



Martin Schönleben
*Die besten
Weihnachtsplätzchen*

INSEL-BÜCHEREI





Martin Schönleben

DIE BESTEN WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Insel Verlag

Insel-Bücherei Nr. 2051

© Insel Verlag Berlin 2022

DIE BESTEN WEIHNACHTSPLÄTZCHEN



MEINE PASSION – PLÄTZCHEN

Ich möchte hier mal die These aufstellen, dass wir nicht nur Brotweltmeister sind, sondern auch Plätzchenweltmeister. Denn ich bin der festen Überzeugung, dass nirgendwo auf der Welt so viele verschiedene Plätzchen und Kekse gebacken werden wie bei uns. Das ist nur noch niemandem aufgefallen. Wahrscheinlich deshalb, weil die hohe Kunst des Plätzchenbackens fest in Frauenhand ist.

Dieses Buch soll allen Mut machen, wieder mehr Kekse zu backen, denn hier kann jeder sein neues Lieblingsplätzchen finden. Zwar sind meine Rezepte eher für den Hausgebrauch geschrieben, aber auch der Profi kann hier vieles entdecken. Auch ich probiere gern neue Geschmacksvariationen aus, schau mir an, was in anderen Ländern gebacken wird, welche Gewürze genau diesem Keks den letzten Kick geben. Nichts backe ich so gerne wie diese kleinen Kunstwerke. Soll ich euch noch ein kleines Geheimnis verraten? Ich backe Plätzchen das ganze Jahr über, nicht nur an Weihnachten. Es wird Zeit für einen Wandel.

Ich bin ein großer Plätzchen-Fan. Je mehr ich merkte, was für ein wunderbares Betätigungsfeld ich hier vor mir hatte, desto größer wurde meine Leidenschaft für Kekse aller Art. Ich liebe diese kleinen süßen Miniküchelchen. Nirgendwo sonst kann man so kreativ und innovativ sein wie beim Plätzchenbacken.

Fast jeder hat eine Erinnerung an seine Lieblingsplätzchen, die mit der Oma oder der Mama gebacken wurden, meistens an Weihnachten. Oftmals werden die Lieblingsrezepte in der Familie von Generation zu Generation weitergegeben. Denn nichts schmeckt so gut wie Omas Kekse. Ich hoffe, Sie finden in meinem Buch ein paar Rezepte, die Sie begeistern und die zu Ihren neuen

Familienrezepten werden und dann genauso von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht
Martin Schönleben

HEIMAT

Daheim ist da, wo man herkommt. Als moderner Mensch will man das gerne verleugnen und gibt sich lieber kosmopolitisch. In der Konditorei gilt man als provinziell, wenn man sich mit den alten traditionellen Rezepten auseinandersetzt. Will man sich jedoch als Spitzenkonditor ausgeben, dann ist man immer auf der Suche nach dem französischen Namen für das entsprechende Gebäck. Mit einem französischen Ausdruck zeigt man sofort, wohin man will, nämlich nach oben, und zwar ganz nach oben. Man sagt Sablé statt Butterplätzchen, Tuiles statt Dachziegel oder Rochers à la noix de coco statt Kokosmakronen.

In diesem Kapitel begeben wir uns jedoch auf eine Reise durch die Provinz. Wir suchen die Plätzchentradition in Deutschland. Kann es sein, dass wir nicht nur Brotweltmeister sind, sondern auch noch Plätzchenrekordhalter? Nirgendwo werden mehr Sorten gebacken wie in Deutschland. Deshalb backen wir hier Mannemer Dreck, Helgoländer, Schmoltnöt, Frankfurter Bethmännchen, Hamburger Eisschollen und vieles mehr. Wir bleiben halt einfach mal dahäm, dahoim, dahoita, daheeme, tau Huus, doheim, tuus, dehaam, dahaam, dahämm, deehom, dehäm, dahamm, dahom, derham, dorheeme, dahoam, dehoam, dehääm, zuhus, heeme und backen unsere Lieblingsplätzchen aus allen Regionen. Da gibt es nämlich Erstaunliches zu entdecken.

