

Maria Webster

Omas beste Weihnachtsrezepte



Omas beste Weihnachtsrezepte

Maria Webster

Alle Rechte vorbehalten

Copyright © 2012 Dr. Hamann Verlag

www.drhamannverlag.de

Omas Weihnachtsbäckerei

In der Weihnachtsbäckerei gibt es so manche Leckerei, doch die Besten kommen immer noch aus Omas Hand. Dies ist seit langer Zeit ein wirkliches Phänomen. Dabei sind die verschiedenen Leckereien der Weihnachtszeit gar nicht so schwer nachzumachen, denn Kekse backen kann fast schon jedes Kind.

Lediglich die Auswahl der verschiedenen Rezepte ist da noch eine Herausforderung. Ob leckere Vanillekipferl, wohlschmeckende Lebkuchen oder aber nussige Makronen, alle Rezepte sind ohne große Schwierigkeit zuzubereiten.

Und nicht nur für die Geschmacksnerven bietet Omas Weihnachtsbäckerei einiges, sondern auch für den feinen Geruchssinn, denn der weihnachtliche Duft nach Keksen, Lebkuchen und Zimt verströmt im ganzen Haus und lockt nicht nur die Kleinen in die Backstube.



Inhaltsverzeichnis

[Wintertee](#)

[Spekulatius](#)

[Knusprige Plätzchen](#)

[Heidesand](#)

[Anisplätzchen](#)

[Vollnusstaler](#)

[Spitzbuben](#)

[Mandelstollen](#)

[Orangengebäck](#)

[Kokosherzen](#)

[Schoko Cookies](#)

[Nusshäufchen](#)

[Kokosoblaten](#)

[Zimtsterne](#)

[Spritzgebäck](#)

[Deftige Gebäckstangen](#)

[Lebkuchen](#)

[Gewürzte Schokoladenkugeln](#)

[Buntes Keksgebäck](#)

[Vanillekipferl](#)

[Schwarz-Weiß Gebäck](#)

[Kokosmakronen](#)

[Marzipankugeln](#)

Gewürzkuchen

Vorbereitung

Was benötigen Sie für die Zubereitung der Rezepte?

Das ist beim Backen eigentlich immer gleich. Die einzelnen Gerätschaften sollten sich in jedem Backhaushalt finden lassen:

-Nudelholz



Ich bevorzuge ein Nudelholz aus Holz. Das kann man mit Mehl pudern und nach der Benutzung gut abspülen und trocknen lassen. Neue Nudelhölzer aus Plastik können mit warmem Wasser gefüllt werden. Das vereinfacht die Bearbeitung von festen Teigen, wie den Lebkuchenteig.

-Ausstechformen



Persönlich mag ich die Ausstechformen aus Metall, aber unsere Kinder und Enkelkinder lieben die bunten Plastikförmchen.



-Gebäckpresse: damit lassen sich relativ feste Teige sehr schön formen und direkt auf das Backblech geben. Ich benutze eine [Kaisers-Gebäckpresse](#) mit verschiedenen Aufsätzen. Aber auch von Dr. Oetker gibt es eine [empfehlenswerte Gebäckpresse](#). Es braucht wirklich etwas Übung und Geduld, bis man den Dreh heraus hat. Aber ich kann dies wirklich jedem, der Backen will empfehlen.

Alternativ kann auch ein [Dreh-Wolf mit Teigaufsatz](#) verwendet werden. Dies ist sehr

einfach zu bedienen.

-**Spekulatius-Rolle**: man kann es mit einem Spekulatius-Holz versuchen, in dessen Vertiefungen der Teig jedoch sehr fest stecken bleibt und das Backen kein Spaß bereitet. Ich bin ein Fan dieser Spekulatius-Rolle, die über den Teig gleitet und wunderschöne Motive zurück lässt.

Sehr gute Ergebnisse gibt es auch mit der **flexiblen Spekulatiusform**, in die man den Teig hineindrückt und durch Umdrehen einfach auf das Backblech geben kann. Der Teig löst sich fast von selbst ganz einfach.

-**Backblech** mit Backpapier oder Silikonbackunterlage



Weitere Utensilien sind natürlich bei jedem Backen notwendig:

-**Rührschüssel** und **Waage**

-**Backofen** :-) klar, wenn man backen will :-)

-**Kurzzeitwecker**, damit man den richtigen Zeitpunkt nicht verpasst.

Und was benötigen Sie an Zutaten?

-**Mehl** (Weizenmehl 405 oder Vollkornmehl für den, der es etwas gesünder mag)

- Zucker** (ganz normalen weißen Raffinadezucker)
- Eier** (ich nehme die normale Größe, keine XXL Eier und auch keine MiniEier)
- Butter** (auch Margarine oder Öl, doch Butter schmeckt einfach am besten)
- Gewürze**: Zimt, Kardamom, Anis, Glühweingewürz, weitere benenne ich dann bei den einzelnen Rezepten
- Aromen**: Zitrone, Orange, Bittermandel, Rum
- Sukkade** oder **Zitronat**
- Früchte**: getrocknete Pflaumen, Orangen, Zitrone, Aprikosen



- Lebensmittelfarben**



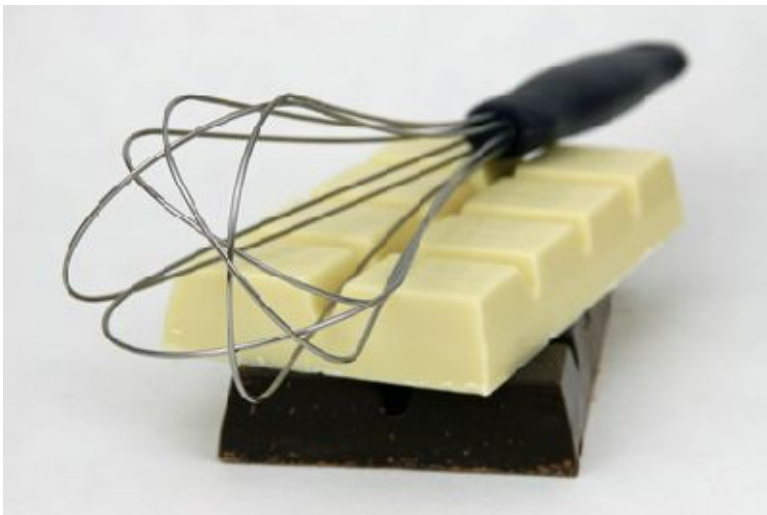
-**Nüsse und Mandeln:** geraspelt, gehackt, gemahlen oder ganz



-**Marzipan-Rohmasse**



-Schokolade: weiß und dunkel



-Oblatenpapier: in verschiedenen Größen



Und zum Aufbewahren der Gebäckstücke?



