

PETER GAYMANN präsentiert

Plätzchen, Stollen, Weihnachtsmänner



PETER GAYMANN präsentiert
Plätzchen, Stollen, Weihnachtsmänner



Mosaik bei
GOLDMANN

Der Inhalt dieses E-Books ist urheberrechtlich geschützt und enthält technische Sicherungsmaßnahmen gegen unbefugte Nutzung. Die Entfernung dieser Sicherung sowie die Nutzung durch unbefugte Verarbeitung, Vervielfältigung, Verbreitung oder öffentliche Zugänglichmachung, insbesondere in elektronischer Form, ist untersagt und kann straf- und zivilrechtliche Sanktionen nach sich ziehen.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

© 2008 Wilhelm Goldmann Verlag, München, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH, Neumarkter Str. 28, 81673 München.

an den Zeichnungen von Peter Gaymann: www.cartoon-agentur.de

Umschlagillustration: Peter Gaymann

Umschlaggestaltung: WILD AT ART, Andrea Schmidt, München

Illustrationen: Peter Gaymann

Bildredaktion: Elisabeth Franz

Rezeptbilder: Falken Verlag [Bild 1](#), [Bild 2](#), [Bild 3](#) (U. Kopp), [Bild 4](#), [Bild 5](#) (N. Leser) [Bild 6](#), [Bild 7](#), [Bild 8](#), [Bild 9](#) (B. Wegner)

Mosaik Verlag [Bild 10](#), [Bild 11](#) (M. Brauner), [Bild 12](#), [Bild 13](#), [Bild 14](#), [Bild 15](#), [Bild 16](#), [Bild 17](#), [Bild 18](#), [Bild 19](#) (A. Endress), [Bild 20](#) (Newedel/Gerk),

Südwest Verlag [Bild 21](#), [Bild 22](#), [Bild 23](#), [Bild 24](#) (M. Brauner), [Bild 25](#) (M. Görlach/Eising Food Photo), [Bild 26](#),

[Bild 27](#), [Bild 28](#), [Bild 29](#)
(M. Holz), [Bild 30](#) (K. Newedel), [Bild 31](#), [Bild 32](#), [Bild 33](#) (R.
Seiffe)

Artwork und Gestaltung: WILD AT ART, Andrea Schmidt,
München

Reproduktion: Lorenz & Zeller, Inning a. A.

ISBN 978-3-641-06473-0
V002

www.mosaik-goldmann.de



Nussecken



Bild 26

Für den Teig:

250 g Mehl

70 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

125 g Butter

Für den Belag:

125 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

300 g Mandeln, Haselnüsse

und/oder Walnüsse

, fein gerieben

Backpapier für das Blech

175 g Orangenmarmelade

*100 g Schokoglasur zum
Verzieren*

FÜR ETWA 60 STÜCK

1 Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker und Ei vermischen. Butter in Stückchen dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Rolle formen, zugedeckt 60 Minuten kühl stellen.

2 Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und 3 Esslöffel Wasser in einem Topf aufkochen. Die Nüsse einrühren. Den Backofen auf 200°C einstellen.

3 Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech auswellen. Erst mit Marmelade, dann mit der Nussmasse bestreichen, auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen. Die Platte noch warm in Dreiecke schneiden. Die Schokoglasur schmelzen und die Dreiecke an den Ecken eintauchen.

Nikolausmänner



Bild 20

*1 kg Mehl
1 Würfel frische Hefe
1 EL Zucker
1/2 l lauwarme Milch
150 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 TL Salz
Mehl zum Ausrollen
Fett für das Blech
1/2 Eiweiß zum Kleben
1 Eigelb zum Bestreichen
20 g Rosinen
50 g geschälte Mandeln
evtl. 12 Tonpfeifen*

FÜR 12 STÜCK

1 Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Mit Zucker, einem Drittel des Mehls und der Hälfte der Milch verrühren. An einem warmen Ort zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.

2 Inzwischen aus festem Karton eine Schablone zum Ausschneiden der Männchen basteln. Sie sollen eine möglichst einfache, klare Form und etwa 20 cm Höhe und – mit ausgestreckten Armen gemessen – 18 cm Breite haben.

3 Restliche lauwarme Milch, Butter oder Margarine, Ei und Salz zum Vorteig geben. Alle Zutaten kräftig kneten. Teig gut schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. Etwa 200 g Teig zum Garnieren zurücklassen.

4 Restlichen Teig halbieren und jede Hälfte auf bemehlter Fläche 1 cm dick ausrollen. Schablone auflegen und insgesamt 12 Männchen ausschneiden. Arme und Beine nicht getrennt ansetzen, sondern nur einschneiden. Die Männchen nicht zu dicht auf ein gefettetes Backblech legen. Aus dem zurückgelegten Teig Mützen, Stiefel oder Zöpfe formen. Mit wenig Eiweiß an die Teigfiguren kleben. An einem warmen Ort noch einmal etwa 30 Minuten gehen lassen.

5 Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Rosinen und Mandeln als Augen, Mund, Nase und Knöpfe in die Teigfiguren drücken. Das Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben und bei 220 °C 25 Minuten backen.

6 Nach dem Backen die Nikolausmänner gleich vom Blech lösen und jeden eventuell mit einer Pfeife vervollständigen.

Wir wollten
uns doch nichts
mehr schenken!





[Bild 25](#)