



Tino Eberl

WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

**Bewährte Rezepte für den
Backtag mit Freunden**

Cover-Foto:

Titelseite von hinten nach vorn: Braunes Schmalzplätzchen,
Marzipan-Mandel-Taler, Pfefferkuchen, Weißes
Schmalzplätzchen.

Rückseite von hinten nach vorn: Weißes Schmalzplätzchen,
Pfefferkuchen, Vanillehäufchen.

Inhaltsverzeichnis

1. Backen mit Freunden
 - 1.1 Woher stammt die Idee?
 - 1.2 Abkürzungsverzeichnis
 - 1.3 Backofen-Weisheiten
 - 1.4 Ausstechformen
 - 1.5 Aufbewahrung
 - 1.6 Kinder
 - 1.7 Gebäckfotos
 - 1.8 Kuvertüre und Kuchenglasur
2. Vorfreude auf das Ergebnis
3. Plätzchenrezepte
 - Mürbeteig-Grundrezept
 - Anis-Schokoladen-Sterne
 - Anis-Schokoherzen
 - Bremer Brot
 - Elisenlebkuchen
 - Gewürzrauten
 - Haferflocken-Makronen
 - Haselnuss-Mohn-Plätzchen
 - Haselnusssterne
 - Ischler Weihnachtsplätzchen
 - Gefüllte Kaffeeplätzchen
 - Katzentatzen
 - Kokoskugeln

Gefüllte Kokosherzen
Kokos-Taler
Marmeladentropfen
Marzipan-Mandel-Taler
Marzipan-Orangen-Blumen
Mohn-Orangen-Plätzchen
Mohnkugeln
Mürbeteig-Mandelblumen
Gefüllte Mürbeteigplätzchen
Gefüllte Mürbeteigplätzchen mit Walnüssen
Gefüllte Nougatstangen
Gefüllte Nuss Herzen
Orangen-Plätzchen
Pfefferkuchen / Lebkuchen
Piparkūkas Plätzchen
Schmalzblumen mit Füllung
Weiße und Braune Schmalzplätzchen
Schokohusaren mit Marmeladenfüllung
Schokoladen-Marmor-Taler
Spitzbuben
Vanillehäufchen
Vanillekekse
Weihnachtsspritzgebäck
Zimtplätzchen
Zimtsterne
Zwei-Farben-Schnecken

Stichwortverzeichnis

1 Backen mit Freunden

1.1 Woher stammt die Idee?

Der Buchtitel ist wörtlich zu nehmen. Tatsächlich backen wir seit vielen Jahren meist Ende November und Anfang Dezember mit Freunden am Wochenende Weihnachtsplätzchen. Die Idee habe ich von einem Kollegen aufgegriffen, der diese Tradition in seiner früheren Studenten-Wohngemeinschaft pflegte.

Das Prinzip ist sehr einfach: je nach Küchengröße und Backofen-Kapazität treffen sich zwei oder mehr Freunde für einen Tag und backen so viel wie möglich unterschiedliche Plätzchen. Dafür bringt jeder seine Lieblings-Familienrezepte mit. Am Abend werden die Sorten unter den Teilnehmern getauscht, sodass alle eine große Vielfalt mit nach Hause nehmen können.

Der Plätzchenbäckerei liegt ein kleiner Hintergedanke zugrunde: Der Backtag bieten viele Stunden zum gemeinsamen Quatschen, Klatschen, Tratschen und Lachen. Mit viel Spaß wird ein Berg Weihnachtsnascherei für die Familie gebacken und zu Hause nicht die eigene Küche in ein Chaos verwandelt – außer beim Gastgebernden natürlich. Wer von seiner Familie ständig in Beschlag genommen wird, hat damit gleich die perfekte Begründung, um sich am Wochenende für einen Tag davonzustehlen und mit alten Freunden eine gute Zeit zu verbringen. Der Alltagsstress ist oft so überwältigend, dass die Zeit zur Pflege von Freundschaften knapp ist. Der Satz „Wir müssen uns mal wieder sehen!“ ist vermutlich eine der weit verbreitetsten

Floskeln. Die Tradition des Plätzchen-Backtages ist ideal, um sich mindestens einmal im Jahr in Ruhe zu treffen.

