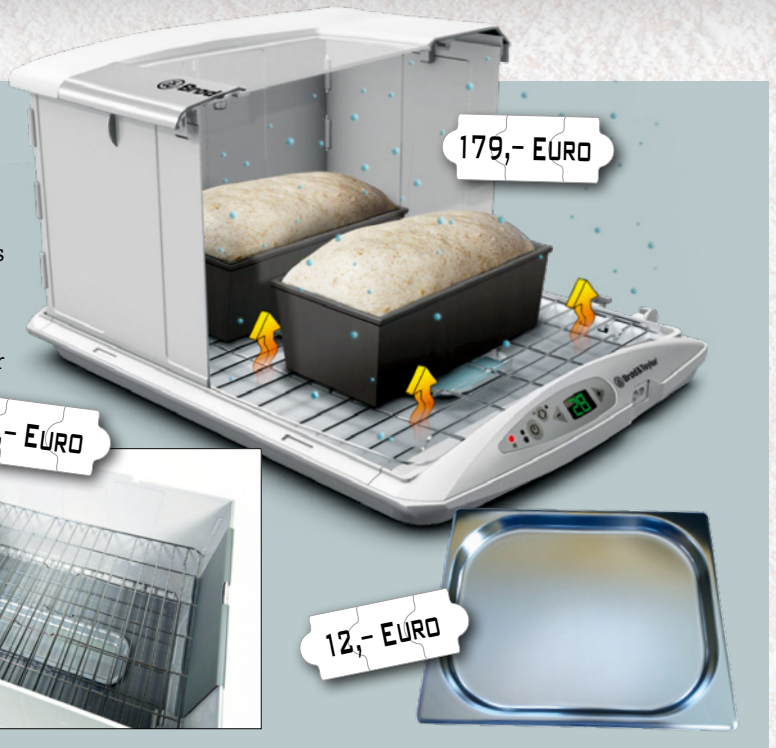


erhöht werden. Der Automat ist platzsparend zu verstauen und mit wenigen Handgriffen gebrauchsfertig aufgebaut.

Das **Zusatzgitter-Set** verdoppelt die Kapazität des Brod & Taylor-Gärautomaten ideal für das Gären von zwei Backblechen oder vier Brotkästen.

Backbleche sollten 36,2 cm x 30,5 cm oder kleiner sein. Brotkästen sollte etwa 7,5 cm hoch sein, sodass die maximale Höhe des gegärten Brotteiges 10 cm ist. Das Set besteht aus einem Edelstahl-Gestell mit zwei Aluminiumträgern. Maße des Gitters 31,2cm x 36,5cm.

Zusätzliches Gärblech für den Brod & Taylor Gärautomaten. ■



BROTBeutel

Leinen schützt Brot vor schneller Austrocknung und bietet ein ideales Klima für die Frischhaltung. Der Brotbeutel ist vorgewaschen, er ist also direkt benutzbar und wird bei erneutem Waschen nicht schrumpfen. Wenn eine Wäsche nötig ist, dann kalt oder bei 30 Grad in der Maschine – mit oder ohne Waschmittel, allerdings ohne Weichspüler. Die Maße: 45x30 cm. ■



Kinderleicht mahlen

Die Mockmill-Geräte erlauben jederzeit frisch gemahlenes Mehl. Sie überzeugen durch eine kinderleichte Bedienung, sind einfach zu reinigen und verfügen über Motoren mit 360 Watt (Mockmill 100) beziehungsweise 600 Watt Leistung (Mockmill 200). Der Mahlgrad kann stufenlos von sehr fein bis grob eingestellt werden. Die Mahlleistung der Mockmill 100 liegt bei rund 100 Gramm Weichweizen pro Minute, das 200er-Modell schafft erwartungsgemäß die doppelte Menge. Dafür sorgt jeweils ein robuster Industriemotor, der ein Mahlwerk aus Korund-Keramik-Mahlsteinen antreibt. Als Besonderheit besteht das innovative Gehäuse aus nachwachsenden Rohstoffen und die Mühlen werden komplett in Deutschland hergestellt. Der Hersteller gibt eine Garantie von 6 Jahren. ■



Bestellung: www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110



Hildaplätzchen

Zwei Plätzchen aus einfachem Mürbeteig, in der Mitte mit Marmelade gefüllt und mit Puderzucker bestreut: das sind Hildaplätzchen. Einfach selbst zu machen und unwahrscheinlich lecker.

Zutaten

- ▶ 270 g Weizenmehl 550
- ▶ 220 g Butter
- ▶ 130 g Marmelade
- ▶ 90 g Zucker
- ▶ 80 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 30 g Vanillezucker
- ▶ 2 Eier
- ▶ Salz
- ▶ Zimt

Zum Bestreuen:

- ▶ Puderzucker

Menge: etwa 30 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Backzeit: 10-12 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 170°C

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz, eine Messerspitze Zimt und die Mandeln in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die Mischung anschließend auf einer sauberen Arbeitsfläche zu einem kleinen Berg formen und mittig eine Mulde eindrücken.
2. Die Eier in die Mitte der Mulde geben und die Butter in kleinen Stücken auf dem Rand verteilen. Anschließend zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf können etwas Mehl oder kaltes Wasser hinzugefügt werden.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Eine Ausstechform wählen (zum Beispiel einen Kreis mit gewelltem Rand) und den Teig ausstechen. Die Hälfte der Kekse auch mittig mit einer kleineren Ausstechform ausstechen.
6. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für 10 bis 12 Minuten goldbraun backen und abkühlen lassen.
7. Die Mitte der Plätzchen ohne Loch mit Marmelade bestreichen. Anschließend die andere Hälfte mit dem Loch in der Mitte erst mit Puderzucker bestreuen und dann auf die Marmeladenkekse legen. ■



Tipp

Anstelle von Walnüssen können ebenso gut Haselnusskerne verwendet werden.

