



Die Gewinnerinnen
unseres
COVERSTAR
Wettbewerbs
präsentieren

Die kleine Schmuckstücke

Feine WEIHNACHTSBÄCKEREI ist der Stolz jeder Bäckerin. Besonders in der Adventzeit macht das gemeinsame Backen eine besondere Freude. Unsere diesjährigen Kekskreationen sind fast zu schön zum Essen. Aber eben nur fast!



GEWÜRZ- MOHN- PLÄTZCHEN

mit Pistazien
S. 60



**SCHNEE-
STERNE**
mit Zuckerschmuck
S. 60



**SCHOKOLADEN-
PLÄTZCHEN**

gefüllt mit Erdnussbutter
S. 61



**KOKOS-
TARTELETTES**

mit bunten Baisertupfen
S. 63



LEBKUCHEN-HERZEN

*gefüllt mit Schokolade
S. 62*



TIPP: Wer mag, kann die Kekse auch mit allerlei Zuckerstreusel und Perlen kunstvoll verzieren. Für farbigen Zuckerguss einfach einige Tropfen Lebensmittelfarbe zur Glasur geben.

BUNTE TANNENBÄUME

mit Zuckerperlen
S. 59





Natürliche Sauberkeit

Waschmittel von Frosch

Stark gegen Flecken, schonend zur Wäsche und sanft zu Ihrer Haut – die umweltfreundlichen Kraftformeln mit natürlichen Wirkstoffen sorgen für strahlend saubere und duftig frische Wäsche!

www.frosch-reiniger.at



Bio-Qualität zum Wohlfühlen – seit 1986.



KNUSPER-SCHNITTCHEN

mit Pekannüssen
S. 59

DEKOTIPP: Noch eine zweite Zuckerglasur in einer anderen Farbe herstellen und die zweite Schnittchen-Spitze darin eintauchen. Beide Spitzen können am äußersten Ende in Schokolade getunkt und mit ein paar goldenen Zuckerperlen verziert werden.

KNUSPER-SCHNITTCHEN

mit Pekannüssen



Für 30 Stück

Für den Mürbteig:

- 250 g Mehl *glatt*
- 80 g Staubzucker
- 1 gute Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Bio-Zitrone *Schale abgerieben*
- 160 g kalte Butter *in kleinen Stücken*
- 1 Ei

Für den Belag:

- 3 EL Ribiselmarmelade
- 3 Eiweiß
- 130 g Kristallzucker
- 100 g Haselnüsse *oder Pekannüsse, gerieben*
- 50 g Biskottenbrösel
- 1 Prise Zimt

Für die weiße Schokoladenglasur:

- 300 g weiße Kuvertüre
- 50 g Kokosfett
- Pekannüsse *zum Belegen*

1. Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben. Staubzucker, Salz, Vanillezucker, Backpulver und Zitronenschale dazugeben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Butter und Ei hinzufügen. Nun alle Zutaten mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

2. Backofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Wenn die Ruhezeit um ist, den Teig kurz durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen. Die gesamte Teigplatte auf ein Backpapier* legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen. Hitze auf 210°C erhöhen.

3. Die Ribiselmarmelade glatt rühren und die Teigplatte damit bestreichen.

4. Eiweiß sehr gut anschlagen. Den Kristallzucker nach und nach einrieseln lassen, kurz weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die restlichen Zutaten nach und

nach mit dem Gummipatel unterheben.

Gleichmäßig auf der Mürbteigplatte verteilen.

5. Im Backofen ca. 10 Min. backen. Auskühlen lassen und in Rauten schneiden.

6. Für die Glasur Kuvertüre und das Kokosfett in einem Schneekessel über dem Wasserbad warm auflösen. Dann bis zu Handwärme rühren. Eine Seite der Rauten in die Glasur tauchen und mit einer Pekannuss belegen, trocknen lassen.

⌚ 1 Std 45 Min exkl. Ruhezeit

★★☆ Fortgeschritten

*Sie können die Teigplatten auch zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen.



