

SANDRA NAUHEIMER

Das Freulein backt! zur Weihnacht

LIEBLINGSREZEPTE DER HESSEN



Kreativ
25 Welt
JAHRE

SOCIETÄTS
VERLAG

INHALT

Vorwort 11

<i>Keksiges</i>	13
Baiser	15
Buttertaler	17
Engelsbäckchen	18
Espressoplätzchen.....	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
Buchteln 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:





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 sieben. 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 verarbeiten. 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





Espresso plätzchen

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 Kühl- schrank 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 Arbeits- fläche zur langen Wulst rollen und in 16 gleich große Stücke schneiden. Mit den Händen diese zu Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Den Plätz- chen zuletzt mit einer Gabel die Rillen eindrücken.

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

Espresso plätzchen 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 Behältnis 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
(blütenzart)

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 vorheizten Backofen **ca. 12-15 Minuten** blass goldbraun backen.

Auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

Die Sahnetoffees 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 erstarnte Karamell geben.

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

Für Menge:

Zutaten:

125 g Butter
55 g Puderzucker
180 g Mehl

Für das Karamell:

150 g Sahnetoffees oder Weichkaramellen
35 g Butter oder Margarine
1 Päckchen Vollmilch-kuvertüre

Rezept von von Karina Semmler, Hüttenberg-Vollkirchen

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“.