

© 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

Vorwort

Bereits ab August werden die ersten Lebkuchen und Plätzchen an den Handel ausgeliefert (angeblich auf Kundennachfrage), spätestens jedoch, wenn es kalt und herbstlich wird, steigt langsam die Vorfreude auf die Adventszeit und ihren Höhepunkt, das Weihnachtsfest. Dann ziehen aus der Küche heraus Düfte von feinen Gewürzen und leckeren Backwaren durch das Haus und locken die Familienmitglieder an. Noch nicht einmal abgekühlt werden die Plätzchen bereits probiert, unfertiger Teig und Zuckerglasuren heimlich genascht. Ja, es ist kalt und oftmals nass und neblig draußen in unseren Gefilden – doch können diese (hoffentlich) stille Zeit und ihre heimeligen Düfte, das Besinnen auf andere Werte, die leicht sentimentale Erinnerung an die Kindheit, dies nicht aufwiegen?

Ein besonders wichtiger Teil all dessen ist unser Weihnachtsgebäck. Was gibt es Besseres als ein saftiges Stück selbst gebackenen Stollen, dick mit Butter (und eventuell Marmelade) bestrichen, zum Frühstück? Oder zum nachmittäglichen Kaffee oder Tee einen Teller voller feiner Plätzchen, frisch aus dem Ofen? Aber auch im Büro als kleine Pause zwischendurch sind unsere Leckereien sehr beliebt – doch geben Sie acht, dass die lieben Kollegen nicht alles wegnaschen!

Die Weihnachtsgebäcke halten sich gut und gerne mehrere Wochen, richtig gelagert sogar Monate (wenn kürzer, wird es in dem Rezept angegeben), doch beachten Sie bitte die Hinweise zur Lagerung auf Seite 9).

Die Herstellung im Thermomix® macht richtig viel Spaß, denn Vieles geht schneller, einfacher, mit weniger Abwasch (also zeitsparender) und gelingt aufgrund der optimierten Struktur der Teige durch das beständige Rühren und Kneten auch besser. Wichtig ist die Einhaltung der Abfolge der einzelnen Arbeitsschritte: Bitte halten Sie sich daran!

Sie werden sehen: Die Kombination aus Rühren, Mixen, Erhitzen und Kneten ist für unser Weihnachtsgebäck einfach genial und ein echter Zeitoptimierer!

Viel Freude Ihnen und Ihrer Familie mit meinen erprobten Rezepten!

Elisabeth Engler

Empfehlenswerte Backhilfen

Schier unübersichtlich scheint das Angebot, das Backfreudige in den Haushaltswarenabteilungen erwartet. Doch nicht alles ist sinnvoll! Hier ein paar der Helfer, die in meiner Küche gern und oft verwendet werden:

Dauerbackfolie

Umweltfreundlich, da »ewig« verwendbar und abwaschbar (auf keinen Fall darauf schneiden!)

Backpapier

Am besten bis 220 Grad hitzebeständige Folie einkaufen

Backofenthermometer

Zum Überprüfen der Temperatur (am besten ein Markengerät)

Makronen-Silikonbackmatte (auch für Macarons)

Rückseite wie Silikonmatte verwendbar, sehr praktisch bei allem, was leicht fließt, wie z. B. Schokolade (siehe Black & White Schokotaler, S. 90)

Multi-Ausstecherform (z. B. Dr. Oetker)

Spart viel Zeit! Unbedingt fest auf den Teig drücken, damit man saubere Ränder hinbekommt!

Edelstahlschüsseln

In verschiedenen Größen, sind praktisch, schnell gespült, stapelbar und vertragen auch Hitze ohne Probleme

Achtung



Die in den nachfolgenden Rezepten verwendete Abkürzung MB bedeutet Messbecher (gemeint ist der kleine, durchsichtige Kunststoffdeckel, der den grauen Deckel vom Mixtopf verschließt).

Lagerung von Gebäck

Über die Jahre bewährt haben sich Weißblechdosen (sauber ausgespült und trocken), gute Kunststoffbehälter (Tupperware, Klickboxen, unbedingt lebensmitteltauglich), ausgespülte große Twist-off Gläser (Einmachgläser, Gläser von Rotkohl, Gemüsekonserven etc.), aber auch Zellophanbeutel (vor allem zum Verschenken geeignet). Auch Porzellandosen können verwendet werden, wenn sie dicht schließen.

