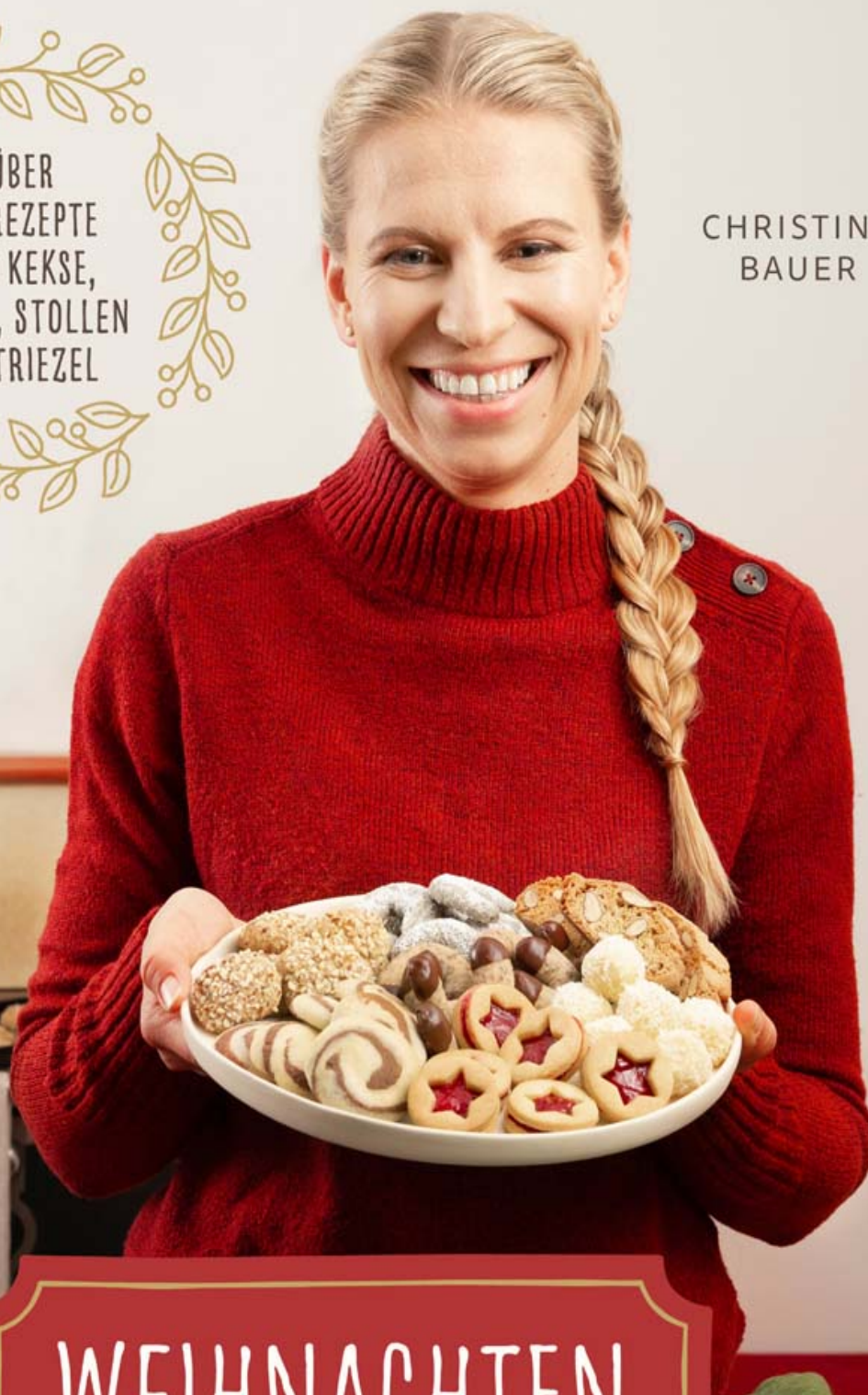




ÜBER
70 REZEPTE
FÜR KECSE,
BROTE, STOLLEN
& STRIEZEL

CHRISTINA
BAUER



WEIHNACHTEN MIT CHRISTINA



CHRISTINA BAUER

WEIHNACHTEN MIT CHRISTINA

ÜBER 70 REZEPTE
FÜR KEKSE,
BROTE, STOLLEN
& STRIEZEL

Mit Fotografien von Nadja Hudovernik



AB IN DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI: LIEBLINGSREZEPTE FÜR DEINEN WUNSCHZETTEL

Schneeflocken, Christbaum, Kekse – und ganz viel Liebe

AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN: REGIONALE UND BIOLOGISCHE ZUTATEN, NATÜRLICH AUCH ZUR
WEIHNACHTSZEIT

