

FATMANUR KILIC

# 50 *fabelhafte* WEIHNACHTS WUNDER

– Magische Momente zum Vernaschen – wundervolle Plätzchen,  
himmlische Kuchen, bezaubernde Desserts

GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

# Impressum

© eBook: 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, [www.gu.de](http://www.gu.de)

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Linh Nguyen, Nathalie Künzl

Lektorat: Gertrud Köhn

Korrekturat: Waltraud Schmidt

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München

eBook-Herstellung: Jie Song

 ISBN 978-3-8338-9247-9

1. Auflage 2023

Bildnachweis

Coverabbildung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München

Illustrationen: Shutterstock

Fotos: Jennifer Braun, Creative Market, Sabrina Sue Daniels, Klaus-Maria Einwanger, iStock, Dr.Nafsika Mylona, Coco Lang, Mathias Neubauer, Anke Schütz, Stocksy, Unsplash, Katrin Winner

Syndication: [www.seasons.agency](http://www.seasons.agency)

GuU 8-9247 10\_2023\_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter [www.gu.de](http://www.gu.de)



[www.facebook.com/gu.verlag](https://www.facebook.com/gu.verlag)

GRÄFE  
UND  
UNZER

---

*Ein Unternehmen der*  
GANSKE VERLAGSGRUPPE



## **LIEBE LESERINNEN UND LESER,**

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur\*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

## **KONTAKT ZUM LESERSERVICE**

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

## Backofenhinweis

Unsere Temperaturangaben, wenn sie nicht anders angegeben sind, beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Details entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung Ihres Backofens.





VORWORT

**Hallo, IHR LIEBEN!**



Ich freue mich sehr, dass ihr mein Weihnachtsbackbuch in den Händen haltet. Als Muslima feiere ich Weihnachten zwar nicht im religiösen Sinne, dennoch begeistert mich die festliche Stimmung und das gemeinsame Backen von Plätzchen und anderen Köstlichkeiten. Für mich steht Backen in erster Linie für das Verbinden von Menschen und Kulturen – denn Essen und Genuss kennen keine Grenzen und keine Religionen.

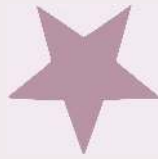
In diesem Buch möchte ich euch meine liebsten Weihnachtsbackrezepte präsentieren, die ich mit viel Liebe und Kreativität ausgewählt und entwickelt habe – von klassischen Vanillekipferln bis zu neuen, modernen Interpretationen wie Pistazien-Cranberry-Ringen oder Cashew-Karamell-Rauten. Da ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und vor allem eine besinnliche und genussvolle Weihnachtszeit!

Eure Fatmanur







# Weihnachtsbacken

## BASICS

**Backen in der Weihnachtszeit macht unglaublich viel Spass und die Wohnung duftet tagelang nach Butter, Zimt und Vanille. Damit alles gut klappt, erkläre ich euch in diesem Kapitel die wichtigsten Regeln und verrate euch meine geheimen Tricks.**

## ZUTATEN



### 1. Butter

Sie macht Kekse mürbe und verleiht ihnen den unwiderstehlichen buttrigen Geschmack.

### 2. Eier

Die schöne Farbe des Gebäcks und die Bindung des Teigs ist Eiern zu verdanken. Am besten frische Bio-Eier verwenden.

### 3. Mehl

Die Allrounder beim Plätzchenbacken sind Weizenmehl (Type 405 und 550) und Dinkelmehl (Type 630).

## **4. Nüsse & Mandeln**

Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln machen Kipferl, Makronen & Co. super aromatisch, knusprig und saftig.

## **5. Konfitüren**

Als Füllung bringen sie eine fruchtig-säuerliche Note in Kuchen und Plätzchen. Besonders beliebt sind Johannisbeergelee und Aprikosenkonfitüre.

## **6. Schokolade & Kuvertüre**

Ob Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Schokolade – man braucht sie für Teige, Füllungen, glänzende Glasuren und fein geraspelt als Deko – Weihnachtsbäckerei ohne Schokolade ist undenkbar.

## **7. Zucker**

Er macht Plätzchen knuspersüß. Je feiner der Zucker, desto schneller löst er sich im Teig auf. Deshalb wird für feine Füllungen und Glasuren meist Puderzucker verwendet. Er ist auch eine schnelle und einfache Deko für Kuchen und Plätzchen.

## **8. Trockenfrüchte**

Cranberrys, Aprikosen & Co. sorgen in Plätzchen und Gebäck für Farbe, Biss, eine fruchtige Note und feine Säure.

