

Nie mehr harte Kekse! Der große Plätzchenguide



Wenn Plätzchen gebacken und Strümpfe gefüllt, Geschenke verpackt und Kränze gebastelt werden - dann ist sie da, die schönste Zeit im Jahr - Weihnachten. Wann ich mit den Vorbereitungen anfangen? Viel zu früh - wenn es nach meinen Freunden geht. Nein - ich gehöre nicht zu denjenigen, die schon im August die ersten Lebkuchenvorräte plündern. Sommer, Sonne, Spekulatius? Ich fange ein paar Wochen später an - Ende Oktober, vielleicht auch schon Ende September. Früher aber nicht - meistens zumindest.

Ein richtig guter Stollen braucht Zeit - vier Wochen, besser sechs. Ich kann also überhaupt nichts dafür, dass Wham! und Melanie Thornton schon im Oktober Dauerschleife laufen. Und wenn ich schon einmal dabei bin, kann auch die erste Ladung meiner Lieblingsplätzchen gebacken werden - zumal sie von Jahr zu Jahr mehr werden. Da wären die Klassiker von Oma, die Lieblingsplätzchen meiner Kollegin und - nicht zu vergessen - Kokosmakronen ohne Kohlenhydrate für die letzte Adventswoche, wenn die Hose knieft.

Und dann stapeln sie sich überall - Vanillekipferl über Kokosmakronen. Heidesand über Butterplätzchen. Quantität statt Qualität? Fehlanzeige! Bei mir schmeckt jede Adventsleckerei, als käme sie frisch aus dem Ofen - auch noch nach Wochen. Ein buttriger Plätzchenteig, ein robustes Nudelholz und eine blecherne Keksdose - vielleicht auch noch eine Prise Liebe und ein Hauch Leidenschaft, aber das war es auch schon - ganz einfach

also.



Mit wenigen Tricks machst du perfekte Plätzchen zuhause.

Das 1x1 des Plätzchenteigs

Mürbeteigplätzchen mit und ohne Ei

Butterplätzchen sind ein Dauerbrenner. Was allen gleich ist - ein buttriger Mürbeteig. Als Faustregel gilt: **3 Teile Mehl, 2 Teile Butter, 1 Teil Zucker** - spricht:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker

Den Teig verknetest du zügig und gibst ihn gut eingeschlagen nochmal für 30 Minuten - 1 Stunde in den Kühlschrank. Ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

Willst du deinen Teig mit weniger Fett backen, dann ist ein Ei unersetzlich. Es hält den Teig zusammen und sorgt dafür, dass sich Butter, Mehl und Zucker miteinander verbinden. Gibst du nur das Eigelb hinzu, werden deine Plätzchen noch knuspriger.

Spritzgebäck

Spritzgebäck ist aus sehr festem Teig, der am einfachsten mithilfe eines Fleischwolfs in die typische Form gebracht

Nie mehr harte Kekse! Der große Plätzchenguide

wird. Die meisten Fleischwölfe haben dafür schon extra Aufsätze im Gepäck. Du brauchst:

- 230 g Mehl
- 200 g Butter
- 70 g Stärke
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 110 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise(n) Zimt
- 1/2 Zitrone (abgeriebene Schale)

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen. In Form spritzen und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.



Butterzartes Spritzgebäck

Schokoplätzchen

Du kannst den Schokoteig gut für sich allein backen oder für Schwarz-Weiß-Gebäck verwenden.

- 250 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 25 g Backkakao

Puderzucker und Butter verrühren. Mehl, Haselnüsse und Backkakao unterkneten. 1 Stunde kalt stellen. Ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei 180 °C ca. 10 Minuten

backen.



Schokoteig wird auch für Schwarz-Weiß-Gebäck verwendet.

Nussplätzchen

Wenn du nussige Plätzchen backen willst, kannst du entweder auf den Teig für Zimtsterne zurückgreifen oder du bereitest einen Mürbeteig mit gemahlene Haselnüssen zu. Ich verwende ihn auch gern für meine Haselnuss-Strudelkekse.

- 300 g Mehl
- 150 g geriebene Haselnüsse
- 300 g Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eigelb

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde kalt stellen. Ausrollen, zu Plätzchen ausstechen und bei 180 °C 10-12 Minuten backen.