Was in der Rührschüssel landet: (Biologische) Grundzutaten

Warum ich am liebsten regionale und biologische Zutaten verbacke
Selbstgemacht schmeckt einfach am besten: Gutes aus der Vorratskammer
Für die Weihnachtsbäckerei braucht es gar nicht so viele Zutaten: Was ich
immer daheim habe

Was tun, wenn etwas übrig bleibt

Für langanhaltende Freude: Lagerung & Haltbarkeit

WAS DU BRAUCHST, UM AN WEIHNACHTEN SO RICHTIG ZU GLÄNZEN (AUSSER
CHRISTBAUMKUGELN): BACKZUBEHÖR, GRUNDEIßE UND REZEPTE FÜR KEKSFÜLLUNGEN

*Ausstattung für Weihnachtsbäcker*innen: von Ausstechformen bis zur
Sterntülle*

Die beste Basis für Weihnachtsfeeling in der Backstube: Grundteige

Mürbteig

Lebkuchenteig

Spritzgebäckteig

Für Weihnachtswichtel: Geschenkverpackungen und selbstgebastelte

Weihnachtskarten

Weihnachtsgeschmack in Hülle und Fülle: Cremes, Füllungen und Glasuren

Tiramisufüllung

Marzipanfüllung

Buttercreme

Mohnfülle

Kürbiskernfülle

Eierlikörcreme

Schokoladenglasur

Zuckerglasur

HOPPALAS UND MISSGESCHICKE: EINMAL PUDERZUCKER, BITTE!

Und damit von vornherein nichts schiefgeht: die wichtigsten Tipps fürs Keksebacken

WOVON WIR NIE GENUG BEKOMMEN KÖNNEN: WEIHNACHTSKEKSE

Funkeln und glitzern: Zimtsterne
Nussig-süße Klassiker: Florentiner
So weich beim Reinbeißen: Burgenlandkipferl
Fluffige Schneebällchen: Kokoskugeln
Mmmh, Weihnachten pur: Spekulatius
Ohne sie geht's nicht: Vanillekipferl
Kleine Törtchen: Ischler Kekse
Schmecken so gut: Nussecken
Im Eierlikörhimmel: Beschwipste Engel
Süße Mini-Laibchen: Brotkekse
Leuchtend schön: Himbeerherzen
Einfache Schokoknuspis: Cornflakeskekse
Duftender Weihnachtsschmuck: Adventskranz selbst binden
Eine perfekte Mischung: Mohn-Vanille-Kipferl
Schnell und fruchtig: Engelsaugen
Luftig und federleicht: Baiserkringel
So saftig: Kokosstangen
Ho, ho, ho! Weihnachtsmänner
Oh, wie die duften: Lebkuchenknöpfe
Unglaublich fluffig: Butterwölkchen
Schokoladige Versuchung: Dunkle Nougatherzen
Kometenhaft: Linzer Sterne
Zum Dahinschmelzen mürb: Spritzgebäck mit Schokolade
Wie kleine Schneebälle: Vanillekugeln
Schöne Farbtupfer: Eisenbahner
Mit wunderschönen Ornamenten: Zitronenkekse
Zauberhafte Kristallflöckchen: Dunkle Mürbteigsterne mit Kokos
Knusper, knusper Lebkuchenhäuschen
Für keksnaschende Lieblinge: Nougatherzen
Ganz schnell gemacht: Einfache Schokokekse
Knusprige Kakaobegleiter: Cantuccini
Lieblingsschmaus in der Adventszeit: Schokolebkuchen
Fröhlich-knuffige Gesellen: Keksmännchen
Pistazien-Preiselbeer-Duett: Bunte Mürbteigkreisel

