

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

1. Inhaltsverzeichnis
2. Inhaltsverzeichnis
3. Inhaltsverzeichnis
4. Aachener Printen
5. Amerikanische Eierkränze
6. Ananasblüten
7. Ananas-Plätzchen
8. Anissterne
9. Apfelsinensterne
10. Aprikosenherzen
11. Aprikosenkonfekt
12. Basler Honigkuchen
13. Baumkuchenspitzen
14. Belgrader Brot
15. Bethmännchen
16. Böhmer - Stangen
17. Bozener Plätzchen
18. Buttergebäck holländisch
19. Butterplätzchen
20. Butter-Pralinen
21. Chräbeli
22. Christkindls Glockenspiel
23. Christkindl-Rollen
24. Erdnuss - Lebkuchen
25. Flämische Mandelsterne
26. Florentiner
27. Freudentränen
28. Friesenkekse
29. Friesen Taler
30. Früchtetaler
31. Geleeringe
32. Genueser Pastetchen
33. Graubündner Spagnoletti
34. Haferflockenmakronen mit Guss
35. Hamburger braune Kuchen
36. Haselnusstrüffel
37. Himbeer - Medaillons und Grenobler Nusstaler
38. Honigkuchen - Plätzchen
39. Honigkuchenwürfel
40. Honigkuchen auf dem Blech
41. Honigtaler
42. Husarenkrapfen
43. Ingwer - Marzipan
44. Kaffeeplätzchen
45. Kerntaler
46. Kirchweihherzen
47. Kokos - Marzipanecken
48. Kokosmakronen

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

49. Kokosmakronen
50. Kossuth Kranzerl
51. Lebkuchen
52. Lebkuchenfiguren für Adventskalender
53. Linzer Busserln
54. Mailänder Kränze
55. Mandelhäufchen
56. Mandelknusperchen
57. Mandelplätzchen
58. Mandelplätzchen
59. Mandelplätzchen
60. Mandelquadrate
61. Mandelschiffchen
62. Mandelstangen
63. Marzipan 8-Kern Kugeln
64. Marzipan - Konfekt
65. Marzipan – Kokos - Makronen
66. Marzipan – Orangen - Plätzchen
67. Marzipan - Plätzchen
68. Marzipantaschen
69. Marzipanteile, bunt
70. Mokka - Brezeln
71. Mokkamakronen
72. Mokkaplätzchen
73. Münchner Herzen
74. Mürbteig-Herzen
75. Mürbteigtaschen mit Makronenfüllung
76. Nikolausstiefel
77. Nougat - Mützchen
78. Nougat - Ringe
79. Nussbrot - Happen
80. Nuss – Krokant - Gebäck
81. Nussküßchen
82. Nussplätzchen
83. Nusschnecken
84. Nüsse - Riegel
85. Nuss – Zitronen - Herzen
86. Orangenpralinen
87. Orangenstangen
88. Pflaumen - Plätzchen
89. Pistazien Kugeln
90. Pistazien-Sterne
91. Printen
92. Pumpernickelchen
93. Rosinen-Bissen
94. Rote Nestchen
95. Schoko – Biskuit - Plätzchen
96. Schokoladenherzen
97. Schokoladenherzen
98. Schoko - Knöpfchen

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

99. Schoko - Plätzchen
100. Schokoladenkonfekt fein
101. Schokoladenkonfekt
102. Schokoladenkugeln mit Kaffee
103. Schokoladentrüffel
104. Schwarz – Weiß - Gebäck
105. Schwarzweiß - Sterne
106. Sirup – Mandel - Plätzchen
107. Spekulatius
108. Spritzgebäck bunt
109. Stutenkerle
110. Tannenbaumschmuck
111. Tiroler - Batzen
112. Trüffelspitzen
113. Ulmer Weihnachtssterne
114. Vanille - Mürbchen
115. Vanille - und Schokoladenplätzchen
116. Walliser Pfaffenkäppli
117. Weihnachtsblumen
118. Weihnachts - Brezeln
119. Weihnachtsplätzchen 3 aus 1
120. Wiener Zollen
121. Wundernüsschen
122. Zimtsterne

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Aachener Printen

250 g Zuckerrübensirup  
65 g Margarine  
250 g Zucker  
400 g Mehl  
2 1/2 Teel. Zimt  
1 gestrichener Teel. gem. Nelken  
1 " " " Kardamon  
1 " " " Muskat  
1-2 Essl. Arrak, Kirschwasser oder Rum  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
100 g gehackte Haselnusskerne  
65 g Orangeat  
65 g Zitronat  
200 g Kuvertüre

Zuckerrübensirup, Fett und Zucker erwärmen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, in eine Schüssel geben und unter Rühren erkalten lassen. Ein Drittel der Mehlmenge, Zimt, Nelken, Kardamon, Muskat, Arrak und Backpulver unterrühren. Das restliche Mehl Haselnüsse, Orangeat und Zitronat hinzufügen, den Teig durchkneten und einige Stunden kühl stellen. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen, in etwa 3 cm breite und 8 Zentimeter lange Rechtecke schneiden. Die Printen auf ein gefettetes und leicht bemehltes Backblech setzen und backen.

Strom: 175 Gas: 2 ca. 15 Minuten

Mindestens 4 Wochen lang in einer Blechdose lagern. Danach mit Kuvertüre nach Belieben verzieren.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Amerikanische Eierkränze

250 g Margarine

125 Zucker

Vanillin-Aroma

1 Ei

3 Eigelb

150 g Speisestärke

300 g Mehl

Zum Verzieren: 50 g rote Belegkirschen und 50 g grüne Belegkirschen

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillin-Aroma, Ei, Eigelb, Speisestärke und Mehl darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe verrühren; Gesamtrühdauer etwa 2 Minuten. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und Kränze von etwa 4 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Kränze mit Belegkirschen verzieren und im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 200 - 225 Gas: 3-4 10-15 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Ananasblüten

200 g Mehl  
1 Eigelb  
125 g Margarine  
60 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze Zimt  
1/4 Teel. gemahlener Piment  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
Füllung: 100 g Ananaskonfitüre  
1 Essl. Rum  
1 Eiweiß  
50 g Kokosraspel

Die Zutaten für den Teig verkneten. Kühl stellen. Dünn ausrollen und ca. 50 Blüten von ca. 5 cm Größe ausstechen. Bei 25 Plätzchen noch ein Loch von 1 cm ausstechen. Diese Ringe auf die Plätzchen legen. Konfitüre erwärmen, mit Rum verrühren und in die Plätzchenmitte füllen, im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 175 Gas 2 10-12 Minuten

Auskühlen lassen. Mit Eiweiß bestreichen, mit Kokosraspeln bestreuen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Ananas-Plätzchen

100 g Margarine  
125 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
175 g Ananas-Konfitüre  
375 g Mehl  
1 gestr. Teel. Backpulver  
150 g gem. Mandeln  
Guss: 125 g Kuvertüre  
Füllung: 3-4 Essl. Ananas-Konfitüre durch ein Sieb gestrichen  
zum Bestreuen Zuckerstreusel

Für den Teig die Margarine schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Konfitüre hinzugeben. 2/3 des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls Esslöffelweise unterrühren. Den Rest des Mehls und die Mandeln mit dem Teigbrei zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3-4 5-8 Minuten

Für den Guss die Kuvertüre in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen damit bestreichen und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Die übrigen Plätzchen auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen und jeweils ein bestreutes Plätzchen darauf legen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Anissterne

2 Eier  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
5 Essl. Anisschnaps  
350 g Puderzucker  
250 g Mehl  
1 Essl. gem. Anis

Eier, Vanillin-Zucker, Salz und 1 Essl. Anisschnaps schaumig rühren. 200 g Puderzucker nach und nach zufügen. Mehl und gemahlene Anis vermischen und unterkneten. 15 Min. ruhen lassen. Sterne ausstechen. Abgedeckt über Nacht trocknen lassen.  
Im vorgeheizten Backofen

Strom: 150 Gas: 1 ca. 15 Minuten backen.

Restlichen Puderzucker und Anisschnaps und 1 Essl. Wasser glatt rühren. Sterne mit dem Guss bestreichen. Ergibt ca. 30 große und 30 kleine Sterne.



## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Apfelsinensterne

4 Eigelb  
125 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
abger. Schale von einer Apfelsine  
1 Messerspitze Backpulver  
300 g gem. Haselnusskerne  
gem. Haselnusskerne oder etwas Puderzucker zum Ausrollen  
Guss: 125 g Puderzucker  
etwa 2 Essl. Apfelsinensaft  
50 g Orangeat zum Garnieren

Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker so lange schaumig schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Darunter dann Apfelsinenschale, Backpulver und so viel von den Haselnusskernen rühren, das ein fester Brei entsteht. Von dem Rest der Haselnusskerne so viel darunter kneten, das der Teig kaum noch klebt, ihn auf der mit Haselnusskernen oder gesiebtem Puderzucker dicht bestreuten Tischplatte etwa 1/2 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und sie auf ein mit Backpapier oder Pergamentpapier belegtes Backblech legen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3-4 ca. 10 Minuten

Für den Guss den gesiebten Puderzucker mit so viel Apfelsinensaft verrühren, das eine dickflüssige Masse entsteht. Die Sterne sofort nach dem Backen damit bestreichen und mit dem feingewürfeltem Orangeat garnieren.

### Aprikosenherzen

100 g Margarine  
100 g Honig (zähflüssig)  
50 g Farinzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
1 gestrichener Teel. Lebkuchengewürz  
250 g Mehl  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
100 g gem. Haselnusskerne  
Füllung: 3 Essl. Aprikosen-Konfitüre  
Zum Bestreichen: etwas Wasser  
Guss: 100 g Puderzucker  
1 gehäufter Essl. Aprikosen-Konfitüre (durch ein Sieb gestrichen)  
1 Essl. Wasser

Für den Teig Margarine und Honig schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Lebkuchengewürz hinzugeben. 2/3 des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls Esslöffelweise unterrühren. Den Rest des Mehls und die Haselnusskerne mit dem Teigbrei zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen und Herzen austechen. Die Hälfte der Herzen auf ein gefettetes Backblech legen, in die Mitte jeweils etwas Konfitüre geben, die Ränder mit Wasser bepinseln, die übrigen Herzen darauf legen und am Rand leicht andrücken.

Strom: 175-200 Gas: 3-4 8-10 Minuten

Für den Guss den gesiebten Puderzucker mit der Konfitüre und dem Wasser verrühren. Die erkalteten Herzen jeweils zur Hälfte damit bestreichen.

### Aprikosenkonfekt

250 g getrocknete Aprikosen  
5 Essl. Maraschino  
200 g Marzipan - Rohmasse  
geschälte Mandeln  
Kuvertüre

Die Aprikosen mit Maraschino beträufeln und über Nacht zugedeckt stehen lassen. Aus der Marzipanmasse kleine Kugeln formen, eine Mandel hineinstecken, flachdrücken und jeweils zwischen zwei Aprikosenhälften geben. Etwas andrücken und die Aprikosen zur Hälfte in die geschmolzene Kuvertüre tauchen; trocknen lassen.

### Basler Honigkuchen

500 g Mehl  
1 P. Backpulver  
3 Eier  
200 g Zucker  
250 g Honig  
60 g gehackte Haselnüsse  
60 g würfelig geschnittenes Zitronat  
60 g " " Orangeat  
80 g geriebene Blockschokolade  
1 Teel. Zimt  
1 Messerspitze gemahlene Nelken  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
Glasur: Schokoladenkuvertüre, ganze Mandeln, Zitronat

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Honig auf kleiner Flamme erhitzen bis er flüssig ist (nicht kochen) und zugeben. Haselnüsse, Zitronat, Orangeat, Schokolade, die Gewürze und das mit Backpulver gemischte Mehl gut darunter arbeiten. Teig auf ein sorgfältig gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech streichen und bei mittlerer Hitze zu schöner Farbe backen. Den abgekühlten Honigkuchen in kleinere Vierecke schneiden. Schokoladenkuvertüre im Wasserbad erhitzen. Die erkalteten Vierecke mit der noch warmen Schokoladenkuvertüre überziehen und mit Mandeln und Zitronenstreifen garnieren.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Baumkuchenspitzen

200 g Margarine  
200 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
2 Eigelb  
3 Essl. Weinbrand  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
75 g gem Mandeln  
2 Eiweiß  
Guss: 300 g zartbittere Schokolade  
etwas Biskin

Für den Teig die Margarine schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Eigelb und Weinbrand hinzufügen. Das mit Speisestärke und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl Esslöffelweise unterrühren. Die Mandeln hinzufügen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und ihn vorsichtig unter den Teig heben. Den gefetteten Boden einer Kastenform (30 x 11 cm) mit Pergamentpapier auslegen und 1 gut gehäuften Essl. Teig gleichmäßig mit einem Pinsel darauf verstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm) und die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill hellbraun backen.

Grillzeit: etwa 2 Minuten

Als zweite Schicht 1-2 Essl. Teig verstreichen und die Form wieder unter den Grill schieben. Auf diese Weise zunächst die Hälfte des Teiges (6 Schichten) verarbeiten. Das fertige Gebäck mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und das Papier abziehen. Den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen. Die beiden Gebäckstücke erkalten lassen und jeweils der Länge nach halbieren, so dass vier Stangen entstehen. Diese dann so schneiden, dass Dreiecke (Spitzen) entstehen. Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit etwas Biskin in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Gebäckstücke hinein tauchen (mit Hilfe eines Holzstäbchens) auf Pergamentpapier setzen (evtl. nochmals umsetzen, damit die Baumkuchenspitzen keine "Füßchen" bekommen). Die Baumkuchenspitzen nach Belieben mit Puderzuckerguss (gesiebter Puderzucker, verrührt mit etwas Eiweiß) verzieren (mit Hilfe eines Pergament Papiertütchens).

