

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

REZEPTHEFT

Weihnachtsgebäck nach Familienrezepten

INHALT

Vanillekipferl
Hilda-Plätzchen
Husarenkappen
Anisplätzchen
Linzer Plätzchen
Nougat-Plätzchen
Kokosnuss-Biskuit
Schokoladen-Trüffel
Bienenstich-Kekse
Tannenbaum-Kekse
Turbo-Plätzchen

Mehr Rezepte und Kurse: familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

REZEPT

Weihnachtsgebäck nach Familienrezepten



RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Vanillekipferl

ZUTATEN

250 g	Mehl Typ 550
100 g	roher Rohrzucker
	Mark von 2 Vanilleschoten
180 g	Mandelgrieß
200 g	Butter
2	Eigelb (Bio-Eier)
	Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten in der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen und mindestens sechs Stunden kaltstellen. Den Teig zu ca. 15 mm starken Rollen formen, leicht schräg in Stücke schneiden und mit den Händen zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 170 °C ca. 8 Minuten backen, die Backzeit variiert je nach Ofen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in einer geeigneten Box kühl lagern.

Hilda-Plätzchen

ZUTATEN

300 g	Mehl Typ 550
2 TL	Backpulver
100 g	roher Rohrzucker
	Mark von 1 Vanilleschote
1	Bio-Ei
150 g	Butter
	Johannisbeerkonfitüre zum Füllen
	Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten in der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen und mindestens sechs Stunden kaltstellen. Ca. 3 mm dick ausrollen, ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, bei der Hälfte der Plätzchen ein Loch in die Mitte stechen. Bei 170 °C ca. 8 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, die Böden ohne Loch mit Konfitüre bestreichen, die Deckel mit Loch mit Puderzucker bestäuben und daraufsetzen. Kühl lagern.

Husarenkappen

ZUTATEN

300 g	Mehl Typ 550
2	Eigelb (Bio-Eier)
200 g	Butter
100 g	roher Rohrzucker
80 g	Haselnussgrieß
	Mark von 1 Vanilleschote
	Abrieb von 1 Zitrone
1 Prise	Steinsalz
	Quittenkonfitüre zum Füllen
	Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten in der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen und mindestens sechs Stunden kaltstellen. Zu ca. 15 mm starken Rollen formen, in Stücke schneiden, zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels etwa bis zur Hälfte ein Loch eindrücken. Bei 170 °C ca. 10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, mit Konfitüre füllen und kühl lagern.

Anisplätzchen

ZUTATEN

2 TL	Anis
200 g	Puderzucker
2	Bio-Eier
200 g	weiche Butter
175 g	Mehl Typ 550
1 Msp.	Backpulver

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten in der Rührmaschine eine glatte Masse herstellen. Mit dem Spritzbeutel etwa eurostückgroße Kleckse auf Backpapier dressieren, das mit Anis bestreut ist. 12 Stunden bei Raumtemperatur trocknen lassen und am nächsten Tag bei 150 °C ca. 8 Minuten backen. Dabei bilden die Plätzchen einen kleinen Sockel, der goldbraun werden soll. Auskühlen lassen und in eine geeignete Box setzen.

Linzer Plätzchen

ZUTATEN

150 g	Butter
90 g	Puderzucker
	Mark von 1 Vanilleschote
1	Bio-Ei
160 g	Mehl Typ 550
150 g	Haselnussgrieß
1 Prise	Steinsalz
1 Prise	Zimt
1 Prise	Nelke
	Himbeerkonfitüre zum Füllen
	Zartbitterkuvertüre und gehackte Pistazien zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten in der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen und mindestens sechs Stunden kaltstellen. Ca. 3 mm dick ausrollen, ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 170 °C ca. 8–10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, die Unterseiten mit Himbeerkonfitüre bestreichen und mit einem Deckel bedecken. Die Oberseite mit Kuvertüre bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Kühl fest werden lassen und in eine geeignete Box räumen.