Fruchtig-mürbe Kombi: Linzer Streifen
Augen zu und genießen: Kokosbusserl
Ganz nach meinem Geschmack: Mürbteigkekse mit Stempel
Ruckzuck im Schokoladenhimmel: Schoko-Mandel-Kekse
Feenküsschen: Nougat-Baiser-Kekse
Verzieren leicht gemacht: Weihnachtsstempel
Keks für Keks ein Hit: Nougatknöpfe
Herzen, Sterne, Weihnachtsmänner: Lebkuchen
Crazy Christmas: Swirl-Kekse
Tannengrüne Weihnachtsboten: Kürbiskernkipferl
Für Kaffeeliebhaber*innen: Espressokekse mit Mandeln
Erfrischende Kleckse: Orangenkekse
Schmecken immer: Klosterkipferl
Süß-schwipsige Nascherei: Rumkugeln
Dolce Vita auf dem Keksteller: Tiramisusterne
Einfach schnell Weihnachten: Haferflocken-Schoko-Kekse
Lieblingskombi: Schokokekse mit Eierlikörcreme

EGAL, OB AM FRÜHSTÜCKSTISCH, ZUM KAFFEE ODER ZUM MITNEHMEN FÜR DIE WINTERLICHE RODELTOUR: WEIHNACHTSBROTE, GEBÄCK UND KUCHEN

Lustig, lustig, tralalalala: Nikolaus
Brot oder Kuchen? Jedenfalls superfruchtig: Christstollen
Die Sterne vom Himmel holen: Sternentarte
Wunderbar für kalte Nachmittage: Weihnachtliche Schokowürfel
Für die nächste Schneewanderung: Gewürzschnecken
Ein echter Blickfang: Sterntorte mit cremigen Tupfen
So festlich: Weihnachtstorte
Butter drauf und reinbeißen: Kletzenbrot (Früchtebrot)
Weihnachtstraum? Schokobaum!
Gehört einfach dazu: Früchtebrot
Mit Liebe eingepackt: Geschenkanhänger
Apfel, Nuss, mürber Keks: Sterntartelettes
Supergut zum Mitnehmen: Christstollenkugeln
Magisches Weihnachtsdorf: Schokoladentorte mit Lebkuchenhäusern
Fluffig zum Wegsnacken: Pikanter Weihnachtskranz

WAS SONST NOCH IN DER WEIHNACHTLICHEN BACKSTUBE PLATZ FINDET: SÜSSES UND GESCHENKIDEEN

Wie auf dem Weihnachtsmarkt: Gebrannte Mandeln
Herrlich vanillig: Eierlikör

Für die beste Freundin: Selbstgemachte Schokotafeln

Ein perfektes Duo: Lebkuchentiramisu

Zum Niederknuspern: Zimt-Minis

Vorfreude zum Aufmachen: Adventskalender

Herb-fruchtiger Wintertraum: Orangenmarmelade

Von drauß' vom Walde ...: Tannenzapfen-Cake-Pops

Mein Mix für dich: Knäckebrot-Backmischung

Zauberstab zum Rühren: Schokolöffel

Fürs Weihnachtsfondue: Chutney

Kugelrunde Süßigkeit: Marzipankartoffeln

Zum Eintauchen gut: Schokofrüchte

Pikante Nascherei zwischen all den Keksen: Kräutercracker

Wenn's schon in der Früh duftet und knuspert: Weihnachtsgranola

Zum Händewärmen: Kräutertee





SCHNEEFLOCKEN, CHRISTBAUM, KEKSE – UND GANZ VIEL LIEBE

Weihnachten! Für mich ist es mit die zauberhafteste Zeit im Jahr. Weil es nach Zimt, Vanille und Weihrauch duftet. Weil funkelnde Schneeflocken sacht und leise vom Himmel fallen und unsere Welt in eine weiße Decke hüllen. Weil es unglaublich gemütlich ist, wenn die Holzscheite im Ofen knistern und wir uns mit einer dampfenden Tasse Kräutertee auf das Sofa kuscheln können. Weil ich die Vorbereitungen auf das Fest, das Keksebacken, das Basteln, die Überraschungen, einfach extrem gern mag. Ich geb's zu: Mein Herz füllt sich mit purer Vorfreude! Wenn die Tage kürzer werden und es schon um 5 am Nachmittag dunkel wird, ergibt sich ein ganz eigener Rhythmus. Weihnachten, ja, das bedeutet für mich auch, ein bisschen zur Ruhe zu kommen, mir bewusst Zeit zu schaffen. Und diese Zeit gehört meiner Familie. Es ist die Zeit im Jahr, in der ich zurückblicke, dankbar für all die schönen Erlebnisse und Begegnungen, die mich inspirieren und mit vielen Ideen und Tatendrang ins neue Jahr gehen lassen.