-Metалldosen und Papier zum Auslegen: [günstige und schöne Keksdosen finden Sie hier](#)

Wintertee



Wenn es draußen kalt ist und Sie nach Hause kommen, dann wird Ihnen dieser winterliche Tee, Wärme und Wohlbefinden schenken.

Dauer: bis 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

100 ml Apfelsaft

50 ml Orangensaft

1 Prise Kardamom

1 Prise Zimt

1 TL Zucker

5 getrocknete Blätter Pfefferminz (alternativ geht auch ein Beutel Pfefferminztee)

1 Scheibe frische Zitrone

Zubereitung:

- Apfelsaft und Orangensaft in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen
- die Pfefferminzblätter hineingeben und 5 Minuten ziehen lassen
- mit Zimt, Kardamom und Zucker vermischen, in den Tee geben und verrühren
- mit einer Zitronenscheibe dekorieren

Spekulatius



In der Vorweihnachtszeit macht das Backen großen Spaß. Besonders schön wird es mit traditionellen Rezepten und alten Backformen. Der Spekulatius ist das beste Rezept für all jene, die viel Wert auf vorweihnachtliche Traditionen und besten Geschmack legen. Selbstverständlich wird der klassische Spekulatius nur stilecht mit einer Holzform. Denn Holzformen wurden seit Alters her zum Backen von Spekulatius und Pfefferkuchen verwendet.

Doch ist das Backen mit der Holzform recht schwierig. Um sich gut aus der Form lösen zu lassen, muss der Teig recht fettig sein. Die Holzform kann dennoch hilfreich sein, wenn auf eine ausgerollte Teigplatte das Muster gedrückt wird. Nicht zu tief, denn dann löst sich der Teig gut aus der Form.

Für ein einfaches Spekulatius Rezept braucht man etwa eine Stunde Vorbereitungs- und Backzeit. Und das Beste daran ist, Spekulatius zu backen, ist wirklich kinderleicht. Auch und vor allem mit Kindern macht das Backen des leckeren Gebäckes richtig viel Spaß.

Ich empfehle jedoch für den Anfang eine Spekulatius-Rolle oder eine flexible Spekulatius-Backform.

Dauer: etwa 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

150 g Honig

100 g Rohrohrzucker

100 g Butter

1 Ei

1 gehäufter TL Pfefferkuchengewürz

1 TL Natron

270 g Mehl

[eine Form für Spekulatius oder eine Spekulatius-Rolle](#)

Zubereitung:

- die Zutaten nach und nach in einer Schüssel zu einem festen Teig kneten. Der Teig ist dann fertig, wenn er sich hervorragend ausrollen lässt.
- ein wenig Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und darauf den Teig auf etwa 5mm ausrollen
- anschließend in Längsstreifen schneiden. Die Breite der Längsstreifen bestimmt die Holzform oder die Spekulatiusrolle.
- entweder die Teigstreifen auf die Holzform legen, mit einem Nudelholz andrücken und von der Form lösen, oder mit der Spekulatius-Rolle auf dem Teigstreifen die Muster aufdrücken
- den Vorgang mit den übrigen Teigstreifen wiederholen
- die entstandenen Kekse mit einem scharfen Messer ausschneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen
- die Spekulatius bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen

Tipp:

Besonders schön kühlen die Spekulatius an einer langen, lebensmittelechten Schnur aus.

Diese wird quer durch die Küche gehängt. So sorgt der leckere Geruch frisch gebackener Spekulatius für wohlige, vorweihnachtliche Stimmung.

Ich liebe die Spekulatius mit einem Boden, an dem Mandelblättchen kleben. Dafür einfach das Backpapier mit Mandelblättchen auslegen und die Spekulatiusstücke darauf legen.

Omas knusprige Weihnachtskekse



Dauer: 20 Minuten (ohne Ruhezeit)

Schwierigkeitsgrad: leicht, der ideale Einstieg für leckere Weihnachtskekse

Zutaten:

250 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Zitronenaroma

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

100 g Puderzucker

2-3 EL Zitronensaft

1 Packung bunte Streusel

Zubereitung:

- die weiche Butter in kleine Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben
- die übrigen Zutaten zugeben und vorsichtig mit den Händen daraus einen homogenen Teig kneten
- den Teig anschließend in eine Frischhaltefolie wickeln und für 1-2 Stunden in den Kühlschrank geben
- Teig entnehmen, ausrollen und mit den Ausstechformen ausstechen
- die ausgestochenen Teigformen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 180 Grad für 12 bis 15 Minuten goldbraun ausbacken
- für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermischen und auf die fertigen Kekse streichen
- nach Belieben mit den bunten Streuseln verzieren

Tipp:

Sie können das Aroma leicht variieren. Statt Zitronenaroma ist auch Orangenaroma oder Rumaroma sehr schmackhaft. Diese knusprigen Weihnachtskekse am besten warm servieren, denn gerade dann schmecken sie besonders gut.

Heidesand



Dauer: 30 Minuten (ohne Ruhezeit)

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

250 g Butter

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 g grober Zucker

Zubereitung:

- in einer Pfanne die Butter schmelzen und abkühlen lassen
- Zucker und Vanillezucker mischen, anschließend die Butter dazu geben, schaumig rühren

- Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und alles zu einem Teig kneten
- eine Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen
- die Rolle in dem groben Zucker kurz anrollen, alles im Kühlschrank 1-2 Stunden erkalten und fester werden lassen (am besten in eine Folie wickeln)
- Backofen auf 180 (Ober/Unterhitze) vorheizen
- die Rolle in 0,5cm dicke Scheiben schneiden
- die Scheiben auf ein Backblech mit ausgelegtem Backpapier legen
- die Kekse 10-15 Minuten backen (nicht zu braun werden lassen)

Tipp:

Statt dem groben Zucker kann man auch Mandelsplitter oder gehackte Mandeln nehmen.

