

Anja Völkel

# Zauberhafte Weihnachtsbäckerei – glutenfrei



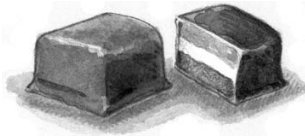
Anja Völkel

**Zauberhafte  
Weihnachtsbäckerei –  
glutenfrei**

Anja Völkel

# Zauberhafte Weihnachtsbäckerei – glutenfrei

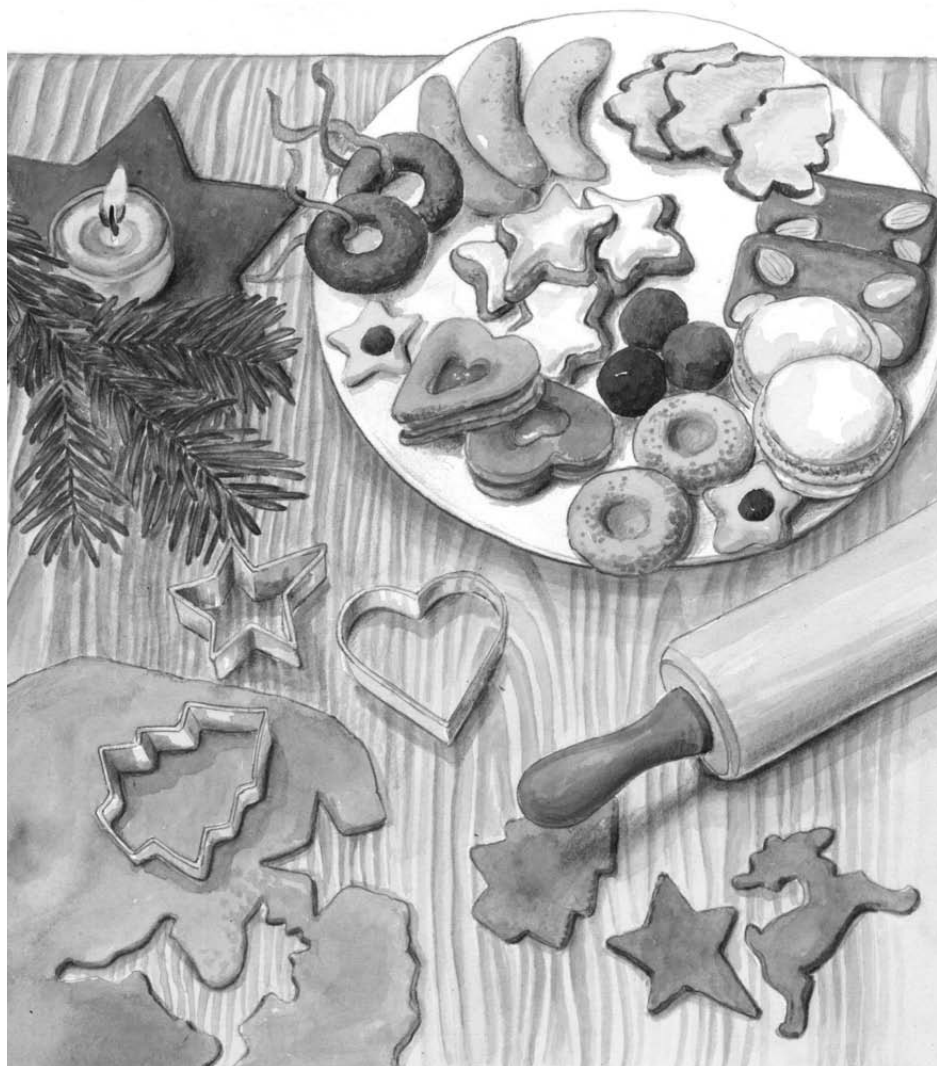
illustriert von Lisa Apfelbacher



pala  
verlag

# Inhalt

<b>Zauberhafte Weihnachtsbäckerei – glutenfrei</b> .....	7
<b>Kleine Warenkunde</b> .....	9
Mehle .....	9
Nüsse und Samen .....	12
Gewürze .....	12
<b>Hinweise zu den Rezepten</b> .....	14
<b>Basics</b> .....	16
<b>Plätzchen – ausgestochen, geformt, gefüllt</b> .....	22
<b>Makronen, Lebkuchen &amp; Plätzchen, geschnitten vom Blech</b> .....	70
<b>Stollen &amp; Kuchen</b> .....	100
<b>Leckereien &amp; Geschenkideen</b> .....	138
<b>Die Autorin</b> .....	154
<b>Verzeichnis der Rezepte</b> .....	155





Plätzchen - ausgestochen, geformt, gefüllt .....