Nie mehr harte Kekse! Der große Plätzchenguide



Haselnussmürbeteig

Teig verfeinern

Einfache Plätzchenteige kann man leicht verfeinern. Ich gebe dir hier ein paar Anregungen.

- **Backkakao** verleiht deinen Plätzchen einen schokoladigen Geschmack
- **Weihnachtsgewürze** machen die Plätzchen schön aromatisch. Dazu gehören Zimt, Ingwer, Nelken, Kardamom und Koriander. Verwende die Gewürze in unterschiedlichen Konstellationen und geh auf Geschmacksreise.
- Mit **Vanille** schmecken deine Plätzchen feiner. Versuch auf jeden Fall mal, eine Vanilleschote auszukratzen und das Mark zu verwenden, statt auf künstliches Vanillin zu setzen. Die ausgekrazte Schote kannst du in ein Glas mit Zucker stecken und erhältst so deinen eigenen Vanillezucker.
- Gemahlene oder fein gehackte **Nüsse** geben Plätzchen ein besonderes Aroma.
- Abgeriebene Schale von **Bio-Orangen und -Zitronen** oder gehacktes Orangeat und Zitronat machen deinen Plätzchenteig angenehm fruchtig.

Plätzchen für besondere Diäten

Ich finde, jeder sollte in der Vorweihnachtszeit Plätzchen essen können. Auch wenn du vegan oder glutenfrei lebst, auf Low Carb setzt oder dich nach Paleo ernährst: Für

jeden Weihnachtsteig gibt es den richtigen Teig. Ich habe dir hier eine kleine Übersicht von Plätzchenteigen zusammengestellt, die du ausstechen kannst.

Plätzchen ohne Butter

Wenn du zur Weihnachtszeit etwas an Fett sparen willst, solltest du dieses Rezept versuchen.

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 ml Buttermilch

Alle Zutaten verkneten. Teig direkt ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

Veganer Plätzchenteig

Vegane Plätzchen lassen sich fast genauso zubereiten und verarbeiten wie normale Mürbeteigplätzchen.

- 600 g Mehl
- 400 g pflanzliche Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten verkneten. 1 Stunde kalt stellen. Ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

Low Carb Plätzchenteig ohne Zucker

Auch Low Carb kannst du Plätzchenteig zubereiten und genießen.

- 400g gemahlene Mandeln
- 3 Eiweiß
- 200g Xylith
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Zimt

Eiweiß zu Schnee schlagen, Xylith, Zitronensaft und Zimt unterrühren. Mandeln dazugeben und zu einem Teig verkneten. 1 Stunde kaltstellen. Ausrollen und zu Plätzchen ausstechen. Bei 180 °C ca. 10-20 Minuten

Nie mehr harte Kekse! Der große Plätzchenguide

backen.

Glutenfreier Plätzchenteig ohne Mehl

Du kannst deinen Mürbeteig mit glutenfreien Mehlen zubereiten, dafür eignen sich z.B. Reismehl, Quinoamehl, Amaranthmehl, Sorghummehl oder Teffmehl.

- 120 g weiche Butter
- 110 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 2 TL glutenfreies Backpulver
- 300 g Reismehl

Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Ausrollen, Plätzchen ausstechen und bei 200 °C 15-20 Minuten backen.

Paleo Plätzchenteig

- 50 g Kokosmehl
- 60 g Kartoffelstärke
- 80 g Ghee
- 20 g Kokosblütennektar
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten verkneten. Etwas Stärke auf der Arbeitsfläche verteilen und Teig darauf ausrollen. Plätzchen ausstechen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

Warum muss ich Plätzchenteig kalt stellen?

Weihnachtsbäckerei ohne Butterplätzchen? Ohne mich! Das Besondere: Ihre knusprige Hülle und ihr zartes Inneres. Die Basis: ein buttriger Mürbeteig. Wird dieser nach dem Zusammenrühren kaltgestellt, lässt er sich nicht nur besser ausrollen, sondern verleiht den Plätzchen auch einen buttrig-mürben Geschmack. Andernfalls können die Plätzchen weich und klebrig werden.

