



Belinda Hausner

KLEINE
Weihnachts
bäckerei

Jan Thorbecke Verlag

INHALT



PLÄTZCHEN

Vanillekipferl 5

Marmeladen-Plätzchen von Mama 6

Schokoladenplätzchen 9

Kokosmakronen 10

Marzipan-Kokosmakronen 13

Dunkle Schokoladenkekse mit Karamell 14

Zimtrollen-Plätzchen 17

Eierlikör-Plätzchen 18

Crème-brûlée-Plätzchen 21

Cookies à la Fini 24

Snicker-Doodles 27

Marshmallow-Plätzchen 28

KLEINGEBÄCK

Blutorangen-Madeleines	31
Matcha-Madeleines	32
Christmas-Madeleines	35
Lebkuchen	36
Belindas Kokosbällchen	39
Schneebälle	40
Spekulatiusschnecken mit Bratapfelfüllung	43
Vanillekipferl-Waffeln	46
Lebkuchen-Cupcakes	49
Spekulatius Cupcakes mit Chai-Frosting	50
Mascarpone-Törtchen	53

DESSERTS MIT PLÄTZCHEN

Vanillekipferl-Dessert	56
Lebkuchen-Mousse	59
Spekulatius-Pancakes	60
Bratapfel-Tiramisu	63

MARMELADEN- PLÄTZCHEN VON MAMA

ZUTATEN: 600 g Mehl; 4 TL Backpulver (gestrichen);
200g Puderzucker; (+ Puderzucker zum Dekorieren); 2 Päckchen
Vanillezucker; 2 Eier; 300 g Margarine; ein Glas Marmelade

- ❖ Mehl auf der Arbeitsfläche anhäufeln und Backpulver, Puderzucker sowie Vanillezucker darüber geben. In die Mitte eine Mulde drücken und Eier sowie Margarine hineingeben. Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel legen, abdecken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- ❖ Anschließend den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in drei gleich große Teile teilen, zwei davon im Kühlschrank lassen. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen, dabei für den oberen Teil eventuell Formen mit einer Öffnung ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 8–10 Minuten backen. Mit den beiden anderen Teilen des Teigs genauso verfahren.
- ❖ Nach dem Abkühlen die unteren Plätzchen mit Marmelade nach Wahl bestreichen, den oberen Teil daraufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.





LEBKUCHEN- CUPCAKES

FÜR DIE CUPCAKES: 115 g gesalzene Butter; 100 g brauner Zucker; 1 Päckchen Vanillezucker; 180 g Mehl; 1 TL Backpulver; ½ TL Natron; ¼ TL Salz; 80 ml Milch; 120 g Zuckerrübensirup (z.B. Grafschafter Goldsaft); 1 Ei

FÜR DAS FROSTING: 225 g gesalzene Butter; 200 g Puderzucker; 1 Päckchen Vanillezucker; 1 TL Zimt; 2 EL Ahornsirup; 100 g Frischkäse

- ❖ Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gesalzene Butter, Vanillezucker und braunen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Milch, Rübensirup und Ei hinzufügen und alles gut verrühren. Den Teig in die Förmchen füllen (ca. ¾ voll) und 18–22 Minuten backen.
- ❖ Für das Frosting die gesalzene Butter in einem Topf vorsichtig schmelzen und leicht bräunen lassen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Puderzucker durchsieben und einrühren. Vanillezucker, Zimt und Ahornsirup hinzufügen, anschließend Frischkäse unterrühren. Die Creme sollte fest genug zum Spritzen sein. Falls nötig etwas Puderzucker oder Frischkäse ergänzen. Das Frosting in einen Spritzbeutel füllen und die Cupcakes nach Belieben dekorieren.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Die Rezepte in diesem Buch sind eine
gekürzte Auswahl aus den beiden
Büchern: Wunderbare Winterkuchen
(978-3-7995-1560-3) und
Wunderbare Weihnachtskuchen
(978-3-7995-1991-5) von Belinda
Hausner im Thorbecke Verlag

Alle Rechte vorbehalten
© 2026 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der
Schwabenverlag AG,
Senefelderstr. 12, 73760 Ostfildern
produktsicherheit@verlagsgruppe-
patmos.de
www.thorbecke.de
(Vorstehende Angaben sind zugleich
Pflichtinformationen nach GPSR)

Gestaltung: Finken & Bumiller,
Stuttgart
Fotos: Belinda Hausner
Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín
Hergestellt in Tschechien
ISBN 978-3-7995-2204-5

