



## Weihnachtsplätzchen

1. **Leckere Butterplätzchen „wie bei Omi“**
2. **Kulleraugen**
3. **Kokos- Limetten- Plätzchen**
4. **Pepperkakor, schwedische Weihnachtsplätzchen**
5. **Mandel- Spritzgebäck**
6. **Haferflockenplätzchen**
7. **Pefferkuchen- Plätzchen, nach schlesischer Art**
8. **Omas Zimtsterne**
9. **Orangen- Schoko- Plätzchen**
10. **Vanillekipferl**
11. **Thorner Kathrinchen, Plätzchen aus Honigkuchenteig**
12. **Zitronen- Heidesand**
13. **Pfaffenhütchen mit Nussfüllung**
14. **Hexenhaus**
15. **Knusperahus**



## Leckere Butterplätzchen „wie bei Omi“

- Hier ist das ultimative Plätzchenrezept!  
Geht ganz einfach.
- Butter, Zucker und 2 Eier mit dem Mixer verrühren.  
Dann das Mehl, vermischt mit 1/2 Päckchen Backpulver nach und nach unterrühren.  
Wenn möglich, den Teig ein paar Stunden stehen lassen, muss aber nicht zwingend.
- Nun den Teig mit etwas Mehl dünn ausrollen, ausstechen und bei ca. 200° 5-8 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun sind. Jetzt sind die Kekse zwar noch etwas weich, aber beim Abkühlen werden sie dann hart.
- Nun gesiebten Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und auf den abgekühlten Keks mit einem Pinsel auftragen.



### **Zutaten:**

- 250 g Butter, weiche oder Margarine
- 250 g Zucker
- 2 Ei(er)
- 500 g Weizenmehl Typ 1050
- ½ Pck. Backpulver
- etwas Puderzucker für die Glasur
- etwas Zitronensaft für die Glasur

## Kulleraugen

- Aus den Zutaten Teig kneten, sollte er kleben, eine Weile kalt stellen.
- Dann aus dem Teig eine Rolle formen und in kirschgroße Stückchen schneiden. Diese zu Kugeln rollen, erst in Eiweiß, dann in gehackte Mandeln drücken. Mit dem Finger oder Holzlöffelstiel Vertiefungen in die Kugeln drücken und mit Johannisbeergelee füllen.
- Bei 175-200°C 15 Minuten auf Mittelschiene abbacken.



### **Zutaten:**

- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Ei(er), davon das Eigelb
- 150 g Butter, kalte oder Margarine
- Gelee (Johannisbeergelee)
- Mandel(n), gehackte
- 1 Ei(er), davon das Eiweiß



## Kokos - Limetten - Bäumchen

### **Für den Teig:**

- 150 g Weizenmel Typ 1050
- 100 g Kokosraspel
- 100 g Butter oder Maragarine
- 100 g Zucker
- 1 Ei(er)
- 1 Limette(n), die abgeriebene Schale davon

### **Für die Glasur:**

- 150 g Puderzucker
- 1 Limette(n), die abgeriebene Schale und 5 EL Saft davon
- 100 g Kokosraspel



- Für den Teig alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten, in Folie gewickelt 20 Min. kalt stellen.
- Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben, den Teig darauf ca. 3 mm dick ausrollen und Bäumchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Min. backen (dabei ein wenig in den Ofen gucken, da die Ränder schnell dunkel werden).
- Puderzucker mit Limettenschale und dem Limettensaft verrühren und damit die ausgekühlten Plätzchen bestreichen. Die Kokosraspel darüber streuen.
- Tipp: Alternativ kann statt Limettenschale und Limettensaft auch Zitronenschale und Zitronensaft genommen werden - mit Limette schmecken die Plätzchen allerdings feiner.



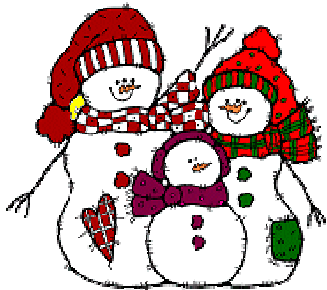


## Pepparkakor

### schwedische Weihnachtsplätzchen

#### **Zutaten für 50 Portionen:**

1 dl Zuckerrübensirup  
2 dl Zucker  
1 dl Wasser  
200 g Butter  
Zimt, Ingwer, Nelken  
1 TL Natron  
500 g Weizenmehl Typ 1050



