



# Die besten Plätzchen-Rezepte

Aus sehr vielen schönen Einsendungen hat Gastro-Kolumnistin und Köchin Julia Floß insgesamt zehn Gewinnerrezepte ausgewählt und drei Leserinnen zum Weihnachtsbacken eingeladen.



## Ein Keks ist eben nicht einfach ein Keks

Wenn ich irgendein Fazit aus dieser weihnachtlichen Leseraktion ziehen kann, dann das. Mich erreichten Lebkuchen-Rezepte aus der Zeit vor der Jahrhundertwende, Rezepte, die seit Generationen in der Familie sind und weitergegeben werden. Manchmal waren es fünf Generationen und manchmal zwei. Manche Rezepte stammen aus der „Brigitte“ der frühen 90er Jahre, manche von der Kollegin aus dem Büro oder der Nachbarin. Mich erreichten sehr viele Fotos von stark vergilbten Zettelchen. Handschriftliche Rezepthefte mit Eselsohren und den klebrigen Spuren des Backeifers der letzten 50 Jahre. Sorgfältig ausgeschnittene oder eilig abgerissene, aber stets abgeheftete Rezepte aus sogenannten Frauenzeitschriften. So unterschiedlich die Einsendungen auch waren, sie haben alle eins gemein: Sie sind Erinnerung und Süßigkeit zugleich. Und eben weil diese Erinnerung so stark an bestimmte, vor allem sehr traditionelle Rezepte geknüpft ist, habe ich mich dafür entschieden, die Klassiker außen vor zu lassen. Wenn es in einer Familie ein Rezept für Lebkuchen, Spekulatius, Vanillekipferl oder Zimtsterne gibt, dann wird da auch nicht mehr dran gerüttelt. Allerdings darf ein neues, weniger traditionelles Plätzchen-Rezept gerne dazukommen. Und da kommen wir ins Spiel beziehungsweise unsere Teilnehmer und Teilnehmerinnen. Die insgesamt zehn Gewinner-Rezepte

werden im Laufe des Advents nach und nach veröffentlicht. Den Auftakt machen die wunderbaren Rezepte von Karin Goebelsmann, Brigitte Burgheim-Raguß und Nina Osmers. Diese drei Leserinnen haben wir zum Weihnachtsbacken ins „Studio Delikam“ ins belgische Viertel eingeladen. In Kürze duftete die Studioküche nach Zimt und Orangen, Backtechniken wurden neugierig beäugt und es ging schnell um die Frage, woher stammt das Rezept beziehungsweise wie lange ist es schon in der Familie.

Die würzigen Schneemandeln von Karin Goebelsmann brauchen nicht viel Zeit und sind ein perfektes, kleines Weihnachtsmitbringsel, wenn man sie nicht vorher einfach alle selbst aufisst. Brigitte Burgheim-Raguß gibt ihre Rezepte und ihr Backwissen bereits an ihre Enkel weiter. Ihre saftigen Orangenschnitten sind eine tolle, frische Ergänzung auf dem sonst so Zimt- und Schokolade-lastigen Plätzchenteller. Das gilt auch für die unglaublich mürben Cranberry-Pekan-Kipferl von der jüngsten Teilnehmerin Nina Osmers. Vielleicht finden diese Rezepte Einzug auf ihrem Plätzchenteller und enden als geliebtes vergilbtes Zettelchen mit Puderzucker-Resten und Eselsohr in ihrem Rezeptordner. Digital speichern geht natürlich auch. Das ist zwar weniger nostalgisch, klebt dafür aber auch nicht.



## Schneemandeln von Karin Goebelsmann

### Zutaten:

200 g ungeschälte Mandeln  
100 g Zartbitter Schokolade  
ca. 1 Teelöffel Lebkuchengewürz  
6 gehäufte Esslöffel Puderzucker  
eine 1-Liter-Dose mit Deckel (z.B. Lock&Lock oder Tupper)

### Zubereitung:

Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die ungeschälten Mandeln auf dem Blech verteilen und für 10 Minuten im Ofen rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Zwischenzeitlich die Schokolade vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen und das Lebkuchengewürz untermischen. Den Puderzucker in die leere 1-Liter-Dose geben.