Plätzchenteig ausrollen ohne Kleben

Kleine Engel und große Bären – Ausstecherle lassen Kinderherzen höher schlagen. Das Wichtigste: der Teig. Ein 3-2-1-Teig ist nicht nur schnell gemacht, sondern lässt

sich auch ganz einfach ausrollen. Wie das am besten funktioniert? Die Arbeitsfläche, das Nudelholz und die Plätzchenausstecher **immer mit Mehl bestäuben**. Und den Teig zuvor mit deinen Händen flach drücken. Kleiner Tipp: Einen **Perlonstrumpf** über das Nudelholz ziehen. So bleiben keine Teigreste am Holz kleben.



Wenn du Teig, Arbeitsfläche und Nudelholz gut einmehlst, solltest du keine Probleme mit klebrigem Teig haben.

Kleine Ofenkunde: Umluft oder Ober-/Unterhitze?

Alle Jahre wieder die gleiche Frage: Backe ich meine Plätzchen bei Umluft oder Ober-/Unterhitze? Gibt das Plätzchen Rezept keine Einstellung vor, kommt es darauf an, welche Sorte Plätzchen du backen möchtest. Der große Vorteil von Umluft ist, dass du **mehrere Bleche gleichzeitig backen** kannst. Der Nachteil allerdings, dass die Plätzchen schneller trocken werden. Für Plätzchen mit einem geringen Fettanteil also weniger gut geeignet. Möchtest du ein Plätzchen Rezept, das bei Ober-/Unterhitze gebacken wird, bei Umluft backen, **die Temperatur immer 20 °C herunterschalten**. Anders als bei Ober-/Unterhitze wird die Wärme bei Umluft von einem Ventilator übertragen. Die Wärme wird gleichmäßiger verteilt und die Plätzchen oft knuspriger.

Plätzchen verzieren

... mit Zuckerguss

Selbst gebackene Plätzchen schmecken entweder pur oder mit einer Glasur – Zuckerglasur zum Beispiel. Hierfür **300 g Puderzucker mit 3 EL Flüssigkeit** verrühren und auf die Kekse streichen. Besonders lecker: eine Glasur aus Zitronensaft, Milch oder Kokoslikör. Oder du probierst

Nie mehr harte Kekse! Der große Plätzchenguide

den **Weihnachtsguss**, dafür rührst du Puderzucker mit 1 EL Rum und 2 EL Wasser an und gibst noch Zimt dazu. Oder du machst eine **Condéglasur** aus 1 Eiweiß, 150 g Puderzucker und 50 g gemahlene Mandeln. Mehr über Zuckerguss erfährst du übrigens hier.



Condé-Glasur mit gemahlene Mandeln verfeinert alle Plätzchen.

... mit Schokolade

Ob du Schokolade oder Kuvertüre verwendest ist eine Geschmacksfrage. Eines solltest du aber in beiden Fällen beachten: Die Schokolade sollte unbedingt **bei mittlerer Temperatur im heißen Wasserbad geschmolzen** werden. Denn wenn sie zu heiß erhitzt wird (was z.B. in der Mikrowelle schnell passiert), bildet sie unschöne graue Stellen oder wirft Bläschen beim Trocknen.

- Deine Plätzchen sollten gut abgekühlt sein.
- Ich lege mir immer einen Backofenrost zur Seite, unter den ich Backpapier lege. Auf dem Rost kann die Schokolade gut abtropfen und dank des Backpapiers gibt es anschließend weniger sauber zu machen.
- Wenn du deine Plätzchen zur Hälfte überziehen willst, kannst du sie einfach zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tunken und abtropfen lassen.
- Willst du sie komplett überziehen kannst du die Schokolade auch erst in einen Suppenteller geben und dann die Oberseite eintauchen, umdrehen und trocknen lassen.

- Willst du Streifen auf die Plätzchen machen, kannst du die Schokolade in einen Spritzbeutel geben oder einen Gefrierbeutel nutzen, an dem du eine Ecke abschneidest. Wenn die Streifen ganz fein und wild sein sollen, reicht auch, eine Gabel in flüssige Schokolade zu tauchen und schnell über die Plätzchen zu bewegen.



Kokosmakronen mit Schokoüberzug

... mit Nüssen, Streuseln oder Trockenobst

Wenn du deine Plätzchen mit Nüssen, Streuseln oder Perlen verzieren willst, sollte die Schokolade oder der Zuckerguss noch feucht sein, sonst halten sie nicht. Ich finde zu Weihnachten vor allem Zuckerguss mit einem Topping aus Pistazien und gehackten, getrockneten Cranberries schön. Du kannst deinen Keksen auch mit Krokant extra Knusper verpassen.

