

# KLEINE ZIMTSCHNECKEN

## Zutaten für 12 Schnecken:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 250 ml Wasser oder Sojadrink, lauwarm
- ▶ 1 Würfel Backhefe (Germ) (42 g)
- ▶ 500 g Mehl (man kann auch Dinkel- oder Vollkornmehl nehmen)
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 1 – 2 EL Sonnenblumenöl
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 60 g Margarine (ungehärtet, achten Sie auf die Fettsäurezusammensetzung)
- ▶ 2 TL Zimt
- ▶ 4 EL Zucker
- ▶ Mehl für die Arbeitsfläche
- ▶ 12 Holzspieße



### Zubereitung:

1. Die Backhefe (Germ) in eine Schüssel bröseln, warmes Wasser bzw. Sojadrink und 1 Esslöffel Zucker dazugeben und die Mischung für ca. 10 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Das Mehl sieben und mit dem restlichen Zucker, dem Öl und dem Salz in die Schüssel geben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten, der nicht mehr an der Schüssel klebt. Den Teig wieder mit einem feuchten Tuch zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte das doppelte Volumen erreichen.
3. Während der Teig geht, die Margarine in einem Topf schmelzen und mit Zucker und Zimt vermischen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass er ca. eine Größe von 30 x 40 cm hat. Die Margarine-Zucker-Zimt-Mischung auf den Teig streichen und von der langen Seite her aufrollen. Von der Rolle 2 cm dicke Scheiben abschneiden und jede mit einem Holzspieß fixieren.
5. Bei 200 °C (Ober-Unter-Hitze) für 7 – 10 Minuten im Ofen backen.

# WEIHNACHTLICHE SCHOKOKEKSE

## Zutaten für 35 Kekse:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 200 g Mehl
- ▶ 90 g Zucker
- ▶ 20 g Vanillezucker
- ▶ 100 g Margarine (ungehärtet, achten Sie auf die Fettsäurezusammensetzung)
- ▶ 125 g Zartbitterschokolade
- ▶ 1 Messerspitze Backpulver
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 EL Sojamehl + 3 EL Wasser  
(Alternative: Eiersatzpulver)



### Zubereitung:

1. Als Erstes die Margarine mit dem Mixer geschmeidig rühren. Anschließend den Zucker und den Vanillezucker hinzugeben und alles schaumig rühren. Dann alle weiteren Zutaten bis auf die Zartbitterschokolade zu der Mischung geben und alles gründlich verrühren. Die Schokolade grob hacken und unter den Teig geben.
2. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kugeln leicht mit einer Gabel platt drücken.
3. Die Kekse bei 150 °C (Umluft) für mindestens 25 Minuten backen.
4. Die Kekse anschließend gut abkühlen lassen, damit die Schokolade aushärten kann.

# LEICHTER TOPFENSTOLLEN

## Zutaten für 20 Scheiben:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 125 g Rosinen
- ▶ 30 g Orangeat
- ▶ 30 g Zitronat
- ▶ 100 g gehackte Mandeln
- ▶ 3 EL Rum
- ▶ 250 g Magertopfen
- ▶ 75 ml Sonnenblumenöl
- ▶ 125 g Zucker
- ▶ 2 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ Saft ½ Zitrone
- ▶ 2 Eigelb
- ▶ 300 g Weizenmehl
- ▶ 100 g Weizenstärke
- ▶ 1 Päckchen Backpulver
- ▶ Staubzucker

### Zubereitung:

1. Rosinen, Orangeat, Zitronat und Mandeln in eine Schüssel geben, mit Rum mischen und 30 Minuten ziehen lassen.
2. Topfen, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und Eigelb zugeben und alles gut durchmischen.
3. Mehl, Stärke und Backpulver gut vermischen und unter die Fruchtmasse heben.
4. Den Teig zu einem Stollen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 190 °C 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.



# VANILLEKIPFERL

## Zutaten für ein Blech:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 200 g Margarine (ungehärtet, achten Sie auf die Fettsäurezusammensetzung)
- ▶ 100 g gemahlene Mandeln
- ▶ 250 g Mehl
- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 100 g Staubzucker
- ▶ 3 Päckchen Vanillezucker



### Zubereitung:

1. Margarine in einem Topf langsam schmelzen und mit dem Zucker schaumig rühren. Gemahlene Mandeln, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und die Mischung aus Margarine und Zucker hinzugeben.
2. Anschließend alles für ungefähr 3 Minuten mit einem Handmixer vermischen. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Teig danach auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 4 cm dicken Rolle formen. Von dieser Rolle ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kipferl formen.
4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. Die Kipferl ca. 15 Minuten goldgelb backen. In der Zwischenzeit Vanillezucker und Staubzucker vermengen.
6. Die Kipferl nach der Backzeit sofort vom Blech ablösen und noch heiß in der Mischung aus Vanille- und Staubzucker wenden.

