


Lieb -
lings -
Kekse



Eure Liebsten
Weihnachtsplätzchen

Made by



Impressum

Kathrina Rüttger

<https://www.kuechentraumundpurzelbaum.de>

Zimtschnecken

Zutaten

Teig

60g weiche Butter
60g Frischkäse
70g Zucker
1 Vanillezucker
2 Eigelb
½ TL Backpulver
½ TL Kardamom
200g Dinkelmehl (Typ 630)

Füllung

2 EL geschmolzene Butter
2 TL Zimt
40g Zucker

Dieses Lieblingsrezept verrät uns meine
liebe Bloggerkollegin Klara
<https://alle-wach.de/>

Zubereitung

Butter mit Frischkäse cremig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Eigelb & Kardamom hinzugeben und verrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen. Nach und nach unter die Butter-Eier-Masse rühren bis ein fester Teig entsteht.

2 EL Butter schmelzen. 40g Zucker mit 2 TL Zimt vermengen.

Den Teig zwischen Frischhaltefolie rechteckig ausrollen. Die obere Frischhaltefolie abziehen, den Teig mit der geschmolzenen Butter bestreichen und die Zimt-Zuckermischung drüberstreuen.

Nun an der Längsseite beginnend mithilfe des unteren Gefrierbeutels den Teig fest zusammenrollen, sodass eine lange Rolle entsteht. Diese in der Folie eingewickelt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen, von der Folie befreien und jeweils 0,5cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden. Diese auf ein Backblech legen und bei 160 Grad (Umluft) 10-13 Minuten backen. Die Plätzchen dürfen noch etwas weich sein und sollten nicht zu braun werden.



Linzer Sterne

Zutaten

300 g Dinkelmehl (Typ 630)
200 g Butter
1 EL Vanillezucker
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 TL Zimt

Außerdem: Himbeermarmelade,
Puderzucker

Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Aus der Hälfte nochmals kleinere Sterne ausstechen.

Bei 160°C Grad Umluft ca. 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Marmelade durch ein Sieb streichen und erwärmen.

Die Sterne mit „Loch“ mit Puderzucker bestäuben.

Die vollständigen Sterne mit der Marmelade bestreichen und die anderen Sterne darauf setzen.

Tipp

Die ausgestochenen kleinen Sterne könnt ihr mit Marmelade bestreichen und jeweils zwei zusammensetzen. So habt ihr gleich noch eine weitere Sorte...



Schoko-Kaffee-Taler

Zutaten

25 g Puderzucker
70 g weiche Butter
75 g Dinkelmehl (Typ 630)
12,5 g Kakao
½ TL gemahlener Kaffee
12,5 g Raspelschokolade Zartbitter
1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und diese anschließend vierteln.

Jedes Teigstück zu einer Rolle mit einem Durchmesser von ca. 2 cm formen.

Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank geben. Wenn es schneller gehen soll, kann man die Rollen auch kurz in den Gefrierschrank legen.

Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C Grad Umluft ca. 10 Minuten backen.

Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Tipp

Für einen intensiveren Kaffeegeschmack lassen sich die Plätzchen mit Moccabohnen und einem Kaffeezuckerguss verzieren.



Buttergebäck

Zutaten

3 Eigelb
60 g Zucker
125 g weiche Butter
167 g Dinkelmehl (Typ 630)

Zubereitung

Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Anschließend das Mehl dazugeben. Dabei die Küchenmaschine immer nur kurz anschalten.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen. Zwischen Klarsichtfolie ca. 0,5 cm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf in mit Backpapier belegtes Blech geben.

Wer möchte kann die Plätzchen vor dem Backen mit etwas Kaffeesahne bepinseln.

Bei 180°C Grad Ober-/Unterhitze im Backofen 10-20 Minuten goldgelb backen.



Feenbussserl

Zutaten

75 g Mehl
25 g Zucker
1 Eigelb
50 g Butter
1 Prise Salz

1 Packung Toffifees
1 Eiweiß
80 g Zucker
Etwas Zitronensaft
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit einem TL kaltem Wasser verkneten und in Folie gewickelt in den Kühlschrank stellen.

Den Teig zwischen Folie ausrollen und Kreis ausstechen, die etwas größer sind, als ein Toffifee.

Die Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und je ein Toffifee mit der Rundung nach oben darauf legen.

Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Zuckermasse in einen Spritzbeutel füllen und um die Toffifee spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Grad Umluft ca. 10-12 Minuten backen.



Schokoli-Plätzchen

Dieses Lieblingsrezept verraten uns meine lieben Bloggerkollegen Lena & Björn

<https://cocinaserade.de>

Zutaten

100 g Butter oder Kokosöl
50 g Puderzucker
½ Päckchen Vanillezucker
125 g Stärke
37 g Vollkornmehl
15 g Kakaopulver
½ TL gemahlener Kardamom
½ TL Zimt

Ca. 35 g Haselnüsse

Zubereitung

Die Butter bzw. das Kokosöl in einer Schüssel mit Puderzucker, Vanillezucker, Stärke sowie Mehl, Kakao und Gewürzen mit dem Knethaken eines Handrührgerätes gut verkneten.

Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Teig Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in die Mitte jeweils 1 Haselnuss drücken, bis nur noch ca. die Hälfte zu sehen ist.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C Grad ca. 15-18 Minuten backen.

Auf einem Rost auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp

Wenn ihr keine Erfahrung im Backen mit Kokosöl habt, dann ist Butter die bessere Wahl.