BUNTE TANNENBÄUME

mit Zuckerperlen

Für 30 Stück

Für den Teig:

- 200 g Mehl *glatt*
- 50 g Staubzucker
- 1 Bio-Zitrone *Schale abgerieben*
- ½ TL Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 gute Prise Salz
- 80 g kalte Butter *in kleinen Stücken*
- 2 Eier

Für die Marzipan-Auflage:

- 150 g Marzipan
- 30 g Staubzucker
- 2 cl Orangenlikör *z.B. Grand Marnier*

Für die Glasur:

- 200 g Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft
- etwas rote und grüne Lebensmittelfarbe
- diverse Zuckerperlen *z.B. silber, weiß, cremefarben*

Weiters:

• Tannenbaum-Ausstecher

1. Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben. Staubzucker, Zitronenschale, Backpulver, Vanillezucker und Salz

dazugeben. In der Mitte eine Mulde eindrücken und die Butter und die Eier hinzufügen. Nun alle Zutaten mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

2. Backofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Wenn die Ruhezeit um ist, den Teig noch einmal kurz durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit dem Tannenbaum-Ausstecher Bäume ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen.

3. Für die Marzipan-Auflage Marzipan, Staubzucker und Orangenlikör gut miteinander verkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1–2 mm dünn ausrollen. Mit demselben Ausstecher gleich viele Marzipan-Bäume wie Kekse ausstechen.

4. Für die Glasur Staubzucker sieben und mit dem Zitronensaft vermischen, sehr gut glatt rühren. Es sollte eine eher dünnflüssige Glasur entstehen. Die Glasur teilen, in einen Teil rote Lebensmittelfarbe, in den anderen Teil grüne Lebensmittelfarbe einarbeiten und mit dem Schneebesen gut verrühren.

5. Mit einem Pinsel die gebackenen Tannenbäume ganz leicht mit der Glasur einstreichen, dann die Marzipanbäume aufsetzen, leicht andrücken.

6. Nun die Kekse mit der restlichen Glasur bestreichen oder eintauchen, mit den Zuckerperlen bestreuen. Trocknen lassen.

⌚ 1 Std 20 Min exkl. Ruhezeit

★★☆ Fortgeschritten

TIPP: Wer mag, gestaltet die Tannenbäume mit den beiden Glasuren zweifarbig (etwa in Streifen oder in Karo-Muster) und legt die Zuckerperlen als „Girlanden“ auf.



BISKOTTENBRÖSEL SELBER MACHEN: Einfach Biskotten in Standmixer oder mit dem Stabmixer fein zerreiben. Fertig!

GEWÜRZ-MOHN-PLÄTZCHEN

mit Pistazien



Für 40 Stück

Für die Plätzchen:

- 250 g Butter zimmerwarm
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone Schale abgerieben
- 125 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb

- 80 g Mandeln gerieben
- 90 g Mohn gerieben
- je 1 Prise Zimt, Kardamom, Piment gemahlen
- 210 g Mehl glatt
- Pistazien, halbiert

Für die Glasur:

- 100 g Staubzucker
- 1 EL Zitronensaft

Weiters:

- Dressiersack mit Sterntülle

1. Backofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Staubzucker mit dem Mixer schaumig schlagen. Ei und Eigelb verquirlen und nach und nach dazugeben. Zum Schluss Mandeln, Mohn, Gewürze und Mehl unterrühren.
2. Den Teig in einen Dressiersack mit Sterntülle (Nr. 7) füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Plätzchen aufdressieren. Anschließend ca. 15 Min. lang backen.
3. Für die Glasur Staubzucker versieben und mit dem Zitronensaft vermischen, sehr gut glatt rühren, dann die Kekse damit bestreichen oder eintauchen, mit den Pistazien belegen und trocknen lassen.

