

Weihnachts- Backbuch von Oma & mir

Rezepte für Plätzchen & Gebäcke,
die einfach nicht fehlen dürfen!



HEIKE SPRETER-KRICK

So-wird's-gemacht

**Weihnachts-Backbuch
von Oma & mir**

**Rezepte für Plätzchen und Gebäcke,
die zu Weihnachten einfach nicht fehlen dürfen!**

© 2014 Heike Spreter-Krick, Aying

Alle Rechte vorbehalten, 1. Auflage

Farbfotos, Rezepte, Layout & Satz: Heike Spreter-Krick

www.kreativsprudler.de



Inhalt

Wenn in der Luft der Duft von Vanille, Zimt, Nelke und Frischgebackenem liegen, dann ist Weihnachten nicht mehr weit!

Alle Jahre wieder hole ich die Rezepte für Weihnachtsgebäcke und -plätzchen aus dem Regal: **Die 13 alten Rezepte von Oma** und **meine eigenen 10 Lieblingsrezepte**! Und egal ob ich alleine, mit Freunden oder mit Kindern backe, die Vorfreude auf die gemütliche und besinnliche Jahreszeit beginnt bei mir immer beim Backen.

Viel Spaß beim Herstellen der süßen Köstlichkeiten und eine genüssliche Weihnachtszeit!

Ihre Heike Spreter-Krick

Omas Rezepte



Omas Weihnachtsstollen
Saftiger Rotweinkuchen
Früchtebrot
Extra feine Vanillekipferl
Heidesand-Taler
Wespennester
Zimtsterne
Maries Butterzeug
Spitzbuben
Bethmännchen
Honigkuchen
Lebkuchenfiguren
Mandelspekulatius

Omas Weihnachtsstollen



Zutaten für 2 Stollen

Teig: 1 kg Mehl, 1 TL Salz, 150 g Zucker, 2 Eigelb, abgeriebene Zitronenschale von 2 Zitronen

¼ l lauwarme Milch, 500 g Butter, 80 g frische Hefe

75 g Zitronat, 75 g Orangeat, 250 g gestiftete Mandeln, 500 g Rosinen, 125 g Korinthen, 1 Gläschen Rum

Zum Bestreichen: 250 g Butter, 1 Packung Puderzucker

Zubereitung:

1. Zitronat und Orangeat etwas klein hacken und mit den Rosinen und Korinthen über Nacht im Rum einlegen.
2. Die Milch mit der Butter lauwarm (Handwarm) erhitzen und die Hefe darin auflösen.
3. Mehl, Salz, Zucker, Eigelbe und Zitronenschale in eine große Rührschüssel geben. Milch-Butter-Hefe-Mischung dazugeben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort ruhen lassen bis der Teig etwas aufgegangen ist.
4. Dann die bereits eingelegten Früchte sowie die Mandelstifte mit dem Knethaken unterrühren.
5. Den fertigen Teig in 2 gleichgroße Teile teilen. Beide Teile zu einer Kugel kneten und zu einer Rolle formen. Mit dem Handrücken auf einer Seite etwas eindrücken, damit eine Stollenform entsteht.
6. **Backen:** 200°C Ober-Unterhitze, ca. 40 – 60 Minuten, mittlere Schiene.
7. Kurz bevor der Stollen fertig gebacken ist die Butter erhitzen. Nach dem Backen die Stollen sofort mit flüssiger Butter bestreichen und anschließend mit Puderzucker bestäuben. Die mind. 3 Mal wiederholen.
8. Stollen abkühlen lassen und in Klarsichtfolie und Alufolie Luftdicht verpacken.
9. Der Stollen schmeckt am besten wenn er mind. 3 Wochen durchgezogen ist!

0.