- Zuckerrübensirup, Zucker, Wasser zusammen kurz aufkochen (immer schön rühren), 200 g Butter dazugeben (immer schön rühren), jetzt kannst du die Hitze reduziere, es muss nicht mehr kochen!
- Mindestens (ich gebe immer total viel dazu), 2 Teelöffel Zimt, 2 Teel. Ingwer, 2 Teel. Nelken, 1 Tl. Natron dazu (Achtung, jetzt fängt es an zu schäumen), ca. 500g Mehl untermischen (vielleicht auch weniger, das muss man ausprobieren). Der Teig muss eine recht feste Konsistenz haben(man kann nach zufügen des Mehls darin nicht mehr rühren). Eher am Anfang weniger Mehl dazu, und dann lieber nach Bedarf etwas „dazukneten“.
- Ist etwas schwer zu beschreiben, da der Teig immer etwas unterschiedlich ausfällt.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und Plätzchen ausstechen.
- Bei 225 Grad ca. 5- 10 Minuten backen.
- Der Teig eignet sich auch super zum Einfrieren. Oder zum Vorbereiten am Vortag

## Mandel – Spritzgebäck

- Butter, Zucker, Vanille-Zucker, Eier, Rum oder Bittermandelöl (je nach Geschmack) und Mandeln zu einem glatten Teig verrühren.
- Teig in einen Spritzbeutel füllen, Blech mit Backpapier auslegen, Kringel darauf spritzen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 10 min. auf mittl. Schiene backen.
- Die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und die Plätzchen jeweils zur Hälfte darin eintauchen.

#### **Zutaten für 50 Portionen:**

125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Prise Vanillezucker  
2 Ei(er)  
3 Tropfen Rum oder Bittermandelöl  
250 g Weizenmehl Typ 1050  
75 g Mandel(n), gemahlene  
100 g Kuvertüre, halbbitter-



## Haferflockenplätzchen



### **Zutaten für ca. 60 Portionen:**

- 125 g Weizenmehl Typ 1050
- 125 g Grieß
- 125 g Zucker
- 125 g Haferflocken, zarte
- ½ Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- 1 EL Milch
- 50 g Butter oder Margarine
- 2 Ei(er)
- 3 EL Haferflocken, zum Wälzen

- Das Mehl zusammen mit Grieß, Zucker, Haferflocken, Vanillezucker, Backpulver, Milch, Butter und den Eiern zu einem glatten Teig verkneten.
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese in Haferflocken wälzen. Die Kugeln auf ein gefettetes Blech setzen. Das Gebäck im Elektro-Ofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) 12 Minuten backen.



## Pfefferkuchen - Plätzchen

### **nach schlesischer Art**

- Rübenkraut, Honig und Margarine warm werden lassen, schmelzen und beiseite stellen.
- Mehl, Backpulver, Zimt, Zucker, Schokopuddingpulver, Muskatnuss und Lebkuchengewürz vermischen und in eine große Schüssel füllen. In der Mitte eine Mulde drücken. Den Zitronensaft und die Eier an den Rand geben. Die Rübenkrautmischung in die Mulde und alles vom Rand aus gut durchkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt mindestens 1 Woche stehen lassen. Nach der Hälfte der Zeit einmal gut durchkneten und wieder dünn mit Mehl bestäuben.
- Zum Backen den Teig ca. 1cm dick ausrollen und mit Förmchen ausstechen. Bei 190 Grad ca. 10-12 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Bei Umluft entsprechend niedrigere Temperatur wählen.
- Die Plätzchen können gut verziert werden mit Zucker- oder Schokoguss. Oder vor dem Backen Mandeln in den Teig drücken. Nach dem Backen alle Kekse in eine Dose und an einen kühlen Ort leicht geöffnet mindestens 2-3 Wochen stehen lassen.



### **Zutaten:**

- 500 g Weizenmehl Typ 1050
- 2 Ei(er)
- 125 g Honig
- 125 g Rübensirup
- ½ TL Zimt
- ½ Pck. Backpulver
- 375 g Zucker
- ½ Muskat, gerieben
- ½ Zitrone(n), gepreßt
- 1 Pck. Puddingpulver, Schokolade
- 125 g Margarine oder Butter
- 1 Beutel Lebkuchengewürz





## Omas Zimtsterne

- Das Eiweiß und den Puderzucker zu einer steifen Eiweißglasur schlagen. 1/3 davon zur Seite stellen und den Rest mit den anderen Zutaten (aber nur 100g Nüsse) verarbeiten, nicht mit dem Schneebesen, sondern mit einem Löffel. Zum Schluss durchkneten. Den Teig auf den restlichen Nüssen etwa 8-10 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
- Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen und großzügig mit der restlichen Eiweißglasur bestreichen. Bei 150°C ca. 10-12 min. backen, nach 8 min. mit einem Kochlöffel den Ofen einen kleinen Spalt für die restliche Backzeit öffnen.



