

Weihnachtsrezepte

- [Elisenlebkuchen](#)
- [Vanillekipferln](#)
- [Lebkuchen](#)
- [Mürbteig](#)
- [Mürbeteig Plätzchen](#)

Elisenlebkuchen

3 Eier
30g Honig
90g brauner Zucker
100g Zitronat
100g Orangat
150g Haselnüsse
120g Mandeln
1/2 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
7cm Oblaten

Zuerst das Orangeat und das Zitronat in feine Stückchen hacken. (Ich mag es, wenn sie die Größe von Liebesperlen haben.)

Die Eier in eine große Rührschüssel geben, Honig und Zucker dazu geben und alles ca. 6 Minuten weißschaumig aufschlagen, sodass die Masse sich um ein Vielfaches vergrößert.

Gemahlene Haselnüsse, gemahlene Mandeln und die gehackten Haselnüsse mit Zimt, Lebkuchengewürz und Salz in einer zweiten Schüssel mischen und zusammen mit dem Orangeat und Zitronat zu der Eimasse geben. Die Masse verrühren, bis sie schön gleichmäßig ist.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backoblaten auf dem Backblech auslegen und den Teig mit der Lebkuchenglocke auf die Oblaten setzen. Ohne Lebkuchenglocke empfiehlt es sich, den Teig mit zwei Löffeln aufzutragen und mit

feuchten Fingern zu formen. Die Lebkuchen für ca. 28 Minuten backen. Die Oberfläche sollte nicht mehr feucht sein. So sind sie am Ende im Inneren durchgebacken und bleiben trotzdem schön saftig.

Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker mit ca. 2 1/2 EL Wasser zu einem Guss rühren. Die Lebkuchen wahlweise in Schokolade oder Zuckerguss tauchen, abtropfen lassen und auf einem Kuchengitter alles aushärten lassen.

Zur Aufbewahrung in eine Blechdose geben.



Vanillekipferln

250 g g Mehl

200 g Butter

70 Puderzucker

100 g Walnüsse

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

Über Nacht oder mindestens ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Bei mittlerer Hitze ca 15 Minuten backen.

Die Kipferl müssen aufgehen und ein wenig Farbe bekommen.

Noch heiß mit etwa 250 g durchgeseibtem Puderzucker, vermischt mit einer Packung Vanillezucker überstreuen.

Lebkuchen

Teig:

500g Honig (oder halb Honig, halb Rübensirup)
250 Zucker
750g Mehl
150g Butter
2 Eier
1TL Hirschhornsalz
1TL Pottasche
1 Päckchen Lebkuchengewürz
2 EL Kakao
Oragat, Zitronat

Honig, Zucker, Butter erwärmen. Abkühlen lassen.

Pottasche, Hirschhornsalz in Rum(oder ähnliches) auflösen, in die Honigmasse rühren.

Den Rest zusammenrühren. Honigmasse, Eier langsam dazurühren.

Eine Woche ruhen lassen.

Bei mäßiger mittelhitze 15 min backen.

Dominosteine

eine Portion Lebkuchen
zwei Gläser Aprikosengelee (mühlhäuser)
4 Packungen Rohmarzipan
4 Packungen a 200g blockschokolade

ca 1,5 cm (gut 1 cm) dick ausrollen
20 bis 25 Minuten bei 175 Grad backen

1/2 Portion Lebkuchen
1 1/2 Gläser Gelee, 6 Blatt Gelatine
2-3 Packungen Blockschokolade (besser Kuvertüre) 200g je Packung

Mürbteig

180 g kalte Butter - in Stücke geschnitten

150 g Zucker

1 Ei - Gr. M

ca. 375 g Mehl

Die Teig-Zutaten mit den Knethaken verkneten.

Anfangs noch nicht die komplette Mehlmenge zugeben,
erst mit den Händen so viel vom restlichen Mehl schnell unterkneten,
dass es ein glatter, gut formbarer Teig wird.

Zu 3 Kugeln formen und in Folie gewickelt ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Mürbeteig Plätzchen

100 g Zucker

200 g Butter oder Margarine

300 g Mehl

1 Ei

Schneide die kalte Butter oder Margarine in Stücke und gib sie zusammen mit dem Zucker und dem Ei in eine Schüssel.

Schlage die Butter-Zucker-Mischung schaumig und gib anschließend die Vanille und den Abrieb der Zitronenschale hinzu.

Füge jetzt das Mehl hinzu und knete den Teig mit den Knethaken eines Rührgerätes oder mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig.

Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn zugedeckt für ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Bestreue anschließend eine saubere Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rolle den Teig darauf mit dem

Nudelholz einen halben Zentimeter dick aus.

Stich nun den Teig mit deinen Formen aus.

Forme die Teigreste zu einer Kugel, rolle diese erneut aus und stich weitere Plätzchen aus.

Lege die Plätzchen auf ein Backblech und lasse sie für zehn Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Hole die Plätzchen aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Jetzt kannst du sie nach Belieben verzieren.