

CHRISTIAN RACH

# Rachs Rezepte



# für Weihnachten

**SPIEGEL**  
Bestseller-  
Autor

**G|U**

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

# Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Linh Nguyen


Lektorat: Susanne Bodensteiner

Korrektur: Adriane Andreas

Covergestaltung: Independent Medien-Design, München:  
Horst Moser (Artdirection), Marta Olesniewicz

Foodstyling: Susanne Walter

eBook-Herstellung: Yuliia Antoniuk

 ISBN 978-3-8338-7770-4

1. Auflage 2020

Bildnachweis

Coverabbildung: Wolfgang Schardt

Illustrationen: Shutterstock: Icons; Creativ Market / Cruzine:  
Rahmen

Fotos: Wolfgang Schardt

Syndication: [www.seasons.agency](http://www.seasons.agency)  
GuU 8-7770 11\_2020\_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter [www.gu.de](http://www.gu.de)  
Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

 [www.facebook.com/gu.verlag](https://www.facebook.com/gu.verlag)

GRÄFE  
UND  
UNZER

---

*Ein Unternehmen der*  
GANSKE VERLAGSGRUPPE



## **LIEBE LESERINNEN UND LESER,**

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

### **KONTAKT**

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: [leserservice@graefe-und-unzer.de](mailto:leserservice@graefe-und-unzer.de)

Telefon: 00800 / 72 37 33 33\*  
Telefax: 00800 / 50 12 05 44\*  
Mo-Do: 9.00 - 17.00 Uhr  
Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (\* gebührenfrei in D, A,  
CH)

## Backofenhinweis

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Die Temperaturangaben in unseren Rezepten beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze und können bei Gasherden oder Backen mit Umluft abweichen. Details entnehmen Sie bitte Ihrer Gebrauchsanweisung.



## WEIHNACHTEN ...

... für viele das schönste und bedeutungsvollste Fest des Jahres! Die Familie kommt zusammen, Kinderaugen glänzen, es werden Geschenke besorgt oder selbst hergestellt. Auch die Weihnachtsgeschichte von der Geburt Jesu steht bei vielen noch im Zentrum dieser so stimmungsvollen Zeit: Es wird gesungen und erzählt, Kerzen brennen, der Christbaum ist geschmückt und es duftet überall nach leckerem Essen, nach Weihnachtsplätzchen und Stollen, nach Ente, Gans und Rotkohl ...



Doch vorher heißt es: Was sollen wir essen? Traditionell wie immer? Oder dieses Jahr mal etwas Neues wagen? In diesem Buch findet jeder »Weihnachtstyp« etwas - egal, ob Sie das Fest mit Zeit und Muße und großer Familie oder zu zweit feiern, ein traditionelles Menü oder ein Festessen mit exotischer Note genießen möchten. Auch für die, die glauben, keine Zeit zu haben, oder die nach alter Sitte am Heiligen Abend etwas Einfaches essen und erst am Weihnachtstag festlich speisen möchten, gibt es schöne Vorschläge: schnell und auch günstig!

Und was war das wieder eine Zeit des Genießens und der Schlemmerei! Wunderbar!!! »Jetzt muss aber Schluss sein damit!«. So oder ähnlich geht es den meisten nach diesen fabelhaften Festtagen! Also »serviere« ich Ihnen hier auch noch ein paar herrlich leckere Ideen für die Tage danach. Aber über allem steht: Genießen Sie Weihnachten, diese einzigartige Zeit der Besinnung, der Muße und des Gebens. Genießen Sie das Fest mit Ihrer Familie, mit Freunden oder wem auch immer! Warten Sie nicht wieder ein ganzes langes Jahr, anderen vielleicht mit kleinen Gesten oder Geschenken eine Freude zu bereiten. Ich wünsche Ihnen ein frohes Fest.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Kristin Lein". The signature is fluid and cursive, with a large initial 'K' and 'L'.



## Weihnachtsplätzchen



---

**Für mich sind Weihnachtsplätzchen fast die schönste Besonderheit dieser so intensiven Zeit. Wenn ich früher nach Hause kam, meine Mutter in der Küche stand und Teig knetete und ich gefangen wurde vom Duft der Plätzchen im Ofen,**

**dann wusste ich: Weihnachten steht vor  
der Tür! Und wie habe ich es geliebt, den  
rohen Teig dieser weltbesten  
Weihnachtsplätzchen zu naschen. Das war  
fast so gut, wie die noch ofenwarmen  
Köstlichkeiten zu genießen.**

---



## ENGELSAUGEN



Für ca. 32 Stück  
Zubereitung: 45 Min.  
Kühlzeit: 2 Std.  
Backzeit: 8 + 4 Min.

