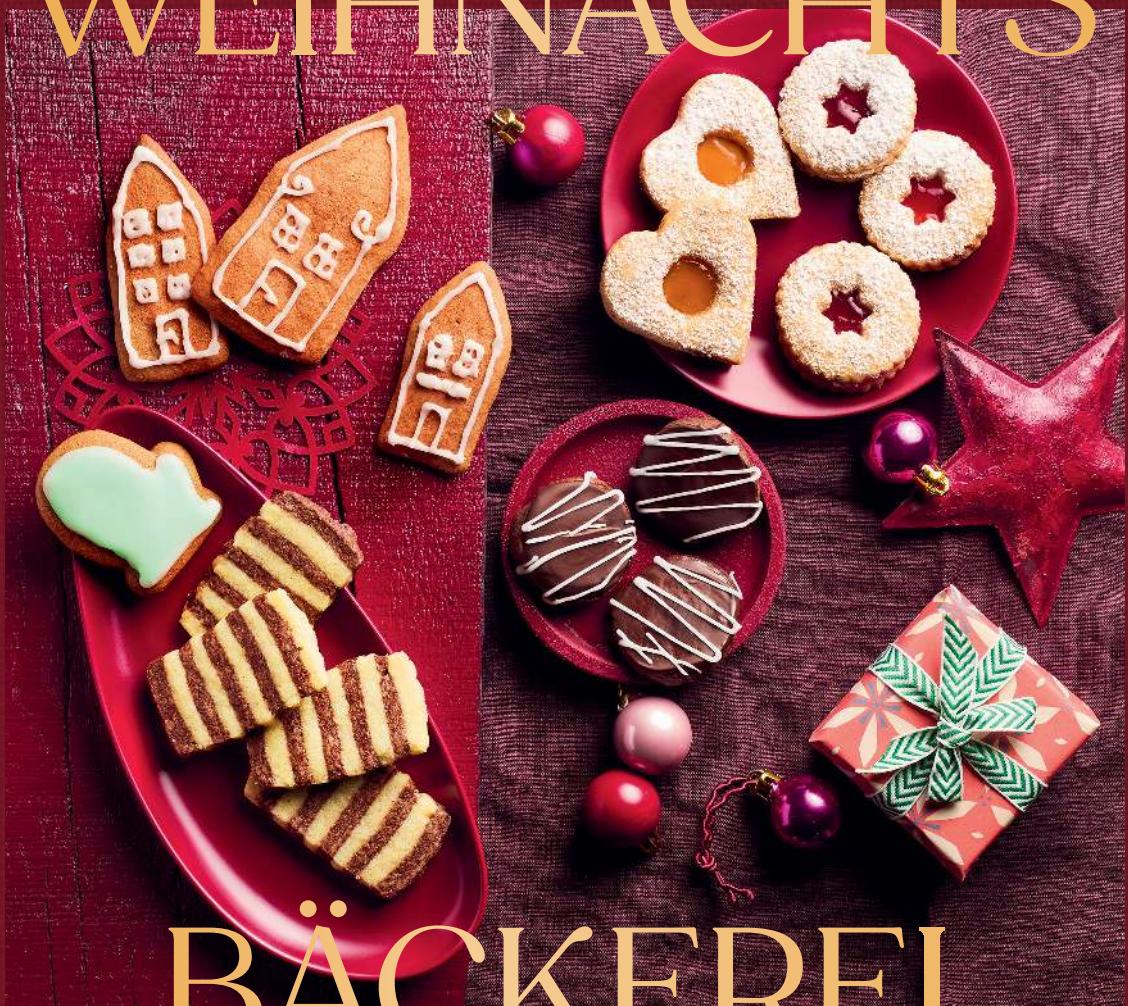


# WEIHNACHTS



# BÄCKEREI

Genussvoll durch die  
schönste Zeit des Jahres

G|U

# Inhalt

## Service



## Seite 06

Wissenswertes rund um die Weihnachtsbäckerei auf einen Blick: Welche Zutaten und Backhelfer sind wichtig? Und wie werden Plätzchen nicht nur lecker, sondern auch zu echten Hinguckern?

## Lieblings-Klassiker



## Seite 16

Traditionelle Weihnachtsplätzchen von Kipferl bis Makronen duften nach Zimt, Vanille, Orangen und Kindheit. Das weckt magische Erinnerungen und zaubert Wärme ins Herz.

