



OMAS REZEPTEWELT

# WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

— aus Omas Küche —

8 TRADITIONELLE REZEPTE





# INHALT

## WEIHNACHTSPLÄTZCHEN AUS OMAS KÜCHE

- 01 BUTTER-S
- 02 BUTTERGEBÄCK
- 03 ZIMTSTERNE
- 04 HEIDESAND
- 05 ENGELSAUGEN
- 06 SPITZBUBEN
- 07 VANILLEKIPFERL
- 08 SPRITZGEBÄCK





## VORWORT

Die Weihnachtszeit ist eine ganz besondere Jahreszeit – eine Zeit des Lichts, der Wärme und des Zusammenseins. Und was wäre Weihnachten ohne den verführerischen Duft von frisch gebackenen Plätzchen, der die Luft erfüllt und uns in festliche Stimmung versetzt?

Dieses Mini-Backbuch ist eine Einladung, in die magische Welt der Weihnachtsbäckerei einzutauchen und den Zauber der Adventszeit mit liebevoll selbstgemachten Köstlichkeiten zu bereichern.

Hier findest du eine kleine Sammlung von Rezepten, die nicht nur die Geschmacksknospen verzaubern, sondern auch Geschichten erzählen: von Familientraditionen, gemeinsamen Backnachmittagen und dem Freudeschenken in der Weihnachtszeit.

Nimm dir eine Tasse Tee oder heißen Kakao, schnapp dir deine Lieblingsschürze, und lass uns die Küche in eine Weihnachtsbäckerei verwandeln. Lass uns zusammen lachen, naschen, und die Magie der Weihnachtszeit in köstliche Plätzchen verwandeln. Viel Freude beim Backen und eine wunderbare, besinnliche Weihnachtszeit!

Herzlichst,

*Deine Omis Rezeptwelt*



## Zutaten

---

### Teig:

- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 375 g Mehl
- Msp. Backpulver
- abgeriebene Schale einer Zitrone

### Zum Bestreuen:

- 1 Eiweiß
- Hagelzucker

Alternativ können die Butter-S auch in Schokolade getaucht werden, anstatt sie mit Hagelzucker zu verzieren.

## Butter-S



80 Stück



45 Minuten

## Zubereitung

---

1. Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker, dem Ei und Eigelb cremig rühren.
2. Mehl, Backpulver und Zitronenschale zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig in mehrere Stücke teilen, so ist die Verarbeitung einfacher.
4. Jedes Stück zu einer langen Wurst rollen und nochmals kleine Stücke schneiden. Die kleinen Stücke zu einer etwa 8 cm langen dünnen Rolle (etwa 0,5 cm Durchmesser) rollen und danach daraus ein "S" formen.
5. Das Ganze so lange wiederholen, bis ein Backblech (mit Backpapier auslegen!) voll ist. Die "S" mit Eiweiß einstreichen (immer nur 3 auf einmal, damit das Eiweiß nicht trocknet).
6. Eine kleine Schüssel oder einen tiefen Teller mit Hagelzucker füllen und die "S" mit der Eiweiß-Seite darin eintauchen, so dass die Oberfläche mit dem Zucker bedeckt ist.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 12-15 Minuten backen.



## Zutaten

---

### Für den Teig:

- 3 Eigelb
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone

### Zum Verzieren:

- 1 Eigelb
  - Optional: Zuckerstreusel
- 

Wer möchte, kann die Plätzchen nach dem Backen mit geschmolzener Schokolade oder Zuckerguss verzieren, dann muss man sie vor dem Backen auch nicht mit Eigelb bestreichen.

