



TM5
&
TM31



ELISABETH ENGLER

WEIHNACHTSGEBÄCK

AUS DEM THERMOMIX®

FEINE PLÄTZCHEN, STOLLEN UND LEBKUCHEN
SCHNELL GEBACKEN



riva

Unabhängig recherchiert, nicht
vom Hersteller beeinflusst.

ELISABETH ENGLER

WEIHNACHTSGEBÄCK

AUS DEM THERMOMIX®

Tragen Sie sich jetzt unter
www.m-vg.de/thermomix für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie zu
neuen Veröffentlichungen Leseproben
und kostenlose Rezepte!

ELISABETH ENGLER

WEIHNACHTSGEBÄCK

AUS DEM THERMOMIX®

FEINE PLÄTZCHEN, STOLLEN UND LEBKUCHEN
SCHNELL GEBACKEN

TM5
&
TM31

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

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

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis:

Sämtliche Inhalte dieses Buches wurden – auf Basis von Quellen, die die Autorin und der Verlag für vertrauenswürdig erachten – nach bestem Wissen und Gewissen recherchiert und sorgfältig geprüft. Thermomix® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Vorwerk & Co. KG. Diese Publikation ist kein offizielles Lizenzprodukt der Vorwerk & Co. KG.

Originalausgabe

2. Auflage 2017

© 2017 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 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: Eva Siegmund

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildungen: Veineleissa/iStockphoto.com (Zitronenplätzchen), Jenny Sturm/Fotolia.com (Walnussplätzchen), CGissemann/shutterstock.com (Stollen), Elisabeth Engler (Zimtsterne und Glühweinkuchen)

Layout und Satz: inpunkt[w]o, Haiger

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0139-0

ISBN E-Book (PDF) 978-3-95971-582-9

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-95971-581-2

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Vorwort	7
Empfehlenswerte Backhilfen	8
Lagerung von Gebäck	9
Tipps für das Plätzchenbacken mit dem Thermomix®	10
Basics herstellen	12
Plätzchen und Gebäck	15
Mandelhäufchen	16
Pistazienmakronen	18
Anisplätzchen	20
Nüssli	22
Gefüllte Herzerl	23
Cranberry-Guetzli	24
Zitronenplätzchen	26
Gewürzplätzchen	28
Zimtsterne mit Orangenparfum	30
Zitronenschmelzer	32
Zimterrassen	34
Heidesand mit Thymian	36
Butterspritzerl	38
Grießäuglein	40
Walnussplätzchen	42
Schokoküsschen	44
Zweierlei Haferflockenkekse	46
Fruchtwürfelchen	48
Kokosleckerlis	49

Pinienbollerchen mit Rotweinglasur	50
Weihnachtscantucci	52
Mascarpone-Ingwer-Plätzchen	54
Krokantplätzchen	56
Walnusskrokant	57
Weihnachtsdoodles	58

Lebkuchen 59

Nürnberger Lebkuchen	60
Aprikosenlebkuchen	62
Printen Aachener Art	64
Nussecken mit Pinienkernen	66
Basler Leckerli	68
Pfeffernüsse	70
Magenbrot	72

Stollen 73

Hefestollen mit Mohnfüllung	74
Dresdner Stollen	76
Marzipanstollen	78
Großmamas Quarkstollen	80

Weihnachtskuchen 81

Gewürzkuchen	82
Glühweinkuchen	84
Ontbijtkoek	86

Ohne Backofen 87

Kalter Hund	88
Black & White Schokotaler	90
Spekulatiuschnitten	91
Weihnachtsnüsse	92

Vorwort

Bereits ab August werden die ersten Lebkuchen und Plätzchen an den Handel ausgeliefert (angeblich auf Kundennachfrage), spätestens jedoch, wenn es kalt und herbstlich wird, steigt langsam die Vorfreude auf die Adventszeit und ihren Höhepunkt, das Weihnachtsfest. Dann ziehen aus der Küche heraus Düfte von feinen Gewürzen und leckeren Backwaren durch das Haus und locken die Familienmitglieder an. Noch nicht einmal abgekühlt werden die Plätzchen bereits probiert, unfertiger Teig und Zuckerglasuren heimlich genascht. Ja, es ist kalt und oftmals nass und neblig draußen in unseren Gefilden – doch können diese (hoffentlich) stille Zeit und ihre heimeligen Düfte, das Besinnen auf andere Werte, die leicht sentimentale Erinnerung an die Kindheit, dies nicht aufwiegen?

Ein besonders wichtiger Teil all dessen ist unser Weihnachtsgebäck. Was gibt es Besseres als ein saftiges Stück selbst gebackenen Stollen, dick mit Butter (und eventuell Marmelade) bestrichen, zum Frühstück? Oder zum nachmittäglichen Kaffee oder Tee einen Teller voller feiner Plätzchen, frisch aus dem Ofen? Aber auch im Büro als kleine Pause zwischendurch sind unsere Leckereien sehr beliebt – doch geben Sie acht, dass die lieben Kollegen nicht alles wegnaschen!

