

Für das Cupcake-Häubchen und auch generell für Verzierungen eigener Backwerke eignet sich ein Spritzbeutel mit verschiedenen Tüllen. Für die Cupcakes eignen sich große runde oder sternförmige Tüllen; für feinere Dekorationen kleinere Tüllen.

KEKSAUSSTECHE R UND TEIGRÄDCHEN

In der Weihnachtsbäckerei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt, was Keksausstecher angeht. Das Teigrädchen eignet sich ideal als Hilfe, wenn man gerade, rechteckige oder quadratische Sachen ausschneiden will.

BACKFORMEN

Wenn man mehrere besitzt, kann man parallel backen. Für die meisten Rezepte kann man auch Springformen verwenden. Gewisse Rezepte brauchen spezielle Formen.

WEITERE KÜCHENHELFER

Zum Abwiegen der Zutaten empfiehlt sich eine digitale Küchenwaage und ein Messbecher für flüssige Zutaten. Zudem eine Küchenmaschine; die meisten Rezepte sind jedoch auch mit einem Handrührgerät zu meistern. Ebenso braucht man ein Backblech mit Backpapier, Zahnstocher, ein Küchenthermometer und Rührschüsseln.

GEWÜRZKUNDE

VANILLESCHOTE

Mit Vanille kann man hervorragend jede Art von Süßspeise verfeinern. Dafür nutzt man das Vanillemark, welches gewonnen wird, indem man die Schote längs aufschneidet und das Mark mit einem Messer vorsichtig herausschabt. Die Vanilleschoten kann man in ein Fläschchen geben und mit Wodka auffüllen. Nach einigen Monaten des Reifens hat man einen wundervollen Vanilleextrakt.

MUSKATNUSS, NELKEN UND ANIS

Diese drei Gewürze vervollständigen die Weihnachtsgewürzpalette und werden vor allem in der Weihnachtsbäckerei für die typischen Gebäcksorten wie Lebkuchen

oder Pfeffernüsse eingesetzt. Am besten eignen sich gemahlene Gewürze, da sie in dieser Form den Gebrauch vereinfachen.

INGWER

Nicht nur in der asiatischen Küche ist Ingwer beliebt, sondern auch in der Weihnachtsbackstube. Gemahlener Ingwer ist die Signaturzutat in Ingwerplätzchen und Lebkuchen, die im Englischen auch Ingwerbrot (Gingerbread) genannt werden.

ZIMT...

... ist wahrscheinlich das typischste Weihnachtsgewürz in Europa und eignet sich in gemahlener Form hervorragend zum Backen! Zimt verfeinert jedoch nicht nur Backwaren, sondern auch Heißgetränke und sorgt für einen kleinen Energieschwung in der Winterzeit.

NÜSSE

Diverse Nüsse vervollständigen die Zutatenliste von winterlichem Gebäck und verleihen den Backwaren ein besonderes Aroma. Meist sind sie nach Belieben auch austauschbar.

CRANBERRYS

Cranberrys eignen sich als Winterbeeren hervorragend zum Backen in der Weihnachtszeit. Der herbsäuerliche Geschmack verleiht den Backwaren eine besondere Note.