Walnuss-Schoko-Plätzchen

Für alle Nuss-Liebhaber sind diese Plätzchen ein Muss. Die Kekse nach diesem Rezept werden noch mit Schokolade verfeinert und bieten so ein einmaliges Geschmackserlebnis. Wer es schafft zu widerstehen, kann das Gebäck auch ideal verschenken.

1. Die gehackten und gemahlene Walnusskerne mit den Schoko-Tröpfchen, Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen.
2. Das Mark aus der Vanilleschote herauskratzen und zusammen mit einer Prise der geriebenen Muskatnuss, Butter, Puderzucker und einer Prise Salz in eine zweite Rührschüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts auf mittlerer Stufe durchkneten.
3. Dem Teig die Mehl-Nuss-Mischung hinzugeben und erneut durchkneten.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche halbieren, zu zwei gleich langen Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank lagern.
5. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Teigrollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit zwei Fingern Abstand auf Backbleche mit Backpapier legen. Anschließend auf jeden Keks gehackte Walnüsse streuen und sanft andrücken.
7. Die Kekse auf mittlerer Schiene pro Blech für 12 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. ■

Menge: etwa 40 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Backzeit: 12 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 180°C

Zutaten

- ▶ 320 g Weizenmehl 550
 - ▶ 250 g Butter (weich)
 - ▶ 90 g Puderzucker
 - ▶ 50 g Walnusskerne (gehackt)
 - ▶ 50 g Walnusskerne (gemahlen)
 - ▶ 50 g Schoko-Tröpfchen
 - ▶ 5 g Backpulver
 - ▶ 1 Vanilleschote
 - ▶ 1 Prise Muskatnuss (frisch gerieben)
 - ▶ Salz
- Zum Bestreuen
- ▶ 100 g Walnusskerne (gehackt)

Marzipan-Plätzchen





Tipp

Zur Dekorationen können die Kekse mit Zuckerperlen oder anderen Toppings belegt werden.

Menge: etwa 50 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 2,5 Stunden

Backzeit: 8 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 200°C

Zutaten

- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 100 g Butter (kalt)
- ▶ 100 g Marzipanrohmasse
- ▶ 50 g Puderzucker
- ▶ 4 g Vanillezucker
- ▶ Bio-Zitronenschale (fein gerieben)
- ▶ Bio-Orangenschale (fein gerieben)

Dekoration:

- ▶ Nach Wahl: Bunte Streusel, Schoko-Streusel, fein gehackte Nüsse

Für alle Marzipan-Liebhaber sind diese Plätzchen ein Gedicht. Die Kombination mit einem leichten Zitrusgeschmack gibt dem Wintergebäck einen kleinen Kick. Und der Teig lässt sich in beliebige Form bringen.

- 1.** Die Butter in kleine Würfel teilen und zusammen mit dem Mehl, Flocken von der Marzipanrohmasse, Puderzucker, Vanillezucker und dem Abrieb der Zitronen- und Orangenschale in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- 2.** Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank lagern.
- 3.** Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4.** Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Beliebige Formen ausstechen.
- 5.** Die Plätzchen auf Backbleche mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene pro Blech für 8 Minuten backen und danach abkühlen lassen. ■

Hafertaler mit Saaten

Zutaten

- ▶ 150 g Weizenmehl 550
- ▶ 150 g Butter
- ▶ 150 g Haferflocken
- ▶ 95 g brauner Zucker
- ▶ 50 g Nüsse (gehackt)
- ▶ 50 g Sonnenblumenkerne
- ▶ 20 g Rosinen
- ▶ 30 g Sesamseed
- ▶ 20 g Backpulver
- ▶ 15 g Karamellsirup
- ▶ Salz

Menge: etwa 20 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 20-22 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 170°C

Einfach, lecker und sogar ein bisschen gesund sind diese Hafertaler mit Nüssen, Saaten und einer leichten Karamellnote.

1. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter in einen Topf geben und auf niedriger Stufe schmelzen. Den Zucker und den Sirup dazugeben und so lange unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Mehl, Backpulver, die Haferflocken, Nüsse und Saaten sowie die Rosinen mit zwei Prisen Salz in eine Rührschüssel geben und vermengen. Anschließend die Butter-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gut verrühren.
4. Den Teig in 20 gleichgroße Kugeln formen, diese mit ausreichend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und flach drücken. Die Taler im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für 20 bis 22 Minuten backen. ■





Tipp

Anstelle der Rosinen können zum Beispiel auch Cranberries verwendet werden.



Tipp

Für alkoholfreie Marzipankartoffeln kann der Amaretto weggelassen, für eine süßere Version anstelle des Backkakaos gesüßtes Kakaopulver verwendet werden.



Marzipankartoffeln

Einfach und ohne Backen lässt sich dieser Weihnachtsklassiker herstellen: die Marzipankartoffel.