Besonders Weißblechdosen immer gut auskleiden, entweder mit Alufolie oder mit Butterbrotpapier. Klebrige Plätzchen auch schichtweise damit bedecken.

Übrigens eignen sich auch ganz einfache Gefrierbeutel zum Aufbewahren der Plätzchen. Sie sollten nur relativ stabil sein und möglichst wenig Luft enthalten. Leider schützen sie unser Weihnachtsgebäck nicht vor Licht und Stößen, sodass man sie gut geschützt und dunkel lagern sollte. Praktisch sind hier die sogenannten Zipper-Beutel, die sich ganz schnell öffnen und wieder verschließen lassen.

Plätzchen und Lebkuchen sollten erst gut (also luftdicht und dunkel) verpackt und anschließend kühl gelagert werden (Keller oder kühle Speisekammer, evtl. auch Schlafzimmer). So halten sie sich bis nach Weihnachten (Ende November gebacken), sofern sie nicht bereits vorher schon ihrer Bestimmung zugeführt werden ...

Dennoch gilt: findet man Schimmelspuren, ranzigen Geruch (von Butter oder Nüssen) oder ungewohnte Verfärbungen an den Backwaren vor, darf man sie nicht mehr verzehren, sie gehören dann auf jeden Fall entsorgt!

Bitte beachten Sie:

- ... dass die Angaben in den Rezepten hinsichtlich der Menge der fertigen Plätzchen von der Größe der verwendeten Ausstecher abhängen und daher variieren können!
- ... dass nicht jeder Backofen gleich bäckert, kontrollieren Sie ggf. die erreichte Temperatur mit einem Backofenthermometer; die abgedruckten Rezepte wurden in einem normalen Haushaltsherd gebacken.
- ... dass Sie bei den Rezepten oft Angaben für Ober-/Unterhitze sowie für Umluft finden – denn häufig haben wir beides ausprobiert. Wo wir es nicht getestet haben, gilt: Beim Backen mit Umluft benötigt man meist 20 Grad weniger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze.
- ... dass die Backzeit von Ofen zu Ofen variieren kann; lassen Sie Backwerk nicht zu dunkel werden und verkürzen (oder auch verlängern) Sie nach Bedarf die Backzeit etwas, die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte!

Tipps für das Plätzchenbacken mit dem Thermomix®

- Zum Mahlen von Zucker zu Puderzucker oder Mischen von trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver und Gewürzen muss der Mixtopf absolut trocken sein, sonst bleiben Rückstände kleben!
- Fein gemahlener Zucker oder Gewürze am besten nach dem Mahlen mit einem Küchenpinsel (ein sauberer kleiner Malerpinsel tut es auch!) runterstreichen, mit dem Spatel geht das schlecht.
- Will man Eischnee schlagen, müssen Mixtopf und Deckel absolut fettfrei sein, also unbedingt vorher nochmals gründlich ausspülen und abtrocknen. Gelangt ein Tropfen Eigelb ins Eiweiß, das man nicht mehr entfernen kann, gibt man eine kleine Prise Salz hinzu, dann gelingt der Eischnee. Immer absolut frische und gekühlte Eier verwenden!
- Mit dem Rühreinsatz des TM5 lassen sich Eischnee und Biskuitteige aufgrund der besseren Form auch besser schlagen als mit älteren Modellen. Bei mir passt dieser Rühreinsatz übrigens auch in dem TM31!
- Ich verwende Backpapier zum Belegen der Backbleche, die Plätzchen kleben nicht daran, die Bleche lassen sich leichter säubern und man kann die fertig gebackenen, noch heißen Plätzchen mitsamt dem Papier einfach vom Blech auf ein Auskühlgitter ziehen. Man kann auch Silikonmatten oder Dauerbackpapier verwenden, das ist noch umweltfreundlicher.



- Beim Rühren von sehr schweren Teigen wie Stollen oder Lebkuchen kann man mit dem (Original-)Spatel durch die Deckelöffnung beim Mischen etwas nachhelfen. Den Teig dann mit demselben Spatel aus dem Mixbecher schaben.
- Wird der Mixtopf nicht sofort wieder benötigt, kann man mit ein paar Tropfen Spülmittel und heißem Wasser die Teigreste gut einweichen, einfach 1 Stunde lang warten, dann lässt sich alles gut säubern. Benötigt man ihn jedoch schnell wieder, gibt man 800 g heißes Wasser hinein sowie 5 Tropfen Spülmittel und lässt den Mixtopf 8–10 Min./70 Grad/Stufe 2/mit MB rühren. Danach lassen sich meist auch hartnäckige Reste gut ausspülen.