# Buttergebäck



80 Stück



60 Minuten

## Zubereitung

---

1. Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eigelbe und Zitronenschale zufügen und alles verrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu der Teigmasse geben. Alles gut miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen nun etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
3. Nach der Kühlung den Teig nochmals durchkneten und dann auf einem bemehlten Untergrund etwa 4-5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen Figuren ausstechen. Die Teigreste nochmals zusammenkneten, ausrollen und wieder Figuren ausstechen.
4. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Eigelb bestreichen, so werden sie nach dem Backen goldgelb. Optional die Zuckerstreusel auf die Plätzchen geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 8 Minuten backen.



## Zutaten

---

- 4 Eiweiß
  - 250 g Puderzucker
  - 250 g gemahlene Mandeln
  - 1 EL Zimt
  - 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 

Da hier kein Mehl verwendet wird,  
sind die Zimtsterne glutenfrei.

# Zimtsterne



50 Stück



60 Minuten

## Zubereitung

---

1. Das Eiweiß mit dem Puderzucker etwa eine halbe Stunde cremig schlagen. 4 EL von der Masse für die Glasur wegnehmen.
2. Mandeln mit Zimt und Nelken mischen. Zur Eiweißmasse geben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Etwas Zucker auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig darauf ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der übrig gelassenen Eiweiß-Zucker-Glasur bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, 150°C) auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.
5. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.



## Zutaten

---

### Grundrezept:

- 200 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 250 g Mehl

### Zum Verfeinern (optional):

- 2 EL Cognac, einige Tropfen Vanille- oder Rumaroma
- 

! Wenn man die Butter durch Margarine ersetzt, kann man die Plätzchen vegan backen.

# Heidesand



30 Stück



45 Minuten

## Zubereitung

---

1. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und ein paar Minuten köcheln lassen, bis die Butter leicht goldbraun ist. Auf Zimmerwärme abkühlen lassen.
2. Danach schaumig schlagen. Puderzucker zur Butter geben und weiter aufschlagen. Wer möchte, kann nur den Cognac oder das Vanillearoma zugeben. Das Mehl hineingeben und zu einem soften Mürbeteig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, dann noch etwas Mehl hineinkneten.
3. Den Teig halbieren und jeweils zur Rolle formen (etwa 4 cm Durchmesser). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.
4. Den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und circa 1 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden. Die Kekse mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
5. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/ Unterhitze circa 12-15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Heidesand-Plätzchen sollen nicht allzu dunkel werden.



## Zutaten

---

- 275 g Mehl
  - 100 g gemahlene Mandeln
  - 100 g Zucker
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 200 g kalte Butter
  - 2 Eigelb (Größe M)
  - Gelee nach Geschmack
  - Puderzucker zum Bestäuben
- 

Engelsaugen werden auch Husarenkrופן genannt.

# Engelsaugen



45 Stück



60 Minuten

## Zubereitung

---

1. Mandeln, Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen.
2. Butter in Stücke schneiden und zusammen mit den beiden Eigelben zu den anderen Zutaten geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig dann circa eine Stunde kalt stellen.
3. Den Teig in mehrere Teile teilen und zu Rollen formen. Die Rollen dann in gleich große Teile schneiden und aus jedem Stück eine Kugel von circa 2,5 cm formen.
4. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dann mit einem Kochlöffelstiel in die Kugeln ein Loch drücken. Vorsicht, das Loch soll nicht ganz durch gehen, am besten nur bis zur Hälfte der Kugel.
5. In das Loch dann Gelee füllen.
6. Das Backblech in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und bei 180°C Ober-/Unterhitze circa 15-20 Minuten backen.
7. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



## Zutaten

---

- 250 g weiche Butter
  - 200 g Zucker
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 1 EL Wasser
  - 2 Eier (M)
  - 125 g gemahlene Mandeln
  - 500 g Mehl
  - 300 g Marmelade oder Gelee nach Geschmack
  - Puderzucker zum Bestäuben
- 

Traditionell werden die Spitzbuben mit Himbeermarmelade gefüllt. Mancherorts heißen sie auch Hildabrötchen.