Bei uns daheim startet die Adventszeit eigentlich schon im November. Da holen wir unsere Keksausstechform-Sammlung hervor, schlagen das Rezept- Buch auf und können uns manchmal gar nicht entscheiden, welche Kekse denn die ersten sein sollen, die im Ofen ihren wunderbaren Duft entfalten. Mürbe Vanillekipferl oder flaumige

Lebkuchen? Fluffige Kokoskugeln oder zarte
Mürbteigkekse, ganz ohne viel Drumherum? Mein
Backofen hat bis Weihnachten jedenfalls richtig viel zu tun.
Genauso wie meine Kinder Magdalena und Thomas, die gar
nicht genug bekommen können: vom Teigkneten, Ausrollen,
Ausstechen, Tunken und Verzieren. Das gehört für uns
einfach dazu und begleitet uns die gesamte Adventszeit –
mit Jingle Bells im Ohr singen, backen, lachen wir. Es ist
unsere Art, uns einzustimmen und gemeinsam Zeit zu
verbringen.

Es ist Geborgenheit und Tradition, Familienzeit und
Erinnerungen an Momente aus meiner eigenen Kindheit.
Selbstverständlich dürfen die Kekse auch gleich vernascht
werden, sie sind einfach viel zu gut, um bis Weihnachten in
der Dose auf ihren großen Einsatz zu warten.

In diesem Buch möchte ich all meine Lieblingsrezepte rund
um Weihnachten mit dir teilen, dich mit zu uns in den
Lungau nehmen und dir ein bisschen zeigen, wie wir die
Zeit im Advent und zu Weihnachten verbringen. Bevor es
mit den Rezepten so richtig losgeht, findest du allerhand
Infos zu den Backzutaten, welches Zubehör das Backen
noch schöner macht und Grundrezepte für Teige, Füllungen
und Glasuren. Außerdem habe ich die wichtigsten Tipps
aufgeschrieben, für den Fall, dass einmal etwas schiefgeht.

Und dann? Geht's auch schon los mit den Rezepten für die
verschiedensten und buntesten Kekse. Ich habe versucht,
alles zu verbacken, was für mich zu Weihnachten
dazugehört: Marzipan und Zimt, Mohn und Vanille, Nüsse
und Schokolade, Eierlikör und Kokos. Damit auch sicher für
jeden Geschmack etwas dabei ist.

Nach den Keksen findest du Ideen für weihnachtliche Kuchen und Torten, für Hefeteignikoläuse und Sterntartelettes, für Früchtebrote und Stollen: einfach himmlisch zum Kaffee und als Snack bei Ausflügen im Schnee.

Zu Weihnachten beschenke ich meine Lieben besonders gern mit kleinen Köstlichkeiten. Deshalb gibt es Rezepte für Schokofrüchte, Zimt-Minis und selbst gemachten Eierlikör obendrauf.

Liebevoll verpackt kommen diese weihnachtlichen Leckereien aus der Küche immer gut an. Ideen für selbst verziertes Geschenkpapier, selbst gebastelte Karten und Geschenkanhänger und die Anleitung für einen wunderbar einfachen Adventskranz dürfen deshalb natürlich nicht fehlen.

Und jetzt? Einfach eintauchen: in den Geschmack und den Zauber von Weihnachten. Ich wünsche dir einen wunderbaren Advent – mit vielen schönen gemeinsam verbrachten Stunden, Lebkuchenduft und Zeit für dich!