Anisplätzchen



Anisplätzchen sind für die Weihnachtsbäckerei einfach wunderbar. Schon der Duft beim Backen ist eine reine Freude.

Dauer: 30 Minuten (ohne Ruhezeit)

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

- 2 Eier
- 200 g Puderzucker
- ein Päckchen Vanillezucker
- 2 gestrichene TL gemahlenen Anis
- 175 g Weizenmehl
- 1/2 T Backpulver

Zubereitung:

- die Eier in einer Schüssel auf höchster Stufe schaumig schlagen
 - Vanillezucker, Puderzucker und Anis unter Rühren langsam einstreuen und etwa 2 Minuten
- weiterrühren bis eine weiss-cremige Masse entsteht
- Backpulver unter das Mehl mischen und langsam mit der Zucker-Ei-Mischung verrühren
 - die Masse soll eine honigähnliche Konsistenz haben, da diese für die Bildung der typischen "Füßchen" wichtig ist
 - den Teig anschließend in einem Spritzbeutel mit Stern-oder Lochtülle geben und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder mit Butter eingefettetes Backblech spritzen
 - achten Sie darauf, dass genug Raum bleibt für die Plätzchen daneben, denn der Teig zerläuft anschließend noch etwas
 - nun das Ganze am besten für 4 Stunden (im kalten Backofen) trocknen lassen, mindestens jedoch eine Stunde lang, bis sich eine Haut gebildet hat
 - den Backofen auf 160 Grad vorheizen und die Plätzchen auf der mittleren Schiene für etwa 12 Minuten blass backen. Sie sollen nicht zu braun werden
 - die Plätzchen gut auskühlen lassen und anschließend in einer Blechdose aufbewahren.

Tipp:

Die Plätzchen sind in der Blechdose für mindestens 6-8 Wochen haltbar.

Vollnusstaler



Dauer: bis 180 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 TL Backpulver

250 g Butter (aber auch mit Margarine möglich)

125 g Haselnusskerne

100 g Mondamin-Pulver (geht aber auch mit Kartoffelmehl)

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

250 g Weizenmehl

1 Pck Vanillezucker

1 EL weißer Zucker

etwas Milch

2 EL Kakao

Zubereitung:

- die Haselnusskerne werden zunächst in einer Pfanne geröstet (niedrige Hitze ist völlig ausreichend)
- beim Rösten ist das ständige Rühren vorauszusetzen
- der Röstvorgang ist erledigt, sobald sich die braune Schale ablöst und die Nüsse eine gelbe Farbe angenommen haben
- die Haselnüsse aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen und abkühlen lassen
- nach dem Abkühlen einfach die Haselnüsse zwischen den Händen hin und her reiben, bis der letzte Rest der Schale abgefallen ist
- nun die Haselnüsse fein hacken und etwa 20 g beiseite stellen
- auch größere Haselnussstücke können gern vorhanden sein
- mit Mehl, Backpulver und Puderzucker zusammen vermischen
- zu dieser Mischung kommen Vanillezucker, sowie eine Prise Salz mit zerteilter, geflockter weicher Butter
- diese Zutaten mit einer Küchenmaschine mischen lassen oder mit den Händen zu einem glatten Teig kneten
- aus dem geschmeidigen Teig vier gleichgroße Rollen formen, welche einen Durchmesser von 3 cm aufweisen
- die gleichgroßen Rollen mit Milch bestreichen
- im Anschluss daran in Zucker und Kakao wälzen, bis eine gleichmäßige braune Fläche vorhanden ist
- die Rollen ungefähr 2 Stunden an einem kalten Platz ruhen lassen (Kühlschrank ideal)
- danach mit einem Messer die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- die beiseite gestellten Nüsse auf die Scheiben streuen und etwas andrücken
- im Backofen die Kekse bei 200 Grad etwa 10 bis 15 Minuten goldgelb backen

Tipp:

Es ist auf jeden Fall wichtig, dass die Teigrollen wirklich gut durchgekühlt sind, bevor diese in Scheiben geschnitten werden können.

Spitzbuben



Dauer: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

400 g Mehl

1 Prise Salz

1/2 TL Backpulver

160 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

250 g Butter

Gelee oder Marmelade

Puderzucker

Ausstechformen

Zubereitung:

- Mehl, Salz, Backpulver mischen und zu einem Häufchen schichten
- eine Mulde in die Mitte setzen
- Ei, Zucker, Vanillezucker in die Mulde geben
- Fett in kleine Stücke ringsum legen
- Masse mit den Händen zu einem weichen Teig kneten
- Teig in Folie wickeln
- 1 Stunde im Kühlschrank kühlen

Backen:

- Backofen vorheizen auf 200 Grad
- Backblech mit Backpapier belegen
- Teig aus dem Kühlschrank holen
- Puderzucker und Füllung bereitstellen
- Form zum Ausstechen und Nudelholz bereitlegen
- Teig sehr dünn ausrollen (3-4 mm)
- gleiche Anzahl Plätzchen mit und ohne Loch ausstechen
- Spitzbuben auf Backblech legen
- in die mittlere Leiste im Backofen schieben
- bei 200 Grad 12 Min backen

Nach dem Backen:

- Plätzchen ohne Loch mit Marmelade bestreichen
- Plätzchen mit Loch obendrauf setzen und andrücken
- Marmelade in das Loch füllen

- mit Puderzucker bestäuben
- auskühlen lassen und fertig

Tipp:

Der Bräunungsgrad kann um 2 Minuten verkürzt werden, wenn die Spitzbuben etwas heller bleiben sollen.

Für die Lochform können Sie auch eine Stern- oder Herzform verwenden. [Hier gibt es ein paar schöne Bilder.](#)

Für die Füllung kann jede Marmelade oder Gelee nach Geschmack gewählt werden. Zum Aufbewahren in eine hübsche Dose legen.



