



DR. OETKER WEIHNACHTS BACKEN VON A-Z



Weltbild

Von Adventskalender
bis Zimtsterne

**DR. OETKER WEIHNACHTS
BACKEN VON A-Z**

Weltbild

Eissterne | Für Kinder

etwa 35 Stück

Insgesamt:

E: 31 g, F: 120 g, Kh: 384 g, kJ: 11543, kcal: 2760

Für den Teig:

- 100 g *Marzipan-Rohmasse*
abgeriebene Schale von
- 1/2 *Bio-Zitrone*
(unbehandelt, ungewachst)
- 2 EL *Zitronensaft*
- 175 g *Weizenmehl*
- 75 g *gesiebter Puderzucker*
- 1 Pck. *Dr. Oetker Vanillin-Zucker*
- 100 g *Butter oder Margarine*

Für den Guss:

- etwa 100 g *Puderzucker*
- 2–3 EL *Zitronensaft*

Zum Bestreuen:

- etwas *Kuchenglitter weiß und blau*
(Glitterzucker)

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: 10–12 Minuten je Backblech

1. Für den Teig Marzipan in Stücke schneiden, mit Zitronenschale und -saft in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren.
2. Mehl mit Puderzucker und Vanillin-Zucker mischen, mit Butter oder Margarine zur Marzipanmasse geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit einer Ausstechform z. B. Eissterne (Ø etwa 7 cm) ausstechen. Die Ausstechform zwischendurch in Mehl drücken, damit sich die ausgestochenen Eissterne besser aus der Form



lösen. Auch mit einem feinen Pinsel lassen sich die Eissterne gut aus der Form lösen.

5. Die Teigplätzchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Eissterne **10–12 Minuten je Backblech backen**.
 6. Die Eissterne mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen, erkalten lassen.
 7. Für den Guss Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine streichfähige Masse entsteht. Die Eissterne mithilfe eines Pinsels mit dem Guss bestreichen. Mit Kuchenglitter (Glitterzucker) bestreuen. Guss fest werden lassen.
 8. Die Eissterne in einer gut schließenden Dose aufbewahren.
- Tipps:** Die Eissterne statt mit Kuchenglitter mit etwas grobem Zucker bestreuen. Die Eissterne sind in einer gut schließenden Dose etwa 2 Wochen haltbar.

Elisenlebkuchen, glutenfrei I

Beliebt

etwa 30 Stück

Pro Stück:

E: 2 g, F: 7 g, Kh: 9 g, kJ: 462, kcal: 110

Für den Teig:

- 250 g *abgezogene, gemahlene Mandeln*
- 40 g *Orangeat*
- 40 g *Zitronat (Sukkade)*
- 3 *Eiweiß (Größe M)*
- 1 *Prise Salz*
- 150 g *Zucker*
- 2 TL *gemahlener Zimt*
- 1 *gestr. TL gemahlener Ingwer*
- 2 *Msp. gemahlene Nelken*
- 3 EL *Schlagsahne*

Für den Guss:

- 120 g *Zartbitter-Kuvertüre*
- 1 TL *Speiseöl*

Zubereitungszeit: 40 Minuten,
ohne Trocken- und Abkühlzeit

Backzeit: etwa 8 Minuten je Backblech

1. Für den Teig Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Orangeat und Zitronat sehr fein würfeln.

2. Eiweiß mit Salz und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 2 Minuten schaumig schlagen. Zimt mit Ingwer, Nelken, Mandeln, Orangeat und Zitronat mischen. Die Mischung mit der Sahne unter die Eiweißmasse heben.

3. Die Lebkuchenmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und dicke Tupfen (Ø etwa 5 cm) mit etwas Abstand auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen. Die Lebkuchenmasse etwa 30 Minuten trocknen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Lebkuchen **etwa 8 Minuten je Backblech backen**.

6. Die Backbleche auf einen Kuchenrost stellen. Die Lebkuchen erkalten lassen. Anschließend das Backpapier lösen und entfernen.

7. Für den Guss Kuvertüre in Stücke hacken, mit Speiseöl in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.

8. Die Lebkuchen auf der Unterseite mit dem Guss bestreichen, auf Backpapier setzen. Guss fest werden lassen. Dann die Lebkuchen umdrehen.

9. Restliche Kuvertüre evtl. nochmals kurz erwärmen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Lebkuchen ein Gitter spritzen. Guss fest werden lassen.

Tipp: Die Lebkuchen nach Belieben mit Goldsternen verzieren.