⌚ 1 Std 15 Min ★☆☆ Hobbykoch



SCHNEESTERNE

mit Zuckerschmuck

Für 50 Stück

Für den Teig:

- 400 g Mehl, glatt
- 200 g Mandeln, gerieben
- 300 g kalte Butter in kleinen Stücken
- 150 g Staubzucker
- 1 Prise Salz & 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Bio-Orange Schale abgerieben
- 1 EL Milch
- 2 Eier

Für die Glasur:

- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Staubzucker fein gesiebt

Weiters:

- diverse Sternausstecher von 3–5 cm

1. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mehl, Mandeln, Butterstückchen, Staubzucker, Salz, Vanillezucker, Orangenschale, Milch und Eier auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dünn ausrollen und mit den Sternausstechern verschiedene Sterne ausstechen.
3. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10–15 Min. goldgelb backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Glasur Zitronensaft und Staubzucker zu einer glatten Masse verrühren, in ein Papierstanitzel füllen und die Schneesterne damit verzieren.

⌚ 1 Std 15 Min exkl. Ruhezeit

★★★ Hobbykoch

SCHOKOLADEN-PLÄTZCHEN

gefüllt mit Erdnussbutter



Für 50 Stück

Für den Teig:

- 230 g Mehl, glatt
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 50 g Haselnüsse gerieben
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 150 g kalte Butter in kleinen Stücken
- 1 Ei

Für die Erdnussbutter-Creme:

- 50 g Butter
- 60 g Staubzucker
- 200 g Erdnussbutter

Für die Schokoladenglasur:

- 200 g Bitterkuvertüre
- 30 g Kokosfett

Für die weiße Glasur:

- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Staubzucker fein gesiebt

Weiters:

- diverse Ausstecher
- Dressiersack mit Sterntülle

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben und mit Staubzucker, Vanillezucker, Haselnüssen, Kakao-pulver und Salz vermischen. Eine Mulde eindrücken und die Butterstückchen sowie das Ei hinzufügen. Nun alle Zutaten mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nach der Ruhezeit noch einmal kurz durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. In beliebiger Form (z. B. eckig oder wellig) ausstechen.

3. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene unter Aufsicht ca. 15 Min. goldbraun backen. Danach auskühlen lassen.

4. Für die Creme Butter und Staubzucker schaumig schlagen, Erdnussbutter zugeben und erneut gut rühren.

5. Die Creme in einen Dressiersack mit kleiner Sterntülle (Nr. 2) füllen und einen Teil der Kekse an den Rändern mit kleinen Tupfern versehen. Dann die anderen Kekse (jeweils gleicher Form) daraufsetzen.

6. Für die Schokoladenglasur Bitterkuvertüre grob hacken, mit dem Kokosfett im Schneekessel über einem Wasserbad* langsam bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Kekse beliebig in die verrührte Glasur tauchen, abstreifen, trocknen lassen.

7. Für die weißen Glasur-Tupfen Zitronensaft und den Staubzucker sorgfältig zu einer glatten Masse verrühren, in ein Papierstanitzel füllen und die Kekse damit verzieren.

⌚ 1 Std 25 Min exkl. Ruhezeit

★★★ Fortgeschritten

*Darauf achten, dass der Kessel die Wasseroberfläche nicht berührt und die Schokolade nur über Dampf schmilzt.

TIPP: Für eine einfachere Variante die Schokoladenglasur einfach halb in die Schokoladenglasur tauchen und auf weitere Verzierungen verzichten.

Genießen Sie die Vorfreude auf das schönste Fest des Jahres!



Entdecken Sie unsere liebevoll handgefertigten Adventkränze und weihnachtlichen Sträuße. Bei der Fertigung unserer Produkte legen wir größten Wert auf Qualität und Frische, damit unsere Produkte langanhaltende Freude schenken. Wir wünschen Ihnen viele glückliche, besinnliche Momente!

www.klimesch.com

Mmmhhh!



