

Weihnachtszeit !

Die schönsten Backideen aus der Mühle



Inhaltsverzeichnis

Weihnachtszeit: Die schönsten Backideen aus der Mühle.



Vorwort: Die Plätzchen sind fertig 3

Weizen

Knusprig, feine Butterplätzchen	4
Himmlische Vanillekipferl	7
Fruchtige Orangenberge	8
Winterliches Zitronenträumchen	11
Festlicher Sternenzauber	13

Roggen

Blumige Ingwer-Cookies	15
Kräftige Lebkuchen-Männer	16

 Zubereitungszeit

Ausführliche Informationen

www.muellerbund.de www.mein-mehl.de
www.muehlen.org www.gmf-info.de

Dinkel

Zarte, festliche Spitzbuben	19
Herzige Mühlenpralinen	20
Die Schatzkammer der Mehlkönigin	23
Körnige Mandelbällchen	24
Christstollen aus der Mühle	27
Köstliche Vollkornschnitten	28

Emmer, Einkorn

Knuspriger Urkorn-Spekulatius	30
Lockere Mini-Lebküchlein	33
Extra krümelige Heidetaler	34

 Teigruhe

 Backzeit
Kochzeit

Verzeichnis Mühlen, Mühlenläden und deren Onlineshops

www.meinmuehlenladen.de

Die Plätzchen sind fertig

Festliches selbst backen. Neues entdecken. Süßes genießen.

Getreide, dessen Saat im Frühling auf dem Feld gereift, im Sommer geerntet und sorgsam in den Mühlen zu Mehl vermahlen wird, hat gegen Ende des Jahres als Weihnachtsgebäck Hochsaison. Kaum ist die heiße Jahreszeit vorbei, stehen die Leckereien im Lebensmittelhandel bereit. Man kann sie dort kaufen, man kann sie aber auch mit ausgewählten Zutaten in bester Qualität selbst backen. Dann werden aus Weihnachtsplätzchen die einzig wahren Glückskekse.

Für die meisten, so auch für die Müller*innen und ihre Familien gehört die Tradition hausgemachter Backspezialitäten zu einem gelungenen Fest einfach mit dazu. Wenn es nach Vanillekipferln & Co. duftet, beginnt der Weihnachtszauber. Ganz oben auf der Einkaufsliste für die Zutaten steht Weizenmehl, vor allem das Haushaltsmehl, Type 405. Was diese Mehltypen schafft, können andere Getreide- und Mehlsorten ebenso. Voraussetzung ist, dass die Rezepturen den Charakter des Korns und den Ausmahlungsgrad berücksichtigen. Je höher die Typennummer, desto mehr schmeckt der Keks nach dem Aroma des Getreidekorns und dessen vitaminreichen Randschichten.

Diese Broschüre lädt zum Entdecken verschiedener Mehlsorten in der Weihnachtsbäckerei ein. Die Müller*innen in der nahegelegenen Mühle helfen mit Rat und Tat bei der Wahl des richtigen Mehls, verraten persönliche Lieblingsrezepte und sorgen im Mühlenladen für eine entspannte Einkaufsatmosphäre. Neben den hauseigenen Produkten können dort weitere Backzutaten, die möglichst in Bioqualität und in der Region hergestellt werden, besorgt werden. Der direkte Einkauf bei den Müller*innen stärkt die Landwirtschaft sowie den Handel vor Ort und verkürzt Transport- und Einkaufswege.

Wir sind uns sicher: Für die ein oder andere in dieser Broschüre vorgestellte Süßigkeit ist noch ein Plätzchen frei auf dem Weihnachtsteller.



Mit herzlichen Grüßen aus Ihrer Mühle
wünschen wir schöne Weihnachten.

Ihre Müller*innen

Knusprig, feine Butterplätzchen

Diese Kekse aus Mürbteig sind der Inbegriff köstlicher Weihnachtsplätzchen.

Jeder kennt und liebt sie. Ob hell und weich oder dunkler und kross gebacken: Die Plätzchen mit der Extraportion Butter sind die „Must-haves“ der Weihnachtsbäckerei. Sie zergehen förmlich auf der Zunge und schmecken mit oder ohne Glasur unwiderstehlich. Sie halten sich mindestens vier Wochen; in der Tiefkühltruhe sogar mehrere Monate. Über das Haltbarkeitsdatum muss man sich allerdings selten Gedanken machen, denn meist sind sie schnell aufgegessen. Für den weihnachtlichen Look sorgen verschiedene Deko-Möglichkeiten.

Zutaten für circa 140 Stück: 600 g Weizenmehl Type 405, 400 g (kalte, in Stückchen geschnittene) Butter, 220 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, 1 EL Zitronensaft, Mark einer Vanilleschote.

