

Ein Extra von SELBST GEMACHT

Nr. 4/21 Winter D 4,95 €

WEIHNACHTS-
Bäckerei

WEIHNACHTS-

Bäckerei

Die **77** ★
beliebtesten ★
REZEPTE
zum Backen
& Genießen



KLASSIKER:
Vanillekipferl,
Lebkuchen & Co

Die besten
Ideen fürs
Plätzchenglück



LIEBEVOLLES:
Süßes zum Verschenken
und Vernaschen



RAFFINIERTES:
Gebäck ganz
einfach verzieren

Himmische

★ Leckereien für die
schönste Zeit des Jahres ★

Plätzchen ★ Lebkuchen ★ Stollen ★ Torten

AT: 5,79 € CH: 7,90 sFr
BeNeLux: 5,90 € ITA: 6,90 €
ISBN 978-3-95961-641-6
4 193383 104956

S M E G



www.smeg.de



EDITORIAL

Liebe Leserinnen & Leser,

Endlich dürfen wir wieder vorweihnachtlich backen. Freuen Sie sich auch schon so sehr auf die ersten selbst gebackenen Plätzchen der Saison? Endlich sind sie da! Wie lecker die sind! Und herrlich sie duften, wenn sie frisch aus dem Ofen kommen!

Mit den 77 Rezepten in diesem Heft, die unsere Autorin Silke Kobr zusammengestellt hat, haben Sie für jeden Geschmack das Richtige auf dem Plätzchenteller: Zum einen die heiß geliebten Klassiker, die in keinem Jahr fehlen dürfen. Als da wären: zarte Vanillekipferl, süße

Spitzbuben oder saftige Elisenlebkuchen. Zum anderen ganz neue Kreationen, die geschmacklich und optisch eine Überraschung in petto haben und definitiv eine Versuchung wert sind. Appetithäppchen gefällig? Wie wäre es mit Mokka-Makronen, Orangen-Mohn-Kipferln oder Sacher-Würfeln?

Ihrer Kreativität sind beim Plätzchenbacken keine Grenzen gesetzt, also nichts wie ran an Teigroller, Ausstecher und Spritztülle.

Viel Spaß beim Backen, eine schöne Adventszeit und frohe Weihnachten!



24

»I'm dreaming of a white Christmas«:
Dekorative Plätzchenteller, Schalen
und Gläser



84

»Zwei in einem«:
Tolle Teigrolle
mit Motiven



119

Das Lebkuchenhaus
ist ein echter
Hingucker!



88

Unser Magen-
brot: Besser als
vom Weihnachts-
markt!



17

Orangen-
plätzchen
mit Schuss
Neues
Leben für
alte Papp-
schachteln



INHALT



AUSGEROLLT & AUSGESTOCHEN 06
 Von Butterplätzchen bis Zimtstern

| | |
|---|----|
| Gingerbread Man | 07 |
| Schneeflöcken | 08 |
| Zimtsterne | 10 |
| Butterplätzchen | 12 |
| Wiener-Herzen | 14 |
| Orangenplätzchen mit Schuss | 17 |
| Nussplätzchen mit Marzipan | 19 |
| Hausfreunde | 20 |
| REZEPTE - MIX | 22 |
| Nuggattropfen, Spitzbuben, Lebkuchenmänner & Pfefferschokokuchen | |

♥ **I'M DREAMING OF A WHITE CHRISTMAS** 24
 Keksdosen, Plätzchenteller,
 Dekogläser ...



