

An den Ofen, fertig, Plätzchen backen! 10 Rezepte für deinen süßen Weihnachtsteller



Während die liebevoll verpackten Päckchen überall versteckt sind, wurden die frischgebackenen Plätzchen schon längst entdeckt. Kein Wunder, denn wenn der Duft von Lebkuchen, Zimt und Karamell das Haus erfüllt, muss genascht werden.

Koste die gemütlichste Zeit des Jahres in vollen Zügen aus – am besten mit diesen 10 Plätzchen-Rezepten. Heiz schon mal den Ofen vor und verwandel deine Küche zur Weihnachtsbäckerei.

Vegane Tiramisu Sandwich Cookies

Für dein Tiramisu brauchst du kein Schälchen und keinen Löffel, denn das italienische Dessert kommt als kleines Fingerfood daher. Statt auf Löffelbiskuit streichst du die süße Creme mit Zartbitterschokolade, Espresso und Rum einfach zwischen zwei knusprige Kekse. Der Clou dabei: von diesen Sandwich Cookies darf jeder naschen – sie kommen nämlich ganz ohne tierische Produkte aus. [Zum Rezept](#)



[Vegane Tiramisu Sandwich Cookies](#)

Auf die Faust - Chocolate Bacon Cookies

Ab sofort riecht deine Weihnachtsbäckerei nach Bacon und Bourbon. Das findest du außergewöhnlich? Ist es auch – aber außergewöhnlich lecker! Vanille, Zucker und Butter können die süßen Holznoten des Bourbon und den salzigen Side-Kick des Bacons locker vertragen. Aber keine Sorge, der Kontrast von Süß und Salzig spielt sich harmonisch im Hintergrund ab. Lass dich überraschen!

[Zum Rezept](#)



[Auf die Faust - Chocolate Bacon Cookies](#)

An den Ofen, fertig, Plätzchen backen! 10 Rezepte für deinen süßen Weihnachtsteller

Schoko Cookies mit einem Klecks Erdnussbutter

Unten ein Brownie, oben pure Schokolade und dazwischen ein großer Klecks cremige Erdnussbutter – so sehen deine neuen Lieblingscookies in der Keksdose aus. Und das Beste: sie kommen schon in weniger als 15 Minuten aus dem Backofen, bereit, um sich Füllung und Schokoguss abzuholen. [Zum Rezept](#)



[Schoko Cookies mit einem Klecks Erdnussbutter](#)

Gefüllte Cookies mit Karamell und Erdnussbutter

Für den ganz großen Moment brauchst du nur einen kleinen Cookie – gefüllt mit Karamell und Erdnussbutter. Denn, wenn du auf seinen warmen, flüssigen Kern triffst, lässt sich diese Nascherei mit keiner anderen auf deinem Weihnachtsteller mehr toppen. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Cookies mit Karamell und Erdnussbutter](#)

Double Chocolate Crinkle Cookies

Plätzchendose schon wieder leer? Wie gut, dass du in 10 Minuten ganz entspannt für frischgebackenen Nachschub sorgen kannst. Der einfache Teig aus deiner Lieblingsschokolade, Kakao, Butter, Mehl und Zucker ist nämlich nicht nur fix zusammengerührt. Er wartet auch geduldig im Kühlschrank bis zu seinem Einsatz. [Zum Rezept](#)



[Double Chocolate Crinkle Cookies](#)

Zimtschnecken Cookies

Wenn du zur Tür hereinkommst und dir der Duft von Zimt um die Nase weht, weißt du, dass dich nur Gutes erwarten kann. Ob zu Grog oder Glühwein – mit diesen knusprigen Zimtschnecken Cookies lassen sich die kalten Tage bis Weihnachten versüßen. [Zum Rezept](#)



[Zimtschnecken Cookies](#)

An den Ofen, fertig, Plätzchen backen! 10 Rezepte für deinen süßen Weihnachtsteller

O-Tannebaum-Kekse für den Weihnachtsteller

O Tannebaum, o Tannebaum, wie süß sind deine Blätter! Die hübschen Kekse schmecken nicht nur zur Winterzeit, auch immer dann, wenn der Hunger nach süßem Gebäck schreit. Lametta hängt zwar nicht an den Bäumchen, dafür glänzen sie aber durch Anis und Zimt im Teig. [Zum Rezept](#)



[O-Tannebaum-Kekse für den Weihnachtsteller](#)

Leise rieselt der Puderzucker: Schoko-Schneekugeln

Mit diesen schokoladigen und in Puderzucker gehüllten Kugeln lässt sich die Vorweihnachtszeit versüßen. Erst naschst du eine, dann zwei, dann drei, dann vier – und ehe du dich versiehst, steht schon das Christkind vor deiner Tür. [Zum Rezept](#)



[Leise rieselt der Puderzucker: Schoko-Schneekugeln](#)

Rudolph auf deinem Keksteller: Süße Rentier Cookies

Rudolph the red-nosed reindeer had a very shiny nose ... – die auch noch gut schmeckt. Mit kleinen Smarties als Nase und dunkler Schokolade als Geweih verwandelst du deine Kekse ruckzuck zur süßen Weihnachtsnascherei. [Zum Rezept](#)



[Rudolph auf deinem Keksteller: Süße Rentier Cookies](#)

Lebkuchen-Whoopie-Pies mit Frischkäsefüllung

Ein kleiner Lebkuchen unten, einer oben und dazwischen eine cremige Füllung aus Frischkäse, Puderzucker und Zitrone – schon sind deine Doppeldecker bereit, um dir bei Glühwein und Grog Gesellschaft zu leisten. [Zum Rezept](#)



[Lebkuchen-Whoopie-Pies mit Frischkäsefüllung](#)

An den Ofen, fertig, Plätzchen backen! 10 Rezepte für deinen süßen Weihnachtsteller