Für die Glasur: Schoko-, Haselnuss-, Zitronen- oder Puderzuckerglasur.

Zum Verzieren: Verschiedene Zuckerdekors wie Perlen, Streusel oder Krokant.

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Mittig eine Vertiefung bilden und Butter, Zucker, eine Prise Salz, Eier, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Vanillemark hereingeben. Alles rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Teig portionsweise mit einem Teigroller auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Keksformen ausstechen. Backofen vorheizen und die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
Bei 180 Grad circa 7-10 Minuten pro Blech backen.
- 3 Glasur nach Anweisung des Herstellers zubereiten, Kekse nach dem Erkalten damit überziehen und nach Belieben mit Zuckerdekor verzieren.

 2 Stunden, 20 Minuten  mindestens 1 Stunde  pro Backblech: 7 - 10 Minuten





Himmlische Vanillekipferl

Kein allzu kompliziertes Hexenwerk, jedoch eine Kunst für sich.

Das perfekte Hörnchen besteht aus der Kombination feinsten Zutaten, der Beachtung einiger Verarbeitungshinweise und dem richtigen Timing. Die Zutaten werden möglichst kalt verarbeitet und zügig zu einem glatten Teig geknetet.

Das anschließende Formen der Teigstückchen zu Kipferln erfolgt am besten in Handarbeit. Nach dem Backen sorgt das Bad im Vanillezucker für das charakteristische Aussehen und den unverwechselbaren Geschmack.

Nach einigen Tagen haben sich alle Zutaten optimal miteinander verbunden und das genussvolle Naschen kann beginnen.

Zutaten für circa 60 Stück: 300 g Weizenmehl Type 405, 100 g Zucker, 250 g kalte (in Stückchen geschnittene) Butter, 1 Prise Salz, 150 g gemahlene Mandeln, Mark von zwei Vanilleschoten, 1 TL Zitronensaft.

Zum Bestreuen: 100 g Puderzucker, Mark einer Vanilleschote.

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und mit allen anderen Zutaten rasch einen geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Teig portionsweise zu gleich großen Hörnchen mit bauchiger Mitte und spitzen Enden formen. Dabei kein weiteres Mehl zugeben. Backofen vorheizen, Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und bei 170 Grad auf der mittleren Schiene 8 – 10 Minuten goldgelb backen.
- 3 Puderzucker mit dem Vanillemark mischen. Die Vanillekipferl circa zwei Minuten abkühlen lassen und dann mit der Puderzuckermischung bestreuen.

 1 Stunde, 30 Minuten

 mindestens 1 Stunde

 pro Backblech: 8 - 10 Minuten



Fruchtige Orangenberge

Die raffinierte Mixtur lädt zum lukullischen Gipfeltreffen ein.

Das ist eine wunderbar aromatische Bescherung: Die Kombi von kandierten Orangenschalen, Olivenöl und griffigem Mehl schmeckt nach Mehr und ein bisschen nach Sommer. Da muss man die Kalorien einfach mal vergessen.

Zutaten für circa 55 Stück: 300 g Weizenmehl Type 550, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 150 ml Olivenöl, 100 g gewürfeltes Orangeat, 150 g Zucker, 3 EL Milch, Schalenabrieb von zwei gewaschenen Bio-Orangen, Saft einer halben Bio-Orange, etwas Zucker zum Wälzen. Zum Verzieren: 75 g Puderzucker, etwas Orangensaft, 80 g gewürfeltes Orangeat.

- 1 Gewürfeltes Orangeat mit einem scharfen Messer in möglichst kleine Stücke schneiden oder mit einem Multizerkleinerer blitzhacken. Die Schale von zwei Bio-Orangen abreiben. Den Saft einer halben Bio-Orange auspressen.
- 2 Orangeat und Zucker in einer Schüssel mischen. Mehl, Backpulver, Salz, Orangenabrieb, 2 – 4 EL Orangensaft, Öl und Milch zugeben. Die Zutaten zu einem Teig kneten und diesen eine Stunde ruhen lassen.
- 3 Den Teig portionsweise zu kleinen, gleich großen Kugeln formen. Dabei aufpassen, dass sich in den Teigbällchen keine Lufteinschlüsse bilden. Teiglinge rundherum in Zucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Backofen vorheizen. Mit einem Holzstäbchen, z. B. dem Stiel eines Kochlöffels kleine Vertiefungen in die Mitte der Teiglinge drücken. Bei 180 Grad circa 8 - 10 Minuten backen und abkühlen lassen.
- 4 Puderzucker und etwas Orangensaft zu einer dickflüssigen Creme verrühren. Die Vertiefungen in der Mitte der Orangenberge mit etwas Puderzuckerguss füllen und mit Orangeat-Würfeln belegen.



