

Weihnachtsplätzchen

WIE BEI OMA



Omas

Nussplätzchen

Zutaten:

250g Mehl

250g Zucker

250g gemahlene Haselnüsse o. Mandeln

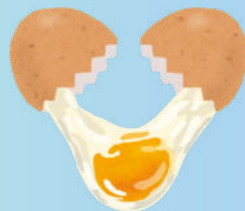
250 g kalte Butter

3 Eigelb

1TL Zitronensaft

2 Eigelb zum Bestreichen

50g ganze Haselnüsse o. Mandeln



Mehl auf eine Backunterlage sieben, Zucker und Nüsse untermischen, die kalte Butter in Stückchen hinzufügen, Eigelb und Zitronensaft untermischen und schnell zu einem glatten Teig kneten. Kalt ruhen lassen.

Den Teig portionsweise auf der bemehlten Unterlage etwa 3mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen und nochmals kalt stellen.

Ofen auf 180-190°C vorheizen.

Die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und in der Mitte mit einer Nuss verzieren.

Anschließend 8-10 min. goldgelb backen.

★ Spritzgebäck - klassisch

Ein Rezept, das nach Kindheit, Weihnachten und Zuhause duftet.

Zart, buttrig und himmlisch vanillig-perfekt für die Keksdose oder zum Verschenken.

🍰 Zutaten:

250 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Eier

125 g gemahlene Nüsse oder Mandeln

375 g Mehl

Zum Wälzen:

100 g Zucker, gemischt mit Vanillinzucker

🍪 Zubereitung

Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Eiern cremig-schaumig rühren.

Nüsse und Mehl hinzufügen und auf dem Backblech zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mit einer Backpresse oder einem Spritzgebäckvorsatz (am Fleischwolf) Stränge spritzen, in gewünschte Länge schneiden und zu Ringen, Stangen oder S-Formen formen.

Auf das Backblech legen und nochmals kurz kalt stellen.

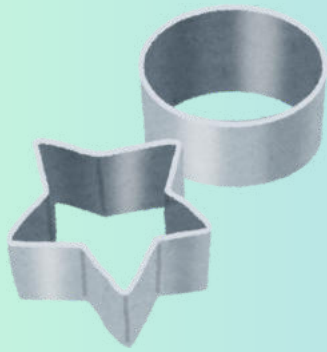
Den Ofen auf 190-200 °C vorheizen.

Je nach Größe und Dicke etwa 15 Minuten hell backen.

💡 Tipp: Für extra feines Aroma - Ein wenig Zitronenabrieb oder Vanillemark in den Teig geben.

Luftdicht verpackt bleiben die Plätzchen mehrere Wochen knusprig.

Einfache Ausstechplätzchen



Zutaten:

300 g Mehl

100 g Zucker

2 Prisen Salz

2 Eigelbe

200 g kalte Butter



Etwas Dekomaterial – z. B. Zuckerguss, bunte Streusel oder Schokotropfen

🍪 So geht's:

Gib Mehl, Zucker, Salz und Eigelb in eine große Schüssel.

Schneide die kalte Butter in kleine Stücke und gib sie dazu.

Knete alles mit den Händen, bis ein glatter Teig entsteht.

Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Danach darf ausgerollt werden! Bestäube deine Arbeitsfläche mit etwas Mehl, rolle den Teig dünn aus und stich deine Lieblingsformen aus.

Lege die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C Umluft etwa 8–10 Minuten, bis sie leicht goldgelb sind.

Lass sie gut auskühlen – und dann kommt der schönste Teil: Dekorieren! Mit Zuckerguss, Streuseln oder Schokostückchen nach Herzenslust verzieren.

💡 Tipp:

Für eine vegane Variante kannst du die Eigelbe einfach weglassen und statt Butter kalte Margarine verwenden.

Makronen

Makronen gibt es in vielen Varianten - mit Kokos, Nüssen oder Mandeln. Sie sind schnell gemacht und gehören für mich einfach zur Weihnachtszeit dazu.



Grundrezept (für ca. 40 Stück)

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 200 g Kokosraspeln, gemahlene Haselnüsse oder gemahlene Mandeln (je nach Sorte)
- optional: etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
- Backoblaten (Ø ca. 4 cm)



Zubereitung:

1. Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
3. Die gewählte Zutat (Kokosraspeln, Nüsse oder Mandeln) vorsichtig unterheben.
4. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf Oblaten setzen (oder direkt auf Backpapier).
5. Auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
6. Abkühlen lassen und luftdicht aufbewahren.

Tipp:

- Für extra Aroma: etwas Zimt oder Kakaopulver mit zur Masse geben.
- Die Makronen bleiben innen saftig, wenn du sie nicht zu lange bäckst.



Lebkuchen

Es handelt sich hierbei wirklich um einen Kuchen. Wenn man den Teig jedoch dünn auf einem Blech verstreicht, kann man ihn nach dem Backen trotzdem ausstechen.

Zutaten:

1/4 l Milch

150 g Butter

2 EL Honig

(alles zusammen in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen)



4 Eier

300 g Zucker

100g gemahlen Nüsse (oder Mandeln)

350 g Mehl

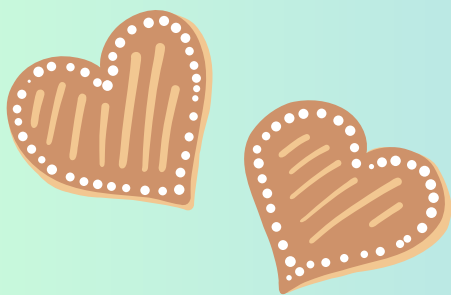
2 TL Lebkuchengewürz

2 TL Nelken

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

(dazu rühren)



(Dünn) auf einem Blech verstreichen und ca. 15-20 min. bei 180° Grad backen.

Anschließend nach Belieben ausstechen und/oder mit Schokoglasur bestreichen .