Wenn du eine ebenmäßige, dichte Verzierung erreichen möchtest, kannst du die Kekse mit noch flüssigem Guss direkt in die Nüsse oder Streusel drücken. Die überschüssigen fallen von allein ab. Wenn es eher spontaner und ungleichmäßig aussehen soll, solltest du die Plätzchen parat legen und aus größerer Höhe Streusel auf alle Kekse gleichzeitig streuen.

Plätzchen richtig aufbewahren

Klar - frisch aus dem Ofen schmecken Heidesand und Spritzgebäck am besten. Damit deine Plätzchen auch nach ein paar Wochen noch ein Genuss sind, solltest du sie in einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahren - am besten jede Sorte für sich. Du solltest aber zumindest

Nie mehr harte Kekse! Der große Plätzchenguide

darauf achten, trockene Plätzchen wie Mürbeteigplätzchen oder knusprige Lebkuchen nicht mit "feuchten" Keksen wie Makronen in einer Dose aufzubewahren.

- Wenn du Kekse in deiner Blechdose stapelst, leg zwischen jede Lage eine Schicht Butterbrotpapier. So kann man die Sorten besser trennen und die Kekse sind schonender gelagert.
- Darauf achten, dass die Kekse **vollständig ausgekühlt** sind.
- Anders als Makronen dürfen Kekse mit Schokoladenüberzug **nicht in den Kühlschrank**.
- Mürbeteigplätzchen wie Ausstecherle, Spritzgebäck und Schwarz-Weiß-Gebäck mit einem Apfelschnitt lagern. So bleiben sie bis zum Heiligen Abend frisch.
- Grundsätzlich gilt: **Trockene Kekse halten sich länger** als gefüllte Plätzchen. Einfache Plätzchen kannst du auch noch nach acht Wochen essen, mit Creme gefüllte Plätzchen solltest du innerhalb einer Woche vernaschen.
- Du kannst fertige Kekse **auch einfrieren**, solange sie ohne Schokoglasur oder Marmelade sind und der Teig nicht zu feucht ist, wie etwa bei Makronen. Back sie einfach bei 100 °C Umluft nochmal kurz auf.

Plätzchen als Geschenk verpacken

Weihnachten naht und du hast noch kein Geschenk? Wie wäre es mit selbst gebackenen Plätzchen: Sind in wenigen Minuten gebacken und noch schneller verpackt – in einem Einweckglas zum Beispiel oder in einer Butterbrotstüte.

- Der Klassiker unter den Verpackungen: Plätzchen in einem transparenten Bodenbeutel – wahlweise auch mit Sternen oder Schneeflocken dekoriert. Schöner wird es, wenn du dein Tütchen mit einem Geschenkband zusammenbindest.
- Nicht nur schön, sondern auch praktisch: **kleine Blechdosen**. Die Plätzchen trocknen nicht aus und schmecken auch nach Wochen wie frisch aus dem Ofen.

- Wenn es schnell gehen muss, einen kleinen Pappkarton mit Tortenspitze auslegen und mit Geschenkband umwickeln. Auch hübsch: Servietten oder Seidenpapier als Innenfutter.
- Du kannst deine Lieblingsplätzchen auch als **DIY-Backmischung** im großen Schraubglas verschenken. Dazu schichtest du einfach die trockenen Zutaten hübsch aufeinander, schreibst eine Anleitung dazu und verpackst alles. Schöne Ideen dazu gibt es hier.
- Wenn du deine **Kekse per Post** verschicken willst, sorg dafür, dass sie gut gepolstert sind und sich nicht zu sehr bewegen können, damit so möglichst alle heile ankommen.



Mit einer schönen Verpackung schmecken auch Elisenlebkuchen noch besser.

Hilfe! Meine Plätzchen...

... sind zu bröselig zum Ausrollen

Ist dein **Teig zu trocken**, dann liegt das wahrscheinlich am Fett. Ist die Butter zu warm, bröseln der Teig. Ist sie zu kalt, leider auch – Zimmertemperatur ist optimal. **Teig vor dem Ausrollen mindestens 30 Minuten, besser 1-2 Stunden, kaltstellen.** Anschließend kurz durchkneten, ausrollen und ausstechen.