Menge: etwa 20 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten

- ▶ 150 g Marzipanrohmasse
- ▶ 120 g Puderzucker
- ▶ 20 g Amaretto
- ▶ Backkakao

1. Die Marzipanrohmasse in eine Rührschüssel geben und erst einmal die Hälfte des Puderzuckers durch ein Sieb hinzugeben. Beides gut miteinander verkneten und abschmecken. Da die Marzipanrohmasse bereits gesüßt ist, reicht eventuell die Hälfte des Puderzuckers aus, ansonsten nach Geschmack noch mehr hinzufügen.
2. Anschließend den Amaretto nach und nach in die Mischung geben und einkneten, bis eine noch feuchte, formbare Masse entsteht. Aus dieser etwa 20 Kugeln formen und in dem gesiebtem Kakaopulver wälzen. ■



Zucker-Alternativen

Der Dezember ist ja bekanntlich der süßeste Monat im Jahr. Um beim Schlemmen kein schlechtes Gewissen zu haben und vor allem der Gesundheit nicht zu schaden, sind hier einige Alternativen zum Industriezucker aufgelistet.



Kokosblütenzucker

... hat seinen Ursprung in der Kokospalme. Um genauer zu sein in ihrem Blütensaft, den man zunächst einkocht. Die dabei entstehenden Kristalle werden dann zu Zucker gemahlen. Kokosblütenzucker ist etwas weniger süß und hat eine leicht karamellige Note, was in Mürbeteigen gut schmeckt. Damit lässt sich Industriezucker dennoch 1:1 ersetzen.

Palmzucker

... ähnelt dem Kokosblütenzucker stark, da die Herstellung dieselbe ist. Er wird jedoch aus dem Blütensaft verschiedener Palmenarten hergestellt. Auch er ist etwas weniger süß als normaler Zucker und hat eine leicht malzige Note, was in Nussrezepten toll schmeckt. Palmzucker kann klassischen ebenfalls gleichwertig ersetzen.



Birkenzucker/Xylit

... hat verschiedene Quellen. Wie es der Name bereits verrät, kann er aus der Rinde von Birken gewonnen werden.



Weitere Xylit-Lieferanten sind auch Buchenrinde und Mais. Der Unterschied zum Industriezucker: Xylit hat 40% weniger Kalorien, süßt aber genauso wie Zucker und kann ihn somit in jedem Teig 1:1 ersetzen.



Honig

... eignet sich gut als Zuckerersatz. Da er süßer ist, sollten 100 g Zucker mit maximal 80 g Honig ersetzt werden. Das Schöne: Honig gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen, die dem Gebäck eine tolle Note verleihen können. Eignet sich gut für saftige Teige.

Ahornsirup

... kann wie Honig hervorragend zum Süßen von Teigen verwendet werden. Er wird aus dem Saft von Zuckerahornbäumen gewonnen. Auch in diesem Fall sollte weniger Sirup als Zucker verwendet werden: 75 g ersetzen 100 g Zucker. Ahornsirup schmeckt besonders gut in Teigen mit Nüssen, Saaten und Raspeln.



Tipp

Als Variante kann der Hälfte des Teigs ein Teelöffel Backkakao hinzugefügt werden, um Schoko-Schmalznüsschen zu servieren.

Schmalznüsschen

Eine echte Weihnachtsleckerei sind diese Schmalznüsse. Sie sind ganz einfach selbst zu backen, halten sich zwischen Backpapier und in Blechdosen den ganzen Dezember über frisch und versüßen einem die Adventszeit.

Menge: etwa 70 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 180°C

Zutaten

- ▶ 500 g Weizenmehl 550
- ▶ 200 g Zucker
- ▶ 150 g Schweineschmalz
- ▶ 140 g Butter
- ▶ 30 g Zitronensaft
- ▶ 10 g Wasser
- ▶ 5 g Hirschhornsalz
- ▶ 6 g Bio-Zitronenschale (fein gerieben)
- ▶ Salz

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Zitronenschale und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen.
3. Butter und Schmalz in feine Würfel teilen und zu den anderen Zutaten geben.
4. Das Hirschhornsalz im Wasser auflösen und zusammen mit dem Zitronensaft in die Rührschüssel gießen.
5. Anschließend alle Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgeräts auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
6. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu drei gleich langen Rollen verarbeiten. Davon jeweils 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kugeln formen.
7. Diese mit jeweils zwei Fingern Abstand auf Backbleche mit Backpapier drücken (sodass dabei Halbkugeln entstehen) und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene pro Blech für 10 bis 12 Minuten backen. Darauf achten, dass die Plätzchen nicht gebräunt werden, sondern hell bleiben. ■



Spritzgebäck

Spritzgebäck wird gern das ganze Jahr über zu Tee und Kaffee verzehrt. Daher darf es auch zur Weihnachtszeit nicht fehlen.

1. Butter, Zucker und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät auf kleiner Stufe cremig schlagen. Die Eier nacheinander in die Schüssel geben und jeweils gut verrühren. Anschließend das Mehl hinzufügen und unterrühren.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und beliebige Formen auf Backbleche mit Backpapier auftragen. Diese im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene pro Blech für 12 bis 13 Minuten backen und abkühlen lassen. ■



Tipp

Wer nicht mit einem Spritzbeutel arbeiten möchte, kann auch eine Gebäckpresse verwenden. Je nach Qualität ist die Handhabung mit dieser auch einfacher.

