

## Rezepte Weihnachtsgebäck

### Einkorn-Stollen

*Dieses Rezept empfiehlt Jürgen Andruschkewitsch*

#### Zutaten

- 900 g Einkornvollkornmehl
- 60 g Hefe
- 100 g Zucker
- 25 g geriebene Mandeln
- 20 g Orangeat, gehackt
- 120 g Zitronat, gehackt
- 725 g Rosinen
- 1/2 TL Meersalz
- Ca. ¼ l Milch
- 250 g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

#### Zubereitung

Das Vollkornmehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Hefe hinein bröseln und mit einem 1/8 l Milch verrühren. An einem warmen Ort eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen.

Butter, Zucker und die restliche Milch zugeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten (mit der Milch vorsichtig umgehen, der Teig sollte nicht zu dünn sein). Den Teig so lange kneten, bis er Blasen wirft. Dann die Mandeln, Orangeat, Zitronat, Rosinen und das Salz zufügen und unterkneten. Den Teig nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig 2 Stollen formen und auf ein gefettetes Backblech setzen, mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C für 45 Minuten backen, danach bei 200°C für 15 Minuten und anschließend bei 175°C für 10 Minuten backen. Den fertigen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

#### Tipp

Stollen sollten vor dem Anschneiden einige Tage durchziehen.

## Spitzbuben

*Dieses Rezept empfiehlt Konrad Geiger*

### Zutaten (für vier Personen)

- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 80 g Puderzucker
- "Sizilianisches Steinsalz" aus der Mühle
- 80 g Walnüsse gemahlen
- 2 Eigelb
- 200 g kalte Butter in kleinere Stücke geschnitten
- 100 g Puderzucker zum Bestreuen
- 2 EL fertige Gewürzmischung (z. B. "Ginger & Bread")
- Mehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitung (Zeit: 40 Min. / Backzeit: 13 Min. / Ziehzeit: 30 Min.)

Backofen auf 170°C vorheizen. Mehl, Puderzucker, Salz und Walnüsse auf eine kalte Tischplatte geben. In die Mitte eine Mulde machen und die Eigelbe hineingeben, kalte Butterstücke am Rand verteilen. Alles mit zwei Teigschabern krümelig hacken und rasch verkneten. Teig anschließend zu einer Kugel formen und 30 Minuten zugedeckt kaltstellen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleinere "Fingernudeln" formen, auf dem Blech verteilen und ca. 13 Minuten im Backofen backen. Zwischenzeitlich 100 g Puderzucker und 2 EL Gewürzmischung (fertig z.B. Ginger&Bread") vermischen. Kekse aus dem Backrohr nehmen, vom Papier lösen, leicht auskühlen lassen. Anschließend in der Zucker-Gewürz-Mischung wälzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Luftdicht aufbewahren.

### Tipp

Damit die Kekse richtig mürbe werden, alle Zutaten möglichst kalt und möglichst schnell zusammen verarbeiten und den Teig nach dem Ruhen nicht noch einmal kneten. Statt einer fertigen Gewürzmischung können nach Geschmack individuell Ingwer, Zimt, abgeriebene Orangenschalen, Nelken, Piment, Zitronengras, Kardamom eingesetzt werden.

## Kokosmakronen

*Dieses Rezept empfiehlt Mayoori Buchhalter*

### Zutaten für 30 bis 40 Stück

#### 1. Schüssel:

- 2 Tassen Kokosflocken
- 1/2 Tasse Mehl

#### 2. Schüssel:

- ¼ Tasse Agavendicksaft
- 2/3 Tasse Wasser
- 2 EL Mandelmus
- 1 Prise Salz mit dem Schneebesen verrühren

### Zubereitung

Kokosflocken und Mehl vermischen. Zutaten der 2. Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. . Dann 1. Schüssel in die 2. Schüssel geben. Rühren, bis ein Brei entsteht. Mit 2 Teelöffeln kleine Haufen dicht nebeneinander aufs Backpapier setzen. Bei 180° C circa 20 Minuten backen, bis die Makronen anfangen zu bräunen, aber noch weich sind.

### Variationen

Beispielweise Kakao hinzufügen, Rosinen oder gehackte Nüsse einmischen, Schokoraspel dazugeben oder das Mandelmus durch Cashew- oder Sesam-Mus ersetzen.

