

Rezeptsammlung Weihnachtsbäckerei



Rezeptsammlung Weihnachtsbäckerei von Nadja Brach*

AKK-Workshop Weihnachtsbäckerei

Termin: So, 11.12.2022

AKK

Arbeitskreis Kultur und Kommunikation

Engesserstr. 17

76131 Karlsruhe

Tel.: 0721-9640322

Web: www.akk.org

Mail: akk@akk.org
workshop@akk.org



Dieses Werk ist lizenziert unter einer Creative Commons Namensnennung -
Nicht-kommerziell - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0
International Lizenz.



Saarländische Zimtwaffeln

210g Margarine

300g Zucker

5 Eier

50g Zimt

320g Mehl

Alles mit der Maschine verrühren.

Den Teig über Nacht kalt stellen.

Teig nicht in die Hände nehmen.

Der Teig in einem speziellen Zimtwaffeleisen backen. Ein Waffeleisen für Eiswaffeln geht auch.

Rumtörtchen

Teig:

300g Mehl
6g Backpulver
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
150g Butter (kalt)

Füllung:

Johannisbeergelee

Guss:

125g Puderzucker
1 EL Rum
1 EL heißes Wasser

Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.

Eine Vertiefung in die Mitte drücken und Zucker, Vanillezucker und das Ei hinein geben. Mit etwas von dem Mehl zermantchen. Dann die in Stücke geschnittene kalte Butter dazugeben und alles von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig mindestens eine Stunde kalt stellen.

Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei starker Hitze 10-15 Minuten backen.

Plätzchen abkühlen lassen.

Abgekühlte Plätzchen auf der Unterseite mit Gelee bestreichen und ein weiteres drauf setzen.

Guss anrühren. Die Plätzchen damit bestreichen und nach belieben dekorieren.

Schokotränchen

175g Margarine
100g Puderzucker (gesiebt)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Msp Kardamom
1 Msp Nelken

1 Msp Zimt
nach Geschmack etwas Rum
300g Mehl
30g Kakao
200g Nougat
Zartbitterschokolade

Margarine schaumig rühren. Puderzucker, Vanillezucker, Ei, Kardamom, Nelken und Zimt nach und nach unter rühren dazu geben. Nach Geschmack etwas (ca. 1 EL) Rum dazu.

Mehl und Kakao mischen, sieben und dann löffelweise unterrühren.

Teig kalt stellen.

Kleine Tränen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 175°-200°C 4-5 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Nougat im Wasserbad schmelzen, die Tränen bestreichen und zusammenkleben.

Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und die Tränen zur Hälfte eintauchen.

Kokosmakronen

200g Kokosraspeln
3 Eiweiß
Schale und Saft von 1 Zitrone
225g Puderzucker
60g Mehl
25 Oblaten

Die Kokosraspeln ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten.

Die Eiweiße zusammen mit 1 TL Zitronensaft steif schlagen.

Kokosraspeln, abgeriebene Schale einer Zitrone und Saft von einer halben Zitrone unterrühren.

Puderzucker und Mehl mischen, sieben und unter die Eiweißmasse heben.

Teig auf die Oblaten verteilen.

Bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Schoko-Nussmakronen

3 Eiweiß
100g Zartbitterschokolade
200g Puderzucker
300g Haselnüsse, gemahlen
10g Zimt
25 Oblaten

Die Eiweiße steif schlagen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem Puderzucker unter den Eischnee rühren.

Haselnüsse mit dem Zimt mischen und löffelweise unter den Teig rühren.

Falls der Teig zu flüssig ist etwas Mehl oder gemahlene Nüsse unterrühren.

Teig auf die Oblaten verteilen.

Bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Fruchtiger Christstollen

150 ml warme Milch
1 Würfel Hefe, frisch
510g Mehl + etwas für die
Arbeitsfläche
140g brauner Zucker
200g Butter, weich
Schale von 1 Zitrone

½ TL Salz
1 TL Kardamom
1 Prise Muskatblüte
2 EL Rum (bzw. Zitronensaft)
200g Marzipan (Rohmasse)
80g Kornellenkonfitüre (bzw. andere
Konfitüre)

Hefe-Vorteig:

Warme Milch zusammen mit 20g braunen Zucker und 60g Mehl in einer Schüssel rühren bis ein glatter Teig entsteht.

An einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Teig:

Hefe-Vorteig, restliches Mehl und braunen Zucker, sowie 150g Butter, Zitronenschale, Salz, Kardamom, Muskatblüte und den Rum (ersatzweise Zitronensaft) zu einen glatten Teig verkneten.

Wieder 1h an einem warmen Ort gehen lassen.

Füllung

Die Konfitüre und die das Marzipan in einem hohen Gefäß pürieren bis eine homogene Masse entsteht.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe 30 x 40 cm ausrollen und mit der Füllung bestreichen.

Von der kurzen Seite her aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Stollen auf mittlerer Schiene bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

Restliche Butter schmelzen und über den noch heißen Stollen verstreichen.

Anschließend dick mit ca. 90g Puderzucker bestreuen.

Den Stollen abkühlen lassen und in Alufolie einwickeln.

Einige Tage in der Alufolie ziehen lassen und vor dem Verzehr noch mit ca. 10g Puderzucker bestreuen.

Vanillekipferl

1 Vanilleschote
100g Mandeln, gemahlen (ohne Haut)
275g Mehl + etwas für die Arbeitsfläche
75 g Zucker
2 Eigelb
200g Butter, kalte
Salz
50g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker

Das Vanillemark aus der Schote kratzen. Vanillemark zusammen mit Mandeln, Mehl, Zucker, Eigelbe, Butter und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig 1 Stunde kalt stellen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig zu Rollen formen (Ø 1,5 cm). Die Rolle in Stücke teilen (ca. 5 cm Länge). Danach zu Halbmonden formen.

Bei 175°C 10-12 Minuten backen. Nur so lange bis die Spitzen leicht gebräunt sind.

Puderzucker und Vanillezucker mischen und über die noch heißen Vanillekipferl streuen. Vollständig auskühlen lassen.