½ Bio-Zitrone  
2 Eigelb  
130 g weiche Butter  
60 g Zucker  
220 g Mehl + Mehl zum Arbeiten  
4 EL Hagelzucker (nach Belieben)  
100 g Himbeergelee

**1** Die Zitronenhälfte heiß waschen, die Schale fein abreiben. Die Eigelbe mit Butter, Zucker und Zitronenschale mit den Schneebesen des elektrischen Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Das Mehl hinzufügen und bei kleiner Geschwindigkeit untermischen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 2 Std. kühl stellen.

**2** Den Backofen auf 170° vorheizen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und diese in 32 gleich schwere Stücke teilen. Jedes Teigstück mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

**3** Mit dem Finger oder dem Stiel eines Kochlöffels eine Vertiefung in die Mitte jeder Teigkugel drücken. Nach Belieben etwas Hagelzucker auf dem Teigrand rund um die Vertiefungen verteilen und eindrücken.

**4** Die Teigstücke ca. 8 Min. im heißen Ofen (2. Schiene von unten) backen. Inzwischen das Himbeergelee in einem kleinen Topf leicht erwärmen und glatt rühren. Nach 8 Min. das Blech aus dem Ofen nehmen und das Gelee vorsichtig mit einem kleinen Löffel in die Vertiefungen füllen.

**5** Die Engelsaugen weitere 4 Min. im heißen Ofen backen, dann das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Engelsaugen mit einer Palette vom Blech nehmen und auf einem Gitter

abkühlen lassen. Die abgekühlten Plätzchen gleich genießen oder in Keksdosen aufbewahren.





## VANILLEKIPFERL



Für ca. 30 Stück  
Zubereitung: 30 Min.  
Kühlzeit: 1 Std.  
Backzeit: 2 × 20 Min.

120 g Mehl + Mehl zum Arbeiten  
100 g weiche Butter  
50 g gemahlene Mandeln  
40 g Zucker  
40 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker

**1** Das Mehl in eine Schüssel sieben, Butter, gemahlene Mandeln und Zucker hinzufügen und alles mit den Händen rasch zu einem homogenen Teig verkneten, dabei den Teig nur so lange wie nötig kneten, er lässt sich sonst schlecht verarbeiten. Den Teig zu zwei gleich großen Rollen formen. Die Rollen einzeln in Frischhaltefolie schlagen und ca. 1 Std. kühl stellen.

**2** Dann den Backofen auf 170° vorheizen. Die Rollen aus dem Kühlschrank nehmen und jede in 15 gleich schwere Stücke teilen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Jedes Teigstück zwischen den Händen zu einer Kugel rollen und dann zu einer an den Enden spitz zulaufenden, ca. 5 cm langen Rolle formen (s. Tipp). Jede Rolle anschließend zu einem Hörnchen biegen. Die geformten Teigstücke jeweils mit etwas Abstand nebeneinander auf die Bleche setzen.

**3** Dann die Bleche nacheinander in den heißen Ofen (2. Schiene von unten) schieben. Die Kipferl jeweils ca. 20 Min. backen, bis sie leicht Farbe annehmen. Sie sollen nicht zu dunkel werden.

**4** Das Blech aus dem Ofen nehmen und die fertigen Kipferl darauf ca. 3 Min. abkühlen lassen. Puderzucker und Vanillezucker auf einen großen Teller geben und mischen. Die Kipferl vorsichtig vom Blech heben und mit der Oberseite nach unten in die Zuckermischung setzen.

**5** Die Kipferl auf einem Gitter abkühlen lassen und gleich genießen oder in einer luftdichten Dose aufbewahren.



---

MEIN TIPP Es ist gar nicht so einfach, die kleinen Kipferl zu rollen, ohne dass der Teig auseinander bröselt. Es hilft, den Teig mit Druck zu rollen und evtl. ein- oder zweimal erneut zu einer Kugel und dann wieder zu einer Rolle zu formen. Nach ein paar Kipferln funktioniert es bestimmt!



## MANDEL-MAKRONEN MIT KARDAMOM



Für ca. 20 Stück  
Zubereitung: 15 Min.  
Backzeit: 15 Min.

1 Bio-Zitrone  
2 Eiweiß (L; ca. 70 g)  
Salz  
70 g Puderzucker  
140 g gemahlene blanchierte Mandeln  
½ TL gemahlener Kardamom  
1 EL ungesalzene Pistazienkerne (nach Belieben)

**1** Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker hinzufügen.

**2** Mandeln, Zitronenabrieb und Kardamom unter den Eischnee ziehen und die Masse mit einem Teelöffel in ca. 20 kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Nach Belieben die Pistazienkerne fein hacken und die Häufchen damit bestreuen.

**3** Die Makronen ca. 15 Min. im heißen Ofen (2. Schiene von unten) backen, bis sie eine leichte Braunfärbung bekommen.

**4** Dann das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Makronen mit einer Palette vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Die abgekühlten Makronen gleich genießen oder in einer Keksdose aufbewahren.



## HEIDESAND



Für ca. 40 Stück  
Zubereitung: 30 Min.  
Kühlzeit: über Nacht  
Backzeit: 12 Min.