Basics herstellen

Bevor es richtig losgeht mit dem »großen Backen«, richten wir uns ein paar Basics her, die unsere Plätzchen noch leckerer machen und Arbeit sparen, wenn wir mittendrin sind:

Zitronenzucker

2 Bio-Zitronen (mit essbarer Schale)
4 EL Zucker

Den Zucker in eine Schüssel geben. Die Zitronen gründlich abwaschen und abtrocknen. Mit einer Reibe die gelbe Schale direkt über den Zucker abreiben, die weiße Unterhaut dabei nicht verwenden, sie ist bitter! Nun gründlich durchmischen. Den Zitronenzucker dann in ein Schraubglas füllen; innerhalb von einer Woche verwendet schmeckt er am intensivsten!

(Limetten-, Orangen- oder auch Grapefruitzucker funktionieren genauso, bitte Bioware mit essbarer Schale verwenden, auf 1 Orange bzw. Grapefruit 4 EL Zucker verwenden.)

Rumrosinen

Mindestens über Nacht 200 g Rosinen in 100 ml Rum einlegen. Man kann sie auch über Monate darin belassen, sie werden dann ganz weich.

Vanille- oder Gewürzrum

Auf ½ l Rum gibt man 1 Zimtstange, ½ Vanilleschote, 1 Kardamomkapsel, 5 Nelken, 3 Pimentfrüchte (zerstoßen), evtl. 1 TL getrocknete Orangenschale oder 2 EL beliebiger Gewürze, am besten nur grob zerstoßen. Nach 2 Wochen kann man den Rum dann verwenden, aber lassen Sie die Gewürze ruhig länger drin und füllen den entnommenen Rum einfach immer wieder nach. Für Vanillerum ritzt man 2 Vanilleschoten der Länge nach auf, kratzt das Mark heraus, schneidet die Schoten in 2 cm lange Stücke und gibt sie mit dem Mark in den Rum, ansonsten wie beim Gewürzrum beschrieben. Diese beiden Rumsorten verleihen Gewürzkuchen, Lebkuchen und Plätzchen noch mehr weihnachtlichen Geschmack. Übrigens eignen sie sich auch gut für die Zubereitung weihnachtlicher heißer Getränke wie Grog oder Glühwein!

Zimt

Frisch gemahlen schmeckt Zimt noch besser. So gelingt das im Thermomix®:

Eine Handvoll Zimtstangen in einen Gefrierbeutel geben. Mit einem Nudelholz (oder ähnlichem Werkzeug) grob kleinschlagen. Dann in den Mixtopf schütten, ein Küchentrepp zwischen Messbecher und Mixtopf legen (damit es nicht herausstauben kann) und solange auf Stufe 10 mahlen, bis die gewünschte Körnung erreicht ist. Am besten in einem dunklen Glas aufbewahren und bald verbrauchen.



Geschälte Mandeln

400 g Mandeln, ganz, mit Haut
700 g Wasser

Mandeln und Wasser im Mixtopf 10 Min./100 Grad/Stufe 0.5 kochen lassen. Durch den Garkorb abgießen, etwas abkühlen lassen. Jetzt lassen sich die Mandeln ganz leicht mit zwei Fingern aus der Haut drücken. Die Mandeln nun entweder abtrocknen, auf einem Küchentuch über Nacht oder für eine Stunde im Backofen bei 60 Grad trocknen lassen. Dann direkt verwenden.

Bitte beachten: Diese Mandeln enthalten dennoch mehr Restfeuchte als die gekauften weißen Mandeln, daher ist es möglich, dass man für den Teig etwas weniger Flüssigkeit benötigt.

Selbst gemachtes Lebkuchengewürz

Ich behaupte, dass dieses Lebkuchengewürz besser ist als die meisten im Handel erhältlichen Mischungen. Wie das duftet – einfach herrlich! Der Zucker dient als Füllstoff, damit sich die Gewürze feiner mahlen lassen. Bitte berücksichtigen Sie diesen beim Backen (einfach 1–2 TL weniger Zucker verwenden, wenn es nicht so süß sein soll).

