

## 24 Rezepte für die Vorweihnachtszeit

### Himbeeraugen

- 150g Butter
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 230g Mehl
- 4 EL Himbeergelee
- Puderzucker



Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben. Eigelb unterrühren. Zuletzt das Mehl hinzugeben und zu einer Teigkugel verarbeiten. 2 Stunden kühl stellen.

Aus dem Teig 2cm große Kugeln formen. Mit einem Holzlöffel eine Vertiefung hineindrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Vertiefungen mit Gelee auffüllen.

Bei 160°C Umluft ca. 12-15 Minuten backen. Sollte das Gelee bzw. die Marmelade zu sehr in der Öffnung verschwunden sein, dann könnt ihr noch etwas Gelee auffüllen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

### Vanillige Vanillekipferl

- 100g weiche Butter
- 100g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 250g Mehl
- 1x natürliches Bourbon Vanille-Aroma von Dr. Oetker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80g Puderzucker



Butter, Zucker und Eigelb zu einer schmeidigen Masse verrühren. Das natürliche Bourbon Vanille-Aroma und das Vanillepuddingpulver dazugeben unditerrühren. Zum Schluss das Mehl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Sollte er noch etwas zu weich sein, könnt ihr noch Mehl dazu geben. Für mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Aus dem Teig ca. 2cm große Kugeln formen, ausrollen und zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier legen und bei 170°C Umluft für ca. 12-15 Minuten backen. Die Kipferl sind perfekt, wenn die Enden anfangen, leicht braun zu werden.

### Vanillebrezeln

- 150g gemahlene Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 200g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250g Mehl
- 100g Puderzucker
- 1x Bourbon Vanillezucker



Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Zusammen mit Mandeln, Eigelb, Zucker, Salz und Mehl zu einem Teig verkneten und für 2 Stunden kühlen.

Aus dem Teig ca. 10-12cm lange Schlangen mit einer Dicke von max. 1cm ausrollen und zu einer Brezel formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Bei 170°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen, bis die Brezeln goldgelb sind.

Puderzucker und Bourbonvanillezucker mischen. Die heißen Brezeln darin wenden und auf einem Rost abkühlen lassen.

## Homemade Choco Crossies

- 375g Cornflakes
- 3 Tafeln Vollmilchschokolade
- 2 Tafeln Zartbitterschokolade
- 125g Palmin (Kokosfett)

Schokolade zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad erwärmen, bis alles geschmolzen ist. In der Zwischenzeit Cornflakes in eine Schüssel geben und etwas zerkleinern.

Wenn die Schokolade zusammen mit dem Kokosfett geschmolzen ist, über die Cornflakes geben und mit 2 Esslöffeln vermischen.

4 Backbleche mit Backpapier auslegen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen darauf setzen.

An einen kühlen Ort stellen, bis die Choco Crossies durchgetrocknet sind.



## Mandelbällchen

- 125g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 100g Zucker
- 75g gemahlene Mandeln
- 250g Mehl
- 1 Eigelb
- 150g gehackte Mandeln



Butter bzw. Margarine, Ei und Zucker in eine Schüssel geben und alles solange verrühren, bis es schaumig wird.

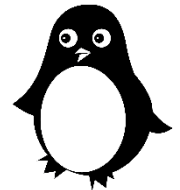
Danach Mandeln und zuletzt das Mehl hinzugeben und einen Teig formen, der für 1 Stunde im Kühlschrank ruht.

Aus dem Teig kleine Kugeln (ca. 1,5-2cm Durchmesser) formen. Eigelb mit einem EL Wasser mischen und die Kugeln damit bestreichen. Kugeln in den gehackten Mandeln wälzen und auf ein Backblech legen.

Bei 170°C Umluft für circa 15-20 Minuten backen.

## Snickerdoodles

- 150g Zucker
- 300g weiche Butter
- 150g brauner Zucker
- 2 Eier
- 420g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Zimt



Backofen vorheizen (180° C Ober-/Unterhitze). Vom Zucker 2 EL wegnehmen und zur Seite stellen. Restlichen Zucker mit Butter und braunem Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Backpulver, Salz und 1 TL Zimt vermischen, sieben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Alles ganz kurz zu einem glatten Teig verrühren.

Restlichen Zimt mit dem zur Seite gestellten Zucker mischen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese nacheinander im Zimt und Zucker wälzen.