Mannemer Dreck aus Baden Württemberg

Welcher Konditor oder Bäcker würde heutzutage sein Gebäck Dreck nennen? Man ist da inzwischen eher übersensibel und möchte niemanden verletzen. Der Namensgeber vom Mannemer Dreck wollte aber genau das, er wollte provozieren. Denn im Jahre 1822 oder 1838 erließ der Stadtmamtsvorstand Herr von Jagemann einen Erlass, der »jedermann mit zwei Reichstalern Strafe belegte, der den im Hause gesammelten Kot mit Kehrriht auf die Straße brachte«. Ein Bäcker namens Friedrich Bechter hat sich über diese Verordnung anscheinend ziemlich geärgert und aus Protest dann einfach »Mannemer Dreck« gebacken. Aber es hat über zwanzig Jahre gedauert, bis das Gebäck entstand: Er nannte es Dreckhaufen und vermerkte die Jahreszahl 1862 unter seinem Rezept. Es könnte natürlich auch sein, dass er sein Rezept erst 1862 aufgeschrieben hat. Aber was jetzt nachweisbar wahr ist, ist, dass Joy Flemming ein Lied über den »Mannemer Dreck« gesungen hat. Und welches Gebäck kann das schon von sich behaupten, dass eine bekannte Sängerin oder ein Sänger über es ein Lied trällert? Mir fällt jetzt jedenfalls keines ein. Aber wie allen politisch unkorrekten Namen wollten die Behörden 1984 auch dem Mannemer Dreck ans Leder. Sie stellten fest, dass Dreck nicht in der Lebensmittel-Artikelliste eingetragen ist, und somit müsse der Name verboten werden. Allerdings wehrten sich die Mannheimer Konditoren erfolgreich. Deshalb backen sie bis heute »Mannemer Dreck«.

Zutaten für 45 Stück

- 150 g Eiweiß (5 Stück)
- 100 g Zucker
- 2 EL Honig
- 200 g Marzipanrohmasse



180 g fein gemahlene Haselnüsse
40 g Zitronat
40 g Orangeat
1 TL abgeriebene Zitronenschale
12 g Lebkuchengewürzmischung
30 g Weizenmehl
10 g Kakaopulver
4 g Backpulver
45 Backoblaten (Durchmesser 5 cm)
Zartbitterkuvertüre zum Überziehen

Zuerst schlage ich Eiweiß und Zucker gut schaumig. Dann rühre ich das Marzipan bröckchenweise unter. Als Nächstes rühre ich Haselnüsse, Zitronat, Orangeat, Zitronenschale, Lebkuchengewürz unter. Zum Schluss rühre ich das mit dem Backpulver und Kakaopulver versiebte Mehl hinein. Damit die Masse schön gleichmäßig glatt ist, rühre ich mit einem Teigspachtel noch einmal gut

um. Jetzt gebe ich die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 10 mm großen Lochtülle und spritze einen schönen Tupfen auf jede Back-
oblate. Nun müssen meine kleinen Dreckbären über Nacht an-
trocknen. Am nächsten Tag backe ich sie 10 Minuten im vor-
geheizten Ofen bei 165° C (Umluft). Wenn sie ausgekühlt sind,
überziehe ich sie noch mit temperierter Zartbitterkuvertüre.

Heidesand: Tradition aus der Lüneburger Heide

Der Name dieses mürb-zarten Plätzchens soll den trocknen san-
digen Heideboden widerspiegeln. Jedoch ist ein feines Heidesand-
plätzchen alles andere als trocken. Es sollte zart auf der Zunge zer-
gehen. Ich liebe solche Plätzchen, die einfach nur gut sind, ohne
viel Brimborium.

Zutaten für 80 Stück

- 220 g Butter
- 100 g Zucker
- 65 g Marzipanrohmasse
- 2 g Vanillezucker
- 2 g abgeriebene Zitronenschale
- 275 g Weizenmehl (Type 550)

Zuerst wärme ich die Butter ein wenig an. Sie sollte weich sein,
aber auf keinen Fall flüssig. Dann rühre ich sie zusammen mit
Marzipan, Vanillezucker und Zitronenschale cremig. Zuletzt hebe
ich das Mehl unter. Wenn der Teig zu weich ist, um sich formen
zu lassen, dann muss ich ihn erst einmal für ein bis zwei Stunden
kalt stellen. Aus dem Teig forme ich zwei gleich schwere, etwa
34 cm lange Rollen, die ich im Kristallzucker wälze. Meine fertigen



Rollen müssen jetzt eine weitere Stunde ins Tiefkühlfach. Dann hole ich sie heraus und schneide sie in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheibchen. Die Heidesand-Scheibchen lege ich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nun müssen die kleinen Lüneburger für 10-12 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Bei ca. 180° C (Umluft) müssen sie so lange ausharren, bis sie schön goldgelb sind.

