



GITTE WOHLLEBEN

Oh du fröhliche PLÄTZCHENZEIT

200 Jahre alte Rezepte und die beliebtesten
Plätzchen aus 5 Generationen

Vom Butterplätzchen bis zur Zimtkugel –
Weihnachtsbäckerei, wie sie seit Generationen
weitergegeben wird.



Inhaltsverzeichnis

Auf die Plätzchen – fertig – los!

Grundausrüstung	6
Planung & Vorbereitung	7
Maßangaben	8

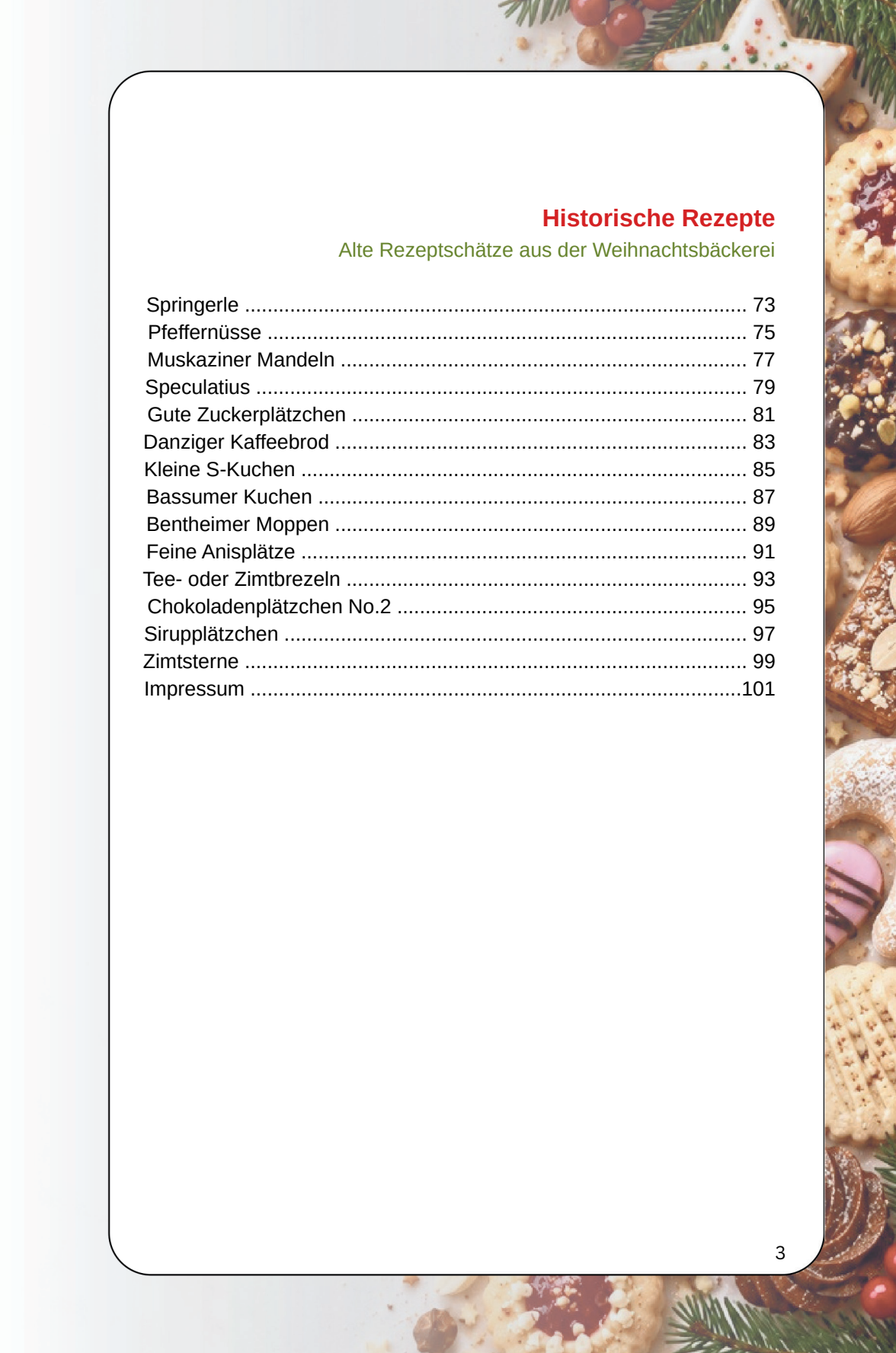
Teig kinderleicht

Lebkuchenteig	10
Mürbeteig	11
Spritzteig	12
Makronenmasse	14
Ganache	16
Güsse	17
Eischnee	18

