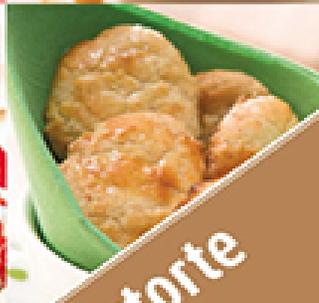




DR. OETKER

WEIHNACHTS BACKEN

VON A-Z



Von Adventstorte
bis Zimtsterne

Abkürzungen

- EL = Esslöffel
- TL = Teelöffel
- Msp. = Messerspitze
- Pck. = Packung/Päckchen
- g = Gramm
- kg = Kilogramm
- ml = Milliliter
- l = Liter
- evtl. = eventuell
- Fl. = Fläschchen
- geh. = gehäuft
- gestr. = gestrichen
- TK = Tiefkühlprodukt
- °C = Grad Celsius

Kalorien-/Nährwertangaben

- E = Eiweiß
- F = Fett
- Kh = Kohlenhydrate
- kj = Kilojoule
- kcal = Kilokalorie

Hinweise zu den Rezepten

Lesen Sie vor der Zubereitung – oder besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einmal vollständig durch. So werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge verständlicher.

Zutatenliste

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung angegeben.

Arbeitsschritte

Die Arbeitsschritte sind einzeln hervorgehoben, in der Reihenfolge, in der sie von uns ausprobiert wurden.

Backofeneinstellung

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Werte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Die Temperaturangaben beziehen sich auf Elektrobacköfen. Beachten Sie bitte bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Die Temperatureinstellmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller sehr stark, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können.

Einschubhöhe

Hohe und halbhohle Formen werden im Allgemeinen auf dem Rost auf die untere Einschubleiste geschoben, flache Formen auf die mittlere Einschubleiste. Blechkuchen gelingen am besten in der Mitte des Backofens. Abweichungen sind möglich und von der Ausführung Ihres Backofens abhängig. Beachten Sie daher auch die Angaben Ihres Herstellers.

Zubereitungs- und Backzeiten

Die Zubereitungszeit ist ein Anhaltswert für die Zeit der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung. Sie variiert je nach Geschick und Übung. Die Backzeiten sind, in der Regel, gesondert ausgewiesen. Bei einigen Rezepten setzt sich die Gesamtbackzeit aus mehreren Teilbackzeiten zusammen. Längere Wartezeiten, z. B. Kühl- und Auftauzeiten, sind nicht miteinbezogen.

Nur frische Eier verwenden

Bei der Zubereitung von Torten und Kuchenfüllungen mit frischen Eiern, die später nicht gebacken werden, nur Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!). Ei bzw. Eier in eine Rühr- oder Edelstahlschüssel geben und im heißen Wasserbad mit Handrührgerät mit Rührbesen bei mittlerer Hitze aufschlagen, bis eine Temperatur von etwa 70 °C erreicht ist. Die Torten und Kuchen im Kühlschrank aufbewahren, innerhalb von 24 Stunden verzehren.

Vorwort

Was wäre Weihnachten ohne süße Naschereien? In dieser backaktivsten Zeit des Jahres werden selbst Backmuffel zu Backkünstlern. Ob Großeltern mit ihren Enkeln, Eltern mit ihren Kindern oder Backbegeisterte für ihre Freunde, hier findet jeder sein Rezept für die schönste Backzeit des Jahres.

Weihnachten von A-Z ist das Nachschlagewerk für Gebäcke aller Art für die Advents- und Weihnachtszeit.

Hier finden Sie nicht nur Plätzchen, sondern auch Kuchen, Kleingebäck, feine Torten und Konfekt. Auch das figürliche Backen kommt in diesem Buch nicht zu kurz. Sie werden fündig bei der Suche nach Adventskalender, Knusper- und Pfefferkuchenhäusern und Anhängern für den Christ- oder Weihnachtsbaum.

Soll es schnell gehen, für Kinder sein oder Ihre Gäste verwöhnen? Die Angaben zu Zubereitungszeiten, Nährwerten und Klassifizierungen helfen bei der Auswahl. Bestimmt wird Ihr Zuhause schon bald nach Zimt, Nelken oder Vanille duften.

Die Rezepte sind Schritt für Schritt beschrieben. Sie finden immer ein Foto zum besseren Nachbacken der Rezepte und, wo es nötig ist, Vorlagen zum Herauskopieren. Tipps und Abwandlungen ergänzen die Rezepte.