## Terrassenplätzchen

Ergibt etwa 25 Stück

*1 Vanilleschote oder 1 EL Vanillinzucker (siehe Seite 17)*

*100 g Kartoffelstärke*

*100 g Reisvollkornmehl*

*100 g feiner Vollrohrzucker*

*1 frisches Eigelb*

*175 g weiche Butter*

*etwas Reisvollkornmehl zum Ausrollen*

*4 EL Marmelade zum Bestreichen*

*Roh-Rohrpuderzucker zum Bestäuben*



- Mit einem Messer die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausnehmen. Aus Kartoffelstärke, Reismehl, Zucker, Vanillemark oder Vanillinzucker, Eigelb und weicher Butter einen glatten Teig herstellen und zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher in Sternform eine gerade Anzahl an Sternen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.
- Plätzchen im heißen Ofen (Mitte) 15 Minuten backen.
- Die noch warmen Plätzchen mit Marmelade bestreichen und paarweise aufeinandersetzen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.





## Vanille-Rosmarin-Hörnchen

Ergibt etwa 30 Stück

100 g Kartoffelmehl

100 g Reissvollkornmehl

100 g Amarantmehl

100 g Mandeln, gemahlen

100 g feiner Vollrohrzucker

1 Prise Salz

2 frische Eigelb

200 g weiche Butter

1 Vanilleschote oder 1 EL Vanillinzucker (siehe Seite 17)

1 TL frische Rosmarinnadeln

(am besten frischer Rosmarin von der Fensterbank)

### Zum Wälzen:

Roh-Rohrpuderzucker

Vanillezucker oder Vanillinzucker

(günstig ist eine Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker im

Verhältnis 2:1, zum Beispiel 2 EL Puderzucker und 1 EL Vanillezucker)

- Aus den Mehlen, Mandeln, Zucker, Salz, den Eigelben und Butter einen glatten Teig kneten. Mit einem Messer die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herausnehmen. Rosmarin fein hacken und mit dem Vanillemark oder Vanillinzucker in den Teig kneten. Teig zu einer Rolle formen und abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Nun den Backofen auf 190 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen. Den gekühlten Teig zu Hörnchen formen und auf dem vorbereiteten Backblech im heißen Ofen (Mitte) etwa 10 Minuten backen.
- Zum Wälzen den Puderzucker mit Vanillezucker oder Vanillinzucker in einer Schüssel mischen und die noch warmen Vanillehörnchen darin von beiden Seiten wenden. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



## Walnusstaler

Ergibt etwa 30 Stück

*1 Vanilleschote oder 1 EL Vanillinzucker (siehe Seite 17)*

*150 g Maisstärke*

*75 g Kastanienmehl*

*200 g Walnüsse, gemahlen*

*1 MSP glutenfreies Backpulver*

*225 g feiner Vollrohrzucker*

*225 g weiche Butter*

*etwas Kastanienmehl zum Ausrollen*

### **Für den Belag:**

*1 EL Milch*

*1 frisches Eigelb*

*etwa 30 Walnushälften*

- Mit einem Messer die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausnehmen. Aus Maisstärke, Kastanienmehl, gemahlene Walnüssen, Backpulver, Zucker, Vanillemark oder Vanillinzucker und der Butter einen Knetteig herstellen und diesen abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen, Taler ausstechen und diese auf das vorbereitete Backblech legen.
- Für den Belag Milch mit Eigelb verquirlen. Die Taler auf den Oberseiten damit bestreichen, jeweils mit einer Walnushälfte belegen und im heißen Ofen (Mitte) etwa 10 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.