Und wer nicht Klatschen und Tratschen möchte, kann gern auch „Informationen austauschen“ und „Neuigkeiten erzählen“. 😊

Der Backtag sei auch eine Anregung für diejenigen, die sich in ihren Familien immer ganz allein um die Weihnachtsbäckerei kümmern und schon erschöpft sind, bevor das Fest überhaupt beginnt.

1.2 Abkürzungsverzeichnis

In den Backrezepten werden folgende gebräuchliche Abkürzungen verwendet:

EL	-	Esslöffel
g	-	Gramm
ml	-	Milliliter
Msp.	-	Messerspitze
Pkg.	-	Päckchen, Packung
Stk.	-	Stück
TL	-	Teelöffel

1.3 Backofen-Weisheiten



1. Trauen Sie nicht dem Backofen, trauen Sie ihren Augen. Eine Minute Backzeit kann den Unterschied bedeuten zwischen goldbraun und dunkelbraun gebacken! Bei Öfen ohne eingebautes Thermometer oder Temperatursteuering empfehle ich den Kauf eines kleinen Backofenthermometers aus Edelstahl. Diese sind überaus robust und preiswert zu haben. Das Thermometer im Bild steht seit über 15 Jahren in unserem Ofen auf dem Schutzblech ganz unten und funktioniert immer noch topp!

Die Backzeiten im Buch basieren auf einem Gasherd und können bei Elektroherden oder Öfen mit Umluft variieren. Generell: Kontrollieren Sie die Plätzchen in kurzen Abständen am Ende der Backzeit und passen Sie die Backdauer entsprechend an.

2. Ein Kurzzeitwecker ist für das Überleben der Plätzchen sehr nützlich. Die Gefahr schlummert in dem eingangs erwähnten Klatschen und Tratschen. Schnell können die Plätzchen dabei vergessen werden. Wer mit mehreren Blechen zu unterschiedlichen Zeiten bäckt, sollte besser auch mehrere Kurzzeitwecker verwenden.

3. Die Backdauer pro Blech beträgt meist nur ca. 12 Minuten. Das ist sehr kurz. Erfahrungsgemäß ist es besser, die Temperatur im Ofen nicht über 180 Grad Celsius einzustellen. Höhere Temperaturen bedeutet nicht automatisch, dass die Plätzchen schneller backen. Sie verbrennen dadurch vielleicht nur schneller!

4. In vielen Rezepten steht, der Backofen solle vorgeheizt werden. Wozu eigentlich? Bei Backwaren mit einer Backdauer von wenigen Minuten muss die Zeit recht genau eingehalten werden, damit die Plätzchen nicht verbrennen. Da ein Ofen mehrere Minuten bis zum Erreichen der Zieltemperatur benötigt, wäre der Startzeitpunkt für den Kurzzeitwecker ungewiss. An einem Backtag muss der Ofen allerdings nur einmal vorgeheizt werden, nämlich für das erste Blech. Danach bleibt der Ofen eingeschaltet und wird über mehrere Stunden ständig mit neuen Blechen bestückt. Wir halten der Einfachheit halber die Temperatur bei 180 Grad Celsius.

1.4 Ausstechformen

Die typischen Weihnachtsausstechformen, wie Sternschnuppe, Weihnachtsbaum, Stern, Weihnachtsmann, Herz und Mond gibt es zur Weihnachtszeit meist als Set in Supermärkten. Ausgefallenerere Formen sind im Bastelbedarf oder Backfachhandel zu finden.

Wer keine Ausstechformen hat und keine besorgen möchte, kann auch Haushaltsgegenstände zum Ausstechen verwenden: Kleine und große Kreise können mit Gläsern oder Bechern in verschiedenen Größen ausgestochen werden. Vom Schnapsglas bis Joghurtbecher ist vieles denkbar. Auch Handelsverpackungen wie Konservendosen oder Kronkorken können für kleine Durchmesser verwendet werden. Dabei aber bitte Achtung auf die „Entschärfung“ scharfer Kanten!

Ein Mond kann mit einem Glas in zwei Schritten hergestellt werden: zuerst einen Kreis ausstechen und danach mit dem gleichen Glas ein Stück vom Kreis entfernen. Der abgestochene Teil hat eine ovale Form und kann auch als Plätzchen gebacken werden.