Saulheimer Monde aus Rheinland-Pfalz

Saftige Marzipanmonde aus Saulheim. Die kleine Gemeinde in der Nähe von Mainz hat drei weiße Halbmonde auf rotem Grund in ihrem Wappen. Deshalb backen wir natürlich saftige weiße Monde an Weihnachten.



Zutaten für 60 Stück

- 60 g Eiweiß (2 Stück)
- 200 g Zucker
- 120 g Marzipan
- 280 g fein geriebene Mandeln
- 12 g Zitronensaft
- 10 g abgeriebene Zitronenschale
- eine Prise Salz

Glasur:

- 30 g Eiweiß
- 150 g Puderzucker

Zuerst schlage ich das Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen Eischnee. Hier rühre ich bröckchenweise das Marzipan unter. Anschließend die restlichen Zutaten. Jetzt mache ich meine Eiweißglasur. Hierfür schlage ich das Eiweiß mit etwa 60 g Puderzucker

zu einem festen Eischnee. Dann schlage ich nach und nach den restlichen Puderzucker unter. Anschließend rolle ich meinen Mandelteig 1 cm dick aus. Damit er nicht anklebt, bestäube ich ihn oben und unten mit Puderzucker. Diesen Teig lege ich auf ein Stück Backpapier. Anschließend verteile ich die Eiweißglasur auf meinem Mandelteig und streiche ihn mit einer Winkelpalette schön glatt. Nun geht es ans Ausstechen. Ich nehme einen runden Ausstecher (Durchmesser 4,5 cm) und steche damit kleine Halbmonde aus. Damit die Monde nicht kleben bleiben, tauche ich meinen Ausstecher immer wieder in etwas Alkohol (z. B. Obstbrand) ein. Alle Plätzchen lege ich auf ein Blech, das ich zuvor mit Backpapier ausgelegt habe. Nun müssen die Saulheimer Monde nur noch bei 160° C (Umluft) 6-7 Minuten in den vorgeheizten Ofen. Sobald sie am Rand etwas Farbe bekommen, sind sie auch schon fertig. Schnell aus dem Ofen geholt, damit sie schön saftig bleiben.

Tipp: Die Reste vom Ausstechen mit etwas geriebenen Mandeln verkneten und dann kleine runde Plätzchen formen. Genauso backen wie die Monde.

Schmoltnöt: Schmalznüsse aus Schleswig-Holstein

Die Schmalznüsse sind mürbe, schmalzig-buttrige Plätzchen, die auf der Zunge zergehen, einfach ein Gaumenschmaus. Auf alle Fälle sind die kleinen Nüsschen so schön mürb, dass sie sehr leicht zerbrechen. Man muss also sehr zärtlich und behutsam mit ihnen umgehen.



Zutaten für 50 Schwarze und 50 Weiße

125 g Butter

200 g Butterschmalz

200 g Zucker

400 g Weizenmehl

4 g Vanillezucker

1 Prise Salz

2 gestrichene EL Kakaopulver (10 g)

Zuerst verknete ich die zimmerwarme Butter mit Butterschmalz, Zucker, Vanillezucker und Salz. Anschließend knete ich die restlichen Zutaten außer Kakao unter. Dann teile ich den Teig in zwei gleiche Hälften. In die eine Hälfte knete ich das Kakaopulver, die andere Hälfte bleibt, wie sie ist. Nun forme ich kleine Kugeln von ca. 9 g. Alle Kugeln lege ich auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Jedes Plätzchen drücke ich mit dem Finger in der Mitte ein. Dann backe ich die kleinen Schmalznüsse im vorgeheizten Ofen bei 175° C in 8-14 Minuten goldgelb.

Tipp: Damit man nicht alle Kugeln einzeln abwiegen muss, kann man je 90 g schwere Stücke abwiegen; diese formt man dann zu einer 30 cm langen, gleichmäßig dicken Schlange und schneidet je 3 cm große Stücke ab. Voilà! Schon hat man sich das mühsame Abwiegen gespart und trotzdem gleichmäßig große Stücke.

Friesische Schmalz-Pfeffernüsse

Als Friesland werden im Wesentlichen die drei Frieslanden bezeichnet: Nordfriesland, Ostfriesland und die niederländische Provinz Friesland. Somit erstreckt sich das friesische Siedlungsgebiet von den Niederlanden über Niedersachsen bis nach Schleswig-Holstein. Zwar haben die Friesen kein eigenes Bundesland bekommen, aber es war mir doch wichtig, dass sie hier durch ein eigenes Plätzchen vertreten sind.

