

TANJA DUSY

WEIHNACHTS-

PLÄTZCHEN

AUS
ALLER
WELT

VON USA
BIS
SCHWEDEN

GU

TANJA DUSY

WEIHNACHTS-
PLÄTZCHEN

AUS
ALLER
WELT

VON USA
BIS
SCHWEDEN



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.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



KUNTERBUNTE PLÄTZCHENWELT

Wenn es ums Plätzchenbacken geht, mag ich am liebsten traditionelle Rezepte. Trendkreationen mit Rosmarin, Chili oder gar mit australischem Buschpfeffer

interessieren mich wenig. Alle Jahre wieder ziehe ich zu Beginn der Adventszeit meine Sammlung mit Weihnachtsrezepten von meiner Mutter, Großmutter und diversen Tanten aus der Schublade. Hier findet sich all das Lieblingsgebäck von Butterplätzchen über Vanillekipferl bis Zimtstern: Plätzchen ohne Schnickschnack, die man einfach nicht besser machen kann.

Zum Glück lebt meine Familie weit auf der Welt verstreut, und mein Plätzchen-Horizont umfasst auch internationale Klassiker wie Schweizer Guetzli oder französische und osteuropäische Kekse. Bei Gelegenheit einen Blick in die Backstuben Skandinaviens werfen, ausprobieren, was italienische Nonnas backen, und staunen, wie fix man amerikanische Cookies macht: Mein Plätzchenteller wurde immer vielfältiger – und zwar mit einfachen, guten Zutaten. Dazu gibt's die besten Tricks, mit denen meine Rezepte kinderleicht gelingen. Ob Plätzchen, Cookies oder Biscotti: Entdecken Sie die Vielfalt und genießen Sie meine kunterbunte Weihnachtsbäckerei!

Tanja Dury



ANDERE LÄNDER – ANDERE BACKSITTEN

Fast überall, wo Weihnachten gefeiert wird, backt man auch Plätzchen – von Land zu Land ein bisschen anders, aber immer mit den besten Zutaten.

Egal ob hoher Norden oder tiefster Süden: Die Grundzutaten für Weihnachtsplätzchen sind fast überall gleich. Mehl, Fett (meistens Butter), Eier und Zucker bilden die Basis (siehe auch Klappe vorne). Dann wird

mit Nüssen und Mandeln, landestypischen Früchten, Gewürzen und verschiedenen weiteren Leckereien verfeinert und variiert. Daraus entwickelten die einzelnen Länder und Regionen ihre ganz eigenen Spezialitäten, denen eines gemeinsam ist: Zu Weihnachten darf und soll es etwas besonders Gutes sein.

In Europa blicken wir auf eine lange Backtradition zurück. Schon im Mittelalter wurden Lebkuchen und Pfeffernüsse gebacken – aus den damals edelsten und teuersten Zutaten wie Nüssen, exotischen Gewürzen und Honig. Als schließlich der Gebrauch von Zucker aufkam, entstanden die meisten der heutigen Plätzchen-Klassiker. Einige Zutaten dafür konnten sich aber zunächst nur die reichen Leute leisten. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts, als der Zucker aus Rüben gewonnen werden konnte, gelangte das edle Backwerk mehr und mehr in die einfachen Stuben – zumindest an den hohen Festtagen. Gleich geblieben sind wiederum die Grundzutaten, die gute Plätzchen auch heute noch ausmachen.

JEDER WIE ER MAG

Im Norden, vor allem in den skandinavischen Ländern, entwickelte sich eine Vorliebe für üppiges Buttergebäck. In Frankreich, Italien und Österreich dagegen schätzt man vor allem feine Makronen ohne Butter und Mehl, dafür mit reichlich Nüssen. In den mediterranen Regionen, wo Mandeln, Pinienkerne, Feigen, aber auch Zitronen und Orangen gedeihen, wandern diese frisch oder kandiert in Plätzchen und Konfekt. Und in Amerika vereinten sich die Backtraditionen der Einwanderer und die Einflüsse aus dem gesamten Kontinent wiederum zu etwas Eigenem: »Keep it simple« lautet hier die Devise – die Christmas Cookies fallen besonders durch ihre bunte Deko ins Auge.

EINFACH DAS BESTE

Das schlichte Geheimnis guter Plätzchen sind ebenso gute Zutaten – egal woher sie stammen. Dabei also bitte nicht sparen, auch nicht der Figur zuliebe. An Weihnachten sollte niemand Kalorien zählen müssen, sondern ohne schlechtes Gewissen gute Butter und ausreichend Eier verwenden. Für meinen Geschmack haben Margarine oder Halbfettprodukte in der Backstube nichts verloren – wenn die Plätzchen butterzart, mürbe oder goldbraun knusprig werden sollen. Vor allem bei Nüssen und Mandeln sollte man nicht knausern. Besser schöne Exemplare verwenden, frisch mahlen und nur kurzfristig kühl und dunkel lagern. An Gewürzen braucht es nicht viel: Hauptsache Zimt und Vanille. Wer nicht noch Kardamom, Nelken oder andere »Spezereien« anschaffen will, kann bei Pfefferkuchen & Co. notfalls auch eine Lebkuchengewürzmischung unterrühren. Statt künstlichem Aroma aus dem Tütchen schmeckt die frisch abgeriebene Schale von Orangen und Zitronen einfach natürlicher. Am besten Bio-Früchte kaufen oder zumindest darauf achten, dass die Schale unbehandelt ist. Das Einzige, das man eher sparsam verwenden sollte, ist Mehl. Daher die Arbeitsfläche beim Ausrollen nur dünn bemehlen: Durch jeden Teigrest, den man wieder zusammenknetet, kommt mehr Mehl dazu, und das schmeckt man. Stattdessen den Teig wie angegeben ausreichend lange kühl stellen – dann klebt er auch weniger an der Unterlage und lässt sich einfacher verarbeiten. Sehr weiche Teige am besten vorab portionieren und den Teil, den man nicht sofort bearbeitet, weiter kühl stellen.



EIN BISSCHEN RUHE

Gut Ding will Weile haben, das sagte schon die Oma. Das gilt speziell beim Backen, denn hier sollte es wirklich stressfrei zugehen. Am besten die Zutaten vorher schon in Ruhe abwiegen und bereitstellen, damit beim Rühren und Kneten alles rechtzeitig zur Hand ist. Danach brauchen die Teige unbedingt Ruhe und meistens auch kühle Temperaturen (vor allem bei einem hohen Butteranteil), um fest zu werden und damit sich die Zutaten optimal miteinander verbinden. So wird der Teig schön formbar und lässt sich gut ausstechen. Also

an die angegebenen Zeiten halten oder den Teig einfach über Nacht ruhen lassen. Übrigens lassen sich buttrige Teige auch gut einfrieren (bis zu 4 Wochen) und aufgetaut verarbeiten. Wer lieber ohne Wartezeit drauflos backen will, kann sich an amerikanische Cookies halten: Sie werden meist schnell geknetet und ruckzuck mit einem Löffel oder von Hand geformt – der perfekte Backspaß für alle Last-Minute-Bäcker.

PLÄTZCHEN AUS MÜRBETEIG

250 g weiche Butter

180 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

1 Ei

400 g Mehl

2 Eigelb

1 EL Milch

Mehl für die Arbeitsfläche

Ausstecher

Für ca. 50 Stück

40 Min. Zubereitungszeit

2 Std. Kühlzeit

12 Min. Backzeit pro Blech

Pro Stück ca. 85 kcal

1 g E

5 g F

10 g KH