

## Weihnachtsgebäck – gekauft oder selbst gebacken: Welches ist wirklich gut?

Alle Jahre wieder: Heiß geliebtes Weihnachtsgebäck **Fehler! Textmarke nicht definiert.**

Zimtsterne	2
Berliner Brot	4
Ausstechplätzchen	6
Terrassenplätzchen:	8
Schwarz-Weiß Gebäck:	10
Elisenlebkuchen	12
Hausgemachte Spekulatius	14

## Zimtsterne

Konditorin Theresa Knipschild verrät ihr Rezept: Das Weihnachtsgebäck in Sternform sieht nicht nur himmlisch gut aus, sondern ist auch ein echter Klassiker.



### Zutaten für 2 Backbleche:

- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Marzipanrohmasse
- 300 g Zucker
- 100 g Eiweiß (entspricht 3 Eiern)
- 17 g Ceylon Zimt
- 10 g gemahlene Haselnüsse zum Ausstreuen auf der Arbeitsfläche

### Für die Glasur:

- 60 g Eiweiß (entspricht 2 Eiern)
- 250 g Puderzucker

### Zubereitung:

- Gemahlene Nüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anrösten, zwischendurch schwenken. Nach etwa 5-8 Minuten sollten sie leicht gebräunt sein und können zum Abkühlen beiseitegestellt werden.
- Marzipan, Zucker, Eiweiß und Zimt mit der Hand oder dem Knethaken in einer Küchenmaschine glatt arbeiten.

- Wenn sich die Zutaten zu einer Masse vermengt haben, die leicht angerösteten Haselnüsse dazugeben und verkneten.
- Für die Glasur Eiweiß und Puderzucker vermengen und entweder mit einem Schneebesen, einem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine leicht aufschlagen, bis die Glasur etwas steif wird. Die Glasur mit einem feuchten Tuch abdecken, bis sie weiterverwendet wird.
- Gemahlene Haselnüsse auf der Arbeitsfläche verteilen, damit die Masse beim Ausrollen nicht festklebt. Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und ca. 10 mm dick ausrollen. Falls die Masse am Rollholz klebt, ein wenig der gemahlene Haselnüsse auf den Teig geben. **Tipp:** Beim Ausrollen den Teig immer wieder bewegen, damit er nicht auf der Arbeitsfläche festklebt.
- Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten und den Ofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.
- Die Zuckerglasur dünn, aber deckend, mit Hilfe einer Palette oder eines Tortenhebers auf die ausgerollte Teigmasse aufstreichen.
- Das Ausstechen funktioniert am besten mit einem Zimtsternausstecher, bzw. einem Klappausstecher. **Tipp:** Den Ausstecher vor jedem Gebrauch in ein Gefäß mit Wasser tauchen. Ansonsten einen Schaschlikspieß zur Hilfe nehmen, um die Zimtsterne aus der Form zu lösen.
- Teigreste verkneten, um neue Zimtsterne auszustechen. (Sollte etwas Teig übrigbleiben, diesen nicht wegwerfen, sondern in Nussecken, Berliner Brot oder anderem Gebäck weiterverwenden.)
- Die Zimtsterne auf das Backblech legen und maximal 11 Minuten backen. Die Glasur sollte fest, aber nur leicht gebräunt sein.

## Berliner Brot

Von Konditormeisterin Theresa Knipschild

Die Cantuccini des Bergischen Landes bieten, verfeinert mit gemahlene Mandeln und Nelkengewürz, eine schokoladige Alternative zu dem klassischen Lebkuchen.