## *Geschenktüte oder Tischlaterne basteln*

### **Benötigtes Material:**

1 Wachspapier, Größe DIN A4  
Klebstoff

### **Anleitung:**

1. Das Wachspapierblatt quer vor sich auf den Tisch legen.
2. 8 cm von oben nach unten umfalten und gefaltet lassen.
3. Die linke Seite so weit nach rechts falten, dass rechts ein 2 cm breiter Rand sichtbar bleibt.
4. Den 2 cm breiten Rand nach links umknicken, in das darüberliegende Blattende hinein.
5. Nun den 2 cm breiten Blattrand von beiden Seiten mit dem darüberliegenden Blattende verkleben (zur Rolle). Nur dort kleben, wo es überlappt.
6. Für den Tütenboden vom unteren Rand des Papiers 5 cm nach oben falten und wieder zurückknicken.
7. Die linke untere Ecke an diese Falzkante hochschlagen und wieder zurück. Auf der rechten Seite genauso verfahren.
8. Nun das ganze Blatt wenden und die beiden eben gefalteten Ecken nochmals falzen (gegenfalzen).
9. Jetzt die werdende Tüte rechts und links an der Falzlinie mit Daumen und Mittelfingern der rechten und linken Hand festhalten, sodass der 5 cm breite Rand senkrecht nach oben steht. Mit den Zeigefingern auf beiden Seiten die an den Ecken vorgefalteten Dreiecke eindrücken und flach auf den Tisch drücken.



10. Die zum Körper hin zeigende Hälfte des werdenden Tütenbodens ein Stück über die Mittellinie nach oben falten, sodass eine Trapezform entsteht.
11. Die äußeren Dreiecke dieses Trapezes (auf der vom Körper weg zeigenden Seite) mit Klebstoff einstreichen und festkleben. Achtung: Nicht in der Mitte kleben, sonst klebt der Boden an der Tütenwand.
12. Die Arbeitsschritte 10. und 11. mit der zum Körper weg zeigenden Hälfte des werdenden Tütenbodens wiederholen. Anschließend den Kleber gut trocknen lassen.
13. Die Tüte so auf den Tisch legen, dass der Tütenboden links und die Tütenöffnung auf der rechten Seite ist. Die Tüte von oben nach unten so falten, dass der Tütenboden in der linken oberen Ecke einen rechten Winkel hat. Wieder auffalten. Mit der gegenüberliegenden Seite (von unten nach oben) ebenso verfahren.
14. Die Tüte wenden. Die eben gemachten Faltlinien nochmals falten und wieder auffalten.
15. In die Tüte hineinfassen und sie aufrichten. Fertig ist die Tüte! Sie kann als Verpackung für ein kleines Geschenk dienen, mit Plätzchen oder Bonbons gefüllt oder als Tischlaternenchen mit einem Teelicht (dieses eventuell im Glas) genutzt werden.





## Lebkuchenherzen

Ergibt etwa 20 Stück

125 g weiche Butter  
100 g feiner Vollrohrzucker  
175 g Zuckerrübensirup  
1 Prise Salz  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 frisches Ei  
300 g Kartoffelstärke  
50 g Maisstärke  
½ Päckchen glutenfreies Backpulver



### Für die Glasur:

150 g Roh-Rohrpuderzucker  
2 EL Milch

- Butter mit Zucker, Zuckerrübensirup, Salz, Lebkuchengewürz und Ei verrühren. Nun die Kartoffelstärke, Maisstärke und das Backpulver einkneten.
- Den Backofen auf 175 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen. Aus der Teigmasse Herzen formen und diese auf das vorbereitete Backblech legen.
- Für den Guss den Puderzucker mit der Milch schaumig schlagen. Die Herzen an den Rändern und in der Mitte mit dem Guss nach Wunsch verzieren, dafür eventuell mit einem Spritzbeutel arbeiten.
- Nun im heißen Ofen (Mitte) 8 – 12 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.