Mandelstollen



Dauer: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten:

150 g Butter

20g zerlassene Butter für die Mandeln

4 Tropfen Bittermandelöl

30g zerlassene Butter zum Bestreichen

1 Würfel Hefe

200 g gehackte Mandeln

100 g Marzipanmasse

1/8 l lauwarme Milch

250 g Puderzucker

1 TL Salz

75 g Sukkade (besser unter Zitronat bekannt)

500 g Weizenmehl (am besten eignet sich Type 550)

100 g Zucker

Zubereitung:

- Hefe zerbröckeln und mit 1 TL Zucker verrühren, dabei wird die Hefe flüssig
- Weizenmehl mit Hefe vermischen
- danach alle weitere Teigzutaten hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten
- die Mandeln in 2 EL geschmolzener Butter mit dem Bittermandelöl vermischen
- danach mit der Sukkade vermengen und zusammen in den Hefeteig gegeben
- alles nochmals gut durchkneten
- mit etwas Weizenmehl bestäuben und einem Küchentuch bedecken
- alles an einem warmen Platz legen und gehen gelassen
- jetzt ist es wichtig, dass der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat (in den meisten Fällen ca. 30 Minuten)
- nun den Teig kräftig durchkneten, am besten mit gemehlten Händen
- daraus dann den Mandelstollen formen und erneut 30 Minuten gehen lassen
- Backofen auf 200 Grad vorheizen und für 50 bis 60 Minuten backen
- nach dem Backen mit flüssiger Butter einpinseln, damit der Stollen schön saftig bleibt und nicht eintrocknet
- mit Puderzucker dick bestreuen und für 2-3 Wochen in einer Haushaltsfolie eingewickelt durchziehen lassen

Tipp:

Mein Mann mag keine Rosinen, darum ist dieser Stollen für ihn gut geeignet. Wer es jedoch mag (so wie ich), kann gern 100g Rosinen zu dem Teig geben. Ich lege die

Rosinen mindestens 1 Woche vorher in Rum ein. Das gibt dem Stollen einen kräftigen und würzigen Geschmack.

Orangengebäck



Dauer: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

50 g weiße Kuvertüre

30 g Vollmilch Kuvertüre

50 g fein gemahlene Mandeln

2 unbehandelte Orangen

100 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 TL Backpulver

50 g Butter

2 Eigelbe

1 TL gemahlener Kardamom

Zubereitung:

- Orangenschalen abreiben und anschließend die Orangen auspressen, Saft auffangen
- die abgeriebene Orangenschale, den Orangensaft sowie das Eigelb mit dem Zucker vermengen
- Butter im Topf weich werden lassen und zur Orangen-Masse dazugeben, alles gut verrühren bis die Masse geschmeidig wird
- in einer anderen kleinen Schüssel Weizenmehl mit Backpulver vermengen
- die gemahlenen Mandeln und den Kardamom hinzugeben und zusammen vermischen
- nun alles in die Butter-Mischung geben und zu einem Teig kneten
- den Teig in einen Spritzbeutel geben
- Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- aus dem Spritzbeutel kleine Plätzchen auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech spritzen
- die Plätzchen mit genügend Abstand voneinander auftragen, da diese beim Backen auseinander laufen
- die Plätzchen 8 Minuten backen und abkühlen lassen
- in der Zwischenzeit im Wasserbad die Kuvertüre schmelzen lassen
- mit der Kuvertüre die Orangenplätzchen nach Wunsch verzieren

Tipp:

Wer keine Kuvertüre auf den Orangenplätzchen möchte, kann die restliche abgeriebene Orangenschale benutzen und darüber bestreuen.

Lagern Sie die Orangenplättchen kühl und trocken. Dadurch halten diese länger..

Kokosherzen



Dauer: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: niedrig

Zutaten:

2 TL Backpulver

½ Fläschchen Bittermandelöl

50 g weiche Butter

1 Ei

200 g Kokosraspel

125 g Mehl

1 EL Milch

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

- Butter mit einem Handrührgerät geschmeidig rühren
- in kleinen Schritten Vanillezucker und Zucker unterrühren
- es muss so lange gerührt werden, bis eine gebundene Masse entsteht
- das Ei auf höchster Stufe schlagen und in der gebundenen Masse unterrühren
- das Bittermandelöl als Aroma hinzufügen
- Weizenmehl und Backpulver zusammen mit der Milch vermischen
- alles zusammen mit den Kokosraspeln zu einem Teig verarbeiten
- aus dem Teig werden Herzen geformt und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen
- zwischen den ganzen Herzchenhäufchen genügend Platz lassen
- Backofen auf 180 °C bei 10-12 Minuten backen
- nach dem Backen die Kokosherzen abkühlen lassen

Tipp:

Verzieren Sie diese Kokosherzen mit heller Kuvertüre oder Zuckerguss und noch vor dem Antrocknen mit ein paar Kokosflocken bestreuen.

Schoko Cookies



Dauer: Zubereitung etwa 40 Minuten - 2 Stunden Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten:

200 g weiße Schokolade

200 g Zartbitterschokolade

250 g weiche Butter

175 g brauner Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Eier

300 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

150 g zarte Haferflocken

Zubereitung:

- die Zartbitterschokolade und die weiße Schokolade zerkleinern, so dass winzige Stückchen entstehen.
- die weiche Butter gemeinsam mit dem Zucker sowie dem Vanillezucker schaumig schlagen.
- die Eier verrühren und unter die Butter-Zucker-Mischung heben.
- Mehl mit dem Backpulver vermischen und dann die Haferflocken und die zerkleinerte Schokolade hinzugeben, alles gut vermengen
- dieser Teig eine etwa 4 cm dicken Rolle teilen und in Frischhaltefolie einwickeln, für etwa 2 Stunden in das Gefrierfach legen.
- den Backofen auf 190°C vorheizen
- den Cookie-Teig aus dem Gefrierfach nehmen, die Folie entfernen und ca. 4 mm dicke Scheibchen abschneiden
- diese Cookies mit etwas Platz zueinander auf dem Backblech verteilen
- im vorgeheizten Backofen alles etwa 12 - 15 Minuten goldbraun backen
- nach dem Backen die Cookies auf einem Gitter ca. 2 Stunden abkühlen lassen.

Tipp:

Sie können die Cookies dekoriert. Hierzu ca. 100 g Zartbitterschokolade über einem heißen Wasserbad flüssig werden lassen. Die geschmolzene Schokolade zum Verziern in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Cookies nach Belieben verschönern. Anschließend den Schokoguss aushärten lassen. Fertig.