Familienrezepte

Unsere Lieblingsplätzchen aus 5 Generationen

Ausstechplätzchen	21
Je länger, je lieber	23
Gebackenes Marzipan	25
Nougatplätzchen	27
Christas Wolfplätzchen	29
Vanillekipferl	31
Orangensterne	33
Erdbeerplätzchen	35
Walnussplätzchen	37
Kokos-Sahne-Kipferl	39
Zitronensterne	41
Kakaobusserl	43
Schneeflöckchen	45
Minitatzen	47
Kokosmakronen	49
Früchte-Nuss-Häufchen	51
Aprikosenwölkchen	53
Cranberry-Kränzchen	55
Nussecken	57
Rahmkekse	59
Lebkuchen auf Oblaten	61
Schwedische Zimtplätzchen	63
Punschkekserl	65
Zimtkugeln	67
Butterplätzchen	69

A decorative border on the right side of the page features various Christmas cookies, including star-shaped ones with white icing and colorful sprinkles, round ones with jam and nuts, and waffle-patterned ones. Pine branches with red berries are also visible.

Historische Rezepte

Alte Rezeptschätze aus der Weihnachtsbäckerei

Springerle	73
Pfeffernüsse	75
Muskaziner Mandeln	77
Speculatius	79
Gute Zuckerplätzchen	81
Danziger Kaffeebrod	83
Kleine S-Kuchen	85
Bassumer Kuchen	87
Bentheimer Moppen	89
Feine Anisplätze	91
Tee- oder Zimtbrezeln	93
Chokoladenplätzchen No.2	95
Sirupplätzchen	97
Zimtsterne	99
Impressum	101



Auf die Plätzchen - fertig - los!

Seit meiner Kindheit bin ich leidenschaftliche Plätzchenbäckerin. Natürlich gelang auch damals nicht jedes Rezept auf Anhieb – manches wurde zu dunkel, anderes zerbrach oder schmeckte am Ende doch ganz anders als gedacht. Aber gerade das gehörte für mich immer dazu: ausprobieren, naschen, lachen und beim nächsten Mal einfach wieder von vorn beginnen.

Da mein Opa am 1. Dezember Geburtstag hatte, standen bis dahin bereits die ersten Plätzchen zur Feier auf dem Tisch. Meine Oma zelebrierte das Backen jedes Jahr so liebevoll, dass wir uns alle ein bisschen wie ein Geburtstagskind fühlten. Damals gab es längst nicht so viele Süßigkeiten zu kaufen wie heute, und gerade deshalb war die Nascherei in der Weihnachtszeit etwas ganz Besonderes. Der Duft nach frisch gebackenen Plätzchen, das heimliche Probieren und die gefüllten Dosen gehörten für mich einfach zum Advent dazu. Bis heute müssen auch meine Plätzchen Anfang Dezember fertig sein. Die ganze Familie freut sich schon lange darauf – und natürlich hat jeder „seine“ Sorte, von der er am liebsten ein paar mehr bekommt.

Heute backe ich für und mit meiner eigenen Familie. Trotz all der Süßigkeiten und Leckereien, die uns inzwischen aus vollen Regalen entgegenlachen, ist das gemeinsame Backen für uns ein liebgewonnenes Ritual geblieben. Teig kneten, ausstechen, verzieren, zwischendurch naschen und später die ersten Plätzchen verschenken – all das macht unsere Weihnachtszeit jedes Jahr aufs Neue zu etwas ganz Besonderem.

