CHRISTINA BAUER

CHRISTINAS ZAUBERHAFTE WEIHNACHTSBÄCKEREI

70 Rezepte für Kekse, Brote, Stollen & Striezel

Löwenzahn

AB IN DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI: LIEBLINGSREZEPTE FÜR DEINEN WUNSCHZETTEL

WEIHNACHTEN MIT CHRISTINA: VON ZIMTDUFT, TANNENZWEIGEN UND VOLLEN KEKSDOSEN

IM WINTER AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN: BIOLOGISCHE ZUTATEN

Was in der Rührschüssel landet: Grundzutaten
Selbstgemacht schmeckt einfach am besten: Gutes aus der Vorratskammer

Für langanhaltende Freude: Lagerung & Haltbarkeit

WAS DU BRAUCHST, UM AN WEIHNACHTEN SO RICHTIG ZU GLÄNZEN: BACKZUBEHÖR & GRUNDTEIGE

Ausstattung für Weihnachtsbäcker*innen: von der Ausstechform bis zur Teigkarte
Die beste Basis für Backambitionen: Grundteige

- Mürbteig: der Klassiker
- Spritzgebäckteig: der Feine
- Lebkuchenteig: der Liebliche

In Hülle und Fülle: Cremes und Co.

- Marzipanfüllung: mandelzarte Nascherei
- Mohnfüllung: für alle Backangelegenheiten
- Kürbiskernfüllung: das grüne Wunder
- Tiramisufüllung: Dolce Vita zu Weihnachten
- Buttercreme: eine himmlische Versuchung
- Eierlikörcreme: könnt' ich löffeln!

HOPPALAS UND FEHLER: EINMAL STAUBZUCKER BITTE!

Einfache Lösungen für kleine Backproblemchen:
Was tun, wenn ...

- ... der Teig zu weich ist?
- ... der Teig zu fest ist?
- ... der Hefeteig nicht aufgeht?
- ... die Ausstechformen kleben?
- ... das Eiweiß nicht fest wird?
- ... die Kekse auseinanderlaufen?
- ... die Kekse am Backblech kleben?
- ... der Kuchen in der Form klebt?

RAN AN DEN TEIG: WEIHNACHTSBÄCKEREI MIT GANZ VIEL GESCHMACK, TRADITION UND PERSÖNLICHEN GESCHICHTEN

Wovon wir nie genug bekommen können:
Weihnachtskekse

- Funkeln und glitzern: Zimtsterne
- Nussig und mit Biss: Florentiner
- Gewürze & Geschmacksexplosion: Spekulatius
- Süße Mini-Laibe: Brotkekse
- Überraschung: Nussfülle! Burgenlandkipferl
- Machen einfach gute Laune: Snickerdoodle
- Weiß wie Schnee: Kokos-Mandel-Kugeln
- Diese Kekse werden alle lieben: Cookies mit Schokolinsen
- Knackig? Und wie! Nussecken
- Verführerisch in zwei Farben: Schoko-Vanille-Kipferl
- Perfekt zum Kaffee: Mürbteigknöpfe
- Jetzt wird's grün: Kürbiskernkipferl
- Die perfekte Mischung: Mohn-Vanille-Kipferl
- Fast zu süß zum Verputzen: Teddys mit Mandeln
- Ganz nach meinem Geschmack: Mürbteigkekse mit Stempel
- Immer für Schokospaß zu haben: Cornflakeskekse
- Minikuchen oder Streifenhörnchen? Linzer-Torte-Streifen
- Schnell und fruchtig: Engelsaugen
- Wie von einem anderen Stern: Dunkle Mürbteigkekse mit Kokos
- Beschwipste Engel: Kekse mit Eierlikörcreme
- Nougatherzen schlagen höher!
- Schokoladentraum: Lebkuchenbrezen und -sterne
- Kometenhaft: Linzer Sterne
- Luftiger Baumbehang: Windringe
- Feenküsschen: Baiser-Kekse mit Nougat
- Ho, ho, ho! Weihnachtsmänner
- Kleine Törtchen: Ischler Kekse
- Zarte Kringel: Spritzgebäck
- Schmecken immer: Klosterkipferl
- Flaumiger Weihnachtstraum: Lebkuchen
- Rund, runder, Rumkugeln
- Über kurz oder lang: Kokosstangerl
- Fluffig und vanillig: Butterwölkchen
- Ich hab' ein Kokosbusserl für dich!
- Mürbteigsterne mit Kakao und Tiramisufüllung
- Dunkle Dauerwelle: Spritzgebäck mit Kakao
- Dürfen auf keinem Keksteller fehlen: Vanillekipferl
- Nächster Halt: Eisenbahner
- Knusper, knusper, Lebkuchenhäuschen

