



WEIHNACHTS- PLÄTZCHEN

KLASSIKER UND NEUE BACKIDEEN



Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

HIMMLISCHE KLASSIKER AUS ALLER WELT

Linzer Plätzchen

– 5 –

Florentiner

– 6 –

Schwarz-Weiß-Schnecken

– 9 –

Vanillekipferl

– 10 –

Haselnuss-Turrón

– 13 –

Mandelspekulatius

– 14 –

Butterplätzchen mit Ingwer und Zimt

– 17 –

Marmeladen-Plätzchen

– 18 –

NASCHEREIEN IM ADVENT

Plätzchen mit Orangenmarmelade

– 21 –

Lemon-Curd-Schnitten

– 22 –

Weihnachtliche Mince Pies

– 25 –

Mini-Stollen

– 26 –

Dreiecks-Plätzchen mit Pflaumenfüllung

– 29 –

Nougat-Whoopies

– 30 –

Brownie-Cookies mit Schokoladenfüllung

– 33 –



KÖSTLICHE DEKORATION

Herzhafte Schneeflocken-Cracker

– 34 –

Knusprige Schoko-Haselnuss-Plätzchen

– 37 –

Mürbteig-Engel

– 38 –

Ingwer-Weihnachtsbaum

– 41 –

Glasfenster-Plätzchen

– 42 –

Weihnachtsbaum-Baisers

– 45 –

Tannenbäumchen

– 46 –



ZUM VERSCHENKEN SCHÖN

Weihnachtsplätzchen mit Früchten

– 49 –

Mandelkringel mit Nelken

– 50 –

Schokoladentaler mit Nüssen und kandierten Früchten

– 53 –

KEKSE FÜR KINDER

Bärenkekse

– 54 –

Baiser-Tannenbäumchen

– 57 –

Sternförmige Nuss-Plätzchen mit Schokolade

– 58 –

Bunt verzierte Lebkuchenplätzchen

– 61 –

Macaron-Schneemänner

– 62 –





WEIHNACHTLICHE MINCE PIES



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

Füllung—100 g Rosinen / 100 g Sultaninen / 100 g Korinthen / 25 g Orangeat / 25 g Zitronat / 1 Apfel / 80 g Zucker / Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone / 1 TL Lebkuchengewürz / 60 g Mandelstifte / 3 EL Rum / **Teig**—250 g weiche Butter + etwas für das Backblech / 75 g Zucker / 300 g Mehl / 1 Eigelb / 2 EL Sahne / Puderzucker zum Bestäuben

1 Rosinen, Sultaninen, Korinthen, Orangeat und Zitronat fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel fein würfeln. Mit Zucker, Zitronenabrieb und -saft sowie Lebkuchengewürz, Mandeln und Rum unter das Trockenobst mengen und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.

2 Für den Teig die Butter und den Zucker cremig schlagen. Das Mehl unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.



3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines Muffinbackblechs buttern.

4 Vom Teig kleine Bällchen abnehmen und in die Mulden des Muffinbackblechs drücken. Dabei einen Rand formen und den überstehenden Teig abnehmen. Die Füllung auf die Mulden verteilen. Die Teigreste nochmals verkneten und ca. 4 mm dünn auswellen. Sterne und Schneeflocken ausstechen und auf die Füllung legen. Das Eigelb mit der Sahne verrühren und auf den Teig und die Teigränder pinseln. Die Pies im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen, aus den Formen lösen, vollständig erkalten lassen und zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.






BAISER- TANNENBÄUMCHEN

ZUTATEN FÜR CA. 25 STÜCK

3 Eiweiß / 180 g Puderzucker / 1 TL Speisestärke /
1 EL Apfelessig / grüne Farbpaste für Lebensmittel /
Zuckersternchen zum Verzieren

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Die Eiweiße steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen und wieder steif schlagen. Die Stärke darüber sieben und mit dem Essig unterziehen. Mit der Lebensmittelfarbe grün einfärben. In einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und kleine, spitz zulaufende Tupfer auf das Blech setzen. Mit kleinen Zuckersternen verzieren. In den Ofen schieben, die Temperatur auf 100 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und ca. 40 Minuten backen. Die Bäumchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

© 2021 Jan Thorbecke Verlag,
Verlagsgruppe Patmos in der
Schwabenverlag AG, Ostfildern

Gestaltung:

Finken & Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung:

123object, shutterstock.com

Rezepte:

Stockfood Rezepte Service

Druck:

Grafisches Centrum Cuno GmbH &
Co. KG, Calbe

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1508-5

Bildnachweis:

Carnet/Photocuisine: Seite 4;

Dziegielewska/Photocuisine: Seite 7,

24; Caste/Photocuisine: Seite 8;

Tombini/Photocuisine: Seite 11, 16;

Lawton/Photocuisine: Seite 12, 48;

Gousses de vanille/Photocuisine:

Seite 15; Kerouédan/Photocuisine:

Seite 19, 55; Cultura Creative/

Photocuisine: Seite 20; Paquin/

Photocuisine: Seite 23; Chez Elles/

Photocuisine: Seite 27, 28; Balme/

Photocuisine: Seite 31; Deslandes/

Photocuisine: Seite 32; Leduc/

Photocuisine: Seite 35; Fénot/

Photocuisine: Seite 36, 39, 51;

Derennes/Photocuisine: Seite 40; Syl

d AB/Photocuisine: Seite 43, 44, 63;

Barret/Photocuisine: Seite 47;

Jonneskindt/Photocuisine: Seite 52;

Studio/Photocuisine: Seite 56;

Goumarde/Photocuisine: Seite 59;

Hall/Photocuisine: Seite 60.

Wir danken den Rechteinhabern für
die freundliche Genehmigung zum
Abdruck.

