

★ Dr. Oetker ★
★ Meine ★
Lieblingsplätzchen



MIT **12**
GESCHENK-
ANHÄNGERN

Für Dich! ♥

Meine Lieblingsplätzchen



Dr. Oetker
Meine
Lieblingsplätzchen

MIT **12** GESCHENKANHÄNGERN





Vorwort

Wie das duftet...

Wenn kurz vor Weihnachten wohl- bekannte Düfte verführerisch durch das Haus ziehen, ist die Vorfreude auf die gemütlichste Zeit des Jahres perfekt. Der Duft nach Zimt, Vanille und Kardamom weckt Erinnerungen, und nichts bringt uns mehr in weihnachtliche Stimmung als selbst gebackene Plätzchen.

Der Lebkuchenteig ist fertig, die ersten Plätzchen sind schon gebacken und kühlen noch aus. Die Orangenkekse müssen noch gefüllt werden und aus vielen verschiedenen Sternen werden die schönsten Tannenbäumchen.

Dann ist endlich etwas Zeit für eine Tasse Tee oder Kaffee und natürlich ein paar selbst gebackene Plätzchen. Die Kleinen stibitzen eine Printe, um sich damit das Warten aufs Christkind zu versüßen.

Alle Rezepte wurden getestet, sind einfach nachzubacken und garantieren himmlischen Genuss.





Hirsekekse mit Aprikosenfüllung

Zubereitungszeit: 50 Minuten,
ohne Abkühl- und Trockenzeit
Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech
Haltbarkeit: etwa 3 Wochen in gut
schließenden Dosen

Für den Teig:

100 g weiche Butter
50 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
100 g Teffmehl aus Zwerghirse
(erhältlich im Reformhaus oder Bio-Laden)
50 g gemahlene Mandeln

Für die Aprikosenfüllung:

120 g getrocknete Soft-Aprikosen
40 g Marzipan-Rohmasse
2 EL Wasser
30 g Aprikosenkonfitüre

Pro Stück:

E: 1 g, F: 3 g, Kh: 5 g, kJ: 229,
kcal: 55, BE: 0,5



- 1 Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
- 2 Für den Teig Butter mit Zucker und Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe schaumig schlagen. Das Ei hinzufügen und kurz unterrühren.
- 3 Das Teffmehl mit den Mandeln mischen, auf die Butter-Ei-Masse geben und mit einem Kochlöffel unterheben.
- 4 Den Hirseteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 1 ½ cm) füllen und in flachen Tupfen (Ø etwa 3 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Tupfen lassen.
- 5 Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Hirsekekse **etwa 10 Minuten je Backblech backen**.
- 6 Die Hirsekekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.
- 7 Für die Füllung die Aprikosen in grobe Stücke hacken. Aprikosenstücke mit Marzipan, Wasser und Aprikosenkonfitüre in einen Blitzhacker geben und fein pürieren.
- 8 Die Hälfte der Hirsekekse auf der Unterseite jeweils schön dick mit etwas von der Aprikosenfüllung bestreichen. Die restlichen Hirsekekse mit der Unterseite daraufsetzen und leicht andrücken. Die Aprikosenfüllung einige Stunden trocknen lassen.

Tipps: Zur Aufbewahrung trennen Sie die einzelnen Keksschichten mit jeweils einer Lage Backpapier. Für die Aprikosenfüllung können Sie das Wasser durch die gleiche Menge Rum ersetzen.







Emmer-Pflaumen-Kekse

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

Haltbarkeit: etwa 3 Wochen in gut
schließenden Dosen

Zum Vorbereiten:

100 g getrocknete Pflaumen

100 ml Wasser

Für den Teig:

100 g Butter

50 g brauner Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb (Größe M)

200 g Emmermehl

(erhältlich im Reformhaus oder Bio-Laden)

1 TL gemahlener Zimt

½ TL Dr. Oetker Backin

Zum Garnieren:

5 EL Milch (3,5 % Fett)

3 EL gehackte Mandeln

Pro Stück:

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 4 g, kJ: 153,

kcal: 37, BE: 0,5

1 Zum Vorbereiten die Pflaumen fein hacken und mit dem Wasser in einem Topf kurz aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Pflaumenmasse abkühlen lassen.

