



THERESA
BAUMGÄRTNER

WUNDERVOLLE
WEIHNACHTS-
BÄCKEREI

NUSSKNACKER & SCHWAN



Brandstätter 



THERESA
BAUMGÄRTNER

WUNDERVOLLE
WEIHNACHTS-
BÄCKEREI

NUSSKNACKER & SCHWAN

Brandstätter 

Inhalt

VORWORT

WIE ES UNS GEFÄLLT

Allerlei Nützliches zum Backen

DER FEINE UNTERSCHIED

Meine persönlichen Tipps rund um das weihnachtliche Backen

ERFOLGSVERSPRECHEND!

Kleine und große Backgeheimnisse

Schwan

Von süßen Schwänen und knusprigem Haferglück

EINE WINTERREISE

Unterwegs im vorweihnachtlichen Allgäu

DIE KLEINE SCHLOSSBÄCKEREI

Mit den Kindern märchenhaft backen

Nussknacker

So kernig und so fein

OH DU MEIN HAMPELMANN

Ein Werkstattbesuch voller Glücksmomente

TEAM UND NACHWEISE

WEITERE BÜCHER

REGISTER

IMPRESSUM

Vorwort

Nur ein flüchtiger Blick auf den Kalender genügt nicht. Bevor wir das weihnachtliche Backen und Dekorieren eröffnen, bedarf es einer Einstimmung. Ein Impuls, ein beglückender Funke, der unsere Kreativität entfacht. Aber wo werden wir fündig?





Das Theater ist ein guter Ort dafür. Schon Anfang Dezember kommen die märchenhaften Ballett-Inszenierungen zurück auf die Bühnen. Peter Tschaikowskys „Schwanensee“ bezaubert und auch „Der Nussknacker“ entführt uns augenblicklich in eine glanzvolle Traumwelt.

NUSSKNACKER UND SCHWAN

Diese wundervollen Inspirationen nehmen wir mit auf unsere Winterreise ins nahe Allgäu. Die Landschaft rund um das Schloss Neuschwanstein ist durch Raureif wie verwandelt. Sie funkelt, schimmert und glitzert, als wäre sie eine gigantische Festbühne im großen Saal des Winters.

Die Natur hat immer einen Logenplatz für uns frei, wir müssen ihn nur entdecken. Sanft wiegen sich frostige Schilfhalme am Weißensee. Die Eisfläche am Ufer scheint dünn wie feines Kristallglas. In der Altstadt von Füssen schmiegen sich die Dächer der Fachwerkhäuser eng

verschachtelt zusammen. Weiß bestäubt wirken sie wie aus einem Märchenbuch. In der Konditorei der Zuckerbäckerin ist jetzt in der Vorweihnachtszeit viel zu tun. Ihre Gewürzplätzchen nach einem Rezept von Hildegard von Bingen sind die besten der Stadt.

Sehr geschäftig geht es auch in der Werkstatt des Spielzeugmachers zu. Jeder Hampelmann wird hier von Hand geschnitzt und bemalt. Das Allgäu ist voller wunderschöner Geschichten und beflügelt die Fantasie. Und die ist jetzt willkommen, denn zurück in der heimischen Küche beginnt das große Backen für Weihnachten!

Die Holzmodeln und die schönsten Ausstechformen liegen schon bereit. Wir kneten Teige aus den besten Zutaten und vergessen beim Plätzchenbacken mit den Kindern Raum und Zeit. Geliebte Klassiker wie Springerle und Zimtsterne backen wir, aber auch viele neue himmlische Kreationen. Und jetzt Vorhang auf: Die festliche Winterbühne ist eröffnet.

Ich wünsche allen viel Freude und Genuss bei der wundervollen Weihnachtsbäckerei.

A handwritten signature in a cursive script, reading "Theresa". The ink is a light brown or gold color. The signature is positioned in the lower right area of the page.

THERESASWEIHNACHTSBÄCKEREI

Bevor der Ofen angeheizt wird und es in der Backstube herrlich duftet, habe ich hier meine Lieblingsmusik zum Backen gesammelt.

<https://open.spotify.com/user/theresaskueche>



Wie es uns gefällt

Allerlei Nützliches zum Backen

In meiner Küche versuche ich, nur wirklich notwendige Utensilien zu haben. Alles, was sehr praktisch, häufig im Gebrauch und von solider Qualität ist, darf Einzug halten. Folgende Dinge möchte ich für die weihnachtliche Bäckerei sehr empfehlen:

Eine **DIGITALWAAGE** wiegt die Zutaten exakt ab. Beim Backen ist Genauigkeit gefragt.