Statt der weißen Schokolade können Sie auch nur Vollmilchschokolade nehmen oder die fertigen Schokotropfen unter den Teig kneten.

Nusshäufchen



Dauer: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

3 Eier

50 g gemahlene Haselnüsse

100 g gehackte Haselnüsse

150 g gemahlene Mandeln

ganze Haselnüsse zum Verziern

1 Prise Salz

300 g Zucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

(Tipp: Mini-Oblaten als Unterlage)

Zubereitung:

- in einer Schüssel Haselnüsse und Mandeln mit Zucker, Salz und der Zitronenschale zusammen vermischen
- die Eier schaumig schlagen und unter der Nuss - Mischung geben
- aus dem Teig kirschgroße Häufchen mit einem Teelöffel formen und auf dem Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt wurde, mit etwas Abstand voneinander verteilen
- auf die Nusshäufchen jeweils eine ganze Haselnuss stecken und ein wenig andrücken
- Backofen auf 175 °C vorheizen
- die Nusshäufchen etwa 12 Minuten backen bis diese am Rand goldbraun sind
- Nusshäufchen auf dem Backblech abkühlen lassen (ansonsten fallen sie leider auseinander)

Tipp:

In der Weihnachtszeit eignen sich diese Nusshäufchen bei der ganzen Keksbäckerei optimal zur Resteverwertung. Egal ob Mandeln-, Kokos- oder Schokobrösel im Teig vorkommen. Diese Nusshäufchen schmecken immer.

Wer mag, kann den Teig mit Zimt und Kakao verfeinern. Konfitüren wie Aprikose oder Kirsch können dazugemischt werden und sorgen so für einen fruchtigen Geschmack.

Da diese Nusshäufchen leicht zerbrechen können, benutze ich gern kleine Oblaten als Unterlage, auf denen diese Gebäckstücke gut haften und sich leicht vom Backpapier lösen lassen.

Kokosoblatten



Dauer: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

5 Eiweiße

250 g Kokosraspeln

400 g Marzipan (unbedingt in Rohmasse)

250 g gesiebter Puderzucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

2 EL Rum (nur nach Belieben)

Halbe Tasse Zucker

Backoblatten ca. 30 Stück

Zubereitung:

- zunächst alle Kokosraspeln auf ein Blech zerstreuen

- Backofen bei 100 Grad vorheizen und darin die Kokosraspeln etwa 20 Minuten trocknen lassen
- in der Zwischenzeit die Eiweiße steif schlagen
- erste Hälfte des Puderzuckers mit der Rohmasse des Marzipans unter dem Eisschnee unterheben
- die getrockneten Kokosraspeln, die andere Hälfte des Puderzuckers, den Rum (nur nach Wunsch) sowie die abgeriebene Zitronenschale unter den Eisschnee rühren
- alles in einen Spritzbeutel füllen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die Backoblaten verteilen und darauf kleine wallnussgroße Kokos-Häufchen spritzen
- Backofen auf 160 °C vorheizen
- die kleinen "Häufchen" mit ein wenig Zucker bestreuen (allerdings ist dabei Vorsicht geboten: nicht zu viel verwenden, da bei zu langem Backen der Zucker zu stark karamelisiert und schwarz wird)
- die Kokosoblaten 15 bis 20 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen
- wer mag, kann danach Belieben eine Kuvertüre auswählen und die Kokosoblaten hinein tunken oder verzieren

Tipp:

Kokos mit Oblaten können in verschiedenen Variationen hergestellt werden. Wer es schokoladig, fruchtig, würzig oder knusprig möchte, hat die Möglichkeit, im Teig entsprechende Zutaten zu vermengen. Auch mit Cornflakes-Ummantelungen bekommen die Kokosoblaten einen gewissen Pepp.

Zimtsterne



Dauer: etwa 1 Stunde - 1 Tag Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten:

5 Eiweiß

450 g Puderzucker

2 TL Zimt

1 EL Kirschwasser

500 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

- Eiweiß steif schlagen
- Puderzucker, Zimt und Kirschwasser ganz vorsichtig unter den Eischnee heben
- 9 EL von dieser Mischung für den späteren Guss in eine kleine Schüssel füllen

- die gemahlten Mandeln unter die restliche Ei-Puderzucker-Masse mengen, zu einem glatten Teig verarbeiten
- den Teig etwa 60 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen
- dann den Teig zu einer 0,5cm hohen Teigplatte ausrollen. Dies geht am besten in einer Frischhaltefolie
- das Backblech mit Backpapier auslegen, die Frischhaltefolie vorsichtig vom Teig entfernen und Sterne ausstechen
- diese auf dem Backblech verteilen und mithilfe eines Pinsels die Sterne mit dem beiseite gestellten Zuckerguss bepinseln
- die Zimtsterne müssen nun über Nacht auf dem Backblech ruhen
- am nächsten Tag den Backofen auf 220°C vorheizen
- die Zimtsterne exakt 5 Minuten backen, anschließend auf einem Küchengitter auskühlen lassen

Tipp:

Durch die nächtliche Ruhezeit sind die Zimtsterne direkt nach dem Backen innen schön weich. Das Gebäck muss also nicht vor dem Verzehr, wie normalerweise üblich, wochenlang in einer Keksdose mit Apfelschnitzen aufbewahrt werden.

Wer es etwas ausgefallener und bunter mag, kann den Zuckerguss mit etwas Lebensmittelfarbe färben und so den Zimtsternen ein farbenfrohes Aussehen verleihen.

Spritzgebäck



Dauer: etwa 1 Stunde - 1 Stunde Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten:

500 g Mehl

250 g Zucker

125 g Butter

125 g Margarine

½ Pck. Backpulver

2 Pck. Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

[Gebraucht wird hier eine Gebäckpresse oder ein Dreh-Wolf.](#)

Zubereitung:

- alle Zutaten verrühren und einen geschmeidigen Teig kneten
- anschließend 60 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen
- während dieser Ruhezeit wird die Teigpresse oder der Dreh-Wolf vorbereitet und mit dem Aufsatz für

Spritzgebäck versehen

- den Backofen auf 180°C vorheizen
- das Backblech mit Backpapier auslegen und nach der Kühlzeit den Teig durch die Presse geben und die Plätzchen nach den eigenen Wünschen formen
- das Spritzgebäck vorsichtig auf dem Backblech verteilen
- das Backblech auf der mittleren Einschubschiene in den Ofen schieben und die Kekse etwa 10-15 Minuten goldbraun ausbacken
- lassen Sie das Spritzgebäck direkt auf dem Backblech auskühlen

Tipp:

Die verwendeten Zutaten sollten etwa die selbe Temperatur haben, dadurch entsteht ein homogener Teig.

