



Happy
Holidays!

UNSERE PLÄTZCHENREZEPTE 2023
SALETELLIGENCE

AMARETTINI

DR. ANTONIA HERMELBRACHT

Zutaten: 200 g Puderzucker, 20 g Vanillinzucker, 220 g gemahlene Mandeln, 2 Eiweiß, 10 g Mandellikör (Amaretto), 2 Tropfen Bittermandelaroma.

Zubereitung: Backofen auf 150°C vorheizen und drei Backbleche mit Backpapier belegen. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Bittermandelaroma und Likör dazu geben und mit den gemahlenden Mandeln alles zu einem Teig verarbeiten. Eischneemischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser 8 mm) füllen, kleine Tupfen (Durchmesser 1 cm) auf die vorbereiteten Backbleche spritzen, dabei ca. 1,5 cm Abstand zueinander lassen. Die Amarettini auf den Backblechen nacheinander 15–18 Minuten bei 150°C backen.



ENGELSAUGEN

NICO ROSE

Zutaten Teig: 1 unbehandelte Zitrone, 300 g Mehl, 100 g Zucker, 200 g kalte Butter, eine Prise Salz, 1 Ei • **Außerdem:** 150 g rote Marmelade oder Aprikosenmarmelade, Puderzucker

Zubereitung: Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Mehl und Zitronenschale in eine Schüssel füllen. Zucker, Salz und Ei dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden und hinzufügen. Aus den Zutaten einen Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu walnussgroßen Kugeln rollen und auf dem Blech verteilen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels in jede Kugel eine Kuhle drücken – diese mit Konfitüre füllen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Dann die Engelsaugen etwa 10 Minuten backen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

WALNUSSSHNECKEN

DR. ELKE RÜBENKAMM

Zutaten Teig: 300 g Mehl, 2 Eigelb, 150 g Zucker, 160 g Butter oder Margarine • **Zutaten Füllung:** 115 g Schokotropfen, 50 g Butter, 115 g Walnusskerne, Vanillearoma, ¼ TL Zimt

Zubereitung: Mehl, Eigelb, Zucker und Fett zu einem Mübeteig verkneten, in Folie gewickelt für 30 min. in den Kühlschrank legen. Für die Füllung Schokoladentropfen und Butter langsam schmelzen. Nüsse fein mahlen und mit der Schokoladen-Butter-Masse, Vanillearoma und Zimt verrühren. Schokoladen-Nuss-Mischung mit einem Drittel Mübeteig verkneten. Restlichen gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Den Schoko-Nuss-Teig etwas kleiner ausrollen und über den Mübeteig legen. Teig von der Längsseite her aufrollen und in Folie gewickelt über Nacht in den Kühlschrank legen. Die Teigrolle in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 10–12 Minuten backen.



CANTUCCINI-STERNE

TOBIAS RECKER

Zutaten: 125 g kalte Butter, 2 Eier, 180 g Zucker, 2 Pk. Vanillinzucker, 250 g Mehl, 180 g gemahlene Mandeln, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, ½ Fläschchen Bittermandelöl

Zubereitung: Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillinzucker, Backpulver, Salz und Bittermandelöl in eine Schüssel geben und vermengen. Kalte Butter und Eier hinzugeben und zügig zu einem festen Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Teig in kleinere Mengen teilen und jeweils 3 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft bzw. 200°C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene etwa 9–10 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Die Kekse auf dem Blech abkühlen lassen bis sie ausgehärtet sind.

SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK

JAN MAIK SCHLIFTER

Zutaten: 500 g Mehl, 6 g Backpulver, 150 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter, 30 g Kakaopulver, 50 g Zucker, 2 EL Milch

Zubereitung: Zu dem mit Backpulver und Zucker gemischten Mehl die Eier geben und mit dem kalten Fett zu einem Knetteig verkneten. Den Teig halbieren. Eine Hälfte des Teiges mit Kakao, Zucker und Milch vermengen. Von jeder Teigsorte einen Teig ausrollen und daraus in verschiedenen Kombinationen Schwarz-Weiß-Gebäck formen. Zum Beispiel eine dunkle Rolle in eine helle Teigplatte wickeln oder eine helle und eine dunkle Teigplatte aufeinander legen und zwei verschiedenfarbige Teigrollen darin einwickeln, in Scheiben schneiden. Bei 150°C etwa 10 Minuten backen.



ALLE JAHRE WIEDER WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

ALEXANDER WITKE

Zutaten: 2 Eier, 250 g Butter, 250 g Zucker, 500 g Weizenmehl, 1 Pk. Backpulver, 2 gestr. TL Zimt

Zubereitung: Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig vermengen. Den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backpapier ausrollen und die Weihnachtsfiguren ausstechen. Bei 180°C im Ofen ca. 10–15 Minuten backen. Die Plätzchen dabei nicht braun werden lassen. Anschließend die abgekühlten Plätzchen in eine Dose geben oder gleich vernaschen.



ZIMTSTERNE

DR. HEIKO XANDER

Zutaten: 4 Eiweiß, eine Prise Salz, 300 g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Zimtpulver, 350 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, gemahlene Mandeln zum Arbeiten

Zubereitung: Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis ein glatter Eischnee entstanden ist. Mit dem Zitronensaft glänzend steif schlagen. Für die Glasur 3–4 Esslöffel der Masse abnehmen und kalt stellen. Unter den restlichen Eischnee die mit Zimt vermischten Mandeln mengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig 6–8 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der zurückbehaltenen Glasur die Sterne bestreichen. Anschließend, am besten über Nacht, bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Die Sterne etwa 25 Minuten mehr trocknen als backen lassen, sodass die Glasur schneeweiß bleibt. Auf dem Blech auskühlen lassen.

LÜBECKER KOKOSMAKRÖNCHEN

TIM OLIVER STRAUCH

Zutaten: 170 g Kokosraspeln, 5 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 400 g Marzipan Rohmasse, abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 2 EL Rum, ½ Tasse Zucker, 100 g Schokoladen-Fettglasur, 1 Pk. Oblaten

Zubereitung: Die Kokosraspeln zwischen den Handflächen zerreiben, auf ein Backblech streuen und bei 100°C im geöffneten Backofen trocknen lassen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipan Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum zufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kügelchen auf die auf dem Backblech verteilten Oblaten spritzen. Die Makrönchen mit dem Zucker bestreuen und 20 Minuten bei 150°C backen; sie sollten außen eine braune Kruste haben, innen aber weich bleiben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und die Makrönchen zu einem Drittel in die Schokoladenglasur eintauchen.



GEWÜRZTALER

LAURA FRICK

Zutaten: 150 g Rohrzuckersirup, 200 g Zucker, 250 g Butter oder Margarine, 1 TL gem. Nelken, 1 TL Zimt, 1 TL gem. Ingwer, 1 Prise Salz, 500 g Mehl, 1 TL Pottasche, 1 EL Milch, 100 g geschälte Mandeln, 100 g Zitronat, 100 g Hagelzucker

Zubereitung: Sirup und Zucker zum Kochen bringen und Butter oder Margarine in die kochende Mischung rühren. Die Masse erkalten lassen. Das Mehl mit Nelken, Zimt und Ingwer vermischen und die Pottasche in der Milch auflösen. Alles mit den Mandeln und dem Zitronat zu einem Teig verkneten. Den Teig vierteln, Rollen formen, in Hagelzucker wälzen und in Alufolie fest verpacken. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen, dann kann man die Rollen leicht in Scheiben schneiden. Die Gewürztaler bei 175°C ca. 8 min backen. Zuerst ein bisschen auskühlen lassen und erst dann vom Blech nehmen, denn die Taler sind zu Beginn sehr weich!