Quadrate oder Rechtecke lassen sich mit einem Messer aus dem ausgerollten Teig schneiden. Dreiecke entstehen durch das Teilen der Rechtecke.

1.5 Aufbewahrung

Zur Aufbewahrung des Weihnachtsgebäcks eignen sich ganz hervorragend Metall-Keksdosen aus dem Supermarkt. Sie haben ein recht großes Fassungsvermögen und lassen sich gut stapeln. Dazu müssen keine Dosen gekauft und leer gegessen werden. Es hilft, im Bekanntenkreis nach leeren Keksdosen zu fragen. Es kommt immer wieder vor, dass Bekannte auf der Arbeit leere Keksdosen von der Gästebewirtung aufheben können oder dass Dosen bei Geburtstagen in der Schule oder bei Freunden übrig bleiben. Preiswerte stapelbare Kunststoffdosen mit Deckel aus Schnäppchen-Läden sind ebenfalls geeignet.

1.6 Kinder

Kinder sind geborene Experten im Dekorieren. Voraussetzung dafür ist eine üppige Auswahl an bunten Zuckerstreuseln in Form von Perlen, Stäbchen, Kügelchen, Weihnachtsbäumchen, Schneeflöckchen, Sternchen oder Herzchen. Es gibt im Handel auch lustige Augen oder Emojis (Smileys) aus Zucker.

Zuckerschrift in verschiedenen Farben kann zum Malen oder Schreiben auf Plätzchen verwendet werden.



Zuckerstreusel, Schokolinsen oder andere kleine Süßigkeiten, aber auch Nüsse oder Trockenfruchtstücke, lassen sich mit Zucker aufkleben.

Verschiedene Marmeladen und Schokocreme sollten bereitstehen, um Plätzchensorten mit Füllung zusammenzukleben.

Schokoladenglasur ist praktisch für eine dekorative Schokoladenkante am Plätzchen. Nach dem Eintauchen in die Schokolade kann die klebrige Stelle auch gleich noch in Zuckerdekor gestippt oder damit bestreut werden. Die Zuckerkrümel halten prima an der Glasur und die Kante sieht sehr hübsch aus.



1.7 Gebäckfotos

In Backbüchern und Zeitschriften sehen die Ergebnisse des Rezeptes meist perfekt aus. Das ist auch kein Wunder, denn die Fotos werden oft von Food-Stylisten ebenso professionell gestellt und aufgehübscht, wie die auf den Verpackungen der Lebensmittel in Supermärkten. Lebensmittelfotos sollen das eigene Produkt vom Wettbewerber abheben und Kunden zum Kaufen animieren. Meist sehr klein gedruckt findet sich auf der Packung der Hinweis „Serviervorschlag“. Das Servieren ist nur recht schwierig, wenn die Verpackung einer vorgeblich saftigen Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelbrei stattdessen eine blass-gelbliche Klebmasse, etwas dunkelrote Pampe und eine winzige Alibi-Roulade enthüllt.

Ähnlich verhält es sich oft mit Präsentationsfotos von Backwaren. Die Aufbackbrötchen dampfen immer superappetitlich und haben aufgebrochen die perfekte Struktur.

Die Tiefkühl-Torte ist immer farbenfroh, perfekt geformt und mit frischen Früchten belegt. Plätzchen liegen meist einzeln auf einem rustikalen Holztisch und rund herum sind die verwendeten Gewürze oder diverse Dekoration verteilt.

In diesem Buch gibt es solche Inszenierungen nicht. Die Fotos wurden am jeweiligen Backtag meist nach Fertigstellung des Gebäcks aufgenommen, oft bereits in der Dose. Somit erhalten Sie einen realistischen Eindruck des tatsächlichen Backergebnisses. In einigen Rezepten finden Sie zusätzliche Hinweise zum Foto.

1.8 Kuvertüre und Kuchenglasur

An unseren Backtagen verwenden wir aus Zeitgründen zum Erwärmen von Kuvertüre und Kuchenglasur die Mikrowelle auf niedriger Stufe. Mit einem Holzstäbchen wird in Abständen von wenigen Minuten umgerührt, bis alles flüssig ist. Die Kuchenglasur wird in den originalen Kunststoffbechern aus dem Supermarkt erwärmt. Die Kuvertüre wird in flachen Glasschüsseln geschmolzen.