Und so geht's:

12 Zimtstangen (ca. 45 g)
1½ TL Nelken
15 Pimentkörner
1 Muskatnuss, grob gehackt
½ TL Kardamomsamen
5 Körner schwarzer Pfeffer
1 TL Ingwer, getrocknet
(oder ½ TL Ingwerpulver)
2 TL Orangenschale, getrocknet
1 Vanilleschote, getrocknet
¼ TL Macisblüte
4 EL Rohrohrzucker

Die Zimtstangen in einen Gefrierbeutel stecken und mit dem Plattiereisen oder einem Nudelholz in Stücke klopfen. Dann die Zimtstücke zusammen mit dem Zucker und allen anderen Gewürzen im Mixtopf 1 Min./Stufe 5 mit MB grob hacken. Mit dem Küchenpinsel nach unten streichen, ein Küchenpapiertuch zwischen Messbecher und Deckelöffnung legen und nochmals 1 Min./Stufe 10 mit MB mahlen. Am besten nochmals mit dem Pinsel nach unten schieben und wiederholen. Das Pulver sollte richtig fein sein! Abfüllen und idealerweise innerhalb von 6 Wochen aufbrauchen.



© 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>

PLÄTZCHEN UND GEBÄCK



Mandelhäufchen

Zutaten für etwa 30 Stück (3 Bleche)

80 g kandierte Früchte, gewürfelt
25 g Butter
150 ml Schlagsahne
100 g brauner Rohrzucker
1 Prise Zimt
125 g Mandeln, gehobelt
60 g Mehl
175 g Zartbitterkuvertüre
(am besten Callets)

Zubereitung

1. Alle Zutaten ohne Mehl und Schokolade in den Mixtopf geben und 7 Min./100 Grad/Sanfrührstufe/ohne MB kochen. Dann das Mehl hinzugeben, 20 Sek./Stufe 2 rühren.
2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit 4 cm Durchmesser daraufsetzen, genügend Abstand zwischen den Häufchen lassen. Auf ein Backblech nicht mehr als 12 Häufchen setzen.
4. Auf der mittleren Schiene im Backofen 12–13 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, sodass sie nicht mehr ganz weich sind und man sie auf ein Abkühlgitter setzen kann. Dann vollständig abkühlen lassen.
5. Die Schokolade in Stücke brechen und 10 Sek./Stufe 4/mit MB klein hacken, die Hälfte davon in eine kleine Edelstahlschüssel umfüllen, die andere Hälfte beiseitestellen.
6. 500 ml Wasser in den Mixtopf einfüllen, 6 Min./120 Grad/Stufe 1/mit MB (TM31: Varoma) erhitzen. Messbecher entfernen, Thermomix® ausschalten. Die Edelstahlschüssel (mit der Hälfte der Kuvertüre) auf die Deckelöffnung setzen. Mit einem Löffel gut rühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Wenn die Schüssel zu heiß wird, herunternehmen. Die andere Hälfte der Schokolade dazuschütten und glatt rühren, bis alles geschmolzen ist.
7. Die Mandelhäufchen entweder zur Hälfte oder nur mit der Unterseite in die Schokolade tauchen. Auf Backpapier setzen und über Nacht trocknen lassen. Gleich servieren oder in Dosen füllen.



Pistazienmakronen

Zutaten für etwa 55 Stück (3 Bleche)

4 Eiweiß, M
100 g Puderzucker
70 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mandeln, geschält
100 Pistazien, ganz

Zubereitung

1. Von den Pistazien 60 Stück abzählen und für die Dekoration beiseitestellen. Restliche Pistazien und Mandeln mit dem weißen Zucker in den Mixtopf geben. In Intervallen 30 Sek./Stufe 5/mit MB mahlen, dazwischen mit dem Spatel hinunterschieben, dann umfüllen.
2. Den Mixtopf mit heißem Wasser und Spülmittel vollständig fettfrei auswaschen, abtrocknen.
3. Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers und einer guten Prise Salz einfüllen, Rühraufsatz einsetzen und 2 Min./Stufe 4 rühren. Restlichen Puderzucker dazugeben und nochmals 1 Min./Stufe 4 durchrühren. Die gemahlene Nüsse dazugeben und in 2 Intervallen (dazwischen Teig mit dem Spatel hinunterschieben) 40 Sek./Stufe 3 vermengen.
4. Die Masse portionsweise in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und auf ein mit Backpapier (oder Dauerbackfolie) ausgelegtes Blech kleine Häufchen mit etwa 4 cm Durchmesser spritzen. Jedes davon mit 1 Pistazie verzieren.
5. Über Nacht bei leicht kühler Raumtemperatur trocknen lassen.
6. Anderntags den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen blechweise etwa 12–13 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis sie einen leicht goldenen Schimmer bekommen.
7. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann in Dosen füllen. Nach ein paar Tagen Ruhezeit entwickelt sich ein unvergleichlicher Marzipan-geschmack.