# Fruchtig fein



## Seite 68

Lust auf Frucht: Frische, getrocknete und eingekochte Früchte bringen mit ihren sonnig-süßen Aromen Leichtigkeit in die festliche Zeit – natürlich auf die feine Art.

# Schoko-ladig & nussig



## Seite 110

Schokolade trifft Nuss – das himmlische Duo verschenkt in der Weihnachtszeit kleine Glücksmomente. Mit den besten Wünschen und viel Freude beim Naschen in geselliger Runde!

Rezeptregister 154

Impressum 159

# Festlich dekoriert: Plätzchen verzieren

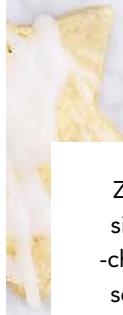
Um Weihnachtsgebäck mit Schokolade zu überziehen, eignet sich am besten Zartbitter-Kuvertüre mit mindestens 50 % Kakaogehalt. Dazu die Kuvertüre grob hacken und in eine kleine Metallschüssel füllen. Einen kleineren Topf etwa halbhoch mit warmem Wasser füllen und die Schüssel daraufsetzen. Die Kuvertüre bei milder Hitze über dem Wasserbad langsam unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Dippt man den Finger hinein, sollte sich die Kuvertüre nicht zu kalt und nicht zu heiß anfühlen. Vorsicht: Schon ein Tropfen Wasser macht sie stumpf und bröselig.

Für Glasuren aus Puderzucker und Alkohol, Saft oder Milch: Puderzucker sieben und mit so viel Flüssigkeit verrühren, dass eine dickcremige Masse entsteht.

Für Glasuren aus Puderzucker und Eischnee 1 Eiweiß steif schlagen und dabei 125 g gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Den Zuckerguss nach Belieben mit Lebensmittelfarben einfärben. Mit einem Pinsel flächig auf das Gebäck streichen oder es mithilfe eines Gefrierbeutels oder einer Papier-Spritztütte mit Linien oder Tupfen verzieren.



In der Back-Abteilung des Supermarkts findet sich allerlei Buntes zum Verzieren: Zuckerstreusel, Sternchen, Herzen, Perlen und andere Formen. Damit die Deko haftet, wird das Gebäck vor dem Backen zuerst mit Eigelb überzogen und dann geschmückt – oder die Deko wird nach dem Backen direkt auf dem frischen Zuckerguss oder der noch flüssigen Kuvertüre fixiert. Zuckerstreusel aus dem Bio- oder Naturkostladen sind mit natürlichen Zutaten gefärbt.



Auch mit Trockenfrüchten, kandierten Früchten, Orangeat, Zitronat sowie mit kandierten Veilchen oder anderen Blüten lässt sich Weihnachtsgebäck wunderschön dekorieren. Erlaubt ist, was schmeckt und gefällt!

Zum Dekorieren von Plätzchen bieten sich auch Schokostreusel, -raspel oder -chips sowie Mokkabohnen und Borkenschokolade an, erhältlich im Backregal oder in feineren Confiserien. Beliebt sind zudem geschälte, halbierte Mandeln oder gehackte Nüsse. Je nach Plätzchensorte und Geschmack passen auch Pistazien, Sonnenblumen- und Kürbiskerne oder Kokos-Chips.



# Lieblings-



# Klassiker



**Ob butterige Vanillekipferl, zart schmelzende Spitzbuben oder soft-würzige Lebkuchen, nach bewährtem Familienrezept oder auch mal mit kreativem Extra: Die Plätzchen-Klassiker in diesem Kapitel versüßen jede Adventsstunde und lassen Kindheitserinnerungen aufleben. Also: Schürze um, Backofen vorheizen und los geht's – es gibt wohl kaum eine schönere Art, um Weihnachtsfreude zu verschenken!**

# Mürbe-Sternchen

Für ca. 50 Stück

Zubereitung: 50 Min.

Kühlen: 1 Std.

Backen: pro Blech 15 Min.

Pro Stück ca. 50 kcal

300 g Mehl

200 g kalte Butter

100 g Zucker

1 Ei (M)

Salz

1 große Bio-Zitrone

250 g Puderzucker

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Lebensmittelfarbe

**1** Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Butter in kleinen Flöckchen und Zucker auf dem Rand verteilen. Ei und 1 Prise Salz in die Mulde geben. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwa die Hälfte der Schale fein über das Mehl reiben. Saft auspressen und beiseitestellen.