Egal, ob am Frühstückstisch oder zum Mitnehmen auf die winterliche Rodeltour:
Weihnachtsbrote, Gebäck und Kuchen

- Ein echter Blickfang: Weihnachts-Tupfenkuchen
- Weihnachtliches Duo: Nikolaus & Krampus aus Hefeteig
- Zum Teilen: Pull-Apart-Weihnachtsbaum aus Hefeteigkugeln mit Käse
- Immer ein Treffer: Apfelschnecken mit Zimt
- Brot oder Kuchen? Jedenfalls superfruchtig: Christstollen
- Weihnachtstraum? Weihnachtsbaum!
- Zum Vernaschen: Weihnachtliche Schokowürfel
- So schmeckt Weihnachten: Früchtebrot
- Weihnachtsdorf: Schokoladentorte mit Lebkuchenkeksen
- Mit einem Happs im Mund: Schokokugeln
- Der etwas andere Muffin: Marzipankartoffel

Was sonst noch in der weihnachtlichen Backstube Platz findet: Süßes und Geschenkideen ...

- Krosser Knusperspaß: Cantuccini
- Unschlagbare Kombi: Lebkuchentiramisu
- Herrlich vanillig: Eierlikör
- Tut einfach gut: Selbstgemachter Kräutertee
- Mein Mix für dich: Backmischungen
- Knacken wie keine anderen: Gebrannte Mandeln
- Einfach zum Anbeißen: Selbstgemachte Pralinen
- Süß, sauer, herb und fruchtig – eine Wucht! Orangenmarmelade
- Zum Niederknuspern: Zimt-Minis
- Zauberstab zum Rühren: Schokolöffel für Heiße Schokolade
- Frühstückszeit! Weihnachtsmüsli und Granola
- Deine ganz persönliche Mischung: Selbstgemachte Schokoladentafeln
- Einfach immer gut: Schokofrüchte
- Her damit: Weihnachtliches Chutney

... und was nebenbei im Wohnzimmer passiert: weihnachtliche Basteltipps

- Für die Weihnachtswichtel: Geschenksverpackungen
- Von Herzen: Weihnachtskarten
- Verzieren leicht gemacht: Weihnachtsstempel
- Duftender Weihnachtsschmuck: Adventskranz selbst binden
- Mit Liebe eingepackt: Geschenksanhänger
- Vorfreude zum Aufmachen: Adventskalender
- Christbaumschmuck selbst machen

Fotos © Nadja Hudovernik

KOMETENHAFT: LINZER STERNE

Backtemperatur:
170 °C Heißluft

Backzeit:
ca. 12 Minuten

Zutaten für ca. 35 Stück

250 g Weizenmehl 700 (D: 550)
100 g Puderzucker
120 g Butter
1 Ei
8 g Backpulver
3 EL Milch
1 Pkg. Vanillezucker

rote Johannisbeermarmelade
zum Füllen
Puderzucker zum Bestreuen

1 runder Keksausstecher,
1 kleinerer sternförmiger
Keksausstecher

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig *(Seite 28)* zubereiten und diesen zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3–4 mm dick ausrollen und mit dem runden Ausstecher Kekse ausstechen. In die Hälfte der Kekse ein Sternenloch stechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft ca. 12 Minuten lang backen.

Die Kekse auskühlen lassen und die Marmelade in einem Topf leicht erwärmen. Die Kekse mit Sternenloch mit Puderzucker bestreuen. Je einen runden Keks mit etwas Marmelade bestreichen und einen Keks mit Sternenloch vorsichtig daraufsetzen. Bei Bedarf noch etwas mehr Puderzucker darüberstreuen.