Für etwas mehr Raffinesse können Sie die Enden der Plätzchen mit Schokolade überziehen. Einfach Vollmilkschokolade im Wasserbad verflüssigen und das abgekühlte Spritzgebäck vorsichtig mit beiden Enden in die Schokolade tunken. Nach dem Aushärten der Schokolade können die Plätzchen verzehrt werden.

Bewahren Sie das Spritzgebäck in einer Aludose auf und es bleibt 2 Wochen frisch.

Gebäckstangen



Dauer: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

4 TL Backpulver

160 g Butter oder Margarine

2 Eigelbe

2 Eiweiße

nach Belieben Kümmelgewürz oder Käse zum Bestreuen

500 g Mehl

1 EL Milch

2 TL Salz

100 ml Wasser

Zubereitung:

- Weizenmehl mit Backpulver vermengen
- anschließend Salz, Eiweiß und Wasser, die Butter flöckchenweise dazu geben und zu einem Teig kneten
- den Teig 5 mm dick ausrollen und in Streifen schneiden: 2 cm breit und 20 cm lang
- immer 2 Streifen zusammen verdrehen wie ein Zopf
- den Backofen auf 150 Grad vorheizen
- das Backblech mit Backpapier auslegen und die Zöpfe darauf legen
- nun die Eigelbe mit der Milch zusammen verquirlen
- die Eimischung über die Zöpfe verstreichen
- wer mag kann mit Kümmel oder Käse die Stangen bestreuen
- die Teigstangen 20-25 Minuten backen lassen

Tipp:

Man kann auch fertigen Blätterteig verwenden und diesen in Streifen schneiden, 2 Streifen zu einem Zopf verdrehen. Das geht schneller und spart die Vorbereitung des Teiges.

Die Gebäckstangen sind auf jeden Fall auch ohne das Kümmelgewürz genießbar.

Man kann den Teig auch mit gehackter Chili oder geriebenen Parmesan verarbeiten, als interessante Abwechslung.

Lebkuchen oder Gingerbread Cookies



Dauer: 180 Minuten + 1 Tag Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten:

1 TL Backpulver

100 g Butter, weich

2 Eier

60 g Honig

1 EL Ingwerpulver

10 g Lebkuchengewürz

10 g Pottasche

Abrieb einer unbehandelten Orange

2 EL gehackte Pistazien

250 g Weizenmehl

Zubereitung:

- in einer Schüssel Weizenmehl mit Backpulver vermischen
- die übrigen Zutaten dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
- den Teig in eine Folie einwickeln und im Kühlschrank für 24 Stunden ruhen lassen
- das Backblech mit Backpapier auslegen
- den Backofen auf 180 Grad vorheizen
- den Teig ausrollen und in Vierecke schneiden oder kleine Formen ausstechen
- diese auf das Blech legen und für 15 Minuten im Backofen backen

Tipp:

Die kleinen Gingerbread Cookies Plätzchen können gern als "Gingerbread Men" ausgestochen werden. Am Rand kann gern ein Zuckerguss angebracht werden. Das ist besonders bei Kindern beliebt. Als Augen können kleine "Liebesperlen" verwendet werden, damit auch das Auge verwöhnt wird.

Gewürzte Schokoladenkugeln



Dauer: 95 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

½ TL Backpulver

100 g Butter

2 Eier

1 EL Kakaopulver

3 EL gemahlene Haselnüsse

100 g Puderzucker

200 g Schokolade nach Wahl (helle oder eine dunkle Schokolade)

200 g Weizenmehl

180 g Zucker

1 Prise Zimt

Zubereitung:

- die Schokolade mit der Butter in einem Wasserbad schmelzen lassen
- in der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker cremig rühren und in die flüssige Schokoladen-Butter-Mischung geben
- alles gut verrühren
- die gemahlenen Haselnüsse in der Pfanne ohne Fett rösten, bis es lecker duftet
- Weizenmehl, Kakaopulver, Backpulver und die gemahlenen Haselnüsse zusammen vermengen
- dies nun mit der Ei-Schokoladenmasse verrühren und eine Stunde kühl lagern
- den Backofen auf 180 Grad vorheizen
- aus dem Teig kleine Häufchen ausstechen und mit bemehlten Händen zu kleine Kugeln formen
- Backblech mit Backpapier auslegen
- die Schokoladenkugeln auf dem Backblech verteilen und bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten backen

Tipp:

Wenn die Kugeln nach dem Backen noch weich sind keine Sorgen machen. Beim Abkühlen werden die Kugeln härter.

Sie können die Schokokugeln mit Puderzucker bestäuben.

Die Schokoladenkugeln am besten in einer geeigneten Keksdose aufbewahren.

Schokoladenkugeln können in unterschiedlicher Variation hergestellt werden. Wer mag, kann im Teig Gewürze, wie zum Beispiel: Ingwer, Anis, Orangen usw. mit untermischen, um die Schokoladenkugeln ein wenig aufzupäppeln.

Buntes Keksgebäck



Dieses einfache Keksrezept lieben meine Enkelkinder, da das Backen und anschließende Verzieren so viel Spaß macht.

Dauer: 60 Minuten + mindestens 30 Minuten Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

250 g Mehl

1 Ei

125 g Margarine oder Butter

65 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

Puderzucker

1/2 Zitrone

Lebensmittelfarbe rot und weiß

Zubereitung:

- Mehl, Ei, Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker zu einem Mürbeteig verkneten
- Teig für mindestens 30 Minuten kalt stellen
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen
- mit weihnachtlichen Ausstechern Plätzchen ausstechen
- Backofen auf 180 Grad bei Ober- und Unterhitze oder Umluft vorheizen
- Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Backblech legen und goldgelb backen
- zum Abkühlen die Kekse auf ein Gitter legen
- während des Auskühlens den Zuckerguss vorbereiten
- die halbe Zitrone auspressen
- Zitronensaft mit Puderzucker vermengen bis die Masse gesättigt ist, also keinen weiteren Puderzucker mehr löst
- nach Belieben die Zuckermasse mit Lebensmittelfarbe färben
- den Zuckerguss auf die Kekse streichen und wenn gewünscht mit Perlen oder Nüssen // Mandeln verzieren

Tipp:

Der Grundteig kann durch gehackte Nüsse, über Nacht in Wasser eingeweichte Rosinen, Orangeat, Zitronat oder Gewürze wie Zimt, Kardamom oder Anis je nach Vorliebe beliebig variiert werden. Besonders lecker werden die weihnachtlichen Kekse auch mit einem Guss aus Schokolade in den Sorten Vollmilch, Zartbitter oder Weiße

Schokolade.

