

Weihnachtskuchen: 21 himmlische Genüsse



Weihnachtskuchen zählen auf jeden Fall zu meinen liebsten Kuchenkreationen. Nicht nur, weil ich sie gerne in meiner kleinen Backstube aka Homeoffice-Zimmer aka Hobbyraum zubereite, sondern auch, weil ich sie sehr gerne esse. Am liebsten noch warm, wenn die **kleinen und großen Küchlein** frisch aus dem Ofen kommen. Ich weiß, es heißt nicht ohne Grund "den Kuchen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen", aber ich bin leider etwas ungeduldig, wenn es um frischgebackene Leckereien geht. Auf die Liste für Neujahrsvorsätze schreibe ich mir mal lieber auf, etwas geduldiger zu werden. Schließlich profitiert auch der Weihnachtskuchen davon, wenn ich ihn nicht direkt nach dem Backen zerrupfe. Denn dann performt er als **Star auf der hübsch geschmückten Kuchentafel** neben Nussstangen, veganen Zimtsternen, Zimt-Blondies und französischer Apfeltarte.

Ich möchte dir heute **21 köstliche Weihnachtskuchen** vorstellen, die dir die besinnlichen Feiertage versüßen. Und wenn du noch nicht in **Weihnachtsstimmung** bist: Nimm dir die Zeit, ein oder gleich zwei himmlische Rezepte nachzubacken! Insider-Backtipp vom Weihnachtselfen persönlich: Eine extra **Prise Zimt** hat noch keinem weihnachtlichen Gebäck geschadet.

Gewürzkuchen

Was einen richtig guten Gewürzkuchen ausmacht? Die vielen wunderbaren Aromen, die sich dank passender Gewürze, Glühwein und Backkakao gleichmäßig im Teig verteilen. Und weil das Auge bekanntlich immer mitisst,

kommt noch eine rosarote Zuckerglasur oben drauf! [Zum Rezept](#)



[Gewürzkuchen](#)

Quarkstollen

Der traditionelle Stollen rockt zwar jede Weihnachtssaison, aber es gibt auch noch andere Versionen des Klassikers, die gern auf der Adventstafel gesehen sind. Glaubst du nicht? Dann wird dich dieser Quarkstollen mit Aprikosen eines Besseren belehren. [Zum Rezept](#)



[Quarkstollen](#)

Weihnachtskuchen: 21 himmlische Genüsse

Lebkuchen-Tarte

Tarte au Chocolat oder eher Lebkuchen-Tarte? Unabhängig davon, wie du Jennifers hübsche Variante eines Weihnachtskuchens nennen möchtest – wir sind uns sicher: Du wirst jeden Bissen dieser Backkreation lieben. Nicht zuletzt, weil Schokolade und Lebkuchengewürz zu den Hauptzutaten gehören! [Zum Rezept](#)



Lebkuchen-Tarte © Jennifer Mönchmeier | monsieurmuffin

Baumkuchen

Zwar nicht in seiner typischen Form, aber dafür viel leckerer als aus dem Supermarkt: Baumkuchen. Du dachtest, es ist unmöglich, diesen Schichtkuchen selber zu backen? Keine Sorge! Die verschiedenen Schichten bestehen lediglich aus einem einfachen Rührteig, den du ruckzuck zusammenrührst. [Zum Rezept](#)



[Baumkuchen](#)

Cupavci

Raunigel, Lamingtons oder doch eher Cupavci? Diese fluffigen Kokoswürfel mit Zartbitterschokolade sind nicht nur unter einem Namen bekannt. Wenn du deine Weihnachtstafel mit einem Balkan-Klassiker aufpeppen willst, machst du mit diesen Küchlein alles richtig. [Zum Rezept](#)



[Cupavci](#)