Saftiger Rotweinkuchen



Zutaten für eine Kastenform

Teig: 250 g weiche Butter/Margarine, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 250g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 TL Zimt, 1 TL Kakaopulver, 150 g geriebene Blockschokolade, 125 ml Rotwein

Glasur: 1 Packung Fertig-Kuchenglasur Vollmilch- oder Zartbitterschokolade

Zubereitung:

1. Weiche Butter oder Margarine mit dem Zucker cremig aufschlagen.
2. Weiterrühren und nach und nach die Eier dazugeben.
3. Die Blockschokolade reiben oder fein hacken.
4. Mehl mit Zimt, Kakaopulver (kein Kaba!), geriebene Blockschokolade und Backpulver vermischen und zu der Butter-Ei-Mischung zugeben.
5. Rotwein ebenfalls dazu geben und alles verrühren.
6. Kastenform fetten, mit Mehl bestäuben und den Teig einfüllen.
7. **Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 40 – 60 Minuten, mittlere Schiene.
8. Kuchen nach dem Backen zuerst etwas in der Form abkühlen lassen, später auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Dann mit der Schokoglasur glasieren. Schokoglasur nach Anleitung erwärmen.

Früchtebrot



Zutaten für eine Kastenform

Teig: 3 Eier, 100g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 TL Zimt, 1 TL Lebkuchengewürz, 125 g gestiftete Mandeln, 125 g ganze Haselnüsse, 125 g Zitronat, 125 g Orangeat, 125 g Feigen, 250 g Sultaninen, 125 g Mehl, 1 TL Backpulver, 2 EL Rum

Zubereitung:

1. Am Vortag die Sultaninen mit dem Rum einweichen. Feigen in kleine Stücke schneiden. Orangeat und Zitronat kann ebenfalls noch kleiner gehackt werden. Die Früchte ebenfalls zu den Sultaninen und Rum zugeben.
2. Eier mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Lebkuchengewürz mit dem Handrührgerät vermischen.
3. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Zum Schluss die Mandeln, Haselnüsse, Zitronat, Orangeat, geschnittenen Feigen und eingelegten Sultaninen unterrühren.
4. Kastenform fetten, mit Mehl bestäuben und den Teig fest in die Form drücken.
5. **Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 40 – 60 Minuten, mittlere Schiene
6. Nach dem Auskühlen das Früchtebrot mit Alufolie einpacken.

Extra feine Vanillekipferl



Zutaten

Teig: 100 g geriebene Mandeln ohne Haut, 280 g Mehl, 70g Zucker, 200 g Butter, 2 Eigelb

Nach dem Backen: 5 Päckchen Vanillezucker, 50 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Die Teigzutaten mit kühlen Händen schnell zu einem Teig verarbeiten.
2. Daraus 5 cm lange Bleistiftdicke Stangen formen und an beiden Enden nach innen biegen.
3. Ca. 2-3 Bleche mit Backpapier auslegen und die Kipferl darauf setzen.
4. **Backen:** 175°C Ober-Unterhitze, bis sie goldgelb sind, mittlere Schiene. ACHTUNG sie dürfen nicht zu dunkel werden!
5. Während die ersten Kipferl im Backofen sind, Vanille- und Puderzucker vermischen und auf einen flachen Teller verteilen.
6. Nach dem Backen die Kipferl sofort in dem Zuckergemisch wälzen. VORSICHT, die Kipferl können leicht zerbröseln, da sie noch so war sind. Je heißer die Kipferl sind, desto besser haftet das Zuckergemisch!
7. Kipferl abkühlen lassen in Dosen aufbewahren.

Heidesand-Taler

Zutaten

Teig: 200 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1-2 EL Milch, 250 g Mehl

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, Zucker

Zubereitung:

1. Butter langsam zerlassen und dabei leicht bräunen. Abkühlen lassen.
2. Abgekühlte Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Milch und Mehl unter die Masse geben.
3. Aus dem Teig 3 – 4 cm dicke Stangen rollen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Am nächsten Tag die festgewordenen Stangen mit Eigelb bestreichen und in Zucker wälzen. Dann in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backblech mit Backpapier legen – nicht zu nah!
5. **Backen:** 190 – 200°C Ober-Unterhitze, goldgelb backen, mittlere Schiene.

Wespennester

Zutaten

Teig: 3 Eiweiß, 150 g Zucker, 125 g geriebene Blockschokolade, 200 g gestiftete Mandeln
Runde Obladen

Zubereitung:

1. Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach zugeben.
2. Die geriebene Schokolade und die gestifteten Mandeln rasch untermischen.
3. Runde Obladen auf ein Backblech mit Backpapier legen und darauf kleine Häufchen mit der Masse setzen.
4. **Backen:** 150°C Ober-Unterhitze, ca. 20 - 30 Minuten backen, mittlere Schiene.

