

# Weihnachten

## DAS BACKBUCH



Festliche Rezepte für  
die schönste Zeit im Jahr

PATRICK ROSENTHAL

riva

***Weihnachten***  
**DAS BACKBUCH**

**Festliche Rezepte für die schönste  
Zeit im Jahr**

PATRICK ROSENTHAL

The logo for 'riva' is displayed in a bold, lowercase, sans-serif font. The letters are black and set against a light gray background that features a subtle, repeating pattern of the word 'riva' in a smaller, lighter font, creating a textured effect.

### **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

### **Für Fragen und Anregungen**

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

### **Wichtiger Hinweis**

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2022

© 2022 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen und Abbildungen Innenteil: Patrick Rosenthal

Satz: Satzwerk Huber

eBook: ePUBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-2160-2

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1931-6

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1932-3



*Weitere Informationen zum Verlag findest du unter*

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachte auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# Inhalt

**VORWORT**

**FESTLICHE PLÄTZCHENKREATIONEN**

**DEINE NEUEN LIEBLINGSKEKSE**

**CHRISTELS BESTE**

**GESCHENKE AUS DER WEIHNACHTSKÜCHE**

**WEIHNACHTLICHE BROTE UND KUCHEN**

**CUPCAKES, MUFFINS, KLEINGEBÄCK**

**DESSERTS**

**HIGHLIGHTS FÜR DEINE QUALITY TIME**

**REZEPTREGISTER**

# Vorwort

*It's christmas time ...* und jedes Jahr aufs Neue beginnen viele damit, in der Adventszeit die Keksdosen zu füllen, Menschen mit selbst gemachten Leckereien zu beschenken und sich viel zu viele Gedanken darüber zu machen, welcher Kuchen oder welches Desserts an den Adventssonntagen und Weihnachtsfeiertagen auf dem Tisch stehen soll. Schließlich soll es etwas ganz Besonderes sein.

Ich liebe diese Zeit, denn ich habe mir abgewöhnt, hektisch durch die Läden zu laufen und unbedingt das größte Festmahl auf den Tisch bringen zu wollen. Ich nehme mir lieber die Zeit zum Genießen. In keiner anderen Jahreszeit liegen so viele großartige Gerüche in der Luft. Für mich eine Art Aromatherapie de luxe.

In fast jeder Küche riecht es nach frisch gebackenen Keksen und Kuchen, der Duft von gebrannten Mandeln und fruchtigem Glühwein durchzieht die Räume. Ich verrate dir in diesem Buch das Rezept für mein Lieblings-Weihnachtsbrot, schnell gemachte Zimt-Cruffins, ein paar köstliche Desserts, und viele andere Leckereien und Klassiker sind natürlich auch dabei.

Eines ist auf jeden Fall sicher: Jetzt ist die Zeit, es sich gut gehen zu lassen. Also egal, ob mit Glühwein oder heißer Schokolade mit Sahne in der Hand, setz dich hin, stell Weihnachtsmusik an, zünde eine Duftkerze an und lass dich von den wunderbaren Rezepten in diesem Buch inspirieren.

Und wer gar nicht genug bekommen kann, dem empfehle ich gerne mein Buch *Christmas is a feeling* mit Rezepten und Geschichten aus aller Welt.