Für kreative Könner:

Verwenden Sie die Farben Rot und Weiß als Zuckerglasur. Nach dem Trocknen mit der Kontrastfarbe mittels Spritzbeutel ein weihnachtliches Muster aufmalen.

Vanillekipferl



Dauer: 20 Minuten + mindestens 30 Minuten Kühl- und Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten:

180 g Mehl

60 g gehackte oder geriebene Mandeln oder gehackte Nüsse

125 g Butter

Salz

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker (am besten mit richtiger Bourbonvanille aber Vanillinzucker geht auch)

1 Ei

Puder- oder Kristallzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Mehl, Ei, Mandeln oder Nüsse, Salz, Zucker, Vanillezucker und Butter zu einem

Mürbeteig kneten

- Teig nach dem Kneten für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank auskühlen lassen
- Backofen auf 180 Grad bei Ober- und Unterhitze oder Umluft vorheizen
- zum Bearbeiten nur so viel Teig aus der Kühlung holen, wie schnell verarbeitet werden kann (etwa eine Hand voll)
- den Teig kurz rollen und gleich große Stücke von etwa 3 cm Länge und 1 cm Durchmesser abschneiden
- daraus kleine Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 15 Minuten bei 180 Grad goldgelb backen
- sobald die Kipferl aus dem Ofen kommen, im Zucker wälzen und abkühlen lassen

Tipp:

Besonders lecker werden die Vanillekipfel, wenn mit Vanille aromatisierter Puderzucker verwendet wird. Dafür eine Vanilleschote (das kann auch eine sein, deren Mark bereits entfernt wurde) in den Puderzucker stecken und über einen längeren Zeitraum (2-3 Wochen) durchziehen lassen.

Vanillekipfel können bereits warm serviert werden. Nach der Auskühlung halten sie sich in einer Keksdose über mehrere Wochen in einer Keksdose..

Schwarz-Weiß Gebäck



Dauer: 30 Minuten + mindestens 30 Minuten Ruhezeit

Schwierigkeitsgrad: einfach mit tollem Effekt

Zutaten:

Für Teig 1 (hell):

250 g Mehl

1 Ei

125 g Margarine

65 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL abgeriebene Schale einer Orange oder Zitrone

Für Teig 2 (dunkel):

230 g Mehl

20 g Kakao

1 großes Ei

125 g Margarine

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei oder etwas Milch

Zubereitung:

- die Zutaten für Teig 1 rasch verkneten und den Teig kühl stellen
- Teig 2 aus den angegebenen Zutaten herstellen und ebenfalls kühl stellen
- beide Teigsorten müssen mindestens 30 Minuten kühl ruhen
- Backofen auf 180 Grad mit Ober- und Unterhitze oder Umluft vorheizen
- jede Teigart zu einer rechteckigen Platte ausrollen
- den hellen ausgerollten Teig mit Eigelb oder Milch bepinseln
- den dunklen Teig (Teig 2) auf den hellen Teig (Teig 1) legen und leicht andrücken
- beide Teigsorten als Rolle zusammenrollen
- mit einem scharfen Messer den Teig in ca. 5 mm starke Scheiben schneiden
- Teigscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen
- anschließend auf einem Gitter abkühlen lassen

Tipp:

Das beliebte Schwarz-Weiß Gebäck lässt sich besonders einfach variieren, wenn die Kekse mit Eiernmilch bestrichen werden und anschließend gehackte Mandeln oder grober Zucker aufgestreut und mitgebacken werden.

Eine raffinierte Form des Gebäcks ist der zweifarbige Zopf. Dafür einfach den hellen und dunklen Teig in Streifen schneiden und verflechten und daraus anschließend die Keksscheiben schneiden.

Kokosmakronen



Dauer: 25 - 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal bis mittel

Zutaten (für ca. 40 Makronen):

2 Eier

250 g Kokosraspeln

180 g Zucker

Saft von einer halben Zitrone

evtl. Back-Oblaten

Spritztüte für die Zubereitung

evtl. Kuvertüre (Zartbitter oder Vollmilkschokolade) für Verzierung

Zubereitung:

- Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit dem Mixer schaumig schlagen
- nach und nach den Zucker dazugeben und die Eier-Zucker-Masse solange umrühren

bis sie schaumig und locker wird

- Zitrone auspressen und den Saft vorsichtig unterrühren
- Kokosflocken zur Masse dazugeben und mit dem Löffel umrühren bis es eine feste Masse wird
- Backofen auf 150°C vorheizen
- Backblech mit Backpapier auslegen
- Masse in die Spritztüte geben, alternativ eignet sich auch ein robuste Tüte mit abgeschnittener Ecke
- aus der Masse vorsichtig Tupfen gleichmäßig auf das Backblech geben, diese sollten alle ungefähr gleich groß sein
- die Tupfen sollten nicht zu klein sein, sonst besteht die Gefahr dass die Makronen zu trocken werden
- alternativ kann man die Masse auch auf die Back-Oblaten geben, so klebt nichts am Backpapier
- die Makronen für 10 - 15 Minuten bei 150°C backen, bis sie goldgelb sind
- danach auskühlen lassen

Tipp:

Für ein optisches Highlight kann man die Kokosmakronen mit ein wenig Schokoladen-Kuvertüre verzieren. Einfach die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und die flüssige Schokolade in dünnen Streifen über die Kokosmakronen geben. Danach kurz abkühlen lassen und fertig sind die leckeren Kokosmakronen.

Sie sollten luftdicht und kühl aufbewahrt werden, damit sie nicht austrocknen.

