

SANDRA NAUHEIMER

# Das Freulein backt! zur Weihnacht

.....  
LIEBLINGSREZEPTE DER HESSEN  
.....



Kreativ  
25 JAHRE Welt

SOCIETÄTS  
VERLAG

# INHALT

Vorwort.....	11
--------------	----

<i>Keksiges</i> .....	13
-----------------------	----

Baiser .....	15
Buttertaler .....	17
Engelsbäckchen .....	18
Espressopätzchen.....	21
Haferflockenkekse .....	23
Karamell-Kekse .....	25
Kringel.....	27
Sandplätzchen.....	29
Schnee-Lebkuchen .....	30
Schneeflöckchen-Weissröckchen .....	33
Shortbread.....	35
Spekulatius-Konfekt.....	37
Spekulatius-Pralinen .....	39
Sterntaler .....	40
Zimt-Zucker-Cookies .....	43
Zimttaler .....	44

## Fruchtiges ..... 46

Bratäpfel .....	49
Bucheln mit Pflaumenmus.....	51
Cranberry-Marzipan-Kipferl .....	53
Cranberry-Quark-Stollen von Ingrid Kleser .....	55
Kirsch-Crumble.....	57
Linzer Torte .....	59
Orangen-Stangen .....	61
Orangenknusper.....	63
Terrassen-Plätzchen .....	64
Zitronensterne.....	67

## Cremiges ..... 69

Lebkuchendessert .....	71
Spekulatius-Kokos-Creme.....	73
Tiramisu im Glas .....	75

## Kuchiges..... 77

Amaretto-Nougat-Stollen .....	79
Apfel und Marzipan-Zimtbrot.....	81
Gewürzkuchen mit Punschglasur .....	83
Lebkuchen-Schmand-Schnitten .....	84

Quark-Stollen-Muffins .....	87
Rotweinkuchen.....	89
Schoko-Kokos-Kuchen.....	91
Tiramisu-Brownies .....	93
Weihnachtlicher Gewürzkuchen .....	95

## *Nussiges* ..... 97

Erdnussrauten .....	99
Grenobler Walnussbissen .....	101
Knusper-Streifen.....	103
Mandelkonfekt .....	104
Mandelschnitten .....	107
Müsliriegel .....	109
Nussknacker .....	111
Pinienkern-Stangen .....	113
Vanille-Kipferl .....	115

## *Salziges* ..... 116

Käsegebäck.....	119
Käsekrokants .....	121
Rote Bete Chips.....	123
Vollkornbrot.....	125

## *Schokoladiges*.....127

Cake-Pops .....	129
Doppeldecker mit Schokoladencreme .....	131
Elses Mokka Schokoladenplätzchen .....	132
Leckere Rumwürfel .....	135
Nougatknöpfe .....	137
Nougatstangen .....	139
Schoko-Mandel-Gebäck .....	141
Schoko-Schneebälle .....	143
Schokoladenplätzchen .....	145
Wawuschel .....	147

## *Die Autorin*.....148

Bildnachweis .....	148
--------------------	-----



# Keksiges

ESPRESSOPLÄTZCHEN  
(REZEPT SEITE 20)







# Baiser

Den Backofen auf 100 Grad Umluft / E-Herd 120 Grad vorheizen.

**Zwei** Backbleche mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.

Die beiden Eier trennen und das Eiweiß in eine große Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen des elektrischen Rührers, das Eiweiß steif schlagen. Währenddessen den Zucker mit einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis das Eiweiß eine leicht glänzende Textur bekommt.

Das steife Eiweiß in einen oder zwei Spritzbeutel mit Spritz- oder Lochtülle nach Wahl geben. Jetzt nach Lust und Laune kleine Baisers auf das Backpapier spritzen.

Die Baisers ca. **70 Minuten** backen.

Nach dem Abkühlen das Gebäck punktuell mit einem kleinen Pinsel und etwas Wasser befeuchten und sofort ein kleines Stück Blattgold darauf platzieren.

## Für Menge:

### Zutaten:

2 Eier  
100 g feiner Zucker

**Zum Dekorieren:**  
Blattgold







# Buttertaler

Den Puderzucker über einer Schüssel fein sieben.

Die Butter, den Puderzucker und das Salz mit einem elektrischen Rührer cremig aufschlagen.

Das Mehl und die Stärke in einer separaten Rührschüssel mischen. Ca. 2/3 davon der Butter-Zuckermasse hinzugeben, alles vermengen und zuletzt den Rest mit den Händen unterkneten.

Den Teig auf einem Holzbrett in gut daumendicke Rollen formen. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und für 30 Minuten kalt stellen.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 155 Grad Umluft/ E-Herd 175 Grad vorheizen.

Die gekühlten Teigrollen mit einem scharfen Messer in ca. 5-7 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und mit der Gabel auf jeden Taler ein Muster eindrücken.

Die Buttertaler ca. **13 Minuten** hell backen.

Das Backblech aus dem Backofen herausnehmen und die Taler auskühlen lassen. In einer Dose verstauen und aufbewahren.

**Rezept von Hildegard Ludwig**

**Für Menge:**

**Zutaten:**

250 g Butter  
100 g Puderzucker  
2 EL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150 g Mehl  
200 g Stärke



# Engelsbäckchen

## Für Menge:

## Zutaten:

260 g Mehl  
90 g Zucker  
1 Päckchen  
Vanillezucker  
3 Eigelbe (3 Eier?!)  
185 g Butter oder zu  
je 1/2 Butter und  
Butterschmalz

## Füllung:

100 g Johannisbeer-  
oder Himbeergelee

Den Backofen auf 155 Grad Umluft/  
E-Herd 175 Grad vorheizen.

Das Mehl über einer Schüssel fein sie-  
ben. Die 3 Eier nehmen und jeweils das  
Eiweiß vom Eigelb trennen.

Nun den Zucker, den Vanillezucker, die  
drei Eigelbe und die Butter dazugeben.  
Alles zu einem feinen Mürbeteig verar-  
beiten. Den Teig in etwas Klarsichtfolie  
wickeln und für ca. 1 Stunde im Kühl-  
schrank kühlen.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit  
Backpapier vorbereiten.

Nach dem Kühlvorgang aus dem Teig  
3-4 Zentimeter kleine Kugeln formen,  
auf das Backblech setzen und mit der  
Hand etwas flach drücken. Mit Hilfe  
eines bemehlten Kochlöffelstiels, eine  
Vertiefung in diese drücken.

Das Gelee durch ein Sieb streichen und  
die Engelsbäckchen vorsichtig damit  
befüllen.

Engelsbäckchen **ca. 10-15 Minuten**  
goldbraun backen.

**Rezept von Birgit Sieber. Echzell**







# Espressopätzchen

Als erstes wird das Puderzucker abgewogen und fein gesiebt.

Für den Teig das Mehl mit Kakao, Espressopulver, gesiebten Puderzucker und Vanillezucker in eine Schüssel mischen. Dann die Butter mit einer Teigkarte unterhacken und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einen Teller setzen und mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Jetzt den Backofen auf 160 Grad Umluft/ E-Herd 180°C vorheizen. Zugleich ein Backblech mit Backpapier auslegen und bereitstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur langen Wulst rollen und in 16 gleich große Stücke schneiden. Mit den Händen diese zu Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Den Plätzchen zuletzt mit einer Gabel die Rillen eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen Espressopätzchen **ca. 8-12 Minuten** goldbraun backen. Anschließend das Gebäck gut auskühlen lassen.

Espressopätzchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Rezept von Bettina Eifert, Hungen

### Für Menge:

### Zutaten:

120 g Mehl  
20 g Kakaopulver  
1 TL Instant-Espressopulver  
50 g Puderzucker  
2 TL Vanillezucker  
120 g weiche Butter

Puderzucker zum Bestäuben





# Haferflockenkekse

Den Backofen auf 160 Grad Umluft/  
E-Herd 180 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und griffbereit halten.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und das Ei in einer Schüssel mit einem elektrischen Rührgerät verrühren.

Dann die trockenen Zutaten wie Haferflocken, Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Die Trockenmischung zu dem Butter-Zuckergemisch geben und unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen aus dem fertigen Keksteig formen und auf das Backblech setzen.

Die Haferflockenkekse **ca. 10 Minuten** backen und dann abkühlen lassen.

Tipp: Die Haferflockenkekse verlaufen während des Backens etwas, daher etwas Abstand zwischen den Keksen beibehalten.

In einem geschlossenen Behälter bleiben die Kekse besonders lange frisch.

**Rezept von Rita Rausch, Gemünden**

## Für Menge:

### Zutaten:

200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
250 g Haferflocken (blütenart)  
100 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
1 EL Kakao







# Karamell-Kekse

Den Backofen auf 170 Grad Umluft / E-Herd 190 Grad vorheizen.

Für den Teig die Butter, Puderzucker und Mehl in einer großen Rührschüssel zu einem Knetteig verarbeiten. Mit einem Küchentuch die Schüssel abdecken und im Kühlschrank 30 Minuten kaltstellen.

Den Keksteig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz kneten. Danach den Teig mit einem Nudelholz ca. 0,5 Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher ca. 5 Zentimeter runde Kekse ausstechen.

Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen **ca. 12-15 Minuten** blass goldbraun backen.

Auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

Die Sahnnetoffees auf einem Brett in kleine Stücke schneiden. In einem kleinen Topf die Toffees und die Butter bei geringer Hitze schmelzen. Mit einem Esslöffel ständig das entstehende

Karamell rühren. Den Topf von der Herdplatte nehmen und eine Minute abkühlen lassen.

**Tipp:** Sollte der Karamell doch schon zu kalt sein, einfach wieder ein wenig erwärmen.

Von dem noch warmen Karamell jeweils einen Klecks auf einen Keks geben. Die Karamellkleckse erkalten lassen.

Die Vollmilchkuvertüre grob zerkleinert und im Wasserbad schmelzen. Diese dann ebenfalls etwas abkühlen lassen und punktuell auf das erstarrte Karamell geben.

Die zarten Karamell-Kekse in einer lachen Dose großzügig aufgereiht lagern.

**Rezept von von Karina Semmler, Hüttenberg-Vollnkirchen**

## Für Menge:

### Zutaten:

125 g Butter  
55 g Puderzucker  
180 g Mehl

### Für das Karamell:

150 g Sahnnetoffees oder Weichkaramellen  
35 g Butter oder Margarine  
1 Päckchen Vollmilchkuvertüre



# Die Autorin



**Sandra Nauheimer** hat ihr Lebensmotto „Mit Liebe zum Schönen“ im wahrsten Sinne des Wortes zu ihrem Beruf gemacht. Neben nationalen und internationalen Auszeichnungen gewann sie 2015 den begehrten Gloria-Award als Deutschlands beste Kosmetikerin. Eine weitere große Leidenschaft ist das Backen und Fotografieren. Deshalb vereint sie ihren Sinn für das Schöne und Genussvolle seit 2013 in ihrem Blog „Das Freulein backt“.