Nougat-Plätzchen

ZUTATEN

225 g	Butter
100 g	Puderzucker
	Mark von 1 Vanilleschote
2 Msp.	Zimt
200 g	Mehl Typ 550
40 g	Kakaopulver
1	gestrichener TL Backpulver
125 g	Walnussgrieß
1	Bio-Ei
1	Eigelb (Bio-Ei)
	Nougat zum Füllen
	Zartbitterkuvertüre zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten in der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen und mindestens sechs Stunden kaltstellen. Zu ca. 30 mm starken Rollen formen und ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 170 °C ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen, je zwei Plätzchen mit Nougat zusammensetzen, eine Seite in temperierte Kuvertüre tauchen und kaltstellen. Sobald die Kuvertüre fest ist, kühl aufbewahren.

Kokosnuss-Biskuit

ZUTATEN

100 g	flüssige Butter
100 g	Mehl Typ 550
40 g	geröstete Kokosraspel
60 g	Puderzucker
3	Bio-Eier
60 g	roher Rohrzucker
50 g	Kokospüree
1 g	Steinsalz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mixer glatt mixen und den Teig zwölf Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In eine geeignete Kastenform füllen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen, die Backzeit variiert je nach Ofen und Form. Auskühlen lassen und in Würfel schneiden.

Schokoladen-Trüffel

ZUTATEN

1	Vanilleschote
300 g	Sahne
500 g	Kuvertüre 72 %
100 g	Butter
30 ml	Eierlikör
	Kakaopulver zum Wälzen

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit Schote und Sahne aufkochen, dann die Schote entfernen. Die Kuvertüre klein hacken, mit der Butter zur heißen Sahne geben und glatt rühren. Den Eierlikör unterrühren und die Masse 24 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Aus der kalten Masse kleine Kugeln formen und in Kakaopulver wälzen.

Bienenstich-Kekse

ZUTATEN

250 g	Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl Typ 550
100 g	Zucker
1 Prise	Steinsalz
1 TL	Vanillezucker
150 g	kalte Butter
1	Bio-Ei
	für das Topping:
80 g	Butter
80 g	Zucker
1 EL	regionaler Honig
2 EL	Sahne
150 g	gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz und Vanillezucker mischen, die kalte Butter in Stückchen einarbeiten, das Ei zugeben und schnell zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kaltstellen, ca. 5 mm dick ausrollen und runde Kekse (5–6 cm) ausstechen. Für das Topping Butter, Zucker, Honig und Sahne kurz aufkochen, die Mandeln einrühren und eine Minute köcheln. Je 1–2 TL auf die ungebackenen Kekse setzen und leicht andrücken. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Minuten backen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Tannenbaum-Kekse

ZUTATEN

250 g	Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl Typ 550
40 g	Kakaopulver
120 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
150 g	kalte Butter
1	Bio-Ei
	für den Guss:
150 g	Puderzucker
2–3 EL	Wasser oder Zitronensaft
	grüne Lebensmittelfarbe
	Nuss-Splitter oder Kokosraspel

ZUBEREITUNG

Die trockenen Zutaten mischen, die Butter unterkneten, das Ei zugeben und kurz zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kaltstellen, ca. 5 mm dick ausrollen, Tannenbäume ausstechen und bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 10–12 Minuten backen. Puderzucker mit der Flüssigkeit zu einem zähflüssigen Guss verrühren, grün einfärben, auf die abgekühlten Kekse streichen und dekorieren, solange er feucht ist. 1–2 Stunden trocknen lassen.

Turbo-Plätzchen

ZUTATEN

250 g	Dinkelmehl Typ 630 oder Weizenmehl Typ 550
100 g	Zucker
8 g	Vanillezucker
150 g	weiche Butter
1	Bio-Ei
1 Prise	Steinsalz
2 EL	Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer dem Kakao kurz zu einem glatten Teig verkneten, halbieren und unter eine Hälfte den Kakao mischen. Ohne Kühlzeit beide Teige zu ca. 2 cm dicken Rollen formen, ineinanderdrehen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 8–10 Minuten backen. Nach Wunsch mit Kuvertüre und Nuss-Splittern, Puderzucker-Fruchtguss oder direkt nach dem Backen in Zimtzucker gewendet dekorieren.

NOTIZEN