NUSSECKEN

REBECCA HENKELMANN

Zutaten Teig: 400 g Mehl (z.B. 150 g Dinkelmehl, 250 g Weizenmehl), 150 g Zucker, 200 g Margarine, 1 Pk. Backpulver, ca. 100 ml Wasser
Zutaten Belag: 3 EL Aprikosen Marmelade, 8 getrocknete Aprikosen, 150 g gemahlene Haselnüsse, 100 g gemahlene Mandeln, 100 g gehackte Mandeln, 100 g gehackte Haselnüsse, 150 g Butter, 100 g brauner Zucker, 100 g Kuvertüre

Zubereitung: Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und komplett ausrollen. Für den Belag die Butter in einem Topf schmelzen und die getrockneten Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Die Aprikosen, den Zucker und die Nüsse mit der geschmolzenen Butter mischen und kurz abkühlen lassen. Mit der Marmelade den Teig bestreichen und dann die Nussmischung darauf verteilen. 30–35 Minuten bei 160°C Heißluft backen. Nach dem Erkalten in Dreiecke schneiden und nach Belieben mit Kuvertüre verzieren.



SPRITZGEBÄCK

STEFFI DAMM

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 375 g Mehl, 125 g gemahlene Nüsse oder Mandeln, 2 Eier, 1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren, Nüsse und Mehl daruntermischen, zu einem glatten Teig kneten und über Nacht kalt stellen. Mit Spritzgebäckvorsatz Stränge spritzen und bei 180°C etwa 15 Minuten hell backen. Abgekühlt kann man sie noch mit Kuvertüre überziehen.



VANILLEKIPFERL

SVEN POTTHOFF

Zutaten: 250 g Mehl, 100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 100 g Zucker, 200 g Butter, 1 Prise Salz, 2 EL Vanillinzucker, 100 g Puderzucker

Zubereitung: Mehl, Nüsse, Zucker, kleingeschnittene Butter und Salz auf eine Arbeitsfläche häufen. Mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser einer 2-Euro-Münze formen. In Folie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen. Von den Rollen knapp fingerdicke Scheiben abschneiden. Zu kleinen Würstchen mit spitz zulaufenden Enden rollen. In Hörnchenform auf ein gebuttertes Blech legen. Die Kipferl bei 175°C ca. 12–15 Minuten backen. In der Zwischenzeit Vanillinzucker und Puderzucker vermischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig vom Blech lösen und im Zucker wälzen.

KERTALER WEISSE

MARTIN WALTER

Zutaten: 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 125 g Butter, 3 Tropfen Bittermandelöl, 125 g Mandeln (grob gehackt), 3 EL Kondensmilch, 100 g Haselnüsse (gehackt), etwas Zimt

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz mischen. Das Ei, weiche Butter, Bittermandelöl und Mandeln dazugeben und den Teig dann gut durchkneten. Etwa 2,5 cm dicke Rollen formen, mit der Kondensmilch bestreichen und in einer Haselnuss-Zimt-Mischung wälzen. Den fertigen Teig abgedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf Backpapier auslegen und im vorgeheizten Ofen bei 175–200°C ca. 10–15 Minuten backen.



GRIESSPLÄTZCHEN

DR. NIKOLAY D. DICHEV

Zutaten: 125 g Weizenmehl, 2 ½ gestr. TL Backpulver, 125 g Zucker, 125 g Hartweizengrieß, 1 großes Ei, 50 g Margarine

Zubereitung: Gesiebtetes Mehl mit Backpulver mischen, Zucker, Grieß, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, auf ein Backblech legen und bei 180°C (vorgeheizt) ca. 10–12 Minuten backen.



