

© des Titels »Weihnachtsgebäck aus dem Thermomix®« (978-3-7423-0139-0)  
2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

ELISABETH ENGLER

**WEIHNACHTSGEBÄCK**  
**AUS DEM THERMOMIX®**

FEINE PLÄTZCHEN, STOLLEN UND LEBKUCHEN  
SCHNELL GEBACKEN

TM5  
&  
TM31

**riva**

# INHALT

Vorwort .....	7
Empfehlenswerte Backhilfen .....	8
Lagerung von Gebäck .....	9
Tipps für das Plätzchenbacken mit dem Thermomix® .....	10
Basics herstellen .....	12
<b>Plätzchen und Gebäck .....</b>	<b>15</b>
Mandelhäufchen .....	16
Pistazienmakronen .....	18
Anisplätzchen .....	20
Nüssli .....	22
Gefüllte Herzerl .....	23
Cranberry-Guetzli .....	24
Zitronenplätzchen .....	26
Gewürzplätzchen .....	28
Zimtsterne mit Orangenparfum .....	30
Zitronenschmelzer .....	32
Zimterrassen .....	34
Heidesand mit Thymian .....	36
Butterspritzerl .....	38
Grießäuglein .....	40
Walnussplätzchen .....	42
Schokoküsschen .....	44
Zweierlei Haferflockenkekse .....	46
Fruchtwürfeln .....	48
Kokosleckerlis .....	49

Pinienbollerchen mit Rotweinglasur .....	50
Weihnachtscantucci .....	52
Mascarpone-Ingwer-Plätzchen .....	54
Krokantplätzchen .....	56
Walnusskrokant .....	57
Weihnachtsdoodles .....	58

## **Lebkuchen .....** 59

Nürnberger Lebkuchen .....	60
Aprikosenlebkuchen .....	62
Printen Aachener Art .....	64
Nussecken mit Pinienkernen .....	66
Basler Leckerli .....	68
Pfeffernüsse .....	70
Magenbrot .....	72

## **Stollen .....** 73

Hefestollen mit Mohnfüllung .....	74
Dresdner Stollen .....	76
Marzipanstollen .....	78
Großmamas Quarkstollen .....	80

## **Weihnatskuchen .....** 81

Gewürzkuchen .....	82
Glühweinkuchen .....	84
Ontbijtkoek .....	86

## **Ohne Backofen .....** 87

Kalter Hund .....	88
Black & White Schokotaler .....	90
Spekulatiuschnitten .....	91
Weihnachtsnüsse .....	92