Zutaten für 45 Stück

- 150 g Zucker
- 100 g Butterschmalz
- 200 g Weizenmehl (Type 550)
- 2 g Backpulver
- 4 g Lebkuchengewürz

Zuerst verknete ich Zucker, Butterschmalz und Gewürze miteinander. Dann siebe ich Mehl und Backpulver darüber und knete es unter. Aus dem Teig forme ich 10 g schwere kleine Kügelchen und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. In der Mitte drücke ich sie noch leicht ein. Anschließend werden sie im vorgeheizten Ofen bei 180° C in 8-14 Minuten goldbraun gebacken.



Tipp: Damit ich nicht alle Plätzchen einzeln abwiegen muss, wiege ich jeweils 100 g ab, forme 30 cm lange Schlangen und schneide die Schlangen in 3 cm lange Stücke. So bekomme ich schöne gleich große Plätzchen.

Sächsische Schokoplätzchen

Es ist gar nicht so leicht, besondere Rezepte aus Thüringen, Sachsen, Mecklenburg-Vorpommern oder Sachsen-Anhalt zu finden. Aber es gibt sie! Hier sind schon einmal die sächsischen Schokoplätzchen:

Zutaten für 150 Stück

150 g Eiweiß (5 Stück)

300 g Zucker

1 g Salz



- 300 g geriebene Mandeln
- 200 g fein gehackte Kuvertüre
- 6 g Vanille
- 5 g abgeriebene Orangenschale
- Belegkirschen oder getrocknete Sauerkirschen

Zuerst schlage ich Eiweiß, Salz und die Hälfte des Zuckers schaumig. Den restlichen Zucker gebe ich nach und nach zu. Wenn das Eiweiß zu einem festen Eischnee geschlagen ist, hebe ich vorsichtig Mandeln, Kuvertüre, Vanille und Orangenschale unter. Die Masse fülle ich in einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle und spritze Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Jedes Plätzchen verziere ich noch mit einer Kirsche. Anschließend backe ich meine Schokoplätzchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 175° C 8-12 Minuten. Die Plätzchen sind fertig, wenn ich sie vorsichtig vom Backpapier heben kann.

INHALT

Meine Passion – Plätzchen ... 7

Heimat ... 9

- Mannemer Dreck aus Baden Württemberg ... 10
- Heidesand: Tradition aus der Lüneburger Heide ... 12
- Saulheimer Monde aus Rheinland-Pfalz ... 13
- Schmolnöt: Schmalznüsse aus Schleswig-Holstein ... 15
- Friesische Schmalz-Pfeffernüsse ... 17
- Sächsische Schokoplätzchen ... 18
- Königsberger Marzipan ... 20
- Margarethentaler aus Sachsen ... 22
- Weihnachtsspitzen aus München ... 24
- Schwabenbrödle, ein bayerisches Plätzchen ... 26
- Nürnberger Makronen ... 28
- Frankfurter Bethmännchen ... 29
- Grill-Briketts aus Bielefeld ... 30
- Butterstreusel aus Göttingen in Niedersachsen ... 32
- Bentheimer Moppen ... 34
- Pflastersteine aus Sigmaringen in Bodensee-
Oberschwaben ... 35
- Lütje Koken aus Butjadingen in Niedersachsen ... 37
- Hamburger Eisschollen ... 39
- Mecklenburger Blitzkuchen ... 41
- Schokokränzchen aus Weimar ... 43
- Walnuss-Zungen aus dem Saarland ... 45
- Zimtbrezeln aus Berlin ... 46
- Bremer Brot ... 48

Kapuziner aus Düsseldorf ...	50
Anisplätzchen aus Vreden in Nordrhein-Westfalen ...	52
Straßburger aus Magdeburg ...	53
Engelsbisse aus Thüringen ...	55
Teufelsküsse aus Thüringen ...	56
Spreewälder Gewürzkuchen aus Brandenburg ...	58

Klassiker - zeitlos ... 61

Florentinerle ...	61
Schwarz-Weiß-Gebäck ...	63
Zimtsterne ...	64
Vanillekipferl ...	67
Bärentatzen ...	69
Kokosmakronen ...	70
Ochsenaugen ...	72
Butter-S ...	74
Heiligenscheine ...	76
Dachziegel ...	78
Spitzbuben ...	80
Butterplätzchen ...	82