Zutaten

- ▶ 400 g Weizenmehl 550
- ▶ 250 g Butter (weich)
- ▶ 150 g Zucker (fein)
- ▶ 15 g Bio-Zitronenschale (fein gerieben)
- ▶ 2 Eier

Menge: etwa 40 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: Weizen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Backzeit: 12-13 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 180°C



Karamell-Konfekt



Das leckere Konfekt macht nicht nur jeden Plätzchenteller zum Hingucker, es eignet sich auch prima als schönes Mitbringsel in der Adventszeit. Und das ganz ohne Ofen.

Zutaten

- ▶ 250 g Sahne
- ▶ 150 g Kandisfarin (brauner Zucker mit Karamellgeschmack)
- ▶ 15 g Butter



1. Die Hälfte des Kandisfarin in einen größeren Topf geben und auf mittlerer Stufe langsam zum Schmelzen bringen. Den Zucker mit der Sahne ablöschen und die andere Hälfte des Kandisfarin und die Butter hinzufügen.
2. Die Mischung unter ständigem Rühren (mit einem Holzlöffel) zum Kochen bringen. Danach herunterschalten und die Zuckermischung für weitere 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. Damit die Masse nicht anbrennt, sollte ständig weiter gerührt werden.
3. Eine Auflaufform mit Alufolie auslegen und diese dünn mit Öl bestreichen. Anschließend die Karamellmasse in die Form geben und zum Abkühlen beiseite stellen.
4. Die abgekühlte Karamellmasse in Würfel schneiden. ■

Menge: etwa 30 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Backzeit: -
Backtemperatur: -



Dinkelkekse



Eine leckere Alternative zu den klassischen Weizenmehlplätzchen, das sind diese einfachen Dinkelkekse aus vollwertigen Zutaten.

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten.
3. Aus dem Teig etwa Esslöffel-große Stücke nehmen und zu Keksen formen.
4. Die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für etwa 10 Minuten backen.
5. Abkühlen lassen und genießen. 🍪

Zutaten

- ▶ 140 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 90 g Butter
- ▶ 40 g Vollrohrzucker
- ▶ 2 g Muskat (gemahlen)
- ▶ 4 g Zimt
- ▶ 1 Messerspitze Nelken (gemahlen)



Die Dinkelkekse schmecken auch mit einer Schokoglasur aus hochwertiger, dunkler Schokolade hervorragend.

Menge: etwa 15 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆☆
Getreide: Dinkel
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 10 Minuten pro Blech
Backtemperatur: 180°C



Von Elena Schwenzel

Der Geschmack der Adventszeit

Ein Apfelgelee in der vierten Generation

Die schönste Erinnerung ist der klebrige Schaum auf dem Test-Teller. Meine Mutter reichte mir immer wieder einen, um zu testen, ob ihr Apfelgelee die richtige Konsistenz hatte. Dieses Gelee ist Teil meiner Kindheit. Für meine eigene Familie habe ich mich auf die Suche nach dem Rezept gemacht.

Wenn meine Mutter im Advent daran ging, ihr Apfelgelee zu machen, roch das ganze Haus süß-apfelig. Sagen andere Leute. Ich wusste das nicht. Ich saß ja immer in der Küche und wartete auf den nächsten Test-Teller. Den gab meine Mutter mir während des Einkochens. Wenn er abgekühlt war, konnte man erkennen, ob der Saft im Topf schon dickflüssig genug war oder noch weiter eingekocht werden musste. Ich liebte dieses Ritual und leckte jeden Teller glücklich sauber. Dann gab ich mein Urteil ab.

Mamas Apfelgelee war auch abgekühlt aus dem Glas eine große Köstlichkeit. Zu besonderen Anlässen wurde eines aus dem Keller geholt, geöffnet und innerhalb kürzester Zeit aufgegessen. Apfelgelee auf getoastetem Brot mit Butter ist eine der größten Köstlichkeiten meiner Kindheit.

Die Erinnerung kam wieder, als ich viele Jahre später mit meiner eigenen Familie ein nord-

deutsches Apfelfest besuchte. Die Früchte im Gelee meiner Kindheit waren Fallobst aus dem Garten einer Freundin. Hier aber trugen die Sorten klangvolle Namen wie Seester-mühler Zitronenapfel, Finkenwerder Herbst-prinz oder Vierländer Blut. Ich beschloss, dass es nun Zeit war, die Tradition meiner Kindheit fortzusetzen. Mit vollen Tüten kam ich heim und die Recherche begann.

Dabei stellte sich heraus, dass das Basisrezept meiner Mutter aus Henriette Davidis' „Praktisches Kochbuch“ stammt. Danach hatte bereits meine Urgroßmutter Gelee gekocht und meine Mutter den Teller nach der Gelierprobe ablecken lassen. Das Kochbuch erschien erstmals 1845 und wurde aufgrund seines großen Erfolges vielfach neu aufgelegt. Es zählt zu den bedeutendsten Kochbüchern im deutschsprachigen Raum.