Englischer Weihnachtskuchen I

Klassisch – mit Alkohol – dauert länger

Insgesamt:

E: 131 g, F: 401 g, Kh: 1797 g, kJ: 48336, kcal: 11554

Für den Rührteig:

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 250 g brauner Zucker (Kandisfarin)
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- ½ Fl. Zitronen-Aroma
- 5 EL Rum
abgeriebene Schale von
- 1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewachst)
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss
- 5 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backin
- 300 g Rosinen
- 300 g Korinthen
- 100 g fein gehacktes Zitronat (Sukkade)
- 100 g fein gehacktes Orangeat
- 50 g gehackte Mandeln
- 150 g rote, in Stücke geschnittene Belegkirschen

Zum Aprikotieren:

- 4 EL Aprikosenkonfitüre

Für die Marzipandecke und den Marzipanrand:

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g gesiebter Puderzucker

Für den Guss:

- 300 g gesiebter Puderzucker
- etwas Wasser

Zum Verzieren:

- 150 g Marzipan-Rohmasse
- 50 g gesiebter Puderzucker
- etwas rote Speisefarbe
- einige Silberperlen

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 2¾ Stunden

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C

Heißluft: etwa 120 °C

2. Für den Teig die Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Aroma, Rum, Zitronenschale, Zimt und Muskat unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Dann Rosinen, Korinthen, Zitronat, Orangeat, Mandeln und Belegkirschenstücke vorsichtig unterrühren.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 24 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Weihnachtskuchen **etwa 2¾ Stunden backen**.

5. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost setzen.

6. Zum Aprikotieren die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen. Den heißen Kuchen damit bestreichen. Kuchen erkalten lassen.

7. Für die Marzipandecke und den -rand Marzipan mit Puderzucker verkneten. In 2 Portionen teilen. Eine Marzipanportion auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einer dünnen, runden Platte (Ø etwa 24 cm) ausrollen und auf den Kuchen legen. Aus der restlichen Marzipanmasse einen etwa 72 cm langen Streifen in Höhe des Gebäckrandes ausrollen, um den Kuchen legen und gut andrücken.

8. Für den Guss den Puderzucker mit so viel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Kuchen damit überziehen. Guss antrocknen lassen.

9. Zum Verzieren das Marzipan mit Puderzucker und Speisefarbe verkneten, auf einer mit Puderzucker be-



stäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit verschiedenen Ausstechformen Sterne, Rehe und einen Elch ausstechen. Die Tortenoberfläche und den -rand damit belegen. Mit Silberperlen garnieren. Guss fest werden lassen.

Tipps: Einen Teil des Puderzuckergusses mit etwas roter Speisefarbe rosa färben. Die Oberfläche mit dem weißen und rosefarbigen Guss verzieren. Sie können den englischen Weihnachtskuchen auch mit weißem Glitzerzucker bestreuen.



Vanillekipferl | Beliebt

etwa 90 Stück

Pro Stück:

E: 1 g, F: 3 g, Kh: 4 g, KJ: 187, kcal: 45

Für den Knetteig:

- 250 g Weizenmehl
- 1 Msp. Dr. Oetker Backin
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 3 Eigelb (Größe M)
- 200 g kalte Butter
- 125 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Zum Bestäuben:

- etwa 50 g gesiebter Puderzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb,

Butter und die Mandeln hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten und zu einer Kugel formen.

3. Aus der Teigkugel bleistiftdicke Rollen formen und in 5–6 cm lange Stücke schneiden. Die Enden etwas dünner rollen und hörnchenförmig auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Vanillekipferl **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

5. Die Vanillekipferl mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen.

6. Zum Bestäuben Puderzucker mit Vanillin-Zucker mischen. Die noch warmen Vanillekipferl mit der Puderzuckermischung bestäuben. Die Vanillekipferl erkalten lassen.

Tipps: Wenn der Teig bei der Zubereitung zu weich wird, ihn zwischendurch in den Kühlschrank stellen. Statt die Kipferl mit Puderzucker zu bestäuben, können Sie die noch leicht warmen Kipferl auch vorsichtig in Zucker wälzen. Die Vanillekipferl sind in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen haltbar.