# KLASSISCHE WEIHNACHTSKEKSE

## Zutaten für 35 Kekse:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 200 g Margarine (ungehärtet, achten Sie auf die Fettsäurezusammensetzung)
- ▶ 100 g gemahlene Haselnüsse (man kann auch gemahlene Mandeln verwenden)
- ▶ 280 g Mehl
- ▶ 65 g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 100 g Staubzucker
- ▶ je nach Geschmack z. B. Schokolade, Streusel oder Staubzucker zum Verzieren



### Zubereitung:

1. Margarine zunächst mit dem Mixer geschmeidig schlagen. Anschließend den Zucker und den Vanillezucker portionsweise unterrühren. Danach das Mehl, die gemahlene Haselnüsse und den Staubzucker langsam in kleinen Portionen hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig für mindestens 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Anschließend kann der Teig dünn ausgerollt werden und je nach Belieben können die Kekse mit Förmchen ausgestochen werden.
3. Den Ofen auf 200 °C (Ober-Unter-Hitze) vorheizen und die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kekse für ca. 10 Minuten backen.
4. Je nach Geschmack können die Kekse nach dem Backen verziert werden (z. B. Schokolade, Streusel, Staub- oder Vanillezucker).

# MARZIPANSTOLLEN

## Zutaten für 1 Stollen:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 400 g Mehl
- ▶ 300 g Marzipanrohmasse
- ▶ 400 g Rosinen (kann man auch weglassen)
- ▶ 50 g gemahlene Haselnüsse oder gemahlene Mandeln
- ▶ Saft und Schale einer unbehandelten Orange
- ▶ Saft und Schale einer unbehandelten halben Zitrone
- ▶ 200 ml lauwarme Sojamilch
- ▶ 300 g Margarine (ungehärtet, achten Sie auf die Fettsäurezusammensetzung)
- ▶ 1 Packung Trockenhefe
- ▶ ½ TL Salz
- ▶ 5 EL Zucker oder Agavendicksaft
- ▶ je nach Geschmack 30 ml Rum (oder ein paar Tropfen Rumaroma) oder 30 ml Orangensaft
- ▶ Staubzucker zum Bestäuben



### Zubereitung:

1. 200 g Mehl mit dem Zucker (oder Agavendicksaft), der Hefe und der lauwarmen Sojamilch in einer Schüssel mischen und zugedeckt an einen warmen Ort stellen (dies ist der Vorteig).
2. In einer zweiten großen Schüssel das restliche Mehl, Rum (Rumaroma) oder Orangensaft, 200 g Margarine, Salz, Orangensaft und -schale, Zitronensaft und -schale, gemahlene Nüsse oder Mandeln und Rosinen vermengen.
3. Wenn der Vorteig etwas aufgegangen ist, wird er zu den anderen Zutaten in die große Schüssel gegeben. Anschließend alles gründlich durchkneten.
4. Der Teig muss jetzt 1 bis 2 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehen. Nach 1 Stunde nachsehen, ob der Teig schon ausreichend aufgegangen ist.
5. Den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-Unter-Hitze) vorheizen und den Stollen weiterverarbeiten.
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut gründlich durchkneten.
7. Die Marzipanrohmasse zu einer langen wurstähnlichen Rolle formen.
8. Den Teig ausrollen, sodass man die Marzipanrolle in die Mitte legen kann und den Teig dann zusammenfaltet.
9. Der Stollen wird bei den oben genannten Temperaturen ungefähr 15 Minuten gebacken. Danach die Temperatur auf 160 °C Umluft (175 °C Ober-Unter-Hitze) reduzieren und für weitere 45 Minuten backen. Falls der Stollen zu dunkel wird, kann er mit Alufolie bedeckt werden und anschließend weiter backen.
10. Die restlichen 100 g Margarine schmelzen und portionsweise auf den fertigen Stollen streichen. Nach jeder aufgetragenen Margarineportion Staubzucker auf den Stollen streuen, dann die nächste Portion Margarine auftragen usw. Dies wiederholt man, bis keine Margarine mehr übrig ist.
11. Wenn der Stollen ausgekühlt ist, sollte er noch ein paar Tage gelagert werden, z. B. in einer geschlossenen Plastikbox oder einem Blechtopf.
12. Bestäuben Sie den Stollen nach der Lagerung nochmals mit Staubzucker.



# WINTERLICHER APFELKUCHEN

## Zutaten für ein Blech:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 400 g Mehl (300 g weißes Mehl, 100 g Vollkornmehl)
- ▶ 200 g Zucker
- ▶ 200 ml Sonnenblumenöl
- ▶ 300 ml Sojamilch
- ▶ 50 g gemahlene Haselnüsse
- ▶ 50 g gemahlene Mandeln
- ▶ 1,5 Päckchen Backpulver
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 2 TL Kakaopulver
- ▶ 1 TL Zimt
- ▶ 4 EL Apfelmus
- ▶ 3 – 4 große säuerliche Äpfel



### Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Mehl, die Nüsse und Mandeln, das Backpulver, den Vanillezucker, den Zimt und das gesiebte Kakaopulver in einer Schüssel mischen.
3. In einer weiteren Schüssel Sojamilch, Öl und Zucker mit einem Mixer verrühren. Anschließend das Apfelmus hinzugeben. Die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und alles gut mit dem Mixer verrühren.
4. Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Die Apfelwürfel unter den Teig heben.
5. Den fertigen Teig glatt und gleichmäßig auf das Backblech streichen. Den Kuchen bei 190 °C (Ober-Unter-Hitze) für ca. 30 Minuten backen.