Zimtsterne

Zutaten

Teig: 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 250 g gemahlene Mandeln, ½ EL Zimt

Zubereitung:

1. Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach zugeben. 4 EL Schaummasse bei Seite tun und aufheben.
2. Mandeln und Zimt rasch unterheben und den Teig eine Stunde kühlstellen.
3. Den gekühlten Teig 0,5 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
4. Die zurückgelegte Eischneemasse vorsichtig mit einem Pinsel auf die Sterne aufstreichen oder pinseln.
5. **Backen:** 160°C Ober-Unterhitze, ca. 15 - 20 Minuten backen, mittlere Schiene.

Maries Butterzeug



Zutaten

Teig: 280 g Butter, 70 g Butterschmalz, 2 Eigelb, 1 EL Rum, 140 g Zucker, 420 g Mehl

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig kaltstellen und danach gleich ausrollen und mit den gewünschten Ausstechern ausstechen.
3. **Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 15 - 20 Minuten backen, die Plätzchen sollen goldgelb sein. Mittlere Schiene.

Spitzbuben



Zutaten

Teig: 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 g Mehl, etwas Milch

Füllung: rote Johannisbeere-Marmelade oder eine andere rote Marmelade, Puderzucker

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander zu einem glatten Teig kneten.
2. Milch nach Bedarf zugeben, damit ein glatter Teig entsteht. Der Teig darf beim Ausrollen nicht zerbröckeln!
3. Teig kaltstellen und danach gleich ausrollen. Für die Spitzbuben immer eine Unterseite und eine Oberseite ausstechen. Hierfür bevorzuge ich die runden Ausstechformen. Sollte für die Mitte der Oberseite kein kleiner Ausstecher parat sein, so kann hier auch ein Apfel-Kerngehäuse-Ausstecher verwendet werden.
4. **Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 15 - 20 Minuten backen, die Plätzchen sollen goldgelb sein. Mittlere Schiene.
5. Nach dem Backen auskühlen.
6. Die Marmelade in einen kleinen Topf leicht erhitzen, denn so bleiben die beiden Plätzchenhälften besser aneinander kleben.
7. Immer auf die Unterseite etwas warme Marmelade mit einem Löffel oder einer Spritztüte geben und dann die Oberseite drauf setzen. Leicht andrücken.
8. Zum Schluss mit Puderzucker die Plätzchen bestäuben.

Bethmännchen

Zutaten für ca. 30 Stück

Teig: 250 g Marzipanrohmasse, 60 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 30 g Mehl

Außerdem: ca. 45 abgezogene ganze Mandeln, 3 EL Zucker, 3 EL Rosenwasser (Apotheke)

Zubereitung:

1. Wasser zum Kochen bringen und die ganze Mandeln mit Haut kurz hineinlegen, bis sie oben schwimmen. Dann aus dem Wasser nehmen und auf ein Tuch oder Küchentuch legen. Mit den Händen die noch heißen/warmen Mandeln aus der Schale drücken.
2. Die Teigzutaten verkneten und mit angefeuchteten Händen ca. 30 Kugeln formen.
3. Auf ein mit Backpapier belegte Backblech setzen.
4. Mandeln halbieren und jeweils 3 Hälften an die Kugeln legen und andrücken. (Spitzen nach oben)
5. **Backen:** 150°C Ober-Unterhitze, ca. 20 - 30 Minuten backen, mittlere Schiene.
6. Während des Backens Zucker und Rosenwasser aufkochen.
7. Nach dem Backen die Bethmännchen sofort mit der Zuckerlösung bepinseln.