2 Für den Teig Butter, Zucker, Salz und Eigelb in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) auf niedrigster Stufe in 3–4 Minuten zu einem Teig verkneten. Die Pflaumenmasse hinzufügen und kurz unterkneten.

3 Emmermehl mit Zimt und Backpulver mischen. Die Mehlmischung auf die Butter-Pflaumen-Masse geben und mit den Händen schnell zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

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

5 Den Teig kurz durchkneten und in 2 Portionen teilen. Jede Teigportion zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen und diese in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

6 Die Teigscheiben zu Kugeln formen, auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und etwas flach drücken.

7 Zum Garnieren mit einer Gabel ein Muster in die Kekse drücken. Die Kekse mit Milch bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kekse **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

8 Die Emmer-Pflaumen-Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

Tipp: Emmer schmeckt würzig-aromatisch und angenehm nussig.







Sanddorn-Schnitten

Zubereitungszeit: 25 Minuten,
ohne Trockenzeit

Trocken- bzw. Backzeit: 25–30 Minuten

Haltbarkeit: etwa 2 Wochen in gut
schließenden Dosen

Für die Eischneemasse:

2 Eiweiß (Größe M)

160 g feinkörniger Zucker

1 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

200 g abgezogene, gemahlene Mandeln

3 EL Sanddornmark

4 viereckige Oblaten (je 10 x 16 cm)

Pro Stück:

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 3 g, kJ: 129,

kcal: 31, BE: 0,5

1 Für die Eischneemasse Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Zucker nach und nach unterschlagen und so lange schlagen, bis der Eischnee stark glänzt.

2 Zitronensaft, Vanille-Zucker, Mandeln und Sanddornmark vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren.

3 Die Oblaten etwa fingerdick mit der Eischneemasse bestreichen. Die Oblatenschnitten etwa 10 Stunden, am besten über Nacht, trocknen lassen.

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

5 Jede Oblatenschnitte mit einem nassen Sägemesser zunächst einmal längs und dann 8-mal quer in Streifen schneiden, so dass aus jeder Oblatenschnitte 16 kleine Schnitten entstehen.

6 Die Schnitten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Sanddorn-Schnitten **25–30 Minuten mehr trocknen als backen**.

7 Die Sanddorn-Schnitten mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

Tipp: Zum Verzieren 2 Esslöffel Sanddornmark glatt rühren, in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Schnitten vor dem Backen mit dem Sanddornmark besprenkeln.







Mandel-Cranberry-Makrounen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: etwa 25 Minuten je Backblech

Haltbarkeit: etwa 2 Wochen in gut
schließenden Dosen

Zum Vorbereiten:

50 g getrocknete Cranberrys

Für die Eischneemasse:

2 Eiweiß (Größe M)

100 g feiner Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

2 Tropfen Bittermandel-Aroma

100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

Pro Stück:

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 4 g, kJ: 152,

kcal: 36, BE: 0,5

1 Zum Vorbereiten die Cranberrys sehr fein hacken und beiseitestellen.

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

3 Für die Eischneemasse Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker, Zimt und Aroma nach und nach kurz unterschlagen.

4 Gemahlene und gehackte Mandeln mit den gehackten Cranberrys vorsichtig unter den Eischnee heben.

5 Die Mandel-Cranberry-Masse mit 2 Teelöffeln in gleich großen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Eischneehäufchen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Makrounen **etwa 25 Minuten je Backblech backen.**

6 Die Makrounen mit dem Backpapier von den Blechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

Tipp: Die Makrounen vor dem Backen zusätzlich mit einigen gehackten Mandeln und Cranberrys bestreuen. Die Zugabe von 1 Esslöffel Speisestärke macht die Makrounen etwas stabiler.

Varianten: Für **einfache Mandelmakrounen** lassen Sie die Cranberrys einfach weg und erhöhen die Menge der gehackten Mandeln auf 75 g. Für Haselnussmakrounen lassen Sie die Cranberrys weg. Ersetzen Sie die gemahlene Mandeln durch die gleiche Menge gemahlene Haselnusskerne und die gehackten Mandeln durch 75 g gehackte Haselnusskerne. Für **Kokosmakrounen** ersetzen Sie das Bittermandel-Aroma durch 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker. Statt der Mandeln nehmen Sie insgesamt nur 100 g leicht geröstete Kokosraspel.