### Belgrader Brot

3 Eier

250 g Zucker

250 g kleingehackte Mandeln

abgeriebene Schale einer Zitrone

50 g kleingeschnittenes Zitronat

10 g Zimt

250 g Mehl

Guss: 150 g Puderzucker, 1 Eiweiß, Orangeat Stückchen

Eier und Zucker gut schaumig rühren. Zucker darf beim Probieren nicht mehr zu spüren sein. Mandeln, Zitronat, Zimt und Mehl untermischen. Teig gut durcharbeiten, kleine Laibe (etwa 1 cm dick) formen und auf einem gefetteten Blech bei mittlerer Hitze zu schöner Farbe backen. Puderzucker mit dem Eiweiß zu einer steifen Masse rühren und das warme Gebäck damit überziehen. Mit Orangeat Stückchen die Belgrader Brote garnieren.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Bethmännchen

300 g gem. Mandeln  
60 g geschälte Mandeln  
2 Essl. Rosenwasser (gibt es in der Apotheke)  
125 g flüssiger Honig  
2 Eier  
1 Prise Salz  
50 g Mehl

300 g Mandeln mit Rosenwasser und Honig zu einem Teig verkneten. 2 Stunden kalt stellen.

Die ganzen Mandeln halbieren. Eier trennen. Eiweiß und Salz verschlagen und mit dem Mehl unter die Mandelmasse kneten. Walnussgroße Kugeln formen. Auf ein gefettetes Backblech setzen. Eigelb verrühren, die Kugeln damit bestreichen. Jeweils 3 Mandelhälften fest andrücken.

Im vorgeheizten Backofen

Strom: 175 Gas: 2-3 ca. 15 Minuten backen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Böhmer - Stangen

200 g Margarine  
50 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Eigelb  
150 g gem. Haselnüsse  
175 g Mehl  
1 gestrichener Teel. Backpulver  
125 g Speisestärke  
Zum Bestreichen: 1 Eiweiß  
Zum Bestreuen: 50 g gehobelte Haselnüsse

Weiches Fett in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Haselnüsse, 1/3 der Mehlmenge und Backpulver darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren. Zuletzt das restliche Mehl und Speisestärke hinzufügen, den Teig durchkneten und etwa 30 Minuten kaltstellen. Aus dem Teig Rollen von 1 cm formen und kaltstellen. Etwa 3 cm lange Stücke abschneiden, etwas flachdrücken, mit Eiweiß bestreichen und mit Haselnüssen bestreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Stangen auf einen Rost geben und erkalten lassen.

Strom: 175 - 200 Gas: 2-3 15-20 Minuten



### Bozener Plätzchen

125 g Margarine  
125 g Zucker  
abgeriebene Schale einer Orange  
1 Ei  
125 g Speisestärke  
150 g Mehl  
1/2 gestrichener Teel. Backpulver  
150 g gem. Walnusskerne  
Guss: 400 g Puderzucker  
5-6 Essl. Orangensaft  
Zum Verzieren: 150 g Walnusskerne

Weiches Fett in eine Schüssel geben, Zucker, Orangenschale, Ei, Speisestärke, 1/3 der Mehlmenge, Backpulver und gem. Walnusskerne darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren. Zuletzt das restliche Mehl hinzufügen und den Teig durchkneten. Aus dem Teig Rollen von etwa 2 1/2 cm formen und etwa 20 Minuten kaltstellen. Etwa 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen backen. Die ausgekühlten Plätzchen mit Guss überziehen und mit Walnüssen verzieren. Für den Guss Puderzucker und Orangensaft verrühren.

Strom: 175 - 200 Gas: 2-3 15-20 Minuten

### Buttergebäck holländisch

200 g Butter  
80 g Puderzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
100g gem. Mandeln  
150g Speisestärke  
100 g Mehl  
Mandeln zum Verzieren  
1 Eigelb  
Marmelade

Die weiche Butter in eine Schüssel geben, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Mandeln, Speisestärke und 1/3 der Mehlmenge darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Stufe gut verrühren. Zuletzt das restliche Mehl hinzufügen, den Teig durchkneten und kaltstellen. Ausrollen, beliebige Formen ausstechen. z.T. mit Eigelb bestreichen und mit Mandeln belegen.

Bei 200 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Nach dem Backen die Hälfte der unverzierten Plätzchen mit Marmelade bestreichen und die anderen darauf setzen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Butterplätzchen

250 g Mehl

200 g Butter

100g Zucker

1 Eigelb

1 Essl. Rum

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Auf dem Brett alle Zutaten rasch zu einem glatten Knetteig verarbeiten und 1/2 Std. kaltstellen. Danach 2-3 mm dick ausrollen, beliebige Plätzchen ausstechen und auf ein leicht gefettetes Backblech legen.

Strom: 180 - 200 Gas: 3 8-10 Minuten

### Butter-Pralinen

50 g Butter  
150 g geriebene Schokolade  
20 g Schokoladen-Streusel  
1 Pckch. Flana – Schokoladen - Dessert  
6 Tropfen Rum-Aroma

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Schokolade, Schokoladen-Dessert und Rum-Aroma unterrühren. Aus der Masse kleine Kugeln formen und in den Schokoladen-Streuseln wälzen. (am besten in einem kleinen Haarsieb) Die Butterpralinen in die Pralinen - Förmchen geben und kalt stellen damit sie fest werden.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Chräbeli

2 Eier  
1 Messerspitze Salz  
250 g Puderzucker  
300 g Mehl  
1 Essl. Kirschwasser  
3 Essl. ganzer Anissamen  
Anis

Eier und Salz schaumig schlagen. Puderzucker nach und nach zufügen. Mehl und Kirschwasser und 1 Essl. Kirschwasser und Anis unter die Schaummasse heben. Fingerdicke Teigrollen von 4-5 cm Länge formen. Teigstücke jeweils 2 mal schräg einschneiden und ein wenig biegen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und mit Anissamen bestreuen. Abgedeckt ca. 24 Stunden bei Raumtemperatur trocknen lassen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 150 Gas: 1 20-22 Minuten

### Christkindls Glockenspiel

250 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Essl. Milch  
150 g Margarine

Aus diesen Zutaten einen Knetteig erstellen. Sollte er kleben ihn eine Zeitlang kaltstellen. Teig dünn ausrollen, Glocken ausstechen, auf Backblech legen. 1 Eigelb mit 1 Teel. Milch verrühren. Glocken damit dünn bestreichen.

Strom: 175 Gas: 3 ca. 8 Minuten

Helle Füllung: 75 ml (5Essl.) Sahne aufkochen  
150 g feingehackte weiße Kuvertüre darin auflösen, abkühlen lassen.  
25 g Biskin geschmeidig rühren  
1 Fl. Butter-Vanillin-Aroma hinzufügen. Kuvertüremasse unterrühren.

Dunkle Füllung: Wie helle Füllung zubereiten, aber mit 75 ml ( 5 Essl.) Sahne, 75 g Vollmilch- und 75 g Halbbitter-Kuvertüre, 25 g Biskin, 1 Fl. Rum-Aroma  
1/4 der Plätzchen mit heller und 1/4 der Plätzchen mit dunkler Füllung bestreichen. Mit den restlichen Plätzchen zusammensetzen. Einen Teil der Glocken nach Belieben mit aufgelöster Schokolade besprenkeln.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Christkindl-Rollen

500 g Mehl  
1 P. Hefe  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
200 g zerlassene Margarine  
4 Essl. lauwarme Milch  
Füllung: 200 g Marzipan-Rohmasse  
1 Eiweiß  
abgeriebene Schale einer Apfelsine  
4 Essl. Apfelsinensaft  
150 g gem. Haselnusskerne  
50 g gehackte Haselnusskerne  
100 g Rosinen  
100 g Korinthen  
Zum Bestreichen: 1 Eigelb 1 Essl. Wasser  
Guss: 75 g Puderzucker etwa 1 Essl. Apfelsinensaft

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, lauwarme Margarine und Milch hinzufügen und alles mit einem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten Stufe und dann auf der höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Sollte er kleben noch etwas Mehl hinzufügen (aber nicht zu viel, Teig muss weich bleiben). Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Für die Füllung das Marzipan mit dem Eiweiß zu einer geschmeidigen Masse verrühren (am besten mit einem elektrischen Handrührgerät) Apfelsinenschale und -saft, Haselnusskerne und die verlesenen Rosinen und Korinthen unterrühren. Den gegangenen Teig nochmals auf der höchsten Stufe gut durchkneten und dann zu einem Rechteck von 50 x 30 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf den Teig streichen und ihn von der längeren Seite her aufrollen. Die Rolle in etwa 20 Stücke schneiden. Jeweils 10 Stücke schräg aneinander auf ein gefettetes Backblech legen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist, ihn mit dem mit Wasser verschlagenen Eigelb bestreichen und in den Backofen schieben.

Strom: 175-200 Gas: 3-4 25-30 Minuten

Für den Guss den gesiebten Puderzucker mit so viel Apfelsinensaft verrühren, daß eine dickliche Masse entsteht. Das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen.

### Erdnuss - Lebkuchen

50 g Zitronat  
50 g Orangeat  
50 g kandierte Kirschen  
200 g Erdnüsse  
5 Eier  
200 g Zucker  
2 P. Vanillin-Zucker  
3 g Hirschhornsalz  
2 Teel. Wasser  
300 g Mehl  
1 geh. Teel. Lebkuchengewürz  
35 - 40 Backoblaten (6 cm )  
200 g Puderzucker  
2 Essl. heißes Wasser  
2 Essl. Rum  
2 - 3 Essl. gehackte Erdnüsse

Zitronat, Orangeat und die kandierten Kirschen klein würfeln. Die Erdnüsse fein mahlen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Das Hirschhornsalz in dem Wasser auflösen. Das Mehl auf die Eigelbcreme sieben, Zitronat, Orangeat, Kirschen, Nüsse, Lebkuchengewürz und Hirschhornsalz darüber geben und unterheben. Den Teig mit einem Tuch bedeckt über Nacht an einem kühlen Platz, jedoch nicht im Kühlschrank, ruhen lassen. Am nächsten Tag auf die Oblaten streichen und backen.

Strom: 160 Gas: 1-2 30-35 Minuten

Den Puderzucker sieben und mit Wasser und Rum glatt rühren. Lebkuchen damit bestreichen und mit den Erdnüssen bestreuen. In einer gut schließenden Keksdose halten sich die Lebkuchen einige Wochen.



### Flämische Mandelsterne

375 g Mehl  
250 g Butter  
200 g Zucker  
150 g geriebene Mandeln  
1 Ei  
10 g Zimt  
Zum Bestreichen: 100 g zerlassene Butter  
50 g blättrig oder in Stifte geschnittene Mandeln  
125 g Hagelzucker

Alle Zutaten gut durcharbeiten und zu einem mürben Teig verkneten. Diesen eine Stunde kalt stellen. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett nicht zu dünn ausrollen. Sternchen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Die Sterne gut mit zerlassener Butter bestreichen und Mandeln und Hagelzucker darauf verteilen. Bei mittlerer Hitze zu schöner Farbe backen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Florentiner

125 g Mehl  
1/2 gestrichener Teel. Backpulver  
40 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Essl. Milch  
60 g Margarine

Aus den Zutaten einen Knetteig bereiten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Teig etwa 3 mm dick ausrollen, runde Plätzchen ca. 6 - 7 cm ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, hellgelb vorbacken.

Strom: 175 Gas: 3 -4 7 Minuten

Belag: 30 g Butter mit 50 g Zucker, 1 P. Vanillin-Zucker und 1 Essl. Honig so lange erhitzen, bis Masse leicht gebräunt ist. 3 Essl. Sahne hinzufügen, so lange rühren, bis Zucker gelöst ist. 2 P. (250 g) Studentenfutter dazugeben, unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die vorgebackenen Plätzchen damit belegen (gut 1/2 cm Rand rundherum freilassen) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ofeneinstellung wie oben Backzeit 7 Minuten

Guss: 75 g Halbbitter- und 75 g Vollmilch-Kuvertüre und 20 g Kokosfett in kleinem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. Plätzchen hinein tauchen (untere Seite und Rand).

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Freudentränen

175 g Margarine  
100 g Puderzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
6 Tropfen Rum-Aroma  
2 Tropfen Bittermandelöl  
1 Messerspitze gem. Kardamon  
1 " gem. Nelken  
1 " gem. Zimt  
250 g Mehl  
30 g Kakao  
Füllung: 200 g Nussnougat  
Guss: 75 g zartbittere Schokolade, etwas Biskin

Für den Teig die Margarine schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Puderzucker, Vanillin-Zucker, Ei und Gewürze hinzugeben. 2/3 des mit Kakao gemischten und gesiebten Mehls Esslöffelweise unterrühren. Den Rest des Mehls mit dem Teigbrei verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen, mit einer Mutzenmandelform ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 4 - 5 Minuten

Für die Füllung das Nougat zu einer streichfähigen Masse verrühren. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen und die übrigen mit der Unterseite darauf legen. Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit etwas Biskin in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Freudentränen jeweils mit der Spitze hinein tauchen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Friesenkekse

125 g Margarine

75 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

1 Eigelb

75 g Speisestärke

125 g Mehl

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß

Zum Wenden: 50 g grob gehackte Mandeln

50 g Hagelzucker

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Speisestärke und 1/3 der Mehlmenge darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren. Zuletzt das restliche Mehl hinzufügen, den Teig durchkneten und etwa 30 Minuten kaltstellen. Aus dem Teig 2 Rollen von etwa 3 cm formen, mit Eiweiß bestreichen und in Mandeln und Hagelzucker wenden. Teigrollen nochmals 30 Minuten kaltstellen. Danach die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Kekse auf einen Rost geben und erkalten lassen.

