

Pfefferkuchen

Zubereitungszeit: 90 Minuten,
ohne Kühl- und Ruhezeit

Backzeit: 8–10 Minuten
je Backblech

Haltbarkeit: etwa 4 Wochen in
gut schließenden Dosen

Für den Teig:

250 g Zuckerrübensirup
(Rübenkraut)

50 g Zucker

8 EL Wasser

50 g Butter

1 Ei (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

1 gestr. TL gemahlener weißer
Pfeffer

1 Pck. (15 g) Lebkuchengewürz

1 Msp. Hirschhornsalz

500 g Weizenmehl (Type 550)

Für den Guss und zum
Bestreuen:

200 g Puderzucker

1 Eiweiß (Größe M)

1–2 EL Orangensaft

2 EL Kokosraspel

2 EL silberne Zuckerperlen

Pro Stück:

E: 2 g, F: 2 g, Kh: 16 g,

KJ: 364, kcal: 87, BE: 1,5



1 Für den Teig Zuckerrübensirup mit Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Butter zufügen und unter Rühren in der Sirupmasse zerlassen. Die Sirupbutter erkalten lassen.

2 Ei, Eigelb, Pfeffer, Lebkuchengewürz und Hirschhornsalz zu der erkalten Sirupbutter geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe unterrühren. Mehl hinzufügen und mit einem Teigschaber unter den Teig rühren. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 12 Stunden ruhen lassen.

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

4 Den Teig kurz durchkneten und portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen. Mit Ausstechformen beliebige Motive ausstechen. Die Teigreste wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Motive ausstechen – so oft, bis der Teig aufgebraucht ist.

5 Die Pfefferkuchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Dabei etwas Abstand zwischen den Pfefferkuchen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Pfefferkuchen **8–10 Minuten je Backblech backen**.

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

7 Für den Guss und zum Bestreuen Puderzucker mit Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 4 Minuten aufschlagen. Den Guss mit 1–2 Esslöffeln Orangensaft verrühren, sodass er weicher wird.

8 Die Pfefferkuchen dick mit Zuckerguss bepinseln oder den Zuckerguss in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Pfefferkuchen damit verzieren. Den noch feuchten Guss mit Silberperlen und Kokosraspeln bestreuen. Den Zuckerguss fest werden lassen.

9 Die Pfefferkuchen 1–2 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Hinweis: Für den Guss nur ganz frisches Eiweiß verwenden, das nicht älter als 5 Tage ist (Legedatum beachten!). Sie können den Guss auch mit ½–1 Esslöffel Wasser anrühren.



Zimtsterne *(Titelrezept)*

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Backzeit: etwa 25 Minuten

je Backblech

Haltbarkeit: etwa 2 Wochen in
gut schließenden Dosen

Für den Teig:

3 Eiweiß (Größe M)

250 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 gestr. TL gemahlener Zimt

etwa 400 g nicht abgezogene,
gemahlene Mandeln oder
Haselnusskerne

Pro Stück:

E: 2 g, F: 6 g, Kh: 7 g,

KJ: 371, kcal: 89, BE: 0,5



1 Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C
Heißluft: etwa 120 °C

2 Für den Teig Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker nach und nach unterschlagen und so lange schlagen, bis der Eischnee stark glänzt. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Esslöffel Eischnee abnehmen und beiseitestellen.

3 Vanillin-Zucker, Zimt und etwa 150 g Mandeln oder Haselnusskerne vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den restlichen Eischnee rühren. Von den restlichen Mandeln oder Haselnusskernen so viel mit den Händen unter den Teig kneten, dass er kaum noch klebt.

4 Den Teig auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche gut ½ cm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform Sterne ausstechen und auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Die Teigreste evtl. wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Sterne ausstechen – so oft, bis der Teig aufgebraucht ist.

5 Die Sterne mit dem beiseitegestellten Eischnee bestreichen. Der Eischnee soll sich glatt auf die Sterne streichen lassen, evtl. einige Tropfen Wasser unterrühren.

6 Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Zimtsterne **etwa 25 Minuten je Backblech backen.**

7 Die gebackenen Zimtsterne mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Die Zimtsterne müssen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Zimtsterne erkalten lassen.

Tipp: Die Sterne lassen sich besser ausstechen, wenn Sie die Ausstechform vorher immer in Wasser tauchen.



Eiskristalle

Zubereitungszeit: 40–50 Minuten
Backzeit: etwa 10 Minuten
je Backblech
Haltbarkeit: etwa 2 Wochen in
gut schließenden Dosen

Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter

Für den Guss:

125 g Puderzucker
etwa 2 EL Wasser
etwas blaue und gelbe
Speisefarbe

Zum Dekorieren:

silberne Zuckerperlen
Kokosraspel
weiße, gelbe und blaue
Glitzerschrift

Pro Stück:

E: 0 g, F: 2 g, Kh: 8 g,
kJ: 225, kcal: 54, BE: 0,5



- 1 Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
- 2 Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten und zu einer Kugel formen.
- 3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Kristall-Ausstechförmchen Kekse ausstechen. Die Teigreste wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Kekse ausstechen – so oft, bis der Teig aufgebraucht ist.
- 4 Die Kekse auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Kekse **etwa 10 Minuten je Backblech backen**.
- 5 Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.
- 6 Für den Guss Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, dritteln und ein Drittel mit blauer, ein weiteres Drittel mit gelber Speisefarbe einfärben.
- 7 Jeweils ein Drittel der Kekse mit weißem, ein Drittel mit blauem und ein Drittel mit gelbem Guss überziehen. Weiße Kekse mit gelber oder blauer Zuckerschrift, silbernen Perlen und Kokosraspeln dekorieren. Blaue Kekse mit Kokosraspeln, weißer Zuckerschrift und silbernen Perlen dekorieren. Die gelben Kekse mit weißer Zuckerschrift, silbernen Perlen oder Kokosraspeln dekorieren.