### Zum Verzieren:

Aus Papier eine Schablone in Form eines Sterns, Tannenbaums oder jeder anderen gewünschten Form ausschneiden, auf den Kuchen legen und mit Staubzucker bestäuben. Anschließend die Schablone entfernen.

# WALNUSSEKSE

## Zutaten für 30 Kekse:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 150 g Zucker
- ▶ 0,1 l Sonnenblumenöl
- ▶ 2 Eigelb (Alternative: Ei-Ersatz)
- ▶ 150 g Weizenmehl
- ▶ 1 gestr. TL Backpulver
- ▶ 150 g gemahlene Walnüsse
- ▶ ½ TL Lebkuchengewürz
- ▶ 2 leicht gehäufte TL Zimt
- ▶ etwas abgeriebene Zitronenschale
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 30 Walnusshälften



### Zubereitung:

1. Zucker, Öl und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren.
2. Alle restlichen Zutaten, außer die Walnüsse, zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Alufolie einschlagen und im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.
3. Aus dem Teig zwei etwa 30 cm lange Rollen formen, von jeder Rolle 15 gleich große Teilstücke abschneiden, diese leicht rund formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. Jedes Kexse mit einer Walnussälfte belegen und bei 190 °C 12 – 15 Minuten backen.



# CHRISTSTOLLEN

## Zutaten für 2 Stollen à 1 kg bzw. à 20 Scheiben:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 300 g Rosinen
- ▶ 100 g Zitronat
- ▶ 50 g Orangeat
- ▶ 0,1 l Rum
- ▶ 800 g Weizenmehl Type 405
- ▶ 2 Päckchen Trockenhefe
- ▶ 150 g Zucker
- ▶ 2 Prisen Salz
- ▶ 0,25 l Sonnenblumenöl
- ▶ ¼ l Milch (fettarm)
- ▶ 100 g gehackte Mandeln
- ▶ Zucker
- ▶ Staubzucker



### Zubereitung:

1. Die Rosinen mit dem Zitronat und dem Orangeat in eine Schüssel geben, den Rum darüber gießen und ausreichend lange (am besten über Nacht) durchziehen lassen.
2. Anschließend die Milch leicht erwärmen und mit Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
3. Die Mandeln sowie die in Rum eingelegten Rosinen zugeben und vorsichtig in den Teig einarbeiten. Den Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 220 °C anheizen. Inzwischen den Teig halbieren, die Teig hälften leicht ankneten, oval ausrollen, zur Mitte hin einschlagen und zu 2 Stollen formen.
5. Die Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Hitze sofort auf 190 °C reduzieren. Backzeit: ca. 50 Minuten.
6. Die Stollen nach dem Backen sofort mit dem restlichen Öl bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen. Erst nach dem Erkalten mit Staubzucker bestäuben.

# KOKOSSCHNEEBÄLLE

## Zutaten für 50 Stück:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 0,15 l Sonnenblumenöl
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 1 abgeriebene Orangenschale oder 1 TL Orangenzucker
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Eiweiß
- ▶ 300 g Weizenmehl
- ▶ 100 g gemahlene Mandeln
- ▶ 125 g Kokosraspeln
- ▶ 5 EL Rum
- ▶ 50 g Staubzucker
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker



### Zubereitung:

1. Öl, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale, Salz und das Eiweiß in einer Schüssel schaumig rühren.
2. Mehl, Mandeln, Kokosraspeln und Rum zugeben.
3. Einen Teig kneten und daraus 50 kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und ca. 20 Minuten bei 180 – 190 °C backen.
4. Staubzucker mit Vanillezucker mischen und die Kokosschneebälle direkt nach dem Backen darin wälzen.

# NUSSIGER LAUCH-APFEL-SALAT

## Zutaten für 2 Personen:

### Zutaten für den Teig:

- ▶ 2 Stangen Lauch
- ▶ 2 rote Äpfel, z. B. Elstar
- ▶ 20 g Walnüsse
- ▶ 20 g Haselnüsse
- ▶ 2 EL Rapsöl
- ▶ 3 EL Schlagobers
- ▶ 1 TL Zucker
- ▶ 400 g Hüttenkäse
- ▶ Saft einer Zitrone
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack



### Zubereitung:

1. Lauch waschen, die obersten groben Blätter entfernen und in dünne Ringe schneiden. Den Lauch 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren.
2. Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und klein schneiden. Saft einer Zitrone unter die Äpfel rühren. Lauch dazugeben.
3. Walnüsse und Haselnüsse in der Pfanne ohne Fett anrösten und zum Salat geben.
4. Für die Salatsoße Öl, Schlagobers, etwas Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und über den Salat gießen.
5. Den Salat 15 Minuten ziehen lassen und mit Hüttenkäse servieren.