AUS MODEL UND HAND 26
 Von Kipferln bis Lebkuchen

| | |
|---|----|
| Marzipanplätzchen & Honig-Mandel-Häufchen | 27 |
| Butterbrot | 28 |
| Pistazien-Butterplätzchen | 29 |
| Elisenlebkuchen | 31 |
| Vanille-Kipferl | 32 |
| Bethmännchen und Husarenkrapferl | 34 |
| Walnuss- und Schokoladenplätzchen | 37 |
| Mandelspekulatius | 38 |
| Nürnberger-Springerle | 40 |



REZEPTE - MIX 42
 Orangen-Mohn- und Nugatkipferl,
 Mandeltaler und Nussbällchen

♥ **EIN WEIHNACHTSWUNDER FÜR DEN AUSSENSEITER** 44
 Unser Buchtip: »American Christmas«





❄️ FEINES AUS DER TÜLLE 46

Von Makronen bis Spritzgebäck

| | |
|---|----|
| Baiserkringel | 47 |
| Walnussmakronen mit Marzipan | 48 |
| Pistazienmakronen | 50 |
| Schokoladenmakronen mit Füllung | 53 |
| Orangen -und Kokosmakronen | 55 |
| Gefülltes Spritzgebäck | 56 |
| Marzipanspritzgebäck & Gespritze Linzer | 57 |
| Nugat-Stangen | 58 |
| Zitronenstangen | 60 |

REZEPTE - MIX

Mandel-Schoko-Makronen,
Zimt-und Mokka makronen



♥️ WEIHNACHTEN AUF DIE ENGLISCHE ART 64

Unser Buchtipp: »A Very British Christmas«

❄️ GEBACKEN UND GESCHNITTEN 66

Von Magenbrot bis Honigkuchen

| | |
|-----------------------------------|----|
| Sacher-Würfel | 67 |
| Zitronenschnitten | 68 |
| Kokoswürfel | 71 |
| Gewürzchnitten | 73 |
| Baumkuchenspitzen | 74 |
| Ingwerschnitten und Walnusswürfel | 76 |
| Schokoladenbrot | 78 |
| Magenbrot | 79 |
| Florentiner Schnitten | 81 |

REZEPTE - MIX

Schwarzweiß-Gebäck, Honigkuchen,
Marzipanstangen und
Aprikosen-Haselnuss-Schnitten



♥️ ZEIT FÜR KREATIVE BACKHELFER 84

Keksstempel, Motiv-Teigschaber,
Kupferausstecher, Plätzchenroller ...

❄️ GERÜHRT UND GEKNETET 86

Von Stollen bis Fruchtbrot

| | |
|---|-----|
| Stollentorte | 87 |
| Quarkstollen | 89 |
| Mohnstollen | 91 |
| Ministollen | 92 |
| Dreikönigskuchen | 95 |
| Apfelbrot | 96 |
| Englischer Kuchen mit kandierten Früchten | 99 |
| Weihnachtsstrudel | 100 |
| Weihnachtstorte | 103 |
| Glühwein-Schoko-Kuchen | 104 |

REZEPTE - MIX

Panettone, Fruchtbrot im Brotteigmantel

❄️ WENN DRAUSSEN STÜRMT & SCHNEIT 110

Von Martinsgans bis Zimtwaffel

| | |
|---|-----|
| Zimtwaffeln | 111 |
| Schokoladen-Nugat-Muffins und Orangen-Zimt-Muffins | 112 |
| Martinsgänse | 115 |
| Schneebällchen | 116 |
| Weihnachtsbäumchen | 117 |
| Lebkuchenhäuschen | 119 |

Register & Impressum 120

AUSGEROLLT
UND AUS-
GESTOCHEN

Von Butterplätzchen bis Zimtstern

Als wir unsere Küche planten, riet uns eine freundliche Dame des Küchenstudios, doch einfach unsere Töpfe, Schüsseln und Pfannen zu zählen, dann wüssten wir schon, wie viel Bedarf an Schubladen und Schränken wir hätten. Nun ja, die Rechnung ging nicht auf, denn seit unsere Töchter in der Weihnachtsbäckerei mitmischen, füllen schon die Ausstecher eine ganze Schublade: Sterne in jeder Größe und Form, Herzen, Tannenbäumchen und Rentiere. Und dann natürlich so besinnlich-weihnachtliche Motive wie der Elefant, das Schwein, die Lokomotive, das Auto, der Schlumpf. Vergangenes Jahr hat mir mein Mann auch noch Goethe und Schiller als Ausstechform gebracht. Na dann:

FRÖHLICHE WEIHNACHTEN

Gingerbread Man

ERGIBT 40–50 STÜCK

FÜR DEN TEIG:

- 250 g Mehl plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL Zimt
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- ½ TL Nelkenpulver
- 100 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 125 g Ahornsirup
- 1 Ei

FÜR DIE GLASUR:

- 100 g Puderzucker, gesiebt
- 2–3 EL Zitronensaft

ZUM VERZIEREN:

- Zuckerperlen
- bunte Schokolinsen

1. Für den Teig das Mehl mit allen Gewürzen in einer Schüssel mischen. Die Mehlmischung beiseitestellen. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.

2. Den braunen Zucker und den Ahornsirup unterrühren. Das Ei mit einer Gabel in einer Tasse verquirlen und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die beiseitegestellte Mehlmischung portionsweise darunterrühren, bis sich ein homogener Teig bildet.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Ginger-Man-Förmchen Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 8–10 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Glasur alle Zutaten zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Zuckerguss in einen Einwegspritzbeutel geben und eine sehr feine Spitze abschneiden. Die Plätzchen mit dem Guss nach Belieben verzieren und mit Zuckerperlen oder bunten Schokolinsen dekorieren.

INGWER

In der Weihnachtsbäckerei wird die scharfe Wurzel fast nur gemahlen verwendet, sie gibt bei sparsamem Gebrauch vielen Rezepten eine besondere Note. Kandierten Ingwer benutzt man häufig für Konfekt.



Schnee- flöckchen

ERGIBT 40–50 STÜCK

FÜR DEN TEIG:

- 250 g Mehl plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche, gesiebt
- 200 g Mehl plus etwas mehr für die Arbeitsfläche, gesiebt
- 75 g Zucker
- 100 g kalte Butter, gewürfelt
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Eigelb

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 100 g Johannisbeergelee

FÜR DIE GLASUR:

- 100 g Zartbitterkuvertüre, klein gehackt

ZUM VERZIEREN:

- 50 g Kokosflocken

GUT ZU WISSEN

Ein ganz wichtiger Hinweis für Allergiker, die ich auch in der Familie habe: Die Haselnüsse lassen sich problemlos durch Mandeln ersetzen.

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und rasch miteinander zu einem homogenen Teig verkneten. Den fertigen Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigplatte ausrollen. Mit Plätzchenformen Kreise ausstechen. Diese Plätzchen vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Für die Füllung das Johannisbeergelee unter Rühren in einem kleinen Topf erwärmen. Die ausgestochenen Plätzchen mit dem Gelee bestreichen und je zwei Plätzchen zusammensetzen.

4. Für die Glasur die Zartbitterkuvertüre in eine Edelstahlschüssel geben und auf einen Topf mit kochendem Wasser setzen – die Schüssel darf nicht das Wasser berühren. Die Kuvertüre unter Rühren langsam schmelzen.

5. Die Oberseite der zusammengesetzten Plätzchen mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen und diese mit einigen Kokosflocken verzieren.



*Auch lecker:
Vollmilchkuvertüre!*



Kokosflocken
sehen aus wie Schnee

Zimtsterne

ERGIBT 50-60 STÜCK

FÜR DEN TEIG:

- 300 g Puderzucker, gesiebt
- 500 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Zimt
- 2 Eiweiß
- 1 EL Honig

FÜR DIE GLASUR:

- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiß

1. Für den Teig den Puderzucker, die Mandeln und den Zimt in einer Schüssel mischen. Die Eiweiße und den Honig dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie etwa 1 cm dick ausrollen und den Teig mit Sternenformen ausstechen. Die Sterne vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

3. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Für die Glasur den Puderzucker und das Eiweiß zu einer schaumigen Masse verrühren. Die Zimtsterne damit bestreichen und 15 Minuten backen.

4. Anschließend aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.