

Chefredakteur Jürgen Sinn liebt klassische Varianten. Zu seinen Favoriten zählen saftige Haselnuss-Makronen und Vanillekipferl. Diese backt er stets zusammen, denn für die einen benötigt man Eiweiß, für die anderen Eigelb.

### Haselnuss-Makronen à la Jürgen Sinn

#### Zutaten:

3 Eiweiß, 60-70g Quark (20% Fettstufe), 250g Zucker, 250g gemahlene Haselnussmehl, 1 TL Zimt, Oblaten, Ganze Haselnüsse und Mandeln zum Dekorieren

#### Zubereitung:

Ofen nicht zu heiß auf 150 bis 160 Grad vorheizen, je nach Ofen. 3 Eiweiß zu wirklich steifem Eischnee schlagen.

In einer Extraschüssel, Quark mit Zucker, gemahlene Haselnussmehl und reichlich Zimt mischen. Dann löffelweise den Eischnee unterheben. Dabei nicht rühren.

Mit einem Teelöffel einen kleinen Klecks (höchstens  $\frac{3}{4}$  Teelöffel) auf eine Oblate setzen. Auf einige setzt Jürgen Sinn ganze Haselnüsse, auf andere auch ganze Mandeln.

Dann im Ofen nach Augenmaß, etwa 10-12 Minuten, backen. Jürgen Sinns Tipp: die Makronen dürfen nur angehaucht sein, auf keinen Fall braun, dann sind sie zu trocken.

Redakteurin Beate verbindet mit den Braunen Kuchen aus Norddeutschland Kindheitserinnerungen – damals wurden die kleinen Naschereien immer aufs Honigbrot gelegt.

### Beates Rezept für Braune Kuchen

#### Zutaten:

250g Zuckerrübensirup, 120g Margarine, 180g brauner Zucker, 500g Mehl, 1 gestr. TL Zimt, 1 gestr. TL Nelkenpulver, 1 gestr. TL Kardamompulver, 7g Pottasche, 2 EL Wasser

#### Zubereitung für etwa 60 Stück:

Den Sirup gemeinsam mit der Margarine und dem Zucker unter Rühren aufkochen. Dann das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Pottasche in 2 EL Wasser auflösen und gemeinsam mit den restlichen Gewürzen der warmen Sirupmasse beimengen. Nun alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig zwischen 2 Backpapierblättern dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dann 4 x 6 cm große Rechtecke einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 180°C) etwa 10 Minuten backen. Die *Braunen Kuchen* mit dem Backpapier vom Blech nehmen, vorsichtig in die vorgeschnittenen Rechtecke brechen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Beates Tipp: Braune Kuchen* bleiben knusprig, wenn sie in der Blechdose aufbewahrt werden. Im Gefrierbeutel oder einem Kunststoffbehälter werden sie weicher.

Redakteur Peter mag den Klassiker in neuem Gewand.

### Peters Rezept für Lebkuchen mit Chili

#### Zutaten:

##### *Für den Teig:*

150g Orangeat / Zitronat gemischt, 5g Schokolade fein gerieben, 4 mittelgroße Eier, 130g braune Zucker, 250g Mandeln gemahlen, 8g Mehl, 1 TL Rum, einige Tropfen Bittermandelöl, 2 TL Zimt (ODER LEBKUCHENGEWÜRZ), 1 Prise Salz, 1 Msp. Backpulver, 3 TL Chiliflocken

##### *Zum Fertigmachen:*

30 Stück Lebkuchenoblade (50mm Durchmesser), 250g Schokoladenglasur, Chiliflocken zum Bestreuen

#### Zubereitung:

Die Mischung aus Orangeat und Zitronat sehr fein hacken (funktioniert am besten mit einem Häcksler); Schokolade fein reiben oder sehr klein hacken. Die Eier schaumig schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.

Alle weiteren Zutaten für den Teig vermengen und zur Eier-Zucker-Masse geben. Rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und für etwa 2 Stunden ruhen lassen. Der Teig ist etwas klebrig, was aber so gehört. Peters Tipp: sollte er noch allzu weich sein, einfach weitere Mandeln unterrühren.

Den Lebkuchenteig mit einer Lebkuchenglocke oder Esslöffeln auf die Oblaten geben und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze rund 15 Minuten backen.