## *Mandel-Pinien-Ecken*

Für 1 Fettpfanne, 30 × 20 cm

### ***Für den Teig:***

*2 Vanilleschoten oder 2 EL Vanillinzucker (siehe Seite 17)*

*200 g Maisstärke*

*150 g Kastanienmehl*

*1 TL glutenfreies Backpulver*

*100 g feiner Vollrohrzucker*

*3 frische Eier*

*130 g weiche Butter*

### ***Für den Belag:***

*2 Vanilleschoten oder 2 EL Vanillinzucker*

*5 EL Wasser*

*200 g Butter*

*120 g feiner Vollrohrzucker*

*200 g Mandeln, gehackt*

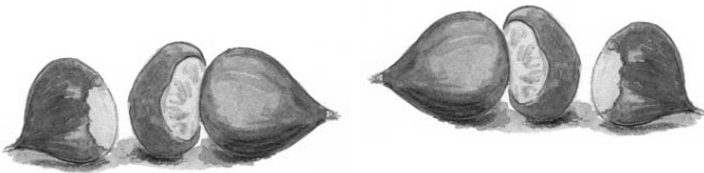
*200 g Pinienkerne, gehackt*

*200 g Aprikosenkonfitüre*

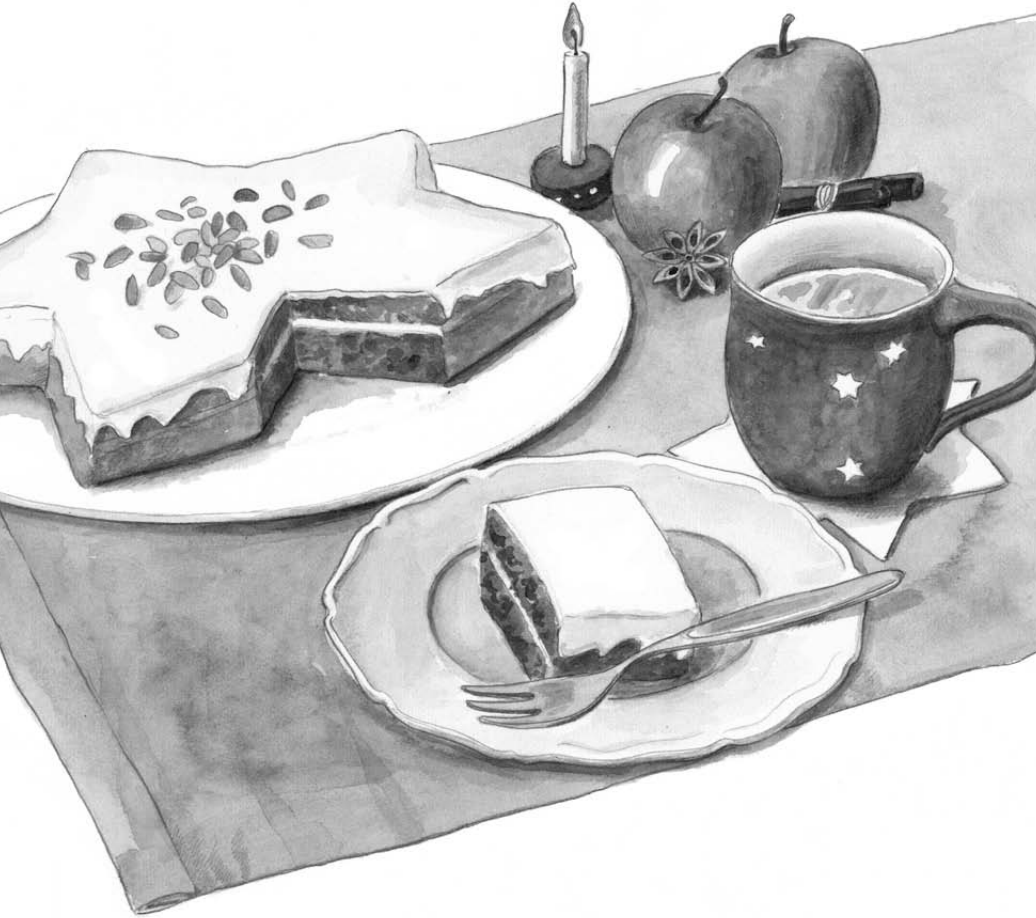
*250 g dunkle Kuvertüre (siehe Seite 18)*

*oder Zartbitterkuvertüre für die Glasur*

- Mit einem Messer die Vanilleschoten für den Teig und den Belag der Länge nach aufschneiden und das Mark herausnehmen. Für den Teig anschließend Vanillemark oder Vanillinzucker mit Maisstärke, Kastanienmehl, Backpulver, Zucker, Eiern und Butter verkneten. Anschließend den Teig abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Für den Belag in einem Topf Wasser mit Butter, Zucker, Vanillemark oder Vanillinzucker, Mandeln und Pinienkernen vermischen und erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Masse erkalten lassen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen und eine Fettpfanne mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen. Teig gleichmäßig in der Fettpfanne austreichen oder in die Fettpfanne drücken. Die Aprikosenkonfitüre leicht erhitzen und gleichmäßig auf den Teig streichen.
- Die abgekühlte Nussmischung auf dem Teig verteilen, glatt streichen und den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) etwa 25 Minuten goldbraun backen.
- Für die Glasur die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen noch lauwarm in Dreiecke schneiden und die Schnittflächen in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Die Stücke auf einem Kuchen-gitter trocknen und abkühlen lassen.



