

Dr. Oetker

# Lieblings Plätzchen



Weltbild



Dr. Oetker

*Lieblings  
Plätzchen*

Dr. Oetker

*Lieblings  
Plätzchen*





## Vorwort

In der Weihnachtsbäckerei geht es auch dieses Jahr wieder hoch her. Da wird gerührt und geknetet, ausgerollt und ausgestochen, verziert und natürlich ganz viel genascht. Schon der Teig ist lecker, aber gebacken sind diese Plätzchen einfach unwiderstehlich.

Überraschen Sie Ihre Familie dieses Jahr doch mal mit ganz neuen Plätzchenkreationen, z.B. Schneekugeln mit Cashewkernen oder gestreiften Mohnkeksen.

Denjenigen, die von Schokolade nicht genug bekommen können, empfehlen wir die Orangen-Schoko-Kekse oder weiße Dominosteine.

Alle, die Plätzchen mit mehr Biss wollen, sollten die Macadamia-Brocken oder Walnuss-Biberli probieren.

So findet jeder sein Lieblingsplätzchen und Weihnachten kann endlich kommen.

Alle Rezepte wurden überarbeitet und so beschrieben, dass sie Ihnen garantiert gelingen.



# Vanillekipferl



*Titelrezept – alle Jahre wieder ...*

Etwa 60 Stück

Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eigelb (Größe M)

170 g Butter oder Margarine

100 g abgezogene, gemahlene

Mandeln

Zum Bestäuben:

50 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**Zubereitungszeit:**

etwa 70 Minuten, ohne Kühlzeit

**Backzeit:**

etwa 10 Minuten je Backblech

**Haltbarkeit:**

etwa 3 Wochen in  
gut schließenden Dosen

**Pro Stück:**

E: 1 g, F: 4 g, Kh: 5 g,

kJ: 234, kcal: 56, BE: 0,5

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knet-haken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig in 2 Portionen teilen. Jede Teigportion in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Eine Teigportion zu fingerdicken Rollen formen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke an den Enden etwas dünner rollen. Die Rollen einzeln auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und zu Hörnchen formen.

4. Die zweite Teigportion auf die gleiche Weise verarbeiten.

Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Vanillekipferl **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

5. Zum Bestäuben den Puderzucker mit dem Vanillin-Zucker in einer kleinen Schüssel mischen.

6. Die Vanillekipferl mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Die warmen Vanillekipferl mit der Puderzuckermischung bestäuben und erkalten lassen.

**Tipp:** Wenn der Teig bei der Zubereitung zu weich wird, ihn zwischendurch in den Kühlschrank stellen. Statt die Kipferl mit Puderzucker zu bestäuben, können Sie die noch leicht warmen Kipferl auch vorsichtig in Zucker wälzen.





# Pfeffernüsse mit Guss



*Klassisch*

Etwa 50 Stück

Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

160 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

je 1 Msp. Ingwer, Kardamom,

Gewürznelken, Piment

(Nelkenpfeffer), weißer Pfeffer

(alles gemahlen)

3–4 EL Milch

25 g abgezogene,

gemahlene Mandeln

25 g sehr fein gewürfeltes Zitronat

(Sukcade)

Für den Guss:

175 g gesiebter Puderzucker

2 EL heißes Wasser

**Zubereitungszeit:**

65 Minuten, ohne Kühlzeit

**Backzeit:**

etwa 15 Minuten je Backblech

**Haltbarkeit:**

2–3 Wochen in gut

schließenden Dosen

**Pro Stück:**

E: 1 g, F: 0 g, Kh: 11 g,

kJ: 216, kcal: 52, BE: 1,0

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Zitronenschale, Salz, Ei, Gewürze, Milch, Mandeln und Zitronat hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 2 Rollen (je etwa 25 cm Länge) formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
4. Die Teigrollen evtl. nochmals nachformen und mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden (die Teigrollen zwischendurch immer wieder in den Kühlschrank stellen, damit sie sich gut schneiden lassen. Rollen evtl. nachformen). Teigscheiben auf Backblechen (mit Backpapier belegt) verteilen.
5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Pfeffernüsse etwa 15 Minuten je Backblech backen.
6. Die Pfeffernüsse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.
7. Für den Guss Puderzucker mit Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Pfeffernüsse damit bestreichen. Guss trocknen lassen.