Strom: 200 - 225 Gas: 3 - 4 8-10 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Friesen - Taler

100 g 8-Kern-Mix

275 g Mehl

125 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

250 g Margarine

2 Eigelb

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß

Zum Wenden: 125 g Zucker, grob

125 g Mandeln gehackt

Zum Verzieren: bunte Belegkirschen

Alle Zutaten für den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine verarbeiten. Eine Rolle (3 cm) formen, mit Eiweiß bestreichen und in einem Gemisch von Zucker und Mandeln wenden. Die Rolle im Kühlschrank gut durch kühlen lassen. Danach in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen, Scheiben darauf legen, in die Mitte jeder Scheibe eine halbe Belegkirsche drücken und backen.

Strom: 200 Gas: 3 12-15 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Früchtetaler

150 g Mehl  
50 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
75 g Margarine  
Belag: 50 g Butter  
100 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Essl. Honig  
1/8 l Sahne  
50 g kleingeschnittene getrocknete Datteln  
50 g " " Feigen  
100 g kleingehackte Paranusskerne  
50 g Haselnusskerne gehobelt  
25 g kleingeschnittene Belegkirschen

Für den Teig das Mehl auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine geben, sie mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden, gezackten Form ( etwa 5 cm) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und hellgelb vorbacken.

Strom: 175 -200 Gas: 3 - 4 etwa 8 Minuten

Die Plätzchen vom Backblech nehmen und erkalten lassen.

Für den Belag Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Honig unter Rühren so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt ist. Die Sahne hinzufügen und rühren, bis der Zucker gelöst ist. Die zerkleinerten Zutaten dazugeben und so lange unter Rühren schwach kochen lassen, bis die Masse gebunden ist. Den Belag mit 2 Teelöffeln auf die vorgebackenen Plätzchen verteilen, sie wieder auf das Backblech legen und in den Ofen schieben.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 8-10 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Geleeringe

250 g Mehl  
1 gestrichener Teel. Backpulver  
125 g Margarine  
70 g Zucker  
1 Ei  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
1 Prise Salz  
Füllung: Johannis-, Himbeer-, oder Orangengelee  
Zum Verzieren: Puderzucker

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Ei, Zitronenschale und Salz hinzugeben, zuletzt das in Stücke geschnittene Fett. Alle Zutaten gut miteinander verkneten und die Masse 1/2 Std. ruhen lassen. Danach den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen ausstechen - die Hälfte davon zu Ringen - und auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech legen.

Strom: 180 - 200 Gas: 3 8-10 Minuten

Nach dem Abkühlen die Plätzchen mit Gelee bestreichen und die mit Puderzucker bestäubten Ringe darauf setzen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Genueser Pastetchen

175 g Margarine  
175 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
3 Eier  
150 g Speisestärke  
75 g Mehl  
1/2 gestrichenen Teel. Backpulver  
3 gestrichene Essl. Kakao  
150 g gem. Haselnusskerne  
1 Essl. Rum  
Guss: 150 g Puderzucker 1 - 2 Essl. Kirschsafft  
Zum Verzieren: Belegkirschen

Für die Förmchen Alufolie in 7,5 cm breite Streifen schneiden und diese in Quadrate teilen. Jedes Quadrat über einen Flaschenhals stülpen, formen und die Förmchen auf ein Backblech setzen.

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Speisestärke, Mehl, Backpulver, Kakao und Nüsse darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren; Gesamtrühdauer etwa 2 Minuten. Zuletzt Rum unter den Teig mischen. Die Förmchen gut halb voll mit Teig füllen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Förmchen auf einen Rost geben, erkalten lassen, mit Guss überziehen und mit Belegkirschen verzieren. Für den Guss Puderzucker und Kirschsafft glatt rühren.

Strom: 200 - 225 Gas: 3 - 4 15-20 Minuten



**Graubündner Spagnoletti**

500 g Mehl

250 g Margarine

2 Eier

250 g Zucker

125 g geriebene Mandeln

abgeriebene Schale einer Zitrone

Zur Verzierung: Blättrig oder in Stifte geschnittene Mandeln.

Fett schaumig rühren, Eier, Zucker und die restlichen Zutaten untermischen. Teig kalt stellen. Diesen dann in eine Backspritze mit einer Sterntülle füllen und kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech spritzen. Mandelstückchen darüber streuen. Spagnoletti bei mittlerer Hitze in etwa 15 Minuten zu heller Farbe backen.

### Haferflockenmakronen mit Guss

250 g Haferflocken extra zart  
1 - 2 Essl. Margarine für die Pfanne  
250 g Margarine  
2 Eier  
200 g Zucker  
2 P. Vanillin-Zucker  
150 g Mehl  
3 gestrichene Teel. Backpulver  
200 g Kokosflocken  
2 - 3 Essl. süße Sahne oder Dosenmilch (7,5 %)  
Guss: 100 g dunkle Kuchenglasur

Haferflocken in Margarine unter ständigem Rühren hellgelb rösten und abkühlen lassen. Weiches Fett, Eier, Zucker, Vanillin-Zucker, Mehl, Backpulver, Haferflocken, Kokosflocken und Sahne gut verkneten. Von dem Teig kleine Häufchen auf ein gefettetes, bemehltes Backblech setzen, im vorgeheiztem Backofen backen. Nach dem Backen die Makronen mit Guss überziehen. Für den Guss die Kuchenglasur nach Anweisung erwärmen.

Strom: 200 - 225 Gas: 3 - 4 10 - 15 Minuten

### Hamburger braune Kuchen

200 g Rübenkraut  
65 g Schweineschmalz  
65 g brauner Zucker  
375 g Mehl  
1/2 P. Backpulver  
30 g feingewürfeltes Zitronat  
30 g " Orangeat  
30 g gehackte Mandeln  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone  
1 gestrichenen Teel. Zimt

Rübenkraut, Fett und braunen Zucker erwärmen und abkühlen lassen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Zitronat, Orangeat, Mandeln und Gewürze zufügen, von der Mitte aus mit dem Rübenkraut vermischen und gut durchkneten. Den Teig dünn ausrollen und verschiedene Formen ausstechen. Nach dem Abkühlen die Figuren nach Belieben verzieren. z. B. mit verschiedenen Glasuren, Mandeln, kandierten Früchten oder buntem Zucker.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 10-12 Minuten

**Haselnusstrüffel**

150 g weiße Kuvertüre  
150 g Zucker  
150 g gem. Haselnüsse  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Eiweiß  
2 Essl. Rum

50 g weiße Kuvertüre fein reiben. Mit den gemahlenden Haselnüssen, Zucker, Vanillin-Zucker, Eiweiß und Rum gut mischen. Restliche Kuvertüre grob raspeln. Aus der Haselnussmasse mit angefeuchteten Händen ca. 30 gleich große Kugeln formen, in Schokoladenraspeln wälzen und in Pralinenmanschetten setzen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Himbeer-Medaillons und Grenobler Nusstaler

150 g Speisestärke

300 g Mehl

1 Ei

1 Eigelb

150 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

300 g Margarine

Himbeer-Medaillons - zum Bestreichen 2 - 3 Essl. Himbeergelee

zum Bestäuben Puderzucker

Grenobler Nusstaler - zum Bestreichen 50 - 75 g Nougat

zum Überziehen 100 g erwärmte Haselnussglasur

zum Verzieren Haselnusskerne

Speisestärke und Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und das weiche Fett darauf geben, alles mit einem Handrührgerät auf der niedrigen Schaltstufe verkneten und den Teig kaltstellen. Danach den Teig auf Frischhaltefolie geben, ein zweites Stück Folie darauf legen und den Teig gleichmäßig 1/2 cm dick ausrollen. Die obere Folie abziehen, Plätzchen und Ringe (4 - 5 cm ) ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen. Die restlichen kleineren Plätzchen gleichfalls goldgelb backen. Die erkalteten größeren Plätzchen mit Gelee bestreichen, je eine Ring darauf legen und die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. Die kleineren Plätzchen mit erwärmter Nougatmasse bestreichen, zusammensetzen, mit der flüssigen Haselnussglasur überziehen, mit Haselnusskernen verzieren und den Guss trocknen lassen.

Strom: 200 - 225 Gas: 3 - 4 8-10 Minuten

### Honigkuchen - Plätzchen

525 g Honig  
125 g Farinzucker  
100 g Wasser  
75 g Margarine  
15 g Lebkuchengewürz  
15 g Natron  
375 g Roggenmehl  
375 g Weizenmehl  
1 gestrichenen Teel. Backpulver

Honig, Farinzucker, Wasser und Butter miteinander erwärmen, auskühlen lassen, dann Lebkuchengewürz und Natron unterrühren. Mehl mit Backpulver darüber sieben und alles miteinander verkneten. Den Teig mindestens einen Tag an einem kühlen Ort ruhen lassen. Figuren ausstechen und auf dem Blech backen.

Nach dem Backen kann man die Honigkuchenplätzchen mit Kuvertüre, Mandeln und Marzipan verzieren.

Strom: 190 Gas: 2 - 3 15 Minuten

### Honigkuchenwürfel

500 g Honigkuchen oder 1 Paket Holländischer Frühstückskuchen  
250 g Kokosfett  
250 g Puderzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
3 Eier  
150 g Blockschokolade  
200 g Kokosraspeln

Den Honigkuchen oder Frühstückskuchen in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. Das Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen, in eine Rührschüssel geben und zusammen mit dem Puderzucker, Vanillin-Zucker und den Eiern schaumig rühren. Die Blockschokolade ebenfalls im Wasserbad flüssig werden lassen und unterrühren. Die Honigkuchenwürfel dazugeben und mit einer Gabel vorsichtig umrühren, so dass die Würfel nicht zerbröckeln, jedoch rundherum mit der Schokoladenmasse bedeckt sind. Die Kokosraspeln in eine Schüssel geben, die Honigkuchenwürfel mit der Gabeln einzeln aus der Rührschüssel nehmen und in den Kokosraspeln wälzen. Auf Alufolie legen und kalt stellen. In einer Keramik- oder Kunststoffdose kühl aufbewahren.

### Honigkuchen auf dem Blech

300 g Honig  
150 g Zucker  
150 g Margarine  
2 Eier  
500 g Mehl  
1/2 Teel. Salz  
1/2 Teel. gem. Nelken  
1/2 Teel. gem. Piment  
1/2 Teel. gem. Kardamon  
1 Teel. Zimt  
1 Teel. Orangenschalen-Aroma  
10 g oder 1 P. Hirschhornsalz  
2 Essl. Wasser  
80 g gehackte Nüsse  
zum Verzieren: 1 Eigelb  
1 - 2 Teel. Milch  
1 Beutel Mandelstifte (40 g)  
100 g bunte Belegkirschen  
100 g Zitronat

Honig, Zucker und Margarine in einem Topf erwärmen. Dann in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Salz und Gewürzzutaten mischen. Hirschhornsalz in Wasser auflösen. Mehlgemisch und Hirschhornsalz im Wechsel unterrühren und das letzte Mehl mit den gehackten Nüssen unterkneten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und mit einem Teigschaber gleichmäßig verteilen. Eigelb und Milch verrühren und auf den Teig streichen. Mit Mandeln, halbierten Belegkirschen und Zitronat bestreuen. Abbacken. Auf dem Blech erkalten lassen. Dann in Stückchen schneiden und in eine Dose legen.

Strom: 175 Gas: 2 20-25 Minuten



### Honigtaler

250 g Mehl  
40 g Zucker  
100 g geriebenen Mandeln  
1 P. Backpulver  
1 Teel. Zimt  
1/4 Teel. Muskatnuss gem.  
1/4 Teel. Nelken gem.  
50 g feingehacktes Zitronat  
50 g Margarine  
100 g Honig  
3 Essl. Dosenmilch

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten, ausrollen. Beliebige große runde Plätzchen ausstechen und mit Dosenmilch bestreichen. Nach Belieben kleine Häufchen, aus Kokosraspeln mit Dosenmilch vermischt, auf die Taler setzen.

Strom: 180 Gas: 3 15 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Husarenkrapfen

150 g Margarine

80 g Zucker

1 Essl. Vanillin-Zucker

2 Eigelb

250 g Mehl

Zum Bestreichen: Eigelb

Zum Bestreuen: gehackte Mandeln Zucker

Füllung: etwas feste Aprikosen- oder Himbeermarmelade

Das Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Eigelb zufügen, zuletzt das gesiebte Mehl. Den Teig gut durchkneten und mindestens 1 Std. kühl stellen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken. Den Rand mit Eigelb bestreichen und mit Mandeln und Zucker bestreuen. Nach dem Backen in die Vertiefung etwas Marmelade geben.

Strom: 175 - 190 Gas: 3 10-12 Minuten

### Ingwer-Marzipan

350 g Mandeln

1 Stück frische Ingwerwurzel (ca. 3 cm Stärke)

150 g Honig

2 Essl. Rosenwasser

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, bevor sie abgeschreckt werden. Die Haut wegschnipsen, die geschälten Mandeln schließlich auf einem Küchentuch ausgebreitet trocknen. Den geschälten Ingwer zusammen mit den Mandeln im Mixaufsatz der Küchenmaschine zerkleinern. Honig und Rosenwasser zufügen und so lange schlagen bis sich alles zu einer festen Paste verbunden hat. Aus dieser Grundmasse lassen sich ganz verschiedene Pralinen herstellen. Für Marzipankartoffeln formt man haselnussgroße Kugeln, die in Kakaopulver gewälzt werden. Für Ingwer-Konfekt schneidet man Würfel aus der Marzipanmasse, die anschließend in flüssige Schokolade getaucht werden. Noch bevor der Überzug trocken ist, wird die Praline mit jeweils einem Stückchen kandiertem Ingwer, einer halbierten Mandel, einer gerösteten Haselnuss oder einer Pistazie verziert. Für Dattelkonfekt wird jeweils ein Kügelchen geformt und statt des Steins in eine frische Dattel gesteckt.

