

DAS Weihnachtsplätzchen: Eure besten Rezepte

Beitrag von „Dudelhuhn“ vom 2. Dezember 2007 20:54

Liebe Weihnachtsbäcker!

Ich dachte, es wäre eine nette Idee, einen Thread mit Rezepten für Lieblingsplätzchen zu eröffnen.

Leider kann ich selbst keins beisteuern, da ich noch auf der Suche nach DEM Plätzchen bin, aber vielleicht läuft es mir ja dieses Jahr über den Weg.

Liebe Grüße,
Dudel

P.S. Gibt es in diesem Forum eigentlich auch Schneeflocken, Stefan?

Beitrag von „Sportkanone“ vom 2. Dezember 2007 21:47

Heute gerade gebacken und zu empfehlen:

VANILLEKIPFERL (ca. 30 Stk. >)

280g Mehl

30g gemahlene Mandeln

100 g Puderzucker

1 Ei

125g Margarine

1 Vanilleschote oder 1 Pack. künstliches Vanillekonzentrat

1 TL BP

= mischen + kneten + gr. Kugel formen + in Frischhaltefolie packen

-> 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen

= zu dünnen, kleinen Hörnchen formen (gehen gut auf!)

~ 180 Grad - 20 Min. backen

-> in Puderzucker wälzen

und...

MARZIPANHÜGEL (ca. 30 Stk. >)

250g Marzipanrohmasse

80g Puderzucker

40g Mehl

1 Eiweiß

100g blanchierte gemahlene Mandeln

= mit der Hand verkneten + zu platten Kugeln formen

-> mit je einer halben blanchierten Mandel bestecken

-> 1 Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren + Hügel bestreichen

~ 180 Grad - 15 Min. backen

Ansonsten fabriziere und genieße ich noch gerne...

PRALINEN à la Mozart

Marzipanrohmasse

Nougat

Pistazien

dunklen Schokoladenguss

dunklen Kakao

= Pralinenform: Marzipan mit Nougat und Pistazien in der Mitte

-> mit dunkler Schokolade oder Kakao überziehen

So Schluss - nun viel Spaß!

LG

Beitrag von „Hermine“ vom 3. Dezember 2007 09:29

Hallo Dudelhuhn,

willst du nur das Lieblingsplätzchen oder solls doch eher eine Auswahl sein?

Liebe Grüße

Hermine

Beitrag von „Super-Lion“ vom 3. Dezember 2007 10:22

Hauptsache OHNE Marzipan. 😊

Bin gespannt.

Gruß

Super-Lion

Beitrag von „Hermine“ vom 3. Dezember 2007 13:08

Gut, dann was ohne Marzipan, obwohl ich gestehen muss, dass dieses Jahr auch 3 von 7 meiner Sorten Marzipan enthalten (Bruder und Schwager lieben das Zeug nunmal abgöttisch!) Plätzchen gibt es später, hier ein sehr leckeres Trüffelrezept

Weihnachtstrüffel

100g Schlagsahne mit 75g Butter aufkochen und 300g Weihnachtsschokolade da drin schmelzen lassen.

30 min fest werden lassen. Dann zu Kugeln drehen und in Zucker oder Kakao wälzen oder mit einer Kuvertüreschicht ummanteln.

Liebe Grüße

Hermine

Beitrag von „Dalyna“ vom 3. Dezember 2007 17:38

Vanillekipferl gibt es ja schon 😊

Wenn ich ein bisschen Zeit hab, schreib ich vielleicht mal noch "mein" Rezept, falls es überhaupt anders ist...

Beitrag von „Melosine“ vom 3. Dezember 2007 17:55

Zitat

Original von Dalyna

Vanillekipferl gibt es ja schon 😊

Ja, aber mit viel zu wenig Mandeln 😊

Ich verwende nur 200 g Mehl, dafür 100 g Mandeln.

Hermine, deine Trüffel werde ich mal ausprobieren *mjam* - suche noch essbare Weihnachtspräsenze.

Vorweihnachtliche Grüße,

Melosine

Beitrag von „Hermine“ vom 3. Dezember 2007 18:04

Hab gerade die Trüffel auch gemacht- und muss gleich korrigieren- die Masse muss mindestens 2-3 Stunden kalt gestellt werden, sonst ist sie nicht fest genug, um Kugeln zu drehen.

Aber sie schmecken- 😋

Beitrag von „Gina-Maria“ vom 3. Dezember 2007 18:52

Hello Plätzchenliebhaber, hier auch ein leckeres Rezept von mir:

HASELNUSSGEBÄCK

220 g Mehl, 150 g gem. Haselnüsse, 100 g Zucker, 1 V-Zucker, 200 g Butter

- Teig nach dem Kneten 1 Std.in den Kühlschrank stellen
 - 1 cm dicke Rollen herstellen und in ca. 4 cm lange Stückchen schneiden
 - bei 200°C ca. 15 min backen
 - nach dem Abkühlen die Plätzchen mit den Enden in Zartbitter-Kuvertüre eintauchen
-

Beitrag von „Dudelhuhn“ vom 3. Dezember 2007 19:46

Am liebsten Lieblingsplatzchen, übrigens gerne MIT Marzipan.

Ich habe viele Rezepte, aber ich suche wirklich die ganz leckeren...

Die bislang genannten klingen aber schon mal ziemlich gut!