**2** Alles mit einer Palette oder einem großen Messer gut durchhacken, sodass sich Butter und Ei gleichmäßig verteilen. Mit den Händen zu feineren Bröseln reiben, dann rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln oder in einer luftdichten Dose verschließen und ca. 1 Std. kühl stellen.

**3** Backofen auf 175° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Sterne in verschiedenen Größen ausstechen, auf ein Blech legen und im heißen Backofen (Mitte) in 10–15 Min. goldgelb backen. Inzwischen weitere Plätzchen ausstechen, auf das zweite Backblech legen und anschließend backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4** Den Zitronensaft (5 EL) mit dem Puderzucker (200 g) zu einem Guss verrühren, 4–5 EL der Mischung beiseitestellen. Den Rest portionsweise mit Lebensmittelfarbe einfärben, mit einem Backpinsel auf die Plätzchen streichen und trocknen lassen.

**5** Den beiseitegestellten weißen Guss mit 50 g Puderzucker zu einer dicklichen, spritzfähigen Masse verrühren. In einen kleinen Gefrierbeutel oder eine Papier-Spritztüte füllen und gut verschließen. Eine winzige Ecke unten abschneiden und die Mürbe-Sternchen damit verzieren, z. B. mit Sternen, kleinen Punkten oder feinen Linien.





---

*vanilliger geht's kaum*

---

## Vanillekipferl

Für ca. 35 Stück

Zubereitung: 45 Min.

Kühlen: 1 Std.

Backen: 15 Min.

Pro Stück ca. 65 kcal

2 Vanilleschoten

200 g Puderzucker

50 g gemahlene Mandeln

125 g Mehl

Salz

100 g kalte Butter

1 Eigelb (M)

**1** Am Vortag Vanilleschoten längs aufschneiden, Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen und luftdicht verpacken. 150 g Puderzucker und Schoten in einem Schraubglas durchmischen und fest verschließen. Bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

**2** Am nächsten Tag die Mandeln ohne Fett goldbraun rösten, auskühlen lassen. Mit Mehl, 50 g Puderzucker, Vanillemark (vom Vortag) und 1 Prise Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Butter in Flöckchen und Eigelb dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln oder in einer luftdichten Dose verschließen und ca. 1 Std. kühl stellen.

**3** Backofen auf 160° vorheizen. Den Teig zu Rollen formen. Diese in etwa gleich große Stücke teilen und zu Kipferl formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. hellgelb backen. Etwas abkühlen lassen. Den Vanille-Puderzucker auf einen Teller geben und die warmen Kipferl darin wenden.



---

*weihnachtsduftend*

---

## Zimtsterne

Für ca. 35 Stück

Zubereitung: 45 Min.

Kühlen: 2 Std.

Backen pro Blech: 15 Min.

Pro Stück ca. 100 kcal

350 g gemahlene Mandeln

2 TL Zimtpulver

50 g + 1 EL Mehl

300 g Puderzucker

3 Eiweiß (M)

Außerdem:

Stern-Ausstechform

1 300 g Mandeln mit dem Zimt mischen. 50 g Mehl und 100 g Puderzucker mischen, mit 2 Eiweißen zur Mandelmischung geben und verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. 200 g Puderzucker und 1 EL Mehl mischen und sieben. Das übrige Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach die Puderzucker-Mehl-Mischung hinzufügen.

2 Backofen auf 170° vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick ausrollen. Zwei Drittel der Eiweißglasur auf dem Teig verstreichen. Sterne ausstechen, dabei die Ausstechform immer wieder in heißes Wasser tauchen, damit nichts anklebt.

3 Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in 10–15 Min. im heißen Ofen (Mitte) hell backen. Inzwischen die Teigreste mit den restlichen Mandeln (50 g) verkneten. Die Masse erneut zwischen Folie ausrollen, mit der restlichen Glasur bestreichen und wie beschrieben ausstechen und backen.



# Elisenlebkuchen

**Für ca. 20 Stück**

**Zubereitung: 30 Min.**

**Ruhen: 12 Std.**

**Backen: 40 Min.**

**Pro Stück ca. 170 kcal**

**Für die Lebkuchenmasse:**

50 g Zitronat

50 g Orangeat

2 Eier (M)

150 g Zucker

Salz

200 g gemahlene Mandeln

100 g gemahlene Haselnusskerne

1 EL Lebkuchengewürz

1 Msp. Backpulver

**Für die Glasur:**

125 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

**Außerdem:**

ca. 20 Oblaten (ca. 7 cm Ø)

**1** Am Vortag für die Lebkuchenmasse Zitronat und Orangeat fein hacken. Eier, Zucker und 1 Prise Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einer weißschaumigen Masse schlagen. Zitronat, Orangeat, Mandeln, Haselnüsse, Lebkuchengewürz und Backpulver dazugeben und alles verrühren. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken oder den Teig in einer luftdichten Dose verschließen. An einem kühlen Ort ca. 12 Std. (über Nacht) ruhen lassen.