**Tipp:** Lassen Sie die Teigrollen anfrieren und schneiden Sie sie dann mit einem scharfen Messer oder Sägemesser in Scheiben.



# Stollenhäppchen



## Zum Advent

etwa 44 Stück

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Finesse Weihnachts-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

100 g Butter oder Margarine

125 g Magerquark

50 g fein gehacktes Zitronat

(Sukkade)

100 g Rosinen

50 g Korinthen

50 g abgezogene, gemahlene

Mandeln

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitungszeit:

30 Minuten

Backzeit:

etwa 12 Minuten je Backblech

Haltbarkeit:

etwa 2 Wochen in gut

schließenden Dosen

Pro Stück:

E: 1 g, F: 3 g, Kh: 10 g,

kJ: 297, kcal: 71, BE: 1,0

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Zitronenschale, Ei, Butter oder Margarine und Quark hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3. Anschließend Zitronat, Rosinen, Korinthen und Mandeln auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche unterkneten.

4. Den Teig halbieren. Jede Teighälfte zunächst zu 2 Rollen von etwa 22 cm Länge formen, dann in je 1 cm breite Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Kugeln lassen.

5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Häppchen etwa 12 Minuten je Backblech backen.

6. Die gebackenen Stollenhäppchen mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und sofort mit Puderzucker bestäuben. Die Stollenhäppchen erkalten lassen.

**Tipp:** Anstelle von Weihnachts-Aroma können Sie auch ½ Teelöffel gemahlene Zimt, Honigkuchen- oder Lebkuchengewürz nehmen. Das beste Backergebnis bekommen Sie mit Ober-/Unterhitze.



# Fruchtige Shortbread-Streifen



*Raffiniert*

Etwa 50 Stück

Für den Knetteig:

100 g Orangeat

50 g kandierter Ingwer

1 Bio-Limette

370 g Weizenmehl

30 g Speisestärke

120 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

250 g Butter oder Margarine

Für den Guss:

100 g Puderzucker

1–2 EL Wasser oder Zitronensaft

Zum Garnieren:

Zuckersterne und -herzen

**Zubereitungszeit:**

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

**Backzeit:**

20–25 Minuten

**Haltbarkeit:**

etwa 3 Wochen in gut  
schließenden Dosen

**Pro Stück:**

E: 1 g, F: 4 g, Kh: 10 g,  
kJ: 365, kcal: 87, BE: 1,0

1. Für den Teig Orangeat und Ingwer fein hacken. Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Ingwer, Orangeat und Limettenschale mischen.

2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

3. Mehl mit Speisestärke in einer Rührschüssel mischen. Orangeat-Ingwer-Mischung, Limettensaft, Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

4. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Mit einem gezackten Teigrädchen ein dichtes, diagonales Karo leicht in den Teig rollen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gebäckplatte **20–25 Minuten backen**.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Das Gebäck etwas abkühlen lassen und in Rechtecke (etwa 4 x 6 cm) schneiden. Gebäck erkalten lassen.

6. Für den Guss Puderzucker mit so viel Wasser oder Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Dicke Streifen auf die Gebäckstreifen spritzen. Den Guss sofort mit Zuckersternen und -herzen bestreuen und fest werden lassen.