Teigkugeln mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, leicht platt drücken und auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Minuten backen.

## Giotto-Sterne

- 250g Mehl
- 150g kalte Butter
- 75g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 150g Zartbitterkuvertüre
- Giotto-Kugeln



Mehl, Fett, Zucker, Zimt und Salz zu einem Teig verkneten.

Ca 1 Std. kalt stellen. Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen. Sterne (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen.

Im heißen Backofen bei 175°C Umluft backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen.

Je 1 Giottokugel (eventuell auch nur eine halbe Kugel) mit Kuvertüre auf die Sterne kleben.

Mit Kuvertüre verzieren.

## Luftige Plätzchen

- 100g gemahlene Mandeln
- 100g gehobelte Mandeln
- 40g Zucker
- 3 Eiweiß
- 165g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker



Mandeln zusammen mit den 40g Zucker in eine Pfanne geben und rösten.

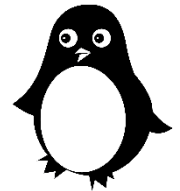
Eiweiß mit 165g Zucker und dem Vanillezucker mit einem Rührgerät zu Eischnee schlagen. Wichtig ist, dass die Masse 15 Minuten lang gerührt wird. Aus dem Eischnee wird eine weiße glänzende Masse. Erkalte Mandeln unter die Schneemasse ziehen.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel, ca. 3/4 voll, Häufchen auf das Blech setzen. Bei 180°C Umluft für ca. 15 Minuten backen.

Plätzchen erst ein wenig abkühlen, bevor sie vom Blech genommen werden, da sie so luftig ist und sonst brechen, wenn sie warm sind.

## Snowcaps

- 150g Zucker
- 300g weiche Butter
- 150g brauner Zucker
- 2 Eier
- 420g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Zimt



Backofen vorheizen (180° C Ober-/Unterhitze). Vom Zucker 2 EL wegnehmen und zur Seite stellen. Restlichen Zucker mit Butter und braunem Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Backpulver, Salz und 1 TL Zimt vermischen, sieben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Alles ganz kurz zu einem glatten Teig verrühren.

Restlichen Zimt mit dem zur Seite gestellten Zucker mischen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese nacheinander im Zimt und Zucker wälzen.

Teigkugeln mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, leicht platt drücken und auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Minuten backen.

## Wolken-Sterne

- 200g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 100g Butter bzw. Margarine
- 100g Zucker
- 3 Eigelb
- 100g Nuss-Nougat
- 3 Eiweiß
- ca. 50g Zartbitter-Kuvertüre



Mehl, Butter, 50g Zucker, Backpulver und Eigelb zu einem Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Sterne mit einer Größe von 4-5cm ausstechen (ergibt ca. 35-40).

Nougat in kleine Stücke schneiden und auf die Sterne geben. Eiweiß steif schlagen, Zucker unterrühren und in einen Spritzbeutel geben. So aufspritzen, dass das Nougat bedeckt ist.

Bei 120°C ca. 40 Minuten backen lassen. Erkalten lassen.

Zartbitter-Kuvertüre schmelzen. Mit einem Löffel über die Wolken-Sterne sprengeln.

## Winterlicher Mandelkuchen

- 7 Eier
- 150g dunkle Schokolade
- 300g Puderzucker
- 150g Margarine
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 150g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 100g geriebene Mandeln



Eier trennen. 100g Schokolade fein reiben. Eigelbe, 150g Puderzucker, Margarine, 1 TL Zimt und Salz ca. 5-10 Minuten cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen und auf den Teig darauf streichen.

Eiweiße, restlicher Puderzucker, Mandeln und Zimt zu einem Eischnee schlagen und die geriebene Schokolade unterheben. Auf den Teig verteilen.

Bei 155°C Umluft im vorgeheizten Backofen für ca. 30-35 Minuten backen lassen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Schnitten damit verzieren.

## Belgische Waffeln

- 250g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 150g zerlassene Butter
- 1 Päckchen Trockenbackhefe
- 250ml lauwarme Milch
- 130g Hagelzucker



Mehl, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier und zerlassene Butter hinzugeben. Die lauwarme Milch mit der Hefe mischen und dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Sollte er etwas fest sein, könnt ihr noch ein wenig Wasser hinzugeben. Den Teig nun an einem warmen Ort zugedeckt für mind. 30 Minuten gehen lassen. Mehr als 1 Stunde sollte er aber nicht ruhen.