Die **ZESTENREIBE** ist ein Lieblingsteil, um die Schale von Zitrusfrüchten, Schokolade oder Muskat hauchfein zu reiben.

Ob zum Hacken von Nüssen oder Trockenfrüchten oder zum Schneiden der Teigrollen: Ein großes, scharfes **KÜCHENMESSER** ist unverzichtbar.

Das große **SCHNEIDEBRETT** aus Holz ist als Unterlage immer griffbereit!

Nüsse und Mandeln sollten immer möglichst frisch gemahlen werden. Dafür ist ein **MULTIMIXER** ideal. Auch Haferflocken mahle ich damit zu Mehl.

Sind hölzerne **TEIGROLLEN** nicht wunderschön? Mein Tipp: Auf Flohmärkten findet man manchmal noch besonders schöne Nudelhölzer.

Ein Geheimtipp in der Weihnachtsbäckerei: Die **PALETTE!** Beim Ausrollen des Teiges immer wieder mit der feinen

Palette (30 cm Länge) zwischen Teig und Arbeitsfläche fahren. So klebt nichts fest und das Ausstechen gelingt ganz leicht. Auch dünne Plätzchen setze ich damit sicher auf das Backblech.

Zur Weihnachtsbäckerei gehören die allerschönsten **AUSSTECHEFORMEN**. Für die Rezepte in diesem Buch verwende ich folgende aus Edelstahl:



STERN: 4 cm

TROPFENFORM: 5 cm und 6 cm

KREIS, GEWELLTER RAND: 5 cm, 4 cm und 3,5 cm

SCHWAN: 7 cm

QUADRAT, GEWELLTER RAND: 5 cm

RECHTECK, GEWELLTER RAND: 4 × 2,5 cm

BREZEL: 7 cm

HERZ, GEWELLTER RAND: 5 cm

KREIS: 4 cm und 4,5 cm

KRONE: 5,5 cm

AUSSTECHEFORM OVAL „SCHIFFCHEN“: 6 cm



Die alten handgeschnitzten **MODELN** für Springerle werden gern von Generation zu Generation weitergegeben. Heute gibt es – welch ein Glück – auch Modeln aus lebensmittelechtem Gießharz mit historischen Motiven. Ich verwende die Motive Schloss, Schwan und Schlittschuh.

Eine **RECHTECKIGE TARTEFORM** (36 × 12 cm) ist ein Favorit zum Backen von Nussecken und Linzerschnitten.

Kleine Törtchen aus Mürbeteig backe ich mit einem **24er MINI-MUFFIN-BLECH**.

Mit einem **TEIGRÄDCHEN** lassen sich im Nu Plätzchen ausradeln.

Eine Auswahl an **BACKPINSELN** ist elementar. Zum feinen Bemalen von Zuckerguss eignet sich ein dünner Pinsel mit Naturborsten. Wichtig: Nur mit Wasser ausspülen.

Ein digitales **KÜCHENTHERMOMETER** ist zum Temperieren von Kuvertüre unerlässlich.

Die Plätzchen lasse ich stets auf einem **KUCHENGITTER** abkühlen. So kann der Dampf entweichen und sie bleiben schön knusprig.

Einen **SPRITZBEUTEL** mit **SPRITZTÜLLE** zum dekorativem Aufspritzen von Crememasse sollte parat sein. Ich benutze für die Rezepte folgende Aufsätze: 5 mm, 6 mm, 10 mm, 16 mm breite Lochtüllen und eine 16 mm breite Sterntülle.

Das **HOLZSTÄBCHEN** (Schaschlikspieß) eignet sich zum Modellieren oder zum Stechen kleiner Aufhängelöcher in Plätzchen.

Als hätte es frisch geschneit: So sehen die Plätzchen aus, wenn ich Puderzucker durch ein **FEINES SIEB** gebe. Die selbst gebackenen Schätze müssen kühl und trocken gelagert werden. Dafür verwende ich luftdicht verschließbare **BEHÄLTER**. Damit jede Plätzchensorte ihr besonderes Aroma bewahrt, verpacke ich sie in separaten Gefäßen. Praktisch sind solche aus Glas, denn man erkennt gleich, was drin ist!