Panettone-Törtchen mit Blutorange und Campari Crème

Wenn du eine Panettone im Supermarkt siehst, lass sie nicht links liegen! Viel besser: Pack sie in deinen Einkaufswagen, schneid sie zu Hause in Scheiben und kreierte ein feines Törtchen. Christina und Stefan haben aus dem simplen Hefeteig mit kandierten Früchten eine weihnachtliche Kuchenvariation gemacht, die zusätzlich mit Blutorange und Campari Crème getoppt wird. [Zum Rezept](#)

Weihnachtskuchen: 21 himmlische Genüsse



Panettone Törtchen mit Blutorange und Campari Crème
© Christina & Stefan Bumann | tinastausendschön



Stollen

No Bake Trüffelcake

Maronen gehören auf jeden Weihnachtsmarkt! Aber hast du die beliebten Nüsse schon mal gegessen? Dann weißt du sicher, dass sie sich dank ihrer natürlichen Süße wunderbar für Süßspeisen und Gebäck eignen. Der beste Beweis: unser No Bake Trüffelcake. [Zum Rezept](#)



No Bake Trüffelcake

Stollen

Stollen gehört genau so sehr zu Weihnachten wie „Last Christmas“. Beides ist nicht wegzudenken! Weißt du, was das Verblüffende am Christstollen ist? Er ist unheimlich lange haltbar. Bei guter Lagerung schmeckt er sogar nach mehreren Monaten noch wunderbar frisch. [Zum Rezept](#)

Winterlicher Cranberry Pie

Cranberry Pie ist in Amerika schon lange einer der beliebtesten Weihnachtskuchen überhaupt. Und was den Amerikanern schmeckt, findet selbstverständlich auch auf unserer Tafel Platz. Deswegen servieren wir mit Wonne diesen winterlichen Cranberrykuchen mit hübschem Sternenmuster. Jetzt müssen nur noch der Espresso gekocht und der Tisch gedeckt werden. [Zum Rezept](#)



Winterlicher Cranberry Pie

Tearamisù Crêpes Torte

Der italienische Klassiker Tiramisù trifft auf französische Crêpes mit einer feinen Mascarpone-Creme. Da läuft uns wortwörtlich das Wasser im Mund zusammen! Pfannkuchen am Morgen vertreiben zwar Kummer und Sorgen, aber eine überdimensionale Crêpes-Torte ist der

Weihnachtskuchen: 21 himmlische Genüsse

Gute-Laune-Garant schlechthin. Da stimmt uns Maja zu!
[Zum Rezept](#)



[Tearamisu Crêpes Torte](#) © Maja Nett | Moey's Kitchen

Eierlikörkuchen

Ein Gläschen für Oma, ein Gläschen für Mama und noch eins für dich – oh ja, von Eierlikör bekommt die ganze Familie nicht genug! Grund genug, um den cremigen Likör auch in der Weihnachtsbäckerei einzusetzen. Wie wäre es beispielweise mit einem Eierlikörkuchen mit schokoladiger Glasur? [Zum Rezept](#)



[Eierlikörkuchen](#)

Zimt-Marmorkuchen

Super lecker, super saftig und super zimtig-schokoladig – genau so muss ein Weihnachtskuchen schmecken, wenn er als Zimt-Marmorkuchen betitelt wird. Sascha und Torsten integrieren das spannende Zimt-Aroma in viele

Koch- und Backrezepte. Dass ihr liebster Weihnachtskuchen mit Zimt verfeinert wird, wundert uns daher nicht. Stattdessen freuen wir uns vielmehr! Denn jetzt wissen wir, mit welchem Küchlein wir unsere Zimtsucht bändigen können. [Zum Rezept](#)



[Zimt-Marmorkuchen](#) © Sascha & Torsten Wett | Die Jungs

Gewürzschnitten

Zartbitterschokolade und Lebkuchengewürz treffen aufeinander – was das wohl geben mag? Wir sind uns sicher: Herrlich aromatische Gewürzschnitten, die mit einer süßen Glasur aus Puderzucker, Zimt und Rum veredelt werden. [Zum Rezept](#)



[Gewürzschnitten](#)