*Stollen & Kuchen*





## Einfacher Quarkstollen

2 Vanilleschoten oder 2 EL Vanillinzucker (siehe Seite 17)

200 g Maisstärke

150 g Kastanienmehl

150 g Reisvollkornmehl

100 g Mandeln, gemahlen

1 Päckchen glutenfreies Backpulver

160 g feiner Vollrohrzucker

250 g Quark

3 frische Eier

200 g weiche Butter

### Zum Bestreichen und Bestäuben:

50 g Butter

Roh-Rohrpuderzucker

- Den Backofen auf 175 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen. Mit einem Messer die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herausnehmen.
- Nun Vanillemark oder Vanillinzucker, Maisstärke, die Mehle, Mandeln, Backpulver, Zucker, Quark, Eier und Butter zusammen in einer großen Schüssel zu einem gleichmäßigen, glatten Teig verkneten.
- Den Teig zu einem Stollen formen, auf das vorbereitete Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) 60 Minuten backen.
- Die Butter zum Bestreichen zerlassen und die Oberseite des noch heißen Stollens damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Ich werde Weihnachten  
in meinem Herzen ehren und versuchen,  
es das ganze Jahr hindurch aufzuheben.*



Charles Dickens



## Obstkuchen vom Blech

Für 1 Backblech, 40 × 30 cm

### **Für den Teig:**

2 Vanilleschoten oder 2 EL Vanillinzucker (siehe Seite 17)

200 g Maisstärke

100 g Kastanienmehl

1 Päckchen glutenfreies Backpulver

80 g feiner Vollrohrzucker

150 g Quark

100 ml Milch

100 g natives Kokosöl

### **Für den Belag:**

1 Vanilleschote oder 1 EL Vanillinzucker

200 g Crème fraîche

2 frische Eier

2 Äpfel

8 frische Aprikosen

5 frische Feigen

(möglich sind auch getrocknete Aprikosen  
und Feigen, in Wasser eingeweicht)

100 g Mandelblättchen

### **Für die Streusel:**

250 g Kastanienmehl

150 g Butter

120 g feiner Vollrohrzucker

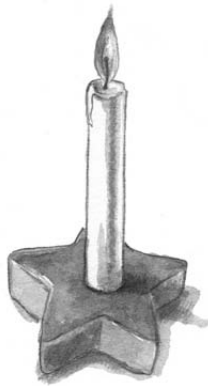
1 TL Zimt, gemahlen







- Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen. Mit einem Messer die Vanilleschoten für den Teig und den Belag der Länge nach aufschneiden und das Mark herausnehmen.
- Für den Teig Maisstärke, Kastanienmehl, Backpulver, Zucker und Vanillemark oder Vanillinzucker mit Quark, Milch und Öl verkneten. Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.
- Für den Belag Crème fraîche und Eier mit Vanillemark oder Vanillinzucker verrühren und gleichmäßig auf den Teig streichen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und als Viertel auf dem Teig verteilen. Bei größeren Äpfeln können diese auch in Achtel geschnitten werden. Aprikosen und Feigen halbieren, gegebenenfalls entsteinen und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Gleichmäßig mit den Mandelblättchen bestreuen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- Für die Streusel Kastanienmehl, Butter, Zucker und Zimt verkneten und gleichmäßig über den Kuchen streuen. Kuchen anschließend im heißen Ofen (Mitte) etwa 40 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.





## Glögg

Ergibt etwa 1 Liter Glögg

*20 g frische Ingwerwurzel*

*1 Zimtstange*

*1 MSP Kardamom, gemahlen*

*2 Gewürznelken*

*1 l Apfelsaft*

*2 EL Honig*

*Mandeln (1 pro Glas Glögg)*

*getrocknete Datteln (1 pro Glas Glögg)*

- Den Ingwer schälen und grob zerkleinern. Ein Leinensäckchen oder Teebeutelchen mit Zimt, Kardamom, Ingwer und Nelken in einem großen Topf mit dem Apfelsaft erhitzen und 5 Minuten durchziehen lassen. Muss nicht kochen!
- Anschließend das Gewürzsäckchen aus dem Saft nehmen. Saft mit Honig verfeinern und gut umrühren, bis sich der Honig aufgelöst hat.
- Die Mandeln mit heißem Wasser überbrühen und anschließend die dünnen Häutchen entfernen. Die Datteln mit einem Messer der Länge nach vorsichtig aufschneiden und die Steine gegen die Mandeln tauschen.
- Jeweils eine gefüllte Dattel in ein Glas geben und mit dem warmen Saft auffüllen. Oder die gefüllten Datteln in eine vorbereitete Geschenkflasche füllen und mit dem Saft aufgießen.