### **Zutaten:**

- 190 g Puderzucker
- 100 g Mandel(n), gemahlen
- 200 g Haselnüsse, gemahlen
- 2 Eiweiß
- 1 TL Zimt
- 1 Spritzer Zitronensaft

## Orangen - Schoko – Plätzchen



- Butter, Zucker, Salz, Ei und die abgeriebene Orangenschale verkneten. Mehl, Backpulver und Raspelschokolade dazugeben und gut verkneten. Abgedeckt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Ca. 4-5mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei 200° 8-10 min backen.
- Guss: Puderzucker mit etwas Apfelsinensaft anrühren, noch warme Plätzchen damit bestreichen. Das Apfelsinenaroma verfliegt leider ziemlich schnell, darum lieber noch mal neu backen anstatt große Vorräte.

### **Zutaten:**

- 125 g Butter oder Maragrine
- 125 g Zucker
- 1 Salz
- Prise
- 1 Ei(er)
- 1 Orange(n), unbehandelt, abgeriebene Schale
- 200 g Weizenmehl Typ 1050
- 1 TL Backpulver
- 100 g Schokoladenraspel
- 100 g Puderzucker, (für den Guss)
- etwas Orangensaft, (für den Guss)



## Vanillekipferl

- Mehl, Vanillezucker, Salz, Puderzucker, Margarine und Mandeln zügig zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 1 cm dicke Rollen formen, die in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Halbmonden formen. Diese Teigmonde auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad 10 Minuten backen.

### **Zutaten für 50 Portionen:**

- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Puderzucker
- 100 g Mandel(n), gemahlene
- 100 g Zucker
- 2 Vanilleschote(n)
- 200 g Margarine oder Butter

- In der Zwischenzeit den Zucker mit dem ausgekratzten Vanillemark der Schoten vermischen. Die Monde sofort nach dem Backen vom Papier lösen und noch heiß in der Vanille – Zucker - Mischung wenden.



## Thorner Kathrinchen

### **Zutaten:**

#### **Für den Teig:**

- 125 g Honig
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Ei(er)
- 250 g Mehl
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Pottasche, mit Wasser angerührt
- etwas Milch
- Mandel(n), gehäutet

- Für den Teig Honig, Zucker und Fett unter Rühren erhitzen, bis die Masse bindet. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.  
Das Ei verquirlen und 2 El davon in die Honigmasse geben, den Rest beiseite stellen.
- Mehl und Gewürz mischen und in die Honigmasse sieben. Pottasche zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Mehl oder Wasser nachkorrigieren.  
Den Teig über Nacht, besser noch 2-3 Tage im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.
- Den Teig 3-4 mm dick ausrollen. Daraus Kleeblattformen ausstechen und aufs vorbereitete Blech legen.
- Das übrige Ei mit der Milch verquirlen und die Blätter damit bestreichen. Die Mandeln längs halbieren und mit der flachen Seite auf die Plätzchen legen.
- Bei 200°C ca. 12 min backen.  
**Vorsicht: das Ausrollen des Teiges erfordert einiges an Kraft!**



## Zitronen – Heidesand



- Die Butter auslassen und leicht zartbraun werden lassen, danach kalt stellen. Von den Zitronen die Schale fein abreiben. 1 EL Schale mit 5 EL Zucker mischen.
- Die wieder erstarrte Butter mit dem restlichen Zucker, dem Salz und 1 EL Zitronenschale sehr cremig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver nach und nach dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu 3 Stangen, rund oder viereckig formen. Vorsichtig, der Teig bröckelt leicht. Die Stangen im Zitronenzucker wälzen, in Folie wickeln und gut kühlen.
- Die Teigstangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180° (Umluft 160°) ca. 18 Minuten backen. Die heißen Plätzchen mit dem restlichen Zitronenzucker bestreuen, vorsichtig vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

### **Zutaten für 60 Portionen:**

250 g Butter oder Maragrine  
2 Zitrone(n), unbehandelt  
275 g Zucker, feiner  
½ TL Salz  
400 g Weizenmehl Typ 1050  
½ TL Backpulver



## Pfaffenhütchen mit Nussfüllung

### **dekorative und zugleich sehr leckere Plätzchen aus Mürbteig mit Nuss-Makronenfüllung**

Aus allen Zutaten für den Teig einen glatten Teig kneten und 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung die Eiweiße steif schlagen, den Zucker nach und nach einrieseln lassen und alle anderen Zutaten kurz unterrühren. Das Eigelb mit der Milch verrühren.