In der Ausgabe von 1906 wird die Herstellung von Apfelgelee auf Seite 646 beschrieben:

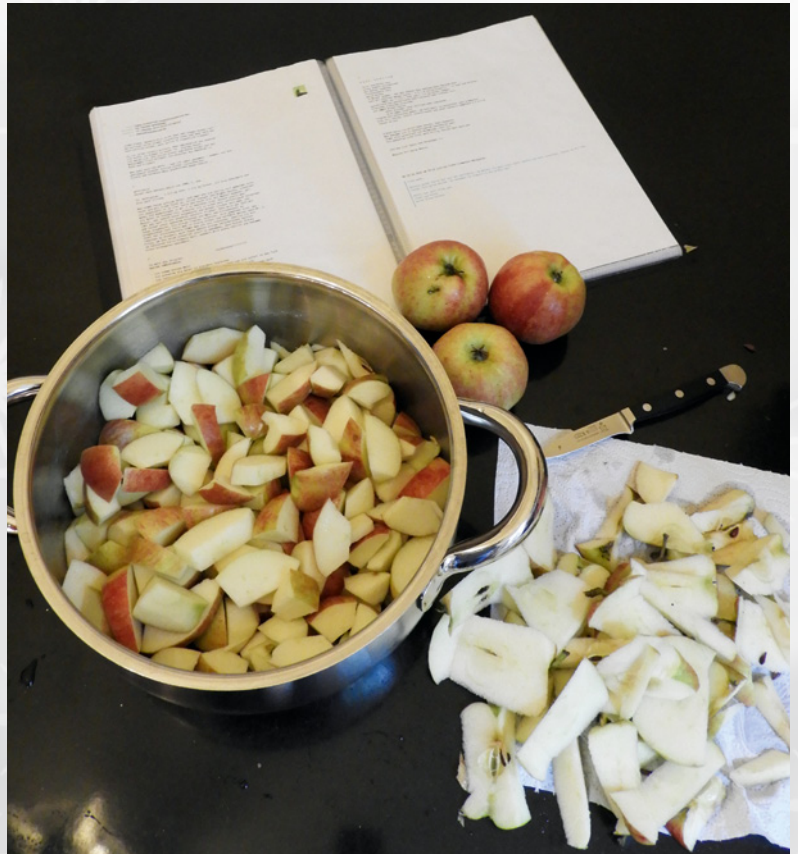
*Ich beschloss,
dass es nun Zeit
war, die Tradition
meiner Kindheit
fortzusetzen*



Gemeinsam schneiden Mutter und Tochter die Äpfel klein



Die Apfelstückchen werden nur mit Wasser aufgekocht und dann 24 Stunden stehen gelassen



Das Familienrezept befindet sich auf dem Weg zur fünften Generation und geht zurück auf ein Kochbuch, das 1906 erschien

Apfelgelee

▶ 1 ½ kg Saft

▶ ½ Glas Rheinwein

▶ 1 ½ kg Zucker

▶ 1 gute Zitrone

„Man nimmt feine saftige Äpfel, und zwar ehe sie völlig reif geworden sind, reibt sie mit einem Tuche ab, sticht Stengel und Blumen heraus, schneidet sie ungeschält in je vier Teile und kocht sie, mit Wasser bedeckt, gar, wobei die Bemerkungen in Nr. 1 zu beachten sind. Danach stellt man die Äpfel 24 Stunden hin, schüttet sie in einen dazu gefertigten leinernen Beutel, der jedoch zuvor ausgekocht und wieder trocken sein muß, und läßt den Saft in ein sauberes Geschirr fließen. Dann wird der Saft mit dem Zucker unter späterem Hinzutun von Wein und Zitronensaft so lange eingekocht, bis einige Tropfen, erkaltet, dick geworden sind. Den eingekochten Saft füllt man in kleine Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1. Statt der Zitronenschale nimmt man oft

ein Stückchen Vanille (in ein Lämpchen zu binden), auch fügen manche einige zerschnittene Quitten hinzu, um das Gelee schneller steif zu bekommen, doch bleibt dieses im letzteren Falle niemals hell, sondern wird stets rötlich und bekommt einen strengeren Geschmack.“

Meine Urgroßmutter hatte ein paar Veränderungen am Rezept vorgenommen, die auch meine Mutter übernahm. Sie ließ den Wein weg und schnitt die Äpfel in kleinere Stücke. Dafür ließ sie den Sud nicht 24 Stunden stehen, sondern verarbeitete ihn gleich. Ich orientiere mich hier wieder an Davidis, weil ich finde, dass der Apfel-Geschmack nach einem Tag deutlich intensiver ist.

Für den maximalen Flüssigkeitsgewinn aus dem Apfel-Wasser-Gemisch hatte sich meine Mutter eine Konstruktion überlegt, die ich schon als Kind faszinierend fand. Sie nahm eine Stoffwindel und band die Ecken an den vier Stuhlbeinen eines umgedrehten Stuhls fest. Darunter



1) Am nächsten Tag hat das Kochwasser eine rötliche Färbung angenommen. 2) Durch ein feines Leinentuch und ein Sieb wird der Sud abgeseiht. 3) Beim Auswringen lässt sich noch überraschend viel Saft aus den Äpfeln pressen. 4) Eine Vanilleschote pro Kilogramm Äpfel gibt dem Gelee eine leichte Note. 5) Um etwa ein Drittel sollte sich die Menge beim Einkochen verringern





Apfelgelee ist Mutter-Tochter-Business in der Familie

stellte sie eine Schüssel. In den Stoff füllte sie nun die Apfel-Wasser-Masse und langsam tropfte die Geleebasis in die Schüssel. In der Windel verblieb eine Art Apfelmus. Das funktioniert aber auch, wenn man ein Leinentuch in ein Sieb legt, den Sud hineingießt und einfach etwas wartet. Wichtig ist ein fein gewebtes, zuvor abgekochtes Tuch. Wenn zu viel vom Apfelstampf durchkommt, wird das Gelee trüb.

