

Trockenfrüchten oder zum Schneiden der Teigrollen: Ein großes, scharfes **KÜCHENMESSER** ist unverzichtbar.

Das große **SCHNEIDEBRETT** aus Holz ist als Unterlage immer griffbereit!

Nüsse und Mandeln sollten immer möglichst frisch gemahlen werden. Dafür ist ein **MULTIMIXER** ideal. Auch Haferflocken mahle ich damit zu Mehl.

Sind hölzerne **TEIGROLLEN** nicht wunderschön? Mein Tipp: Auf Flohmärkten findet man manchmal noch besonders schöne Nudelhölzer.

Ein Geheimtipp in der Weihnachtsbäckerei: Die **PALETTE!** Beim Ausrollen des Teiges immer wieder mit der feinen Palette (30 cm Länge) zwischen Teig und Arbeitsfläche fahren.

So klebt nichts fest und das Ausstechen gelingt ganz leicht. Auch dünne Plätzchen setze ich damit sicher auf das Backblech.

Zur Weihnachtsbäckerei gehören die allerschönsten **AUSSTECHEFORMEN**. Für die Rezepte in diesem Buch verwende ich folgende aus Edelstahl:



STERN: 4 cm

TROPFENFORM: 5 cm und 6 cm

KREIS, GEWELLTER RAND: 5 cm, 4 cm und 3,5 cm

SCHWAN: 7 cm

QUADRAT, GEWELLTER RAND: 5 cm

RECHTECK, GEWELLTER RAND: 4 × 2,5 cm

BREZEL: 7 cm

HERZ, GEWELLTER RAND: 5 cm

KREIS: 4 cm und 4,5 cm

KRONE: 5,5 cm

AUSSTECHFORM OVAL „SCHIFFCHEN“: 6 cm



Die alten handgeschnitzten **MODELN** für Springerle werden gern von Generation zu Generation weitergegeben. Heute gibt es – welch ein Glück – auch Modeln aus lebensmittelechtem Gießharz mit historischen Motiven. Ich verwende die Motive Schloss, Schwan und Schlittschuh.

Eine **RECHTECKIGE TARTEFORM** (36 × 12 cm) ist ein Favorit zum Backen von Nussecken und Linzerschnitten.

Kleine Törtchen aus Mürbeteig backe ich mit einem **24er MINI-MUFFIN-BLECH**.

Mit einem **TEIGRÄDCHEN** lassen sich im Nu Plätzchen ausradeln.

Eine Auswahl an **BACKPINSELN** ist elementar. Zum feinen Bemalen von Zuckerguss eignet sich ein dünner Pinsel mit Naturborsten. Wichtig: Nur mit Wasser ausspülen.

Ein digitales **KÜCHENTHERMOMETER** ist zum Temperieren von Kuvertüre unerlässlich.

Die Plätzchen lasse ich stets auf einem **KUCHENGITTER** abkühlen. So kann der Dampf entweichen und sie bleiben schön knusprig.

Einen **SPRITZBEUTEL** mit **SPRITZTÜLLE**

zum dekorativem Aufspritzen von Crememasse sollte parat sein. Ich benutze für die Rezepte folgende Aufsätze: 5 mm, 6 mm, 10 mm, 16 mm breite Lochtüllen und eine 16 mm breite Sterntülle.

Das **HOLZSTÄBCHEN** (Schaschlikspieß) eignet sich zum Modellieren oder zum Stechen kleiner Aufhängelöcher in Plätzchen.

Als hätte es frisch geschneit: So sehen die Plätzchen aus, wenn ich Puderzucker durch ein **FEINES SIEB** gebe. Die selbst gebackenen Schätze müssen kühl und trocken gelagert werden. Dafür verwende ich luftdicht verschließbare **BEHÄLTER**. Damit jede Plätzchensorte ihr besonderes Aroma bewahrt, verpacke ich sie in separaten Gefäßen. Praktisch sind solche aus Glas, denn man erkennt gleich, was drin ist!