### Zutaten für ein Backblech:

- 375 g Zucker
- 125 g Butter, zimmerwarm
- ½ TL Zimt
- ½ TL gemahlene Nelken
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 3 Eier, zimmerwarm
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Kakaopulver
- 5 EL Milch
- 150 g gehackte dunkle Schokolade
- 150 g Puderzucker
- 2 EL Wasser

**Zubereitung:**

- Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Butter und Zucker mit Zimt, Nelken und einer Prise Salz mit dem Handrührgerät oder dem Knethaken einer Küchenmaschine vermengen.
- Nach und nach die Eier zugeben.
- Mehl, Nüsse, Kakao und Backpulver mischen, zu der Ei-Butter Mischung geben und verkneten.
- Milch zugeben und alles kurz vermischen.
- Gehackte dunkle Schokolade unterheben.
- Den Teig zwischen zwei Backpapieren ausrollen und entweder direkt auf das Backblech geben oder, um das Schneiden hinterher zu erleichtern, in 8 lange, dünne Rollen formen und so auf das Backblech legen.
- Das Berliner Brot bei 180 Grad Umluft für 20 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.
- Puderzucker und Wasser zu einer Glasur verrühren und auf das ausgekühlte Gebäck streichen.
- Zum Schluss das Berliner Brot in Rechtecke oder die gewünschte Form schneiden. Wird das Süßgebäck luftdicht verpackt, ist es bis zu 2 Wochen haltbar.

## Aussteckplätzchen

Von Konditormeisterin Theresa Knipschild

Konditormeisterin Theresa Knipschild zeigt, wie der Weihnachtsallrounder für Groß und Klein zum Hingucker bei der nächsten Familienfeier wird.



### Zutaten für 3 Backbleche:

- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

### Für die Deko:

- 250 g Puderzucker
- 1 Bio Zitrone
- 150 g Schokoladenkonfitüre
- Streusel nach Bedarf
- Lebensmittelfarbe nach Bedarf



**Zubereitung:**

- Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
- Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und nur so lange zusammenkneten, bis sich Butter und Zucker verbinden.
- Ein Ei dazugeben und untermengen.
- Mehl sieben, der Menge zugeben und zügig zu einem Teig kneten. Wichtig: Der Teig sollte nicht warm werden! Also nur so lange zusammendrücken, bis er zusammenhält.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kaltstellen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5-10 mm ausrollen. Tipp: Den Teig zwischendurch bewegen, sodass er nicht auf der Arbeitsfläche klebt. Bei Bedarf noch etwas Mehl verwenden.
- Den Teig mit Lieblingsformen ausstechen. Die Backzeit hängt von der Größe der Plätzchen ab und kann von 7 bis 12 Minuten variieren. Wenn die Plätzchen einen schmalen, dunkelgoldenen Rand bekommen, sind sie fertig. Tipp: Kleine und große Plätzchen auf zwei separate Bleche legen, da sie unterschiedlich lange im Ofen backen müssen.
- Nach dem Backen die Plätzchen auskühlen lassen, bevor sie dekoriert werden.
- Für den Zuckerguss Puderzucker und Saft einer Zitrone vermengen bis sich eine zähflüssige Creme ergibt. Bei Bedarf ein wenig Wasser hinzugeben. Für besondere Hingucker ein wenig Lebensmittelfarbe zum Puderzucker geben und verrühren.
- Plätzchen nach Herzenslust mit Zuckerguss, bunten Streuseln und Schokoladenraspeln dekorieren.

## Terrassenplätzchen:

Von Konditormeisterin Theresa Knipschild

Ob fruchtig oder schokoladig, Terrassenplätzchen schmecken der ganzen Familie und sind einfach und schnell zubereitet.



### Zutaten für 3 Backbleche:

- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 400 g Mehl
- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 150 g Gewünschtes Gelee, Marmelade oder Nougat
- 150 g Puderzucker

### Zubereitung:

- Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
- Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und so lange zusammenkneten, bis sich Butter und Zucker verbinden.