Deine Christina





AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN

:

REGIONALE UND BIOLOGISCHE ZUTATEN, NATÜRLICH AUCH ZUR WEIHNACHTSZEIT

*Manchmal schließe ich einfach die Augen und genieße den unglaublichen Duft der Köstlichkeiten, die ich gerade aus dem Ofen geholt habe. Geht es dir auch so? Und beim Verkosten verstärkt sich dieses gute Gefühl, weil ich weiß, dass in Keksen, Broten und weihnachtlichen Naschereien nur beste Zutaten drinnen sind. Ich achte ganz genau darauf, woher die Produkte stammen, die ich verwende. Dabei ist es natürlich ein großes Glück, dass ich vieles selber am Hof produzieren kann: Die Milch kommt direkt aus dem Stall, Butter, Topfen, Sahne entstehen aus der frischen Milch. Auch die Marmeladen, die mir aus den Keksen entgegenleuchten, koche ich selber ein. Bei allen anderen Zutaten ist es mir sehr wichtig, regional und biologisch einzukaufen: für meine Kinder, unsere Umwelt und die Produzent*innen, die ihr Herzblut in die Herstellung der Lebensmittel stecken. Auch das ist ein bisschen zauberhaft – wie Weihnachten.*



WAS IN DER RÜHRSCHÜSSEL LANDET: (BIOLOGISCHE) GRUNDZUTATEN

In meine Rührschüssel kommen also nur Zutaten, bei denen ich entweder die Menschen kenne, die sie hergestellt haben, oder bei denen ich mir sicher sein kann, dass das Gütesiegel hält, was es verspricht. Das Tolle ist, dass gerade in den letzten Jahren das Interesse an Lebensmitteln und ihrer Herkunft wieder steigt. Das macht es Bäuerinnen und Bauern in der Region leichter, ihre Produkte direkt zu verkaufen. Ich hole mir das Mehl zum Beispiel immer von der Mühle in Tamsweg, die Eier kommen von einem Bauern aus Mariapfarr in meiner Nähe. Es ist einfach schön, wenn mir die Hühner im Freien entgegenlaufen und ich mir sicher sein kann, dass die gackernden Damen ein gutes Leben haben. Und ich weiß, dass meine Zutaten nicht Tausende Transportkilometer zurückgelegt haben. Mir ist natürlich klar, dass nicht jede*r das Glück hat, in der Nähe einer Mühle oder eines Bauernhofs zu wohnen. Und gewisse Zutaten, die nicht bei uns wachsen, kaufe ich selbstverständlich auch im Geschäft. Dann sollten sie aber bio und fair produziert sein.

Warum ich am liebsten regionale und biologische Zutaten verbacke

Es gibt viele Gründe, warum ich beim Backen auf regionale und biologische Zutaten zurückgreife. Ich bin mir einfach

sicher, dass wir nur dann gut leben können, wenn wir unsere Natur und unsere Umwelt achten und schützen. Auch der wertschätzende Umgang mit Tieren ist mir sehr wichtig. Alles um uns herum hängt zusammen, wir sind Teil eines Kreislaufes, der nur stabil sein kann, wenn es jedem einzelnen Element gutgeht. Das Ganze beginnt bei einem gesunden Boden. In der biologischen Landwirtschaft kommt ihm eine besondere Bedeutung zu. Es wird alles darangesetzt, den Boden zu schützen und ihn auf natürliche Weise fruchtbar zu erhalten: durch Mischkultur, Fruchtfolgen, organische Dünger und schonende Bodenbearbeitung. Dadurch kann auf mineralische Dünger verzichtet werden, durch größere Vielfalt ist auch ein natürlicher Pflanzenschutz möglich. Chemische Pestizide kommen in der biologischen Landwirtschaft nicht zum Einsatz. Das ermöglicht es auch den Bienen, wieder nach Herzenslust auszuschwärmen. Denn gerade Monokulturen und giftige Pflanzenschutzmittel setzen den für unsere Nahrungsmittelproduktion so wichtigen Insekten zu.

Selbstgemacht schmeckt einfach am besten: Gutes aus der Vorratskammer

Am allerliebsten ist es mir, wenn ich die Zutaten direkt vor unserer Haustür pflücken kann. In unserem Garten wächst daher eine bunte Mischung aus Gemüse, Obst und Kräutern, die ich in meinen Rezepten verbacke. In der Weihnachtsbäckerei machen sich selbstgemachte Köstlichkeiten von der eigenen Ernte einfach supergut. Ich koche im Sommer immer massenhaft Marmeladen und Gelees ein, die dann als Fülle in Keksen und Torten zum Einsatz kommen und dort ihr unvergleichlich fruchtiges Aroma entfalten. Am besten schmecken mir persönlich

Himbeer-, Johannisbeer- und Marillenmarmelade, aber natürlich lassen sich so gut wie alle Früchte in Keks- und Tortenfüllmarmeladen verwandeln.

