

## In der Weihnachtsbäckerei: Die 25 besten Plätzchenrezepte



Wie das duftet - nach Haselnuss und Mandelkern, nach Apfelpunsch und Weihnachtsstern. Eine Prise Zimt hier, ein Hauch Vanille da - wenn der süße Duft von weihnachtlichem Gebäck die Straßen umhüllt, darfst du dich über feine Bethmännchen und fruchtige Spitzbuben freuen.

Die beliebtesten Plätzchen sind natürlich Kipferl, Printen, Lebkuchen und Makronen - zu Weihnachten gehören sie einfach dazu - die Plätzchen, die schon Oma gebacken hat. Keine rosafarbenen Sahnetuffs und keine glitzernden Zuckerperlen. Nur ein buttriger Mürbeteig - getoppt von einem Klecks Gelee. Oder einem luftigen Baiser. Oh du schöne Plätzchenzeit!

### 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 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

## In der Weihnachtsbäckerei: Die 25 besten Plätzchenrezepte

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.

### Spekulatius mit Mandelplättchen

Dass Spekulatius ohne Spekulatiusmodel viel schöner sind, hat meine Kollegin Laura mit ihrem perfekten Rezept mehr als bewiesen. Was du dafür brauchst? Deine alten Keksausstecher und viel Fantasie. [Zum Rezept](#)



[Spekulatius mit Mandelplättchen](#)

### Original Heidesand

Erst die gebräunte Butter macht diesen kleinen Keks zu dem, was er ist – eine verführerische Liebelei, die schon beim ersten Bissen auf etwas Großartiges hoffen lässt. [Zum Rezept](#)



[Original Heidesand](#)

### Plätzchen mit Marmelade: Spitzbuben

Ein knuspriger Keks mit Marmeladenkern - diese feinen Doppeldecker sind schneller weggeknuspert, als du lausbubige Spitzbuben sagen kannst. [Zum Rezept](#)



[Spitzbuben mit Marmelade](#)

### Rudolph auf deinem Keksteller: Süße Rentier Cookies

Spätestens wenn du Rudolf auf dem Plätzchenteller hast, weißt du, dass bald Weihnachten ist. Auch wenn das rotnäsige Rentier so süß und unschuldig dreinblickt – du darfst die Kekse ruhigen Gewissens verputzen. [Zum Rezept](#)

## In der Weihnachtsbäckerei: Die 25 besten Plätzchenrezepte



Rudolph auf deinem Keksteller: Süße Rentier Cookies



Braune Lebkuchen nach Omas Originalrezept

### Florentiner

Kleine Knusperkissen - wie sie dir gefallen!  
Sonnenblumen- und Mandelkern auf einem Bett aus  
karamellisiertem Honig, umhüllt von feinsten  
Zartbitterschokolade. [Zum Rezept](#)



Knusprige Florentiner

### Rumkugeln

Rumkugeln sind so einfach, wie sie süchtig machen.  
Einmal damit angefangen, kann man nicht mehr aufhören.  
Wenn du sie nicht alle selber naschen möchtest, kannst du  
sie auch prima als Geschenk verpacken und Freunden  
eine Freude machen. [Zum Rezept](#)



Rumkugeln

### Braune Lebkuchen

Knusper, knusper, Knäuschen. Wer knuspert an meinem  
Häuschen? So köstlich wie in Grimms Märchen und so  
lecker wie aus Omas Backbuch - Lebkuchen sind eine  
weihnachtliche Tradition. [Zum Rezept](#)

### Butterplätzchen

Plätzchen mit Kindheitserinnerung! Kaum ein anderes  
Plätzchen Rezept schmeckt so sehr nach Omas  
Weihnachtsbäckerei, wie diese butterzarten Ausstecherle.  
[Zum Rezept](#)



## In der Weihnachtsbäckerei: Die 25 besten Plätzchenrezepte



Butterplätzchen



Zimtsterne

### Bethmännchen

Diese mürben Mandelbömbchen sind für alle Marzipanliebhaber ein Muss. Innen weich, außen mürbe und rundherum drei feine Mandeln ohne Haut.