Honigkuchen

Zutaten für ca. 50 Stück

Teig: 5 g Pottasche, 50 g Orangeat, 50 g Zitronat, 250 g Honig, 125 g Zucker, 75 g Butter, 375 g Mehl, 1 EL Kakaopulver, je ½ TL Kardamom, Nelken- und Zimtpulver, 1 Prise Muskat, 1 Prise Pfeffer, 75 g gehackte Mandeln, 1 unbehandelte Zitrone, e Ei

Guss: 200 g Kuchen-Kakaoglasur, kleine und große Zuckerperlen

Zubereitung:

1. Orangeat und Zitronat fein hacken, Pottasche in einem Esslöffel Wasser auflösen.
2. Honig, Butter und Zucker in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen.
3. Mehl, Kakaopulver, alle Gewürze, Mandeln, die abgerieben Schale der unbehandelten Zitrone, Orangeat und Zitronat sowie das Ei in eine Schüssel geben.
4. Honig-Zucker-Butter-Mischung dazu geben und alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. **Bei Zimmertemperatur zugedeckt etwa 3 Tage ruhen lassen.**
6. Den Teig auf ein Backpapier ausrollen.
7. **Backen:** 225°C Ober-Unterhitze, ca. 20 - 30 Minuten backen, mittlere Schiene.

8. Während des Backens die Kuchenglasur nach Packungsbeschreibung erwärmen. Den noch warmen Kuchen mit der Glasur überziehen und bereits die Rauten auf der Glasur markieren. Mit den Zuckerperlen die markierten Stücke dekorieren.
9. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden.

Lebkuchenfiguren

Zutaten für ca. 30 Stück

Teig: 50 g Rosinen, 75 g Zitronat, 200 g Honig, 1 Ei, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver, 2 TL Lebkuchengewürz, Mehl zum Ausrollen

Guss & Verzierung: 1 Eiweiß, ca. 180 g Puderzucker, Speisearbe, Zuckerperlen, Zucker- und Schokoladenstreusel

Zubereitung:

1. Rosinen und Zitronat sehr fein hacken, anschließend mit Honig, Ei, Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz zusammen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig an einem kühlen Ort ca. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig auf wenig Mehl ausrollen ca. 5 mm und gewünschte Figuren ausstechen. Auf Backpapier legen
4. **Backen:** 200°C Ober-Unterhitze, das erste Blech ca. 10 - 20 Minuten backen, mittlere Schiene. Alle weiteren Bleche nur noch ca. 8 – 12 Minuten.
5. Figuren auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. Für den Guss das ungeschlagene Eiweiß mit dem Puderzucker mit dem Quirl des Handrührer verrühren. Je nach Belieben mit Speisefarben einfärben.
7. Figuren mit den verschiedenen Farben, Zuckerperlen, Zucker- und Schokoladenstreusel dekorieren.

Mandelspekulatius

Zutaten für ca. 30 Stück

Teig: 250 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln ohne haut, 100 g Zucker, 1 Vanilleschote, ¼ TL Zimtpulver, 1 Messerspitze Kardamom, 1 Messerspitze Muskatblüte und Nelkenpulver, 100 g Butter, 1 Ei, Mehl für die Model, Spekulatiusmodeln

Zubereitung:

1. Mehl, Mandeln, Zucker, ausgekratztes Vanillemark und Gewürze miteinander vermischen.
2. Butter und Ei zu der Mehlmischung geben und mit dem Knethaken, später mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
3. **Bei Zimmertemperatur zugedeckt über Nacht stehen lassen.**
4. Den Teig in kleinen Portionen in die Holzmodel drücken und mit einem Messer wieder vorsichtig herauslösen.
5. Figuren auf ein Backpapier legen.
6. **Backen:** 175°C Ober-Unterhitze, ca. 10 - 20 Minuten backen, mittlere Schiene.

Meine Lieblingsrezepte



Leopoldschnitte
Cappuccino-Kipferl
Schoko-Crossis
Nussige Ecken
Spritzegebäck mit Nougatfüllung
Blitzstangen
Beschwipstes Pfeffergebäck
Espresso-Gebäck
Espresso-Biscotti
Orangen-Plätzchen

Leopoldschnitten



Zutaten für eine runde Springform

Mürbteig: 100 g weiche Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, etwas Milch, 1 Glas Preiselbeeren oder rote Marmelade

Masse: 4 Eier, 250 g Zucker, Lebkuchengewürz, 250 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 250 g geriebene Nüsse, 4 EL geriebene Blockschokolade, bei Bedarf etwas Milch, 250 g flüssige Butter

