

## Süße Weihnachtsbäckerei: Die 10 leckersten Plätzchenrezepte



10 REZEPTE FÜR  
*bunte Plätzchenteller*

Alle Jahre wieder [Spritzgebäck](#) und [Kokosmakronen](#)? Wir hätten hier ein paar frische Ideen, mit denen du etwas Abwechslung auf deinen Plätzchenteller bringen kannst. 9 Foodblogger haben dafür extra ihre Öfen angeworfen. Auch lecker: [Gebrannte Mandeln](#). Aus dem Ofen, aus der Pfanne oder aus der Mikrowelle - immer eine köstliche Plätzchenalternative.

### Walnuss-Balsam-Plätzchen

Auf den ersten Blick sind die Sterne erst einmal ganz normale Weihnachtsplätzchen. Aber von wegen, denn sie überraschen mit einer ungewöhnlichen Zutat: Balsamicoessig. Die Walnüsse werden im Essig erhitzt und ziehen darin über Nacht. Wer seinen Plätzchenteller dieses Jahr mit einer ganz besonderen Nascherei bestücken möchte, kommt an diesen Plätzchen nicht vorbei. [Zum Rezept](#)



[Walnuss-Balsam-Plätzchen](#) Foto: Nadine Wisser | Dinchen's food & feelings

### Zimt-Krokant-Madeleines

Ein bisschen knusprig, dazu fluffig und ganz schön lecker. Sias Madeleines machen mit ihrem feinen Zimtaroma Lust auf ausgedehnte Adventskaffees. Für ein bisschen Crunch sorgt der süße Mandelkrokant, der selbstgemachte Marzipan-Zimt-Dip ist das perfekte süße i-Tüpfelchen. Da vergisst man glatt, dass es streng genommen keine Plätzchen sind. [Zum Rezept](#)

## Süße Weihnachtsbäckerei: Die 10 leckersten Plätzchenrezepte



Zimt-Krokant-MadeleinesFoto: Anastasia Franik | Sia's Soulfood

### Homemade Oreo Cookies

Kekse mit Kakao sind eigentlich immer eine gute Idee. Gefüllt mit weicher Vanillecreme ist der Suchtfaktor dann definitiv garantiert! Und weil sich Andreas Plätzchen auch noch leicht nachbacken lassen, sind sie schnell gemachte Leckerbissen für kleine Adventspakete. [Zum Rezept](#)



Homemade Oreo CookiesFoto: Andrea Natschke | Zimtkeks und Apfeltarte

### Butterkekse gefüllt mit einer Champagner-Zim-Orangen-Konfitüre

An den Festtagen darf's gern ein bisschen dekadent sein. Und wer hat gesagt, das gilt nicht auch für Weihnachtsplätzchen? Die Kombination aus knusprigen Butterkekse und süßer Zimt-Orangen-Konfitüre mit Champagner ist ein echter Gaumenschmaus. Vornehme Zurückhaltung ist hier zum Glück nicht gefragt. [Zum Rezept](#)

## Süße Weihnachtsbäckerei: Die 10 leckersten Plätzchenrezepte



Butterkekse mit Champagner-Orangen-KonfitüreFoto: Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

### Walnuss-Espresso-Kekse

Walnüsse, Espresso und Schokoladencreme – was will man mehr? Und auch hier gilt: Mit einer cremigen Füllung kann man bei Plätzchen eigentlich nur alles richtig machen. Der Espresso verleiht den Keksen außerdem einen herben Anklang. Kaffeeliebhaber kommen mit Maras Weihnachtskekse auf jeden Fall voll auf ihre Kosten! [Zum Rezept](#)



Walnuss-Espresso-KekseFoto: Tamara Staab | Maras Wunderland

### Chocolate Cocoa Nib Meringues

Wer kann bei luftigem Baiser schon Nein sagen? Immerhin schmecken Christinas Kakao Meringues nach süßem Kindergeburtstag, wie sie selbst so schön sagt. Das Besondere sind die Kakaonibs aus geschälten, gebrochenen Kakaobohnen. Die sorgen für ein wenig Biss und eine feine Zartbitternote. Einfach himmlisch! [Zum Rezept](#)

## Süße Weihnachtsbäckerei: Die 10 leckersten Plätzchenrezepte



Chocolate Cocoa Nib MeringuesFoto: Christina Hollender | Feines Gemüse

### Vegane Zimtsterne

Ja, es sind auch wieder Sterne. Aber was für welche! Falls Sie beim Backen auf tierische Produkte verzichten möchten, dann sollten Sie sich unbedingt an Tanjas Zimtsterne versuchen. Butter und Eier hat sie zwar weggelassen, am Geschmack wurde aber nicht gespart.

Zum Rezept



Vegane ZimtsterneFoto: Tanja Hauser | ihana

### Whiskeykugeln

Hier gibt's gleich mehr als eine Überraschung: Der Teig ist eigentlich Kuchenteig und der Whiskey kam nur aus der Not in die Kugeln. Was man halt so macht, wenn man keinen Rum im Haus hat. Das Ergebnis lässt sich in jedem Fall sehen. Aber Vorsicht, nach der dritten Kugel besteht Schwipsgefahr. Zum Rezept



WhiskeykugelnFoto: Cornelia Wagner | Die Seelenschmeichelei

### Weihnachtsplätzchen mit Zuckerglasur

Was macht beim Plätzchenbacken am meisten Spaß? Das Ausstechen und natürlich auch das Verzieren mit buntem Zuckerguss und Zuckerperlen. So ein bisschen Farbe auf dem Plätzchenteller macht immerhin erst so richtig Weihnachtsstimmung. Zum Rezept

## Süße Weihnachtsbäckerei: Die 10 leckersten Plätzchenrezepte



Weihnachtsplätzchen mit Zuckerglasur

### **Spitzbuben mit Apfel-Glühwein-Gelee**

Ein weiches Gelee mit Apfelsaft, Glühwein, Zimt, Nelken und Sternanis. Wenn das nicht nach Weihnachten schmeckt! Umhüllt von knusprigen Mandelplätzchen lässt sich das Ganze dann genüsslich auf dem Sofa naschen. Herrlich! [Zum Rezept](#)



Spitzbuben mit Apfel-Glühwein-Gelee Foto: Ela | Transglobal Pan Party

10 Plätzchenrezepte reichen dir nicht? [Dann findest du hier die 14 besten Plätzchenklassiker aus Omas Keksdose.](#)