LEBKUCHEN

DR. THOMAS MESTEKEMPER

Zutaten: 500 g Butter, 4 Tassen Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Kakao, 8 Eier, 2 Tassen Mehl, 3 Pk. Vanillinzucker, 3 Tassen gemahlene Haselnüsse, 1 TL Zimt, 1 Pk. Lebkuchengewürz, Puderzucker

Zubereitung: Die Butter im Topf schmelzen. In den Topf 1 Tasse Zucker, 1 Prise Salz und den Kakao hinzugeben. Die Masse abkühlen lassen. 8 Eier schaumig rühren, 3 Tassen Zucker dazugeben und beides mit der abgekühlten Masse vermengen. Zu der Masse Mehl, Vanillinzucker, Haselnüsse, Zimt und Lebkuchengewürz hinzufügen und gut verrühren. Die Masse auf ein Backblech streichen und ca. 30–40 Minuten bei 175°C backen. Die fertigen Lebkuchen passend zurechtschneiden und mit Puderzucker bestreuen.

MANDELTALER

SUSANNE BRÜDRICH

Zutaten: 200 g Marzipan Rohmasse, 1 Ei, 100 g Mehl, 200 g Puderzucker, 1 Fl. Bittermandelaroma, 250 g geschälte Mandeln, 5 EL Sahne

Zubereitung: Marzipan Rohmasse, Eiweiß, Mehl, 175 g Puderzucker und Bittermandelaroma zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Marzipanteig auf Puderzucker dünn ausrollen. Ca. 3 cm große Taler aus dem Teig ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit Mandeln belegen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) 10–12 Minuten goldbraun backen.



NOUGATCREME-PLÄTZCHEN

MATTHIAS MAIWORM

Zutaten: 220 g Mehl (Typ 405), 240 g weiche Nuss-Nougat-Creme, 100 g Butter, 2 Eier, 1 TL Backpulver, 200 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung: Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit der Nuss-Nougat-Creme zum Mehl hinzugeben und alles gut vermengen. Zuletzt die Eier hinzufügen und alles zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen und in 1 cm große Portionen schneiden. Jeweils zu einer kleinen Kugel formen und mit einer Gabel etwas eindrücken. Die Plätzchen bei 180°C für ca. 12 Minuten backen. Nach dem Auskühlen können die Nougatcreme-Plätzchen zur Hälfte mit geschmolzener Schokoladenkuvertüre überzogen werden.



HAFER-ZIMT-ECKEN

KEVIN HOPPE

Zutaten: 125 g Weizenmehl, 1 gestr. TL Backpulver, ½ TL Natron, ½ TL Salz, 8 g Sojamehl + 3 EL Wasser, 200 g Butter, 200 g Zucker, 25 g Vanillezucker, 2-3 TL Zimt, 250 g zarte Haferflocken

Zubereitung: Weizenmehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel sieben und vermischen. Das Sojamehl mit 3 Esslöffeln Wasser anrühren. Die Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker, Zimt und die Sojamehl-Wasser-Mischung zugeben und mindestens eine Minute mit dem Rührgerät verrühren. Die Mehlmischung zufügen und gut unterrühren. Dann die Haferflocken zugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss sollte eine formfeste Masse entstanden sein, die dann auf einem Backblech ausgerollt wird.

Den Teig auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen für ca. 12-15 Minuten bei 175°C backen, bis der Rand leicht bräunlich ist. Zunächst leicht auskühlen lassen, dann die Hafer-Zimt-Ecken in Form schneiden.

ORANGENSCHNITTLI

JOE ZIHLMANN

Zutaten: 400 g Mehl, 1 ½ TL Backpulver, 200 g Margarine, 1 Ei, 125 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker • **Zutaten Füllung:** 150 g gemahlene Mandeln, 150 g Zucker, abgeriebene Schale von 1 Orange, Saft von 1-2 Orangen.