Genau deshalb möchte ich diese Rezepte mit dir teilen. Ich wünsche dir und deiner Familie dieselbe Freude am Backen, Verzieren, Naschen und Verschenken – und viele kleine, süße Momente, die vielleicht irgendwann zu euren ganz eigenen Weihnachtstraditionen werden. Viele Grundzutaten konnte meine Oma bereits damals in der DDR kaufen. Einige heutige Rezepte enthalten neuere Zutaten. Was es zum Beispiel nicht gab, war echte Vanille. Bei allen Rezepten mit Vanillezucker kannst du diesen deshalb auch durch das Mark einer Vanilleschote ersetzen oder ergänzen – ganz danach, wie intensiv du den Vanillegeschmack magst.



Grundausrüstung

Bevor das große Plätzchenbacken beginnt, lohnt es sich, die Grundausrüstung zu überprüfen und alles griffbereit vorzubereiten. Mit den richtigen Arbeitsgeräten geht das Backen leichter von der Hand und die verschiedenen Arbeitsschritte lassen sich besser organisieren.

Zur wichtigsten Grundausrüstung gehören:

- Küchenwaage und Messbecher zum genauen Abwiegen der Zutaten
- Rührschüsseln in verschiedenen Größen
- Handrührgerät oder Küchenmaschine zum Rühren und Kneten
- Küchenmaschine zum Hacken und Pulverisieren
- Schneebesen, Teigschaber und Kochlöffel
- Nudelholz zum gleichmäßigen Ausrollen der Teige
- Ausstechformen in verschiedenen Größen und Formen
- Backbleche und Backpapier bzw. Backmatten
- Kuchengitter zum Auskühlen der Plätzchen
- Spritzbeutel oder Gebäckspritze mit verschiedenen Tüllen für Spritzteig, Makronenmassen, Füllungen und Verzierungen
- Pinsel zum Bestreichen und Glasieren
- Kleine Schüsseln und Löffel zum Anrühren von Guss
- Teigschaber zum Verstreichen von Glasuren und Füllungen
- Scharfe Messer und Küchenbrett
- Vorratsdosen für die fertigen Plätzchen

Eine gut vorbereitete Grundausrüstung spart während des Backens Zeit und sorgt dafür, dass man sich ganz auf die einzelnen Rezepte und Arbeitsschritte konzentrieren kann.

Planung & Vorbereitung

Eine gute Planung ist beim Backen vieler verschiedener Plätzchensorten besonders wichtig. Bevor mit der Arbeit begonnen wird, sollten alle Rezepte zuerst vollständig und genau durchgelesen werden. So erkennt man rechtzeitig, welche Zutaten und Arbeitsgeräte benötigt werden und ob bei einzelnen Teigen Ruhe-, Kühl- oder besondere Vorbereitungszeiten eingeplant werden müssen.

Ich backe im Durchschnitt etwa 15 verschiedene Sorten. Damit die Arbeit übersichtlich bleibt und sich gut in den Alltag integrieren lässt, teile ich die Sorten in drei Gruppen mit jeweils fünf Sorten auf.

Für jede Gruppe schreibe ich den entsprechenden Einkaufszettel und bereite zunächst diese fünf verschiedenen Teige vor. Entsprechend den Rezeptangaben werden diese dann gut gekühlt bzw. im Kühlschrank ruhen gelassen. Im Laufe der Woche werden die vorbereiteten Sorten nach und nach geformt, ausgestochen und gebacken.

Für das eigentliche Backen plane ich insgesamt drei Wochen ein:

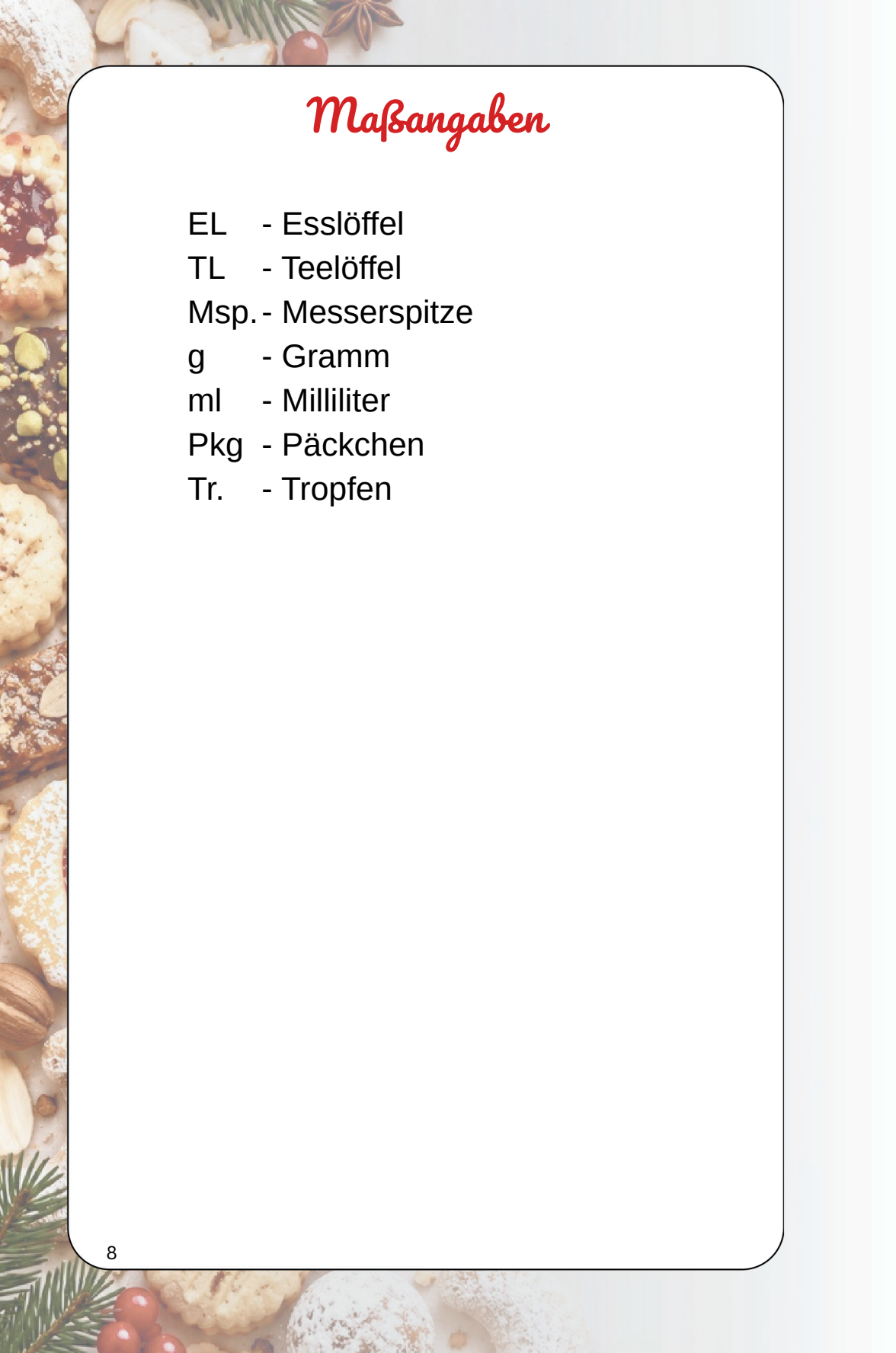
1. Woche: Teige und Gebäck für die ersten 5 Sorten
2. Woche: Teige und Gebäck für die nächsten 5 Sorten
3. Woche: Teige und Gebäck für die letzten 5 Sorten

Die 4. Woche ist für das Fertigstellen und Verzieren vorgesehen. In dieser Woche werden die bereits gebackenen Plätzchen beispielsweise mit Marmelade oder Nougat gefüllt, zusammengesetzt, mit Schokolade oder Zuckerguss überzogen und anschließend dekoriert.

Durch diese Aufteilung entsteht weniger Zeitdruck. Außerdem können die einzelnen Arbeitsschritte besser vorbereitet und sauber ausgeführt werden.

Wichtig:

Vor jedem Backabschnitt die ausgewählten Rezepte nochmals genau lesen, Zutaten und Mengen kontrollieren und anschließend die Arbeitsschritte sinnvoll planen.