# Eissterne



## Zum Verschenken

Etwa 100 Stück

Für den Teig:

100 g Marzipan-Rohmasse

½ Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

3 EL Zitronensaft

175 g Weizenmehl

75 g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

100 g Butter oder Margarine

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit:

10–12 Minuten je Backblech

Haltbarkeit:

etwa 3 Wochen in gut  
schließenden Dosen

Pro Stück:

E: 0,3 g, F: 1 g, Kh: 3 g,

kJ: 97, kcal: 23, BE: 0,0

1. Für den Teig Marzipan-Rohmasse auf der Haushaltsreibe raspeln. Marzipanraspel mit Zitronenschale und -saft in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren.
2. Mehl mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen und mit Butter oder Margarine zur Marzipanmasse geben. Die Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Mit Schneeflockenformen (Ø etwa 5 cm) Eissterne ausstechen.
5. Die Teigplätzchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Teigreste wieder zusammenkneten und weitere Kekse ausstechen – so oft, bis der Teig aufgebraucht ist.
6. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Eissterne **10–12 Minuten backen**.
7. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Für Weihnachtssterne aus dem Teig Sterne ausstechen und wie im Rezept angegeben backen. Für eine goldgelbe Farbe die Sterne vor dem Backen mit etwas verschlagenem Eigelb bestreichen. Nach Belieben die erkalteten Sterne mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen und mit bunten Zuckerkugeln bestreuen.  
Für Kokoskringel Kringel ausstechen und wie im Rezept angegeben backen. Die erkalteten Kringel mit Lemoncurd bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.





# Schokobärentatzen



... und dazu einen Cappuccino

Etwa 40 Stück

Für den Teig:

150 g weiche Butter

80 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

260 g Weizenmehl

20 g gesiebt Kakaopulver

Für die Füllung:

120 g Pfefferminztaler

50 g Butter

**Zubereitungszeit:**

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

**Backzeit:**

etwa 10 Minuten je Backblech

**Haltbarkeit:**

etwa 2 Wochen in gut  
schließenden Dosen

**Pro Stück:**

E: 1 g, F: 5 g, Kh: 9 g,  
kJ: 351, kcal: 84, BE: 0,5

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 190 °C

Heißluft: etwa 170 °C

2. Für den Teig Butter mit Puderzucker, Salz und Ei mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 4 Minuten schaumig schlagen.

3. Das Mehl mit dem Kakao mischen und mit einem Teigschaber unterheben. Dabei die Mehl-Kakao-Mischung so kurz wie möglich unterheben, damit der Teig nicht zäh wird.

4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 1 ½ cm) füllen und als Bärentatzen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Bärentatzen lassen.

5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Bärentatzen **etwa 10 Minuten je Backblech backen**.

6. Die Bärentatzen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

7. Für die Füllung die Pfefferminztaler in sehr kleine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Die Butter hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig schlagen.

8. Die Hälfte der Bärentatzen auf der Unterseite mit etwas Pfefferminzbutter bestreichen. Die restlichen Bärentatzen daraufsetzen und leicht andrücken.



# Spritzgebäck



## Titelrezept – klassisch

Etwa 80 Stück

Für den Rührteig:

250 g weiche Butter

oder Margarine

125 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

3 Eigelb (Größe M)

250 g Weizenmehl

150 g Speisestärke

Für den Guss:

150 g Zartbitter-Kuvertüre

2 TL Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Zum Bestreuen:

Hagelzucker

fein gehacktes Zitronat

(Sukcade)

Zubereitungszeit:

25 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit:

etwa 10 Minuten je Backblech

Haltbarkeit:

3–4 Wochen in gut

schließenden Dosen

Pro Stück:

E: 0,6 g, F: 4 g, Kh: 7 g,

kJ: 267, kcal: 64, BE: 0,5

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei dazugeben und ½ Minute unterrühren, Eigelb kurz unterrühren.

3. Mehl mit Speisestärke mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 1 cm) füllen und Kränzchen (Ø etwa 4 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Gebäck etwa 10 Minuten je Backblech backen.