Erni's Kürbiskernrubine

Mürbteig

- 350 g glattes Mehl
- 250 g kalte Butter
- 150 g Staubzucker
- 150 g SteirerKraft Kürbiskerne fein gerieben
- 2 Dotter, 1 Pkg. Vanillezucker

Füllung

- 130 g SteirerKraft Kürbiskerne fein gerieben
- 50 ml Milch
- 40 g Rohrzucker
- 2 EL Rum, 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft, 1/2 TL Zimt

Dekor

- SteirerKraft Kürbiskerne gerieben
- etwas rote Marmelade

Die Butter in Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten. Den Teig eine halbe Stunde in Folie gewickelt kühl stellen, dann auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 1–2 mm dick ausrollen. Kreise mit ca. 4 cm Durchmesser ausstechen, bei der Hälfte der Kreise nochmals mittig ein kleines Loch ausstechen. Die Kekse im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 8–10 Minuten hellbraun backen, dann auskühlen lassen. Für die Füllung Milch, Zucker und Aromaten erhitzen, die geriebenen Kürbiskerne unterrühren und die Masse bei niedriger Hitze kurz durchrösten. Die Plätzchen ohne Loch mit etwas Fülle bestreichen. Vorsicht, sie sind sehr zart und brechen leicht. Die Plätzchen mit Loch aufsetzen. Die Ränder der Kekse rundherum mit etwas Fülle bestreichen und dann in geriebenen Kürbiskernen wälzen. Die Marmelade aufkochen bis sie dicklich wird. Die Kekslöcher mit einem Tupfen heißer Marmelade auffüllen. Mehr Rezepte auf www.steierkraft.com.

LEBKUCHEN-HERZEN

gefüllt mit Schokolade



Für 40 Stück

Für den Teig:

- 30 g Kristallzucker
- 500 g Honig
- 40 ml Wasser
- 350 g Roggenmehl
- 250 g glattes Weizenmehl
- 10 g Hirschhornsalz

- 10 g Natron
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 10 g Zimtpulver
- 25 g Lebkuchengewürz
- 1 Bio-Zitrone Schale abgerieben
- 30 ml Milch zum Bepinseln

Für die Schokoladen-Ganache:

- 300 g Bitterkuvertüre
- 100 ml Schlagobers
- 30 g Kristallzucker
- 40 g Butter

Für die Glasur:

- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Staubzucker gesiebt

Weiters:

- Herzausstecher in 2 Größen
- Dressiersack mit Sterntülle

1. Für den Teig Zucker mit Honig und Wasser leicht erwärmen. 250 g vom Roggenmehl und das glatte Weizenmehl in eine Schüssel geben, das Zuckergewürz zugießen und verkneten. Dann Hirschhornsalz und Natron in den Teig einarbeiten.

2. Eigelb, Ei, Vanillezucker, Zimt, Lebkuchengewürz und Zitronenschale miteinander schaumig schlagen und in den Vorteig einrühren. Das restliche Roggenmehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 12 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

3. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Mit einem herzförmigen Ausstecher etwa 7 und 5 cm große Herzen ausstechen. Mit Milch einstreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

4. Die Herzen ca. 15 Min. auf der mittleren Schiene backen und dann auskühlen lassen.

5. Für die Schoko-Ganache Bitterkuvertüre grob hacken, im Schneekessel über Wasserbad langsam schmelzen. Schlagobers und Kristallzucker in einem anderen Topf aufkochen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zur Bitterkuvertüre geben. Auf ca. 35°C (handwarm) abkühlen lassen. Die weiche Butter mit dem Stabmixer einmischen und 1 Min. mixen. Dann kalt stellen.

6. Für die Glasur Zitronensaft und Staubzucker zu einer glatten Masse verrühren. In ein Papierstanzblech füllen, die kleineren Herzen damit beliebig verzieren und trocknen lassen.

7. Die Schokoladenganache in einen Dressiersack mit kleiner Sterntülle (Nr. 2) füllen. Auf die großen Lebkuchenherzen kleine Tupfen aufdressieren.