Die noch lauwarmen Mandeln in die geschmolzene Schokolade geben und gründlich (mit einem Silikonspatel) mischen, bis jede Mandel schön schokoliert ist.

Die Schokomandeln sofort in die Dose mit dem Puderzucker geben und die Dose sorgfältig verschließen. Jetzt wird geschüttelt. Die Dosen so lange schütteln, bis jede Mandel vom Puderzucker umhüllt ist. Eventuell noch etwas Puderzucker hinzufügen und weiter schütteln.

Die noch weichen Mandeln zurück auf das Backpapier geben und festwerden lassen.



# Orangenschnitten von Brigitte Burgheim-Raguß

(für 60 Stück)

## Für den Teig:

250 g Mehl  
75 g feiner Zucker  
1 gestr. TL Backpulver  
1 Ei  
125 g Butter

## Für die Füllung:

125 g Mandeln, gehackt  
150 g Zucker  
1 Orange (Saft und Abrieb)

## Für die Glasur:

100 g Puderzucker  
1-2 EL Orangensaft  
außerdem 30 Mandeln ohne  
Schale

## Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Zucker und Backpulver auf einem Backbrett (alternativ Arbeitsplatte oder einer großen Schüssel) mischen. Eine Mulde formen und das Ei hineingeben. Die Butter in Stückchen auf dem Rand verteilen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und 20 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung gehackte Mandeln mit Zucker und Orangenabrieb mischen. So viel Orangensaft dazugeben, bis eine streichfähige Masse entsteht.

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf einem gefetteten Backblech ausrollen, sodass ein Rechteck von 25x30

cm entsteht. Die Füllung darauf verstreichen bis ca. 1 cm vom Rand entfernt. Die zweite Teighälfte auf einem Backpapier zu einem gleich großen Rechteck ausrollen und auf die Füllung legen. Alle Ränder gut zusammendrücken. Die Oberfläche mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Alles 20 bis 25 Minuten auf mittlerer Schiene goldblond backen.

Puderzucker mit Orangensaft mischen und auf das noch heiße Gebäck streichen. Mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stückchen schneiden und jeweils mit einer Mandelhälfte verzieren.



# Cranberry-Pekan-Kipferl von Nina Osmer

(45 Stück)

## Zutaten:

225 g weiche Butter (oder Margarine)  
90 + 30 g Puderzucker  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange  
3 EL Orangensaft  
280 g Mehl  
1 Prise Salz  
1/4 TL Backpulver  
130 g getrocknete Cranberries, gehackt  
130 g Pekannüsse, geröstet und gehackt

## Zubereitung:

Die Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Butter oder Margarine mit 90 g Puderzucker, Orangenschale und Orangensaft mit dem Mixer in einer großen Schüssel aufschlagen, bis alles gut vermischt ist. In einer kleinen Schüssel Mehl, Salz und Backpulver vermischen und nach und nach zur Buttermischung geben und mit dem Mixer unterrühren. Gehackte Cranberries und Pekannüsse unterrühren. Teig in Klarsichtfolie gewickelt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen abstechen und zu Halbmonden (Kipferln) formen. Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 12-14 Minuten backen oder bis die Ränder leicht gebräunt sind. Auf einem Rost etwas abkühlen lassen. Den restlichen Puderzucker über die noch warmen Kipferl sieben.



## Gingerbread-Stäbchen von Claudia Freitag

(60 Stück)

### Zutaten:

110 g brauner Zucker	375 g Dinkelmehl 630
110 g Honig	3 TL Lebkuchengewürz
1 Bio-Orange	1,5 TL Ingwer, gemahlen
150 g Butter	Dreierlei Gelee zum Beispiel
1 Prise Salz	Apfel-, Johannisbeer- und Aronia-
½ TL Backpulver	gelee, jeweils 1 EL

### Zubereitung:

Zucker und Honig mit 30 ml Wasser in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Orange heiß abspülen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.

Butter unter die Zucker-Honig-Mischung rühren. Anschließend Salz, Backpulver und Orangenschale hinzugeben. Die Masse in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen.

Mehl sieben, mit Ingwer und Lebkuchengewürz mischen, unter die Masse rühren und glatt kneten. Teig mehrere Stunden oder sogar über Nacht kaltstellen.