### Kaffeeplätzchen

3 Tassen gesiebttes Mehl  
1 Teel. Backpulver  
1 Tasse Butter  
1 Tasse Zucker  
1 Essl. abgeriebene Orangenschale  
1/4 Tasse Orangensaft  
Für die Glasur: 1/2 Tasse starker Kaffee  
1/4 Tasse Honig  
1/2 Tasse feingehackte Nüsse

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten. Ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Auf einem ungefettetem Blech backen. Für die Glasur Kaffee, Zucker und Honig in einer Pfanne mischen. Wenn es kocht 5 Minuten langsam weiter kochen lassen. Die Glasur über die warmen Plätzchen streichen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Kerntaler

250 g Mehl  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
125 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Bittermandelöl  
1 Ei  
125 g Margarine  
125 g gehackte Haselnusskerne

Aus den genannten Zutaten einen Knetteig erstellen. Etwa 2 1/2 cm dicke Rollen formen, mit 2 - 3 Essl. Kondensmilch bestreichen, in 100 g gehackten Haselnüssen wälzen. Rollen über Nacht kalt stellen oder einfrieren. Die sehr kalten Rollen mit scharfem Messer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf gefettetes Backblech legen. Nach dem Backen in Dosen aufbewahren.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 10-15 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Kirchweihherzen

1 Ei  
60 g Zucker  
100 g Honig  
1 gestrichener Teel. Zimt  
1 Messerspitze Piment  
250 g Mehl  
1 1/2 gestrichene Teel. Backpulver

Ei, Zucker, Honig, Zimt, Piment schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen. 2/3 davon Esslöffelweise unterrühren, den Rest unterkneten. Teig einige Zeit kalt stellen, gut 1/2 cm dick ausrollen, mit Hilfe von Förmchen ausstechen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 15-20 Minuten

### Kokos-Marzipanecken

150 g Mehl  
1/2 gestrichenen Teel. Backpulver  
65 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
65 g Margarine  
Belag: 200 g Marzipan-Rohmasse  
3 Essl. Aprikosen-Marmelade  
2 Essl. Apricot-Brandy  
75 g Kokosraspeln

Für den Teig das mit Backpulver gemischte Mehl auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine geben, sie mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech zu einem Rechteck von 20 x 40 cm ausrollen.

Für den Belag das Marzipan mit der Marmelade und dem Apricot-Brandy zu einer geschmeidigen Masse verrühren, gleichmäßig auf den Teig streichen und mit den Kokosraspeln bestreuen (leicht andrücken). Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen. Nach dem Backen auf dem Blech abkühlen lassen. Dann in Vierecke von 5 x 5 cm schneiden und diese nochmals in Hälften teilen, so das Dreiecke entstehen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 20 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Kokosmakronen

60 Margarine  
150 g Zucker  
1 Ei  
60 Mehl  
60 g Speisestärke  
1/2 Teel. Backpulver  
250 g Kokosflocken

Aus den ersten sechs Zutaten einen Rührteig herstellen. Die Kokosflocken dazugeben, gut vermengen. Auf Backpapier kleine Häufchen setzen.

Strom: 180 - 200 Gas: 2 - 3 mittlere Schiene



## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Kokosmakronen

4 Eiweiß  
300 g Honig  
1 Essl. Zitronensaft  
1 Prise Salz  
1 Essl. Rum  
300 g Kokosraspeln  
1 Messerspitze Vanillemark  
80 g Backoblaten  
50 g Halbbitter-Kuvertüre

Eiweiß in der Küchenmaschine zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach löffelweise Honig, Zitronensaft, Salz und Rum zufügen. Die Kokosraspeln und das Vanillemark unterheben. Die Oblaten auf dem Backblech verteilen. Jeweils ein Häufchen Kokosmasse darauf setzen und backen.

Strom: 140 Gas: 1 25 Minuten

Die Halbbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. In eine kleine Plastiktüte füllen, eine Spitze abschneiden, das nur ein winziges Löchlein entsteht, durch welches die Schokolade in dünnem Faden heraus gedrückt werden kann. Kreuzweise über die abgekühlten Kokosmakronen damit dünne Linien ziehen.

### Kossuth Kranzerl

250 g Mehl  
150 g Butter  
1 P. Vanillin-Zucker  
100 g Zucker  
1 Ei  
2 Essl. Kakaopulver  
1 Ei zum Bestreichen  
Mandelblättchen

Mehl ein Backbrett schütten, in die Mitte eine Vertiefung drücken und das Ei hineingeben. Butterstückchen, Vanillin-Zucker und Zucker zufügen und alles rasch durchkneten. Teig halbieren und unter die eine den Kakao kneten. Teighälften kalt stellen. Nach etwa 30 Minuten aus jeder Hälfte eine lange Rolle formen. Gleichgroße Stücke abschneiden und diese zu etwa 12 cm langen Würstchen rollen. Die hellen Teigwürstchen zu Ringen formen und die dunklen Würstchen um die hellen Teigringe schlingen. Konfekt mit dem verquirlten Ei bestreichen. Nach Belieben Mandelblättchen darauf verteilen und bei mittlerer Hitze backen.

### Lebkuchen

125 g Honig  
75 g Zucker  
75 g Margarine  
1 Ei  
1 gestrichener Teel. gem. Kardamon  
1 Messerspitze gem. Nelken  
4 Tropfen Bittermandelöl  
375 g Mehl  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
Füllung: 2 Essl. Aprikosenmarmelade  
50 g Zucker  
1/8 l Sahne  
150 g gem. Haselnusskerne  
100 g Raspel-Schokolade  
125 g Rum-Rosinen  
Guss: 75 g Zitronen-Glasur  
2 Essl. Rum

Für den Teig Honig, Zucker und Margarine erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Unter die fast erkaltete Masse Ei, Gewürze und 2/3 des mit Backpulver gesiebten Mehls rühren. Den Rest des Mehls mit dem Teigbrei zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Für die Füllung die Marmelade mit dem Zucker unter Rühren kurz aufkochen lassen, in eine Schüssel geben und die Sahne untermischen. Haselnusskerne, Schokolade und Rosinen dazugeben. Knapp die Hälfte des Teiges dünn ausrollen. Für die Decke eine Teigplatte in der Größe von 24 x 42 cm ausrädern und mit Papier aufwickeln. Den Rest des Teiges in der Größe von 24 x 42 cm auf einem Backblech ausrollen. Die Füllung darauf streichen und die Teigdecke darauf legen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4

Für den Guss die Glasurmischung mit dem Rum glatt rühren und das erkaltete Gebäck damit bestreichen. Sobald der Guss fest ist, das Gebäck in Streifen (6 x 1,5 cm) schneiden.

### Lebkuchenfiguren für Adventskalender

500 g Honig

250 g Zucker

200 g Margarine

2 Eier

1 P. Lebkuchengewürz

1 kg Mehl

zum Verzieren: ca. 300 g Puderzucker

fertige Schmuckplätzchen oder fertige Zuckerschrift aus der Tube.

Außerdem: Zeichenpapier, 4 Dübelhölzer (12 mm stark) 2 m rotes Schleifenband

Den Bienenhonig zusammen mit der Margarine in einem Topf erhitzen, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen. Dann die Eier, das Lebkuchengewürz und das Mehl hinzufügen. Alle Zutaten miteinander verkneten und den Teig einige Stunden ruhen lassen.

In der Zwischenzeit malen Sie auf Zeichenpapier einfache Figuren wie Häuser, Tannenbäume, Engel und Zwerge (alle Figuren sollten gleich groß sein). Die Motive ausschneiden, sie sind die Schablonen für den Adventskalender. Danach den Teig 1/2 cm dick auf einer bemehlten Unterlage ausrollen. Die Schablonen auf den Teig legen und die einzelnen Formen ausschneiden. Nun mit einem Holzstäbchen vorsichtig durch kreisförmige Bewegungen Löcher von ca. 0,5 cm zum Aufhängen in die Teig-Figuren bohren.

Die Figuren dann auf ein gefettetes Backblech legen und bei Mittelhitze abbacken. (10-15 Minuten).

Die 24 Lebkuchen-Figuren anschließend sofort vom Blech lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Zum Verzieren Eiweiß und Puderzucker miteinander verrühren. Von einem Tiefkühlbeutel eine winzige Spitze abschneiden, den Guss einfüllen und damit die Figuren verzieren. Einfacher geht's mit fertiger Zuckerschrift aus der Tube. Danach werden die Figuren mit Schmuckplätzchen beklebt und zum Trocknen beiseite gelegt.

Zum Aufhängen der Leckerei verbinden Sie vier Dübelhölzer rechts und links mit rotem Schleifenband - und zwar so, daß die Abstände zwischen den Hölzern gleich groß und etwas höher als die Kuchen-Figuren sind. Durch die Löcher in den Figuren ebenfalls Schleifenband ziehen und diese am Dübelholz befestigen. Jede Leiste trägt sechs Figuren.

### Linzer Busserln

70 g Zucker  
100 g Margarine  
2 Eigelb  
200 g Mehl  
1 Messerspitze Zimt  
abgeriebene Schale einer Zitrone oder einer Orange  
Marmelade oder ganze Haselnüsse

Aus den Zutaten eine mürben Teig kneten und kleine Kugeln daraus formen. Diese auf ein gut gefettetes Blech setzen, in der Mitte leicht eindrücken und einen Klecks Marmelade oder eine ganze Haselnuss darauf geben. Busserln bei mittlerer Hitze zu heller Farbe backen.

### Mailänder Kränze

200 g Marzipan-Rohmasse  
1 Eiweiß  
100 g Puderzucker  
50 g Speisestärke  
1 Beutel Orange - Back  
Glasur: 125 g Zitronenglasur  
1 Beutel Rum - Back  
1 Essl. Wasser  
Verzierung: Regenbogen-Zucker

Marzipan - Rohmasse in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerkleinern, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse in eine Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden, aus der Marzipanmasse Kränze (etwa 3 -4 cm) darauf spritzen und im vorgeheizten Backofen hellbraun backen.

Strom: 150 - 160 Gas: 1 - 2 15-20 Minuten

In der Zwischenzeit für die Glasur alle Zutaten glatt rühren, die Kränze sofort nach dem Backen damit bestreichen, mit Regenbogen-Zucker bestreuen und auf dem Blech erkalten lassen.

### Mandelhäufchen

20 g in Zucker eingelegter Ingwer  
150 g Mandelstifte  
200 g Vollmilch-Kuvertüre  
Alufolie, Öl zum Bestreichen

Für die Mandelhäufchen Ingwer trocken tupfen und fein hacken. Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Kuvertüre in Stücke schneiden und im heißen Wasserbad schmelzen. Mandeln und Ingwer unter die Schokolade mischen. Ein Tablett mit Alufolie auslegen und mit Öl dünn bestreichen. Mit 2 Teelöffeln kleine Mandelhäufchen (ca. 30 Stück) auf die Alufolie setzen und trocknen lassen. Dann in Pralinenmanschetten setzen.

### Mandelknusperchen

375 g Mehl  
1 gestrichener Teel. Backpulver  
350 g Grümmel (gestoßener brauner Kandis)  
1 1/2 Teel. gem. Zimt  
2 Eier  
125 Margarine  
200 g gesplitterte Mandeln

Das mit Backpulver gemischte Mehl auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Grümmel, Zimt und Eier hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine und die Mandeln geben, sie mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Daraus gut 2 1/2 cm dicke Rollen formen und sie so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind. Dann mit einem scharfen Messer etwa 1/2 cm dicke Scheiben davon abschneiden und sie auf ein gefettetes Backblech legen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 etwa 10 Minuten



### Mandelplätzchen

150 g Mehl  
65 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone  
150 g Margarine  
75 g gem. Mandeln  
Füllung: 3 Essl. rotes Johannisbeergelee  
Guss: 100 g zartbittere Schokolade etwas Biskin  
Zum Garnieren: abgezogene, halbierte Mandeln

Für den Teig die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge verkneten. Sollte er kleben ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form ( etwa 4 cm) ausstechen und auf ein Backblech legen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 etwa 6 Minuten

Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Gelee bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf legen und gut an drücken.

Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit etwas Biskin in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Plätzchen jeweils zur Hälfte hinein tauchen und mit je 1 Mandelhälfte garnieren.

### Mandelplätzchen

250 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
200 g Zucker  
1/2 Teel. Zimt  
1 Fl. Butter-Vanillin-Aroma  
1 Ei  
200 g Margarine  
200 g gem. Mandeln  
100 g geriebene Vollmilch-Schokolade

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Sollte er kleben, ihn mit etwas Mehl bestäuben. 3 cm dicke Rollen formen, etwas flachdrücken, mindestens 3 Stunden kalt stellen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und backen.

Strom: 175 Gas: 3 10-12 Minuten

Gelber Guss: 70 g Puderzucker  
1 Eigelb  
einige Tropfen Zitronensaft  
Grüner Guss: 70 g Puderzucker  
etwas Eiweiß  
30 g gem. Pistazien  
Roter Guss: 70 g Puderzucker  
etwas Eiweiß  
einige Tropfen Rote – Bete - Saft (aus dem Glas)

Die Zutaten jeweils gut verrühren, bis der Zucker gelöst und der Guss glänzend ist. Jeweils 1/3 der Plätzchen mit einem Guss bestreichen.

### Mandelplätzchen

250 g Weizen  
125 g weiche Butter  
100 g Honig  
4 Eigelb  
1 Beutel Citro - Back  
125 g Mandeln  
1 Eigelb  
2 Essl. Sahne  
ca. 100 g Himbeerkonfitüre

Den Weizen in der Getreidemühle fein mahlen, durchsieben, die gröberer Kleie beiseite stellen. Mehl mit Butter, Honig, Eigelb und dem Citro -Back zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gepackt mindestens 1 Stunde kalt stellen. Inzwischen die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, die Haut entfernen und trocknen. Den Teig auf der mit Kleie bestreuten Arbeitsfläche 3 - 4 mm dünn ausrollen. Runde Plätzchen von 4 - 5 cm ausstechen. Mit Eigelb bepinseln, das mit Sahne verquirlt wurde. Jeweils in die Mitte einen Klecks Konfitüre und darauf eine Mandeln setzen. Die freie Teigfläche darüber hochschlagen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen.