Den Teig 2-3 mm dick ausrollen, daraus runde Plätzchen mit ca. 5-7 cm Durchmesser ausstechen. Darauf je ein kleines Häufchen Füllung geben, die Ränder mit dem verdünnten Eigelb bestreichen. Den Teig an drei Seiten hochklappen und zusammendrücken, so dass „Hütchen“ entstehen. Evtl. die Außenseiten ebenfalls mit dem übrigen Eigelb bepinseln.  
Bei 180°C ca. 12-15 min backen.

Reicht für etwa 30-40 Stück, je nach Größe.

### **Für den Teig:**

250 g Weizenmehl Typ 1050  
50 g Zucker  
2 Eigelb  
125 g Butter oder Maragrine  
4 EL Wasser

### **Für die Füllung:**

2 Eiweiß  
75 g Zucker  
125 g Haselnüsse, gemahlen  
1 TL Zimt  
1 Prise Nelke(n), gemahlen  
1 Eigelb  
1 EL Milch



## Hexenhaus

Den Honig mit dem Zucker und der Butter in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Honigmasse vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Zwischenzeitlich das Mehl abwägen und mit den restlichen Zutaten - bis auf die Eier - vermischen.

Die lauwarmer Honigmasse mit den Eiern und dem Mehl verrühren und anschließend zu einem glatten Teig verkneten.

Jetzt die Schablonen für das Haus nach einer Schablone aus Pappe fertigen..

Den Teig auf einem bemehlten Backbrett ausrollen und die Schablonen drauflegen. Mit einem Messer ausschneiden. Für den Kamin vier Rechtecke von jeweils 5 cm x 3 cm ausschneiden (können auch für Fenster und Tür genommen werden). Je nach Fenster mache ich noch Fensterläden. Ich halbiere die ausgeschnittenen Fensterteile und lege eine halbe Mandel drauf. Die Läden werden dann links und rechts von den Fenstern aufgelegt und mitgebacken. Die Hausteile mit Milch bestreichen.

Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 15 Min. – 25 backen.

Die Teile auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Ein Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und 250 g Puderzucker zugeben. Zum Schluß 1 EL Zitronensaft untermischen. Mit diesem Guss aus den Einzelteilen das Haus vorsichtig zusammenkleben.

Tipp: Zum Dekorieren des Hauses nehme ich die doppelte Menge an Zutaten für den Guss, mit dem ich das Haus zusammenklebe.