Maßangaben

EL - Esslöffel

TL - Teelöffel

Msp. - Messerspitze

g - Gramm

ml - Milliliter

Pkg - Päckchen

Tr. - Tropfen



Teig kinderleicht



Lebkuchenteig

Lebkuchenteig ist ein würziger Teig, der besonders für Lebkuchen, Honigkuchen, Lebkuchenherzen und Lebkuchenhäuser verwendet wird.

Typisch sind Honig oder Zucker, Mehl und Gewürze.

Häufig kommen außerdem Eier, Nüsse oder Mandeln hinzu.

Typische Lebkuchengewürze sind Zimt, Nelken, Kardamom, Anis, Ingwer und Muskat.

Tipps für die Herstellung:

- Honig bzw. Zucker vorsichtig erwärmen, falls das Rezept dies vorsieht, und anschließend etwas abkühlen lassen.
- Gewürze gleichmäßig verteilen, damit der Geschmack im ganzen Teig einheitlich ist.
- Teig gut durchkneten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Ruhezeit beachten: Durch die langen Ruhezeiten bildet der Teig Säuren, die später beim Backen schön auflockern. Die Gewürze verteilen sich gleichmäßig, und der Geschmack wird deutlich intensiver und weniger "kratzig". Dank des hohen Anteils an Honig und Zucker verdirbt ein solcher Teig nicht so schnell.
- Frischer Lebkuchenteig (traditioneller Lagerteig mit Honig oder Sirup) kann im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort (16 - 18 °C) 2 bis zu 4 Monate vor dem Backen gelagert werden.
- Geeignete Lockerungsmittel verwenden: Typisch sind Pottasche und Hirschhornsalz, abhängig von der Lebkuchenart. Diese werden aber erst direkt vor dem Backen untergeknetet.
- Gleichmäßig ausrollen, damit alle Stücke gleichzeitig durchgebacken sind.
- Nicht zu lange backen: Lebkuchen kann sonst trocken und hart werden.
- Nach dem Backen richtig lagern: In einer gut verschlossenen Dose kann Lebkuchen nachziehen und weicher werden. 4 bis 8 Wochen sind die selbstgemachten Varianten haltbar, hochwertige Eisenlebkuchen sogar 3-4 Monate.

Merksatz:

Bei Lebkuchenteig sind vor allem kräftige Gewürze, die richtige Ruhezeit und eine schonende Backzeit wichtig.

Mürbeteig

Mürbeteig ist ein fester, mürber Teig, der vor allem für Kekse, Plätzchen, Tartes, Obstkuchenböden und Teegebäck verwendet wird.

Klassisch besteht er aus Mehl, Fett und Zucker. Eine bekannte Grundregel ist der 1-2-3-Mürbeteig: 1 Teil Zucker, 2 Teile Fett und 3 Teile Mehl.

Tipps für die Herstellung:

- Kühle Zutaten verwenden: Besonders die Butter sollte eher kühl sein.
- Nur kurz kneten: Zu langes Kneten macht den Teig warm und kann dazu führen, dass er zäh statt mürbe wird.
- Teig ruhen lassen: Nach der Herstellung abdecken und meist etwa 30 Minuten kühl stellen.
- Gut verpackt ist der frische Teig im Kühlschrank bis zu 2 Tage und im Gefrierschrank bis zu 3 Monate haltbar.
- Nicht zu viel Mehl beim Ausrollen verwenden: Sonst wird der Teig trocken und brüchig.
- Gleichmäßig ausrollen: So wird das Gebäck gleichmäßig gebacken.
- Teig nicht zu warm werden lassen: Wird er weich oder klebrig, nochmals kurz kühlen.
- Ofen vorheizen: Dadurch beginnt der Backprozess gleichmäßig und das Gebäck behält besser seine Form.
- Ungefüllte Plätzchen bleiben, in einer Blechdose gelagert, 3-4 Wochen (oft sogar bis zu 2 Monate), ohne den Geschmack zu verlieren.

Merksatz:

Beim Mürbeteig gilt: kühl arbeiten, kurz kneten und ruhen lassen.