Marzipankugeln



Dauer: 60-80 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten (für ca. 50 Stück):

500 g fein gemahlene Mandeln

500 g Zucker oder Puderzucker

10 Tropfen Bittermandelöl

3 EL Orangenblütenwasser (alternativ: Rosenwasser)

100 g Kakaopulver

Zubereitung:

1. Herstellung der Marzipanrohmasse:

- gemahlene Mandeln in einen großen Topf geben
- mit einem Sieb vorsichtig den Puderzucker zu den gemahlenden Mandeln geben

- Orangenblütenwasser oder Rosenwasser dazugeben
- Bittermandelöl dazu mischen
- die ganze Masse bei kleiner Hitze langsam erwärmen
- mit einem Löffel, am besten ein Holzlöffel, die Zutaten mischen und umrühren bis sich die Masse von den Löffel löst
- wenn die Masse nach eigenem Geschmack noch nicht süß genug ist, weiteren Puderzucker hinzufügen
- die Marzipanrohmasse in Folie wickeln und abkühlen lassen

2. Herstellung der Marzipankugeln:

- abgekühlte Marzipanrohmasse aus dem Kühlschrank nehmen
- aus der Masse gleichmäßige Kugeln formen
- die Größe der Kugeln ist beliebig
- Kakaopulver auf einen Stück Backpapier gleichmäßig verteilen
- Kugeln vorsichtig mit der Handfläche auf dem Backpapier rollen, so dass das Kakaopulver gleichmäßig an den Kugeln haftet
- die Marzipankugeln am besten in einer geschlossenen [Glasschale](#) aufbewahren, hält frisch und sieht optisch gut aus

Tipp:

Der Geschmack der Marzipankugeln entfaltet sich nach zwei bis drei Tagen. Daher sollten die Marzipankugeln vor dem Verzehr solange ruhen.

Als kleines Highlight kann man die Marzipanmasse auch mit einem Schuss Rum versehen. Das gibt den Kugeln einen besonderen Geschmack.

Wenn es mal schnell gehen soll, kann auch bereits fertige Marzipanrohmasse für die Herstellung der Marzipankugeln verwendet werden.

Weihnachtlicher Schokoladen - Gewürzkuchen



Dauer: ca. 75 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

4 Eier

150 g brauner Zucker

100 g weißer Zucker

250 g Butter (möglichst Zimmertemperatur)

250 ml Milch

150 g Speisestärke

300 g Mehl (Typ 405)

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Lebkuchengewürz

200 g Vollmilchschokolade

1/2 TL Zimt

1 Päckchen Backpulver

6 EL Rum und 100 g Puderzucker als “Guss”

Zubereitung:

- Backform fetten und Backofen auf 180° vorheizen
- Mehl, Stärke und Backpulver in einer Schüssel mischen
- Schokolade im Wasserbad schmelzen
- Butter, weißen und braunen Zucker sowie Vanillezucker mit dem Mixer schaumig rühren
- in die Buttermasse die Eier einzeln unterrühren, jedes Ei etwa 1 Minute
- geschmolzene Schokolade hinzufügen, dann abwechselnd Mehlmischung und Milch esslöffelweise

unterrühren

- Teig in die gefettete Form geben und im Ofen 60 Minuten backen, ggf. mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen fertig ist (mit Stäbchen einstechen, wenn keine Krümel am Stäbchen bleiben, ist der Kuchen fertig gebacken)
- Rum und Puderzucker mischen und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen

Tipp:

Der Rum kann durch Milch ersetzt werden. Das schmeckt ebenso hervorragend und ist vor allem für Kinder geeignet! Auch Schokoladenkuvertüre passt toll zum Kuchen, oder Sie bestreuen ihn einfach leicht mit Puderzucker. Guten Appetit!

Dankeschön

Vielen Dank für den Kauf meines Backrezeptebuches.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Vorbereitung und dem Backen, ebenso eine wunderschöne Vorweihnachtszeit.

Ich freue mich über Ihr Feedback und eine ehrliche Rezension bei Amazon, so kann ich Ihnen in den nächsten Auflagen noch bessere Qualität bieten.

Vielen Dank

Ihre Maria Webster

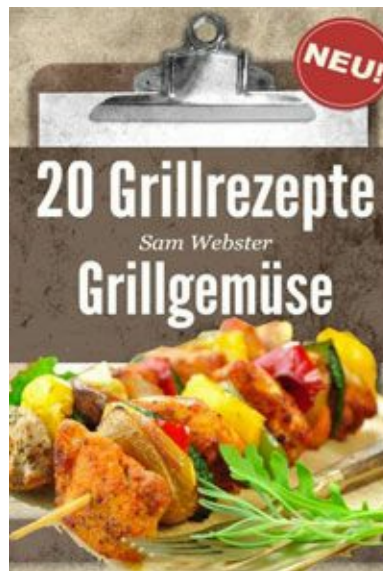
[Finden Sie weitere Rezepte bei Facebook.](#)

Weitere Rezeptebücher von mir auf Amazon:





Und zwei Bücher von meinem Mann:





Für die Cover und technische Umsetzung danke ich dem [Dr. Hamann-Verlag](#).

Inhaltsverzeichnis

[Wintertee](#)

[Spekulatius](#)

[Knusprige Plätzchen](#)

[Heidesand](#)

[Anisplätzchen](#)

[Vollnusstaler](#)

[Spitzbuben](#)

[Mandelstollen](#)

[Orangengebäck](#)

[Kokosherzen](#)

[Schoko Cookies](#)

[Nusshäufchen](#)

[Kokosoblaten](#)

[Zimtsterne](#)

[Spritzgebäck](#)

[Deftige Gebäckstangen](#)

[Lebkuchen](#)

[Gewürzte Schokoladenkugeln](#)

[Buntes Keksgebäck](#)

[Vanillekipferl](#)

[Schwarz-Weiß Gebäck](#)

[Kokosmakronen](#)

[Marzipankugeln](#)

Gewürzkuchen

Da ich nicht alle Bilder selbst machen kann, habe ich mich kommerziellen Bildquellen im Internet bedient. Vielen Dank für die Bereitstellung durch:

- Fotolia
- Maria Lanznaster / pixelio.de
- Henrik Gerold Vogel / pixelio.de