# Spitzbuben



40 Stück



45 Minuten

## Zubereitung

---

1. Die Butter schaumig rühren, dann Zucker und Vanillezucker hinzufügen und weiter rühren.
2. Dann die beiden Eier unterrühren.
3. Zum Schluss Mehl und Mandeln mischen und zu den anderen Zutaten hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Stunde kühlen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche etwa 1 cm dick ausrollen und beispielsweise mit einer Blütenform Plätzchen ausstechen.
5. Die Hälfte der Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, aus der anderen Hälfte jeweils noch aus der Mitte ein kleines Loch herausstechen, dann ebenfalls auf ein Backblech setzen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Auf die Plätzchen ohne Loch, Marmelade streichen. Die Plätzchen mit Loch mit Puderzucker bestäuben und zum Schluss auf die Marmeladen-Plätzchen setzen.



## Zutaten

---

### Für den Teig:

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eigelbe (M)
- einige Tropfen Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 g gemahlene Haselnüsse

### Für die Vanille-Zucker-

#### Mischung:

- 125 g Zucker
- 5 Päckchen Vanillezucker

Für etwas Variation im Geschmack, kann man auch andere Nussorten wie Walnüsse verwenden.

# Vanillekipferl



80 Stück



60 Minuten

## Zubereitung

---

1. Butter und Zucker cremig rühren. Eigelbe, Vanillepaste und die Prise Salz einrühren.
2. Mehl, Mandeln und Haselnüsse mischen, zur Butter-Mischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig eine Stunde kalt stellen.
4. Den Teig in 4 gleich große Teile schneiden, 3 davon weiter kühlen. Aus einem Teigstück fingerdicke Rollen formen und circa 4-5 cm lange Stücke abschneiden. Die Teigstücke zu Halbmonden formen, dabei die Enden etwas dünner rollen. Mit den übrigen Teigen genauso verfahren.
5. **Tipp:** Wenn der Teig zu warm ist, lässt er sich nicht mehr so gut rollen, deshalb ist es besser, den Teig in mehreren Schichten zu verarbeiten und den Rest bis zur Verarbeitung zu kühlen.
6. Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (190°C Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 9 Minuten backen, bis die dünnen Spitzen goldbraun sind.
7. Etwas auskühlen lassen.
8. Zucker mit Vanillezucker mischen und in eine Schüssel geben. Die noch lauwarmen Vanillekipferl in der Vanille-Zuckermischung wenden.



## Zutaten

---

### Für den Teig:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 250 g Mehl
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Milch

### Zum Verzieren

- 200 g Kuvertüre

Für die schokoladige Variante, einfach 50 g Mehl durch Kakaopulver ersetzen

# Spritzgebäck



40 Stück



60 Minuten

## Zubereitung

---

1. Die Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker geschmeidig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der Zitronenschale mischen und nach und nach mit verrühren. Zum Schluss den Teig mit der Milch mischen.
2. Den Teig in einen Fleischwolf mit passendem Spezialvorsatz (oder eine Kekspressen) füllen und solange den Hebel drehen, bis circa 8 cm große Teigstücke vorne herauskommen. Diese werden mit einem Messer abgeschnitten und können zu Kringeln oder S geformt werden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze circa 10-15 Minuten im unteren Drittel des Ofens backen.
3. Gebäck gut auskühlen lassen. Währenddessen die Kuvertüre schmelzen lassen (nimmt die Sorte, die ihr am liebsten mögt: Vollmilch, Zartbitter, Weiß...) und das Spritzgebäck entweder eintauchen oder mit einem Pinsel bestreichen und trocknen lassen.

# Vielen Dank

FÜR DEIN INTERESSE AN MEINEN  
REZEPTEN. ICH WÜNSCHE DIR  
EINE SCHÖNE ADVENTSZEIT UND  
VIEL SPASS BEIM AUSPROBIEREN.

**LASS UNS IN KONTAKT BLEIBEN**



**[OMASREZEPTEWELT.DE](https://omasrezeptewelt.de)**