Strom: 180 Gas: 2 ca. 12 Minuten

### Mandelquadrate

150 g Mehl  
1/2 gestrichenen Teel. Backpulver 75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Essl. Creme fraiche  
75 g Margarine  
Zum Besteichen: 1 1/2 Essl. Himbeergelee  
Belag: 25 g Butter  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Becher (150 g) Creme fraiche  
150 g gehobelte Mandeln

Für den Teig das mit Backpulver gemischte Mehl auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Creme fraiche und die in Stücke geschnittene kalte Margarine hineingeben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech zu einem Rechteck von 20 x 40 cm ausrollen und mit dem Gelee bestreichen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen. Für den Belag die Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Creme fraiche unter Rühren zerlassen. Die Mandeln unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf das Gelee streichen.

Strom: 200 - 225 Gas: 4 - 5 etwa 20 Minuten

Das erkaltete Gebäck in Quadrate (etwa 5 x 5 cm) schneiden.

### Mandelschiffchen

175 g Margarine  
100 g Puderzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
1/2 Fl. Rum-Aroma  
1 Messerspitze Zimt  
25 g Kakao  
125 g gem. Haselnüsse  
200 g Mehl  
1/2 Teel. Backpulver  
Belag: abgezogene Mandeln

Zutaten nach und nach verrühren. Aus dem Teig dünne Rollen formen, diese in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Enden der Stücke spitz zusammendrücken und auf ein gefettetes Backblech setzen. In jedes Teigstück eine Mandelhälfte (als Segel) setzen.

Strom: 200 Gas: 4 ca. 10 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Mandelstangen

200 g Mehl  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
100 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
1/2 Eiweiß  
100 g Margarine

Aus den genannten Zutaten einen Knetteig herstellen . Sollte er kleben ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, in Streifen (gut 1 1/2 x 6 cm) rädern, mit 1/2 Eiweiß bestreichen und mit 75 g abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen. Die Teigstreifen mit einem Messer von der Tischplatte lösen, auf ein gefettetes Backblech legen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 etwa 10 Minuten

Die Hälfte der Stangen auf der Unterseite mit 2 Essl. durch ein Sieb gestrichener Aprikosen-Konfitüre bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf legen. Für den Guss 100 g Halbbitter-Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Stangen mit den Enden hinein tauchen.

**Marzipan 8-Kern - Kugeln**

100 g farbiges Marzipan  
50 g 8-Kern-Mix (Fertigmischung)  
Zum Wenden: Raspelschokolade  
8-Kern-Mix  
Zuckerstreusel  
Pralinenmanschetten

Marzipan mit 8-Kern-Mix verkneten, eine Rolle formen, in gleichmäßige Stücke schneiden und kleine Kugeln formen. Die Kugeln in Raspelschokolade, in 8 Kern-Mix oder in Zuckerstreuseln wenden. Anrichten in Pralinenmanschetten.

### Marzipan-Konfekt

200 g feingemahlene, abgezogene Mandeln

1 Eiweiß

1 Essl. Mandellikör oder

1 Essl. Rum

5 gehäufte Essl. Streusüße

5 g Kakaopulver

1/2 Essl. Streusüße

Mandeln mit Eiweiß, Mandellikör bzw. Rum und Streusüße (z.B. Canderel) in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem festen Teig verarbeiten. Kleine Kugeln (von ca. 15 g) rollen. Diese in Kakaopulver vermischt mit Streusüße wälzen.



## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Marzipan – Kokos - Makronen

400 g Marzipan - Rohmasse

etwas Puderzucker

Belag: 1 Packung Backmischung Kokos – Makronen - Gebäck

4 Eiweiß

zum Garnieren: 50 g rote Belegkirschen

Für die Marzipansterne das Marzipan etwa 2 mm dick auf gesiebttem Puderzucker ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Für den Belag die Kokos-Makronenmasse nach der Vorschrift auf der Packung zubereiten. In einen Spritzbeutel mit mittelgroßer, gezackter Tülle füllen. Jeweils als Tuff auf die Marzipansterne spritzen und mit den in Streifen geschnittenen Belegkirschen garnieren.

Strom: etwa 175 Gas: 2 - 3 8-10 Minuten

### Marzipan – Orangen - Plätzchen

100 g Marzipan - Rohmasse  
4 Eigelb  
100 g Puderzucker  
200 g Margarine  
1 P. Orange - Back oder abgeriebene Schale von 1 Orange  
200 g Mehl  
50 g Zartbitter-Schokolade  
Backpapier

Marzipan mit Eigelb, gesiebttem Puderzucker und Fett glatt rühren. Orange - Back und Mehl nach und nach zufügen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Häubchen auf das Backblech spritzen. Reichlich Abstand lassen, da die Plätzchen beim Backen auseinander laufen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 175 Gas: 2 ca. 20 Minuten

Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Schokolade schmelzen und die Plätzchen mit dünnen Streifen verzieren.

**Marzipan-Plätzchen**

125 g Marzipan-Rohmasse  
40 g geriebene Mandeln  
4 - 5 Essl. Puderzucker  
1 Essl. Kondensmilch

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Puderzucker auf ein Brett streuen. Teig darauf Messerrücken dick ausrollen und beliebige kleine Formen ausstechen. Mit einem Guss aus 60 g Puderzucker und 1 Essl. Kondensmilch bestreichen. Zum Verzieren Schoko- oder bunte Zuckerstreusel verwenden.

Die Marzipanplätzchen 1 - 2 Tage trocknen lassen.

### Marzipantaschen

250 g Mehl  
250 g Margarine  
200 g Marzipan-Rohmasse  
250 g Magerquark  
50 g Puderzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
4 Essl. Kirschwasser  
1 Ei, getrennt  
1 Prise Salz  
1 Essl. Wasser

Mehl, Salz, Vanillin-Zucker, Margarine und Quark rasch zu einem Teig verkneten. Kalt stellen und dann den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Die Schmalseiten nun zur Mitte hin zweimal übereinanderschlagen. Dann die übereinander geklappten Schichten wieder zu einem Rechteck ausrollen und den Vorgang noch zweimal wiederholen. Die Marzipanmasse mit Puderzucker und Kirschwasser verrühren. Den Teig ausrollen und ausstechen (ca. 12 cm). Auf die eine Hälfte einen gehäuften Teel. Marzipanfüllung geben, den Rand mit Eiweiß bepinseln und den Teig darüber klappen. Am Rand leicht zusammendrücken. Eigelb mit Wasser verrühren und die Taschen damit bepinseln. Auf einem gefetteten Blech im vorgeheizten Backofen abbacken. Die Taschen können natürlich auch anders gefüllt werden. Bei salzigen Füllungen keinen Vanillin-Zucker in den Teig geben.

Strom: 200 - 225 Gas: 3 - 4 20-25 Minuten

### Marzipanteile, bunt

600 g Marzipan - Rohmasse  
300 g Puderzucker  
für Sterne und Herzen: 1 Beutel Orange - Back  
für Brezeln: 100 g Haselnusskrokant  
Füllung: 100 g Nussnougat  
Glasur: 300 g Zitronenglasur  
1 Beutel Rum - Back  
2-3 Essl. Wasser  
Schwartau Farbenfreude  
Dekoration: Zuckerblümchen  
Zuckerschrift  
Gebäck Schmuck

Marzipan - Rohmasse, Puderzucker und Orange - Back zu einer glatten Masse verkneten und diese in 3 Teile teilen. Einen Teil zwischen Folie Messerrücken dick ausrollen und Sterne und Herzen ausstechen. Die Hälfte davon mit erwärmter Nougatmasse bestreichen und mit je einem Stern oder Herz belegen. Den zweiten Teil der Marzipan – Orangen - Masse zwischen Folie 1/2 cm dick ausrollen, Sterne und Herzen ausstechen. Unter den Rest Nusskrokant kneten. Aus der Masse zuerst dünne Röllchen drehen und diese zu Brezeln formen. Alle Marzipanteile antrocknen lassen. Zitronenglasur, Rum - Back und Wasser verrühren. Die Glasur teilen und beliebig einfärben. Marzipanteile damit überziehen und sofort dekorieren.

### Mokka - Brezeln

250 g Margarine  
130 g Puderzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 gestrichener Teel. Zimt  
1 Messerspitze Muskat  
1 Ei  
350 g Mehl  
Glasur: 1 gehäufter Teel. löslicher Kaffee  
80 g Kakao  
450 g Puderzucker  
3 Essl. Mokkalikör  
Kakao zum Bestäuben

Fett, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz, Zimt, Muskat und Ei schaumig rühren. Mehl zufügen und unterrühren. Teig in eine Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Brezeln auf ein gefettetes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 175 Gas: 2 8-10 Minuten

Für die Glasur löslichen Kaffee mit 1/8 l kochendem Wasser über brühen. Kakao und Puderzucker damit glatt rühren. Likör unterrühren. Brezeln damit bestreichen, mit Kakao bestäuben.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Mokka - Makronen

600 g gem. Mandeln  
900 g Zucker  
1/2 Vanillestange  
400 g Eiweiß  
5 Teel. löslicher Kaffee  
1 P. runde Oblaten

Mandeln und Zucker in eine Rührschüssel geben. Vanillestange aufschneiden, Mark herauskratzen und zur Masse geben. Eiweiß steif schlagen und hinzufügen. Das Ganze in einen Topf füllen, Kaffee dazugeben. Bei schwacher Hitze leicht anrösten. Die Masse mit 2 Esslöffeln zu Kugeln formen, auf die Oblaten setzen und antrocknen lassen. Bei schwacher Hitze backen.

Strom: 100 - 150 Gas: 1 - 2 ca. 30 Minuten

### Mokkaplätzchen

250 g Margarine  
180 g Zucker  
2 Eier  
125 g gem. Haselnüsse  
4 Essl. Pulverkaffee  
250 g Mehl  
1 Teel. Backpulver  
Guss: 125 g Puderzucker  
2 Teel. Pulverkaffee  
etwas Wasser  
Mokkabohnen

Zutaten nach und nach verrühren. Mit 2 Teel. kleine Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech setzen.

Strom: 200 Gas: 4 ca. 10 Minuten

Für den Guss alle Zutaten verrühren, auf die erkalteten Plätzchen jeweils etwas Guss geben und eine Mokkabohne aufsetzen.



### Münchner Herzen

200 g Mehl  
75 g Speisestärke  
40 g gem. Mandeln  
1 Ei  
100 g Zucker  
200 g Margarine  
Füllung: 75 - 100 g Nussnougat  
Guss: 3 Blatt rote Gelatine  
4 - 5 Essl. Wasser  
200 g Puderzucker  
zum Verzieren: abgezogene, halbiert Mandeln

Mehl und Speisestärke in eine Schüssel geben. Mandeln, Ei, Zucker und das weiche Fett darauf geben, alles mit einem Handrührgerät auf der niedrigsten Stufe verkneten und den Teig 1 - 2 Stunden kaltstellen. Danach den Teig gleichmäßig dünn ausrollen. Kleine Herzen ausstechen, diese auf ein gefettetes Backblech legen und backen.

Strom: 200 - 225 Gas: 3 - 4 8 - 12 Minuten

Danach das Gebäck erkalten lassen, die Herzen mit erwärmter Nussnougatmasse bestreichen, je 2 Herzen zusammensetzen, mit Guss überziehen und mit je einer halben Mandeln verzieren. Für den Guss eingeweichte Gelatine in 5 Essl. heißem Wasser auflösen, Puderzucker hinzufügen und alles zu einem glatten Guss verrühren.

### Mürbteig - Herzen

250 g Mehl  
2 Eigelb  
125 g kalte Margarine  
60 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
150 g getrocknete Pflaumen  
5 Essl. Aprikosen-Konfitüre  
Klarsichtfolie  
Mehl zum Ausrollen  
Backpapier

Mehl, 1 Eigelb, Fett in Flöckchen, Zucker und Vanillin-Zucker zu einem glatten Teig verkneten. In Folie 1 Stunde kalt stellen. Pflaumen sehr fein hacken. Mit Konfitüre verrühren. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Ca. 4 cm große Herzen ausstechen. Aus der ersten Hälfte mit einer kleineren Herzform "Fenster" ausstechen (diese Minis mitbacken). Die zweite Hälfte mit Konfitüre bestreichen. Die "Herzränder" darauf legen, leicht andrücken. Restliches Eigelb mit Wasser verquirlen, Plätzchen bestreichen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 175 Gas: 3 15-20 Minuten

### Mürbteigtaschen mit Makronenfüllung

300 g Mehl  
200 g Margarine  
100 g Zucker  
1 Ei  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
1 Prise Salz  
Füllung: 200 g gem. Mandeln  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1/2 Tel. gem. Zimt  
1 Ei  
2 - 3 Essl. Milch

Zutaten für den Teig verkneten. Kühl stellen. Mandeln, Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt verrühren. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Etwas Milch zufügen. Teig zu Kreisen von 8,5 cm ausrollen. Je eine Teel. Füllung darauf setzen. Teig überklappen, Kanten andrücken. Taschen mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 200 Gas: 3 ca. 10 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Nikolaus Stiefel

1.000 g Mehl  
500 g Bienenhonig  
250 g Zucker  
250 g Margarine  
2 Eier  
1 gehäufter Essl. Kakao  
1 P. Lebkuchengewürz  
2 Essl. Kirschwasser  
10 g Pottasche  
Zum Garnieren: 750 g Puderzucker  
3 Eiweiß  
Speisefarben  
Zuckerperlen, Smarties etc.

