Lebkuchen

Den Backofen auf 180° vorheizen.
180 g geschmolzene Butter mit
300g Zucker verrühren.
350 g Mehl und
1 Päckchen Backpulver und
1 Päckchen Lebkuchengewürz und
2 EL Honig und
1/2 TL gemahlenen Zimt und
1 TL gemahlene Nelken miteinander vermengen.
Die Butter-Zucker-Mischung unterheben.
Wenn der Teig zu fest ist, noch etwas Milch hinzugeben, sodass der Teig flüssig bleibt.
Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und 20-30 Minuten backen.
Anschließend die Lebkuchen in Stücke teilen und nach Herzenslust verzieren:
mit Schokoladen- oder Zuckerguss, mit Mandeln oder Nüssen.
Wer mag, kann sie auch mit Marmelade bestreichen.

Spekulatius

Vermische
1/2 TL gemahlenen Zimt
1/2 TL gemahlenen Anis
1/4 TL gemahlenen Kardamom
1/4 TL gemahlene Nelken
1/4 TL gemahlenen Muskat
1 TL Backpulver
25 g gemahlene Mandeln
230 g Mehl
Salz
Dann gib
80 g zimmerwarme Butter
140 g braunen Zucker
1 Ei dazu und verknete alles miteinander.
Ist der Teig zu fest, kannst Du noch **etwas Milch** hinzugeben.
Wenn alles gut verknetet ist, wickele den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn über Nacht in den Kühlschrank.
Am nächsten Tag rollst Du den Teig dünn aus und stichst nach Belieben Plätzchen aus.
Wenn Du hast, kannst Du auch sogenannte "Model" verwenden.
Die Plätzchen dann auf dem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 12 Minuten backen.
Nach dem Backen gut auskühlen lassen und dann genießen!

Zimtsterne

4 Eiweiß steifschlagen.
400 g Puderzucker hinzugeben.
500 g gemahlene Mandeln und
2 TL Zimt unterheben.
Den Teig ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
Anschließend etwas gemahlene Mandeln oder Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig darauf etwa 1 cm dick ausrollen.
Für den Guss
1 Eiweiß steifschlagen und
50 g Puderzucker unterheben.
Aus dem Teig Sterne ausstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Dick mit Zuckerguss bestreichen. Die Zimtsterne anschließend abdecken und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den Ofen auf 150° C (nur Unterhitze) vorheizen und die Zimtsterne für 10 Minuten backen. Dabei die Ofentür leicht geöffnet lassen. Anschließend die Zimtsterne auf dem Backblech auskühlen lassen.

Butterplätzchen

Den Ofen auf 160 ° vorheizen.
500g Mehl (wenn Du magst, kannst Du Vollkornmehl verwenden)
250g weiche Butter
250g Zucker
2 Eier in einer Schüssel miteinander zu einem glatten Teig verkneten.
Den Teig etwa 3-5 cm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.
Auf ein Backblech legen und nach Belieben mit Gewürzen wie gemahlenem Zimt, Nelken oder Kardamom bestreuen. Ca. 10 Minuten backen und dann auskühlen lassen. Wer wie Julia die Plätzchen am liebsten einfach so ist, ist schon fertig. Wer es bunter mag, verziert sie mit Zucker- oder Schokoladenguss und/oder bunten Streuseln.
Man kann auch Marmelade auf ein Plätzchen streichen und es mit einem zweiten Plätzchen bedecken.

Christstollen

500 g Mehl in eine Schüssel geben; etwa 6 EL davon abnehmen und mit
21 g frische Hefe oder ein Pck. Trockenhefe,
2 EL Zucker und
100 ml lauwarmer Milch zu einem Vorteig verrühren- 15 Minuten gehen lassen.
Das restliche Mehl mit
100 g Zucker
1 TL Salz
1 Pck. Vanillezucker
200 g Butter
etwas abgeriebener Zitronenschale
3 Eigelb und dem Vorteig verkneten.
200 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
2 EL Rum (nach Belieben) dazu geben und ca. 1 Stunde gehen lassen.
Den Ofen auf 175° vorheizen.
Den Teig nach dem Gehen zu einem ca. 3 cm dicken Oval ausrollen.
200 g Marzipanrohmasse zu einer Rolle formen und mittig auf den Teig setzen.
Dann den Teig über dem Marzipan zuklappen und zu einem Stollen formen und ca. 45-50 Minuten backen.
Aus dem Ofen nehmen und sogleich mehrfach mit
150 g zerlassener Butter bestreichen und mit
reichlich Puderzucker bestäuben oder den Stollen vorsichtig in Puderzucker wenden.
Auskühlen lassen und gut einpacken (z. B. in Alufolie). Zwei Wochen ziehen lassen und dann anschneiden!