**2** Am nächsten Tag den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und die Oblaten darauf verteilen. Die Lebkuchenmasse mit einem Esslöffel auf den Oblaten verteilen, dabei auf jeder Oblate rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Masse mit einem angefeuchteten Messer oder mit angefeuchteten Fingern zu ca. 1,5 cm hohen, glatten, runden Lebkuchen formen.

**3** Die Lebkuchen im Ofen (Mitte) 15–20 Min. backen. Sie sollten außen leicht Farbe angenommen haben und fest geworden sein, im Inneren aber auf leichten Fingerdruck nachgeben und noch feucht sein. Auf den Blechen auskühlen lassen.

**4** Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft zu einem eher dünnflüssigen Guss glatt rühren. Die Lebkuchen damit bestreichen und den Guss gut trocknen lassen. Die Lebkuchen nach dem Trocknen in einer verschließbaren Dose aufbewahren und vor dem Verzehr mindestens 1 Woche durchziehen lassen.



# Terrassenplätzchen mit Lemon Curd

**Für ca. 35 Stück**

**Zubereitung: 50 Min.**

**Kühlen: 1 Std.**

**Backen pro Blech: 10 Min.**

**Pro Stück ca. 90 kcal**

250 g Mehl

1 Eigelb (M)

Salz

150 g kalte Butter

70 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Lemon Curd (aus dem Glas)

2 leicht geh. TL Speisestärke

**Außerdem:**

Mehl zum Arbeiten

Ausstechform in dreierlei Größen

(z. B. Sterne oder Herzen)

Puderzucker zum Bestäuben

**1** Das Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb und 1 Prise Salz hineingeben. Die Butter in Flöckchen, Puderzucker und Vanillezucker auf dem Rand verteilen. Alles gut mit einem großen Messer durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln oder in einer luftdichten Dose verschließen und ca. 1 Std. kühl stellen.

**2** Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechformen Plätzchen in dreierlei Größen ausstechen, jeweils in derselben Anzahl. Die Plätzchen auf dem Backpapier verteilen und Blech für Blech im heißen Ofen (Mitte) in 8–10 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**3** Inzwischen Lemon Curd und Speisestärke in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen glatt rühren, aufkochen und etwas abkühlen lassen. Dann mit einem Teelöffel jeweils etwas Lemon Curd mittig auf den großen und mittleren Plätzchen verteilen. Je ein mittleres auf ein großes Plätzchen und die kleinen Sterne obenauf legen. Leicht andrücken und mit Puderzucker bestäuben.

# Orangen-Marzipan-Cupcakes

Für 12 Stück

Zubereitung: 50 Min.

Backen: 25 Min.

Pro Stück ca. 315 kcal

235 g Marzipanrohmasse

125 g Mehl

50 g Speisestärke

½ Pck. Backpulver (8 g)

1 Bio-Orange

130 g weiche Butter

100 g + 2 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

3–4 EL + 60 ml Orangensaft

(ca. 3 Orangen)

75 g Sahne

1–2 Msp. orange

Lebensmittelfarbe

Außerdem:

12 Muffin-Papierförmchen

12er-Muffinform

Puderzucker zum Ausrollen

**1** Den Backofen auf 180° vorheizen. Je ein Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen. Für den Teig 75 g Marzipan grob raspeln. Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein in eine Rührschüssel reiben. Die Butter mit 100 g Zucker und dem Vanillezucker dazugeben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig rühren.

**2** Nach und nach die Eier, dann die Marzipanraspel unter die Buttermischung mengen. Die Mehlmischung im Wechsel mit 3–4 EL Orangensaft unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und im heißen Ofen (Mitte) 20–25 Min. backen.

**3** Inzwischen 2 EL Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Mit 60 ml Orangensaft ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Cupcakes kurz abkühlen lassen und noch warm mit etwas Orangensud einpinseln. Aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

**4** 60 g Marzipan mit 30 ml Orangensud pürieren. Die Sahne steif schlagen, unterheben und auf die Cupcakes streichen. Das übrige Marzipan orange färben und auf Puderzucker ausrollen. Daraus 12 Sterne ausstechen und auf die Cupcakes legen.





