



Saliha Özcan

Weihnachts- bäckerei

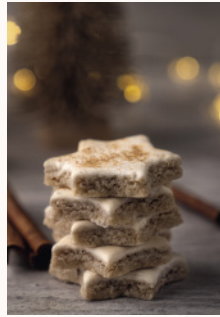


Ausstecherle



Frankfurter-Kränzchen

33



Zimtsterne

35



Streuseltaler

37



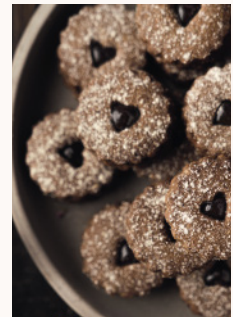
Hildabrötchen

39



Nuss-Nougat-Herzen

41



Linzertorten-Plätzchen

43



Bienenstich-Plätzchen

45



Himbeer-Tonka-Kringel

47



Zitronenkekse

51



Kokos-Orange-Plätzchen

53



Walnuss-Taler

55



Pistazienbäume

49

Plätzchen ohne Ausstecher



Haferplätzchen

59



Vanillekipferl

61



Schoko- & Sesamkugeln

63



Kokosmakronen

65



Spritzgebäck Omas Art

67



Elisen-Lebkuchen

69



Mokka-Kugeln

71



Haselnuss-Kipferl

73



Haselnuss-Stangen

77



Nougat-Plätzchen

79



Mandelringe

81



Schokoladenmakronen

83



Mohn-Zitrone-Kugeln

75



Schwarz-Weiß-Gebäck

85



Pistazienkipferl

87



Herzchen-Plätzchen

89



Marzipanhörnchen

91



Nuss-Nougat-Herzen

gefüllte Schokoladen-Plätzchen



60 Min. 12-15 Min. 160 °C 1,5 Std. 23 Stk.

Teig

100 g Butter
160 g Haselnuss & Kakao
Creme
200 g Mehl

Füllung

200 g Haselnuss & Kakao
Creme

Dekoration

100 g Zartbitterkuvertüre
2 EL Zuckerstreusel

1. Teig zubereiten: Verknete alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer großen Schüssel zu einem geschmeidigen Teig. Drücke den Teig auf einem Teller flach, decke ihn ab und stelle ihn für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank.

2. Plätzchen ausstechen: Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer nur leicht bemehlten Silikonbackmatte 5 mm dünn aus. Stich mithilfe eines Ausstechers Herzen aus und lege sie auf mehrere, mit Backfolie belegte, Lochbleche. Knete den übrigen Teig anschließend nochmal durch und rolle ihn wieder aus. Stich weitere Plätzchen aus und lege sie mit auf die Lochbleche. Verarbeite so den gesamten Teig. Stelle die Bleche für weitere 30 Minuten in den Kühlschrank.

3. Ofen vorheizen: Heize den Ofen auf 160 °C Heißluft vor.

4. Plätzchen backen: Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

5. Plätzchen zusammensetzen: Fülle die Haselnuss & Kakao Creme in einen Spritzbeutel und spritze eine dünne Schicht auf die Hälfte der Plätzchen. Setze jeweils ein zweites Plätzchen auf die Creme.

6. Plätzchen dekorieren: Temperiere die Kuvertüre. Fülle sie in einen kleinen Spritzbeutel, schneide eine kleine Spitze ab und verteile die Schokolade über den Plätzchen. Streue die Zuckerstreusel darüber und lasse die Kuvertüre festwerden.

Du kannst für die Dekoration auch weiße oder Vollmilchkuvertüre verwenden.

Tipps zum Temperieren von Kuvertüre findest du auf Seite 23.





Linzertorten-Plätzchen

gefüllte Schoko-Nuss-Plätzchen



50 Min.



12-15 Min.



180 °C



1,5 Std.



35 Stk.

Mürbeteig

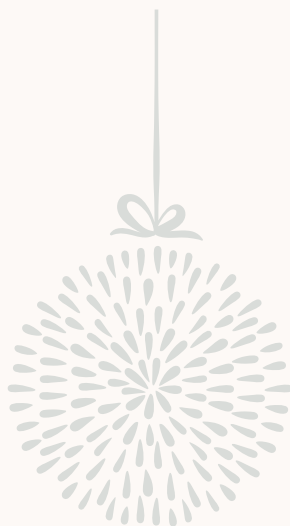
100 g Zucker
200 g Butter (kalt)
170 g Mehl
30 g Backkakao
100 g Haselnusskerne
(gemahlen)
1 TL Zimt
0,25 TL Nelken (gemahlen)
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt

Füllung

150 g Pflaumenmus

Dekoration

5 g süßer Schnee



1. Mürbeteig zubereiten: Verknete alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer großen Schüssel zu einem festen Mürbeteig. Drücke den Teig auf einem Teller flach, decke ihn ab und stelle ihn für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank.

2. Plätzchen ausstechen: Knete den Teig kurz durch und rolle ihn auf einer nur leicht bemehlten Silikonbackmatte 5 mm dünn aus. Stich mithilfe eines Ausstechers Blumen aus und lege sie auf mehrere, mit Backfolie belegte, Lochbleche. Stich bei der Hälfte der Plätzchen mit einem kleinen Ausstecher Herzchen aus. Knete den übrigen Teig anschließend nochmal durch und rolle ihn wieder aus. Stich weitere Plätzchen aus und lege sie mit auf die Lochbleche. Verarbeite so den gesamten Teig. Stelle die Bleche für weitere 30 Minuten in den Kühlschrank.

3. Ofen vorheizen: Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor.

4. Plätzchen backen: Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten, bis sie am Rand leicht dunkler sind. Die Plätzchen mit dem Loch brauchen etwa 1-2 Minuten weniger Backzeit. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen.

5. Plätzchen zusammensetzen: Erhitze das Pflaumenmus und lasse es anschließend lauwarm abkühlen. Fülle es in einen Spritzbeutel und spritze eine dünne Schicht damit auf die Plätzchen ohne Loch. Bestreue die Oberfläche der Plätzchen mit Loch mit süßem Schnee. Setze jeweils ein Plätzchen mit Loch auf das Pflaumenmus und fülle das Loch mit weiterem Pflaumenmus aus.



Mohn-Zitrone-Kugeln

in Crinkle Optik



30 Min.



13-15 Min.



170 °C



10-20 Min.



40 Stk.

Teig

100 g Butter
150 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 TL Zitronenabrieb
0,5 TL Backpulver
50 g Mohn
0,5 TL Kurkuma
1 EL Zitronensaft
2 Eier

Zum Wälzen

100 g Puderzucker

1. Teig zubereiten: Schmelz die Butter und fülle sie in eine große Schüssel. Vermische die trockenen Zutaten und gib sie gemeinsam mit dem Zitronensaft und den Eiern zur flüssigen Butter. Verknete alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig. Drücke den Teig auf einem Teller flach, decke ihn ab und stelle ihn für 10-20 Minuten in den Kühlschrank.

2. Ofen vorheizen: Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor und belege mehrere Lochbleche mit Backfolie.

3. Kugeln formen: Knete den Teig kurz durch, forme ihn zu einer Rolle mit etwa 4 cm Durchmesser und schneide etwa 2 cm dicke Scheiben ab. Forme die Scheiben zu Kugeln und wälze sie im Puderzucker. Setze die Kugeln mit etwas Abstand auf die Backfolien.

4. Kugeln backen: Backe die Bleche im vorgeheizten Ofen für etwa 13-15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

*Das Kurkuma sorgt für
die gelbliche Farbe der
Kugeln, du kannst es nach
Belieben auch weglassen.*





Kokosecken

mit weißer Kuvertüre



60 Min.



25 Min.



170 °C



40 Stk.

Mürbeteig

300 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Butter (kalt)
7 Eigelb
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt

Kokosmasse

7 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Zucker
400 g Kokosraspel
1-2 Tropfen Bittermandel-
aroma

Füllung

200 g Schwarzkirsch-
Konfitüre

Dekoration

200 g weiße Kuvertüre
(gehackt)
5 g gefriergetrocknete
Kirschen
1 EL Zuckerstreusel (Sterne)

1. Ofen vorheizen: Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen 32 x 37 cm großen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Mürbeteig zubereiten: Verknete alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts in einer großen Schüssel zu einem festen Mürbeteig. Rolle den Teig im Backrahmen gleichmäßig aus. Gib bei Bedarf etwas Mehl auf den Teig, damit er nicht klebt.

3. Kokosmasse zubereiten: Verrühre alle Zutaten in einer großen Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einer geschmeidigen Masse.

4. Kokosecken füllen: Gib die Konfitüre auf den Teig und verstreiche sie gleichmäßig. Gib die Kokosmasse auf die Konfitüre und streiche sie vorsichtig glatt.

5. Kokosecken backen: Backe die Kokosecken im vorgeheizten Ofen auf unterem Einschub für etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

6. Kokosecken dekorieren: Entferne den Backrahmen und die Backfolie. Schneide die Kokosplatte erst in etwa 7,5 x 7,5 cm große Quadrate und halbiere diese jeweils einmal diagonal, sodass du Dreiecke erhältst. Temperiere die Kuvertüre und verteile sie in dünnen Streifen über den Kokosecken. Brösle die gefriergetrockneten Kirschen darüber und streue die Zuckerstreusel dazu. Lasse die Kuvertüre fest werden.

*Tipps zum Temperieren
von Kuvertüre findest du
auf Seite 23.*





Weihnachts-Popcorn

mit Zartbitterkuvertüre



20 Min. 6 Port.

Weihnachtspopcorn

30 g Sonnenblumenöl

75 g Popcornmais

100 g Zartbitterkuvertüre
(gehackt)

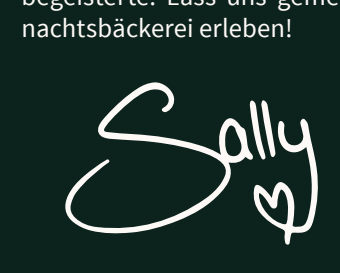
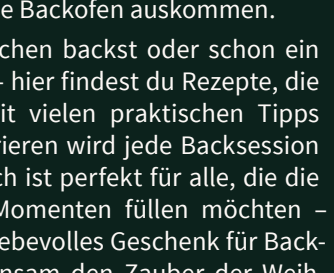
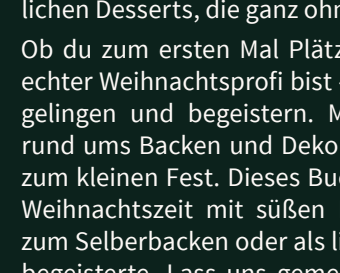
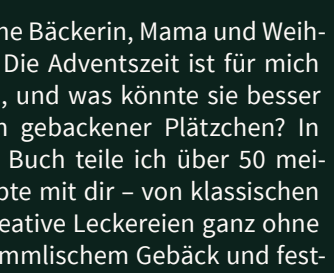
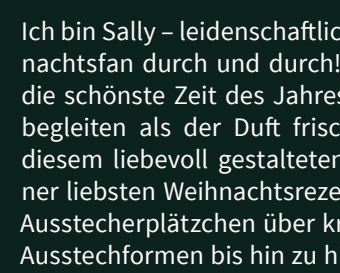
0,25 TL Lebkuchengewürz

*Wenn du es süßer haben
möchtest, kannst du auch
Vollmilchkuvertüre, weiße
Kuvertüre oder auch
Schokolade verwenden.*



1. Popcorn herstellen: Gib das Öl in einen großen Topf und erwärme es bei mittelhoher Hitze. Pass auf, dass es nicht zu heiß wird und verbrennt. Füge die Maiskörner hinzu und verschließe den Topf sofort mit dem Deckel. Schwenke den Topf vorsichtig hin und her, damit sich die Maiskörner mit dem Öl verbinden. Schüttle den Topf immer mal wieder vorsichtig und pass auf, dass das Popcorn nicht verbrennt. Schalte nach etwa 1-2 Minuten die Herdplatte aus und lasse den Mais zu Ende poppen. Öffne den Deckel erst, wenn das Popcorn fertig ist. Fülle das Popcorn um. Verwende den Topf für die Kuvertüre weiter.

2. Popcorn fertigstellen: Schmilz die Kuvertüre in der Restwärme des Topfs, schalte den Herd auf niedrige Hitze, falls die Restwärme nicht ausreicht. Rühre das Lebkuchengewürz ein und hebe das Popcorn vorsichtig unter, sodass es vollständig ummantelt ist. Gib das Popcorn auf eine Backfolie und verteile die übrige Kuvertüre darüber. Stelle das Popcorn bis zum Servieren kalt.



Ich bin Sally – leidenschaftliche Bäckerin, Mama und Weihnachtsfan durch und durch! Die Adventszeit ist für mich die schönste Zeit des Jahres, und was könnte sie besser begleiten als der Duft frisch gebackener Plätzchen? In diesem liebevoll gestalteten Buch teile ich über 50 meiner liebsten Weihnachtsrezepte mit dir – von klassischen Ausstecherplätzchen über kreative Leckereien ganz ohne Ausstechformen bis hin zu himmlischem Gebäck und festlichen Desserts, die ganz ohne Backofen auskommen.

Ob du zum ersten Mal Plätzchen backst oder schon ein echter Weihnachtsprofi bist – hier findest du Rezepte, die gelingen und begeistern. Mit vielen praktischen Tipps rund ums Backen und Dekorieren wird jede Backsession zum kleinen Fest. Dieses Buch ist perfekt für alle, die die Weihnachtszeit mit süßen Momenten füllen möchten – zum Selberbacken oder als liebevolles Geschenk für Backbegeisterte. Lass uns gemeinsam den Zauber der Weihnachtsbäckerei erleben!

Sally

www.gu.de

€ 23,00 [D]

ISBN 978-3-7589-0017-4