Weitere Basis-Utensilien:

KÜCHENMASCHINE ODER HANDRÜHRGERÄT

MESSBECHER

GROSSE UND KLEINE RÜHRSCHÜSSELN AUS KERAMIK UND METALL

KLEINER TOPF

PFANNE MIT SCHWEREM BODEN

ESSLÖFFEL UND TEELÖFFEL

SILIKONSPATEL

GROSSER SCHNEEBESEN

BACKBLECHE

TIMER

LINEAL





Der feine Unterschied

Meine persönlichen Tipps rund um das weihnachtliche Backen

Bevor ich mit der Weihnachtsbäckerei beginne, lege ich mir gern einen kleinen Vorrat an saisonalen Zutaten an. So kann ich spontan in der Küche etwas zaubern, ohne extra einkaufen zu müssen. Ob Walnüsse aus der neuen Ernte oder der eigene Honig: Mit guten Produkten aus möglichst biologischem und regionalem Anbau arbeiten zu können, stimmt mich dankbar und glücklich. Und der feine Geschmack all der Plätzchen und Kekse erzählt von diesem Glück. Hier eine Auflistung meiner wichtigsten Zutaten:

DINKELMEHL

Ich liebe Dinkel, den schon Hildegard von Bingen wegen seiner gesundheitsfördernden Eigenschaften lobte. Er ist robust, kommt mit geringeren Düngergaben aus und ist weniger hochgezüchtet als Weizen. Das aromatische, leicht nussig schmeckende Mehl hat beste Backeigenschaften. Für die meisten Rezepte verarbeite ich Dinkelmehl Type 630. Davon habe ich reichlich im Vorratsschrank. Auch mit frisch gemahlenem Dinkelvollkornmehl backe ich gern! Obwohl ich dieses Getreide vorziehe, ist Weizenmehl Type 550 als Alternative zu Dinkelmehl Type 630 möglich. Verwende ich Hafermehl, mahle ich es stets frisch im Multimixer aus feinen Haferflocken.

BACKTRIEBMITTEL

Für die Weihnachtsbäckerei verwende ich Backpulver und Natron, für die Springerle auch Hirschhornsalz. Wichtig ist, Backtriebmittel sehr sorgfältig nach Rezeptangabe

abzumessen. Nichts ist unangenehmer als ein nach Backpulver schmeckendes Gebäck. Ich verwende jene Mittel deshalb immer nur so sparsam, dass sie ihren Zweck erfüllen, aber im Geschmack nicht erkennbar sind.



ROHROHRZUCKER

Alle Rezepte habe ich so entwickelt, dass sie mit möglichst wenig Zucker auskommen und dennoch aromatisch und geschmackvoll schmecken.

Zum Backen verwende ich hellen Rohrohrzucker aus fairem Handel, der im Gegensatz zu weißem Zucker weniger raffiniert ist.

Für die Optik in der Weihnachtsbäckerei nehme ich ausnahmsweise sehr kleine Mengen an klassischem Puderzucker. Denn Rohrohrpuderzucker wird beim Vermischen mit Wasser leicht bräunlich. Gerade beim Verzieren der Schwäne ist ein reines Weiß einfach zauberhaft!

HONIG

Hier achte ich sehr auf Regionalität. So unterstütze ich meinen Imker vor Ort. Es ist eine solche Bereicherung, sich mit den leidenschaftlichen Produzenten persönlich auszutauschen.

AHORNSIRUP

Der aromatische kanadische Sirup schmeckt als Grad A am feinsten und ist wunderbar zum glanzvollen Glasieren von

Makronen.

HONIG-MARZIPAN

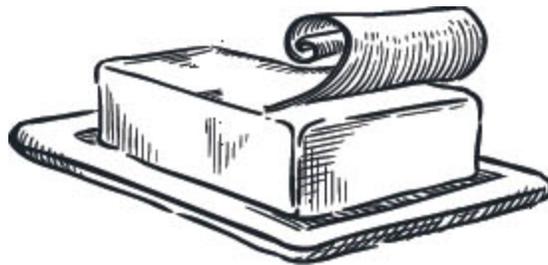
Dieses Marzipan ist im Bioladen oder Reformhaus erhältlich und hat einen ganz feinen Geschmack.