Gewusst wie!

Das Lebkuchengewürz können Sie auch einfach selbst mischen und durch die Veränderung der Mischverhältnisse ganz eigene Geschmacksakzente setzen. Am besten gleich ein bisschen mehr zusammenmischen – in ein hübsches Gläschen umgefüllt ist das ein nettes kleines Gastgeschenk! So geht's: Je 1 TL Zimtpulver und gemahlenen Ingwer, je ½ TL gemahlene Nelken und gemahlenen Kardamom sowie je 1 Msp. gemahlene Muskatblüte und gemahlenen Piment vermischen.

# Pumpkin Spice Cake

Für 12 Stücke

Zubereitung: 40 Min.

Backen: 1 Std. 35 Min.

Kühlen: 1 Std.

Pro Stück ca. 460 kcal

Für den Teig:

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)

150 g Butter

220 g brauner Zucker

2 Eier (L)

1 Bio-Orange

300 g Mehl

2 TL Backpulver

¼ TL Salz

2–3 TL Lebkuchengewürz

Für das Frosting:

125 g weiche Butter

60 g Puderzucker

250 g Doppelrahm-Frischkäse

60 g Orangenkonfitüre

Außerdem:

2 EL Butter für die Form

1 Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig den Kürbis waschen und in dicke Spalten schneiden, Kerne und Fasern entfernen. Die Kürbisspalten nebeneinander auf das Blech legen und im heißen Ofen (Mitte) in 30–45 Min. weich garen, danach den Backofen abgeschaltet lassen (180°).

2 Den Kürbis abkühlen lassen und mithilfe eines Pürierstabs in einem hohen Rührbecher pürieren. 300 g Kürbispüree abmessen (Rest anderweitig verwenden).

3 Inzwischen eine Springform (ca. 26 cm Ø) großzügig fetten. Für den Teig die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mit den Rührbesen des Handrührgeräts die Butter mit dem Zucker cremig schlagen, dann die Eier einzeln unterrühren. Die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein zur Eiermischiung reiben. Mehl mit Backpulver, Salz und Lebkuchengewürz mischen und kurz unter die Eiermischung rühren. Dann das Kürbispüree sorgfältig unterheben. Den Teig in der Form verteilen, glatt streichen und im heißen Ofen (unten) 45–50 Min. backen. Falls die Oberfläche dabei zu dunkel wird, den Kuchen mit Backpapier abdecken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4 Inzwischen für das Frosting die Butter in ca. 3 Min. weißschaumig aufschlagen. Puderzucker darübersieben und unterschlagen. Den Frischkäse esslöffelweise und zuletzt die Marmelade unterrühren. Das Frosting ca. 1 Std. kühl stellen und zum Servieren locker auf dem Kuchen verstreichen.



# Nougat-Elche

Für ca. 35 Stück

Zubereitung: 1 Std.

Kühlen: 45 Min.

Backen pro Blech: 8 Min.

Pro Stück ca. 90 kcal

300 g Haselnuss-Nougat

200 g Mehl

1 Ei (M)

1 Prise Salz

100 g kalte Butter

50 g Zucker

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Ausstechform (z. B. Elchkopf)

125 g Puderzucker

rote Zuckerperlen

**1** 100 g Nougat 10–15 Min. in das Tiefkühlfach legen, kalt und fest werden lassen. Dann mit einer Küchenreibe fein reiben. Mit dem Mehl mischen und auf eine Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei trennen, Eigelb und Salz in die Mulde geben. Die Butter in Flöckchen und den Zucker auf dem Rand verteilen. Alles gut mit einem großen Messer durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln oder in einer luftdichten Dose verschließen und ca. 30 Min. kühl stellen.

**2** Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform Elchköpfe ausstechen und auf den Blechen verteilen. Im heißen Ofen (Mitte) in 6–8 Min. goldgelb backen. Auskühlen lassen.

**3** Restlichen Nougat (200 g) grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Hälfte davon mit einem Teelöffel auf der Hälfte der Plätzchen verteilen, dann die übrigen Plätzchen darauflegen und etwas festdrücken.

