

Köstliche Weihnachtszeit



Qualität ist das beste Rezept.



Qualität ist das beste Rezept.



Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht



etwas Übung erforderlich



aufwändig



bis 20 Min.



bis 40 Min.



bis 60 Min.

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Weihnachtsrezepte für Groß und Klein

Auf das Keksebacken zur Weihnachtszeit freuen sich Groß und Klein das ganze Jahr über. Auch in diesem Jahr haben wir in der Versuchsküche ein paar köstliche Kekse-rezepte für Sie entwickelt. Von süßen Zipfelmützen und einer lustigen Weihnachtskette, bei denen sich die Kleinen austoben können, bis hin zu einem schokoladigen Dreierlei und weihnachtlichen Stollenbergen – für jeden Geschmack ist in diesem Rezeptheft etwas dabei.

Und damit auch der Jahreswechsel mit ein paar Köstlichkeiten eingeläutet wird, haben wir zwei passende Rezepte für Ihre Silvester-Party kreiert.

Das herzhaftes Speck-Pflaumen-Brot zum Beispiel wird nicht nur auf Ihrer Party ein Renner sein – auch als kleines Neujahrsgeschenk können Sie Ihre Lieben damit begeistern. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen und Genießen und vor allem wunderbare Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ihr Dr. Oetker Konditormeister



Rezepte, Tipps und Infos
Dr. Oetker Versuchs-küche
Tel.: 00800 - 71 72 73 74
(gebührenfrei)
www.oetker.at • service@oetker.at

Informationen zu den Dr. Oetker Rezeptbüchern erhalten Sie im Online-Shop auf www.oetker.at oder direkt beim Dr. Oetker Rezeptdienst unter service@oetker.at





ca. 50 Stück

Mürbteig:

250 g glattes Mehl

1 KL Dr. Oetker Backpulver

2 EL Kakaopulver (ungesüßt)

100 g Braunzucker

1 Pck. Dr. Oetker
Bourbon-Vanille-Zucker

1 Ei

125 g weiche Butter

100 g geraspelte Zartbitterkuvertüre

Zum Verzieren:

1 EL Eiklar

100 g gesiebter Staubzucker

2–3 Tropfen Zitronensaft



Weihnachtskette

TIPPS:

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 3 Wochen haltbar.
- Statt Weihnachtsmotive beliebige verwenden, dann lässt sich diese Kette ganzjährig verschenken.

1.: Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Braunzucker, Vanille-Zucker, Ei und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Kuvertüre unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2.: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einer Lochtülle je 2 Löcher in die Motive stechen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad

Backzeit: ca. 15 Min.

3.: Die Löcher der noch heißen Kekse bei Bedarf nachstechen.

4.: Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft zu dicklicher Konsistenz verrühren und in ein Spritztütchen füllen.

5.: Die Kekse auf Geschenkband zu Ketten aufziehen und mit der Glasur verzieren.



ca. 50 Stück



All-in-Masse:

250 g glattes Mehl

1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

100 g geraspelte Marzipanrohmasse

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

1/2 Fläschchen

Dr. Oetker Aroma Bittermandel

Zum Verzieren:

150 g flüssige Dr. Oetker

Weißer Schoko-Geschmack-Glasur

5 EL weiße Schokospäne



Marzipan-Schlitten

- 1.: Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Schneebeesen) glatt rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und ca. 6 cm lange Schlitten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: 200 Grad / Gas: Stufe 4 / Heißluft: 180 Grad

Backzeit: ca. 10 Min.

- 2.: Die erkalteten Schlitten mit den Kufen in Glasur tunken und auf ein Backpapier geben. Die Kufen sofort mit Schokospänen bestreuen.

TIPPS:

- Statt Schlitten beliebige Formen z. B. Ringe (ca. 5 cm Ø) aufspritzen.
- In gut schließenden Dosen sind die Marzipan-Schlitten ca. 2 Wochen haltbar.



ca. 32 Stück

Mürbteig:

300 g glattes Mehl

1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

125 g weiche Butter

125 g Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei

1 Pck. Dr. Oetker
Finesse Weihnachts-Aroma

2 EL Milch

Zum Bestreichen & Verzieren:

1 Beutel flüssige

Dr. Oetker Zuckerglasur Klassik

etwas Dr. Oetker Zuckerschrift rot

etwas Dr. Oetker Gebäckschmuck



Rote Zipfelmützen

TIPPS:

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 2 Wochen haltbar.
- Die Teigstücke nach dem Ausrollen mit dem Lineal oder Messer begradigen.