Alle Rezepte wurden von uns nachgebacken und sind so beschrieben, dass sie garantiert gelingen.

Lassen Sie es sich schmecken!



Adventskalender

Zum Verschenken

Insgesamt:

E: 104 g, F: 351 g, Kh: 696 g, kj: 26864, kcal: 6428

Zum Vorbereiten:

200 g Studentenfutter

100 g Rosinen

75 g getrocknete Cranberries

100 g entsteinte Datteln

100 ml Apfel- oder Orangensaft

Für den Rührteig:

175 g weiche Butter oder Margarine

100 g brauner Zucker (Farinzucker)

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

2 Pck. Trinkschokolade (je 25 g)

75 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für das Spritzgebäck:

75 g Butter

40 g Zucker

75 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

25 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Außerdem:

24 farbige Papierbackförmchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Durchzieh- und Abkühlzeit

Backzeit: 30-40 Minuten

1. Zum Vorbereiten Studentenfutter mit einem Messer sehr fein hacken oder im Blitzhacker zerkleinern. Rosinen,

Cranberries und Datteln in kleine Würfel schneiden. Die Früchte mit Apfel- oder Orangensaft gut verrühren und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig die Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

4. Mehl mit Backpulver und Trinkschokoladenpulver mischen, mit Mandeln in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Studentenfutter und eingeweichte Früchte mit dem Fruchtsaft in 2 Portionen unterheben. Einen Backrahmen (etwa 24 x 36 cm) auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig in den Backrahmen geben, glatt streichen und mit einer Teigkarte in 24 Quadrate (je etwa 6 x 6 cm) einteilen.

5. Für das Spritzgebäck aus den angegebenen Zutaten wie zuvor beschrieben einen Rührteig zubereiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Zahlen von 1-24 auf die eingeteilten Quadrate spritzen. Die Zahl 24 mit kleinen Teigpunkten einrahmen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Gebäckplatte **25-30 Minuten backen.**

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Gebäckplatte erkalten lassen.

7. Aus dem restlichen Spritzgebäckteig kleine Tupfen auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Gebäck **bei gleicher Backofentemperatur 5-10 Minuten backen.** Die Gebäcktupfen mit dem Backpapier

vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Gebäck tupfen erkalten lassen.

8. Die Gebäckplatte mit einem Messer vom Backrahmen lösen. Backrahmen und Backpapier entfernen. Gebäckplatte in 24 Würfel schneiden.

9. Die Gebäckwürfel in Papierbackförmchen setzen.

Tipp: Die Gebäckwürfel zu den Adventssonntagen und zu Heiligabend besonders dekorieren.



Adventskranz

Mit Alkohol

Insgesamt:

E: 112 g, F: 440 g, Kh: 830 g, kj: 32527, kcal: 7775

Zum Vorbereiten:

100 g Zartbitter-Schokolade

100 g nicht abgezogene Haselnusskerne

Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine

180 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 TL gemahlener Zimt

4 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

½ Pck. Dr. Oetker Backin

125 ml (⅛ l) kalter Glühwein

Zum Bestreichen:

100 g Weihnachtsmarmelade (ersatzweise Aprikosenmarmelade oder Johannisbeergelee)

Für die Marzipandecke:

300 g Marzipan-Rohmasse

150 g gesiebter Puderzucker

Zum Verzieren:

etwas gelbe, grüne und rote Speisefarbe

einige goldfarbene Zuckerperlen

Zubereitungszeit: 105 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 50 Minuten

1. Zum Vorbereiten Schokolade und Haselnusskerne grob hacken.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig die Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Zimt unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit dem Glühwein in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt gehackte Schokolade und gehackte Haselnusskerne unterrühren.

5. Teig in eine Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm, gefettet, gemehlt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Adventskranz **etwa 50 Minuten backen.**

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Adventskranz in der Form etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Adventskranz erkalten lassen.

7. Zum Bestreichen die Marmelade durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf erwärmen. Den ganzen Adventskranz, auch den inneren Rand, damit bestreichen.

8. Für die Marzipandecke Marzipan mit Puderzucker verkneten. Zwei Drittel der Marzipanmasse auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einer dünnen, runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen. Die Marzipanplatte über den Kranz legen und an den Rändern andrücken. Das mittlere Loch herausschneiden.

9. Von der restlichen Marzipanmasse etwa ein Viertel abnehmen, auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und zu einem etwa 4 cm breiten und 20 cm langen Streifen schneiden. Den Marzipanstreifen an den inneren Kuchenrand kleben.