Walnussplätzchen | Dauert länger etwa 50 Stück

Pro Stück:

E: 2 g, F: 7 g, Kh: 14 g, kJ: 536, kcal: 128

Für den Knetteig:

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Fl. Rum-Aroma
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter oder Margarine
- 150 g gemahlene Walnuskerne

2-3 EL rotes Johannisbeergelee

Zum Garnieren:

- 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- 200 g halbierte Walnuskerne

Für den Guss:

150–200 g Zitronenglasur

Zubereitungszeit: 100 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Aromen, Kardamom, Salz, Butter oder Margarine und Walnuskerne hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden kalt stellen.
3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
4. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einer runden

Ausstechform (Ø etwa 4 cm) etwa 100 Plätzchen ausstechen. Die Teigplätzchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Walnussplätzchen **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

5. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen, erkalten lassen.
6. Das Johannisbeergelee glatt rühren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit dem Gelee bestreichen, restliche Plätzchen darauflegen und andrücken.
7. Zum Garnieren die Kuvertüre in Stücke hacken, in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Walnuskerne jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier legen. Kuvertüre fest werden lassen.
8. Für den Guss die Zitronenglasur nach Packungsanleitung auflösen. Die Plätzchen damit bestreichen und mit den Walnussernhälften garnieren. Glasur trocknen lassen.

Tipps: Sollen die Walnussplätzchen einige Tage aufbewahrt werden, empfiehlt es sich, das Gelee kurz aufzukochen, dann bleiben die Plätzchen länger knusprig. Die Plätzchen sind in gut schließenden Dosen (mit aufgekochtem Gelee) etwa 2 Wochen haltbar.





Zedernbrot | Klassisch

etwa 50 Stück

Pro Stück:

E: 2 g, F: 4 g, Kh: 9 g, kJ: 336, kcal: 80

Für den Teig:

2 Eiweiß (Größe M)

250 g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

etwa 400 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Guss:

150 g gesiebter Puderzucker

2–3 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 30 Minuten je Backblech

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 130 °C

Heißluft: etwa 110 °C

2. Für den Teig Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sicht-

bar bleibt. Puderzucker mit Vanillin-Zucker mischen. Nach und nach kurz unter den Eischnee schlagen. Zitronensaft, -schale und die Hälfte der Mandeln unterrühren. Von den restlichen Mandeln so viel unter die Eischnee-Mandel-Masse kneten, dass der Teig kaum noch klebt.

3. Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Mit Ausstechformen Halbmonde ausstechen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Gebäck **etwa 30 Minuten je Backblech backen.**

5. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Gebäck erkalten lassen.

6. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen, streichfähigen Guss verrühren. Die erkaltenen Halbmonde mit einem breiten Messer damit bestreichen. Den Guss trocknen lassen.

Tipps: Sie können zum Ausrollen auch die restlichen Mandeln verwenden. Zedernbrot ist in gut geschlossenen Dosen etwa 2 Wochen haltbar.

Zimtsterne I Klassisch

etwa 40 Stück

Pro Stück:

E: 2 g, F: 6 g, Kh: 7 g, kJ: 371, kcal: 89

Für den Teig:

3 Eiweiß (Größe M)

250 g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 gestr. TL gemahlener Zimt

etwa 400 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln oder Haselnusskerne

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: etwa 25 Minuten je Backblech

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C

Heißluft: etwa 120 °C

2. Für den Teig Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker nach und nach kurz unterschlagen. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Esslöffel Eischnee abnehmen und beiseitestellen.

3. Vanillin-Zucker, Zimt und etwa 150 g Mandeln oder Haselnusskernen vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den restlichen Eischnee rühren. Von den restlichen Mandeln oder Haselnusskernen so viel mit den Händen unter den Teig kneten, dass er kaum noch klebt.

4. Den Teig auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche gut 1/2 cm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform Sterne ausstechen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Mit dem beiseitegestellten Eischnee bestreichen. Der Eischnee muss so sein, dass er sich glatt auf die Sterne streichen lässt, evtl. einige Tropfen Wasser unterrühren.

5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Die Zimtsterne **etwa 25 Minuten backen**. Die restliche Zimtsterne wie angegeben vorbereiten und auf Backpapier legen.



6. Die gebackenen Zimtsterne mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Die Zimtsterne müssen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Zimtsterne erkalten lassen.

7. Die vorbereiteten Zimtsterne mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen, wie zuvor beschrieben backen und erkalten lassen.

Tipps: Die Sterne lassen sich besser ausstechen, wenn der Ausstecher vorher immer in Wasser getaucht wird. Die Sterne bleiben saftig, wenn sie in gut schließenden Dosen aufbewahrt werden. Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüsseln und Rührbesen absolut fettfrei sein und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein. Die Zimtsterne sind in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen haltbar.

Rezeptvariante: Für **Zimtberge** bereiten Sie den Teig wie angegeben, aber nur mit etwa 300 g gemahlener Mandeln zu. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen, dabei genügend Abstand lassen. Die Eischneemasse mit einem Gefrierbeutel auftragen, nach Wunsch mit je 1 Haselnusskern belegen und wie im Rezept angegeben backen.