

## Leseprobe



St. Benno Verlag

### **Der Klosterplätzchen-Adventskalender**

24 traditionelle Rezepte

24 Seiten, 14,5 x 12,5 cm, Spiralbindung

**ISBN 9783746268194**

Mehr Informationen finden Sie unter [st-benno.de](http://st-benno.de)

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

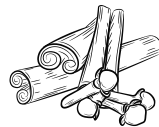
© St. Benno Verlag GmbH, Leipzig 2025

**Adventsduft im Kloster** – denn hier wird nicht nur gebetet, sondern gut & genüsslich gebacken. Mit besonderen Lebkuchen, Spritzgebäck, Linzer Plätzchen, Vanillekipferln und anderen Köstlichkeiten stellt der Kalender 24 Plätzchenrezepte aus verschiedenen Klöstern Deutschlands, Österreichs, den Niederlanden und Italien vor. Die Traditionen der Bäckereien sind von Genuss, Sorgfalt und Nachhaltigkeit geprägt. Nun können die Plätzchen auch im Familien- und Freundeskreis gebacken und verschenkt werden. Seelenpflege garantiert – mit diesem Adventsritus auch in der heimischen Küche.



### Mit Rezepten von:

- Benediktinerinnenabtei St. Hildegard
- Abtei Königsminster
- Olper Franziskanerinnen
- Münsterschwarzach Abtei
- Benediktiner-Abtei Maria Laach
- Abtei Mariendonk
- Kloster Marienstern
- Kloster Roggenburg
- Kloster Gut Saunstorf
- Wilde Kloster Küche
- Zisterzienserstift Heiligenkreuz
- Kloster Herstelle
- Benediktinerinnen-Abtei Varense
- Stadsklooster San Damiano
- Monastero Di Santa Maria della Neve e San Domenico



978-3-7462-6819-4  
[www.st-benno.de](http://www.st-benno.de)



**benno**

# Der Klosterplätzchen- Adventskalender



24 traditionelle  
Rezepte



benno

# Stollenkonfekt

**Für ca. 35 Stück**

## **Zutaten:**

450 g (Stollen-)Mehl, 1 TL Backpulver, 180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 220 g Speisequark, 160 g Butter, 110 g gemahlene Mandeln, 36 g Zitronat, 150 g Schmalz



## **Zubereitung:**

Backofen vorheizen auf 200 °C/Umluft 180 °C.

Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Ei, Quark und weiche Butter zugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Gemahlene Mandeln und Zitronat zugeben und kurz unterrühren. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 cm dick ausrollen. Mit einem Messer kleine Quadrate ca. 3×3 cm schneiden und einzeln auf das vorbereitete Blech mit Backpapier setzen. 20–25 min backen. Das Konfekt direkt nach dem Backen weiterverarbeiten. Dafür etwas Butter im Topf schmelzen und das heiße Konfekt von allen Seiten mit Schmalz bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Kurz vor dem Verpacken erneut mit Puderzucker bestäuben.

*Aus dem Kloster Marienstern/Mariensterner Lebensräume mit Werkstatt St. Michael*





1. Dezember

Weihnachten ist keine Jahreszeit.  
Es ist ein Gefühl. *Edna Ferber*

# Linzer Plätzchen

Für ca. 25 Plätzchen

## Zutaten:

200 g Dinkelmehl, 1 TL Zimt, 1 Prise Nelke, 1 Ei, 125 g feiner Zucker, 125 g ungeschälte, geriebene Mandeln, 150 g Butter



## Zubereitung:

Den Backofen auf 180–190 °C Umluft vorheizen.

Ins Dinkelmehl Zimt und Nelke untermischen. Auf die Arbeitsplatte geben, in die Mitte eine Mulde drücken und dort hinein das Ei geben. Zucker und Mandeln über den Mehrlrand geben und Butter in kleinen Stücken darüber verteilen und rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. ½ Stunde kaltstellen.

In kleinen Portionen messerrückendick auswellen und rund Plätzchen ausstechen. Nochmals kaltstellen; auf Sicht 12–14 min backen; nach dem Erkalten mit säuerlicher Marmelade von Johannisbeere oder Preiselbeere füllen. Immer 2 damit zusammensetzen. Ganz nach Geschmack mit Schokoladenglasur überziehen und gebräunte Mandelblättchen aufstreuen!