Meine Familie verwendet zudem deutlich mehr Vanille als Davidis – pro Kilogramm Saft-Zucker-Gemisch eine Vanille-Stange. Diese wird längs geteilt, um das Mark offen zu legen und dann in vier Stücke geschnitten. Die Vanille kommt später auch mit ins Einmachglas. Das Stück Vanille aus dem Glas zu schnappen, ist immer eine besondere Köstlichkeit.

Beim Einkochen dieser Flüssigkeit reduziert sich ihre Menge um etwa ein Drittel. Die Kunst ist es, den richtigen Zeitpunkt zu finden. Durch die Hitze bleibt das Gelee die



Der eingekochte Sud wird in ausgekochte Gläser abgefüllt

ganze Zeit flüssig. Wenn man jedoch zu lange wartet, ist das Gelee am Ende hart und viel zu süß. Bei zu wenig Geduld hat man zuckrigen Apfelsaft. Die oben beschriebene Gelierprobe hilft am besten. Hier kommt meine Tochter ins Spiel, die die Küche nie verlässt, wenn ich Apfelgelee koche.

Wenn es dann die richtige Konsistenz hat, wird es in die vorher sterilisierten Gläser gefüllt. Dafür fülle ich kochendes Wasser in die Gläser sowie die Deckel und lasse es dort ein paar Minuten, bevor ich es wegschüttele. Die Gläser können gleich mit Gelee befüllt und müssen nicht abgetrocknet werden. Es fehlen nur noch der Deckel und ein Aufkleber mit Apfelsorte sowie Datum – und dann stelle ich die Gläser geschützt unter einem Handtuch in einen kühlen Raum, damit sie dort in Ruhe abkühlen und zu sich kommen können. Derweil leckt meine Tochter genüsslich noch den letzten Test-Teller ab. Den klebrigen Schaum mag sie am liebsten. 🍷

Tipp
 Jeder Apfel bringt eigene Süße mit. Daher empfiehlt es sich, mit der Zuckermenge vorsichtiger zu beginnen und dann nachzusteuern, damit das Gelee nicht zu süß wird. Für ein weihnachtlicheres Aroma können ein bis zwei Zimtstangen mitgekocht werden.



Den wahren Zeitpunkt bestimmt aber der Test vom Teller in Zuständigkeit der Tochter ...



... und auch der gehört seit fünf Generationen dazu



Aber auch Generation Drei testet noch gern



Zutaten

- ▶ 250 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 230 g Puderzucker
- ▶ 140 g Haselnüsse (gemahlen)
- ▶ 20 g Fruchtgelee
- ▶ 3 Eiweiß
- ▶ 5 g Zimt
- ▶ Nelken (gemahlen)
- ▶ Salz

Menge: etwa 35 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★☆☆
Getreide: -
Zubereitungszeit: 3 Stunden
Backzeit: 15 Minuten pro Blech
Backtemperatur: 150°C

Eines der beliebtesten Weihnachtsplätzchen ist der Zimtstern. Wie die Sterne glutenfrei auch zu Hause einfach und lecker gelingen, zeigt dieses Rezept.

- 1.** Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und steif schlagen. Danach unter weiterem Rühren den Puderzucker langsam dazugeben. Fünf Esslöffel der Eiweiß-Zucker-Masse übrig behalten und für die spätere Glasur der Sterne zur Seite stellen.
- 2.** Die Nüsse, den Zimt, eine Prise gemahlener Nelken und das Gelee in einer Schüssel vermischen und unter die Eiweißmasse rühren. Den fertigen Teig für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 3.** Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4.** Den Keksteig auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und sternförmig ausstechen. Die Sterne auf ein Backblech mit Backpapier legen und die restliche Eiweiß-Zucker-Masse als Glasur gleichmäßig darauf verteilen.
- 5.** Die Zimtsterne im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für etwa 15 Minuten backen.
- 6.** Abkühlen lassen und genießen. ■



Tip

Der Teig kann auch auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausgestochen werden. Die Ausstechformen können immer mal wieder in Mehl getaucht werden, damit der Keksteig nicht daran kleben bleibt.

Zimt- sterne





Glutenfrei


Schoko- Plätzchen



Tipp

Besonders aromatisch schmecken die Plätzchen, nachdem sie – luftdicht verpackt – etwa vier Tage gereift sind.

Diese Plätzchen sehen aus wie Miniatur-Brotlaibe, haben geschmacklich jedoch nichts mit Brot, sondern eher mit süßen Pfeffernüssen gemein.

1. Die Schokolade in Stücke zerhacken und mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen. Zum Abkühlen zur Seite stellen.
2. Die restlichen Zutaten mit dem Mark der Vanilleschote und dem Backpulver in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät verquirlen. Die geschmolzene Schokoladenbutter hinzugießen und unterrühren. Den Teig für etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, wo er fester wird.
3. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Etwas Puderzucker durch ein Sieb auf einen Teller geben.
5. Mit zwei Teelöffeln kleine Portionen vom Teig abnehmen, zu Kugeln formen und im Puderzucker wälzen. Die Kugeln mit Abstand zueinander auf ein Backblech mit Backpapier drücken und für 12-15 Minuten backen. 