Vor dem Ausbacken der Waffeln noch den Hagelzucker unterrühren und nun in Portionen Waffeln backen. Auf einem Rost etwas abkühlen lassen.

## Weihnachtlicher Apple-Crumble

- 200g Mehl
- 70g brauner Zucker, 30g heller Zucker
- 130g weiche Butter
- 5 Zimtsterne
- 5 Äpfel, 100g Brombeeren
- 2 EL Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- Butter



Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 2 EL Mehl, 1 EL Zucker und 1 TL Zimt mischen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Äpfel hinein geben. Brombeeren waschen und darauf verteilen.

Mehl, brauner und heller Zucker und Butter in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken verrühren. Um den Krümeln einen weihnachtlichen Geschmack zu verleihen, Zimtsterne klein hacken und unter den Teig geben.

Bei 180° C im vorgeheizten Ofen bei Umluft für ca. 30-40 Minuten backen lassen.

## Vanillelocken

- 250g Mehl
- 100g Zucker
- Bourbon-Vanille
- 1 Ei
- 125g Butter
- Puderzucker zum Wälzen



Butter in eine Rührschüssel geben, cremig schlagen. Dann das Ei, den Vanillezucker und nach Belieben Bourbon-Vanille hinzugeben und schaumig rühren. Zuletzt Mehl untermischen und Teig zu einer Kugel formen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit 1cm Dicke ausrollen. In Streifen schneiden und einmal oder mehrmals zu Locken drehen.

Bei ca. 200 Grad im vorgeheizten Backofen für 10-15 Minuten backen lassen, bis die Locken goldgelb sind. Danach etwas auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben, bei dem vorher noch Bourbon-Vanille untergemischt wurde.

## Schokopralinen

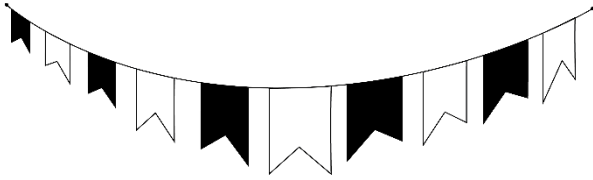
- 300g Zartbitterkuvertüre
- 100ml Schlagsahne
- 20-30 Nüsse (Mandel, Haselnuss, Macadamia)
- 100g Kakaopulver

Kuvertüre zusammen mit der Sahne im Wasserbad schmelzen, bis alles gelöst ist. Danach muss die Masse für circa 2-3 Stunden abkühlen, bis sie wieder fest ist.

In der Zwischenzeit die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, wenn ein intensiverer Geschmack gewünscht ist.

Mit einem Teelöffel von der erkalteten Masse etwas abstechen, eine Nuss darauf legen und die Masse zu einer runden Kugel formen. Zum Schluss nur noch im Kakaopulver wälzen.





## Trinkschokolade am Stiel

- 200g Kuvertüre (100g Vollmilch & 100g Zartbitter)
- 50ml Sahne
- 10g Kakaopulver
- Plastickschnappsgläser
- Holzstäbe/Holzlöffel
- Toppings (z.B. Nüsse, Kokosrapseln)

Kuvertüre mit Sahne und Kakaopulver in einem Wasserbad. Schmelzen. Wenn das Kuvertüre-Sahne-Kakao-Gemisch flüssig ist, in die Plastickschnappsgläser füllen und sofort einen Holzstab oder einen Holzlöffel hineingeben.

Nun oben auf die Schokolade noch Toppings geben.

## Quarkstollen



- 400g Mehl
- 150g Zucker
- 150g Butter
- 1 Ei
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 100g Sultaninen
- 1 Päckchen Orangeat & Zitronat
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250g Quark
- 1 Päckchen Backpulver

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten, danach zu einem Stollen formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 170°C Umluft 50 Minuten backen lassen, etwas abkühlen und mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

## Schneeflocken



- 250g Butter
- 120g Mehl
- 100g Puderzucker
- 250g Speisestärke
- 3x Vanillezucker
- Puderzucker zum Bestäuben

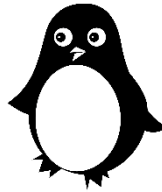
Alle Zutaten vermischen, kleine Kugeln formen und auf ein Blech setzen und mit einer Gabel zerdrücken.

