



Weihnachts-  
bäckerei



# STOLLEN

Stollen gehört zur Adventszeit einfach dazu. Die schönsten Rezepte für den Weihnachtsklassiker - in verschiedenen Varianten mit Nelken, Mandeln oder Marzipan











# PLÄTZCHEN



- 125 g Mandelstifte
- 125 g Mehl
- 2 TL Kardamom (gemahlen)
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter (weich)
- 75 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 2 TL Orangenschalen (abgerieben)
- 0.5 TL Bittermandel-Aroma
- 28 Mandeln (ganz)
- 50 g Puderzucker





























# LEBKUCHEN – WEICH NACH DEM BACKEN!







# Zutaten für den Lebkuchen

- 500 g Roggenmehl
- 100 g Zucker
- 2 EL Lebkuchengewürz (Zimt, Nelkenpulver, Ingwer, Kardamom, Piment)
- KL Natron
- 50 g Butter
- 200 – 250 g Honig
- 2 Eier
- etwas Wasser
- Ei zum Versprudeln



















# Walnuss – Makronen

4 Eiweiß

180 g Zucker

200 g Walnüsse, gehackt

1 EL Speisestärke









# SPEKULATIUS



Spekulatius - so geht das Grundrezept  
Spekulatius besteht aus einem klassischen Mürbeteig,  
der mit einer besonderen Gewürzmischung und Mandeln  
verfeinert wird.

## Zutaten für klassischen Spekulatius:

- 150 g Butter
- 125 g brauner Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken







