4. Die Kränzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Kränzchen erkalten lassen.

5. Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke brechen und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Kränzchen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier legen. Mit Hagelzucker oder Zitronat bestreuen. Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Nach Belieben Geschenkbandchen oder Schleifenband durch das Spritzgebäck ziehen und als Geschenkanhänger oder Christbaumschmuck verwenden. Das Spritzgebäck kann auch mit der aufgelösten Kuvertüre besprenkelt werden, dann sind 75 g Kuvertüre ausreichend.



# Gestreifte Mohnkekse



## Zum Wegknuspern

Etwa 55 Stück

Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack

1 Prise Salz

70 g Zucker

1 Eigelb (Größe M)

100 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eiweiß (Größe M)

1 Prise Salz

20 g Mohnsamen

Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit:

etwa 15 Minuten je Backblech

Haltbarkeit:

etwa 3 Wochen in gut  
schließenden Dosen

Pro Stück:

E: 0,5 g, F: 2 g, Kh: 3 g,  
kJ: 130, kcal: 31, BE: 0,5

1. Für den Teig Mehl mit Pudding-Pulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig halbieren. Eine Hälfte in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen, die andere Hälfte zu einem Quadrat (16 x 16 cm) ausrollen und in 4 Streifen (je 4 cm Breite) schneiden.
3. Zum Bestreichen und Bestreuen Eiweiß mit Salz verschlagen. Alle Teigstreifen damit bestreichen. Auf die Eiweißseite eines Teigstreifens 1 Teelöffel Mohn streuen. Den zweiten Teigstreifen mit der Eiweißseite nach unten darauflegen und leicht andrücken. Wieder mit Eiweiß bestreichen und mit 1 Teelöffel Mohn bestreuen.
4. Mit den anderen beiden Teigstreifen ebenso verfahren, den letzten Teigstreifen jedoch nicht mit Eiweiß bestreichen und nicht mit Mohn bestreuen. Die entstandene Teigstange etwas nachformen und mindestens 1 Stunde in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.
5. Restlichen Teig, verschlagenes Eiweiß und Mohn ebenso verarbeiten wie unter den Punkten 2–4 beschrieben und in den Kühlschrank legen.
6. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
7. Die gestreiften Teigstangen mit einem Sägemesser in etwa ½ cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kekse **etwa 15 Minuten je Backblech backen**.
8. Die Backbleche auf Kuchenroste stellen. Die Mohnkekse auf den Blechen erkalten lassen.



# Ausstechkekse mit Prickelguss



## Für Kinder

Etwa 45 Stück

Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Butter oder Margarine

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker

2 Pck. Brausepulver, z. B.

Himbeergeschmack

(für je 0,2 l Wasser)

1 ½–2 EL Zitronensaft

evtl. Lebensmittelfarbe

Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit:

etwa 12 Minuten je Backblech

Haltbarkeit:

etwa 2 Wochen in gut  
schließenden Dosen

Pro Stück:

E: 0,4 g, F: 2 g, Kh: 6 g,  
kJ: 186, kcal: 44, BE: 0,5

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen (Ø etwa 5 cm) Motive ausstechen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Teigreste wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Motive ausstechen – so oft, bis der Teig aufgebraucht ist.
4. Die Bleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kekse etwa 12 Minuten je Backblech backen.
5. Die Kekse mit dem Backpapier von den Blechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.
6. Für den Guss Puderzucker mit Brausepulver, Zitronensaft und evtl. Lebensmittelfarbe verrühren und „ausprickeln“ lassen. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und eine kleine Ecke abschneiden.
7. Etwas Guss auf die Kekse spritzen und mit einem Pinsel dünn verstreichen oder den Guss als Kontur auf die Kekse spritzen. Den Guss trocknen lassen.

**Tipp:** Statt mit Himbeergeschmack lässt sich der Guss auch mit Brausepulver Waldmeister- oder Orangen- geschmack verfeinern.  
Für einen besseren Prickeleffekt streuen Sie zusätzlich etwas Brausepulver auf den noch feuchten Guss.