Menge: etwa 30 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: glutenfrei

Zubereitungszeit: 4 Stunden

Backzeit: 12-15 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 170°C

Zutaten

- ▶ 120 g Schokolade (zartbitter)
- ▶ 60 g Puderzucker
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 60 g Mehlmischung (glutenfrei)
- ▶ 50 g Haselnüsse (gemahlen)
- ▶ 10 g Backkakao
- ▶ 3 g Zimt
- ▶ 1 Ei
- ▶ 1 Eigelb
- ▶ 1 Vanilleschote
- ▶ 1 Messerspitze Backpulver

Zum Bestreichen:

- ▶ Puderzucker

Mandelhörnchen



Zutaten

- ▶ 200 g Butter (weich)
- ▶ 200 g Mehlmischung (glutenfrei)
- ▶ 180 g Zucker
- ▶ 180 g Marzipanrohmasse
- ▶ 30 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 20 g Vanillezucker
- ▶ 2 Eier

Glasure

- ▶ 100 g Zartbitterkuvertüre
- ▶ 100 g Mandelblättchen

Menge: etwa 50 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: glutenfrei

Zubereitungszeit: 60 Minuten
(plus Nachruhe für den Teig)

Backzeit: 10 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 180°C

Diese Mandelhörnchen mit Schokolade sind glutenfrei und aus wenigen Zutaten einfach herzustellen.


1. Butter, Zucker, Vanillezucker und die Eier in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät für etwa 10 Minuten schaumig schlagen. Anschließend die Mandeln, Marzipanrohmasse in kleinen Stücken sowie die Mehlmischung hinzugeben und alle Zutaten zu einem weichen Teig verrühren.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und auf Backbleche mit Backpapier kleine Hörnchen spritzen, Mandelblättchen sanft in den Teig drücken. Die Bleche über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die Hörnchen auf mittlerer Schiene für etwa 10 Minuten pro Blech backen, sodass diese nicht zu braun werden.
5. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, die abgekühlten Hörnchen links und rechts hineintunken und trocknen lassen. ■

Luftdicht aufbewahrt halten
sich die Hörnchen länger.



Kokosnuss-Cookies

Auch diese Weihnachtsleckerei darf im Dezember nicht fehlen: die Kokosmakrone auf etwas andere Art. Der luftiger Kokosteig schmeckt im Winter besonders gut zu Tee.

1. Zunächst die Kokosraspel in eine Pfanne ohne Fett geben, auf niedriger Stufe goldgelb rösten und zum Abkühlen zur Seite stellen.
2. Den Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Das Mark der Vanilleschote herauskratzen und zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben.
4. Das Eiweiß in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät steif schlagen und dabei den Zucker-Vanille-Mix nach und nach hinzugeben. Abschließend noch die Kokosraspel unter die Masse heben.
5. Den Kokosteig mit Hilfe von zwei Teelöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Kokosnuss-Cookies auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten backen, sodass sie außen hellbraun und innen noch weich sind. Danach abkühlen lassen. 

Menge: etwa 35 Stück
 Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆☆
 Getreide: -
 Zubereitungszeit: 60 Minuten
 Backzeit: 15 Minuten pro Blech
 Backtemperatur: 140°C

Zutaten

- ▶ 130 g Kokosraspel
- ▶ 100 g Zucker (sehr fein)
- ▶ 3 Eiweiß
- ▶ 1 Vanilleschote



Tipp

Die abgekühlten Makronen können noch mit Schokoladenkuvertüre verfeinert werden.

Im Anschluss empfiehlt sich das Backen von Vanillekipferln, da für den Teig zwei der übriggebliebenen Eigelbe verwendet werden können.



Zutaten

- ▶ 200 g Mehlmischung (glutenfrei)
- ▶ 200 g Mandeln (gemahlen)
- ▶ 200 g Butter (kalt)
- ▶ 65 g Zucker
- ▶ 2 Vanilleschoten
- ▶ 2 Eigelbe
- ▶ Salz

Zum Bestreuen

- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 16 g Vanillezucker

Menge: etwa 60 Stück

Schwierigkeitsgrad: ★☆☆

Getreide: glutenfrei

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: 10-12 Minuten pro Blech

Backtemperatur: 170°C

Vanillekipferl sind ein echter Klassiker unter den Weihnachtspezialitäten. Mit diesem Rezept bekommt man eine glutenfreie Variante, die der Gluten-Konkurrenz in nichts nachsteht.

1. Das Mark der Vanilleschoten zusammen mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Mit den Händen kleine Halbmonde aus dem Teig formen, diese mit genügend Abstand auf Backbleche mit Backpapier legen und auf mittlerer Schiene für 10-12 Minuten backen.
4. Den Zucker und den Vanillezucker vermengen und die Kipferl, nach dem Auskühlen vorsichtig darin wälzen. 🍪



Vanillekipferl

Tipp

Die Kipferl zum Abbrühen nicht von den Blechen nehmen, sonst können diese zerfallen.



Snickerdoodles

Eines der weniger klassischen Keksrezepte ist das der Snickerdoodles. Wer bei dem Namen an den Erdnuss-Karamell-Schoko-Riegel gedacht hat, liegt falsch. Doch handelt es sich hierbei um nicht weniger leckere Cookies mit Zimt und Zucker Topping.

1. Das Mehl, Backpulver und die Hälfte des Zimts in einer Rührschüssel vermengen.
2. Die andere Hälfte des Zimts mit 50 Gramm des Zuckers in einer weiteren Schüssel mischen und als anschließendes Topping der Cookies zur Seite stellen.
3. Die Butter, eine Prise Salz und den restlichen Zucker in eine weitere Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät verquirlen. Das Ei und den Rum unterrühren. Abschließend die Mehlmischung hinzugeben und alles zügig miteinander vermengen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, diese in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen und mit viel Abstand auf Backbleche mit Backpapier drücken. Die restliche Zimt-Zucker-Mischung über die Cookies streuen und diese für etwa 12 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen. 🍪

Zutaten

- ▶ 250 g Mehlmischung (glutenfrei)
- ▶ 200 g Zucker (fein)
- ▶ 170 g Butter (weich)
- ▶ 20 g Rum
- ▶ 6 g Zimt
- ▶ 3 g Backpulver
- ▶ 1 Ei
- ▶ Salz



Tipp

Die Cookies lieber mit zu viel als zu wenig Abstand auf dem Backblech platzieren.