- 1.: Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knet-haken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2.: Den Teig in 4 Teile teilen, zu Kugeln rollen und flach drücken. Die Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (6 x 12 cm) ausrollen und diagonal durchschneiden. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Spitzen umklappen.
Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.
Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad
Backzeit: ca. 10 Min.
- 3.: Die erkalteten Kekse mit Glasur bestreichen und mit Zuckerschrift und Gebäckschmuck verzieren.



ca. 70 Stück



Mürbteig:

250 g glattes Mehl

1/2 KL Dr. Oetker Backpulver

125 g Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei

80 g geriebener Mohn

100 g geriebene Mandeln
(z. B. von Dr. Oetker)

125 g weiche Butter

Ribiselfüllung:

200 g Ribiselmarmelade



Fruchtige Mohnsterne

- 1.: Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2.: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne (6 cm Ø) ausstechen. Mit einem kleineren Stern-Ausstecher aus der Hälfte der Kekse die Mitte ausstechen, so dass Rahmen entstehen.

Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad
Backzeit: ca. 10 Min.

- 3.: Die erkalteten Kekse mit Marmelade zusammensetzen und leicht andrücken.

TIPPS:

- Besprenkeln Sie die Kekse mit etwas flüssiger Dr. Oetker Weiße Schoko-Geschmack-Glasur.
- In gut schließenden Dosen sind die Mohnsterne ca. 4 Wochen haltbar.



ca. 80 Stück

Mürbteig:

200 g glattes Mehl

1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

1 EL Kakaopulver (ungesüßt)

1 Pck. Dr. Oetker

Aroma Finesse Orangenschale

1 Pck. Dr. Oetker

Finesse Weihnachts-Aroma

120 g Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g geriebene Mandeln
(z. B. von Dr. Oetker)

1 Ei

125 g weiche Butter

Marillenfüllung:

2 EL heiße Marillenmarmelade

Zum Verzieren & Bestreuen:

30 g flüssige Dr. Oetker Kakaoglasur

etwas Staubzucker



Schoko-Dreierlei

1.: Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Aromen, Zucker, Vanillin-Zucker, Mandeln (1 EL davon zur Seite geben), Ei und Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2.: Den Teig in drei Teile teilen und rund formen. Ein Teigstück auf einer mit den übrigen Mandeln bestreuten Arbeitsfläche zu einer 25 cm langen Rolle formen. Die Teigrolle in das Gefrierfach legen. Das zweite Teigstück halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei 25 cm lange Rollen formen. Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit dem Fingerrücken Vertiefungen in die Rollen drücken, so dass jede Teigrolle ca. 3 cm breit ist und an den Enden ein Rand stehen bleibt. Die Marmelade in die Vertiefungen füllen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad
Backzeit: ca. 15 Min.**

3.: Das Gebäck ca. 5 Min. überkühlen lassen und in 2 cm breite Streifen schneiden.

4.: Das dritte Teigstück aus dem Gefrierfach nehmen und in 24 gleiche Stücke teilen. Die Teigstücke zu bleistifticken Rollen formen. Die Rollen zu Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die untere Hälfte des Rohres schieben.

**Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad
Backzeit: ca. 12 Min.**

5.: Die gefrorene Teigrolle in ca. 5 mm dicke Taler schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

**Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad
Backzeit: ca. 10 Min.**

6.: Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und die Kipferln damit verzieren. Die Taler mit Staubzucker bestreuen.

TIPP:

In gut schließenden
Dosen sind die Kekse
ca. 3 Wochen haltbar.





ca. 50 Stück

All-in-Masse:

250 g glattes Mehl

2 KL. Dr. Oetker Backpulver

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker

Aroma Finesse Orangenschale

1 Ei

100 g weiche Butter

125 g Speisetopfen (10 %)

100 g geriebene Haselnüsse
(z. B. von Dr. Oetker)

100 g fein gehacktes Zitronat

125 g Rum-Rosinen

Zum Verzieren:

50 g Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker

Finesse Weihnachts-Aroma

100 g flüssige Butter



Stollenberge

- 1.: Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Ei, Butter, Topfen und Haselnüsse dazugeben und mit dem Handmixer (Schneebeisen) glatt rühren. Zitronat und Rum-Rosinen unterrühren.
- 2.: Mit Hilfe von zwei Löffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.
Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad
Backzeit: ca. 12 Min.
- 3.: Staubzucker und Aroma verrühren. Die noch heißen Stollenberge mit Butter bestreichen und sofort mit dem Staubzucker-Gemisch bestreuen.