Die Lebkuchen abkühlen lassen, mit Schokoladenkuvertüre bestreichen und mit ein paar Chiliflocken bestreuen. Gut zu wissen: sie müssen nicht mehr groß durchziehen, sondern können gleich genossen werden.

Bei Online-Redakteurin Jeannette gibt es jedes Jahr Glühwein-Spitzbuben. Ein Blech wird knuspriger gebraten, da ihre Oma es so am liebsten mag.

### Jeannettes Rezept für Glühwein-Spitzbuben

#### Zutaten für etwa 35 Stück:

100ml Rotwein, 2 „Teebeutel“ Glühweingewürz, 75g Gelierzucker, 2 EL Zitronensaft, 200g Mehl, 100g gemahlene Mandeln, 150g Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 1 Msp. Nelkenpulver, 1 P Prise Zimt, 1 Ei, 1 EL Kirsch- oder Himbeerwasser, 200g kalte Butter, Puderzucker

#### Zubereitung:

Den Rotwein leicht erwärmen, dabei nicht kochen. Das Glühweingewürz hinzugeben und für etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die Beutel wieder entfernen und den Gelierzucker gemeinsam mit dem Zitronensaft zufügen und für etwa 4 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Nun Mehl mit Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Nelken und Zimt gut vermengen und eine Mulde in die Mitte drücken. Ei und Kirschwasser in die Mulde geben und Butter in kleinen Stücken am Rand verteilen. Rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und kleine Sterne, Herzen, Monde o.Ä. ausstechen (immer mindestens ein Pärchen, da diese mit dem Glühweingelee befüllt werden). Nun Plätzchenober- und -unterteile auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 8-10 Minuten hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Das Glühweingelee noch einmal erhitzen und auf die Unterteile streichen. Die Plätzchenoberteile mit Puderzucker bestäuben und trocknen lassen.

## Die liebsten Weihnachtsplätzchen der Redaktion



Für Redakteurin Ulrike gehören Stollen-Bissen zu Weihnachten dazu.

### Ulrikes Stollen-Bissen

Für 2 Stollen oder viele Mini-Stollen:

1 kg Mehl, 50 g frische Hefe, ca. 600-700 ml Milch, 175 g Zucker, 250 g Sultaninen, 5 EL Rum, 325 g Butter (Süßrahmbutter), 1/2 TL Salz, 250 g Mandeln gehobelt, Bittermandelaroma (1/2 Ampulle), 100 g Zitronat, 100 g Orangeat, etwas Zitronensaft

*Nach dem Backen:*

100 g Butter, 125 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch und etwas Zucker verrühren. Das Mehl in eine große Schüssel geben. Restliche Milch dazugeben und von Hand durchkneten (Teig muss geschmeidig werden). Teig 1,5-2 Stunden im Backofen (Gärstufe) bei 35° C gehen lassen. Sultaninen waschen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben, in Rum einlegen.

Butter schmelzen lassen (325 g). Den Vorteig mit der Butter, Salz und dem restlichen Zucker verkneten. Sultaninen, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Bittermandelaroma, Zitronensaft und etwas Rum darunter geben.

2 Stollen oder viele Mini-Stollen formen und auf Backpapier legen. In der warmen Küche gut noch 30 Min. gehen lassen – mit einem Geschirrtuch darüber. Dann für eine Stunde in die Winterkälte stellen.

Bei 170° etwa 60-80 min backen, Mini-Stollen maximal 40 min. backen.

Die fertigen heißen Stollen zunächst mit zerlassener Butter großzügig bepinseln. Dann nach kurzem Abkühlen mit Puderzucker einstäuben. Bis zum Essen gut in Alufolie und Plastiktüte einschlagen.

Redakteurin Nina verbindet mit Vanillekipferl einen Geruch, der sie unmittelbar an ihre Kindheit erinnert. Denn gemeinsames Plätzchenbacken war bei ihr in der Familie stets eine schöne Vorweihnachts-Tradition, bei der viel gelacht und noch mehr genascht wurde.

### Ninas Vanillekipferl

#### Zutaten (ca. 60 Stück):

2 Vanilleschoten, 250 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln, 70 g Zucker, 200 g Butter, 1 Prise Salz, 150 g Puderzucker, 30 g Vanillezucker

#### Zubereitung:

Die Vanilleschoten längs halbieren und deren Mark in eine große Teig-Schüssel geben. Mandeln, Mehl, Zucker und (kalte) Butter in die Schüssel dazu geben. Eine Prise Salz hinzufügen und alles gut mit den Knethaken eines Rührgeräts vermengen.