Zitronenherzen

Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten,
ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

Haltbarkeit: 2–3 Wochen in gut
schließenden Dosen

Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Backin

100 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale

150 g Butter oder Margarine

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL kaltes Wasser

2 EL Hagelzucker

Für den Guss:

150 g Puderzucker

2–3 EL Zitronensaft

Pro Stück:

E: 0 g, F: 1 g, Kh: 5 g, kJ: 137,

kcal: 33, BE: 0,5



1 Für den Teig Mehl mit Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

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

3 Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform Herzen (Ø 4–5 cm) ausstechen. Die Teigreste wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Herzen ausstechen – so oft, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Herzen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen.

4 Zum Bestreichen und Bestreuen Eigelb mit Wasser verquirlen. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Zitronenherzen **etwa 10 Minuten je Backblech backen**.

5 Die Zitronenherzen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

6 Für den Guss den Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss auf die Plätzchen ohne Hagelzucker streichen und trocknen lassen.

Tipp: Sie können die Herzen auch füllen. Dafür 150 g Zitronenmarmelade in einem kleinen Topf unter Rühren gut aufkochen lassen und die Herzen ohne Hagelzucker damit bestreichen. Die Marmelade etwas fest werden lassen, die restlichen Herzen darauflegen und etwas andrücken. Die gefüllten Herzen sind 1–2 Wochen haltbar.





Zitronen
♡



Macarons

Zubereitungszeit: 40 Minuten,
ohne Abkühlzeit

Backzeit: 20–22 Minuten

Haltbarkeit: 1–2 Wochen in gut
schließenden Dosen

Für die Mandel-Baiser-Masse (für jeweils eine Sorte):

120 g abgezogene, gemahlene Mandeln

160 g Puderzucker

2 Eiweiß (Größe M)

1 Prise Salz

Für Himbeer-Macarons:

etwa 14 Tropfen rote Speisefarbe

40 g Himbeergelee

40 g Butter (zimmerwarm)

oder

Für Nuss-Nougat-Macarons:

1 ½ EL gesiebtetes Kakaopulver (20 g)

60 g Nuss-Nougat-Creme

Pro Stück Himbeer-Macarons:

E: 1 g, F: 4 g, Kh: 8 g, kJ: 304,

kcal: 73, BE: 0,5

Pro Stück Nuss-Nougat-Macarons:

E: 2 g, F: 3 g, Kh: 8 g, kJ: 302,

kcal: 72, BE: 0,5



- 1 Für die Mandel-Baiser-Masse die Mandeln mit dem Puderzucker in zwei Portionen in einem Blitzhacker noch feiner mahlen.
- 2 Den Backofen vorheizen.
Heißluft: etwa 70 °C
- 3 Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe zu sehr steifem Eischnee schlagen. Mandel-Puderzucker-Mischung nach und nach unterschlagen. So lange schlagen, bis der Eischnee stark glänzt.
- 4 Je nachdem welche Macarons Sie zubereiten möchten, den Eischnee mit Speisefarbe (für Himbeer-Macarons) oder mit Kakao (für Nuss-Nougat-Macarons) färben. Dafür die jeweiligen Zutaten vorsichtig unterheben.
- 5 Den „gefärbten“ Eischnee in einen Einwegspritzbeutel (ohne Tülle) füllen. Insgesamt 50–55 Tupfen (Ø etwa 3 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Dabei etwas Abstand zwischen den Tupfen lassen. Die „Zipfel“ der einzelnen Tupfen mit einem leicht angefeuchteten Zeigefinger vorsichtig „glatt streichen“.
- 6 Die Backbleche zusammen in den Backofen schieben. Die Macarons **12 Minuten backen**. Dann die Backofentemperatur um etwa 70 °C auf etwa 140 °C erhöhen. Die Macarons **weitere 8–10 Minuten backen**.
- 7 Die Backbleche auf Kuchenroste stellen. Die Macarons darauf erkalten lassen.
- 8 Für die Füllung der Himbeer-Macarons Gelee und Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig rühren. Die Himbeerbutter oder die Nuss-Nougat-Creme mit einem Messer auf die Hälfte der Macarons auf der Unterseite aufstreichen. Restliche Macarons daraufsetzen und leicht andrücken. Zum Servieren die zusammengesetzten Macarons auf Teller setzen.