Im Herbst, wenn sich die Äste des Apfelbaums unter der Schwere der Früchte biegen, ist Apfelmus-Zeit.

Das Apfelmus gebe ich in den Lebkuchen (Seite 31), es macht ihn so unglaublich weich und saftig. Und die Sterntartelettes (Seite 193) schmecken durch das Apfelmus wahnsinnig fruchtig.

APFELMUS EINZUKOCHEN IST GANZ EINFACH.

Du brauchst dafür:

1 kg Apfel (nur einwandfreie, reife Früchte)

200 ml Wasser

1 Zimtstange

Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone

Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit dem Wasser, dem Zitronensaft und der -schale und der Zimtstange zugedeckt ca. 15 Minuten weich dünsten. Anschließend die Zimtstange entfernen und die Äpfel pürieren. Das Mus heiß in saubere Gläser abfüllen, abkühlen lassen, fertig.

Tipp:

Zum Abschmecken kannst du auch gern noch weitere Gewürze hinzufügen, wie zum Beispiel Nelkenpulver, Kardamom oder Vanille.

So, und nun zu einem kleinen Geständnis. Ich liebe Eierlikör. Deshalb findest du im Buch auch einige Rezepte damit, zum Beispiel die Beschwipsten Engel (Seite 66) oder die Schokokekse mit Eierlikörcreme (Seite 160). Auch Eierlikör lässt sich ganz leicht selber machen (Seite 205). Und: Daraus kannst du eine herrliche Creme (Seite 39) zaubern.

Für die Weihnachtsbäckerei braucht es gar nicht so viele Zutaten: Was ich immer daheim habe

Das Tolle am Keksebacken ist, dass man dafür meistens nur ganz wenige, einfache Zutaten braucht, die sich fast immer im Vorratsschrank finden. Für zarte Mürbteigkekse brauchst du zum Beispiel nur Weizenmehl, Salz, Backpulver, Puderzucker, Butter und ein Ei. Ein wenig Schokolade zum Verziern, fertig. Ich habe dir hier eine Liste mit Zutaten erstellt, die ich immer daheim habe, damit ich nicht noch einkaufen gehen muss, wenn mich das Weihnachtsbackfieber überfällt.

Fixstarter für die Weihnachtsbäckerei: Mehle

Die meisten Weihnachtskekse backe ich mit Weizenmehl Type 700 (in Deutschland ist das Type 550). Für Lebkuchen brauchst du Roggenmehl Type 960 (in Deutschland Type 997). Manche Kekse, wie zum Beispiel die Haferflocken-Schoko-Kekse (Seite 159) und die Zimt-Minis (Seite 210), schmecken am vollmundigsten mit Dinkelmehl Type 700 (in Deutschland Type 630) und Dinkelvollkornmehl.

Süße Nascherei: Honig, Puderzucker und Co.

Zum Süßen verwende ich hauptsächlich Puderzucker, aber auch Honig und braunen Zucker. Und natürlich darf in vielen Rezepten auch der Vanillezucker nicht fehlen. Ein Gemisch aus Puder- und Vanillezucker zum Bestreuen macht viele Kekse dann so richtig perfekt.

Aus dem Kühlschrank: Milchprodukte, Kokosfett und Bio-Eier

Butter ist in fast allen Teigen wichtiger Fettlieferant. Aber auch Milch, Joghurt, (saure) Sahne sind oft wichtig für die Konsistenz und tragen zum Geschmack bei.

Für die Schokoladenglasur (Seite 39) verwende ich Kokosfett und Schokolade. Das ist einfach, funktioniert perfekt und schmeckt köstlich.

Eier sorgen in manchen Teigen für Bindung und in Form von Eischnee für Luftigkeit. Und beim Baiser (Seite 82 und Seite 134) läuft ohne Eier sowieso nichts.

Triebmittel: Unterstützung für den Teig

Und zwar in Form von Backpulver oder Natron. Die beiden machen den Teig lockerer und luftiger.