Teig zwischen Backpapier circa 0,5 cm dick ausrollen und in 2 x 6 cm große Rechtecke schneiden und mit etwas Abstand aufs Backblech legen. Mit dem Stiel eines

Kochlöffels drei Mulden in jedes Rechteck drücken.

Teig noch mal für ca. 30 Min ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen. Lebkuchen-Stäbchen 10 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen das Gelee leicht erwärmen. Entweder in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Nach dem Backen ggfs. die Mulden nochmal nachdrücken und mit Gelee füllen. Die Plätzchen etwas ruhen und trocknen lassen, so dass sich auf dem Gelee eine „Haut“ bildet. In Keksdosen verpackt halten sich die Kekse einige Wochen.



## Russian Tea Cakes von Sylvia von Scheidt

(ca. 30 Stück)

### Zutaten:

220 g Butter  
60 g Pekannüsse, gehackt  
340 g Mehl  
25 g gesiebten Puderzucker  
und 2 EL fürs Wälzen  
1 Pck. Vanillezucker  
oder 8 g selbstgemachten  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Die Butter cremig rühren, dann nach und nach die anderen Zutaten hinzufügen. Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Teig in kleine Bällchen rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand legen.

Plätzchen etwa 15 Minuten backen oder bis sie leicht angebräunt sind.

Noch warm in Puderzucker wälzen und abkühlen lassen



# Earl-Grey-Plätzchen von Sonja Schlögel

(25 Stück)

## Für den Teig:

200 g Mehl (plus Mehl zum Ausrollen)  
1 Msp. Backpulver  
45 g Zucker  
1 Prise Salz

45 g gemahlene Mandeln  
35 g Puderzucker  
125 g (vegane) Butter  
3 Tropfen Bergamotte-Öl (Apotheke)  
10 ml Rosenwasser

## Für das Gelee:

100 g Puderzucker  
1 Beutel Earl-Grey-Tee  
45 ml Zitronensaft  
130 g Gelierzucker 2:1  
1 Tropfen Bergamotte-Öl

## Zubereitung:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Salz, gemahlene Mandeln und Puderzucker dazugeben und unterrühren. (Vegane) Butter vorsichtig schmelzen. Das Bergamotte-Öl unterrühren, ebenso das Rosenwasser. Alles zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

Inzwischen das Gelee zubereiten. Dazu mit 130 ml kochendem Wasser den Tee aufgießen und 10 Minuten ziehen lassen. Zitronensaft und Gelierzucker unter den Tee rühren und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen: Etwas Gelee auf eine kalte Untertasse geben und überprüfen, ob es fest wird. Bleibt das Gelee weich, muss es noch ein paar Minuten ko-

chen. Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Teig mit wenig Mehl 1 cm dick ausrollen und Taler mit 4 cm Durchmesser ausstechen (geht gut mit einem Kölschglas). In der Mitte einen kleinen Stern ausstechen - nicht mehr als 1,5 cm Durchmesser. Reste wieder verkneten, ausrollen, ausstechen, bis der Teig verbraucht ist. Teigtaler auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 15 Minuten goldgelb backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Gelee mit einem Teelöffel in die Plätzchenlöcher füllen und die Plätzchen auf dem Blech vollständig kalt werden lassen. (Es bleibt etwas Gelee übrig. Das schmeckt gut als Brötchen- Aufstrich.)



# Kaffee-Kipferl von Luitgard Fritsch

(ca. 40 Stück)

## Zutaten:

1 EL Kaffeebohnen (5 g)  
190 g weiche Butter  
270 g Mehl  
70 g Puderzucker  
50 g Kakaopulver  
Salz  
1 Eigelb  
1 TL gemahlener Kardamom  
250 g weiße Kuvertüre  
optional und nicht im Original-Rezept: 1  
EL gehackte Pistazien

## Zubereitung:

Kaffeebohnen in einem Mörser sehr fein zerstoßen. Butter mit Mehl, Puderzucker, Kakao, Salz, Eigelb, Kardamom und dem zerstoßenen Kaffee zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig circa 3 Stunden kalt stellen. Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Teig vierteln und jedes Stück zu einer 35 cm langen Rolle formen. Jede Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kipferln formen. Die Kipferl auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und 10-12 Minuten backen. Kipferl vollständig abkühlen lassen.

