Weihnachtsbäckerei

Rezepte von Annette Horn

Mit Marzipan gefüllte Datteln

Teig:
- 50 g Mandeln gemahlen
- 70 g Honig
- 70 g Marzipanrohmasse
- 1 kl. handvoll kleingeschnittene Rosinen
- 1/4 TL Zimt
- 1/2 TL Kakaopulver miteinander vermischen

Ca. 38 Datteln seitlich aufschneiden und entsteinen, aus der Nussmasse kleine Würstchen formen und in die Datteln drücken.

Mais-Hirse-Spritzgebäck

Teig:
- 75 g Hirsemehl (muss man selber mahlen)
- 75 g Maismehl
- 50 g weißer Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Margarine/Butter
- 3 EL Wasser
- 1–2 EL ungeschälten Sesam

Alle Zutaten verkneten, die Wassermenge so anpassen, dass der Teig weich genug ist, dass er durch die Teigspritze gedrückt werden kann (evtl. muss man dem Teig nach ein paar Minuten noch etwas Wasser hinzufügen, weil er wieder zu fest geworden ist). Kringel auf das Backblech spritzen. Bei 200 °C Umluft ca. 8–10 min backen.

Schokotaler „Ellen"

Teig:
- 200 g Margarine/Butter
- 75 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- je 1 Msp. Zimt- und Nelkenpulver
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 100 g Bitterschokolade
- 1 geh. TL Kakao
- 100 g grob gemahlene Nüsse (sehr lecker: Macadamia)
- 200 g Gerstenmehl (selbstgemahlen)
- 50 g Stärke (Maisstärke)

Alle Zutaten verkneten, zu drei dicken Rollen (ca. 3–4 cm Durchmesser) formen, in Pergamentpapier einschlagen und über Nacht kaltstellen. Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, aufs Blech legen und bei 180 °C ca. 15 min backen.

Nach dem Abkühlen können die Schokotaler noch mit einer Hälfte in geschmolzene Zartbitterkuvertüre getaucht werden.

Anmerkung zum verwendeten Backfett:
Nicht alle Margarinen eignen sich zum Backen, da der Teig mit manchen nicht fest wird. Bitte testen Sie ein Rezept erst einmal mit kleinerer Menge. Butter sollte allerdings in allen Fällen auch funktionieren.

Tipp:
Schnelle Schmelzmethode:
Schokolade in Stücke brechen, auf den Boden eines Topfes legen, kochendes Wasser darüber gießen, nach ca. 60 Sec. Wasser abgießen, die Schokoladenstücke sind jetzt weich).

„Nougat-Happen“

Teig:
- 75 g Hirsemehl (selbst gemahlen)
- 75 g Maismehl 50 g weißer Zucker
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 70 g Margarine
- ca. 3 EL Wasser
- 1 EL ungeschälter Sesam

Alle Zutaten verkneten (Wasser zum Schluss esslöffelweise zugeben, bis die Zutaten einen Teig bilden, der sich ausrollen lässt.
Teig 1,5 mm dick ausrollen (bemehlte Fläche!) und in 2,5 x 2,5 cm große Quadrate schneiden oder kleine Blümchen ausstechen. Bei 200 °C Umluft, 8 – 10 min backen, danach gut auskühlen lassen.

Nougatmasse:
- 4 EL gemahlene Cashews
- 2 EL Carobpulver (oder Kakao)
- 2 El Margarine/Butter
- 1 EL Vollrohrzucker

Alle Zutaten vermischen und mit der Gabel verkneten. Die Masse in eine Gebäckspritze füllen und kleine Tuffs auf die ausgekühlten Plätzchen spritzen.

Hinweis: Mit mehr Margarine/Butter kann eine evtl. zu feste „Nougatmasse“ weicher gemacht werden.

Evtl. noch so viele Cashewnüsse, wie es Plätzchen sind, im Ofen zart rösten und oben auf die Cremetuffs setzen.

Buchweizen-Sterntaler

mit Johannisbeergelee, Schokolade und Marzipan

Foto: Mona Lisa Fiedler

Teig:
- 150 g Buchweizenmehl
- 50 g weißer Zucker
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 75 g Margarine/Butter
- 1/2 Messlöffel Ei-Ersatz mit etwas Wasser verrührt

Alle Zutaten verkneten und den Teig über Nacht ruhen lassen. Teig 2 – 3 mm dick ausrollen (auf bemehlter Fläche), Taler mit ca. 4 cm Durchmesser ausstechen, bei 180 °C Umluft, 8 – 10 min backen.

- Johannisbeergelee
- Zartbitterschokolade
- Marzipanrohmasse (evtl. mit etwas Puderzucker verknetet)

Marzipanmasse dünn ausrollen (entweder zwischen Klarsichtfolie oder mit Puderzucker), Sterne, die auf die Taler passen, ausstechen. Nach dem Auskühlen immer zwei Taler mit Johannisbeergelee zusammenkleben. Dann auf der Oberseite mit geschmolzener Zartbitterschokolade bestreichen und jeweils einen Stern drauflegen.

Variante: mit 1 TL Lebkuchengewürz ohne Marzipanstern obendrauf.

! Verwenden Sie nur Zutaten, die Sie wirklich vertragen. Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten bitte die entsprechenden Zutaten durch andere – für Sie besser verträgliche – Lebensmittel ersetzen.

Foto: ©jfunk - stock.adobe.com