Immer auf Lager: Nüsse, Kokosflocken, Kakao

Ein gut gefüllter Vorratsschrank ist super, gerade wenn man regelmäßig bäckt und schnell ein paar Kekse oder Weihnachtsnaschereien zaubern möchte. Immer im Vorratsschrank habe ich daher trockene Zutaten wie Nüsse (ganz und gemahlen), Kokosflocken, Schokolade, Kakaopulver, Maisstärke, Mohn und Vanillepuddingpulver. Nicht zu vergessen: Salz, Marmeladen und Apfelmus (Seite 13).

Wie das duftet: Gewürze

Das Besondere am Backen für Weihnachten sind für mich die wunderbaren Düfte der Gewürze: Zimt, Nelkenpulver, Kardamom, Vanille und Lebkuchengewürz verströmen Weihnachtsfeeling pur.

Und sonst: Rum, Trockenfrüchte, Marzipan

Für manche Rezepte benötigst du ein wenig speziellere Zutaten, die aber auch in jedem Geschäft erhältlich sind. Das sind etwa Marzipanrohmasse, Rum, Streusel, Ingwer und Trockenfrüchte.







WAS TUN, WENN ETWAS ÜBRIG BLEIBT

Die meisten Zutaten, die für die Weihnachtsbäckerei benötigt werden, sind gut und lange haltbar. Milchprodukte und Eier können auch sonst in der Küche zum Einsatz kommen. Was bei mir immer übrig bleibt, ist Schokoladenglasur. Da ich nichts wegwerfen mag, vermische ich sie zum Beispiel mit Mandelsplittern und Haselnüssen, lasse diese Mischung auf einem Backpapier trocknen, und es entsteht daraus eine köstliche Bruchschokolade (Seite 206).

Wenn ich Lebkuchen- oder Mürbteig nicht sofort verarbeiten kann, gebe ich sie in den Kühlschrank, wo sie bis zu einer Woche gut haltbar sind.

Übrig gebliebenes Eiweiß vom selbstgemachten Eierlikör (Seite 205) ergibt duftiges Baiser (Seite 82 und Seite 134) und umgekehrt lassen sich überschüssige Eigelbe aus der Baiserzubereitung in Eierlikör verwandeln. Teigreste oder Teigbrösel schmecken köstlich, wenn sie zu Cake-Pops (Seite 216) weiterverarbeitet werden.



FÜR LANGANHALTENDE FREUDE: LAGERUNG & HALTBARKEIT

Geht es dir auch so, dass du es gar nicht erwarten kannst, die ersten Kekse auszustecken und das Schokoladebad für die Sterne und Engel und Herzen vorzubereiten? Ich starte mit der Weihnachtsbäckerei ja schon immer im November. Das ist schön, weil es einerseits eine wunderbare Einstimmung auf Weihnachten ist, andererseits ist es dann aber auch wichtig zu schauen, womit man am besten beginnt. Denn nicht alle Kekse sind gleich lange haltbar – einmal ganz davon abgesehen, dass viele ohnehin innerhalb kürzester Zeit verputzt sind. Solltest du deine Kekse aber bis Weihnachten retten können, hier ein paar Infos zu Haltbarkeit und Lagerung:

Am längsten aufbewahren lassen sich Kekse ohne Glasur oder Cremes, auch Lebkuchen hält sich lange. Ich backe daher öfter kleinere Mengen oder nur die Kekse selbst und setze sie dann erst nach und nach mit Marmelade oder der Fülle zusammen bzw. verziere sie erst später mit Schokoladen- oder Zuckerglasur.

TIPPS

Für das Aufbewahren in der Dose gibt es ein paar Tipps, damit die Kekse so wunderschön, wie sie hineinkommen, dann auch wieder am Keksteller landen:

- › *Damit sich die Kekse in der Dose nicht verformen, ist es wichtig, sie gut auskühlen zu lassen.*
 - › *Die Dosen, in die du deine Kekse gibst, sollten luftdicht verschließbar sein.*
 - › *Jede Sorte sollte idealerweise in eine eigene Dose, damit die Kekse nicht Geschmack, Schokolade oder Puderzuckerüberzug voneinander annehmen.*
 - › *Kekse, die in einer Dose gestapelt werden, trennst du am besten mit einem Butterbrotpapier.*
 - › *Oft ist es besser, kleinere Mengen zu backen. Frisch schmecken die meisten Kekse einfach besser. Besonders gut über längere Zeit lagern lassen sich Kekse ohne Glasur und Fülle sowie Lebkuchen und Windgebäck.*
-