EIER

Am liebsten nehme ich die Eier von unserer eigenen Hühnerschar: Georgette, Odette, Cécile, Bernadette, Babette und Suzette scharren im Garten von Hazelnut House unter den Obstbäumen und legen Eier in den schönsten Farben. Ansonsten kaufe ich Bio-Eier. Die Eier in den Rezepten beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf Größe M.

BUTTER

Zum Backen verwende ich am liebsten Sauerrahm-Butter aus unserer Region. Sie ist grundlegend für den feinen Geschmack der Gebäcke.



GERÖSTETE HASELNÜSSE

Ob ganz, gehackt oder gemahlen: Geröstete Haselnüsse verwende ich in vielen Rezepten. Grundsätzlich kaufe ich Nüsse aus der neuen Ernte und male immer nur so viel, wie ich exakt benötige.

Zu Beginn der Weihnachtsbäckerei röste ich stets gleich ein ganzes Blech Haselnüsse für den Vorrat. Dafür den

Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die ungeschälten Nüsse auf einem Blech verteilen und im heißen Ofen auf der obersten Schiene so lange rösten, bis die Schale beginnt einzureißen und sich zu lösen. Die Haselnüsse in die Mitte eines Geschirrhandtuches geben, die Tüchenden verknoten. Die Nüsse im Handtuch zwischen den Händen verreiben, so löst sich die Schale am einfachsten. Die geschälten Haselnüsse aus dem Handtuch nehmen und in ein luftdicht verschlossenes Glas füllen. Damit die Haselnüsse beim Hacken nicht durch die Küche rollen, gibt es einen Trick: Die Nüsse flach auf ein großes Schneidebrett legen, mit einem schweren Topfboden andrücken und danach mit einem großen Küchenmesser hacken.

GESCHÄLTE MANDELN

Ganze Mandeln in einen Topf geben, mit kochendem Wasser übergießen und auf einem Sieb abschrecken. Nun kann die Mandel ganz einfach aus der Schale gedrückt werden. Die geschälten Mandeln auf einem Tuch trocknen lassen und weiterverarbeiten.

GEWÜRZE

Zur Weihnachtszeit verwandelt sich meine Küche in eine herrlich duftende Backstube!

Folgende Gewürze sind besonders wichtig: In gemahlener Form Ceylon-Zimt, Kardamom, Nelken, Ingwer, frischer schwarzer Pfeffer und Muskat und in ganzer Form Anis und Tonkabohne.

VANILLESCHOTEN

Sie sind in der letzten Zeit sehr teuer geworden. Ich gehe deshalb nur sparsam mit diesem wundervollen Gewürz um

und nehme in meinen Rezepten meist einfach 1 Prise gemahlene Vanille.

TIPP: Benutzte Schoten unbedingt in Zucker einlegen für selbstgemachten Vanillezucker!



UNBEHANDELTE ZITRONEN UND ORANGEN

Die feinen Schalen der Zitrusfrüchte versprühen einen wunderbaren Duft in der Weihnachtsbackstube.

TIPP: Nur die dünne gelbe oder orange Schale abreiben. Denn die weiße Haut der Zitrusfrüchte ist bitter.

Ätherisches **ZITRONENÖL:** Ein paar Tropfen natürliches Zitronenöl verzaubern weiße Schokolade in ein Gedicht!

TROCKENFRÜCHTE, KERNE und BLÜTEN

Dunkle Rosinen und Medjool-Datteln benutze ich am häufigsten in meinen Rezepten. Kokosraspel benötige ich für Makronen und das weihnachtliche Schokoladenkonfekt verziere ich mit Kürbiskernen, Goji-Beeren, Pistazien und getrockneten Rosenblüten.

SCHOKOLADE

Schokolade darf in der Weihnachtsbäckerei natürlich nicht fehlen: Für die Plätzchen verwende ich hochwertige dunkle Kuvertüre (70 % Kakaoanteil) sowie Weiße-Schokoladen-

Kuvertüre (mit Rohrohrzucker gesüßt und mit 30 % Kakaobutteranteil).

Kuvertüre wird beim Schmelzen flüssiger als Schokolade und eignet sich daher hervorragend, um Gebäck zu ummanteln.

In die Schokoladen-Cookies gebe ich außerdem dunkle Schokoladendrops.

KONFITÜRE

Zum Füllen von Keksen nutze ich eine aromatische Himbeer- oder Aprikosenkonfitüre mit mindestens 70 % Fruchtanteil.