Rum-Läuterzucker: 50 ml Wasser, 50 g Zucker, 2 cl Rum, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Mehl miteinander zum Mürbteig kneten. Evtl. etwas Milch dazugeben, damit der Teig nicht bröckelig ist, sondern dass man ihn gut ausrollen kann.
2. Runde Springform ausfetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf dem Boden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Preiselbeeren oder rote Marmelade auf dem Boden gleichmäßig verteilen.
3. Eier und Zucker schaumig rühren. Lebkuchengewürz, Mehl, Backpulver, Nüsse, geriebene Schokolade unterrühren. Evtl. etwas Milch zugeben. Zum Schluss die flüssige aber nicht zu heiße Butter unterrühren. Alles gleichmäßig auf den ungebakkenen, mit Marmelade bestrichenen Mürbteig verteilen.
4. **Backen:** 225°C Ober-Unterhitze, ca. 20 – 30 Minuten, mittlere Schiene.
5. Wasser mit Zucker so lange kochen, bis der Zucker völlig aufgelöst ist (Läuterzucker). Abkühlen lassen und den Rum zugeben.
6. Den noch heißen Kuchen mit dem Rum-Läuterzucker tränken und mit Puderzucker bestäuben. Den noch warmen Kuchen in Stücke schneiden.

Cappuccino-Kipferl

Zutaten für ca. 90 Stück

Teig: 200 g zimmerwarme Butter, 100 g Zucker, 75 g geriebene Mandeln ohne Haut, 1 Eigelb, 15 ml Milch, 10 ml Amaretto, 10 ml löslicher Kaffee, 300 g Mehl

Zum Bestäuben: Vanillezucker, Kakaopulver, Puderzucker

Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Mandeln verkneten. Eigelb, Milch, Amaretto und den löslichen Kaffee vermischen und unter die Butter-Zucker-Mischung rasch zu einem Mürbteig kneten.
2. Den Teig in 2 cm dicke Stränge rollen und in 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Diese in der Hand zu Kipferl formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
3. **Backen:** 210°C Ober-Unterhitze, ca. 10 Minuten, mittlere Schiene.
4. Vanillezucker auf einen Teller verteilen und die Kipferl nach dem Backen in dem Vanillezucker wenden. Mit Kakao und Puderzucker bestäuben

Schoko-Crossis

Zutaten

Masse: 200 g Milkschokolade, 300 g Zartbitterschokolade, 20 g Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g Kokosraspeln, 170 g Cornflakes

Zubereitung:

1. Die ganze Schokolade mit Zucker und Butter in einem Topf im heißen Wasserbad schmelzen lassen.
2. Dann die Kokosraspeln und die Cornflakes zugeben und unterrühren, bis alles mit Schokolade vermischt ist.
3. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf Alufolie setzen und vollständig fest werden lassen.
4. Kühl aufbewahren!

Nussige Ecken



Zutaten für etwa 50 Stück

Teig: 50 g Walnusskerne, 50 g Zartbitterschokolade, 125 g Butter, 1 Prise Salz, 100 g Rohrzucker, ½ TL Zimt, 1 Eigelb, 200 g Mehl

Belag: 3 EL Schlagsahne, 125 g Honig, 50 g Butter, 150 g Mandelblättchen, 100 g Walnusskerne

Zubereitung:

1. Zartbitterschokolade und Walnusskerne mittelfein hacken.
2. Butter, Salz, Rohrzucker, Zimt, Eigelb und Mehl mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Zum Schluss die gehackten Walnüsse und Schokolade unterrühren.
3. Evtl. dem Teig nochmals kurz in den Kühlschrank legen, sollte er zu weich sein.
4. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf 2-3 cm dick ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen werfen kann.
5. **Für den Belag** die Walnusskerne mittelgrob hacken.
6. Sahne, Honig und Butter in einen kleinen Topf geben und ca. 3 Minuten kochen lassen. Die Mandelblättchen und gehackten Walnusskerne unterrühren und etwas abkühlen lassen.
7. Die Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
8. **Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen, unterste Ofen-Schiene.
9. Nach dem vollständigen Erkalten Teigplatte zuerst in Streifen, dann in Dreiecken

schneiden.