Spritzgebäck

Zutaten

150 g Butter
125 g Puderzucker
62 g Speisestärke
94 ml Milch
1 Prise Salz
Zitronenzesten
250 g Dinkelmehl (Typ 630)

Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Butter mit Puderzucker und Stärke zu einer glatten Masse verrühren.

Milch hinzufügen und Salz & Zitronenzesten unterrühren. Zum Schluss das Mehl unterkneten.

Den Teig mit ein Spritzbeutel mit Sterntülle in Ringen oder s-förmig auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Grad ca. 10-12 Minuten backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Die Kuvertüren im heißen Wasserbad schmelzen und das Spritzgebäck ca. 1/3 eintauchen.



Rahmnussecken

Zutaten

155 g Dinkelmehl (Typ 630)
80 g Butter
1 kleines Ei
40 g Zucker
½ Vanillezucker

Belag

Marmelade
60 g Zucker
37 g Biskin
½ EL Honig
60 ml Sahne
1 Prise Salz
½ Vanillezucker
95 g gemahlene Nüsse

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verkneten und 30 min. ruhen lassen.

Den Teig ca. 0,3 cm dick auf einem Blech ausrollen und 10 Minuten bei 180-200°C Grad backen.

Mit Marmelade bestreichen.

Zucker, Biskin, Honig, Sahne, Salz und Vanillezucker in einem Topf aufkochen und die gemahlene Nüsse dazu geben. Etwas abkühlen lassen.

Die Nussmasse auf den Boden streichen und weitere 10-15 Minuten backen.

In Rauten schneiden und nach Belieben mit Schokolade verzieren.



Lebkuchen mit Schokolade

Zutaten

50 g Raspelschokolade Zartbitter
100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Dinkelmehl (Typ 630)
100 g Rohrohrzucker
8 g Weinsteinpulver
100 g Sahne
100 g Milch
2 Eier
50 g Honig
1 TL Vanillezucker
2 g Lebkuchengewürz
½ TL Zimt
Etwas Nelkenpulver

Außerdem: Kuvertüre, Mandeln

Zubereitung

Backform (28 x 18 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 160°C Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten bis auf die Kuvertüre und die Mandeln zu einem Teig verrühren und in die Backform geben.

Ca. 25 Minuten im Backofen backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Den Lebkuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Vollständig auskühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Lebkuchen damit überziehen. Mit den Mandeln dekorieren.

In kleine Quadrate schneiden.



Nussplätzchen

Zutaten

62,5 g Butter
75 g Kokosblütenzucker
8 g Vanillezucker
1 Prise Salz
1 kleines Ei
40 g gemahlene Nüsse
50 g Dinkelflocken
½ TL Weinsteinpulver
40 g Dinkelmehl (Typ 630)

Außerdem: ganze Haselnüsse

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz schaumig rühren

Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut durchkneten.

Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen und ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Jeweils einen Haselnusskern auf die Kugeln drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C Grad ca. 15 Minuten backen.



Vanillekipferl

Zutaten

200 g Dinkelmehl (Typ 630)
70 g Zucker
2 EL Vanillezucker
100 g gemahlene Mandeln
2 Eigelb
150 g Butter

Außerdem: Puderzucker, Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mehrere Stunden ruhen lassen.

Backofen auf 190°C Grad vorheizen.

Aus dem Teig portionsweise ungefähr bleistiftdicke Röllchen formen und diese dann in 5 cm lange Stücke schneiden. Anschließend kleine Hörnchen daraus formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.

Puderzucker und Vanillezucker mischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.



Toffee-Küsschen

Zutaten

125 g weiche Butter
130 g Zucker
1 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Milch
200 g Dinkelmehl (Typ 630)
20 g Kakaopulver
1 Prise Salz

1 Eiweiß, 100 g gehackte Nüsse

150 g Sahnетоoffees, 4 EL Sahne

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eigelb, Salz, Kakaopulver, Mehl und Milch dazugeben. Kurz verrühren und mit der Hand fertig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und für mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Eiweiß leicht verquirlen. Die Kugeln erst durch das Eiweiß, dann durch die gehackten Nüsse rollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Vor dem Backen kleine Vertiefungen in die Kugeln drücken und bei 180°C Grad ca. 15 Minuten backen.

Die Toffees in einem Topf zusammen mit der Sahne unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.

Die fertigen Plätzchen aus dem Ofen nehmen und im warmen Zustand die Vertiefungen nochmals nachdrücken. Die warme Toffee-Creme in die Vertiefungen füllen. Komplett auskühlen lassen.



Nusskipferl

Zutaten

250 g Dinkelmehl (Typ 630)
220 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eigelb
Etwas Rahm

Füllung

150 g gemahlene Nüsse
120 g Zucker
2 Eiweiß
Etwas Rum

Dieses Lieblingsrezept verrät uns meine
liebe Bloggerkollegin Jutta
<https://designbygutschi.blogspot.de/>

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den gekühlten Teig nochmals kurz durchkneten und ausrollen. In kleine Dreiecke teilen.

Für die Füllung das Eiweiß steif schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Rum und Nüsse unter die Eiweißmasse heben.

Die Nussfüllung die den Dreiecken verteilen und diese von der breiten Seite her aufrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Bei 175°C Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.





Vielen herzlichen Dank, dass ihr mir eure Lieblingsplätzchen-Rezepte verraten habt.

Aus datenschutzrechtlichen Gründen habe ich – außer von meinen Bloggerkolleginnen und –kollegen – keine Namen genannt.

Ich wünsche euch ein Frohes Fest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!