Weihnachtliche Grüße

Patrick

# Patricks Tipps und Tricks für die perfekte Weihnachtsbäckerei

## KEKSE

- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, so lassen sie sich leichter zu einem glatten Teig verkneten.
- Fertigen Teig zu einer Kugel formen, vor der Weiterverarbeitung in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen (am besten an einem kühlen Ort).
- Mehl und Puderzucker vor der Verarbeitung immer sieben.
- Wer an einem Tag richtig viel backen will, der sollte sich auf jeden Fall einige Backbleche zulegen, denn das Backblech muss immer kalt sein, damit der rohe Keksteig nicht gleich zerläuft.
- Teig am besten zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen. Die meisten verwenden zu viel Mehl beim Ausrollen der Kekse, das verändert die Struktur und den Geschmack der Kekse meines Erachtens zu sehr.
- Keksausstecher zwischendurch immer wieder mit Mehl bestäuben. So lassen sich die Kekse problemlos ausstechen.
- Wer einen großen Kühlschrank hat, dem empfehle ich, das Backblech samt ausgestochener Kekse vor dem Backen 30 Minuten in den Kühlschrank zu geben. Das verhindert, dass die Kekse zu sehr auseinanderlaufen.
- Glasuren immer nur langsam erwärmen, da sie sonst schnell verbrennen. Schokolade am besten über einem Wasserbad schmelzen und darauf achten, dass die Temperatur 45 °C (bei weißer Schokolade 40 °C) nicht übersteigt.  
Vor dem weiteren Verarbeiten die Schokolade etwas abkühlen lassen.  
Schokolade darf beim Schmelzen nicht mit Wasser in Berührung kommen, sonst klumpt sie.

- Keksdosen sind perfekt für die Aufbewahrung. Kekse in einzelnen Schichten hineingeben und am besten Butterbrotpapier dazwischenlegen.
- In der Regel backe ich meine Kekse auf der mittleren Schiene im Backofen. Grundsätzlich solltest du maximal 2 Bleche mit Keksen gleichzeitig in den Ofen schieben und dabei das obere Blech gut im Auge behalten.
- Ich nehme die Kekse gleich nach dem Backen vom Backblech und lege sie auf ein Kuchengitter, da das Backblech noch sehr heiß ist und die Kekse so von unten verbrennen können.

## KEINE ANGST VOR HEFETEIG

- Nur keine Eile, Hefe braucht Zeit.  
Hefeteig sollte mindestens 10 Minuten durchgeknetet werden. Er dankt das mit einer perfekten Konsistenz.
- Hefeteig unbedingt 1 Stunde gehen lassen. Das kennt man. Aber auch nicht länger bitte, denn sonst kann es passieren, dass er wieder zusammenfällt.
- Hefe immer nur in lauwarmen Flüssigkeiten verarbeiten. Ab 40 °C stirbt sie ab. Bei 38 °C kommt sie so richtig in Fahrt.
- Bei frischer Hefe unbedingt auf das Ablaufdatum achten, denn Hefebakterien überleben nur ca. 2 Wochen. Frische Hefe kann man auch perfekt einfrieren, einfach 30 Minuten vor Verwendung aus dem Tiefkühlfach nehmen.
- Viel hilft viel ... in diesem Fall nicht. Zu viel Hefe sorgt dafür, dass der Teig zusammenfällt.

## BACKE, BACKE KUCHEN

- Alle Zutaten 1 Stunde vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, denn eine gleichmäßige Temperatur der Zutaten ist wichtig.
- Eier aus dem Kühlschrank am besten für 5 Minuten in warmes Wasser legen.

- Butter cremig rühren oder aufschlagen bedeutet, dass sie richtig schneeweiß geschlagen werden soll.
- Eier immer nach und nach unterrühren (pro Ei 30 Sekunden), das macht den Teig schön locker.
- Unbedingt die Stäbchenprobe machen! Jeder Backofen ist anders, daher nach Ablauf der angegebenen Backzeit mit einem Holzsspieß in den Kuchen stechen, um zu testen, ob er durch ist. Bleibt Teig daran haften, ist der Kuchen noch nicht durch.  
Mürbeteig für Kuchenböden vor dem Backen mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Bevor du mit der Verarbeitung anfängst, solltest du alle Zutaten abwägen und bereitlegen. Denn ein Biskuitteig zum Beispiel hat wenig Geduld und will sofort in den Ofen, nachdem die Eier untergehoben wurden, sonst geht er nicht so schön auf im Ofen.
- Unterheben bedeutet nicht unterrühren, und das aus gutem Grund. Wenn bei einem Rezept Mehl und/oder Speisestärke (Sieben nicht vergessen!) untergehoben werden, dann am besten mit einem Teigschaber arbeiten, bis sich die Zutaten vermengt haben. Rühren würde die Luft aus dem Teig nehmen.
- Ich bepinsle die Knethaken des Rührgeräts mit ein wenig Öl, so bleibt der Teig nicht daran kleben.

