

Weihnachtsplätzchen-Rezepte: 15 süße Ideen für deinen Keksteller



Weihnachtsplätzchen-Rezepte gehören in jede heimische Back- und Kochbuch-Bibliothek. Sie sind gar nicht wegzudenken in der **Weihnachtszeit**! Ein Bethmännchen hier, ein bisschen Schwarz-Weiß-Gebäck dort ... 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. Das ist Pflicht!

Koste die gemütlichste Zeit des Jahres in vollen Zügen aus – am besten mit diesen **15 Weihnachtsplätzchen-Rezepten**. Heiz schon mal den Ofen vor und verwandle deine Küche zur **Weihnachtsbäckerei** der Herzen!

Klassische Weihnachtsplätzchen

Spritzgebäck

Hast du bei Oma und Opa auch immer so gerne Spritzgebäck gegessen? Jeder kennt die leckeren Kekse, die sich wochenlang in der luftdichten Blechdose halten und besonders viel Knusper-Spaß bieten. Wird Zeit für dich, das simple Rezept mit Kindheitserinnerungen nachzumachen! [Zum Rezept](#)



[Spritzgebäck](#)

Zimtsterne

Nussig, aromatisch und süß – wenn es einen Klassiker gibt, der wirklich jedem schmeckt, dann sind es Zimtsterne. Die Aussteckplätzchen der besonderen Art erfreuen die ganze Familie! Da greifen die Kleinen genauso gerne in die Keksdose wie die Erwachsenen. [Zum Rezept](#)



[Zimtsterne](#)

Lebkuchen

Braune Lebkuchen braucht die Welt! Gehörst du auch zu den Naschkatzen, die schon im September durch den Supermarkt flanieren und sich die eine oder andere

Weihnachtsplätzchen-Rezepte: 15 süße Ideen für deinen Keksteller

Weihnachtsleckerei eintüten? Wir können dich beruhigen: So geht es allen Süßmäulern! Also, warum nicht gleich ein Vorrat an Lebkuchen selber backen? [Zum Rezept](#)



[Lebkuchen](#)

Spekulatius mit Mandelblättchen

Mürbeteigplätzchen, Vanillekipferl und Nussecken kann jeder. Aber so richtig gute Spekulatiuskekse mit knackigen Mandelblättchen sind ein Geheimnis für sich. Ein Glück, dass wir das Geheimrezept von unserer Bäckerin des Vertrauens ergattert haben. Aber pssst! [Zum Rezept](#)



[Spekulatius mit Mandelblättchen](#)

Butterplätzchen

Man nehme Mehl, Butter, Zucker und eine Prise Liebe – schon hast du alle Zutaten für knusprige Butterplätzchen parat. Natürlich kannst du noch etwas Zimt nach Lust und

Laune hinzufügen. Aber das Wichtigste ist die Verzierung, bei der du dich mit Schokolade, Streuseln und Co. richtig austoben kannst! [Zum Rezept](#)



[Butterplätzchen](#)

Ausgefallene Weihnachtsplätzchen

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](#)



[Rentier-Cookies](#)

Lebkuchen-Whoopie-Pies mit Frischkäsefüllung

Ein kleiner Lebkuchen unten, einer oben und dazwischen eine cremige Füllung aus Frischkäse, Puderzucker und

Weihnachtsplätzchen-Rezepte: 15 süße Ideen für deinen Keksteller

Zitrone – schon sind deine Doppeldecker bereit, um dir bei Glühwein und Grog Gesellschaft zu leisten. [Zum Rezept](#)



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

O-Tannebaum-Kekse

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 durch Anis und Zimt im Teig. [Zum Rezept](#)



[O-Tannebaum-Kekse](#)

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](#)

Alternative Weihnachtsplätzchen

Low-Carb-Mandelplätzchen

Masterplan Mandel sieht wie folgt aus: Verarbeite

Weihnachtsplätzchen-Rezepte: 15 süße Ideen für deinen Keksteller

Mandelmehl und gemahlene Mandeln in einem Plätzchenteig und sorg dafür, dass deine Kekse noch ein zusätzliches Mandelkern-Krönchen bekommen. Das Ergebnis: knusprige Mandelplätzchen, die ohne raffinierten Zucker und Mehl auskommen! [Zum Rezept](#)



[Low-Carb-Mandelplätzchen](#)

Vegane Spitzbuben

Tierlieb durch die Weihnachtszeit naschen – das ist einfacher als du vielleicht denken magst. Der beste Beweis sind diese knusprig-süßen Spitzbuben, die dank pflanzlicher Margarine und Mandelmilch vollkommen frei von tierischen Produkten sind. [Zum Rezept](#)



[Vegane Spitzbuben](#)

Kokosmakronen - vegan & glutenfrei

Kokos küsst Banane! Vegane Kokosmakronen sind ein echter Erfolgsgarant in der Weihnachtsbäckerei. Die

zuckersüßen Makronen erhalten dank der Kombination aus Bananenpüree, Kokosöl und Margarine ihre typische Form, sodass du ohne Bedenken auf das Eiweiß verzichten kannst. [Zum Rezept](#)



[Kokosmakronen - vegan & glutenfrei](#)

Low-Carb-Engelsaugen mit Erdnussbutter

Du möchtest dich ein wenig zusammenreißen vor den Weihnachtstagen? Wer kennt es nicht? Es bleibt selten bei einem Griff in die Keksdose. Den süßen Leckerbissen kann nun mal niemand widerstehen. Die Lösung: Low-Carb-Plätzchen – am besten mit Erdnussbutter und selbstgemachter Marmelade. [Zum Rezept](#)



[Low-Carb-Engelsaugen mit Erdnussbutter](#)

Gewürzplätzchen mit Quinoa

Hände hoch, wenn du schon mal mit alternativen Mehlsorten gebacken hast! Bei dieser Variante für

Weihnachtsplätzchen-Rezepte: 15 süße Ideen für deinen Keksteller

Gewürzplätzchen haben wir uns ganz bewusst für den Einsatz von Quinoa-Mehl entschieden. So können sich auch glutenfreie Plätzchen-Plünderer vom Keksteller bedienen! [Zum Rezept](#)



[Gewürzplätzchen mit Quinoa](#)