

@aktivcontent.de



# 9+1 KLASSIKER AUS DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

## Inhalt

Zimtsterne	6
Vanillekipferl	8
Schokoladiges Schwarz-Weiß-Gebäck	10
Butterplätzchen	12
Elisen-Lebkuchen	14
Fruchtige Florentiner	16
Spitzbuben	18
Husarenkrapfen	20
Kokosmakronen	22
Stollen	24
Liebe Backfreunde,	26

Dieses Ebook

9+1 Rezepte für Klassiker aus der Weihnachtsbäckerei

ist kostenlos.

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Das Ebook darf unverändert kostenlos weitergegeben und in den sozialen Medien geteilt werden. Quelle: [www.alles-schreiben-lassen.de](http://www.alles-schreiben-lassen.de)

Herausgeberin Marion Schanné Kontakt schriftlich

per Whatsapp +49 (0)15111153614 email: [support@marion-schanne.de](mailto:support@marion-schanne.de)

Achten Sie beim Einkauf von Backzutaten auf enthaltene Allergene, wenn Sie Allergiker sind.

Werbelinks: Ausgehende Links zu Drittanbietern sind i.d.R. Partnerlinks. Wenn du über diese Links einkaufst, bekommen wir von dem betreffenden Anbieter eine Provision. Dies hat keinen Einfluss auf unsere Meinung oder Empfehlung. Für dich verändert sich der Preis nicht. [www.alles-schreiben-lassen.de](http://www.alles-schreiben-lassen.de)

Werbung: [Brainfood](#) | [Nebenverdienst für gesundheitsinteressierte Menschen](#) | [Erfolg macht glücklich](#) | [Ferienhäuser für alle Ansprüche](#) | [online Sprachkurse 2 Tage kostenlos Probe-Lernen](#)

Trotz sorgfältiger Recherche und Prüfung übernehmen wir für die Korrektheit und Aktualität der Informationen und Links keine Gewähr. Trotz sorgfältiger Recherche und der Verwendung verlässlicher Quellen kann keine Verantwortung bzw. Haftung für Vollständigkeit und/oder Richtigkeit sowie der Aktualität übernommen werden.

## Werbung für Blogpost **Erfolg macht glücklich** | Ferienhäuser für alle Ansprüche

🎄🍪✨ Phänomenale Weihnachtsmagie kommt aus der Küche! Meine Freunde, könnt ihr es fühlen?  
🪄👩🍳 Lasst mich euch auf eine köstliche Reise mitnehmen, quer durch das geheime Wunderland meiner Weihnachtsbäckerei. 🔍🌍 Ich teile exklusiv meine 9 absoluten Favoriten unter den Weihnachtsplätzchenrezepten mit euch! 📺  
Neun kleine essbare Kunstwerke, kreierte mit Liebe, Leidenschaft und einer Prise weihnachtlichem Zauber. 🍷❤️👶  
Bist du bereit, dieses süße Abenteuer mit deinen Liebsten zu teilen und gemeinsam unvergessliche Erinnerungen zu schaffen? Folge mir in meine Küche! 🏠🍴👨👩👧  
PS: Ein geniales Rezept für einen Stollen geb' ich als Bonus obendrauf, weil es einfach immer gelingt und ihr jetzt 10 beliebte Rezepte für Weihnachten nachbacken könnt.