*Aus dem Kloster Gut Saunstorf*



2. Dezember

Zu Hause ist dort, wo das Herz ist und man  
von Herzen willkommen ist. Brennan Manning

# Biscottoni

Für ca. 30 Stück

## Zutaten:

3 Eier, 200 g Kristallzucker, 1 Prise Salz, Abrieb ½ Bio-Zitrone (oder 1 TL Vanilleextrakt), 100 ml leichtes Olivenöl extra vergine, 400 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, heller Rohrzucker zum Bestreuen



## Zubereitung:

Mit einem Schneebesen die Eier mit Zucker, Salz und Zitronenschale (oder Vanille) aufschlagen. Wenn die Masse gut vermischt ist, das Öl hinzufügen. Dann das gesiebte Mehl mit dem Backpulver in zwei Portionen hinzufügen und gut unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe eines Löffels zwei gut voneinander getrennte Laibe formen, wie bei Cantuccini. Die Hände leicht anfeuchten und die Form der Laibe etwas korrigieren. Der Teig ist ziemlich klebrig, trotzdem kein weiteres Mehl hinzufügen. Die Mitte des Backpapiers nach oben heben, um eine Art Barriere zwischen den beiden Laiben zu schaffen, damit sie beim Backen nicht aneinanderkleben. Die Laibe mit etwas Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 20–25 min backen, bis sie leicht gebräunt sind. Einige Minuten abkühlen lassen, dann schräg in Scheiben schneiden. Diese erneut auf das Backblech legen und weitere 10–15 min backen.

*Aus dem Monastero Di Santa Maria della Neve e San Domenico (Italien)*





3. Dezember

Nimm dir nicht zu viel vor. Es genügt die ruhige Suche  
nach dem Guten an jedem Tag. *Johannes XXIII.*

# Vanillekipferl

*Drei Kilometer vom Stift Heiligenkreuz entfernt liegt Mayerling, der Ort wo Kronprinz Rudolf und Mary Vetsera am 30. Jänner 1889 auf tragische Weise starben. Kaiser Franz Joseph und Kaiserin Elisabeth haben dort noch im selben Jahr ein Karmelitinnenkloster gegründet. Heute leben die Schwestern in großer Einfachheit. Jedes Jahr im Advent backen die jungen Mönche vom Stift Heiligenkreuz den Schwestern diese Vanillekipferl:*

## **Zutaten:**

270 g glattes Mehl

50 g Puderzucker

170 g Butter

70 g geriebene Mandeln/Nüsse

Zum Wälzen bzw. Bestäuben:

200 g Puderzucker

3 EL vermischter Vanillezucker



## **Zubereitung:**

Gesiebtes Mehl, Puderzucker, Butter und Mandeln/Nüsse verkneten. Den Teig rasten lassen.

Aus dem Teil Kipferl formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° 10 min backen, die Kipferl sollen dabei hell bleiben. Die noch warmen Kipferl im Zucker-Vanille-Gemisch wälzen.

*Vanillekipferl für die Karmelitinnen in Mayerling*

*Pater Karl Wallner aus dem Zisterzienserstift Heiligenkreuz*



4. Dezember

Die Barmherzigkeit Gottes verwandelt das Herz  
des Menschen. *Pater Karl Wallner*

# Ofenkacheln (Lebkuchen)

**Für ca. 30 Stück**

## **Zutaten:**

Für den Teig:

200 g Honig, 80 g Zucker, 80 g Butter, 300 g Mehl, 1 TL Natron, 1 Ei,  
1 TL Zimt, ½ TL Nelken, 1 Messerspitze Kardamom/Muskat, 50 g  
gemahlene Mandeln, evtl. 1 EL Milch, wenn der Teig zu fest ist



## **Für die Glasur:**

100 g Puderzucker, 1-2 EL Zitronensaft/Wasser

## **Zubereitung:**

Honig, Zucker und Butter unter Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat. Abkühlen lassen.

Mehl, Natron, Gewürze, Mandeln und das Ei einarbeiten.

Den Teig gut durchkneten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, rechteckig (ca. 1 cm dick) ausrollen. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15-18 min backen.

Noch warm mit dem Guss bestreichen, dann in Quadrate (z. B. 3 × 3 cm) oder Rechtecke schneiden.

*Aus der Benediktinerinnen-Abtei Mariendonk*





19. Dezember

Öffne dein Herz für deine Mitmenschen,  
so wie es die Engel tun, dann wirst  
du Wärme empfangen. *Ella Dumont*