Bienenhonig, Zucker und Margarine unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Das Lebkuchengewürz, die Eier, Pottasche, die zuvor in Kirschwasser aufgelöst wurde, Kakao und das Mehl hinzufügen. Den Teig auf einer bemehlten Unterlage gut durchkneten und mindestens einen halben Tag kalt stellen. Danach den Teig etwa 1/2 - 1 cm dick auf dem Blech ausrollen. Die inzwischen von dem Stiefel angefertigte Schablone auflegen und mit einem spitzen Messer die Stiefel ausschneiden und sofort bei

Strom: 200 - 225 Gas: 3 - 4 10-15 Minuten backen.

Danach sofort auf ein Kuchengitter zum Abkühlen legen. Für die Garnierung den sehr steif geschlagenen Eischnee mit dem Puderzucker zu einer spritzbaren Masse verrühren und in einen Tiefkühlbeutel füllen. Wenn Sie die Spitze abschneiden, lässt sich damit gut garnieren. Für die Farbflächen verrührt man Puderzucker und Wasser mit Speisefarbe im gewünschten Farbton und trägt die Masse mit dem Backpinsel auf. Damit die Farben nicht ineinander laufen, lassen Sie zwei Farbflächen nicht direkt aufeinandertreffen. Zum Schluss verzieren Sie die Nikolaus-Stiefel mit Zuckerperlen, Smarties oder Bonbons.

### Nougat - Mützchen

150 g Mehl  
1 gestrichenen Teel. Backpulver  
50 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Beutel Rum - Back  
1 Prise Salz  
2 Essl. Milch oder Wasser  
50 g Margarine

Aus den Zutaten einen Knetteig zubereiten. Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen ( 4 cm) ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 etwa 10 Minuten

Für den Belag 400 g Nuss-Nougat geschmeidig rühren. 100 g abgezogene, gesplitterte Mandeln und 1/3 der Plätzchen (Feinzerkrümelt) darunter rühren. Die Masse bergförmig auf die restlichen Plätzchen streichen. Für den Guss 150 g Vollmilch-Kuvertüre zusammen mit etwas Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Plätzchen mit der Oberseite hinein tauchen.

### Nougat-Ringe

150 g Margarine  
100 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
2 Tropfen Bittermandelöl  
1/2 Fläschchen Rum-Aroma  
1/2 gestrichenen Teel. Zimt  
1 Messerspitze gem. Nelken  
1 Messerspitze gem. Kardamon  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 gestrichenen Teel. Kakao  
1 Messerspitze Backpulver  
Füllung: 100 g Nussnougat  
Guss: 200 g Halbbitter-Kuvertüre

Für den Teig die Margarine schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Gewürze hinzugeben. Das mit Speisestärke, Kakao und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl Esslöffelweise unterrühren. Den Teig in eine Spritzbeutel mit mittelgroßer, gezackter Tülle füllen und Ringe ( 4 cm) auf ein gefettetes Backblech spritzen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 etwa 10 Minuten

Für die Füllung das Nougat zu einer streichfähigen Masse verrühren. Die Hälfte der erkalteten Ringe auf der Unterseite damit bestreichen und die übrigen mit der Unterseite darauf legen. Für den Guss die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Ringe jeweils zur Hälfte damit bestreichen.

### Nussbrot - Happen

75 g Butter  
75 g Zucker  
2 Eier  
100 g Mehl  
2 Teel. Backpulver  
75 g Haselnüsse, grob gehackt  
75 g Paranüsse, grob gehackt  
50 g Walnuss-Stücke  
75 g Mandeln abgezogen und halbiert  
200 g getrocknete Aprikosen in Stiften  
125 g Rum-Rosinen  
50 g Orangeat  
Papierbackförmchen  
Zum Verzieren: Zuckerglasur  
Aprikosenstifte, halbierte Mandeln, halbierte Nüsse

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig erstellen. Die Nüsse, Mandeln, Aprikosenstifte, Rum-Rosinen und Orangeat untermischen. Papierbackförmchen mit einem großen Esslöffel Teig füllen und backen.

Strom: 200 Gas: 3 - 4 20-30 Minuten

Die Zuckerglasur nach Anleitung auf der Packung zubereiten . Die Förmchen mit 1 Teelöffel Glasur begießen. Mit Aprikosenstiften, Mandeln und Nüssen verzieren.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Nuss – Krokant - Gebäck

250 g Mehl  
80 g Zucker  
125 g Margarine  
1 Ei  
1 Prise Salz  
Für den Belag: 1/2 Glas Orangenkonfitüre  
120 g Margarine  
60 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
100 g gehackte Walnusskerne  
100 g gehackte Haselnusskerne  
50 g rot Belegkirschen  
50 g kernige Haferflocken  
100 g gewürfeltes Zitronat  
100 g gewürfeltes Orangeat  
50 g dunkle Kuvertüre

Zutaten für den Mürbeteig verkneten. Kurz kühl stellen, auf einem Backblech dünn ausrollen. Konfitüre erwärmen, auf den Mürbeteig streichen. Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und 2 Essl. Wasser aufkochen. Nüsse, kleingewürfelte Kirschen, Haferflocken, Zitronat und Orangeat unterrühren. Auf den Mürbeteig streichen. Im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 225 Gas: 4 15-20 Minuten

Heiß in Stücke schneiden. Jeweils 1 Rhombenspitze in Kuvertüre tauchen.



## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Nussküsschen

2 kleine Eiweiß  
125 g Zucker  
125 g gem. Haselnusskerne  
kleine, ganze Nusskerne

Eiweiß und Zucker sehr steif schlagen, dann zwei Esslöffel von der Masse abnehmen. Die gemahlene Nusskerne unter die Eiweißmasse heben, mit feuchten Händen kleine Kügelchen aus dem Teig formen und mit einem feuchten Holzlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte drücken. Etwas von dem zurück gelassenen Eiweiß hineingeben und eine ganze Haselnuss darauf setzen.

Strom: 140 - 160 Gas: 2 20-25 Minuten

### Nussplätzchen

125 g Honig  
60 g braunen Zucker  
50 g Margarine  
1 Ei  
1 P. Zitro - Back  
1 gestrichenen Teel. Zimt  
1 " Teel. Kardamon  
1 " Teel. Nelken  
50 g brauner Kandis  
250 g Mehl  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
Zum Verzieren: 150 - 200 g halbierte Haselnusskerne  
200 g Halbbitterkuvertüre oder Honig

Honig, Zucker, und Fett in eine Topf geben und langsam erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Erkalten lassen. Ei, Gewürzzutaten und zerstoßenen Kandis unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, eine Hälfte unterrühren, den Rest unterkneten. Eine Stunde ruhen lassen. Dann etwa 1/2 cm dick ausrollen und etwa 6 cm große Taler ausstechen. Mit halbierten Haselnusskernen belegen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Strom: 190 Umluft: 160 Gas: 2 - 3 ca. 15 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Nussschnecken

250 Mehl  
1/2 gestrichenen Teel. Backpulver  
50 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
126 g Margarine  
Füllung: 125 g gem. Haselnusskerne  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Eiweiß  
1/2 Eigelb  
2 Essl. Weinbrand  
100 g Rum-Rosinen  
Zum Würzen: etwa 50 g Zucker gemischt mit 1/2 Teel. gem. Zimt  
Zum Bestreichen: 1/2 Eigelb  
1 Essl. Milch

Für den Teig die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge verkneten. Sollte der Teig kleben, in eine Zeitlang kalt stellen. Für die Füllung Haselnusskerne, Zucker, Vanillin-Zucker, Eiweiß, Eigelb und Weinbrand zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Rosinen sehr fein hacken und hinzufügen. Den Teig in 3 Teile teilen und jedes zu einem Rechteck von 30 x 25 cm ausrollen. Die Füllung auf den Teigstücken verstreichen. Jedes von der längeren Seite her aufrollen und so lange kalt stellen (am besten über Nacht), bis sie hart geworden sind. Die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, eine Seite in dem Zimtzucker drücken, mit dieser Seite auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Backblech legen und mit dem mit Milch verschlagenen Eigelb bestreichen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 10-15 Minuten

### Nüsse - Riegel

125 Butter  
3 Eier  
300 g Honig  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone oder 1/2 Beutel Citro - Back  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze Zimt  
1 " Nelkenpulver  
125 g Mehl  
125 g gem. Haselnüsse  
125 g gem. Walnusskerne  
100 g Halbbitter-Kuvertüre

Zuerst die weiche Butter mit dem Rührbesen der Küchenmaschine hell und schaumig rühren, dann nach und nach die Eier, den Honig und schließlich die Gewürze zufügen. Solange rühren, bis eine helle Creme entstanden ist. Mehl und gemahlene Nüsse unter die schaumige Masse rühren. Den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen und backen.

Strom: 175 Gas: 2 - 3 20 Minuten

Noch warm in Streifen schneiden. Erst dann endgültig auskühlen lassen. Die Halbbitter-Kuvertüre in einem schmalen hohen Töpfchen schmelzen. Die ausgekühlten Nüsse - Riegel halb hinein tauchen. Auf Kuchengitter trocknen lassen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Nuss – Zitronen - Herzen

125 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 1/2 gestrichenen Teel. Backpulver  
125 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
100 g Margarine  
125 g gem. Haselnusskerne  
Guss: 75 g Puderzucker gesiebt  
2 Essl. Zitronensaft

Aus den Zutaten einen Knetteig zubereiten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Teig dünn ausrollen. Herzen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen und backen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 etwa 12 Minuten

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren, so das eine dünnflüssige Masse entsteht. Die Plätzchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

### Orangenpralinen

250 g Vollmilchkuvertüre  
15 g Palmin  
5 Essl. Sahne  
4 Essl. Weinbrand  
abgeriebene Schale einer Orange

Orangeat zum Garnieren

Die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen. Die grob zerkleinerte Kuvertüre und Palmin darin auflösen. Orangenschale und den leicht erwärmten Weinbrand mit dem Handrührgerät unterschlagen, dabei evtl. einen Esslöffel heißes Wasser unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, bis sie sich leicht spritzen lässt, dabei hin und wieder umrühren. Mit dem Spritzbeutel in Konfektmanschetten spritzen und mit streifig geschnittenen Orangeat garnieren.

### Orangenstangen

100 g Marzipan-Rohmasse  
100 g Puderzucker  
4 Eigelb  
175 g Margarine  
abgeriebene Schale einer Orange  
150 g Mehl  
100 g Speisestärke  
4 Essl. Aprikosenkonfitüre  
50 g dunkle Kuchenglasur

Marzipan mit Puderzucker und Eigelb sorgfältig mit dem Knethaken eines Handrührgerätes verkneten. Das weiche Fett und die Orangenschale zufügen und zum Schluss Mehl und Speisestärke unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Ein Backblech dünn einfetten und Teigstäbchen von ca. 4 cm Länge darauf spritzen. Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Strom: 200 Gas: 3 ca. 15 Minuten

Die Plätzchen vom Blech lösen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen an der Unterseite mit Konfitüre bestreichen und die restlichen Orangenstäbchen dagegensetzen. Kuchenglasur im heißen Wasserbad schmelzen und als dünnen Strahl zackenförmig auf die Plätzchen laufen lassen. Wer lieber eine "dicke" Schicht Schokolade mag, streicht die Kuchenglasur mit einem Backpinsel darüber.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Pflaumen - Plätzchen

100 g getrocknete Pflaumen entkernt  
220 g Mehl  
1 Teel. Backpulver  
100 g kalte Margarine  
100 g Zucker  
1 Ei  
2 Essl. Kondensmilch

Die Pflaumen sehr fein hacken. Mit den anderen Zutaten mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Dann 1 - 2 Stunden kaltstellen. Dann auf einem mit Mehl bestäubten Brett Messerrücken dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, mit Kondensmilch bestreichen und backen.

Strom: 180 Gas: 3 10-12 Minuten



### Pistazien - Kugeln

75 ml Sahne  
1 P. Vanillin-Zucker  
250 g Halbbitter-Kuvertüre  
2-3 Essl. Puderzucker  
1 Essl. Pistazien gehackt  
150 g Mandeln gehackt  
Zum Wenden: 2-3 Beutel Pistazien gehackt  
Pralinenmanschetten

Sahne und Vanillin-Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und die zerkleinerte Kuvertüre in der Sahne schmelzen. Gesiebten Puderzucker, Pistazien und Mandeln verrühren. Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Aus der Masse kleine Kugeln formen, in gehackten Pistazien wenden und in Pralinenmanschetten anrichten.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Pistazien - Sterne

120 g Pistazien  
300 g Mehl  
140 g Puderzucker  
150 g Margarine  
3 Essl. Joghurt  
1/2 Glas Ananas-Konfitüre  
Mehl zum Ausrollen, Klarsichtfolie, Backpapier

Die Hälfte der Pistazien mahlen. Mit Mehl, 100 g Puderzucker, Fett und Joghurt verkneten. Teig in Folie wickeln, 1/2 Stunde kalt stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 200 Gas: 3 etwa 10 Minuten

Konfitüre verrühren und die Hälfte der Sterne damit bestreichen. Die anderen Sterne darauf setzen. Mit restlichem Puderzucker bestäuben und mit Pistazien verzieren.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Printen

150 g Honig oder Sirup  
70 g Zucker oder brauner Zucker  
50 g Margarine  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone  
1/2 Teel. gem. Zimt  
1 Prise Kardamon  
1 Prise Anis  
1 Prise gem. Nelken  
1 Ei  
50 g sehr fein gehacktes Zitronat  
300 g Mehl  
3 gestrichene Teel. Backpulver  
100 g Grümmel Kandis  
Zum Bestreichen: etwas Milch

Honig oder Sirup mit Zucker und Fett erwärmen und auflösen. Die Masse abkühlen lassen und danach die Gewürze, das Ei, Zitronat, Grümmel und einen Teil des Mehls mit dem Backpulver unterrühren. Das restliche Mehl darunter kneten und den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Den Teig in rechteckige Stücke schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und mit Milch bestreichen.