## Nuss-Rosinen-Cookies

*Dieses Rezept empfiehlt Mayoori Buchhalter*

### Zutaten für 12 -15 Cookies:

- 100 g Margarine
- 100 g Dinkelmehl
- 20 g Sojamehl
- 1/2 TL Weinsteinbackpulver
- 140 ml Sojadrink ungesüßt
- 70 g Rosinen oder Sultaninen
- 70 g Haselnüsse grob gehackt

### Zubereitung (20 Minuten)

Die Rosinen mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten quellen lassen. Das Wasser abgießen. Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten bis auf die Haselnüsse und Rosinen mit dem Handmixer verrühren. Dann die Rosinen und Haselnüsse unterheben. Den Teig esslöffelweise mit Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen circa 12 Minuten auf der mittleren Schiene bei Ober/Unterhitze backen. Warm oder abgekühlt servieren.

## Lebkuchen-Kugeln mit Mandelmuskern

*Dieses Rezept empfiehlt Alfred Fahr*

### Zutaten (für vier Personen)

- 80 g Alb-Linsen groß (Alt. Braune Linsen)
- 200 ml Wasser
- 1 EL Rapsöl
- 200 g Lebkuchen
- 30 g Walnüsse, gehackt
- 30 g Mandelblättchen, fein zerbröseln
- 2 EL Sojamehl
- 1 Prise Steinsalz
- 1 Prise Muskatnuss, gerieben
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 1 Orange (davon die fein abgeriebene orangene Schale)
- 5 g Ingwer, frisch gerieben
- 100 g Mandelmus für die Füllung
- 1 PG kleine Backoblaten
- 50 g Zartbitterkuvertüre zum Bestreichen
- Schöne Mandelblättchen zum Garnieren

### Zubereitung

Die Linsen und das Wasser in einen Topf geben, 12 Stunden quellen lassen, dann aufkochen und ziehen lassen (werden breiig). Lebkuchen sehr klein zerbröseln (evtl. mit Küchenmixer), zu den Linsen geben. Alle weiteren Zutaten bis zum Ingwer zugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Aus 2/3 der Masse mit einem kleinen Eisportionierer kleine Halbkugeln formen.

Die restliche Masse flach auf die Backoblaten streichen, so dass ebenso viele Oblaten wie Kugeln entstehen. In die Mitte der Halbkugeln mit dem Daumen eine Kuhle drücken und mit Mandelmus füllen. Den Deckel mit der Oblate auflegen, am Rand etwas festdrücken, sodass das Mandelmus im Gebäck bleibt. Mit der Oblate nach unten auf ein Backblech legen und bei 180°C bei Umluft für 15 bis 20 Minuten backen (je nach Größe der Kugeln), danach auskühlen lassen. Die Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Wasser in einen Topf geben, aufkochen und zurückschalten. Kuvertüre in der Schüssel im Wasserbad schmelzen. Kugeln mit einem Pinsel bestreichen, ein Mandelblättchen aufkleben und kühl stellen.

## Rheinische Zimtwaffeln mit Vanillesahne

*Dieses Rezept empfiehlt Tino Schmidt*

### Zutaten (für vier bis sechs Personen)

- 120 g weiche Butter
- 120 g Rohrohrzucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 2 Eier (M)
- 1 Zitrone (kleine)
- 1 TL Zimt gemahlen (Ceylon)
- 1 Prise Nelken gemahlen
- 350 g Mehl (550)
- 1 Pack Weinsteinbackpulver
- 1 Becher Schlagsahne
- Vanille gemahlen
- Öl zum Frittieren
- Puderzucker

### Zubereitung (circa 30 Minuten)

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren und Zimt, Nelke und den Zitronenabrieb zugeben. Das gesiebte Mehl und das Weinsteinbackpulver nach und nach mit der Buttermischung vermengen und circa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig circa ½ cm stark ausrollen und in ungefähr 5x5 cm große Quadrate schneiden. Die Quadrate in eine Metallschöpfkelle geben und in heißem Öl goldgelb ausbacken. Die abgekühlten Waffeln mit geschlagener Vanillesahne füllen und mit Puderzucker bestreuen.

### Tipp:

Weinstein ist ein natürlicher Hilfsstoff in der Bio-Bäckerei. Als Zusammensetzung verschiedener Salze, setzt sich Weinstein bei der Lagerung von Wein in Weinfässern ab. Weinsteinsäure ersetzt als Säuerungsmittel das in herkömmlichen Backpulvern enthaltene Phosphat.