ZARTE KRINGEL: SPRITZGEBÄCK

Backtemperatur:
170 °C Heißluft

Backzeit:
ca. 10 Minuten

Zutaten für ca. 35 Stück

140 g zimmerwarme Butter
120 g Puderzucker
2 Eier
200 g Weizenmehl 700 (D: 550)
35 g Vanillepuddingpulver
35 g Maisstärke
20 g Milch

Marillenmarmelade
zum Füllen
Schokoladenglasur
zum Eintauchen

Spritzbeutel mit
sternenförmiger Tülle

ZUBEREITUNG

Butter und Puderzucker einige Minuten lang schaumig schlagen, Eier nach und nach dazugeben. Anschließend Mehl, Puddingpulver, Maisstärke und Milch mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Knethaken unterheben.

Den Teig anschließend sofort weiterverarbeiten. In einen Spritzbeutel streichen, den Beutel an der oberen Öffnung zudrehen und kleine Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. Kleine Mengen verwenden und öfter nachfüllen, damit sich der Teig nicht zu schnell erwärmt.

Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen. Es soll noch keine Farbe bekommen haben, nur dann ist es mürbe und zart. Die Kekse auskühlen lassen.
Die Marmelade leicht erwärmen, die Kekshälften damit bestreichen und zusammensetzen.

Zum Schluss Schokoladenglasur erwärmen und die Kipferlspitzen darin eintunken. Alternativ die Glasur mit einem Pinsel auf die Kekse streichen.

TIPP

Puddingpulver und Stärkemehl sind wahre Zauberkünstler: Sie halten den Teig zusammen und verhindern, dass die Kekse beim Backen auseinanderlaufen (und nicht so schön anzusehende „Fladenkekse“ werden). Außerdem: So lässt sich die Masse viel einfacher dressieren!

Es ist die stillste Zeit im Jahr … das merkt man bei uns zu Hause im Salzburger Land ganz besonders. Wenn der Schnee die Berge, Felder, Tannenspitzen und Hausdächer wie Watte zudeckt, wird alles ein bisschen ruhiger, besinnlicher. Zu Weihnachten bleibt Zeit, auf das vergangene Jahr zu blicken und sich auf das neue zu freuen, innezuhalten und einfach dankbar zu sein. Und natürlich: ganz viel Zeit mit der Familie zu verbringen. Sei es draußen im Schneeflockentreiben oder drinnen beim Kekseausstechen vor dem warmen Backofen.

FLAUMIGER WEIHNACHTSTRAUM: LEBKUCHEN

Backtemperatur:
170 ° Heißluft

Backzeit:
ca. 8 Minuten

Zutaten
für 3 Backbleche

Teig:
320 g Roggenmehl 960 (D: 997)
140 g Puderzucker
2 Eier
3 g Kakaopulver
8 g Natron
3 g Lebkuchengewürz
70 g Honig
1 EL Apfelmus

Zum Bestreichen:
1 Ei
1 Schuss Milch

Zuckerglasur:
1 Eiweiß
250 g gesiebter Puderzucker

verschiedene Keksausstecher

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einer krümeligen Masse mixen, anschließend mit der Hand zu einem festen Teig kneten. Den Teig zugedeckt in einer Schüssel 24 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Am nächsten Tag den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, die Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Lebkuchen mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft ca. 8 Minuten backen. Sie sollen nach dem Backen noch sehr weich sein – dann bleiben sie auch lange fluffig und saftig.

Für die Zuckerglasur den Puderzucker löffelweise zum Eiweiß geben und so lange verrühren, bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Die fertige Glasur in einen Gefrierbeutel füllen und unten am Beutel eine kleine Ecke wegschneiden, anschließend die Lebkuchen nach Wunsch verzieren.

TIPP

Schon mal vom „Apfel in der Dose“ gehört? Fürs Aufbewahren von Lebkuchen wird oft dazu geraten, ein aufgeschnittenes Stück Apfel mit in die Keksdose zu geben. Der Grund? Der Apfel sorgt für Feuchtigkeit und bewahrt den Lebkuchen vor dem Austrocknen. Das ist hier hinfällig: Dank dem Apfelmus steckt der Apfel bereits im Teig drin – und die Lebkuchen bleiben lange frisch und saftig.