Strom: 175 - 190 Gas: 3 15-18 Minuten

Man kann die Printen auch mit einem Guss versehen. Dafür 150 g Vollmilch-Kuvertüre mit etwas Kokosfett in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze verrühren. Nach dem Backen die Plätzchen hintauchen und mit Hagelzucker bestreuen.

### Pumpernickelchen

250 g Mehl  
50 g Speisestärke  
100 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
125 g Margarine  
100 g gem. geröstete Haselnusskerne  
125 g Raspel-Schokolade  
Zum Bestreichen: 4 Essl. Weinbrand  
Guss: 50 g Halbbitter-Kuvertüre

Für den Teig das mit Speisestärke gemischte Mehl auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine, die Haselnusskerne und die Schokolade geben, sie mit Mehlgemisch bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Aus dem Teig knapp walnussgroße Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 etwa 10 Minuten

Die Plätzchen sofort nach dem Backen auf Pergamentpapier legen und mit dem Weinbrand, mit Hilfe eines Pinsels, bestreichen. Für den Guss die Kuvertüre in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Das erkaltete Gebäck damit besprenkeln.

### Rosinen - Bissen

250 g Mehl  
100 g Zucker  
75 g Margarine  
25 g gehackte Mandeln  
1 gestrichenen Teel. Backpulver  
1/2 Teel. Zimt  
wenig Lebkuchengewürz  
1 Ei  
3 Essl. Milch  
Rosinen

Aus dem Mehl und den übrigen Zutaten rasch eine mürben Teig kneten und 2 - 3 Stunden kalt stellen. Teig dünn ausrollen, kleine Nikoläuse oder andere Formen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen und bei mäßiger Hitze backen. etwa 15 Minuten  
Nach Belieben die Bissen mit einer dicken Fruchtsaftglasur (125 g Puderzucker, 1 Essl. Himbeersirup) überziehen und mit Rosinen garnieren.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Rote Nestchen

275 g Mehl  
150 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Eigelb  
2 Tropfen Bittermandelöl  
175 g Margarine  
Belag: 250 g Marzipan-Rohmasse  
2 Eiweiß  
etwas rotes Gelee oder Marmelade  
Zum Bestreuen: Einige Spaltmandeln, Zucker und Zimt

Das Mehl auf die Tischplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und Backöl hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene Fett (kalt) geben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Einen Teil des Teigs nicht zu dünn ausrollen, mit einer runden Form ( etwa 4 cm) ausstechen und auf ein Backblech legen. Für den Belag Marzipan und Eiweiß gut verrühren, so das eine geschmeidige Masse entsteht (evtl. noch 1-2 Essl. Wasser hinzufügen). Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und als Kranz auf die Teigplätzchen spritzen. Die Mitte mit Gelee oder Marmelade füllen. Den restlichen Teig ausrollen, zu beliebigen Formen ausstechen und auf ein Backblech legen. Die Plätzchen mit Kondensmilch bestreichen, mit Spaltmandeln, Zucker und Zimt bestreuen.

Strom: 175 - 200 Gas: 2 - 3 12-20 Minuten

### Schoko – Biskuit - Plätzchen

3 Eier  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
abgeriebene Schale einer Orange  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
Fett fürs Blech  
100 g Zartbitter-Schokolade  
100 g Schokolade mit Krokant

Eier trennen, Eigelb, Salz und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Orangenschale zur Eigelbmasse geben. Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Mehl und Speisestärke darüber sieben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Ein Backblech fetten. Jeweils einen knappen Esslöffel Teig darauf geben und rund auseinander streichen. Goldbraun abbacken. Sofort vom Blech lösen und abkühlen lassen. Schokoladenstücke im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Biskuit-Plätzchen zur Hälfte in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Strom: 200 Gas: 3 8-10 Minuten

### Schokoladenherzen

200 g Mehl  
126 g Margarine  
100 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
75 g geriebene Schokolade  
40 g gem. Mandeln  
2 Eigelb  
Eiweiß  
Pinienkerne  
Creme: 1 Ei  
Mark einer Vanillinschote  
30 g Zucker  
1 Prise Salz  
65 g Margarine

Mehl, Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz ger. Schokolade, Mandeln und Eigelb zu Knetteig verarbeiten. Ausrollen, Herzen ausstechen. Die Hälfte auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen backen. Restliche Herzen auf ein gefettetes Backblech legen. Mit Eiweiß bepinseln und mit Pinienkernen garnieren. Ebenfalls abbacken.

Strom: 200 Gas: 3 10 Minuten

Für die Creme Ei, Vanillinmark, Zucker und Salz in einen Topf geben, bei schwacher Hitze abschlagen, abkühlen lassen. Margarine schaumig rühren. Abgekühlte Creme unterrühren. Je ein schlichtes und ein Pinienherz mit Creme zusammensetzen.



## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Schokoladenherzen

150 g Mehl  
100 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Messerspitze gem. Zimt  
100 g gem. Mandeln  
100 g Raspel-Schokolade  
150 g Margarine  
1 Ei  
Mehl zum Ausrollen, Backpapier  
Zum Füllen: 4-6 Essl. Aprikosenkonfitüre  
1 Essl. Aprikot - Brandy oder Rum  
200 g Zartbitter-Kuvertüre

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Mandeln, Raspel-Schokolade, Margarineflöckchen und das Ei in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Auf leicht bemehlten Unterlage ca. 3 mm dick ausrollen. Kleine Herzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Einige Stunden trocknen lassen. Dann hellbraun abbacken.

Strom: 200 Gas: 3 8-10 Minuten

Konfitüre mit Aprikot - Brandy oder Rum glatt rühren. Jeweils 2 Herzchen mit der verrührten Konfitüre damit zusammenkleben. Das Gebäck abgekühlt mit flüssiger Kuvertüre überziehen.

### Schoko - Knöpfchen

150 g Margarine  
100 g Zucker  
1 Fl. Butter-Vanillin-Aroma  
2 Eier  
250 g Mehl

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, in eine Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, walnussgroße Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech spritzen.

Strom: 200 Gas: 3 - 4 etwa 10 Minuten

Für den Guss 150 g Halbbitter-Kuvertüre zusammen mit etwas Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die erkalteten Plätzchen mit der Unterseite hinein tauchen, dann in 100 g Kokosraspeln drücken.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Schoko - Plätzchen

250 g Mehl

50 g Speisestärke

100 g Zucker

1 P. Vanillin-Zucker

2 Eier

125 g Margarine

100 g gem. Haselnusskerne

125 g Raspel-Schokolade

Guss: 100 g zartbittere Schokolade, etwas Biskin

Für den Teig Mehl und Speisestärke mischen und auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine, die Haselnusskerne und die Raspel-Schokolade geben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, auf ein Backblech legen und mit einer Gabel flach drücken.

Strom: 175 - 200 Gas: 2 -3 etwa 10 Minuten

Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Biskin in einem kleinen Topf im Wasserbad oder auf der Automatikplatte zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die erkalteten Plätzchen jeweils zur Hälfte hinein tauchen.

### Schokoladenkonfekt fein

300 g Zartbitter-Schokolade  
ca. 1/4 l Kondensmilch  
1 Prise Salz  
1 P. Vanillin-Zucker  
125 g gehackte Mandeln  
30 g gehackte Pistazien

250 g Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen lassen und Kondensmilch zugeben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verrühren. Salz, Vanillin-Zucker und 100 g Mandeln unterheben. Danach in eine Aluform (ca. 21 x 15 cm) geben und glatt streichen. Restliche Mandeln und Pistazien darüber streuen. Restliche Schokolade schmelzen. In einen kleinen Plastikbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Schokolade darauf spritzen. Alles im Kühlschrank fest werden lassen. Aus der Form lösen und in ca. 3 x 3 cm große Stücke schneiden.

### Schokoladenkonfekt

100 g Kokosfett oder Butter

240 g Schokolade

1 Essl. starker Kaffee

180 g kandierte Kirschen

3/4 Tasse geriebene trockene Kokosnuss oder Kokosflocken

180 g geraspelte Nüsse

Die Schokolade wird mit dem Fett gehackt und zerlassen, den Kaffee dazugeben. Eine rechteckige Form wird gefettet und mit Papier ausgelegt. Eine dünne Schicht Schokoladenmasse wird in der Form verbreitet. Darüber werden die Nüsse, die Kirschen und die Kokosflocken verteilt. Darüber die restliche Schokoladenmasse. Kühl stellen bis es hart wird. In Quadrate schneiden.

**Schokoladenkugeln mit Kaffee**

1 Dose gesüßte Kondensmilch

1 Essl. Schokoladenpulver

1/3 Tasse starker Kaffee

1 Essl. Margarine

Alle Zutaten vermischen und auf mittlerem Feuer rühren bis man den Boden der Pfanne sieht und die Masse dicklich ist. Abkühlen lassen, kleine Kugeln formen mit befeuchteten Händen und in geriebener Kokosnuss wälzen.

### Schokoladentrüffel

100 g Zartbitter-Schokolade  
100 g Butter  
100 g Puderzucker  
25 g Kakao  
2 Essl. gem. Mandeln  
1 Essl. Rum  
bunte Zuckerstreusel

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Puderzucker, Kakao, Schokolade und die Mandeln dazugeben, zuletzt den Rum. Die Masse 2 - 3 Stunden kaltstellen. Anschließend kleine Kugeln formen und halbseitig in den bunten Zuckerstreuseln wälzen. (Leicht andrücken, damit sie haften) Die Kugeln kaltstellen, am besten 1 - 2 Stunden zugedeckt im den Kühlschrank geben. Dann in kleine Papiermanschetten legen.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Schwarz – Weiß - Gebäck

250 g Mehl

125 g Margarine

80 g Zucker

1 Ei

abgeriebene Schale einer Zitrone

Für den dunklen Teig:

2 Essl. Kakao

2 Essl. Milch

1 Essl. Zucker

Mehl, Margarine, Zucker, Ei und Zitronenschale schnell zu einem Teig verkneten, die eine Hälfte zusätzlich mit Kakao, Milch und einem weiteren Essl. Zucker. Je eine Teil des dunklen und hellen Teiges dünn ausrollen, dann beide Teigplatten aufeinanderlegen und fest zusammenrollen. 1/2 bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Restlichen hellen und dunklen Teig je 1/2 cm dick ausrollen, in 3 cm breite Streifen schneiden und 4 Teigschichten abwechselnd übereinander legen. Diesen Teigblock mit dunklem Teig umhüllen und kaltstellen. Teigrolle und Teigblock in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und backen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 10-12 Minuten



## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Schwarzweiß - Sterne

200 g Mehl  
1/2 gestrichenen Teel. Backpulver  
100 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Ei  
1 Eigelb  
100 g Margarine  
Dunkler Teig: 75 g Margarine  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
1 Eiweiß  
2 Tropfen Bittermandelöl  
2 " Zitronen-Aroma  
1/2 Fläschchen Rum-Aroma  
1 Messerspitze Zimt  
1 " Kardamon  
1 " Nelken gem.  
50 g Mehl  
30 g Speisestärke  
1/2 gestrichener Teel. Backpulver  
30 g ger. Schokolade

Für den hellen Teig Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Eigelb hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, mit einer Sternform Plätzchen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Für den dunklen Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eiweiß und Gewürze hineingeben. Das mit der Speisestärke, Kakao und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl unterrühren und zuletzt die Schokolade hinzufügen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen, strichförmig auf die Sterne spritzen und sofort backen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 etwa 10 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Sirup – Mandel - Plätzchen

250 g Mehl  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
100 g Zucker  
1 Ei  
100 g Sirup (Rübenkraut)  
1 Prise Salz  
1 Messerspitze Zimt  
1 " Nelken  
1 " Muskatnussblüte  
125 g Margarine  
1 P. Dr. Oetker Puddingpulver Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln  
150 g gem. Mandeln

Aus den Zutaten einen Knetteig zubereiten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Teig dünn ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen und backen.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 8-10 Minuten

Die erkalteten Plätzchen mit Puderzuckergruß (gesiebter Puderzucker, verrührt mit etwas Eiweiß und gefärbt mit Speisefarbe) verzieren und mit Gebäckschmuck garnieren.

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Spekulatius

500g Mehl  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
250 g brauner Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Messerspitzen gem. Nelken  
2 " gem. Kardamon  
1 gestrichener Teel. Zimt  
2 Eier  
200 g Margarine  
100 g gem. Haselnusskerne

Mehl und Backpulver vermischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Braunen Zucker, Gewürze und Eier hineingeben, darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett und die gemahlene Haselnusskerne. Alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kaltstellen. Den Teig dünn ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Werden Holzmodel benutzt, den Teig in den gut gemehlten Model drücken, den überstehenden Teig abschneiden und die Plätzchen aus dem Model schlagen. Mit dünnem Zuckerwasser bestreichen und backen.

Strom: 180 - 200 Gas: 3 10-15 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Spritzgebäck bunt

300 g Margarine  
100 g gesiebten Puderzucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Eier  
4 Tropfen Zitronen-Aroma  
1 Prise Salz  
400 g Mehl  
1 gestrichener Teel. Backpulver

Aus den Zutaten einen Rührteig zubereiten. Etwas Speisefarbe (rot) hinzufügen und mit einer Gabel vorsichtig kurz durch den Teig ziehen. Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, in verschiedenen Formen auf ein gefettetes Backblech spritzen und mit Gebäckschmuck und Zuckerblümchen garnieren.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 10-15 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Stutenkerle

400 g Mehl  
1 P. Backpulver  
8 Essl. Öl  
8 Essl. Milch  
250 g Quark  
100 g Zucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Ausrollen und Stutenkerle ausschneiden.