Tipp: Die Macarons gelingen nur bei Heißluft optimal. Wenn Sie kein Himbeergelee bekommen, nehmen Sie Himbeerkonfitüre und streichen diese durch ein Sieb.



Gefüllte Orangenkekse

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: 10–12 Minuten je Backblech

Haltbarkeit: etwa 2 Woche in gut
schließenden Dosen

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl

30 g Hartweizengrieß

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Orangenschalen-Aroma

2 Eigelb (Größe M)

200 g weiche Butter oder Margarine

2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

etwa 6 EL bittere Orangenmarmelade
(etwa 180 g)

Pro Stück:

E: 1 g, F: 4 g, Kh: 9 g, kJ: 310,

kcal: 74, BE: 1,0



- 1 Für den Teig Mehl mit Grieß in einer Rührschüssel vermischen. Zucker, Orangenschale, Eigelb, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
- 2 Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz mit den Händen zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig 2 Rollen (je etwa 25 cm lang) formen.
- 3 Die Rollen auf ein Schneidbrett legen, mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4 Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
- 5 Die Teigrollen mit einem Sägemesser in etwa ½ cm dünne Scheiben schneiden. Dabei die Rollen immer wieder drehen, damit die Scheiben gleichmäßig abgeschnitten werden. Die Scheiben mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.
- 6 Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kekse **10–12 Minuten je Backblech backen**.
- 7 Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.
- 8 Für die Füllung die Marmelade in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mit einem Teelöffel jeweils 1 Klecks Marmelade auf die Hälfte der Kekse (auf deren glatte Seite) geben. Jeweils mit einem zweiten Keks bedecken und leicht andrücken (sodass keine Marmelade hinausläuft und der Keks nicht zerbricht).
- 9 Die Kekse auf einem Kuchenrost (mit Backpapier belegt) fest werden lassen.

Tipp: Sie können die Kekse auch mit Aprikosenkonfitüre (durch ein Sieb gestrichen) füllen.





Haferflocken-Cranberry-Plätzchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 12 Minuten je Backblech

Haltbarkeit: etwa 4 Wochen in gut
schließenden Dosen



Für den Teig:

125 g getrocknete, gesüßte Cranberrys

200 g blütenzarte Haferflocken

2 EL Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

150 g weiche Butter oder Margarine

150 g brauner Zucker

1 Ei (Größe M)



Pro Stück:

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 6 g, kJ: 211,

kcal: 50, BE: 0,5

- 1 Für den Teig Cranberrys mit einem Messer fein hacken, mit Haferflocken, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.
- 2 Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
- 3 Ei unterrühren (etwa ½ Minute). Zwei Drittel des Haferflockengemisches auf mittlerer Stufe unterrühren. Restliches Haferflockengemisch auf die Arbeitsfläche schütten. Teig auf die Arbeitsfläche geben und das Haferflockengemisch unterkneten. Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen 2 Rollen (je etwa 20 cm lang) formen.
- 4 Die Rollen auf ein Schneidbrett legen, mit Frischhaltefolie zudecken und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen.
- 5 Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
- 6 Die Teigrollen nacheinander mit einem Sägemesser in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Dabei die Rollen immer wieder drehen, damit die Scheiben gleichmäßig abgeschnitten werden. Die Scheiben mit etwas Abstand auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen.
- 7 Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Plätzchen **etwa 12 Minuten je Backblech backen.**
- 8 Die Haferflocken-Cranberry-Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.



Tipp: Ersetzen Sie die Cranberrys durch getrocknete Kirschen.





Für Dich! ♡

Für Dich! ♡

Für Dich! ♡

Für Dich! ♡

handmade ♡

handmade ♡

handmade ♡

handmade ♡

Von Herzen ♡

Von Herzen ♡

Von Herzen ♡

Von Herzen ♡



Von
für



Von
für



Von
für



Von
für



Von
für



Von
für



Von
für



Von
für



Von
für



Von
für



Von
für



Von
für