## **9. Gewürze**

Zimt, Vanille, Nelken usw. lassen Plätzchen wunderbar duften und verleihen ihnen ein unvergleichliches Aroma. Auch Honig bringt eine besondere Note ins Gebäck.

## DEKORIEREN



# 1. Schokolade

Geschmolzene Kuvertüre oder Schokolade umhüllt Gebäck mit einem matten Glanz und schützt es vor dem Austrocknen. Für Schoko-Ornamente füllt man geschmolzene Schokolade in einen Einweg-spritzbeutel, zeichnet Muster auf Backpapier und hebt sie nach dem Auskühlen ab.

## 2. Zitruschalen

Mit dem Zestenreißer Streifen aus der Schale von Bio-Zitronen oder -Orangen abziehen, kleine Motive (Sterne, Engel, Herzchen) mit Mini-Stanzern ausstechen, mit dem Locher Konfetti herstellen oder die Schale einfach fein

abreiben: So leicht entstehen fruchtige Hingucker auf dem Gebäck.

### 3. Nüsse

Pistazien, Macadamianüsse, aber auch Mandeln, Haselnüsse und Erdnüsse toppen Plätzchen auf geschmackvolle Art und Weise. Entweder gleich mitbacken oder mit einem Tropfen Schoko- oder Puderzuckerglasur fixieren.

### 4. Rosa Glasur

Mit Lebensmittelfarben kann man Puderzuckerglasuren beliebig einfärben. Ein hübsches Rosa und dazu noch ein feines Aroma bekommen sie aber auch, wenn man sie mit einem tiefroten Früchtetee oder einem Saft aus roten Früchten oder Roten Beten herstellt.

### 5. Gewürze

Safran- oder Chilifäden auf eine leicht feuchte Glasur »kleben«, das bringt Farbe und Geschmack. Oder einen schön geformten Sternanis als Schablone verwenden: auf ein Plätzchen legen, mit Puderzucker, Kakao-, Zimt- oder Matchateepulver bestäuben und wieder abnehmen.

### 6. Getrocknete Blüten

Blüten von Rosen, Hibiskus, Lavendel, Ringel- oder Kornblumen geben mit Schokolade oder Puderzuckerglasur umhüllten Plätzchen oder Pralinen das gewisse Etwas.

## 7. Trockenfrüchte

Fruchtschalen aus Weihnachtsteemischungen oder getrocknete Beerenstücke sehen auf einer dunklen Schokoladenglasur besonders hübsch aus. Oder man dekoriert mit getrockneter Ananas oder Mango, die man in Stückchen schneidet.

## UTENSILIEN



### 1. Nudelholz

Ob aus Holz, Stein oder Kunststoff – ein Nudelholz bereitet zuverlässig gleichmäßig dicke Platten für Butterplätzchen, Zimtsterne, Marzipandecken usw.

### 2. Ausstechformen

Ausstechen macht Spaß, und sogar ganz einfache Plätzchen werden durch hübsche Formen zu Hinguckern.

### 3. Backblech

Unverzichtbar fürs Plätzchenbacken. Praktisch ist es, wenn man mindestens zwei Bleche zur Verfügung hat.

## **4. Pinsel**

Zum Auftragen von Zuckerguss oder Bestreichen mit Ei.

## **5. Schüsseln**

Fürs Rühren und Kneten von Teigen sind große Schüsseln aus Kunststoff ideal. Zum Schmelzen von Schokolade verwendet man am besten eine Edelstahlschüssel.

## **6. Waage**

Damit Plätzchen und Kuchen perfekt gelingen, werden alle Zutaten genau abgewogen.

## **7. Handrührgerät**

Wer mag, knetet und rührt seine Teige mit Muskelkraft. Viel schneller geht's jedoch mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine.

## **8. Backpapier**

Unverzichtbar, damit auf dem Backblech nichts anklebt. Aber auch praktisch, weil man sich das Abwaschen der Bleche spart. Eine nachhaltige Alternative sind Silikon-Backmatten.

## **9. Spritzbeutel**

Zum Füllen von Plätzchen und Torten sind sie praktisch, zum Dekorieren unverzichtbar. Passende Tüllen gibt es in zahlreichen Größen und Formen.

# Grundrezept Mürbeteig



## Step 1

Das Mehl und den Zucker oder Puderzucker in eine Schüssel sieben. 1 Prise Salz und nach Belieben gemahlene Vanille dazugeben. Alle Zutaten mischen.



## Step 2

Die kalte Butter rasch in kleine Würfel schneiden und zur Mehl-Zucker-Mischung geben. Alles kurz vermischen.



### Step 3

1 Eigelb und 2-3 EL eiskaltes Wasser hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen vermischen.