10. Die restliche Marzipanmasse in 3 Portionen teilen. Mit Speisefarbe gelb, grün und rot anfärben. Kerzen und Ilexblätter (Stechpalmenblätter) daraus formen.

11. Den Kranz mit Marzipankerzen, -blättern und Zuckerperlen garnieren.

Tipp: Die Garnierung mit etwas Marmelade oder Konfitüre auf dem Kranz befestigen.



Adventstorte mit Orangen

Für Gäste - ohne zu backen - mit Alkohol

etwa 16 Stücke

Pro Stück:

E: 8 g, F: 18 g, Kh: 24 g, Kj: 1250, kcal: 298

Für den Boden:

200 g Gewürzspekulatius oder Nussplätzchen

100 g Butter

Für die Creme:

200 g gekühlte Schlagsahne

6 Blatt weiße Gelatine

250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

500 g Magerquark

2 EL flüssiger Honig

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 gestr. TL gemahlener Zimt

75 g Zucker

Für den Belag:

2 Orangen

2 kleine Birnen

2 Pck. Tortenguss, klar, ungezuckert

4 EL Zucker

300 ml Orangensaft

60 ml (5 EL) Cointreau (Orangenlikör)

140 ml Wasser

25 g weiße Kuvertüre

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

1. Für den Boden einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine Tortenplatte (evtl. mit Backpapier belegt) stellen. Spekulatius oder Nussplätzchen in einen Gefrierbeutel geben. Beutel fest verschließen. Die Plätzchen mit einer

Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren. Die Bröselmasse in den Springformrand füllen und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem Boden andrücken. Den Boden bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen.

2. Für die Creme Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist.

3. Mascarpone mit Quark, Honig, Vanillin-Zucker, Zimt und Zucker verrühren. Die Gelatine zunächst mit etwa 4 Esslöffeln der Mascarpone-Quark-Masse verrühren, dann mit der restlichen Mascarpone-Quark-Masse verrühren. Die Sahne unterheben. Die Creme auf den Bröselboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

4. Für den Belag Orangen so schälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird. Orangen filetieren. Birnen waschen, trocken tupfen, vierteln, entkernen und mit der Schale in Spalten schneiden. Orangenfilets und Birnenspalten dekorativ auf die Creme legen.

5. Tortengusspulver mit Zucker und etwas Orangensaft anrühren. Cointreau, restlichen Orangensaft und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Tortengusspulver in den von der Kochstelle genommenen Saft rühren und unter Rühren gut aufkochen lassen. Den Guss auf dem Obst verteilen. Guss fest werden lassen.

6. Den Springformrand lösen und entfernen. Backpapier ebenfalls entfernen. Den Tortenoberflächenrand mit geschabter Kuvertüre garnieren.

Tipp: Der Tortenboden kann 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereitet und zugedeckt kalt gestellt werden.



Amarena-Doppel

Fruchtig

etwa 45 Stück

Insgesamt:

E: 41 g, F: 227 g, Kh: 467 g, kj: 17122, kcal: 4086

Für den Knetteig:

100 g geröstete, gesalzene Macadamia-Nusskerne

170 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

100 g Zucker

1 Eigelb (Größe M)

100 g Butter oder Margarine

2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

70 g abgetropfte Amarena-Kirschen (aus dem Glas)

100 g Marzipan-Rohmasse

30 g weiche Butter

Für den Guss:

150 g gesiebter Puderzucker

2 EL Amarena-Sirup (von den abgetropften Kirschen)

1-2 EL Zitronensaft

evtl. etwas rote Speisefarbe

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: 10-12 Minuten je Backblech

1. Für den Teig Macadamia-Nusskerne im Zerkleinerer oder mit einem Messer sehr fein hacken. Mehl mit den gehackten Nusskernen und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Eigelb, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Sollte der Teig kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher etwa 90 Blüten (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Die Teigblüten auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Plätzchen **10-12 Minuten je Backblech backen.**

4. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

5. Für die Füllung die abgetropften Amarena-Kirschen sehr fein hacken. Marzipan in kleine Stücke schneiden. Marzipan mit Butter und gehackten Kirschen mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Marzipanmasse in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden.

6. Die Hälfte der Plätzchen umgedreht auf die Arbeitsfläche legen und etwas Marzipanmasse daraufspritzen. Die restlichen Plätzchen darauflegen und leicht andrücken.