- 1 **Zauberhafte Zimtsterne:** Ein Klassiker mit himmlischem Aroma, der in keiner Weihnachtsbäckerei fehlen darf. ✨😊
- 2 **Verführerische Vanillekipferl:** Diese Halbmonde sind eine Hommage an zarte Vanille und knackige Mandeln. 🍪🍦
- 3 **Schokoladiges Schwarz-Weiß-Gebäck:** Diese optischen Hochgenüsse schenken Freude auf den ersten Blick und im Mund. 🍪🍪🍪
- 4 **Bezaubernde Butterplätzchen:** Die ungeschminkte Einfachheit dieser Plätzchen macht ihren unwiderstehlichen Charme aus. 🍪❤️
- 5 **Leidenschaftliche Elisen-Lebkuchen:** Ein robustes Gewürzgebäck, wohlschmeckend und wunderbar wandelbar. 🍪
- 6 **Fruchtige Florentiner:** Knusprige Mandeln treffen auf süssen Honig und erlesene Früchte. 🍌🍓
- 7 **Schillemdende Spitzbuben:** Mit ihrer fruchtigen Füllung geben sie jedem Festmahl einen frechen Touch. 🍪
- 8 **Herzige Husarenkrapfen:** Diese hohlen Augenblicke, gefüllt mit köstlicher Marmelade, werden dich verzaubern. 👁️🍪
- 9 **Märchenhafte Makronen:** Zärtlich-süß mit einem Herzen aus purem Kokos – einfach unvergleichlich. 🍪🍪

Plus: Ein geniales Rezept für einen Stollen, der wirklich immer gelingt!

Also auf geht's, backt euch ein Stück zauberhafte Weihnachtsfreude! 🎄 🎁👤

## Zimtsterne

📖 Zimtsterne-Rezept ✨

Faszinierend einfach, aber magisch lecker – hier ist mein Lieblingsrezept für himmlische Zimtsterne.

Zupft die Schürzen zurecht und ab geht's! 👩🏻‍🍳❤️🌟

Du brauchst dafür:

📋 Zutaten:

- 3 Eiweiß 🥚
- 250g Puderzucker 🍡
- 400g gemahlene Mandeln 🌰
- 2 TL Zimt 🍵
- Die Schale einer Bio-Zitrone 🍊
- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- Oblaten (optional) 🍪

In 4 Schritten zum himmlischen Zimtstern-Vergnügen!

👩🏻‍🍳 Schritt 1: Schlag das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Lass den Puderzucker langsam einrieseln, bis sich ein glänzender Eischnee bildet. Stelle etwa vier Esslöffel davon für den Guss zur Seite.

👩🏻‍🍳 Schritt 2: Vermische möglichst penibel gemahlene Mandeln, Zimt und Zitronenschale und hebe sie unter den übrigen Eischnee. Alles gut verkneten, bis ein formbarer Teig entsteht.

👨‍🍳 Schritt 3: Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick aus. Nun schneide mit einer sternförmigen Ausstechform die Zimtsterne aus. Platziere sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Wessen Nerven es braucht, kann die Sterne noch auf runde Oblaten setzen.

👨‍🍳 Schritt 4: Bestreiche die Sterne mit dem zur Seite gestellten Eischnee. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft) für etwa 15 Minuten. Und voilà, fertig sind deine himmlischen Zimtsterne!

Genieß diese wundervollen Zimtsterne mit deinen Liebsten und lass die Weihnachtsfreude in eure Herzen! Frohes Backen und köstliche Weihnachten, meine Freunde! 🌲🌟🎁👶



# Vanillekipferl

📖 Vanillekipferl-Rezept 🍪

Oh, das Aroma frisch gebackener Vanillekipferl - absolut unwiderstehlich, meine Freunde! Hier ist mein Lieblingsrezept, um diese süßen Versuchungen selbst zu backen. Also, lassen wir die Köstlichkeiten in die Runde gehen! 🧑🍳🍪🍦

Du benötigst:

📋 Zutaten:

- 250g Mehl 🌾
- 80g Zucker
- 200g kalte Butter 🧈
- 100g gemahlene Mandeln 🌰
- 2 Päckchen Vanillezucker 🍦
- Puderzucker zum Bestäuben 🌾

In 5 leichten Schritten zu goldbraunen Vanillekipferln!

🧑🍳 Schritt 1: Mische Mehl, Zucker, Butter in Stücken, Mandeln und 1 Päckchen Vanillezucker zügig zu einem glatten Teig. Forme dann eine Kugel und wickle diese in Frischhaltefolie. Dann ab damit in den Kühlschrank für mindestens 2 Stunden. 🕒

Schritt 2: Heize deinen Backofen auf 175 Grad (oder 155 Grad Umluft) vor. Teile den Teig in acht Portionen und forme aus jeder Portion eine Rolle etwa 1 cm dick.

🧑🍳 Schritt 3: Schneide von den Teigrollen etwa 1 cm breite Stücke ab und forme sie zu kleinen Hörnchen, den Kipferln. Platziere diese auf ein Backblech mit Backpapier.



👨‍🍳 Schritt 4: Backe die Vanillekipferl für 10-15 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind. Tipp: Behalte sie gut im Auge, sie können schnell zu dunkel werden.

👨‍🍳 Schritt 5: Während die Kipferl abkühlen, mische den Puderzucker mit dem anderen Päckchen Vanillezucker. Wende die noch leicht warmen Vanillekipferl darin.

Und voilà, deine fantastischen Vanillekipferl sind fertig zum Genießen! Teile sie mit deinen Liebsten und lass euch von ihrem Duft und Geschmack verzaubern. Frohes Backen und eine wundervolle Weihnachtszeit! 🎄🍪🎁👶



# Schokoladiges Schwarz-Weiß-Gebäck

📖 Rezept für Schokoladiges Schwarz-Weiß-Gebäck 🍫🍪🍪

Eine süße Harmonie von dunklem Kakao und hellem Vanille-Teig: dieses Schwarz-Weiß-Gebäck ist ebenso lecker wie ein optisches Highlight auf deinem Plätzchenteller. Also, ran an die Teigrollen und kreierte euer eigenes kleines Kunstwerk. Los geht's! 🧑🍳🍪❤️

Du brauchst dafür:

📖 Zutaten:

Für den hellen Teig:

- 125g Butter 🧈
- 100g Zucker 🍬
- 1 Päckchen Vanillezucker 🍪
- 1 Ei 🍳
- 250g Mehl 🍪
- 1/2 TL Backpulver 🍪

Für den dunklen Teig:

Die gleichen Zutaten plus 20g Kakao

🍪 In 6 Schritten zum monochromen Meisterwerk:

🧑🍳 Schritt 1: Bereite zunächst den hellen Teig vor. Schlage Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig auf. Dann fügst du das Ei hinzu. Mische das Mehl mit dem Backpulver und knete es gut unter.

👨‍🍳 Schritt 2: Für den dunklen Teig wiederholst du genau die gleichen Schritte, gibst jedoch zusätzlich den Kakao hinzu.

Schritt 3: Forme beide Teige zu rechteckigen Platten und lass sie mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen.

Schritt 4: Rolle die Teigplatten getrennt auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus. Lege dann die dunkle Platte auf die helle und drücke sie leicht an.

Schritt 5: Schneide den Teig in etwa 1 cm breiten Streifen ab und schneide sie danach in Stücke. Die Idee ist, dass jede Seite des Gebäcks schwarz und weiß ist.

👨‍🍳 Schritt 6: Backe die Kekse in einem vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft: 160°C) für 10-12 Minuten. Lass sie auf einem Gitter vollständig auskühlen.

Und voilà, da stehen sie, deine meisterhaften Monochrome Meisterstücke! Zeig deinen Liebsten, dass ihr Herz so schwarz und weiß sein kann, wie diese leckeren Kekse. Frohes Backen und eine fantastische Weihnachtszeit! 🎄🍪🎁👶



# Butterplätzchen

📖 Butterplätzchen-Rezept 🍪🍪

Die schlichte Schönheit von Butterplätzchen ist, dass sie wie eine Leinwand für deine kulinarische Kunst sind. Du kannst sie vereinfachen oder verfeinern, je nach Anlass und Laune. Und hier ist mein Lieblingsrezept für diese bezaubernden Basics! Tauchen wir ein in den köstlichen Teig! 🧑🍳🍪🍪🍪

Folgende Zutaten benötigst du:

📖 Zutaten:

- 300g Mehl 🌾
- 200g kalte Butter 🍷
- 100g Zucker
- 1 Ei 🍳
- 1 TL Backpulver 🌿
- 1 Päckchen Vanillezucker 🍪
- Etwas Zitronenabrieb 🍋
- Verschiedene Streusel, Nüsse oder Glasur zur Dekoration (optional) 🍪🍪🍪

Wie du in 4 einfachen Schritten zu knackigen Butterplätzchen kommst:

🧑🍳 Schritt 1: Knete das Mehl, die kalte Butter in Stücken, Zucker, Ei, Backpulver, Vanillezucker und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig. Verpacke den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. 😴

🧑🍳 Schritt 2: Heize den Ofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vor und bereite zwei Backbleche mit Backpapier vor.

👨‍🍳 Schritt 3: Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus und steche deine Lieblingsformen aus. Lege die Plätzchen auf die vorbereiteten Backbleche.

👨‍🍳 Schritt 4: Backe die Plätzchen für 10-12 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Erlaube ihnen, auf dem Backblech abzukühlen, bevor du sie vom Blech nimmst. Sobald die Plätzchen vollständig abgekühlt sind, kannst du sie verzieren.

Und voilà, deine eigenen kreativen Butterplätzchen – bereit zum Genießen oder Verschenken. Lade deine Lieben ein, ein Stück Herz mit ihnen zu teilen und genießt die wundervolle Weihnachtszeit zusammen. Frohes Backen! 🎄 🍪 🎁 🧑‍🎄





## Elisen-Lebkuchen

📖 Rezept für Elisen-Lebkuchen 🍪👩🍳

Eine echte Weihnachtsspezialität! Diese köstlichen, traditionellen Elisen-Lebkuchen sind reich an Nüssen, Gewürzen und Honig. Frei von Mehl, sind sie die luxuriösen Verwandten des Lebkuchens. Prächtige Aromen, die dich sicherlich in Weihnachtsstimmung versetzen werden! Los geht's! 🧑🍳🍪❤️

Die folgenden Zutaten benötigst du:

📖 Zutaten:

- 4 Eiweiß 🥚
- 200g Zucker
- 1 Prise Salz 🧂
- 200g gemahlene Haselnüsse 🌰
- 200g gemahlene Mandeln
- 50g Orangeat und Zitronat 🍊
- 2 TL Lebkuchengewürz 🍯
- Oblaten (optional) 🍪
- Puderzucker und etwas Zitronensaft für die Glasur 🍊

In nur 5 Schritten zu deinen edlen Elisen-Lebkuchen:

🧑🍳 Schritt 1: Das Eiweiß, Zucker und eine Prise Salz steif schlagen.

Schritt 2: Mische die gemahlene Nüsse, Mandeln, das fein gehackte Orangeat und Zitronat und das Lebkuchengewürz und heb' es unter den Eischnee.

🧑🍳 Schritt 3: Wenn du magst, lege die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgestattetes Backblech. Teile den Lebkuchenteig darauf in gleichmäßigen Portionen.

👨‍🍳 Schritt 4: Backe die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft: 130 Grad) für etwa 12-15 Minuten.

👨‍🍳 Schritt 5: Rühre eine schnelle Glasur zusammen, indem du Puderzucker mit ein wenig Zitronensaft vermischt. Bestreiche die warmen Lebkuchen damit.

Und voilà, fertig sind deine saftigen Elisen-Lebkuchen! Lade deine Lieben ein, gemeinsam diesen leckeren Lebkuchenduft zu genießen. Frohes Backen und eine fantastische Weihnachtszeit! 🎄📦🍪👨‍🍳



## Fruchtige Florentiner

📖 Rezept für Fruchtige Florentiner 🍓🍒

Fruchtige Florentiner - knusprige Mandeln treffen auf süßen Honig und erlesene Früchte, das ist Liebe auf den ersten Biss. Mit diesem einfachen, aber beeindruckenden Rezept gelangen sie auch zu Hause! Also, ran an die Töpfe und backen wir diese köstlichen Köstlichkeiten! 🧑🍳❤️🍯

Du brauchst dafür:

📋 Zutaten:

- 100g Mandelblättchen 🌰
- 50g kandierte Früchte (z.B. Orangeat, Zitronat) 🍊🍋
- 100g Zucker 🍬
- 50g Honig 🍯
- 80g Sahne 🥛
- Zesten von 1 Zitrone und 1 Orange 🍊
- Salz 🧂
- 250g dunkle Schokolade 🍫

Wie du in 5 Schritten zu knusprig-fruchtigen Florentinern kommst:

🧑🍳 Schritt 1: Heize den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vor. Röste die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett, bis sie goldgelb sind und riechen sie zur Seite.

🧑🍳 Schritt 2: Hacke die kandierten Früchte und mische Zucker, Honig, Sahne, Zitronen- und Orangenschale in einem Topf. Erhitze die Mischung und rühre sie etwa 3 Minuten bei kleiner Hitze. Nehme sie nun vom Herd weg und rühre die Mandeln und das kandierte Obst hinein.

👨‍🍳 Schritt 3: Forme mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech und drücke sie leicht flach.

Schritt 4: Backe die Florentiner im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten, bis sie goldfarben sind. Lass sie auf dem Blech abkühlen.

👨‍🍳 Schritt 5: Schmelze die dunkle Schokolade im Wasserbad und bestreiche die Unterseite der abgekühlten Florentiner damit. Lass auch die Schokolade hart werden.

Und voilà, knusprig, süß-säuerlich, schokoladig – das sind deine fruchtigen Florentiner! Teile sie mit deinen Lieben und genieße die gemeinsame, köstliche Weihnachtszeit! Frohes Backen! 🎄🍪🎁👶



# Spitzbuben

📖 Spitzbuben-Rezept 🍪🍓

Diese bezaubernden kleinen Gauner – auch bekannt als Spitzbuben – sind einfach unwiderstehlich. Mit einem Herz voller Marmelade und einem Mäntelchen aus Puderzucker, sind sie die Perfektion auf dem Plätzchenteller. Lass uns diese süßen Schurken backen! 👨‍🍳❤🍓

Du brauchst dafür:

📋 Zutaten:

- 300g Mehl 🌾
- 200g kalte Butter 🧈
- 100g Zucker
- 1 Ei 🍳
- 1 Prise Salz 🧂
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone 🍊
- Puderzucker zum Bestäuben
- Marmelade nach Wahl für die Füllung 🍓🍓

Hier sind die 6 Schritte, um diese verspielten Kekse zu backen:

👨‍🍳 Schritt 1: Vermenge Mehl, Zucker, kalte Butter in Stückchen, Ei, Salz und die geriebene Zitronenschale zu einem glatten Teig. Packe den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

👨‍🍳 Schritt 2: Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vor und lege zwei Backbleche mit Backpapier aus.



👨‍🍳 Schritt 3: Rolle die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Fläche aus und steche die Kekse aus. Für die Oberseiten der Kekse zusätzlich ein kleines Loch oder Herz in der Mitte ausstechen.

Schritt 4: Backe die ausgestochenen Kekse für 10-12 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Lasse sie auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen.

Schritt 5: Bestreue die Oberseiten mit Puderzucker. Auf die Unterseiten gib einen kleinen Klecks Marmelade und lege dann die Zuckerseite darauf.

👨‍🍳 Schritt 6: Die Spitzbuben 1-2 Tage ziehen lassen, damit sie weicher werden und sich der Geschmack voll entfalten kann.

Voilà, deine süßen Spitzbuben sind bereit zum Vernaschen! Lade deine Lieben ein, bei einer Tasse heißem Kakao oder Glühwein diese köstlichen Kekse zu genießen. Frohes Backen und eine magische Weihnachtszeit! 🎄🍪🎁



## Husarenkrapfen

📖 Rezept für Husarenkrapfen 🍪🍓

Husarenkrapfen - Teigringe gefüllt mit leckerer Marmelade, die jeden Plätzchenteller veredeln. Hier ist ein einfaches, aber köstliches Rezept, um diese himmlischen Kekse zu backen! Schürze um, Handschuhe an, und los geht's! 🧑🍳💛🍓

Du brauchst dafür:

📖 Zutaten:

- 250g Mehl 🌾
- 100g Zucker
- 150g Butter 🧈
- 2 Eigelb 🥚
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone 🍋
- Marmelade nach Wahl 🍓🍑

In 5 einfachen Schritten zu köstlichen Husarenkrapfen:

🧑🍳 Schritt 1: Knete Mehl, Zucker, Butter, Eigelbe und Zitronenschale zu einem glatten Teig. Roll den Teig zu einer Kugel, wickel ihn in Frischhaltefolie und lass ihn mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Schritt 2: Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vor und lege ein Blech mit Backpapier aus.

🧑🍳 Schritt 3: Forme den Teig zu einer langen Rolle und schneide dann Scheiben davon ab. Setze die Scheiben auf das Blech und drücke mit einem Messergriff oder ähnlichem eine Mulde in die Mitte jeder Scheibe.

👨‍🍳 Schritt 4: Fülle die Mulden in den Keksen mit deiner Lieblingsmarmelade.

👨‍🍳 Schritt 5: Backe die Husarenkrapfen im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten oder bis sie goldbraun sind.

Und voilà, fertig sind deine leckeren Husarenkrapfen! Genieße diese himmlischen Kekse mit deinen Liebsten während der wundervollen Weihnachtszeit! Frohes Backen und eine zauberhafte Weihnacht!



## Kokosmakronen

📖 Rezept für Kokosmakronen 🍪🥥

Kokosmakronen: Außen knackig, innen weich und saftig, mit einem dezenten Hauch von tropischer Süße. Klingt verführerisch? Dann lass uns diese herrlich duftenden Köstlichkeiten backen! 👩🍳💕🥥

Für dein Kokosglück brauchst du:

📋 Zutaten:

- 4 Eiweiß 🥚
- 200g Zucker 🍬
- 1 Päckchen Vanillezucker 🕯️
- 200g Kokosraspeln 🥥

So backst du perfekte Kokosmakronen in 5 Schritten:

👩🍳 Schritt 1: Schlage das Eiweiß mit einem Mixer steif. Während du rührst, gib nach und nach Zucker und Vanillezucker dazu, bis eine glänzende Masse entsteht.

Schritt 2: Hebe vorsichtig die Kokosraspeln unter die Eiweißmasse, bis alles gut vermischt ist.

Schritt 3: Heize den Ofen auf 150 Grad (Umluft: 130 Grad) vor und lege ein Blech mit Backpapier aus.

👩🍳 Schritt 4: Setze mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Masse auf das Backblech. Achte darauf, dass genug Abstand zwischen den Makronen ist, da sie ein wenig aufgehen.



👨‍🍳 Schritt 5: Backe die Kokosmakronen für etwa 15-20 Minuten oder bis sie goldbraun sind. Lass sie auf einem Kuchengitter komplett auskühlen, bevor du sie in eine luftdichte Dose packst.

Und voilà, fertig sind deine Kokosmakronen! Teile sie mit deinen Liebsten, genieße die süßen Bissen und zaubere ein Lächeln auf jedermanns Gesicht. Frohes Backen und eine zauberhafte Weihnachtszeit!





## Stollen

📖 Rezept für garantiert gelingenden Stollen 🍞🍒🍊

Ein saftiger, herzerwärmender Stollen gehört einfach zur Weihnachtszeit. Mit diesem Rezept gelingt er jedes Mal und das Beste? Du kannst ihn weit im Voraus zubereiten! Also, Schürze um,

Weihnachtsmusik an und los geht's! 🧑‍🍳❄️🎅

Hier die Zutaten, die du dafür brauchst:

📖 Zutaten:

- 300g Sultaninen
- 50g Orangeat, gehackt 🍊
- 50g Zitronat, gehackt 🍋
- 6 EL Rum 🍷
- 500g Weizenmehl 🍲
- 1 Päckchen Trockenhefe 🍞
- 80g Zucker
- 250ml Milch 🥛
- 200g Butter 🧈
- 1 Prise Salz 🧂
- 1 TL Zimt 🍷
- 200g Marzipanrohmasse 🍪
- 100g gehackte Mandeln 🌰
- 125g Puderzucker und 200g zerlassene Butter zum Bestäuben 🍷🍲

Wie du in 5 simplen Schritten zu einem himmlisch duftenden Stollen kommst:

🧑‍🍳 Schritt 1: Mische die Sultaninen, das Orangeat, Zitronat und den Rum in einer Schüssel. Stelle die Schüssel über Nacht zur Seite, sodass die Früchte den Rum aufsaugen können.

👨‍🍳 Schritt 2: Bereite den Teig vor: Mische Mehl, Trockenhefe, Zucker, warme Milch, Butter, Salz und Zimt zu einem glatten Teig und lasse ihn erst einmal abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.

Schritt 3: Reibe das Marzipan und knete dieses zusammen mit den aufgequollenen Früchten und den Mandeln unter den Teig. Forme den Teig zu einem Stollen und lege ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Schritt 4: Backe den Stollen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für etwa eine Stunde.

👨‍🍳 Schritt 5: Bestreiche den noch heißen Stollen sogleich mit zerlassener Butter und bestäube ihn großzügig mit Puderzucker. Wiederhole diesen Vorgang nach dem Auskühlen.

Und voilà, dein Stollen ist fertig! Genieße ihn am besten erst nach 2 Wochen Lagerung, dann sind alle Aromen perfekt durchgezogen. Frohes Backen und eine wundervolle Weihnachtszeit! 🎄📦👶👶



## Liebe Backfreunde,

es war eine wahre Freude, diese magischen Weihnachtsrezepte mit euch zu teilen. Ob sie nun alte Favoriten sind oder neue Herausforderungen darstellen, jedes von ihnen ist etwas ganz Besonderes und steht für die Liebe und Fürsorge, die wir in diese festliche Jahreszeit stecken.

Jetzt, da eure Küche mit himmlischen Düften von Zimt, Vanille, Nüssen und Schokolade erfüllt ist, wünsche ich euch von ganzem Herzen eine Menge Freude beim Backen. Vergesst nicht, beim Rühren, Kneten und Formen jeden Moment zu genießen. Denn in diesen scheinbar kleinen Handlungen steckt so viel Liebe und das ist es, was diese Zeit so besonders macht.

Vor allem aber, hoffe ich, dass diese Rezepte eurem Zuhause und euren Herzen Wärme und Freude bringen. Dass sie euch dabei helfen, inmitten der kalten Wintertage ein Stück Gemütlichkeit und Liebe zu finden.

Genießt die besinnliche Vorweihnachtszeit mit euren Lieben, versüßt die Feiertage mit diesen leckeren

Köstlichkeiten und habt ein wundervolles, fröhliches und besinnliches Weihnachtsfest!



Mit liebevollen Backgrüßen und den besten Wünschen für eure Weihnachtszeit, Euer leidenschaftlicher Hobbykoch und fröhlicher Weihnachtsbäcker 🧑🍳☀️🌲🎁

@aktivcontent.de