# Florentiner Kekse



## Titelrezept – die dürfen nicht fehlen

Etwa 48 Stück

Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Butter

1 Eigelb (Größe M)

Für die Florentinermasse:

10 abgetropfte Amarenakirschen

125 g Schlagsahne

1 EL Weizenmehl (10 g)

75 g Butter

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Bourbon-Vanille-Zucker

1 Prise Salz

120 g flüssiger Honig

100 g gehobelte Mandeln

50 g gestiftelte Mandeln

Zubereitungszeit:

70 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit:

etwa 20 Minuten

Haltbarkeit:

3–4 Wochen in gut  
schließenden Dosen

Pro Stück:

E: 1 g, F: 6 g, Kh: 8 g,  
kJ: 370, kcal: 88, BE: 0,5

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker, Butter und Eigelb hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) in Backblechgröße ausrollen und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Für die Florentinermasse die Amarenakirschen in Stücke schneiden. Sahne in einem Topf mit Mehl gut verrühren. Butter, Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Honig hinzugeben und unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Die gehobelten und gestiftelten Mandeln und Amarenakirschstücke hinzugeben und nochmals unter Rühren kurz aufkochen, dann etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Die Florentinermasse auf dem ausgerollten Teig verteilen und mit einer Teigkarte glatt streichen.

5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Gebäck etwa 20 Minuten goldbraun backen.

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Das Gebäck etwas abkühlen lassen. Dann die Gebäckplatte mit dem Backpapier vom Backblech auf ein großes Schneidbrett oder auf die Arbeitsfläche ziehen.

7. Mit einem großen Messer die Ränder gerade schneiden und mitgebackenes Backpapier entfernen. Das Gebäck in etwa 5 cm große Quadrate schneiden. Florentiner Kekse erkalten lassen.

**Tipp:** Zum Aufbewahren die Kekse mit Backpapier in eine gut schließende, möglichst luftdichte Dose schichten.



# Honigkuchen-Nikoläuse



## Zum Verschenken

Etwa 60 Stück

Für den Lebkuchenteig:

- 100 g flüssiger Honig
- 50 g brauner Zucker (Rohrzucker)
- 75 g Butter oder Margarine
- ½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
- 1 gestr. TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlene Nelken
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Milch

Für die Nikolausmützen:

- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 65 g gesiebter Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

Für die Gesichter:

- etwa 50 g gesiebter Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- etwas rote Speisefarbe
- einige Zuckerperlen

**Zubereitungszeit:**

90 Minuten, ohne Kühlzeit

**Backzeit:**

etwa 10 Minuten

**Haltbarkeit:**

2–3 Wochen in gut schließenden Dosen

**Pro Stück:**

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 8 g,  
kJ: 214, kcal: 51, BE: 0,5

1. Für den Teig Honig mit Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, bis Zucker und Fett gelöst sind. Masse etwas abkühlen lassen, dann in eine Rührschüssel geben und kalt stellen.

2. Unter die fast erkaltete Masse Aroma, Zimt, Nelken und Eiweiß rühren. Mehl mit Backpulver mischen. Zwei Drittel davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teigbrei mit dem restlichen Mehl auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn portionsweise kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dünn ausrollen. Mit einem Sternausstecher (Ø 4,5 cm) Sterne ausstechen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Teigreste wieder zusammenkneten und weitere Sterne ausstechen – so oft, bis der Teig aufgebraucht ist. Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigsterne damit bestreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Sterne **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

5. Die Sterne mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

6. Für die Nikolausmützen Marzipan mit 40 g Puderzucker verkneten. Marzipan zwischen Frischhaltefolie so dünn ausrollen, dass 15 Kreise (Ø etwa 7 cm) ausgestochen werden können. Die Kreise jeweils vierteln.

7. Restlichen Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Jeweils eine Sternspitze mit dem Guss bestreichen und mit je einem Marzipanviertel (die runde Seite nach unten) einschlagen und etwas andrücken. Die Marzipanspitze leicht seitwärts biegen.