Menge: etwa 40 Stück
Schwierigkeitsgrad: ★☆☆☆
Getreide: glutenfrei
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 12 Minuten pro Blech
Backtemperatur: 180°C

Vorschau

Das nächste **BROT**-Sonderheft erscheint im **Frühjahr 2019**.

Darin dreht sich alles rund um Baguette, Fladenbrot, Burger-Bun und Co.



HERAUSGEBER

Tom Wellhausen

REDAKTION

Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
Telefax: 040/42 91 77-155
redaktion@brot-magazin.de
www.brot-magazin.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK

Jan Schönberg

CHEFREDAKTION

Sebastian Marquardt
(verantwortlich)

REDAKTION

Jan Schnare
Jan Schönberg

VERLAGSLEITUNG

Christoph Bremer

FOTOS

Alexander Raths, Alex Bayev, A_Lein,
BestPhotoStudio, Brigitte, chas53,

ChristArt, dream79, exclusive-design,
HandmadePictures, imageBROKER,
Kitty, lena_zajchikova, Liudmyla,
Michael, photocrew, Richard Oechsner,
Ricky Soni Creations, Rüdiger Jahнке,
Valesa Schell, Christian Schwier,
Valentina R, vaaseena

VERLAG

Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg
Telefon: 040/42 91 77-0
Telefax: 040/42 91 77-155
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

ANZEIGEN

Christoph Bremer (Leitung)
Sven Reinke

GRAFIK

Sarah Thomas
Jannis Fuhrmann
Martina Gnaß
Bianca Buchta
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE

Leserservice BROT, 65341 Eltville
Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@brot-magazin.de

DRUCK

pva, Druck und Medien-
Dienstleistungen GmbH
Industriestraße 15
D-76829 Landau in der Pfalz
www.pva.de

COPYRIGHT

Nachdruck, Reproduktion oder
sonstige Verwertung, auch
auszugsweise, nur mit ausdrücklicher
Genehmigung des Verlages.

HAFTUNG

Sämtliche Angaben wie Daten, Preise,
Namen, Termine usw. ohne Gewähr.

BEZUG

Adventsbäckerei ist eine
Sonderpublikation der
Zeitschrift BROT.

Bezug über den Fach-, Zeitschriften-
und Bahnhofsbuchhandel.
Direktbezug über den Verlag.

EINZELPREIS

D: 3,95 EUR
A: 4,20 Euro, CH: 5,50 sFR

GROSSO-VERTRIEB

VU Verlagsunion KG
Meßberg 1, 20086 Hamburg

Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung über-
nommen werden. Mit der Übergabe
von Manuskripten, Abbildungen,

Dateien an den Verlag versichert der
Verfasser, dass es sich um Erst-
veröffentlichungen handelt und keine
weiteren Nutzungsrechte daran
geltend gemacht werden können.

Brot

DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT
BROT unterstützt als Fördermitglied
das Deutsche Brotinstitut e. V.

wellhausen
marquardt
Mediengesellschaft

JETZT im Handel

Das Brot-Sonderheft zum Frühstück

Brot zum Frühstück

Ausgabe 2018
www.brot-magazin.de

Expertin klärt auf
Wie wichtig ist Frühstück
für die Ernährung?

Leckere Aufstriche
Von fruchtig bis schokoladig

628 Aromen
Kaffeesommelier
über das beliebteste
Frühstücksgetränk

Glutenfrei
Brötchen, Bagels
und mehr

SONDERHEFT
Mehr als
40 Rezepte
zum
Selbermachen

Perfekter Start
Von Hefezopf bis Zimtschnecke:
Mit diesen Rezepten wird das Frühstück zum Fest

€7,50

040/42 91 77-110

www.brot-magazin.de/einkaufen

Ausgabe 05/2018
www.brot-magazin.de

Brot

Brot



BROTBOTSCHAFTERIN
Enie van de Meiklokjes
und ihr Ciabatta-Rezept

KREATIVES GESCHENK
Brot im Blumentopf

WASSER IM BROT
Alles, was man wissen muss

MEHL, MON AMOUR
• Alles über französische Mehle
• Plus 3 Exklusiv-Rezepte
von Dietmar Kappl

GLUTENFREIE SEMMELN
Rezept mit Schritt-für-
Schritt-Anleitung

So schmeckt der Sommer

5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR,
BeNeLux: 6,90 Euro

Gelingsichere Rezepte für
leichte Brote und Aufstriche

IM HEFT
mehr als
30 Rezepte
lecker, kreativ,
gelingsicher

2 für 1

Zwei Hefte zum
Preis von einem
Digital-Ausgaben
inklusive

IM HEFT
mehr als
30 Rezepte
lecker, kreativ,
gelingsicher

5,90 EUR
A: 6,50 Euro, CH: 11,60 sFR,
BeNeLux: 6,90 Euro

Jetzt bestellen!

www.brot-magazin.de
040 / 42 91 77-110