TIPP:

In gut schließenden
Dosen sind die Stollenberge ca. 3
Wochen haltbar.



ca. 50 Stück



Konfektmasse:

150 g Crème fraîche

50 g weiche Butter

50 g Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker

Finesse Weihnachts-Aroma

1 Pck. Dr. Oetker

Dessert-Soße Vanille-Geschmack

100 g geriebene Mandeln

(z. B. von Dr. Oetker)

Zum Tunken:

300 g weiches Dr. Oetker Nuss-Nougat

Zum Bestreuen:

etwas Staubzucker



Weihnachtliche Nougat-Kugeln

- 1.: Für die Masse Crème fraîche mit Butter, Staubzucker, Aroma und Soßenpulver mit dem Handmixer (Schneebesen) glatt rühren. Die Mandeln unterrühren.
Die Masse ca. 1 Std. kalt stellen.
- 2.: Aus der Masse walnussgroße Kugeln formen und in Nuss-Nougat tauchen. Die Kugeln auf ein Backpapier geben und im Kühlschrank fest werden lassen.
- 3.: Die Nougat-Kugeln vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

TIPP:

Die Nougat-Kugeln sind gekühlt ca. 2 Wochen haltbar oder können auch auf Vorrat eingefroren werden.



ca. 16 Stück

All-in-Masse:

175 g glattes Mehl

2 KL Dr. Oetker Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g weiche Butter

1 EL Milch

3 Eier

Marzipansterne:

100 g Marzipan

Zum Bestreichen & Belegen:

170 g Kirschmarmelade

Marzipanreste

Schokocreme:

1 Pkg. Dr. Oetker Tortencreme

1/4 l Milch

250 g weiche Butter

180 g Staubzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1/2 Fläschchen

Dr. Oetker Aroma Rum

100 g erweichte Schokolade

Zum Bestreuen:

etwas geriebene Dr. Oetker
Bourbon-Vanille aus der Mühle



TIPPS:

- Die Torte vor dem Servieren mit Kakao-pulver (ungesüßt) bestreuen.
- Die Torte eignet sich ohne Marzipandekor auch zum Einfrieren.

Sterntaler-Kuchen mit Schoko-Creme

- 1.: Für die Masse Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Schneebeesen) glatt rühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad
Backzeit: ca. 10 Min.**

- 2.: Den erkalteten Kuchen in 5 unterschiedliche Streifen (12 cm, 10 cm, 6 cm, 4 cm und 2 cm) mit 30 cm Länge schneiden. Aus dem Marzipan Sterne in unterschiedlicher Größe ausstechen. Die Marzipanreste für den Belag zur Seite geben.
- 3.: Die 4 Kuchenstreifen (4 – 12 cm) gleichmäßig mit Marmelade bestreichen. Die Marzipanreste auf der Marmelade verteilen.
- 4.: Für die Creme Tortencremepulver und Milch verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen. Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Schneebeesen) schaumig rühren. Die Tortencreme löffelweise unter die Buttermasse rühren und die Schokolade einrühren. Die Hälfte der Creme auf die 4 Kuchenstreifen streichen. Die Kuchenstreifen – mit dem größten Streifen beginnend – mittig zusammensetzen und mit dem kleinsten Streifen abschließen.

Die Hälfte der übrigen Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen. Die Torte mit der restlichen Creme bestreichen und Creme-Rosetten aufspritzen.

Die Torte mit Marzipansternen verzieren und mit Bourbon-Vanille aus der Mühle bestreuen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.