Hast du zu wenig Fett und zu viel Mehl verwendet, bröseln dein Teig auch. Als Faustregel gilt: 3 Teile Mehl, 2 Teile Butter, 1 Teil Zucker – sprich: 300 g Mehl, 200 g Butter,

Nie mehr harte Kekse! Der große Plätzchenguide

100 g Zucker.



Nicht immer gelingt der Teig so, dass man ihn direkt schön ausrollen kann.

... sind zu weich zum Ausrollen

Ist dein **Teig zu weich**, ab in den Kühlschrank. Oft hilft es schon, wenn du deinen Teig vor dem Ausrollen 1–2 Stunden kühl stellst. Ist er anschließend immer noch weich, die Arbeitsplatte und das Nudelholz gut mit Mehl bestäuben – so lässt er sich leichter ausrollen. Beim nächsten Mal darauf achten, dass das Verhältnis von Mehl, Butter und Zucker (3:2:1) stimmt. Und dass die Butter beim Verarbeiten nicht zu warm ist.

... verschlingen viel zu viel Zeit

Nicht alle Plätzchen sind schnell zubereitet. Gerade die einfachen Ausstecher verschlingen viel Zeit, um den ganzen Teig zu verarbeiten, nacheinander in den Ofen zu schieben und dann auch noch zu verzieren. Wenn du aber auf dein persönliches Lieblingsrezept nicht verzichten möchtest, gebe ich dir folgenden Tipp: Teil dir die Arbeit einfach auf!

Du kannst deinen Teig **schon am Vorabend vorbereiten**, gut einwickeln und erstmal in den Kühlschrank geben. Mit **Keksrollen** sparst du dir viel Arbeit, denn du kannst sie roh einfach ein paar Tage lagern, Scheibchen davon abschneiden und backen. Wenn dein Teig einige Zeit im Kühlschrank verbracht hat und für Ausstecher verwendet werden soll, solltest du ihm aber mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur geben, damit er sich wieder gut ausrollen lässt.



Keksteigrollen sparen dir viel Arbeit und können gelagert werden

... sind viel zu trocken geworden

Gib die Plätzchen mit einem **Apfelschnitzer in einer Blechdose**. Die Plätzchen nehmen die Feuchtigkeit aus dem Apfel auf und werden so etwas weicher.

... sind fertig. Was mach ich mit dem restlichen Teig?

Ganz einfach: **Einfrieren**. Dafür eignen sich alle Plätzchen auf Mürbeteigbasis, also z.B. Ausstecher, Spritzgebäck und Vanillekipferl eignen sich. Auch Cookies kannst du gut einfrieren. Rohen Plätzchenteig kannst du einfach bei Zimmertemperatur auftauen lassen und dann wie gewohnt backen. Du kannst übrigens auch **fertig gebackene Plätzchen einfrieren**. Lass sie einfach wieder bei Zimmertemperatur auftauen oder gib sie kurz bei 100 °C Umluft in den Backofen. **Beachte:** Teig oder fertige Plätzchen, die sehr flüssig sind (z.B. Makronen) oder Plätzchen solltest du nicht einfrieren.

Wenn du einfach keine Lust mehr aufs Verzieren und Ausstechen hast, kannst du den Teig auch einfach ausrollen, aufs Backblech geben und fertig backen. Den "Riesenkeks" kannst du dann zerbröseln und **für köstliche Desserts** als Extratopping verwenden. Zerbröselte eignen sich die Kekse auch für den **Boden von No-Bake-Cakes oder Cheesecakes**. Einfach mit etwas flüssiger Butter oder geschmolzener Schokolade mischen, in eine Backform drücken und im Kühlschrank kaltstellen. Wenn der Boden hart ist, kann er weiterverwendet werden.

Nie mehr harte Kekse! Der große Plätzchenguide

Unsere beliebtesten Plätzchen

Zugegeben, es gibt so viele leckere Plätzchen-Rezepte, dass man schnell den Überblick verliert. Ich habe dir welche zusammengesucht, die garantiert deinen Geschmack treffen, egal ob du es schnell und einfach, vegan, glutenfrei oder etwas aufwändiger magst, ob du alleine backst oder mit Kindern verzieren möchtest.