- Ein Ei dazugeben und untermengen.
- Mehl sieben, der Menge zugeben und zügig zusammenkneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5-10 mm ausrollen. Den Teig zwischendurch bewegen, sodass er nicht auf der Arbeitsfläche klebt. Bei Bedarf noch etwas Mehl verwenden.
- Den Teig mit Terrassen-Ausstechern ausstechen. Die Backzeit hängt von der Größe der Plätzchen ab und kann von 7 bis 12 Minuten variieren. Wenn die Plätzchen einen kleinen dunkelgoldenen Rand bekommen, sind sie fertig.
- Nach dem Backen die Plätzchen auskühlen lassen.
- Gelee in einem kleinen Topf mit 2 EL Wasser aufkochen lassen und klümpchenfrei verrühren. Vorsicht: heiß!
- Wer mag, kann die Plätzchen vor dem Füllen mit Puderzucker bestäuben.
- Plätzchen mit der Konfitüre bestreichen. Das nächstkleinere Plätzchen draufkleben. Konfitüre darf dabei leicht hervorquellen. Den gleichen Vorgang mit wiederholen, sodass zuletzt das kleinste Plätzchen obenauf liegt. Besonders exakt lässt sich die Konfitüre mithilfe eines Spritzbeutels auftragen. Alternativ lässt sich statt Konfitüre auch Nougat verwenden. Nougat über dem Wasserbad erhitzen bis es flüssig ist, dann wie gewohnt stapeln.

## Schwarz-Weiß Gebäck:

Von Konditormeisterin Theresa Knipschild

Schachbrett, Spiralen oder wilde Muster – bei diesen Plätzchen können sich kreative Köpfe austoben und ihr leckeres Kunstwerk anschließend direkt verspeisen.



### Zutaten für 3 Backbleche:

- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 400 g Mehl
- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- 40 g Backkakao

### Zubereitung:

- Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und so lange zusammenkneten, bis sich Butter und Zucker verbinden.
- Ei dazugeben und untermengen.
- Mehl sieben, der Menge zugeben und zügig zusammenkneten.
- Den Teig teilen und die Hälfte des Teiges mit dem Kakaopulver verkneten.
- Beide Teighälften in Frischhaltefolie wickeln und getrennt mindestens 30 Minuten kaltstellen.

- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zuerst den weißen Teig, dann den schwarzen Teig ca. 5-10 mm dick ausrollen. Den Teig zwischendurch bewegen, sodass er nicht auf der Arbeitsfläche klebt. Bei Bedarf noch etwas Mehl verwenden.
- Für Spiralen den dunklen Teig mit etwas Wasser bepinseln, damit er besser zusammenklebt. Den schwarzen Teig mit der feuchten Seite auf den weißen legen und zu einer festen Rolle zusammenrollen.
- Für ein Schachbrettmuster den übereinander gelegten Teig in Streifen schneiden. Diese im Muster entgegengesetzt (also dunkler Balken auf weißen Balken und umgekehrt) abwechselnd übereinanderlegen. Den neu entstandenen Block mit Muster auf ein Stück ausgerollten, mit etwas Wasser bepinselten weißen oder dunklen Teig legen und damit feste einwickeln.
- Die Teigkreationen in Folie wickeln und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.
- Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
- Die gekühlten Teigrollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech geben.
- Die Plätzchen ca. 10 Minuten backen. Falls die Plätzchen dunkel werden, die Temperatur herunterregeln.

## Elisenlebkuchen

Von Bäckermeister Frank Blesgen

Lebkuchen wie vom Bäcker können Sie jetzt auch Zuhause backen. Bäckermeister Frank Blesgen hat dem Vorkoster das Rezept für seine berühmten Lebkuchen mitgeteilt. Aber Obacht, gut Ding will Weile haben – für die Zubereitung muss ein Tag Wartezeit eingeplant werden.



Tipp: Die Eigelbe, die in diesem Rezept nicht gebraucht werden, lassen sich zu Eierlikör verarbeiten. Ein tolles Geschenk in der Adventszeit.

### Zutaten für 25 – 30 Lebkuchen:

- 250 g kandierte Früchte (z.B. Orangeat und Zitronat)
- 60 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
- 750 g gemahlene Haselnüsse
- 750 g Zucker
- 10-15 g Hirschhornsalz
- 30 g Lebkuchengewürz
- 70 g Honig
- 250 g Marzipanrohmasse
- 70 g Aprikosenmarmelade
- 500 g Eiklar (entspricht ca. 16 Eiern)
- 1 Paket Backoblaten (Durchmesser 9-10 cm)