## KREUZ UND QUER

- Kandierte Früchte hacken? Das Messer am besten mit Mehl bestäuben, dann bleiben die Früchte nicht daran hängen.
- Backformen mit Margarine oder Butter einfetten und 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. So saugt der Teig das Fett nicht sofort auf.
- Etwas Speisestärke durch Vanillepuddingpulver zum Kochen ersetzen, das gibt einen feinen Vanillegeschmack.
- Teig mit Backpulver nicht zu lange stehen lassen und am besten sofort backen, sonst verliert er an Backkraft.

- Rezepte mit gemahlene Nüssen oder Mandeln? Die Nüsse oder Mandeln am besten selbst mahlen, das Aroma ist dann viel intensiver als bei bereits gemahlene gekauften Nüssen oder Mandeln.
- Nach meiner Erfahrung lassen sich Buchweizenmehl, Süßkartoffelmehl, Hanfmehl, Maismehl, Vollkornmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl und Weizenmehl untereinander 1 : 1 austauschen.  
Bei der Verwendung von Kürbiskernmehl, Kastanien- oder Mandelmehl nimmst du 50 Prozent mehr als angegeben.
- Wer Eier ersetzen will, kann Chiasamen nehmen. Dazu pro Ei 1 TL Chiasamen mit 3 TL kaltem Wasser vermengen und 10 Minuten quellen lassen. Aber auch eine halbe Banane oder 75 g Apfelmus sind ein guter Ersatz.
- Ich experimentiere immer mal wieder mit dem Zuckerersatzstoff Erythrit. Erythrit hat etwa 70 Prozent der Süßkraft von Zucker. Meist nehme ich dann für ein Rezept »normalen« Haushaltszucker und Erythrit und ersetze den normalen Zucker zur Hälfte mit dem Zuckeraustauschstoff. Erythrit wird im Körper nicht verstoffwechselt und hat so keinen Einfluss auf den Blutzucker- und Insulinspiegel.

# Festliche PLÄTZCHENKREATIONEN

Das gemeinsame Keksebacken ist mittlerweile in vielen Familien zu einer richtigen Familientradition geworden.

Nicht nur der Duft, der aus dem Backofen strömt, verwandelt das Haus in Minuten in eine gemütliche Weihnachtsoase, sondern auch das bunte Treiben in der Küche.

Egal ob mit Oma und Opa, den Eltern, Geschwistern oder Freunden, zusammen den Teig ausrollen, Plätzchen ausstechen und dekorieren macht einfach unglaublich viel Spaß.

# Lebkuchenkekse

Seien wir mal ehrlich: Ohne Lebkuchenkekse ist die Keksdose nur halb so schön, oder? Bei mir gibt es nicht nur Lebkuchenmännchen, sondern viele andere Motive. Französische Bulldoggen, Esel oder Kamele – auf die Keksausstecher bin ich besonders stolz ... Und der Teig wird mit gemahlenem Kaffee etwas verfeinert, das gibt den Keksen einen extra karamelligen Geschmack.

## ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

- 250 g Honig
- 125 g brauner Zucker
- 80 g Butter, Zimmertemperatur
- 500 g Mehl
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL fein gemahlene Kaffeebohnen
- 2 EL Wasser
- 1 EL Pottasche
- 1 Ei

1. Honig und braunen Zucker in eine hitzebeständige Schüssel geben und im heißen Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Butter unterrühren und Masse abkühlen lassen.
3. Mehl, Lebkuchengewürz und Kaffee in einer Schüssel vermengen. Mehlmischung mit dem Handmixer unter die Honigmischung rühren.
4. Wasser in eine Tasse geben und Pottasche darin auflösen. Zum Teig gießen und unterrühren.