### Tannenbaumschmuck

75 g Honig  
100 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
50 g Margarine  
3 Essl. Milch  
1 Tropfen Bittermandelöl  
1/2 gestrichener Teel. gem. Zimt  
1 Messerspitze gem. Kardamon  
1 " gem. Nelken  
200 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 gestrichener Teel. Kakao  
2 gestrichene Teel. Backpulver  
50 g gem. Mandeln  
Zum Bestreichen: etwas Dosenmilch  
Zum Garnieren: Belegkirschen bunt  
Zitronat, gehackte und gesplitterte Mandeln  
abgezogene halbierte Mandeln  
Füllung: etwa 2 Essl. Aprikosenmarmelade

Honig, Zucker, Vanillin-Zucker, Margarine und Milch langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Unter die fast erkaltete Masse Gewürze und 2/3 des mit Speisestärke, Kakao und Backpulver gemischten und gesiebten Mehls rühren. Den Rest des Mehls und die Mandeln mit dem Teigbrei zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen (beliebige Formen) und auf ein gefettetes Backblech legen. Zum Aufhängen ein kleines Loch ausstechen. Die Teigplätzchen mit Dosenmilch bestreichen und nach Belieben mit den angegebenen Zutaten garnieren.

Strom: 175 - 200 Gas: 3 - 4 8-10 Minuten

Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Aprikosenmarmelade bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauf legen und gut andrücken. Die Plätzchen an bunten Bändern aufhängen (nach Belieben in Cellophanpapier einwickeln).

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Tiroler - Batzen

300 g Mehl  
160 g Kokosraspeln  
100 g Zucker  
2 Eigelb  
100 g Margarine  
knapp 1/8 l saure Sahne oder Weißwein  
1/2 P. Backpulver  
Guss: 200 g Puderzucker,  
40 g Kakaopulver  
2-3 Essl. Zitronen- oder Himbeersaft

Die erstgenannten Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen etwa 1/2 cm dick auf einem vorher mit Mehl bestäubtem Backbrett ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und bei mittlerer Hitze hellbraun backen.

20 - 30 Minuten

Für den Guss die Hälfte des Puderzuckers mit dem Kakaopulver und knapp 2 Essl. Saft vermischen. Den restlichen Puderzucker mit dem verbleibenden Saft glatt rühren. Die Batzen nach Belieben mit der hellen und der dunklen Glasur überziehen.

### Trüffelspitzen

150 g zartbittere Schokolade  
100 g Vollmilch-Schokolade  
200 ml Sahne  
100 g Kokosfett  
200 g Nuss-Nougat  
Zum Garnieren: gehackte Pistazien

Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Sahne und dem Kokosfett unter Rühren erhitzen, bis eine glatte Masse entstanden ist. 1 x kurz aufkochen lassen und in eine Schüssel geben. Das in kleine Stückchen geschnittene Nuss-Nougat hinzufügen, solange rühren bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Kaltstellen und ab und zu durchrühren. Die erkaltete Masse mit einem elektrischen Handrührgerät mit Rührbesen durchrühren, bis sie etwas schaumig wird. Die Masse in kleinen Mengen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, in Pralinen - Förmchen spritzen und mit geh. Pistazien verzieren. Kalt stellen.



## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Ulmer Weihnachtssterne

300 g Mehl  
200 g Margarine  
1 Beutel Orange - Back  
1 Beutel Rum - Back  
1 Prise Zimt  
1 Prise Karadamon  
100 g Zucker  
2 Eigelb  
Belag: 300 g Marzipan-Rohmasse  
2 Eiweiß  
2 Essl. Wasser  
1 Beutel Frutta - Mix

Mehl, das in Flöckchen zerteilte Fett, Orange - Back, Gewürze, Zucker, Eigelb und Rum -Back in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten und 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig zwischen Folie ausrollen (ca. 1/2 cm dick), Sterne von

4 - 5 cm ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für den Belag Marzipan-Rohmasse und Eiweiß verrühren, nach und nach das Wasser zufügen, bis die Masse geschmeidig und spritzfähig ist. Alles in einen Spritzbeutel füllen und als Kranz auf die Gebäckmitte spritzen. Frutta - Mix in die Kranzmitte geben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und alles goldgelb backen.

Strom: 175 - 200 Gas: 2 - 3 15 - 20 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Vanille - Mürbchen

250 g Mehl

2 P. Vanillin-Zucker

5 Essl. dicke saure Sahne

(möglichst einige Tage vorher bei Zimmertemperatur stehen lassen)

175 g Butter

Zum Bestreichen: etwas Dosenmilch

Zum Verzieren: 75 g Hagelzucker

Das Mehl auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Vanillin-Zucker und Sahne hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen und zunächst mit einer Form

( etwa 6 cm) rund ausstechen. Die Teigstücke in der Mitte dann so ausstechen ( 4 cm) daß Ringe und Plätzchen entstehen. Diese auf der oberen Seite mit Milch bestreichen, in Hagelzucker drücken, mit der unteren Seite auf ein Backblech legen und goldgelb backen.

Strom: 200 - 225 Gas: 3 - 4 10-15 Minuten

### Vanille - und Schokoplätzchen

125 g Butter

1 Ei

100 g Honig

250 g Mehl

1 Teel. Backpulver

1/4 Teel. Vanille-Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

1/2 Fläschchen Vanille - Aroma

1 Teel. Kakao

1/4 Teel. Zimt

1/4 Teel. Sucanat

evtl. 1/2 Essl. Sahne

1 Eigelb

1 Essl. Wasser

Für den Belag: Sesam, Sonnenblumenkerne, Mohn, Nüsse oder ähnliches

Die Butter mit dem Ei und dem Honig schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Unterkneten, ebenso den Vanillin-Zucker und die Zitronenschale. Im Kühlschrank gut zugedeckt 1 Std. ruhen lassen. Den Teig halbieren, unter die eine Hälfte das Vanille-Aroma, unter die andere Hälfte Kakao, Zimt, Sucanat und Sahne kneten. Beide Teige über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Danach auf einem bemehlten Backbrett etwa 4 mm dick ausrollen und beliebige Figuren ausstechen. Die Plätzchen mit dem mit Wasser verquirlten Eigelb bestreichen, mit Sesam, Sonnenblumenkernen, Nüssen und Mohn ganz nach Ihrem Geschmack verzieren. Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Strom: 200 Gas: 3 etwa 10-15 Minuten

### Walliser Pfaffenkäppli

250 g Mehl

125 g Margarine

80 - 100 g Zucker

1 Ei

1 1/2 Teel. Zimt

Beliebige feste Marmelade

Aus dem Mehl, Fett, Zucker, Ei und Zimt eine Teig kneten und auf einem mit Mehl bestäubtem Backbrett ausrollen. Kleine Dreiecke ausstechen und mit Wasser bestreichen. Einen Klecks Marmelade darauf geben, Ecken hochschlagen und das Konfekt auf einem gefetteten Backblech 1 -2 Stunden zum Trocknen zur Seite stellen. Die Pfaffenkäppli bei mittlerer Hitze zu schöner Farbe backen.

### Weihnachtsblumen

300 g Mehl  
1 Essl. Kakao  
1/2 Teel. Backpulver  
1 Ei  
75 g Margarine  
100 g Nuss-Nougat  
Für die Unterseite: 100 g Mandeln gehobelt  
Zum Bestreichen: Aprikosenkonfitüre  
Zum Verzieren: Farbiges Marzipan  
Zuckerblümchen, Gebäck-Schmuck  
Eiweiß zum Befestigen

Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Ei, Zucker und Margarine dazugeben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine durcharbeiten. Nuss-Nougat im Wasserbad schmelzen und ebenfalls unter den Teig kneten. Teig kalt stellen, dann dünn ausrollen und mit einer rosettenartigen Form und mit einer etwas kleineren, runden Form Plätzchen ausstechen (gleiche Anzahl von jeder Form). Backblech mit Backpapier auslegen. Mandeln auf das Papier streuen, die ausgestochenen Rosetten-Plätzchen darauf legen und backen. Die kleineren, runden Plätzchen ohne Mandeln backen.

Strom: 200 - 220 Gas: 3- 4 15-20 Minuten

Marzipan ausrollen und Formen in gleicher Größe ausstechen. Gebackene Plätzchen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Marzipanteile auflegen. Die Unterseite der kleinen Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und die Mitte auf die großen legen.

Die Zuckerblümchen und den Gebäck-Schmuck mit Eiweiß auf den Weihnachtsblumen befestigen. Es ist sehr hübsch, wenn die Weihnachtsblumen jeweils Ton in Ton verziert werden.

### Weihnachts-Brezeln

150 g Weizenvollkornmehl  
100 g Buchweizenmehl  
100 g feiner Weizenschrot  
200 g Margarine  
1 Ei  
75 g Zuckerrübensirup  
abgeriebene Schale von 2 Orangen  
Zum Bestreichen: 3 Essl. Hagebuttenkonfitüre  
30 g Kokosflocken

Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen. Aus dem Teig etwa 20 dünne Rollen formen (ca. 5 - 8 mm ) und zu Brezeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen. Konfitüre kurz erwärmen und dünn auf die ausgekühlten Brezeln streichen. Kokosflocken darüber streuen.

Strom: 175 - 200 Umluft: 160 Gas: 2 10-12 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Weihnachtsplätzchen 3 aus 1

... mit Himbeergelee ....mit Nougat ....mit Champagner

Grundrezept

300 g Mehl

125 g Puderzucker

5 Teel. Vanillin-Zucker

abgeriebene Schale einer Orange

1 Prise Salz

6 Eigelb

180 g Margarine

Mehl zum Ausrollen, Backpapier, Klarsichtfolie

**Himbeergelee-Plätzchen** 3 Essl. Himbeergelee 75 g dunkle Kuvertüre

**Nougat-Plätzchen** 120 g geh. Haselnüsse 150 g Margarine

350 g Nougat abgeriebene Orangenschale 300 g Vollmilch-Kuvertüre

**Champagner-Plätzchen** 2 Tafeln (a. 100g) weiße Schokolade

75 g Margarine 75 g Puderzucker 8 Essl. Champagner oder Sekt

abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Zitrone

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig dritteln, Klarsichtfolie einschlagen und ca. 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Himbeergelee-Plätzchen: 1/3 des Teiges zu 30 - 40 walnussgroßen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Kleine Mulden in den Teig drücken und in die Vertiefung Himbeergelee füllen. Im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Unterseite der Plätzchen hineintauchen. Auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Kühl aufbewahren.  
Strom: 200 Umluft: 180 Gas: 3 15 Minuten

Für die Nougat-Plätzchen 1/3 des Teiges 2 mm dünn ausrollen. Kreise mit 5 cm ausstechen. Aus der Mitte der Kreise wiederum einen Kreis von 2,5 cm ausstechen, so daß ein Ring entsteht. Teigring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Teigreste erneut ausrollen. Ringe auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen. Fett, Nougat und Orangenschale zu einer spritzfähigen Masse verrühren. Creme in eine Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kreisförmig auf die Ringe spritzen. Haselnüsse darüber streuen, andrücken. Plätzchen 15 Minuten kühlen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Ringe in die Kuvertüre tauchen, dann trocknen lassen.  
Strom: 200 Umluft: 180 Gas: 3 7-10 Minuten

Für die Champagner-Plätzchen 1/3 des Teiges 2 mm dick ausrollen. Mit einem gezackten, runden Ausstecher (ca. 6 cm ) ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen backen. Auskühlen lassen. 125 g weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Fett und Puderzucker schaumig schlagen. Lauwarme Schokolade, Champagner und Zitronensaft hinzufügen und so lange rühren, bis eine feste cremige Masse entstanden ist. Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Plätzchen spritzen. Die restlichen Plätzchen als Deckel auf die Creme setzen. Alles kühl stellen, damit die Creme fest wird. Restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen und in einen Frühstücksbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Plätzchen mit der Schokolade verzieren. Trocknen lassen und kühl lagern.  
Strom: 200 Umluft: 180 Gas: 3 7-10 Minuten

### Wiener Zollen

1 Ei  
50 g Zucker  
10 g gem. Mandeln  
70 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
ganz wenig Muskat

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Von diesem sticht man kleine Teilchen ab, dreht sie in Zucker um, formt längliche Stückchen davon, legt sie auf ein gefettetes Backblech und bäckt sie bei kleiner Hitze ab. Zur Garnierung kann man evtl. kleine Streifchen Zitronat oder Apfelgelee darauf legen.



## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Wundernüsschen

2 Eiweiß  
75 g Zucker  
1 P. Vanillin-Zucker  
2 Tropfen Bittermandelöl  
175 g gem. Haselnusskerne

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Er muss so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Darunter nach und nach den Zucker, den Vanillin-Zucker und das Backöl schlagen. Die Haselnusskerne vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren!) und den Teig mit in Wasser getauchten Händen zu knapp walnussgroßen Kugeln formen. Die Teigkugeln auf ein gefettetes, mit Pergamentpapier belegtes Backblech legen und mit einem in Wasser getauchten Backöl-Fläschchen in jede Kugel eine Vertiefung drücken. Abbacken. Die Plätzchen nach dem Erkalten sofort in einer gut schließenden Dose aufbewahren und vor dem Verzehr mit verschiedenen Sorten Marmelade oder Gelee füllen.

Strom: 175 - 200 Gas: 2 1/2 - 3 1/2 etwa 15 Minuten

## Margaretes Weihnachtsbäckerei Rezeptsammlung

### Zimtsterne

3 Eiweiß  
250 g Puderzucker  
250 - 300 g geriebene Mandeln  
1 Teel. gem. Zimt  
1 Teel. Rum  
1 P. Vanillin-Zucker

Die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, nach und nach den gesiebten Puderzucker zufügen. Von der Schaummasse eine halbe Tasse abnehmen und zum Bestreichen zurückstellen. Mandeln und Gewürze zu der Schaummasse geben und vorsichtig untermengen. Auf einem mit Puderzucker dick bestreuten Backbrett 1/2 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen und mit dem zurückgestellten Guss bestreichen. Die Sterne bei schwacher Hitze mehr trocknen als backen.

Strom: 130 - 150 Gas: 1 - 2 30-40 Minuten