8. Die verzierten kleinen Herzen auf die großen Herzen setzen.

⌚ 1 Std 25 Min exkl. Ruhezeit

★★★ Fortgeschritten



KOKOS-TARTELETTES

mit bunten Baisertupfen

Für 6 Stück

Für die Baisertupfen:

- 100 g Eiweiß
- 200 g Staubzucker
- rote Lebensmittelfarbe

Für den Kokosteig:

- 100 g Mehl glatt

- 8 g Backpulver
- 150 g Butter
- 150 g Staubzucker
- 150 g Kokosset
- 1 Ei

Für die Kokos-Ganache:

- 50 ml Schlagobers
- 50 ml Milch
- 250 g weiße Kuvertüre grob gehackt
- 80 g Kokosset

Weiters:

- Dressiersack mit Sterntülle

1. Zuerst die Baisertupfen: Backofen auf 90°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Eiweiß sehr steif schlagen. 100 g Staubzucker nach und nach unter ständigem Weiterschlagen zugeben. Die zweiten 100 g mit einem Gummispatel unterheben. Die Masse halbieren und die Hälfte der Schneemasse mit etwas roter Lebensmittelfarbe im gewünschten Rosaton färben.

2. Die weiße Schneemasse in einen Dressiersack mit glatter oder Sterntülle (Nr. 4) füllen, kleine Tupfen auf ein Backtrennpapier dressieren. Vorgang mit der rosa Masse wiederholen.

3. Bei 90°C ca. 3–5 Stunden backen. Ofen ausschalten. Die Baisertupfen im Ofen abkühlen lassen. Trocken lassen.

4. Für den Kokosteig alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten,

in Frischhaltefolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dünn ausrollen. Kreise etwas größer als die Tartelette-Formen ausstechen oder mit dem Messer ausschneiden.

6. Die Tartelette-Formen ausbuttern, mit je einem Teigstück auskleiden. Leicht andrücken und den Rand mit einem Messer abschneiden. Nochmals 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

7. Die Tartelettes nach der Kühlzeit auf mittlerer Schiene ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

8. Für die Kokos-Ganache Schlagobers und Milch erhitzen. Kuvertüre darin schmelzen, Kokosset untermischen. Masse in die Tartelette-Formen füllen, mind. 1 Stunde kalt stellen.

9. Baisertupfen vom Backtrennpapier lösen und unmittelbar vor dem Servieren auf den Tartelettes verteilen.

⌚ 75 Min exkl. Ruhezeit und Baiser-Backzeit

★★★ Fortgeschritten



Fruchtaufstriche von St. Dalfour - 100% natürlicher Genuss

Hergestellt unter Verwendung von natürlichen Zutaten, ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen.

Die „Rhapsodies de fruits“ von St. Dalfour werden nach einem altüberlieferten französischen Rezept ausschließlich aus ausgewählten Früchten und edlem Fruchtsaft naturrein zubereitet. Durch die Verwendung von Fruchtsaft anstatt Zucker als Süßungsmittel bleibt der fruchtige und natürliche Geschmack der Fruchtaufstriche von St. Dalfour erhalten.



www.stdalfour.com

St. Dalfour Fruchtaufstriche, erhältlich in 3 köstlichen Varianten:
Cranberry & Heidelbeere | Schwarze Johannisbeere | Ingwer & Orange



aus biologischer
Landwirtschaft

WARUM UNSER
Haferdrink
DER BESTE
IN BIO IST?

HAFER OHNE
CHEMISCH-SYNTHETISCHE
SPRITZ- UND DÜNGEMITTEL

VON HAFER-BAUERN AUS
NIEDERÖSTERREICH UND
DEM BURGENLAND

PUR UND UNGESÜSST

100% PFLANZLICH
LAKTOSEFREI

www.janatuerlich.at
magazin.janatuerlich.at



Jetzt bei: **MERKUR**