5. Das Ei einarbeiten. Teig abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.
6. Am nächsten Tag Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Teig noch einmal durchkneten und zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen. Mit Keksausstechern beliebige Figuren ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 6-10 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Kekse nach Lust und Laune mit Glasur aus Puderzucker und Wasser verzieren.



# Kleine Kokos-Weihnachtsbäumchen

Außen knusprig, innen fluffig. Die klassische Kokosmakrone bekommt ein neues Gewand in Form eines Weihnachtsbäumchens. Außerdem gebe ich noch gehackte Cranberrys in den Teig.

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

- 60 g getrocknete Cranberrys
- 2 Eiweiß
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Zucker
- 190 g Kokosraspel
- 5 EL Puderzucker

1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Cranberrys grob hacken.
3. Eiweiß in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer steif schlagen. Vanilleextrakt und Zucker dabei langsam einrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Kokosraspel und Cranberrys unterheben.
5. Mit einem Löffel 10 Eiweißberge auf das Backblech setzen und mit den Fingern daraus kleine Tannenbäume formen.
6. Kekse im Ofen 25–30 Minuten backen, dabei nach 15 Minuten den Ofen auf 120 °C herunterschalten.

7. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben.



# Marzipanwölkchen

## ZUTATEN FÜR CA. 48 STÜCK

200 g Marzipanrohmasse

5 Eigelb

½ TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

2 TL Amaretto

250 g Butter, Zimmertemperatur

400 g Mehl

100 g Puderzucker plus mehr zum Bestäuben

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Marzipanrohmasse, Eigelb, Vanille, Salz, Amaretto und Butter in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren.
3. Marzipanmasse in eine Schüssel umfüllen und mithilfe des Handmixers mit Mehl und Puderzucker verkneten.
4. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
5. Teig danach in 4 Portionen teilen und diese zu langen, 3 cm dicken Strängen rollen. Jeden Strang in Stücke schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Wölkchen im Ofen in 15 Minuten goldbraun backen und noch warm mit Puderzucker bestreuen.



# Helgas Dukatenplätzchen

Diese Dukaten stammen aus dem Vorland des Vogelsberges, aus Harmerz. Von Helga Schwendner, die es sich seit Jahrzehnten nicht nehmen lässt, diese leckeren Plätzchen zu Weihnachten zu backen. Ich habe mich sehr gefreut, dass sie ihr Rezept mit uns teilt.

## ZUTATEN FÜR CA. 25 STÜCK

### Für den Teig

250 g Mehl plus mehr für die Arbeitsfläche  
1 TL Backpulver  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
1 EL Milch  
125 g Butter

### Für die Füllung

125 g Kokosfett  
65 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
25 g Backkakao  
5 Tropfen Rumaroma  
1 Ei

### Für den Guss

1 EL Backkakao  
50 g Puderzucker  
1 EL geschmolzene Butter

1-2 EL heißes Wasser

1. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen.
2. Zucker, Vanillezucker, Ei und Milch zugeben und mit dem Handmixer verrühren. Butter würfeln, zugeben und unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Keksausstecher Plätzchen ausstechen.
5. Plätzchen auf das Backblech legen und auf der obersten Schiene im Ofen 8-10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
6. Für die Füllung das Kokosfett in einem Topf zerlassen und lauwarm abkühlen lassen.
7. Puderzucker, Vanillezucker, Kakao und Rumaroma in eine Schüssel geben und nach und nach mit dem Ei und dem lauwarmen Kokosfett verrühren. Füllung kalt stellen bis sie etwas fester geworden ist.
8. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit der Füllung bestreichen. Füllung etwas antrocknen lassen, sodass man jeweils ein zweites Plätzchen mit der Unterseite darauflegen kann, ohne das sich die beiden Plätzchen verschieben. Kalt stellen.
9. Für den Guss Kakao, Puderzucker, Butter und Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer dickflüssigen Glasur