Die Weihnachtsgebäcke halten sich gut und gerne mehrere Wochen, richtig gelagert sogar Monate (wenn kürzer, wird es in dem Rezept angegeben), doch beachten Sie bitte die Hinweise zur Lagerung auf Seite 9).

Die Herstellung im Thermomix® macht richtig viel Spaß, denn Vieles geht schneller, einfacher, mit weniger Abwasch (also zeitsparender) und gelingt aufgrund der optimierten Struktur der Teige durch das beständige Rühren und Kneten auch besser. Wichtig ist die Einhaltung der Abfolge der einzelnen Arbeitsschritte: Bitte halten Sie sich daran!

Sie werden sehen: Die Kombination aus Rühren, Mixen, Erhitzen und Kneten ist für unser Weihnachtsgebäck einfach genial und ein echter Zeitoptimierer!

Viel Freude Ihnen und Ihrer Familie mit meinen erprobten Rezepten!

Elisabeth Engler

Empfehlenswerte Backhilfen

Schier unübersichtlich scheint das Angebot, das Backfreudige in den Haushaltswarenabteilungen erwartet. Doch nicht alles ist sinnvoll! Hier ein paar der Helfer, die in meiner Küche gern und oft verwendet werden:

Dauerbackfolie

Umweltfreundlich, da »ewig« verwendbar und abwaschbar (auf keinen Fall darauf schneiden!)

Backpapier

Am besten bis 220 Grad hitzebeständige Folie einkaufen

Backofenthermometer

Zum Überprüfen der Temperatur (am besten ein Markengerät)

Makronen-Silikonbackmatte (auch für Macarons)

Rückseite wie Silikonmatte verwendbar, sehr praktisch bei allem, was leicht fließt, wie z. B. Schokolade (siehe Black & White Schokotaler, S. 90)

Multi-Ausstecherform (z. B. Dr. Oetker)

Spart viel Zeit! Unbedingt fest auf den Teig drücken, damit man saubere Ränder hinbekommt!

Edelstahlschüsseln

In verschiedenen Größen, sind praktisch, schnell gespült, stapelbar und vertragen auch Hitze ohne Probleme

Achtung



Die in den nachfolgenden Rezepten verwendete Abkürzung MB bedeutet Messbecher (gemeint ist der kleine, durchsichtige Kunststoffdeckel, der den grauen Deckel vom Mixtopf verschließt).

Lagerung von Gebäck

Über die Jahre bewährt haben sich Weißblechdosen (sauber ausgespült und trocken), gute Kunststoffbehälter (Tupperware, Klickboxen, unbedingt lebensmitteltauglich), ausgespülte große Twist-off Gläser (Einmachgläser, Gläser von Rotkohl, Gemüsekonserven etc.), aber auch Zellophanbeutel (vor allem zum Verschenken geeignet). Auch Porzellandosen können verwendet werden, wenn sie dicht schließen.

Besonders Weißblechdosen immer gut auskleiden, entweder mit Alufolie oder mit Butterbrotpapier. Klebrige Plätzchen auch schichtweise damit bedecken.

Übrigens eignen sich auch ganz einfache Gefrierbeutel zum Aufbewahren der Plätzchen. Sie sollten nur relativ stabil sein und möglichst wenig Luft enthalten. Leider schützen sie unser Weihnachtsgebäck nicht vor Licht und Stößen, sodass man sie gut geschützt und dunkel lagern sollte. Praktisch sind hier die sogenannten Zipper-Beutel, die sich ganz schnell öffnen und wieder verschließen lassen.

Plätzchen und Lebkuchen sollten erst gut (also luftdicht und dunkel) verpackt und anschließend kühl gelagert werden (Keller oder kühle Speisekammer, evtl. auch Schlafzimmer). So halten sie sich bis nach Weihnachten (Ende November gebacken), sofern sie nicht bereits vorher schon ihrer Bestimmung zugeführt werden ...

Dennoch gilt: findet man Schimmelspuren, ranzigen Geruch (von Butter oder Nüssen) oder ungewohnte Verfärbungen an den Backwaren vor, darf man sie nicht mehr verzehren, sie gehören dann auf jeden Fall entsorgt!

Bitte beachten Sie:

- ... dass die Angaben in den Rezepten hinsichtlich der Menge der fertigen Plätzchen von der Größe der verwendeten Ausstecher abhängen und daher variieren können!
- ... dass nicht jeder Backofen gleich bäckert, kontrollieren Sie ggf. die erreichte Temperatur mit einem Backofenthermometer; die abgedruckten Rezepte wurden in einem normalen Haushaltsherd gebacken.
- ... dass Sie bei den Rezepten oft Angaben für Ober-/Unterhitze sowie für Umluft finden – denn häufig haben wir beides ausprobiert. Wo wir es nicht getestet haben, gilt: Beim Backen mit Umluft benötigt man meist 20 Grad weniger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze.
- ... dass die Backzeit von Ofen zu Ofen variieren kann; lassen Sie Backwerk nicht zu dunkel werden und verkürzen (oder auch verlängern) Sie nach Bedarf die Backzeit etwas, die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte!