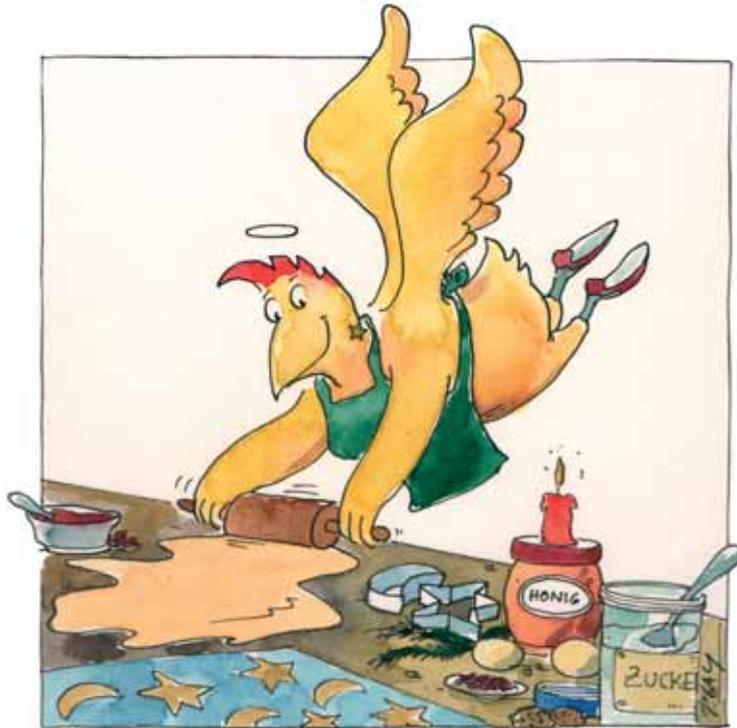


**PETER GAYMANN** präsentiert  
Plätzchen, Stollen, Weihnachtsmänner



Mosaik bei  
**GOLDMANN**



# INHALT

- 5 Nussecken
- 6 Nikolausmänner
- 9 Saftiges Fruchtbrot
- 10 Orangenblättchen
- 12 Nussmakronen
- 15 Terrassenplätzchen
- 16 Blätterteigtannen
- 19 Bananen-Schoko-Würfel
- 20 Marzipanturrón
- 23 Orangenmakronen
- 24 Espressobrownies
- 27 Schokoladen-Mandel-Kekse
- 28 Appenzeller Nussröllchen
- 31 Ingwerplätzchen
- 32 Maronen in Vanillesirup
- 34 Orangenplätzchen
- 37 Dattelecken
- 38 Schoko-Rum-Kugeln

- 40 Konfektvariationen
- 43 Mandeln in Honig
- 44 Spekulatius
- 47 Kourabiedes
- 48 Vanillekipferl
- 51 Rosinenplätzchen
- 52 Holländische Hausfreunde
- 55 Limettenmonde
- 56 Nougatplätzchen
- 59 Mandelmakronen
- 61 Spritzbögen mit Schoko-Sahne-Füllung
- 62 Elisenlebkuchen
- 65 Zimtsterne
- 66 Pistazienstollen
- 68 Marzipanstollen
- 71 Dresdner Butterstollen
- 72 Kleine Früchtestollen
- 74 Ischler Mandelschnitten



*Kurz vor Weihnachten  
im Trainingslager!*



# Nussecken

Für den Teig:

250 g Mehl

70 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

125 g Butter

Für den Belag:

125 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

300 g Mandeln, Haselnüsse und/oder Walnüsse, fein gerieben

Backpapier für das Blech

175 g Orangenmarmelade

100 g Schokoglasur zum Verzieren



FÜR ETWA 60 STÜCK

**1** Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker und Ei vermischen. Butter in Stückchen dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Rolle formen, zugedeckt 60 Minuten kühl stellen.

**2** Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und 3 Esslöffel Wasser in einem Topf aufkochen. Die Nüsse einrühren. Den Backofen auf 200 °C einstellen.

**3** Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech auswellen. Erst mit Marmelade, dann mit der Nussmasse bestreichen, auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen. Die Platte noch warm in Dreiecke schneiden. Die Schokoglasur schmelzen und die Dreiecke an den Ecken eintauchen.



# Nikolausmänner

1 kg Mehl  
1 Würfel frische Hefe  
1 EL Zucker  
1/2 l lauwarme Milch  
150 g Butter oder Margarine  
1 Ei  
1 TL Salz

Mehl zum Ausrollen  
Fett für das Blech  
1/2 Eiweiß zum Kleben  
1 Eigelb zum Bestreichen  
20 g Rosinen  
50 g geschälte Mandeln  
evtl. 12 Tonpfeifen

## FÜR 12 STÜCK

**1** Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Mit Zucker, einem Drittel des Mehls und der Hälfte der Milch verrühren. An einem warmen Ort zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.

**2** Inzwischen aus festem Karton eine Schablone zum Ausschneiden der Männchen basteln. Sie sollen eine möglichst einfache, klare Form und etwa 20 cm Höhe und – mit ausgestreckten Armen gemessen – 18 cm Breite haben.

**3** Restliche lauwarme Milch, Butter oder Margarine, Ei und Salz zum Vorteig geben. Alle Zutaten kräftig kneten. Teig gut schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. Etwa 200 g Teig zum Garnieren zurücklassen.

**4** Restlichen Teig halbieren und jede Hälfte auf bemehlter Fläche 1 cm dick ausrollen.

Schablone auflegen und insgesamt 12 Männchen ausschneiden. Arme und Beine nicht getrennt ansetzen, sondern nur einschneiden. Die Männchen nicht zu dicht auf ein gefettetes Backblech legen. Aus dem zurückgelegten Teig Mützen, Stiefel oder Zöpfe formen. Mit wenig Eiweiß an die Teigfiguren kleben. An einem warmen Ort noch einmal etwa 30 Minuten gehen lassen.

**5** Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Rosinen und Mandeln als Augen, Mund, Nase und Knöpfe in die Teigfiguren drücken. Das Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben und bei 220 °C 25 Minuten backen.

**6** Nach dem Backen die Nikolausmänner gleich vom Blech lösen und jeden eventuell mit einer Pfeife vervollständigen.



Wir wollten  
uns doch nichts  
mehr schenken!

P. GAY



# Saftiges Fruchtebrot

250 g getrocknete Birnen	150 g Haselnusskerne	1/2 Würfel frische Hefe
250 g entsteinte Dörrpflaumen	1/4 l Weißwein	3 Eier
je 100 g getrocknete Feigen und Aprikosen	100 ml Calvados	50 g weiche Butter
150 g Rosinen	50 g Honig	1 EL gemahlener Zimt
50 g Zitronat	500 g Weizenvollkornmehl	2 TL Lebkuchengewürz
	40 g brauner Zucker	Mehl zum Bearbeiten
	350 ml Milch	Butter für die Formen



## FÜR 2 KASTENFORMEN (25 CM)

**1** Die Birnen waschen. Birnen, Pflaumen, Feigen und Aprikosen in kleine Stücke schneiden und mit Rosinen, Zitronat und Haselnüssen vermischen.

**2** Wein, Calvados und Honig in einen Topf geben und aufkochen. Die heiße Flüssigkeit über die Fruchtmischung gießen und zugedeckt 12 Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

**3** Das Mehl und den Zucker in eine Schüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen, die Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Die Hefemilch zu der Mehlmischung geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

**4** Die Eier, die Butter und die Gewürze unter den Teig kneten. Mit Mehl bestreuen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Danach die Früchte unter den Teig kneten.

**5** Die Formen mit etwas Butter einfetten. Den Teig mit leicht bemehlten Händen zu länglichen Laiben formen, in die Formen legen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

**6** Inzwischen den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Fruchtebrote im heißen Backofen auf der zweiten Schiene von unten 50 bis 60 Minuten backen. Herausnehmen, kurz in den Formen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

# Orangenblättchen



80 g Zucker  
125 g weiche Butter  
2 Eigelb  
abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Orange  
1 EL Orangensaft  
250 g Mehl

Backpapier für das Blech  
Mehl für die Arbeitsfläche  
100 g Schokoglasur zum  
Verzieren

## FÜR ETWA 50 STÜCK

**1** Zucker und Butter mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Eigelb, Orangenschale und -saft zugeben, etwa 5 Minuten rühren. Das Mehl zügig unterkneten und den Teig zu einer Kugel formen. Zugedeckt etwa 60 Minuten ruhen lassen.

**2** Den Backofen auf 180 °C einstellen, ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit etwas Mehl etwa 5 mm dünn auswellen. Blattformen ausstechen oder mit einem spitzen Messer ausschneiden.

**3** Plätzchen auf das Blech legen, auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten goldgelb backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**4** Die Schokoglasur im Wasserbad schmelzen und damit Blattadern auf die Plätzchen zeichnen.





# Nussmakronen

3 Eiweiß  
Salz  
1/2 TL Zitronensaft  
150 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
200 g gemahlene Haselnüsse  
1 Päckchen Vanillezucker

40 Backoblaten von 4 cm  
Durchmesser  
40 Haselnüsse

FÜR ETWA 40 STÜCK

**1** Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. 50 g davon abnehmen und mit der Speisestärke verrühren.

**2** Die restliche Masse mit den gemahlene Haselnüssen und Vanillezucker vermischen und auf die Oblaten spritzen. Die weiße Masse in die Mitte der Nussmasse spritzen

und jeweils mit einem Haselnusskern krönen. Auf Bleche mit Backpapier setzen.

**3** Den Backofen auf 170 °C vorheizen und die Plätzchen darin 12 bis 15 Minuten backen.

Darf ich Ihnen einen  
Stuhl anbieten? Wollen  
Sie ablegen? Mögen Sie  
was trinken? Haben Sie  
die Geschenke mit?





Das ist ein  
Jo-Jo!

Ich will  
aber nicht  
abnehmen.

T. GAY

# Terrassenplätzchen

150 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
2 gestrichene TL Backpulver

Mehl für die Arbeitsfläche  
Backpapier für das Blech  
3–4 EL Konfitüre zum  
Bestreichen  
evtl. Puderzucker zum  
Bestäuben



## FÜR ETWA 30 STÜCK

**1** Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Ei, Salz und die Hälfte des Mehls einrühren, den Rest mit dem Backpulver unterkneten. Teig für 30 bis 60 Minuten kühl stellen.

**2** Den Backofen auf 200 °C einstellen. Teig mit wenig Mehl dünn auswellen. Plätzchen in 3 verschiedenen Größen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der mittleren Schiene 8 bis 10 Minuten backen.

**3** Alle kleinen und mittleren Plätzchen auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen. Die Plätzchen terrassenförmig aufeinander setzen.

## Tipp:

Besonders schön sieht es aus, wenn Sie die zusammengesetzten Terrassenplätzchen mit Puderzucker bestäuben.



# Blätterteigtannen

2 Packungen frischer  
Blätterteig  
125 g Zucker  
300 g Frischkäse  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Amaretto

1 EL Orangensaft  
100 g Wildbeeren- oder  
Erdbeerkonfitüre  
1 EL Kakaopulver

## FÜR 8 STÜCK

**1** Den Blätterteig ausrollen; die Platten halbieren, dünn mit Wasser bestreichen und die 4 Lagen aufeinander legen.

**2** Den Zucker gleichmäßig auf einer Arbeitsfläche ausstreuen und den Blätterteig darauf dünn ausrollen.

**3** Mit einer vorgefertigten Schablone Tannenbäume von etwa 10 cm Breite und etwa 14 cm Höhe ausschneiden.

**4** Die Teigreste aufeinander legen, noch einmal dünn ausrollen und weitere Tannenbäume ausschneiden. Backbleche mit Backpapier auslegen und die Teigbäume darauf setzen. Die Blätterteigbäume anschließend etwa 20 Minuten ruhen lassen.

**5** Den Backofen auf 200 °C vorheizen und die Tannenbäume etwa 15 bis 18 Minuten backen. Der Blätterteig sollte nicht zu dunkel werden. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**6** Den Frischkäse mit 50 g Puderzucker und dem Vanillezucker verrühren. Amaretto und Orangensaft zugeben und einarbeiten.

**7** Die flachen Bäume (aus den Teigresten) erst mit Konfitüre, dann mit Frischkäsecreme bestreichen und mit schönen Bäumen abdecken.

**8** Den restlichen Puderzucker mit dem Kakao vermischen und die Blätterteigtannen damit bestäuben.





# Bananen-Schoko-Würfel

80 g Zartbitterschokolade

50 g Pecannüsse

4 sehr reife Bananen

4 Eiweiß

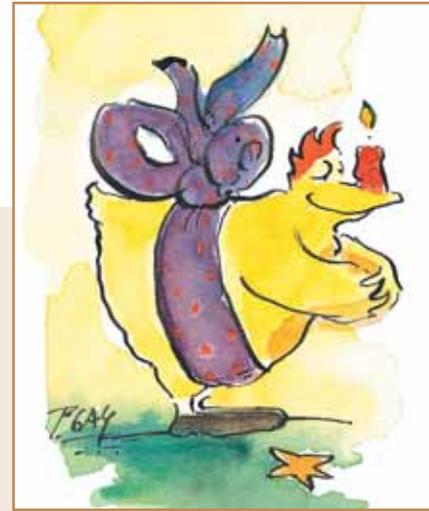
1 EL Grappa

160 g brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 TL gemahlener Zimt

240 g Haferkleie



## FÜR 30 STÜCK

**1** Schokolade in Stücke brechen, in einer Tasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Fettpfanne des Backofens oder eine 30 x 25 cm große Form mit Backpapier auslegen.

**2** Die Nüsse mit einem schweren Messer fein hacken. Die Bananen schälen und mit einer Gabel sorgfältig zerdrücken. Mit der Schokolade, den Eiweißen, Grappa, Zucker, Vanillezucker und Zimt verrühren. Haferkleie unterrühren.

**3** Den Teig in der vorbereiteten Form verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Die Bananen-Schoko-Masse im heißen Backofen 25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.



# Marzipanturrón

250 g Mandeln  
150 g Puderzucker  
abgeriebene Schale von  
1 unbehandelten Zitrone

FÜR 6–8 STÜCK

**1** Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, gut trocknen lassen (am besten über Nacht auf der Heizung) und am folgenden Tag sehr fein mahlen.

**2** Die Mandeln mit Puderzucker, Zitronenschale und 3 bis 4 EL Wasser verkneten, sodass eine feste Marzipanmasse entsteht.

Aus der Masse Kugeln, kleine Figuren oder Stangen formen und anschließend einige Tage trocknen lassen. Die *turrónes* in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren.

ALLE JAHRE WIEDER !

Was  
zieh ich  
bloß an?





# Orangenmakronen

etwa 50 Backblatzen (4 cm Ø)    abgeriebene Schale von  
oder Backpapier für das Blech    1 unbehandelten Orange  
300 g Mandeln    1 TL Zimtpulver  
100 g Orangeat    1 Messerspitze gemahlene  
4 Eiweiß    Nelken  
1 Prise Salz  
300 g Puderzucker



## FÜR ETWA 50 STÜCK

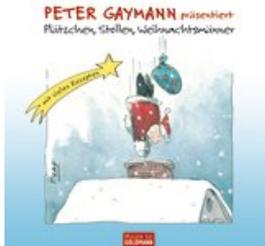
**1** Das Blech mit den Oblaten oder mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

**2** Die Mandeln fein reiben oder im Blitzhacker fein zerkleinern. Das Orangeat hacken, Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker nach und nach unterrühren. Die geriebenen Mandeln, Orangeat, Orangenschale, Zimt und Nelken dazugeben und vorsichtig unterheben.

**3** Die Masse mit zwei Teelöffeln in kleinen Häufchen auf die Oblaten oder das Backpapier setzen.

**4** Die Orangenmakronen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten backen und auf dem Blech auskühlen lassen.

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Peter Gaymann

**Peter Gaymann präsentiert. Plätzchen, Stollen,  
Weihnachtsmänner**

Mit vielen Rezepten

ORIGINALAUSGABE

Gebundenes Buch, Pappband, 80 Seiten, 21,0 x 21,0 cm

ISBN: 978-3-442-39154-7

Mosaik bei Goldmann

Erscheinungstermin: Oktober 2008

Backe, backe, Gaymann!

Der Elch schwingt wieder die Hufe, der Weihnachtsmann das Nudelholz! Es wird gerührt und geknetet, was das Zeug hält, mit den besten Rezepten für alles, was Weihnachten so süß und schön macht:

- Christstollen und Marzipankartoffeln
- Vanillekipferl und Zimtsterne
- Lebkuchen und Früchtebrot ...

Jetzt kann Weihnachten kommen!

- › Weihnachten = Backen
- › Über 30 duftende Ideen fürs Backen und naschen, serviert mit weihnachtlichen Cartoons
- › Das perfekte Geschenk zur Adventszeit

Keiner zeichnet besser und erfolgreicher!