Tipp

Wer die Teigmasse nicht spritzen möchte, verwendet zum Formen der Makronen einfach 2 Teelöffel, die zwischendurch immer wieder angefeuchtet werden.



Anisplätzchen

Zutaten für etwa 100 Stück (je nach Größe, 4-5 Bleche)

2 gestr. TL Anissamen
300 g Dinkelmehl, Type 630
4 Eier, M
320 g Puderzucker
(oder Zucker, 10 Sek./Stufe 10/mit
MB gemahlen)
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Anissamen mit 2 EL des Puderzuckers in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 6/mit MB grob mahlen. Mehl hinzugeben, 10 Sek./Stufe 4 mischen, umfüllen.
2. Eier mit dem Puderzucker und dem Salz im Mixtopf mit Rühraufsatz 3 Min./Stufe 4/mit MB hellgelb rühren. Anis-Mehl-Mischung dazugeben und 1 Min./Stufe 3/mit MB vermischen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, leicht mit Mehl bestäuben und kleine Häufchen von etwa ½ TL mit einem Abstand von 5 cm daraufsetzen. Mit der gesamten Masse so verfahren, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Man kann ihn auch mit einem Spritzbeutel spritzen. Am leichtesten gelingen gleichmäßig große Plätzchen auf einer Makronen-Backmatte.
4. Nun müssen die Teiglinge noch so lange ruhen, bis die Oberfläche ange-trocknet ist, am besten an einem warmen Ort. Das dauert 2-4 Stunden. Erst danach werden sie gebacken.
5. Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Auf der 2. Schiene von unten etwa 12-14 Minuten in den Ofen geben. Lässt man sie länger im Ofen, werden sie hart. Die Plätzchen sollten keine Farbe annehmen und »Füßchen« bilden.
7. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, bevor man sie vom Blech löst.
8. Vollständig ausgekühlt in Gebäckdosen füllen.

Variante Zimtblütenlaibchen

Statt Anis nimmt man ¼ TL gemahlene Vanille und 1½ TL gemahlene Zimtblüten. Wer mag, fügt mit dem Mehl noch 2 EL Kakaopulver (instant) hinzu und reduziert die Puderzuckermenge um 20 g. Verarbeitet werden diese Makronen wie angegeben.



Nüssli

Zutaten für etwa 50 Stück (2 Bleche)

120 g Haselnüsse, ganz
125 g weiche Butter
1 Ei, M
120 g Rohrzucker
1 EL Waldhonig
1 EL Vanillerum
200 g Weizenvollkornmehl

Für die Glasur:

120 g Puderzucker
2–3 EL Zitronensaft
evtl. 1 EL Kakaopulver

Zum Bestreuen:

gehobelte Mandeln, Haselnusskrokant
oder gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Die Haselnüsse im Mixtopf 5 Sek./Stufe 10/mit MB fein mahlen und umfüllen.
2. Butter, Ei und Zucker einfüllen und 1 Min./Stufe 3.5 rühren. Mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Die gemahlene Nüsse, Honig und Vanillerum hinzugeben und 30 Sek./Stufe 3.5 mischen.
4. Mehl einwiegen und alles 1 Min./Stufe 3.5 zu einem Teig kneten. In eine passende Schüssel umfüllen, zu einer Kugel formen und 45 Minuten lang im Kühlschrank kaltstellen.
5. Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegen.
6. Teig halbieren und eine Hälfte verarbeiten, während die andere im Kühlschrank verbleibt. Mit einem Nudelholz Teig ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem runden oder eckigen Förmchen Plätzchen ausstechen und auf das Backblech geben. Im heißen Backofen auf mittlerer Schiene ca. 8–10 Minuten lang goldbraun backen.
7. In der Zwischenzeit die Glasur anrühren: Im Mixtopf Puderzucker und Zitronensaft sowie ggf. den Kakao 20 Sek./Stufe 2 rühren.
8. Nüssli vorsichtig vom Backpapier lösen (sie zerbrechen leicht) und mit einem Pinsel glasieren. Auskühlen lassen, erst ganz getrocknet in Dosen oder Behälter verpacken.