KNUSPER, KNUSPER, LEBKUCHENHÄUSCHEN

Backtemperatur:
170 °C Heißluft

Backzeit:
ca. 8 Minuten

Zutaten für 2 Lebkuchenhäuser
→ siehe Seite 10

Die Bauteile für dein Lebkuchenhäuschen

- ***2 Seitenteile:***
  7 cm Höhe, 9 cm Breite
- ***1 Vorderseite und 1 Rückseite:***
  7 cm Höhe, Dachschrägen je 6 cm Seitenlänge
- ***2 Dachteile:*** 11 cm Länge, 9 cm Breite

ZUBEREITUNG

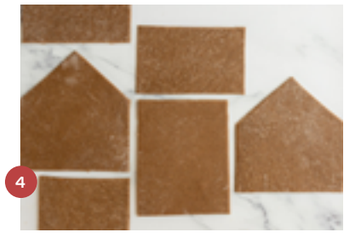
Den Lebkuchen gemäß der Anleitung auf Seite 10 zubereiten. Den Teig 5 mm dick ausrollen und die einzelnen Teile ausschneiden (siehe unten), mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft ca. 8 Minuten backen.

Bevor die Teile zusammengesetzt werden, nach Belieben Türen oder Fenster ausschneiden. Die abgeschnittenen Teile können dann als Verzierung für das Häuschen, z.B. als Fensterläden, dienen.

Die Zuckerglasur gemäß der Anleitung auf Seite 10 zubereiten und an den Verbindungspunkten der Bauteile auftragen. Erst die beiden Seitenteile an der Vorderseite befestigen, anschließend die Rückseite an die Seitenteile anbringen. Zum Schluss die oberen Kanten mit reichlich Glasur bestreichen und die beiden Dachteile daraufsetzen. Die Verbindungsstellen mit Glasur kaschieren und Dach, Tür und Fenster nach Belieben verzieren.

1–2:
Die Maße für die einzelnen Bauteile auf Backpapier aufzeichnen, ausschneiden und auf dem ausgerollten Teig als Schablone legen.

3–4:
2 Seitenteile, 1 Vorderseite, 1 Rückseite und 2 Dachteile ausschneiden, anschließend vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bestreichen und backen.



SÜSS, SAUER, HERB UND FRUCHTIG - EINE WUCHT! ORANGENMARMELADE

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten
(auf 2 Tage aufgeteilt)

Zutaten
für ca. 6–7 Gläser à 220 g

700 g Bio-Orangen
300 ml frisch gepresster Orangensaft
1 kg feiner Zucker
Saft von 1 kleinen Bio-Zitrone

6–7 Marmeladengläser

ZUBEREITUNG

Am 1. Tag:
Die Orangen gründlich waschen und abbürsten. In einem großen Topf Wasser aufkochen und die ganzen Orangen hineingeben. Bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Orangen herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Orangenscheiben, Orangensaft, Zucker und Zitronensaft in einen großen Topf geben und erhitzen, dabei vorsichtig umrühren. Nach dem ersten Aufwallen den Topf vom Herd nehmen, mit Backpapier bedecken und über Nacht kühl stellen.

Am 2. Tag:
Die Marmelade erneut unter vorsichtigem Rühren aufkochen, anschließend ca. 10 Minuten bei starker Hitze sprudelnd kochen, dabei stets rühren. Den entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle sorgfältig abschöpfen. Den Topfinhalt fein pürieren. Anschließend weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Mit einem kleinen Teller die Gelierprobe machen. Sobald die Marmelade geliert, ist sie fertig. Inzwischen die Marmeladengläser in kochendem Wasser sterilisieren und abkühlen lassen. Die fertige Marmelade in die Gläser fühlen und verschließen.

SCHNEEFLOCKEN, WEIHNACHTSBAUM, KEKSE - UND GANZ VIEL LIEBE

Wenn der Duft von Zimt und Nelken durch das Haus zieht, Schnee auf den Tannenspitzen glitzert und alles ein bisschen ruhiger wird – dann ist sie endlich da, die Weihnachtszeit. Und dann geht es in Christina Bauers Backstube so richtig rund. Ihre Lieblingsrezepte für die schönste Zeit im Jahr hat die Salzburger Bäuerin nun in einem Buch festgehalten. Hier findest du über 70 Rezepte, die keine Weihnachtswünsche offenlassen: von klassischen Keksen über duftende Weihnachtsbrote bis hin zu winterlichen Basteleien und liebevollen Geschenktipps, über die sich alle freuen. Also: Weihnachtsmusik aufdrehen, Teig ausrollen, Rumkugeln formen, Eierlikör abfüllen und Vanillekipferl, Christstollen und Co. aus dem Ofen holen.