Spritzgebäck mit Nougatfüllung



Zutaten für etwa 40 Stück

Teig: 200 g weiche Butter, 100 g Zucker oder Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 3 Eigelb, 300 g Mehl

Füllung: 1 Packung Nougatmasse

Zubereitung:

1. Butter mit dem Rührgerät cremig rühren.
2. Zucker, Vanillezucker und Eigelbe nach und nach unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Mehl kurz unterrühren.
4. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 10 füllen und kleine Rosetten aufspritzen. Etwas Abstand zwischen den einzelnen Plätzchen lassen. Können etwas auseinander laufen.
5. **Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen, mittlere Ofen-Schiene.
6. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.
7. Nougatmasse in einen kleinen Topf im Wasserbad erwärmen bis das Nougat flüssig ist, aber nicht zu heiß ist.
8. Jetzt immer ein Plätzchen mit dem Nougat bestreichen (mit einem Pinsel oder kleinen Löffel) und ein weitere Plätzchen draufsetzen.

Blitzstangen



Zutaten für ein Backblech

Teig: 150 g Rama, 150 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei

Belag: Zimt-Zucker, Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Butter in einen Topf erhitzen bis sie flüssig ist.
2. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei und zerlassene Butter miteinander vermischen.
3. Auf ein Backpapier gleichmäßig verteilen, ca. 5-10 mm.
4. Zimt-Zucker mit den Mandelblättchen vermischen und über den Teig gleichmäßig verteilen.
5. **Backen:** 170°C Ober-Unterhitze, ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen, mittlere Ofen-Schiene.
6. Nach dem Backen sofort in Streifen schneiden.

Beschwipstes Pfeffergebäck

Zutaten für eine quadratische Backform 24cm Seitenlänge

Teig: 125 g weiche Butter, 125 g Rohrzucker, 3 Eier, 100 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln, ½ TL Backpulver, 1 Prise Salz

Sirup: 1 unbehandelte Orange, 4 EL Whiskey oder Rum, 120 g Rohrzucker, 1-2 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter und Zucker mit dem Handrührer (Quirle) cremig schlagen. Eier nach und nach unterrühren.
2. Mehl, Mandeln, Backpulver und Salz mischen und kurz unterrühren.
3. Backform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
4. **Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 25 Minuten, mittlere Schiene.
5. **Während dem Backen** die Orange heiß abspülen, trocknen und die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Die Orange auspressen.
6. Orangensaft, Orangenschale, Whiskey/Rum und Zucker ca. 5-10 Minuten einkochen lassen. Danach Orangenschale entfernen und Pfeffer einrühren.
7. **Nach dem Backen** den Kuchen sofort mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem Sirup bepinseln bzw. beträufeln.
8. Kuchen komplett abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

Espresso-Gebäck

Zutaten für eine Fettpfanne

Teig: 120g Zartbitterschokolade, 200 g weiche Butter, 5 Eier, 375 g Rohrzucker, 75 ml abgekühlter Espresso, 150 g Mehl, 1 EL Kakaopulver, ½ TL Backpulver, 1 Prise Salz

Guss: 200 g Schlagsahne, 125 g Rohrzucker, 30 g Espressobohnen

Zubereitung:

1. Zartbitterschokolade grob hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen.
2. Eier und Zucker mit dem Handrührer (Quirle) dickcremig aufschlagen. Anschließend die abgekühlte Butter-Schokomasse und den Espresso unterrühren.
3. Mehl, Kakao, Backpulver und Salz unterrühren.
4. Die Fettpfanne mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.

5. **Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 20 - 25 Minuten, mittlere Schiene.
6. **Für den Guss** die Espressobohnen fein hacken. Sahne und Zucker ca. 10 Minuten kochen lassen, immer rühren! Danach die feingehackten Bohnen unterrühren und in eine andere Schüssel umfüllen. Etwas abkühlen lassen. Sollte der Guss noch zu flüssig sein, dann weiter einkochen lassen.
7. Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen und anschließend in Quadrate (3x3cm) schneiden. Über jeden Würfel den Guss träufeln. Trocknen lassen.