**4** Das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker dazusieben und unterrühren. In einen kleinen Gefrierbeutel oder eine Papier-Spritztüte füllen und gut verschließen. Unten eine winzige Ecke abschneiden und den Elchen damit Augen »malen«. Die übrige geschmolzene Schokolade in eine zweite Spritztüte füllen und Pupillen, Geweih und Münder damit »malen«. Die Zuckerperlen auf jeweils einem Schoko-Tupfer als Nasen befestigen.



# Pekannuss-Quadrat

**Für ca. 60 Stück**

**Zubereitung: ca. 45 Min.**

**Ruhen: 1 Std.**

**Backen: ca. 45 Min.**

**Pro Stück ca. 85 kcal**

**Für den Boden:**

175 g Mehl (Type 1050)

100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Salz

**Für den Belag:**

225 g Pekannusskerne

100 g Butter

75 g brauner Zucker

125 g Honig

3 EL Sahne

1 TL Vanillezucker

**1** Für den Boden das Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker, 1 Prise Salz und 3 EL Wasser mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln oder in einer luftdichten Dose verschließen und ca. 1 Std. kühl stellen.

**2** Für den Belag die Pekannüsse halbieren. Butter, Zucker und Honig unter Rühren in einem Topf aufkochen. Sahne unterrühren. Vom Herd nehmen, Vanillezucker und Pekannüsse untermengen.

**3** Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie 2–3 mm dick in der Größe des Backblechs ausrollen. Die Teigplatte auf das Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.

**4** Die Ofentemperatur auf 160° (Umluft 140°) reduzieren. Die Nussmischung auf den Teigboden streichen und 25–30 Min. weiterbacken. Danach kurz abkühlen lassen und in ca. 4 × 4 cm große Quadrate schneiden. Die Pekannuss-Quadrat auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

# Schokoladenkuchen

**Für 2 Sternformen von jeweils**

**1,45 l Inhalt (oder 2 Spring-  
formen à ca. 20 cm Ø)**

**Zubereitung: 45 Min.**

**Backen: 1 Std. 30 Min.**

**Pro Stück ca. 260 kcal**

**Für den Teig:**

125 g getrocknete Kirschen

75 ml Mandellikör

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
(70 % Kakaogehalt)

50 g Walnusskerne

50 g Pinienkerne

125 g weiche Butter

150 g Zucker | Salz

4 Eier (L)

250 g Ricotta

50 g Sahne

350 g Mehl | 1 Pck. Backpulver

**Für die Verzierung:**

2 EL Pinienkerne

150 g Zartbitter-Kuvertüre

(70 % Kakaogehalt)

8 Walnusshälften

8 Amarena-Kirschen (aus dem Glas)

**Außerdem:**

Butter und Mehl für die Form

**1** Für den Teig die Kirschen mit dem Likör in einem Topf aufkochen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Kuvertüre fein hacken, Walnüsse grob hacken. Die Kuvertüre mit den Kirschen, den Walnüssen und den Pinienkernen mischen.

**2** Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz mit den Rührbecken des Handrührgeräts schaumig schlagen. Die Eier nach und nach einzeln unterrühren, dann Ricotta und Sahne untermengen. Die Schoko-Nuss-Mischung unter den Teig ziehen. Mehl und Backpulver mischen, auf den Teig sieben und unterheben.

**3** Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Backformen fetten und dünn mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf die beiden Formen verteilen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Mit Alufolie abdecken und ca. 50 Min. weiterbacken.

**4** Die beiden Kuchen etwas abkühlen lassen, dann auf zwei Kuchengitter (oder einen Backofenrost) stürzen. Inzwischen für die Verzierung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten und die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuvertüre auf die Kuchen streichen, mit Pinienkernen, Nusshälften und Kirschen verzieren und etwas festdrücken.



# Wenn's drauß kalt wird

**... wird's in der Küche so  
richtig warm ums Herz!**

Ofen an, Stimmung hoch: Jetzt ist die Zeit für Plätzchenduft, Zimtzauber und süße Glücksmomente! Dieses Buch bringt das Beste von GU für Ihre Weihnachtsbäckerei – von geliebten Klassikern wie Vanillekipferl und Heidesand bis hin zu himmlischen Weihnachtskuchen und zarten Teilchen.

Ob gemütlicher Adventskaffee oder die kleine Genuss-Auszeit zwischendurch:

Hier finden Sie neben den passenden Rezepten auch praktische

Zubereitungstipps und wärmende Getränke.

Für eine Weihnachtszeit, die lange in Erinnerung bleibt ...

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-9831-0



9 783833 898310

[www.gu.de](http://www.gu.de)