[Zum Rezept](#)



Frankfurter Bethmännchen

### Zimtsterne

Schwäbische Zimtsterne müssen innen saftig und außen mürbe sein. Erst durch den richtigen Teig werden die süßen Sterne zu echten Lieblingsplätzchen. [Zum Rezept](#)

### Vanillekipferl

Erst der Geschmack von zartem Mürbeteig und echter Bourbon-Vanille machen diese kleinen Kekse zu Omas Klassikern auf dem Kuchenteller. [Zum Rezept](#)



Mürbe Vanillekipferl

### Weihnachtliche Nusstangen

Den Start in die weihnachtliche Keksproduktion starte ich immer mit diesen himmlisch mürben Nusstangen. So ist der erste Kekshunger schon mal bestens besänftigt und die Stimmung auf Weihnachten gepolt. [Zum Rezept](#)

## In der Weihnachtsbäckerei: Die 25 besten Plätzchenrezepte



Weihnachtliche Nussstangen

### Schoko-Schneekugeln

An Weihnachten schneit es auf jeden Fall. Wenn nicht draußen, dann auf jeden Fall mit diesen herrlichen Schoko-Schneekugeln auf deinem Keksteller. [Zum Rezept](#)



Leise rieselt der Puderzucker: Schoko-Schneekugeln

### Spritzgebäck

Knusprig, kross und butterart - ein richtig gutes Spritzgebäck zu finden, ist nicht leicht. Und das, obwohl der Traditionsklassiker so einfach zu backen ist. [Zum Rezept](#)



Butterzartes Spritzgebäck

### Weihnachtsplätzchen mit Zuckerglasur

Sie sind klassisch. Sie sind schön. Und jeder liebt sie. Lade deine Freunde ein, leg deine liebste Weihnachtsplatte auf und bring den Wein zum Glühen – Keksebacken kann so zum richtigen Event werden. [Zum Rezept](#)



Weihnachtsplätzchen mit Zuckerglasur

### Kokosmakronen

Karibisches Flair auf dem Plätzchenteller! Kleine Eischnee-Pyramiden, die mit einem Hauch Kokos zur Höchstform auflaufen. [Zum Rezept](#)



## In der Weihnachtsbäckerei: Die 25 besten Plätzchenrezepte



Kokosmakronen



Mandel-Marzipan-Makronen

### Haselnussmakronen

Heute übernehmen Haselnüsse die Hauptrolle und präsentieren sich in der nussigen Variante der Makronen wunderbar leicht, fluffig und nicht zu süß. [Zum Rezept](#)



Haselnussmakronen

### Engelsaugen mit Gelee

Unkomplizierte Butterplätzchen mit Marmeladenklecks. Die Basis: ein buttriger Mürbeteig. Das Topping: ein fruchtiges Gelee. Und der Geschmack: einmalig – oder auch himmlisch gut. [Zum Rezept](#)



Engelsaugen mit Gelee

### Mandel-Marzipan-Makronen

Mit zartem Marzipan und herber Schokolade laufen diese Mandelmakronen ihrem klassischen Pendant mächtig den Rang ab. [Zum Rezept](#)

### Schwarz-Weiß-Gebäck

Eine Prise Kakao und ein Schuss Rum. Oder doch lieber ein Hauch Vanille? Bei diesen buttrigen Teilchen kommt jeder auf seine Kosten. [Zum Rezept](#)

## In der Weihnachtsbäckerei: Die 25 besten Plätzchenrezepte



Mürbes Schwarz-Weiß-Gebäck – mit Kakao und Vanille



Samtige Marzipan-Nussecken – die Besten!

### Nussecken selber machen – knusprig, kernig, süß

Wer macht die besten Nussecken? Guildo Horns Mama? Nein, du machst die besten Nussecken. Hier zeigen wir dir wie es geht. [Zum Rezept](#)



Nussecken selber machen – knusprig, kernig, süß

### Toffee-Plätzchen mit Pekannüssen

In diesen Keksen steckt eine kleine Überraschung: Karamellbonbons! Fein zerkleinert und mit Pekannüssen in den Teig geknetet, machen sie diese Kekse zu einer echten Konkurrenz für alle Klassiker auf deinem Teller. [Zum Rezept](#)



Toffee-Plätzchen mit Pekannüssen

### Samtige Marzipan-Nussecken – die Besten!

Die klassischen Nussecken hast du schon gemeistert und alle damit versorgt? Na dann bring Variation auf deinen Weihnachtsteller und backe samtige Marzipan-Nussecken. [Zum Rezept](#)