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User guggi1

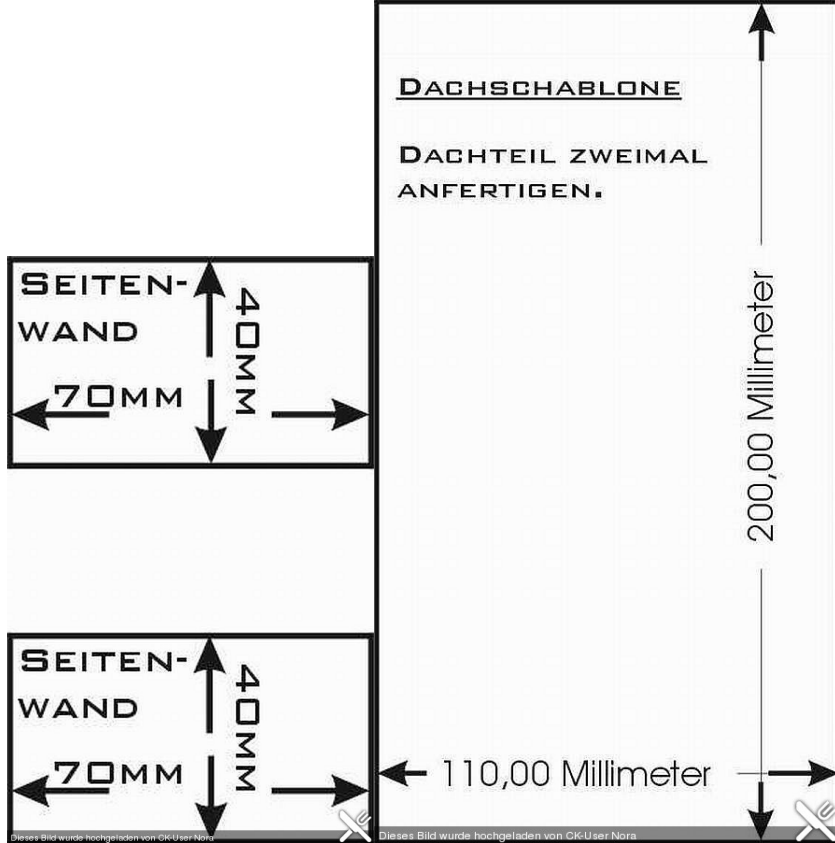
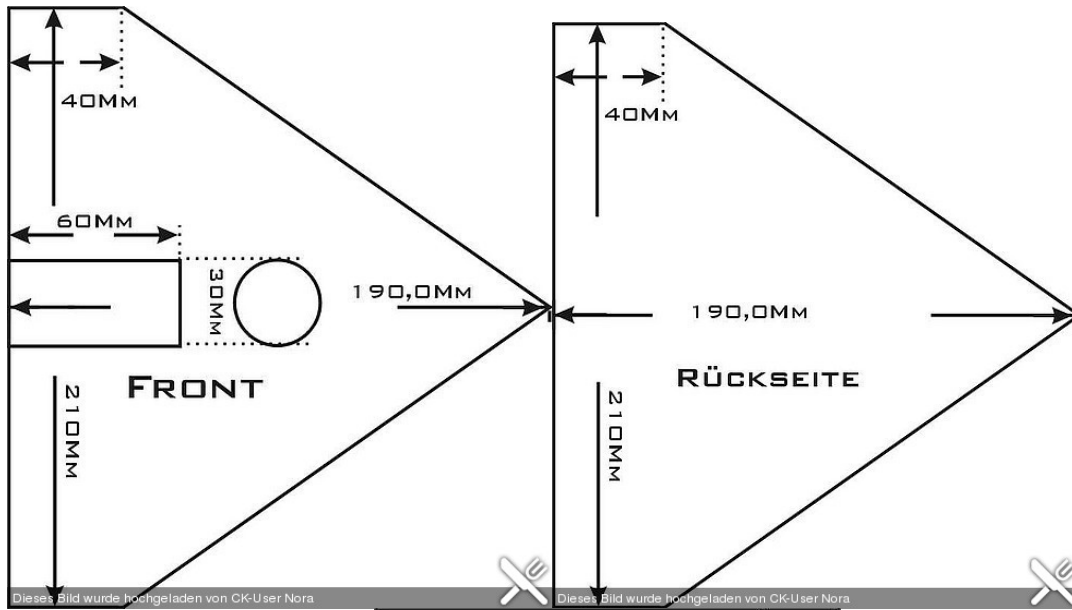
### **Zutaten für 1 Portionen:**

- 450 g Honig
- 250 g Zucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 2 Ei(er)
- 1 Salz
- Prise
- 1 Pck. Aroma (Orange-Back), alternativ Orangeat
- 1 Pck. Aroma (Citro-Back), alternativ Zitronat
- 1 TL Zimt, gemahlener
- ½ TL Gewürznelken, gemahlene
- 1 kg Weizenmehl Typ 1050
- 2 Pck. Backpulver

### **Für den Guss:**

- 250 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Eiweiß





## Knusperhaus



### Zubereitung

1. Honig, Zucker, Vanillezucker und Butter in ein  
bis sich die Zutaten gelöst haben. Dann alles in ein

2. Lebkuchengewürz und Eier unter die Honigmischung  
die erste Hälfte unterrühren und die zweite Hälfte  
gewickelt ca. 2 Stunden kalt stellen.

3. Backofen vorheizen:  
Ober-/Unterhitze: ca. 180°C  
Umluft: ca. 160°C

4. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und das  
Haus zwei Giebel, zwei Seitenwände, zwei Dach  
Schornsteinteile ausschneiden. Mit Ausstechern :

große Teile ca. 18 min  
kleine Teile ca. 13 min backen

5. Aus dem restlichen Teig z.B. Tannenbäume oder andere Motiven ausstechen.  
Die fertigen, ausgekühlten Teile zusammensetzen und z.B. mit einem Puderzucker-Wasser-  
Gemisch zusammenkleben. Gut trocknen lassen und nach Lust und Laune verzieren.

375 g flüssigen Honig

90 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

60 g Butter oder Margarine

5 gestr. TL

Lebkuchengewürz

2 Eier

750 g Weizenmehl Typ 1050

1 Pk. Backpulver

Süßes zum verzieren

