

Christina Kempe

Die besten GU-Weihnachtsplätzchen

Die 20 beliebtesten Rezepte



GU

Christina Kempe

Die besten GU-Weihnachtsplätzchen

Die 20 beliebtesten Rezepte

Inhaltsverzeichnis

[Titel](#)

[Inhaltsverzeichnis](#)

[Impressum](#)

[Praxistipps](#)

[Das Basis-Know-how fürs Plätzchenbacken](#)
[Schön in Form](#)

[Buttrig & mürbe](#)

[Shortbread](#)

[Butterplätzchen](#)

[Schwarz-Weiß-Gebäck](#)

[Vanillekipferl](#)

[Heidesand](#)

[Spritzegebäck](#)

[Schokoladig & nussig](#)

[Wespennester](#)

[Linzer Plätzchen](#)

[Husarenkrapferl](#)

[Haselnussmakronen](#)

[Schokomakronen](#)

[Bärentatzen](#)

[Schoko-Elisenlebkuchen](#)

[Brownies](#)

Fruchtig & aromatisch

Spitzbuben

Springerle

Aachener Printen

Pfeffernüsse

Spekulatius

Zimtsterne

säurehaltige Teige weniger in die Höhe, dafür eher in die Breite und sind deswegen für flaches Gebäck wie Lebkuchen geeignet.

Süße

erhalten Plätzchen vor allem durch weißen (Haushalts-)Zucker, den es in verschiedenen Korngrößen zu kaufen gibt: Je feiner der Zucker, desto besser verbindet er sich mit dem Teig. Am feinsten vermahlen ist Puderzucker. Eine leichte Karamellnote, ein paar Mineralstoffe und ein wenig Farbe verleihen brauner Zucker, (Roh-) oder (Voll-)Rohrzucker dem Gebäck. Alternative Süßungsmittel sind beispielsweise Honig oder Zuckerrübensirup.

Zuständig fürs gewisse Etwas:

Im Vorrat sollten Mandeln und Nüsse, Rosinen, Schokolade oder Kuvertüre (jeweils Zartbitter, Vollmilch und weiße), Kakaopulver, Vanille- oder Vanillinzucker sein – damit lässt sich schon einiges backen. Vanille (getrocknete, gemahlene Schoten oder die ganze Schote samt Mark), einzelne Gewürze oder fertige Gewürzmischungen möglichst erst kurz vor der Verwendung kaufen, da die Aromen mit der Zeit verfliegen. Zitronat und Orangeat, getrocknete und kandierte Früchte, Marzipanrohmasse, Nugat und Oblaten bei Bedarf kaufen.

Das nötige Handwerkszeug

In jeder Küche dürfte es an diversen Kochtöpfen und Pfannen (möglichst auch antihftbeschichtet) nicht fehlen. Auch große und kleine Messer und Löffel sowie ein Schneebesen, eine Küchenwaage (sehr gut: digital mit Zumessfunktion) gehören dazu. Unterschiedlich große Rührschüsseln (am besten stabile aus Metall für ein Wasserbad, die die Wärme gut weiterleiten), ein Handrührgerät mit Quirlen und Knethaken, Backpinsel, ein Teigschaber und ein Backblech sind ebenfalls meistens vorhanden. Mit dieser Grundausstattung kann man sofort

mit dem Backen loslegen. Wer aber sehr viel und gerne bäckt, für den lohnen sich noch folgende Anschaffungen:

Ein zweites Backblech (eventuell größenverstellbar). So kann man, während im Ofen die Plätzchen auf dem ersten Blech backen, bereits aus dem übrigen Teig neue Motive fürs zweite Blech ausstechen. Liegt auf dem Blech Backpapier, haftet das Gebäck nicht an, und es lässt sich mit einem Griff zum Abkühlen auf ein Kuchengitter ziehen. Eine rutschfeste Back-Arbeits-Matte aus silikonbeschichtetem Glasfibergewebe (hitzebeständig bis 250°) ist eine perfekte Alternative zum Backpapier, die gebackenen Kekse lösen sich davon genauso gut. Die Matte kann zudem noch als Arbeitsuntergrund verwendet werden: Auf ihr bleiben etwa Teige oder Marzipan beim Kneten und Ausrollen wegen der glatten Antihaft-Oberfläche nicht kleben.

Ein Nudelholz (Teigrolle) – schön schwer und mit integriertem Kugellager – ist optimal zum Ausrollen von Teigen & Co. Mit einer Palette mit langem elastischem Edelstahlblatt kann man nicht nur Mürbeteigzutaten klein hacken, sondern auch den Teig beim Auswellen immer wieder mal von der Arbeitsfläche abheben, damit er nicht anklebt.

Fast ein Muss: die Küchenmaschine. Mit ihr geht das Schlagen, Rühren und Kneten leichter von der Hand als mit dem Handrührgerät. Zudem kann die Maschine viel länger im Einsatz bleiben und nicht nur Schaum- und Baisermassen gelingen deshalb besonders gut. Und mit einem Elektro-Blitzhacker sind Nüsse im Handumdrehen gemahlen, getrocknete Früchte und Schokolade gehackt.

Die beste Vorgehensweise

Alle Kekssorten, die nach dem Backen recht hart sind und erst feucht werden müssen, bevor man sie essen kann (z.B. Aachener Printen, Honiglebkuchen, Basler Leckerli oder

Springerle) rechtzeitig backen, damit sie noch Zeit zum Durchziehen haben. Dafür etwas Apfelschale oder ein Apfelstück mit in die gut verschlossenen Dosen packen. Mürbeteig- und Rührteigplätzchen sollten dagegen möglichst frisch in den Ofen geschoben werden, da sie dann richtig schön mürbe bzw. knusprig sind. Liegen sie länger, werden sie feucht und weich. Immer gilt: Jede Plätzchensorte (völlig ausgekühlt!) extra in eine luftdicht zu verschließende Dose aus Kunststoff oder Blech stecken. So behält garantiert jede Sorte ihre Konsistenz und ihr Aroma. Dabei ein Stück Pergament- oder Butterbrotpapier zwischen jede Gebäcklage legen. Die Dosen an einen kühlen, trockenen Ort stellen, sonst trocknet alles trotz guter Umhüllung aus und verliert an Aroma.

Für den Einkauf gilt: Kurz vor und während der Adventszeit gibt es sicherlich alle weihnachtlichen Backzutaten problemlos zu kaufen. Falls Sie doch etwas nicht bekommen sollten, einfach austauschen: etwa Mandeln durch Haselnusskerne, Orangenmarmelade durch Aprikosenkonfitüre, Alkohol durch Obstsäfte, Orangeat oder Zitronat durch getrocknete Aprikosen.