7. Für den Guss Puderzucker mit Sirup und Zitronensaft glatt rühren, evtl. etwas rot färben. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Den Guss in Streifen, von innen nach außen, auf die Blüten spritzen, fest werden lassen.



Amarettini-Pralinen

Mit Alkohol

etwa 40 Stück

Insgesamt:

E: 27 g, F: 70 g, Kh: 253 g, Kj: 7995, kcal: 1902

Für die Pralinenmasse:

150 g Amarettini (ital. Mandelmakronen)

75 ml Amaretto (Mandellikör)

150 g Vollmilch-Schokolade

Zum Verzieren:

25 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakaoanteil)

25 g weiße Schokolade

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Kühlzeit

1. Für die Pralinenmasse Amarettini in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Amarettini mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Mandellikör unterrühren.

2. Schokolade in Stücke brechen, in einem Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Amarettinibrösel hinzugeben und gut verrühren. Die Masse auf ein Stück Backpapier geben, zu einem Rechteck (etwa 20 x 10 cm) ausstreichen und etwa 30 Minuten kalt stellen. Die fest gewordene Amarettinibröselplatte anschließend in kleine Rechtecke (etwa 2 x 2 1/2 cm) schneiden.

3. Zum Verzieren beide Schokoladensorten getrennt wie unter Punkt 2 beschrieben schmelzen. Schokoladen getrennt in je ein Pergamentpapiertütchen oder in kleine Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Pralinenstücke damit verzieren und kalt stellen.

Tipp: Die Amarettini-Pralinen sind in einer gut schließenden Dose kalt gestellt etwa 10 Tage haltbar.



Amerikanische Walnusskekse

Für Kinder

etwa 65 Stück

Insgesamt:

E: 57 g, F: 230 g, Kh: 304 g, kj: 14547, kcal: 3493

Für den All-in-Teig:

150 g Walnusskerne

170 g Weizenmehl

30 g Speisestärke

30 g gesiebtetes Kakaopulver

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

120 g brauner Zucker (Kandisfarin)

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

125 ml ($\frac{1}{8}$ l) Buttermilch

120 g weiches Kokosfett

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech

1. Für den Teig Walnusskerne grob hacken.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

3. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei, Buttermilch und Kokosfett hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Walnusskerne unterrühren.

4. Den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen mit etwas Abstand auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen.

Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in **5.** den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kekse **etwa 15 Minuten je Backblech backen.**

6. Die Kekse mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen. Kekse erkalten lassen.

Tipp: Die Walnusskekse sind in einer gut schließenden Dose 1-2 Wochen haltbar.



Apfelplätzchen, gefüllt

Dauert länger

etwa 50 Stück

Insgesamt:

E: 62 g, F: 335 g, Kh: 841 g, kj: 27994, kcal: 6992

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

100 ml lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

2 Eigelb (Größe M)

270 g weiche Butter oder Margarine

etwas Weizenmehl

Für die Füllung:

1 säuerlicher Apfel (etwa 150 g)

50 g getrocknete Apfelringe

½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

120 g Apfel- oder Quittengelee

70 g Butter

Für den Guss:

40 g Butter

140 g gesiebter Puderzucker

2 EL Zitronensaft

etwas grüne und rote Speisefarbe

Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

Zubereitungszeit: 90 Minuten, ohne Teiggeh- und Kühlzeit

Backzeit: etwa 12 Minuten je Backblech

1. Für den Hefeteig 100 g Mehl mit 50 g Zucker und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel mischen. Das Wasser

hinzugeben und zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Restliches Mehl, restlichen Zucker, Salz, Eigelb und Butter oder Margarine zum Vorteig geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 Minuten gut verkneten. Den Teig in 2 Portionen in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

4. Den Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig portionsweise etwa 2 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher etwa 100 Äpfel (Ø etwa 6 cm) ausstechen. Die Teigäpfel auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Plätzchen **etwa 12 Minuten je Backblech backen.**

5. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Plätzchen erkalten lassen.

6. Für die Füllung Äpfel schälen, das Fruchtfleisch von allen Seiten mit einer Haushaltsreibe grob abraspeln, bis nur noch das Kerngehäuse übrig ist. Die Apfelringe sehr fein hacken. Apfelraspel mit gehackten Apfelringen, Zitronenschale und Apfel- oder Quittengelee in einem kleinen Topf mischen und unter Rühren in etwa 5 Minuten zu einer dicken Masse kochen. Die Apfelmasse etwas abkühlen lassen.

7. Butter zur Apfelmasse geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Oberseite mit der