Für die Dekoration: Weiße Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Entweder die Kipferl zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen oder die Kipferl mit Hilfe einer Gabel oder einem Spritzbeutel mit der Kuvertüre verzieren. Die gehackten Pistazien bringen noch einen kleinen Farbkleck.



## Ingwer-Sables von Ute Birnstengel

(60 Stück)

### Zutaten:

125 g Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
200 g gemahlene Haselnusskerne  
250 g halbbittere Schokolade (gerieben)  
125 g kandierten Ingwer (gewürfelt)  
200 g Rosinen (gehackt)  
250 g Mehl  
zusätzlich:  
Puderzucker für den Guss und  
kandierte Ingwerstücke und/oder  
kandierte Kirschen als Dekor

### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Nacheinander Schokolade, Nüsse, Ingwer und Rosinen dazugeben. Zuletzt das Mehl unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und 25 Minuten backen. Ingwer-Sable in kleine Dreiecke, Rechtecke oder Rauten schneiden. Aus 100 g Puderzucker und ein paar Tropfen Wasser oder Zitronensaft Zuckerguss anrühren und die Ingwer-Sables damit bestreichen. Plätzchen mit kandiertem Ingwer oder Kirschen garnieren.



# Mohn-Marzipan-Makronen von Gabi Müllenschlader

(ca. 28 Stück)

## Zutaten:

1 Ei  
200 g Marzipanrohmasse, grob gewürfelt  
30 g gemahlener Mohn  
1 TL Speisestärke  
75 g Puderzucker  
150 g Halbbitter-Kuvertüre  
7 rote Belegkirschen

## Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen. Eiweiß mit Marzipan, Mohn, Speisestärke und Puderzucker gut verrühren. Makronenmasse zu kleinen Häufchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Eigelb verquirlen und die Makronen damit bestreichen. Makronen 12 bis 15 Min backen und abkühlen lassen. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Makronen mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier setzen und trocknen lassen. Belegkirschen vierteln und auf die Makronen setzen.



# Walnussplätzchen von Karin Peter

(30 Stück)

## Zutaten:

125 g weiche Butter  
100 g brauner Zucker  
1/2 gemahlene Vanillestange  
150 g Walnüsse  
150 g Mehl,

2 guten Prisen Salz  
2 Eigelben  
Zusätzlich:  
50 g grober brauner Zucker  
30 Walnusshälften (circa 250 g)

## Zubereitung:

Butter, braunen Zucker und die gemahlene Vanilleschote miteinander verrühren. Walnüsse in einem Mixer mahlen und zusammen mit dem Mehl, Salz und den Eigelben unter die Buttermasse geben und verrühren. Teig für mindestens 45 Minuten kalt stellen. Während der Wartezeit die Walnusshälften sortieren und bereitstellen. Backbleche mit Backpapier belegen und den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Teig in kirschgroße Stücke teilen und zu Kugeln rollen. Die Kugeln in braunem Zucker wälzen

und mit Abstand auf das Backblech setzen. Auf jede Kugel eine Walnusshälfte setzen, so, dass die Kugeln nicht platt werden, aber die Nuss auf dem Plätzchen hält. Walnussplätzchen 12 Minuten backen. Währenddessen das nächste Blech belegen. Wenn die Walnüsse auf den Plätzchen golden werden und gut duften, aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Erst dann vom Blech nehmen: Die Plätzchen gehen sonst kaputt.

## Impressum

KStA Digitale Medien GmbH & Co. KG  
Registergericht Amtsgericht Köln,  
HRA 13589  
USt.-IdNR.: DE 179 912 781

Persönlich haftende Gesellschafterin:  
KStA Digitale Medien Verwaltungs GmbH  
Amtsgericht Köln, HRB 26922  
Geschäftsführung: Christine Schönfelder  
Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln  
digital@kstamedien.de

## Redaktion:

Christian Hümmeler (verantwortlich)  
Jenny Meyszner

## Gestaltung:

Tim Jamann, Nikolas Janitzki

## Bilder:

Martina Goyert, Dirk Borm

Copyright 2023

KStA Digitale Medien GmbH & Co. KG, Köln