Das Basteln ist für mich genauso untrennbar mit dem Weihnachtsfest verbunden wie das Backen. Ich finde es sehr schön, wenn aus natürlichen Materialien etwas entsteht, das Freude macht. Für eine liebevolle Verpackung oder Geschenkidee braucht es nicht viel, ebenso wenig wie für eine weihnachtliche Stimmung daheim. Wie gerne gehen wir gemeinsam in den Wald, sammeln Moos und Tannenzweige, um daraus später einen wunderschönen Adventskranz zu binden oder Geschenkanhänger damit zu verzieren. Die einfachsten Dinge sind für mich immer die besten. Deswegen habe ich euch in diesem Buch hin und wieder ein paar Basteltipps eingestreut, die ihr gleich zuhause ausprobieren könnt.



WAS DU BRAUCHST, UM AN WEIHNACHTEN SO RICHTIG ZU GLÄNZEN
(AUSSER CHRISTBAUMKUGELN)

:

BACKZUBEHÖR, GRUNDTEIGE UND REZEPTE FÜR KEKSFÜLLUNGEN

Neben einer gut ausgestatteten Vorratskammer braucht es zum Backen auch immer ein bisschen Zubehör. Damit geht es einfach leichter und das Backen macht noch viel mehr Spaß. Das erste und beste unserer Helferlein sind allerdings: unsere Hände. Mit ihnen messen wir die Zutaten, streuen Mehl auf den Tisch, kneten und spüren den Teig. Aber die Hände benötigen dann doch etwas Verstärkung: Waage, Keksausstecher, Teigroller ...

Und: Grundteige und weihnachtliche Füllungen. Denn auch beim Weihnachtsgebäck lassen sich aus wenigen Zutaten verschiedenste Köstlichkeiten zaubern.

AUSSTATTUNG FÜR WEIHNACHTSBÄCKER*INNEN: VON AUSSTECHFORMEN BIS ZUR STERNTÜLLE

Die meisten Backutensilien, die du für die Weihnachtsbäckerei benötigst, hast du sicher daheim. Denn eigentlich braucht es nicht viel, um den Keksteller oder die

Brotdose mit verschiedensten duftenden Leckereien zu füllen. Die Basics sind auf jeden Fall Bleche (zwei oder drei sind sehr praktisch, damit du nicht immer mit der nächsten Keksportion warten musst), eine Küchenwaage, Schüsseln, eine Metallschüssel zum Schmelzen von Schokolade, ein

Mixer oder eine Küchenmaschine, ein Rundholz zum Ausrollen der Teige (am besten funktioniert das häufig zwischen zwei Dauerback- oder Frischhaltefolien), Löffel zum Füllen der Kekse, ein Sieb zum Bestreuen der Kekse mit Puderzucker oder Kakao, außerdem Backpapier für das Blech und zum Auskühlenlassen der verzierten Kekse.

Dafür ist auch ein Auskühlgitter praktisch.

Speziell für die Weihnachtsbäckerei habe ich unterschiedliche Keksausstecher. Um ehrlich zu sein, habe ich eine kleine Sammelleidenschaft entwickelt, weil es

einfach so zauberhaft schöne Ausstecher gibt: von kristallförmigen Schneeflocken über knuffige kleine Rentiere bis hin zu bezaubernden Engeln. Zum Verzieren sowie für Spritzgebäck und Baiser ist ein Spritzbeutel mit unterschiedlichen Tüllen sehr hilfreich. Falls du einmal

Kekse mit Ornamenten auf deinem Keksteller haben möchtest, sind ein Motivroller und Keksstempel toll. Für den Spekulatius habe ich einen Spekulatiusroller daheim. Manche Kekse schauen in Konfektformchen besonders

hübsch aus. Und für die weihnachtlichen Brote verwende ich Gärkörbchen.

Falls es für das ein oder andere Rezept speziellere Hilfsmittel braucht, habe ich es dir dazugeschrieben. Das sind zum Beispiel Holzlöffel für die Schokolöffel. Und dann?

Fehlen eigentlich nur noch schöne weihnachtliche Blechdosen, in denen die bunten Köstlichkeiten auf ihren großen Einsatz warten können.