Glühwein-Käsekuchen mit Spekulatius

Einmal bitte „cheese“ sagen! Wir machen zwar kein Foto von dem delikaten Cheesecake, den Mara in ihrem

Weihnachtskuchen: 21 himmlische Genüsse

Wunderland gezaubert hat, allerdings genehmigen wir uns ein Stückchen von ihrem Glühwein-Käsekuchen. Ein crunchy Boden aus Spekulatiuskekse trifft auf eine Creme aus Magerquark und Vanillepuddingpulver. Und als würde das nicht ausreichen, wird der himmlische Weihnachtskuchen zusätzlich mit einem Glühwein-Guss verziert. [Zum Rezept](#)



Glühwein-Käsekuchen mit Spekulatius © Tamara Staab | Maras Wunderland

Bratäpfelkuchen

Von Bratäpfel mit Marzipanfüllung bekommst du nie genug? Wir auch nicht! Deswegen nehmen wir unsere Bratäpfel und platzieren sie in einem cremigen Kuchenteig. Was dann nur noch fehlt, ist der obligatorische Puderzucker, der auf keinem Weihnachtskuchen fehlen darf. [Zum Rezept](#)



[Bratäpfelkuchen](#)

Marzipantorte

Mit dieser Torte tischst du ordentlich auf und versetzt deine Liebsten in Staunen! Ein Mürbeteigboden, mehrere Schichten Biskuit, eine Marzipan-Sahnecreme und drumherum eine feine Marzipandecke – so viel Eleganz muss sein! [Zum Rezept](#)



[Marzipantorte](#)

Tarte au chocolat

Zugegeben: Tarte au chocolat ist vielleicht kein klassischer Weihnachtskuchen. Aber dieses besondere Dessert ist definitiv für jeden festlichen Anlass geeignet. Also warum nicht auch an einem Adventssonntag? Schokomürbeteig, Schokobiskuit, Schokoganache und ein Schokoguss – nach dieser Tarte sehnen sich alle Schokoholics dieser Welt. [Zum Rezept](#)



[Tarte au chocolat](#)

Weihnachtskuchen: 21 himmlische Genüsse

Panettone

Rum-Rosinen sind Pflichtprogramm im klassischen Panettone-Rezept, das die Italiener vor langer Zeit erfunden und etabliert haben. Wusstest du, dass es Tradition ist, den Kuchenklassiker an Weihnachten zu verschenken? Deswegen findet man ihn in einigen Supermärkten schön verpackt mit Geschenkband und Schleife. [Zum Rezept](#)



[Panettone](#)

Gewürz-Schokoladenkuchen mit Lebkuchenfrosting

Was ein himmlischer Weihnachtskuchen verdient hat? Hungrige Naschkatzen, die sich ungezügelt auf ihn draufstürzen. Bei dieser Version eines Gewürz-Schokoladenkuchens verzichten wir auf die Glasur und verpassen dem Gebäckstück ein Frosting aus Frischkäse und Lebkuchengewürz. [Zum Rezept](#)



[Gewürz-Schokoladenkuchen mit Lebkuchenfrosting](#)

Linzer Torte

Der Name trägt! Denn eine Linzer Torte ist vielmehr ein weihnachtlicher Kuchen. Er wird aus einem gewürzten Nussmürbeteig hergestellt, mit roter Marmelade bestrichen und anschließend mit einem Teiggitter verziert. Das perfekte Küchlein zum Kaffeetrinken mit der Familie! [Zum Rezept](#)



[Linzer Torte](#)

Eierlikör-Cheesecake

Nichts geht über einen cremigen Cheesecake! Hast du schon mal darüber nachgedacht, Käsekuchen mit Eierlikör zu verfeinern? Das feine Aroma des Eierlikörs hebt den Kuchenstar aufs nächste Level. [Zum Rezept](#)



[Eierlikör-Cheesecake](#)

Weihnachtskuchen: 21 himmlische Genüsse