2 Vorfreude auf das Ergebnis

Ein Blick auf die kunterbunten Ergebnisse eines schönen und abwechslungsreichen Backtages mit Freunden:





3 Plätzchenrezepte

Das Ziel am Backtag ist eine große Vielfalt an Plätzchen, damit abends getauscht werden kann und jeder eine bunte Auswahl hat. Aufwändige Rezepte oder filigranes Gebäck, das erst zeitaufwändig mit extra Cremefüllung zusammengesetzt werden muss, sind dabei eher hinderlich. Die Rezepte müssen leicht und einfach sein. Ebenfalls ungeeignet sind Plätzchen, die beim Transport nach Hause in den Dosen krümeln oder leicht zerbrechen. Dazu zählen Vanillekipferl, alle sehr dünnen Kekse und alle Plätzchen, bei denen das Dekor leicht abfällt. Das Buch enthält nur unsere über Jahre bewährten Lieblingsrezepte, die diese Anforderungen erfüllen.

Das Bestreuen mit Puderzucker entfällt am Backtag für das Gebäck, das später noch transportiert wird. Puderzucker kann jeder Teilnehmer auch nachträglich zu Hause auf die Plätzchen streuen.

In der Praxis kann die Dauer bis zum Erstarren der Schokoladenglasur zum Problem werden. In der warmen Küche dauert es möglicherweise zu lange, sodass die Plätzchen nicht transportfähig sind. Tipp: Stellen Sie das Gebäck zum Auskühlen in kühle Räume oder auf den Balkon bzw. die Terrasse.

Es hat sich bewährt, die Plätzchen durchgängig auf Backpapier zu belassen. Erst werden sie darauf gebacken, anschließend können sie auf dem Papier vom Backblech auf eine Abstellfläche zum Auskühlen gehoben oder geschoben werden. Wer einen Steinfußboden hat, kann das Gebäck mit dem Backpapier auch nach dem Backen auf den Boden legen. Sie kühlen dadurch schneller ab. Zum Dekorieren

dient das Papier wiederum für den Transport auf den Tisch und als Unterlage. Schließlich lassen sich die Plätzchen auf dem Backpapier gut auf ein großes Brett ziehen, das wiederum zum Zwischenlagern oder Auskühlen der Glasur in Nachbarzimmer gelegt wird. Bei Platznot auf Tischen kann das Gebäck auf dem Papier auch auf unempfindlichem glatten Fußboden, wie Parkett oder Fliesen, abgelegt werden. Ausreichend Platz zum Ablegen ist tatsächlich wichtig. Wenn alle ca. 10 bis 15 Minuten ein bis zwei Bleche fertig gebacken sind und zwischengelagert werden müssen und wenn viele Plätzchen nach der Verzierung auskühlen müssen, wird vorübergehend viel Fläche benötigt.

Es ist hilfreich, wenn die Gäste zusätzlich eigene Backbleche mitbringen, damit der Wechsel und das Belegen der Bleche schneller geht. Bei unterschiedlichen Ofenbreiten sind verstellbare Bleche mit passender Tiefe sehr nützlich. Auch zusätzliche Nudelhölzer und anderes Zubehör können nicht schaden.

Für Gebäck, das noch warm geschnitten werden muss, sollten unbedingt emaillierte Backbleche zum Einsatz kommen. Bleche mit Emaille-Beschichtung sind gegenüber Messerschnitten unempfindlich.

Tipp: Ein großer Zeitgewinn bei Teig mit Ruhezeit kann erreicht werden, wenn verschiedene Teige bereits am Vorabend angerührt und über Nacht im Kühlschrank gelagert werden. Es ist recht angenehm, wenn sich die Gäste um die Zutaten für ihre Rezepte überwiegend selbst kümmern und nicht der Gastgeber bergeweise Zutaten vorab kaufen muss.

Tipp: Für den Überraschungseffekt und etwas Spannung: Verraten Sie vorher nicht Ihre geplanten Rezepte.