Den Teig für mindestens eine Stunde in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig herausnehmen und portionsweise verarbeiten, damit der restliche Teig nicht zu warm wird (er fällt sonst leichter beim Rollen und Formen auseinander). Am besten immer nur ein etwa Tennisball großes Teig-Stück verarbeiten, zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen und mit dem Messer ca. 1,5 cm lange Stücke abschneiden. Die einzelnen Stücke dann in die typische Kipferl-Form (kleine Halbmonde) bringen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Das Backblech mit den Kipferln bei 175 Grad Ober/Unterhitze (oder 160 Grad Umluft) für 10-12 Minuten backen. Währenddessen in einer flachen Schüssel den Puderzucker und den Vanillezucker miteinander vermengen.

Beim Rausnehmen sollten die Kipferl noch ganz hell und relativ weich sein, dann sind sie perfekt. Nun schnell arbeiten und die noch warmen Halbmonde nacheinander in der Zucker-Mischung rollen. Alternativ kann man den Zucker durch ein Sieb auch darüber streuen. Die Hitze der Kipferl führt dazu, dass der Zucker leicht ansmilzt und gut am Teig haften bleibt. Die Kipferl danach in eine Keksdose geben und auskühlen lassen.

**Haltbarkeit:** In einer Keksdose aufbewahrt, halten sich die Vanille-Kipferl etwa drei Wochen. Wer mag, kann ein paar Apfelspalten über Nacht dazu legen, das macht die Plätzchen wieder schön weich.

Redaktionsassistentin Angelika backt immer gleich die doppelte oder dreifache Menge, da die Schokokugeln ratzfatz weg sind.

### Angelikas Schokoladenkugeln

#### Zutaten für etwa 90 Stück (3-4 Backbleche):

250g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 250g gemahlene Haselnüsse, 40g dunkler Kakao, 200g Zucker, 1 Ei, 1 Packung Vanillezucker, 250g Butter oder Margarine, Mehl zum Ausformen, 100g Nugat, 25g gehackte Pistazien oder Walnüsse für die Garnitur

#### Zubereitung:

Mehl mit Backpulver und Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Haselnüsse, Kakao, Zucker, Ei und Vanillinzucker auf den Mehlberg geben und das Fett in Flöckchen auf den Zutaten verteilen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in Folie eingepackt für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Teig zu einem 2,5cm dicken Block formen und einzelne Würfel von 2,5cm Kantenlänge schneiden. Zu Kugeln formen und eine Vertiefung eindrücken. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 175° C für 15-20 Minuten nicht zu stark backen.

Die Nougatmasse im Wasserbad erwärmen, bis sie spritzfähig ist. In eine Spritztülle füllen und kleine Tupfe in die Vertiefungen der Plätzchen spritzen. Sogleich mit einigen Pistazien garnieren.

## Die liebsten Weihnachtsplätzchen der Redaktion



In der Familie von Redakteur Matthias sind die Engadiner Nussplätzchen heißbegehrt und eine echte Familienangelegenheit, bei der jeder mithilft.

### Matthias' Engadiner Nussplätzchen

#### Zutaten:

200g Dinkel-Vollkornmehl, 50g gemahlene Mandeln, 250g Butter, 100g gehackte Haselnüsse, 1 Päckchen Schokopuddingpulver (dunkel-zartbitter), 125g brauner Zucker oder Jaggery, 3 TL Kakao, 1 Päckchen Vanille Zucker, 1 Prise Salz

#### Zubereitung:

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, Kakao, Puddingpulver und Salz für eine Minute auf höchster Stufe verrühren. Nach und nach Mehl, gemahlene Mandeln einstreuen. Den Teig in vier gleiche Teile trennen, diese in Rollen in Alufolie einwickeln und am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Jeweils in ein Zentimeter dicke Scheiben abschneiden, auf Backblech mit Backpapier verteilen und 20-25 Minuten bei 180 Grad backen.

In der veganen Variante anstelle von Butter pflanzliche Margarine verwenden (bitte kein Palmfett!), das Päckchen Schokopuddingpulver lässt sich durch 40 Gramm Speisestärke und drei Extra-Teelöffel Kakao ersetzen.