8. Für die Gesichter Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Guss halbieren. Eine Hälfte mit roter Speisefarbe färben. Mit dem weißen und roten Guss Gesichter malen und mit Zuckerperlen garnieren.



# Frucht-Bärentatzen



*Raffiniert – mit Alkohol*

Etwa 70 Stück

Für den Rührteig:

- 100 g Butter oder Margarine
- 50 getrocknete Mangostreifen
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat (Sukkade)
- 100 g feiner Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 4 Tropfen Zitronen-Aroma
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 1 EL Apfel-Mango-Saft oder Orangenlikör

Für den Guss:

- 125 g gesiebter Puderzucker
- 2 EL Apfel-Mango-Saft

Zum Verzieren:

- evtl. einige Gold-Zucker-Perlen

Außerdem:

- Bärentatzen- oder Madeleine-Formen
- (20er Backblech etwa 39 x 13 cm)

**Zubereitungszeit:**

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

**Backzeit:**

12–15 Minuten je Form

**Haltbarkeit:**

2–3 Wochen in gut schließenden Dosen

**Pro Stück:**

E: 1 g, F: 1 g, Kh: 6 g,  
kJ: 165, kcal: 39, BE: 0,5

1. Für den Teig Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, in eine Rührschüssel geben und abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Mangostreifen in sehr kleine Würfel schneiden. Orangeat und Zitronat ebenfalls klein würfeln.

2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

3. Die Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe weiß-schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Zitronen-Aroma unterrühren.

4. Jedes Ei etwa ½ Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Saft oder Orangenlikör mit den Fruchtwürfeln unterheben.

5. Jeweils 1 Teelöffel Teig in die Vertiefungen der Tatzen- oder Madeleine-Formen (gefettet, bemehlt) geben. Die Formen nacheinander (bei Heißluft 2 Formen zusammen) auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Bärentatzen 12–15 Minuten je Form backen.

6. Die Formen auf mit Backpapier belegte Kuchenroste stürzen.

7. Für den Guss Puderzucker mit Saft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Bärentatzen sofort auf der geformten Seite mit dem Guss bestreichen. Nach Belieben mit Gold-Zucker-Perlen verzieren. Die Bärentatzen erkalten und den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Wenn keine Kinder mitessen, für den Guss 1 Esslöffel Apfel-Mango-Saft und 1 Esslöffel Orangenlikör verwenden.



# Schneekugeln mit Cashewkernen



## Schneeweiß gepudert

Etwa 40 Stück

Zum Vorbereiten:  
100 g Cashewkerne

Für den Teig:  
180 g weiche Butter  
50 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb (Größe M)  
220 g Weizenmehl

Für die Füllung:  
60 g Aprikosenkonfitüre

Zum Bestäuben:  
60 g Puderzucker

Zubereitungszeit:  
50 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit:  
etwa 10 Minuten je Backblech

Haltbarkeit:  
2–3 Wochen in gut  
schließenden Dosen

Pro Stück:  
E: 1 g, F: 5 g, Kh: 8 g,  
kJ: 349, kcal: 83, BE: 0,5

1. Zum Vorbereiten die Cashewkerne grob hacken.

2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 190 °C  
Heißluft: etwa 170 °C

3. Für den Teig Butter mit Puderzucker, Salz und Eigelb mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 4 Minuten schaumig schlagen. Das Mehl mit den Cashewkernen mischen und mit einem Teigschaber unterheben.

4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 1 ½ cm) füllen und in Tupfen (Ø etwa 2 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Tupfen lassen.

5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Tupfen etwa 10 Minuten je Backblech backen.

6. Die Tupfen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

7. Für die Füllung die Konfitüre glatt rühren und evtl. durch ein Sieb streichen. Die Hälfte der Tupfen auf der Rückseite mit jeweils etwas von der Konfitüre bestreichen. Die restlichen Tupfen mit der Rückseite daraufsetzen und leicht andrücken. Den Puderzucker zunächst über die Kugeln sieben, dann die Kugeln darin wälzen.