Abb. 1



Abb. 2



6 Stück à 290 ml

Speck-Pflaumen-Mischung:

200 g klein geschnittener Speck

80 g entsteinte Dörrzwetschen

All-in-Teig:

150 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

100 ml Speiseöl

1/8 l Milch

1 1/2 KL gemahlener Pfeffer

1 KL Salz

3 Eier

100 g geriebener Hartkäse

vorbereitete

Speck-Zwetschen-Mischung



Speck-Zwetschen-Brot im Glas

TIPPS:

- Wenn Einkochgläser mit 160 ml Inhalt verwendet werden, reicht die Menge des Teiges für 10 Gläser.
- Wird das Brot 1 Tag im Voraus zubereitet, vor dem Verwenden ca. 5 Min. im Backrohr bei 180 Grad aufbacken.
- Das Brot kann man auch auf Vorrat einfrieren. Nach dem Auftauen ca. 5 Min. im Backrohr bei 180 Grad aufbacken.

- 1.: Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Die Dörrzwetschen in Streifen schneiden und mit den Speckwürfeln vermischen.
Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Schneebesen) glatt rühren. Die Speck-Zwetschen-Mischung unterrühren. Den Teig mit Hilfe von 2 Löffeln in am Boden befettete Einkoch-Gläser füllen.
- 2.: Die Gläser auf dem Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Die Gläser bei Bedarf die letzten 5 Min. vor dem Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.

Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad

Backzeit: ca. 30 Min.

Die Brote in den Gläsern auf dem Kuchenrost erkalten lassen.



ca. 8 Stück



Brandteig:

1/4 l Wasser

100 g Butter

1 Prise Salz

180 g glattes Mehl

4–6 Eier

Zum Bestreuen:

2 EL Zucker

2 EL Mandelsplitter
(z. B. von Dr. Oetker)

Pflaumen-Obers-Füllung:

380 g Kompottpflaumen

200 ml Kompottsaft

1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar

50 g Zucker

1 KL gemahlener Zimt

Zimt-Obers:

1/4 l flüssiges Schlagobers

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

etwas Zimt

Eclairs mit Pflaumen-Zimt-Füllung

- 1.: Für den Teig Wasser mit Butter und Salz in einer Stielpfanne zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und das Mehl dazugeben. Zurück auf die Herdplatte geben und so lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist und sich auf dem Topfboden ein weißer Film bildet. Den heißen Teig in eine Rührschüssel geben. Die Eier einzeln einrühren.

- 2.: Den Teig in einen Spritzbeutel mit beliebiger Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 10 Stangen (10 cm lang) spritzen. Zucker und Mandeln darauf streuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: 180 Grad / Gas: Stufe 3 / Heißluft: 160 Grad

Backzeit: ca. 20 Min.

Die erkalteten Brandteigstangen waagrecht durchschneiden.

- 3.: Für die Füllung die Pflaumen klein schneiden. Den Kompottsaft mit Tortengelee verrühren und nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten. Zucker und Zimt einrühren, die Pflaumen unterrühren und in die Unterteile damit füllen.
- 4.: Für das Zimt-Obers Schlagobers mit Sahnesteif und Zimt steif schlagen. Die Oberteile aufsetzen und bis zum Servieren kalt stellen.



Österreichs beste Keks-Rezepte!



Die besten Rezepte
für Lebkuchen, Linzer
Augen, Zimtsterne & Co.
Eine Auslese der
beliebtesten Klassiker.

60 Seiten, 30 Rezepte
Alle Rezepte mit Foto!



€ 7,99
keine
Versand-
kosten!



Zu bestellen beim Dr. Oetker Rezeptdienst: Telefon: 04242/55 4 54-33,
Telefax: 04242/55 4 54-840, E-Mail: service@oetker.at, Internet: www.oetker.at

Bestellzeiten: Mo – Do 7.30 – 12.00 Uhr und 12.30 – 16.00 Uhr, Fr 7.30 – 12.00 Uhr

BRH Preise gültig
2013 bis 12/2013

Vorhang auf für die neue www.oetker.at!

Freuen Sie sich auf eine große
Auswahl an tollen **Rezepten**,
Informationen zu all unseren
Produkten, **Videos**, exklusive
Gewinnspiele und vieles mehr.
Gleich reinklicken!

Lassen Sie sich die aktuellsten
Neuigkeiten aus der Welt von
Dr. Oetker am besten gleich
monatlich in Ihr E-Mail Postfach
liefern: Newsletter-Anmeldung
unter www.oetker.at



 Find us on
Facebook

 YouTube