Zutaten Glasur: 80 g Puderzucker (gesiebt), ca. 2 EL Orangensaft

Zubereitung: Mehl und Backpulver in eine Schüssel vermengen, Margarine in kleine Stücke schneiden, beigegeben und verreiben. Dann Ei, Zucker und Vanillezucker hinzufügen und kneten. Sollte der Teig kleben, kurze Zeit kaltstellen. In einer anderen Schüssel die Zutaten der Füllung langsam mit dem Orangensaft mischen bis eine streichfähige Masse entsteht. Den Teig halbieren und in zwei gleich große Stücke von ca. 25 x 30 cm auswallen. Eine der Teigflächen auf das Blech legen und gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Rundum ½ cm freilassen und mit Wasser bestreichen. Die andere Teighälfte als Deckel darauflegen, an den Rändern gut andrücken und den Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C für ca. 20 Minuten backen. Mit der Palette vom Blech lösen, aber noch darauf liegen lassen. Für die Glasur Puderzucker und Orangensaft verrühren. Das Gebäck sofort nach dem Backen mit der Glasur bepinseln. Anschließend ca. 2 x 5 cm große „Schnittli“ schneiden und abkühlen lassen.



HIRSCHKNÖPFCHEN

JÖRN SIEGFRIED

Zutaten: 300 g Butter, 200 g Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillezucker, 500 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver; außerdem: 2 TL gem. Mandeln, 1 Msp. Zimt, 1 EL Kakao, 2 EL Zucker, für die Garnitur ca. 100 Walnushälften

Zubereitung: Die erstgenannten Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und Rollen von 2 cm Durchmesser formen. Mandeln, Zimt, Kakao und Zucker mischen, die Teigrollen darin wälzen und über Nacht kalt stellen. Danach in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Jeweils mit einer Walnushälfte verzieren. Bei 175°C ca. 12-15 Minuten backen.



INGWERPLÄTZCHEN

REBECCA HILDER

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 Msp. Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, 150 g weiche Butter, 2 gestr. TL gem. Ingwer, 1 Prise Salz

Zubereitung: Den Backofen vorheizen (Heißluft 160°C, Ober- & Unterhitze 180°C) und Backbleche mit Backpapier belegen. Die Zutaten in einer Rührschüssel zu einem Teig verarbeiten. Aus dem Teig etwa haselnussgroße Kugeln formen und auf das Backblech legen. Mit einer Gabel ein Muster in jeden Keks eindrücken. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene des Ofens 10-12 Minuten backen und anschließend zum Auskühlen mit dem Backpapier auf ein Kuchenrost ziehen.

SPEKULATIUS

FRANZISKA OSSENBRINK

Zutaten: 250 g Butter, 300 g brauner Rohrzucker, 100 g Marzipan-Rohmasse, 1 Ei, 3 TL gem. Zimt, 1 TL gem. Kardamom, ¼ TL gem. Nelken, ¼ TL gem. Muskat, ½ TL Salz, 500 g Mehl, 100 g Mandelblättchen, Mehl zum Bestäuben

Zubereitung: Butter, Zucker und Marzipan-Rohmasse in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Rührgeräts vermengen. Anschließend Ei, Zimt, Kardamom, Nelken, Muskat und Salz zum Teig hinzugeben und verrühren. Mehl in die Schüssel sieben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Backbleche mit Backpapier auslegen, mit Mehl bestäuben und Mandelblättchen gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig auf einer Silikon-Backmatte oder zwischen zwei Frischhaltefolien ca. 0,5 cm dick ausrollen, mit Keksausstechern ausstechen und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Bei 190°C ca. 10 Minuten goldbraun backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



HAFERFLOCKENPLÄTZCHEN

MALTE JASTROW

Zutaten: 200 g Haferflocken, 60 g Butter, 55 g Zucker, 5 g Vanillezucker, 1 Ei, 2 EL Honig

Zubereitung: Haferflocken in einer Pfanne erhitzen und leicht anrösten. Herdplatte ausschalten und Butter einrühren. Nach dem Abkühlen mit Zucker, Ei und Honig vermischen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Masse auf einem Backblech ausstreichen und in größere Stücke portionieren, ca. 10 Minuten backen und nach dem Abkühlen in kleinere Plätzchen schneiden.