LG,
Dudel

Beitrag von „Sportkanone“ vom 3. Dezember 2007 19:59

Für Euch zur Info mein VANILLEKIPFERL-Rezept ist von "Weight Watchers" !
Deshalb ist mehr Mehl und weniger Mandeln darin.

Ich kann einfach nur sagen: Sie sind unwiderstehlich gut 😊
LG

Beitrag von „Hermine“ vom 3. Dezember 2007 20:16

Okay, dann hier also mein absolutes Lieblingsrezept (eigentlich hauptsächlich das meines Göttergatten)- nach Schuhbeck, aber leicht abgewandelt.

200g Marzipanrohmasse
100g dunkle Kuvertüre
2 Eiweiß
150 g Puderzucker
200 g gehackte Mandeln
2 EL ungesüßter Kakao
1/2 TL Zimt
2 Glas Amarenakirschen.

Kirschen abtropfen lassen. Kuvertüre fein hacken oder reiben. Marzipan in kleine Stückchen rupfen und mit Eiweiß mit dem Knethaken verrühren. Dann Puderzucker, Kuvertüre, Mandeln, Kaka und Zimt unterrühren- das Ganze ergibt eine klebrige Masse.

Eine Kirsche nehmen und in diese Masse einschlagen-mit den anderen Kirschen ebenso verfahren- wenns zu klebrig wird, zwischendrin mit den Händen, nicht die Plätzchen (!) in ein Gefäß mit warmen Wasser langen.

Auf ein Backblech mit Backpapier die eingepackten Kirschen in einigem Abstand legen und bei

etwa 165°C ca. 15 Minuten backen.

Die sind wirklich einfach genial!

Beitrag von „Vivi“ vom 3. Dezember 2007 23:25

Danke für diesen wunderbaren Thread!

Ich steuere bei Gelegenheit mein Nussplätzchen-Rezept bei.

Ich freue mich schon auf weitere Lieblingsplätzchen hier! 

Immer her damit! Bin leidenschaftliche Rezepte-Sammlerin!!



Beitrag von „Dudelhuhn“ vom 4. Dezember 2007 16:16

Hermine:

Das Rezept klingt großartig.

Meinst Du mit "einschlagen" ummanteln?

LG,

D.

Beitrag von „das_kaddl“ vom 4. Dezember 2007 16:53

Zitat

Original von Hermine

Weihnachtstrüffel

100g Schlagsahne mit 75g Butter aufkochen und 300g Weihnachtsschokolade da drin

schmelzen lassen.

30 min fest werden lassen. Dann zu Kugeln drehen und in Zucker oder Kakao wälzen oder mit einer Kuvertüreschicht ummanteln.

Mjam, Hermine, das liest sich lecker 😊

2 kleine Fragen:

Wie viele Pralinen ergeben die von Dir genannten Zutaten?

Und "wälzen in Zucker oder Kakao" - Kakao: den eher "bitteren", den man zum Backen etc. nutzt, oder dieses Pulver á la Trinkfix, Kaba & Co.?

LG, das_kaddl.

Beitrag von „Hermine“ vom 4. Dezember 2007 17:04

Hallo,

@Dudel: ja, es sollte die Kirsche von vom Teig umhüllt sein, dass man sie nicht mehr sieht.

kaddl: Mit dem Kakao ist der ungezuckerte, bittere gemeint. Das ergibt nämlich einen tollen Kontrast zu der süßen Trüffelmasse.

Die Masse ergibt laut Rezept ca. 40 Stück, bei mir sind es aber mehr, weil ich lieber kleinere Pralinen mag, ich schätze, schon so 60 Stück.

Liebe Grüße

Hermine

Beitrag von „Hermine“ vom 2. Dezember 2009 17:02

Ich hol mal noch einen Weihnachtsthread hoch- vielleicht weiß ja jemand noch ein ganz, ganz tolles Rezept? *gespanntwarte*

Beitrag von „monster“ vom 2. Dezember 2009 19:02

Hallo!

Ich finde das Pralinenrezept hört sich sehr lecker an...noch eine Frage dazu:
Was meinst du mit Weihnachtsschokolade??? Kannst du eine empfehlen???

Ig, monster

Beitrag von „Niggel“ vom 2. Dezember 2009 19:05

Also wir finden Engelsaugen total toll 😊

Man sollte sich nur keine bildliche Vorstellung von "echten" Engelsaugen machen 😊

Rezept für ca. 40 Kugeln (ja nach dem, wie groß man die Kugeln macht mehr oder weniger)

240 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

70 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Zitronenschalenabrieb oder Zitronen Aroma

1 Prise Salz

Konfitüre (je nach Geschmack, Himbeer, Erdbeer, Aprikose,...)

Puderzucker, zum Bestäuben

Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1-2 Std. kalt stellen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig kleine Kugeln (sollten aber nicht zu klein sein, damit man sie füllen kann - guter Richterwert ist ein gut gehäufter TL) formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren - nicht durchbohren.

Die Konfitüre glatt rühren (geht auch ohne ;)) und mit einem Spritzbeutel, Löffel o. Ä. in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft ca. 180 Grad) zwischen 10 und 15 Minuten backen

Auskühlen lassen, ggf. mit Puderzucker bestäuben.

Beitrag von „Hermine“ vom 2. Dezember 2009 19:47

monster: Ich nehme die Weihnachtsschokolade von Lindt- die hat so eine goldene Verpackung, aber wenn du noch eine andere Schokolade, die mit Zimt und Nelken gewürzt ist, findest, kannst du genausogut die nehmen.

Liebe Grüße

Hermine