Espresso-Biscotti

Zutaten für ca. 60 Stück

Teig: 150 g gehackte Mandeln, 35 g Zartbitterschokolade, 2 TL Instant-Espressopulver, 125 g weiche Butter, 175 g Rohrzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 250 g Mehl, 1 EL Kakaopulver, 1 TL Zimtpulver, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, Mehl zum Bearbeiten

Zubereitung:

1. Gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Abkühlen lassen.
2. Schokolade grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen lassen und anschließend leicht abkühlen lassen.
3. Espressopulver mit 2 TL heißem Wasser verrühren und abkühlen lassen.
4. Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührer (Quirle) cremig schlagen. Eier nach und nach dazugeben.
5. Mehl, Kakao, Zimt, Backpulver und Salz mischen und unter die Butter-Zucker-Ei-Masse rühren. Abgekühlte Schokolade, Espresso und geröstete Mandeln ebenfalls unterrühren. Teig ist sehr weich.
6. Teig in 3 gleichgroße Portionen teilen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu 3 gleichlangen Stangen/Streifen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Abstand lassen, denn die Stangen laufen beim Backen auseinander.
7. **1. Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 20 - 25 Minuten, mittlere Schiene.
8. Stangen ca. 30 Minuten abkühlen lassen und anschließend in 1cm dicke Scheiben schneiden. Teigstreifen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im Ofen fertig backen.
9. **2. Backen:** 150°C Ober-Unterhitze, nach 15 Minuten umdrehen und weitere 15-20 Minuten fertig backen. Mittlere Schiene.

Orangen-Plätzchen

Zutaten für ca. 50 Stück

Teig: 40 g Orangeat, 80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, ½ TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 1 EL Orangenlikör oder –saft, 150 g Mehl

Guss: 150 g Puderzucker, 2-3 EL Orangenlikör oder –saft, abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 50 g gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Orangeat fein hacken.
2. Butter, Zucker, Ei, Orangenschalen, Likör/Saft und Mehl zum glatten Teig verarbeiten.
3. 30 Minuten kalt stellen.
4. Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und 2 cm breite, 4 cm lange Streifen schneiden. Streifen auf Backpapier legen.
5. Sollte der Teig zu dünn sein, können Sie die Masse auch in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 füllen und Streifen auf ein Backpapier aufspritzen.
6. **Backen:** 180°C Ober-Unterhitze, ca. 10 - 15 Minuten, mittlere Schiene.
7. **Für den Guss** Puderzucker, Orangenschalen und Orangenlikör/Orangensaft verrühren. Flüssigkeit nach und nach zugeben, damit eine cremige Konsistenz entstehen kann. Der Guss darf nicht zu dünn sein, damit er von den Plätzchen runterlaufen kann.
8. Mit einem Pinsel den Guss auf die ausgekühlten Plätzchen verteilen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Über Heike Spreter-Krick:

Begonnen hat alles vor vielen Jahren, als ich unbedingt Köchin werden wollte. Während meiner Ausbildung merkte ich jedoch, dass meine Leidenschaft der Pâtisserie galt.

Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt, Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, Schlosshotel Bühlerhöhe sind nur einige Stationen, die ich durchlaufen habe.

Irgendwann kam der Zeitpunkt, an dem ich mich für eine Weiterbildung als staatl. geprüfte Betriebswirtin für das Hotel- und Gaststättengewerbe entschieden habe. Danach gehörte mein Herz der Eventorganisation und Tagungsorganisation, bevor ich mich mit meiner eigenen Marketing Agentur „Marketing-Einfach-Erfolgreich“ für kleine und mittelständische Hotels und Gastronomiebetriebe selbständig gemacht habe.

Die Liebe zur Schokolade und die Herstellung von feinen süßen Leckereien hörte aber nie auf. Dadurch entstehen auch immer wieder neue kleine Rezeptbücher.

Weitere Veröffentlichungen:

- Trüffel-Pralinen einfach & verführerisch – Frühling- & Sommer-Rezepte
- Trüffel-Pralinen einfach & verführerisch – Herbst- & Winter-Rezepte
- Alm, Kühe, Käse... Raus aus dem Alltag, rein in die Natur! -Arbeiten auf der Alm-

© Heike Spreter-Krick, <http://www.kreativsprudler.de>, 85653 Aying, Alle Rechte vorbehalten