Ganz ohne Backofen ... 85

Košnice aus Kroatien ...	85
Zedernbrot ...	86
Zitronen-Marzipan-Sterne ...	88
Schwarz-Weiß-Konfekt (vegan) ...	89
Orangenkonfekt (vegan) ...	91
Nuss-Nougat-Täfelchen ...	92
Dreimaster ...	94
Mokka-Nuss-Fudge ...	95
Kirsch-Prinzessinnen ...	97

- Marzipan-Krokant-Stäbchen ... 99
- Marzipankartoffeln mit Ingwerfüllung ... 100
- Gefüllte Datteln ... 101
- Kalte Hündchen ... 103

Prominente Plätzchen ... 105

- Merkelrauten ... 105
- »Sinful Christmas Cookies«: sündige Weihnachtsplätzchen ... 107
- Butterblümchen, die Lieblingsplätzchen von Papst Benedikt XVI. ... 108
- Frankfurter Brenten ... 110
- Sigmar-Polke-Kekse ... 113
- Krause Jäger-Schnitten von Schillers Mutter ... 114
- Wie im Märchen: Sterntaler ... 116
- Michelle Obamas White and Dark Chocolate Chip Cookies ... 118

Schnelle Nummern! ... 121

- Pariser Makronen (vegan) ... 121
- Jelänger-Jelieber ... 122
- Hafermakronen ... 124
- Marzipanwölkchen ... 125
- Chocolate Chip & Hazelnut Cookies – ein Gruß aus Amerika ... 127
- Doppelte Kokosnuss-Schokoladen-Makronen aus Israel ... 128
- Nun-E Gerdui: Walnussmakronen aus dem Iran ... 129
- Tut: weiße Maulbeerplätzchen ... 131
- Paranussplätzchen ... 132

Weltweit ... 135

- Maamoul bil Tamr – syrische Dattelpätzchen ... 135
- Tozzetti Ebraici ... 137
- Shirini Keshmeshi – iranische Rosinenplätzchen ... 139
- Galletas con garabatos: mexikanische Plätzchen mit »Krikel-krakel« ... 140
- Kâber ellouz: tunesisches Marzipankonfekt ... 142
- Mendiants: französisches Weihnachtsgebäck ... 144
- Tegoline: italienische Dachziegel ... 145
- Hertzogies aus Südafrika ... 147
- Suspiros de Murcia: Spanien lässt grüßen ... 149
- Fingerle aus dem Elsass ... 150
- New York-Stars aus den USA ... 152
- Benne Cakes aus Afrika ... 154
- Crinkles de Amêndoa e Limão: Mandel-Zitronen-Plätzchen aus Brasilien ... 155
- Geneva Cookies aus den USA ... 157
- Molarinhas de Rendufe aus Portugal ... 158
- Coquitos: Kokosmakronen aus Uruguay ... 160
- Chocolates: Schokobaiserplätzchen aus Großbritannien ... 161

Kuriose Plätzchen, schräge Namen ... 163

- Schaum vorm Maul ... 163
- Gli sfratti di Pitigliano: die Vertreibungen von Pitigliano ... 165
- Anzac Biscuits aus Australien und Neuseeland ... 167
- Knusperknäuschen ... 169
- Bier-Plätzchen ... 171
- Pferdeäpfel aus Schleswig-Holstein ... 172

Himmlische Engelsküsschen ...	174
Brutti ma buoni ...	175
Falsche Butterbrote, ein traditionelles bayerisches Schmankerl ...	176
Zürcher Möpsli ...	178
Wespennester ...	180
Die Hand Fatimas, die Hand Miriams, die Hand Marias ...	182

Tipps und Tricks für die Plätzchenbäckerei ... 185

Erste Auflage 2022. Originalausgabe. © Insel Verlag Anton Kippenberg GmbH & Co. KG, Berlin, 2022. Copyright © 2022 by Martin Schönleben. Dieses Werk wurde vermittelt durch die Montasser Medienagentur, München. Alle Rechte vorbehalten. Wir behalten uns auch eine Nutzung des Werks für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG vor. Bezugspapier: Kat Menschik, Berlin. Gesetzt in der Schrift Minion Pro. Gedruckt auf holzfreies, alterungsbeständiges Werkdruckpapier der Firma LENK Paper Schleipen GmbH, Bad Dürkheim, von der Memminger MedienCentrum AG, Memmingen. Gebunden in Fadenheftung von der Josef Spinner Großbuchbinderei GmbH, Ottersweier. Dieses Buch wurde klimaneutral produziert: climatepartner.com/14438-2110-1001.

Printed in Germany. ISBN 978-3-458-20051-2.

www.insel-verlag.de