**Zutaten für Glasur (nach Belieben)**

- 50 ml Milch
- 150 g Puderzucker

**Zubereitung:**

- Kandierte Früchte klein hacken.
- In einer Schüssel alle trockenen Zutaten gründlich miteinander vermischen: Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker, Hirschhornsalz, Lebkuchengewürz.
- Honig, Marzipan, Marmelade und die gehackten Früchte zu den trockenen Zutaten geben und gut durchkneten. Während des Knetens nach und nach Eiklar dazugeben.
- Oblaten auf der Arbeitsfläche verteilen und je 2 EL Lebkuchenteig auf einer Oblate verteilen. Lebkuchenteig zum Rand hin glattstreichen, sodass sich in der Mitte eine Art Kuppel befindet. Besonders gleichmäßig werden die Lebkuchen, wenn man für das Verteilen einen Eisportionierer verwendet.
- Die vorgeformten Lebkuchen müssen einen Tag lang bei Zimmertemperatur ruhen (nicht abdecken, weil sie zunächst noch sehr klebrig sind).
- Für das Backen den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eisenlebkuchen auf Backbleche geben und 18 Minuten lang backen.
- Wer die Lebkuchen mit einer Zuckerglasur versehen möchte, kann diese während der Backzeit vorbereiten. Dafür Puderzucker in die Milch sieben und gut vermischen. Die handwarmen Lebkuchen damit bestreichen und auskühlen lassen. Wer mag, kann statt einer Zuckerglasur auch geschmolzene Kuvertüre verwenden.



## Hausgemachte Spekulatius

Von Bäckermeister Peter Winkel

Bäckermeister Peter Winkel zeigt dem Vorkoster sein persönliches Spekulatius-Rezept, das er über die Jahre perfektioniert hat. Seine Geheimzutat: Orangenkonfitüre, das verleiht dem Plätzchenklassiker den weihnachtlich-würzigen Geschmack.



### Zutaten für 1 kg Spekulatiusteig:

- 170 g Zucker
- 100 g Farinzucker
- 10 g Spekulatiusgewürz
- 2 g Salz
- Abrieb einer Bio Orange
- 250 g weiche Butter
- 20 g Orangenkonfitüre
- 5 g Vanillezucker
- 1 Ei
- 6 g Natron
- 4 g Hirschhornsalz
- 550 g Weizenmehl Typ 550
- 20 ml Vollmilch
- Etwas Kartoffelstärke oder Mehl zum Verarbeiten

**Zubereitung:**

- Zucker, Farinzucker, Spekulatiusgewürz, Salz, Orangenabrieb, Butter, Orangenkonfitüre und Vanillezucker in eine große Schüssel geben. Knethaken eines Handmixers/Küchenmaschine verwenden, um die Zutaten zu einem Teig zu vermengen.
- Ei dazugeben und weiter umrühren.
- In einer Schüssel Natron, Hirschhornsalz und Mehl vermengen. Die Mehlmischung zusammen mit Milch zum Teig geben. Darauf achten, dass alles gut vermischt wird und sich das Mehl nicht am äußeren Bereich ablagert.
- Teig für mindestens 4-5 Stunden ruhen lassen, am besten in Folie einwickeln und über Nacht kühl stellen.
- Teig nach der Ruhephase durchkneten, damit er bearbeitet werden kann. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- Wer mit Spekulatiusformen backt, sollte diese zunächst mit Kartoffelstärke bestäuben (alternativ funktioniert auch Mehl). Teig möglichst dünn über den Formen ausrollen und den überschüssigen Teig abschneiden. Spekulatius vorsichtig aus der Form lösen. Alternativ ist auch der Gebrauch einer Spekulatiuswalze möglich. Dafür den Teig dünn ausrollen, mit der Walze darüber gehen, dann vorsichtig die ausgestanzten Spekulatius aus dem Teig herauslösen.
- Spekulatius auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas Milch abstreichen. Tipp: Wer Mandelspekulatius machen möchte, kann zuerst Mandelblätter auf dem Backblech verteilen und dann die Spekulatius darauflegen.
- 10-12 Minuten backen, dann auskühlen lassen.