MODELL
TECHNIK

Die besten Weihnachtsplätzchen

Rezepte von Herbert Frauenberger

Omas Kartoffellebkuchen

Zutaten für 1kg fertige Plätzchen:
375g Zucker
3 Eier
250g gemahlene Haselnüsse
50g Zitronat
50g Orangeat
225g Weizenmehl
1 1/2 Päckchen Backpulver
2 TL Zimt
375g gekochte, zerdrückte mehlig kochende Kartoffeln
kleine Oblaten
Schokoladenguss

Zubereitung:
Zuerst die Eier und den Zucker schaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten zugeben einschließlich Backpulver, Zimt und durchgedrückte Kartoffeln. Ist eine gleichmäßige Masse entstanden, wird diese gleichmäßig dick auf die Oblaten gestrichen. Bei 180°C Umluft im vorgeheizten Backofen werden die Plätzchen etwa 15 Minuten goldbraun gebacken.
Nachdem die Plätzchen aus dem Ofen genommen wurden und abgekühlt sind, werden sie mit braunem oder weißem Schokoladenguss bestrichen und nach Belieben garniert.

Christkindelringe

Zutaten für den Teig:
600 g Mehl
300 g Butter
2 TL Salz
300 g Zucker
4 Eier
600 g süße Mandeln

Zutaten für die Glasur:
400 g Puderzucker
8 cl Rum
3 Essl. Johannisbeergelee

Zubereitung:
Den Teig aus den genannten Zutaten bereiten, eine Stunde kaltstellen, dann ausrollen, Ringe ausstechen und bei ca. 180°C in die Backröhre schieben.
Aus Puderzucker, Johannisbeergelee und Rum die Glasur herstellen und mit einer kleinen Lochtülle auf die gebackenen Ringe spritzen.

Pfaffenhütchen

Zutaten für den Teig:
500 g Mehl
4 Eigelb
400 g Butter
200 g Zucker
6 Essl. Milch
Zitronensaft

Zutaten für die Glasur:
200 g Mandeln oder Nüsse
4 Eiweiß
250 g Zucker

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem Teig kneten, Teig ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Für die Füllung die geriebenen Mandeln oder Nüsse zusammen mit Eiweiß und dem Zucker im Wasserbad aufschlagen, bis die Masse cremig wird. Die Plätzchen mit der Masse bestreichen, an drei Seiten hochschlagen und zusammendrücken. Bei milder Hitze backen.

Hausfreunderln

Zutaten für den Teig:
400 g Mehl
500 g Zucker
10 Eier
120 g Zartbitterschokoladenstücke
nach Geschmack:
Rum
Rosinen
Korinthen
Zitronat
Orangeat
gehackte Haselnüsse
1 Messerspitze Natron

Zubereitung:
Zucker und Eier werden schaumig gerührt, dann gibt man Mehl, gehackte Mandeln, Schokolade, Rum und Trockenfrüchte sowie Natron dazu.
Aus dem Teig werden kleine Brote geformt und 45 min bei 200 °C gebacken.
Sollte der Teig zu flüssig sein, gibt man noch Mehl dazu.
Nach dem Backen sofort in schräge Scheiben von ungefähr 1cm Stärke schneiden.

Achtung, der Teig geht beim Backen sehr auf!

Grossmutters Nuss - Lebkuchen

Zutaten für den Teig:
200 g Weizenmehl
250 g feingemahlene Haselnüsse
300 g Mandelblättchen
1 Päckchen Lebkuchengewürz
1 gehäufter Teel. Natron
1 Essl. Bittermandel-Backaroma
50g Zitronat
50 g Orangeat gewürfelt
200 g Honig
200 g Zucker
40 g Butter
Saft einer Zitrone
2 Essl. Weinbrand
1 Ei
20 g Magarine

Zubereitung:
Zerkleinerte Nüsse und Mandeln mit Mehl, Lebkuchengewürz, Natron, Bittermandel-Backaroma, Zitronat und Orangeat vermischen. Butter in einer Kasserolle zerlassen. Honig und Zucker zugeben und gut miteinander verschmelzen. Saft der gepressten Zitrone und Weinbrand dazu geben, bevor man alles vom Herd nimmt. Unter die noch warme Masse die zuvor gemischten, trockenen Zutaten und das aufgeschlagende Ei arbeiten. Teig auf ein gefettetes Backblech geben und mit Klarsichtfolie abdecken. Anschließend den Teig mit einer Teigrolle fingerdick ausrollen und die Folie abziehen. Den Teig lässt man über Nacht trocknen und bäckt ihn am nächsten Tag bei 180 °C etwa 25 Minuten. Abgekühlt wird der Lebkuchen in die gewünschte Form geschnitten oder ausgestochen und in einer Blechdose oder einem Tontopf mit Abdeckung zur Reife aufbewahrt.

Haselnussplätzchen

Zutaten für den Teig:
480 g Mehl
480 g Butter
240 g Zucker
400 g Haselnüsse
4 Eier
200 g möglichst Erdbeer-Apfel-Marmelade
400 g Schokoladentunkmasse

Zubereitung:
Aus Mehl, Butter, Zucker, geriebenen Nüssen und Eiern wird ein Teig hergestellt. Den Teig unter Kühlung eine Stunde ruhen lassen, dann ausrollen und Plätzchen in beliebiger Form ausstechen, bei milder Hitze backen. Jeweils 2 Plätzchen mit Marmelade zusammenkleben und mit Schokoguss überziehen.
Solange die Tunkmasse noch weich ist, mit einem halben Haselnusskern verzieren.

MODELL
TECHNIK

Eine besinnliche Weihnachtszeit

und viel Freude beim Nachbacken
wünscht Ihnen Herbert Frauenberger und das Team der
ModellTechnik!