Bei 175-200°C Umluft ca. 12-15 Minuten backen.

Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

## Kinderpunsch

- 500ml stilles Wasser
- 500ml roter Traubensaft
- 500ml Apfelsaft
- 300ml Kirschsatz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 3 unbehandelte Orangenscheiben



Wasser, Säfte, Vanillezucker, Zimtstange, Sternanis, Nelken und Orangenscheiben mit Schale in einen Topf geben.

Auf kleiner Stufe 20 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Da die Orangen bitter werden können, darf die Flüssigkeit nicht kochen.

Flüssigkeit durchsieben, um die Gewürze zu entfernen.

## Gebrannte Weihnachtsnüsse

- 200g Nüsse (z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Cashew)
- 50g Mandeln mit Haut
- 8g Butter
- ½ TL Lebkuchengewürz
- 1 Msp. Zimtpulver
- 80g braunen Zucker



Nussmischung und Mandeln in der Pfanne unter ständigem Rühren ohne Fett leicht anrösten. Butter zugeben, umrühren. Lebkuchengewürz und Zimt gleichmäßig darüber verteilen und weiterrühren. Zucker darüber verteilen und bei kleiner bis mittlerer Hitze ständig rühren, bis der Zucker geschmolzen ist und alle Nüsse und Mandeln mit der flüssigen Zuckerschicht gleichmäßig überzogen sind.

Auf einem mit Alufolie bespannten großen Brett verteilen. Die Nüsse mit 2 Gabeln voneinander lösen und auskühlen lassen. Sollten die Nüsse nach dem Auskühlen dennoch etwas aneinander kleben, können sie jetzt noch vorsichtig auseinander gebrochen werden.

## Nougat-Taler

- 250g Mehl
- 75g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 150g gemahlene Haselnüsse
- ½ TL Backpulver
- 200g Butter
- 1 Ei
- 200g Nougat
- Zartbitterkuvertüre



Das Mehl sieben und eine Mulde eindrücken. Den Zucker, den Vanillezucker, die Haselnüsse, das Backpulver, das Ei und die Butter in Flöckchen in die Mulde geben, alles rasch verkneten und den Teig kühl stellen. Teig ausrollen und mit einem Schnapsglas kleine Taler ausstechen.

Im Backofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen.

Die Nougatmasse schmelzen. Die Hälfte der erkalteten Taler auf der Unterseite damit bestreichen und die anderen mit der Unterseite darauf setzen.

Zur Hälfte in aufgelöste Kuvertüre tauchen.



## Haselnuss-Taler

- 115g Mehl
- 100g Butter
- 50g Zucker
- 75g gemahlene Haselnüsse
- 1 Eigelb

Aus den Zutaten einen Teig kneten und ca. 45 min kühl stellen.

Danach vom Teig walnussgroße Stücke abreißen und in der Handinnenfläche nochmals kneten und dann zur Kugel formen. Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und mit einer Gabel leicht eindrücken, im vorgeheizten Backofen bei 160° Heißluft ca. 8 - 10 min backen.

Erkaltet mit Puderzucker bestreuen.



## Himbeer Punsch

- Saft von 2 Zitronen
- 100g Rohrzucker
- 2 Liter Wasser
- 2 Beutel Himbeertee
- 0,7l Rum
- 0,3l Himbeersirup
- 1kg TK Himbeeren



Das Wasser mit Zitronensaft, Zucker, Rum und Himbeersirup erhitzen. Die Teebeutel einhängen und rund 10 Minuten ziehen lassen, dann wieder entfernen.

Die Himbeeren dazu geben und den Punsch warm halten, aber nicht mehr kochen lassen, und genießen.

## Butterhupferl



- 280g sehr weiche Butter
- 350g Mehl
- 80g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 TL Backpulver
- ½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
- Puderzucker

Backofen vorheizen (180° C Ober-/Unterhitze). Vom Zucker 2 EL wegnehmen und zur Seite stellen. Restlichen Zucker mit Butter und braunem Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Backpulver, Salz und 1 TL Zimt vermischen, sieben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben. Alles ganz kurz zu einem glatten Teig verrühren.

Restlichen Zimt mit dem zur Seite gestellten Zucker mischen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese nacheinander im Zimt und Zucker wälzen.

Teigkugeln mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, leicht platt drücken und auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Minuten backen.





Diese Schilder kannst du für dein  
Glas verwenden