1 Stunde, 30 Minuten



1 Stunde



pro Backblech: 8 - 10 Minuten





Winterliches Zitronen-Träumchen

Wenn es draußen kalt ist, freut man sich auf Dolce Vita und italienische Momente.

Fluffig und nach Sonne schmeckt der süße Traum eines Plätzchens in Lemon Edition. Die Mehltypen 812 schafft eine leichte Textur, die zu einem unkomplizierten Teig geknetet wird. Er bildet die Basis für einen Klecks frische Zitronencreme, die die Rezeptur harmonisch abrundet. Weil die Füllung während des Backens im Teigmantel geschützt ist, behält sie ihre cremige Konsistenz.

Zutaten für circa 60 Stück: 350 g Weizenmehl Type 812, 160 g (in kleine Stücke geschnittene) Butter, 140 g Puderzucker, 2 Eier, Mark einer Vanilleschote, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone.

Zum Füllen: 1 Glas Zitronencreme/Lemon Curd.

Zum Bestäuben: 50 g Puderzucker.

- 1 Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde kühlen.
- 2 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit dem runden Rand eines Trinkglases (Durchmesser circa 7 cm) Kreise ausstechen und diese mit der Oberseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Mitte der Kreise mit einem Häufchen Lemon Curd belegen und die Creme etwas verstreichen. Dabei einen schmalen Rand auf den Teiglingen freilassen. Kreise zu Halbkreisen zusammenklappen und sanft zu Hörnchen biegen. Die beiden Teigschichten am äußeren Rand mit den Zinken einer Gabel sanft zusammendrücken.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der unteren Schiene etwa 10 – 12 Minuten backen. Wer will bestreut das erkaltete Gebäck noch mit Puderzucker.

 1 Stunde

 mindestens 1 Stunde

 pro Backblech: 10 - 12 Minuten





Festlicher Sternenzauber

Früher war mehr Vollkorn. Aber heute ist Mehl vielfältiger.

Noch vor 200 Jahren war feinst vermahlenes Mehl teuer, da der Arbeitsaufwand bei der Herstellung höher als für grob gemahlenes Mehl war. Nicht alle konnten sich das leisten. Meistens wurde Vollkornmehl zum Kochen und Backen verwendet.

Für Weißmehl wird das Korn in wiederholten Mahlpassagen mehrmals hintereinander gemahlen und gesiebt bis schließlich der weißliche Mehlkörper als glattes Mehl übrigbleibt. Dabei werden die Randschichten des Korns sowie des Keimlings ausgesiebt.

Moderne Mühlentechnologien und die Entdeckung der Dampfmaschine zu Beginn des Industriezeitalters vereinfachten den aufwändigen Produktionsprozess und ermöglichten einen billigeren Preis für helles Mehl. Seitdem produzieren die, heute computergesteuerten, Mühlen vorwiegend Mehl mit niedrigerer Ausmahlung. Es ist vielseitig zu verwenden, gut bekömmlich und eiweißreich. Frisch aus der Mühle vereint es ausgewogene Backeigenschaften mit einem hohen Bindevermögen und sorgt für glatte Teige.

Vollkornmehl enthält besonders viele Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe. Es bietet alles, was Ernährungsbewusste glücklich macht. Also warum nicht mal den Sternenzauber mit Vollkornmehl entfachen?

Zutaten für circa 90 Stück: 330 g Weizenvollkornmehl, 200 g Zucker, 3 Eigelbe (Eiweiße in eine Tasse geben und in den Kühlschrank stellen), 260 g (kalte, in kleine Stücke geschnittene Butter), 100 g gemahlene Mandeln, Mark einer Vanilleschote, 2 EL gemahlenen Zimt, 1 Prise Salz.

Für die Glasur: 2 - 3 Eiweiße, 125 bis 200 g Puderzucker.

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde formen. Zucker, Eigelbe, Butter, Mandeln und Gewürze in die Vertiefung geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und mehrere Stunden kühlen.
- 2 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,6 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
- 3 Eiweiße mit dem Handrührgerät steif schlagen, vorsichtig nach und nach Puderzucker unterrühren bis die Masse Fäden zieht. Glasur sauber auf die Sterne streichen. Besonders gut gelingt das mit einem Spritzbeutel mit feiner Tülle. Dabei aufpassen, dass sich keine Luftblasen auf der Glasur bilden. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 160 Grad circa 10 - 13 Minuten backen. Die Eiweißglasur sollte weiß bleiben. Eventuell das Gebäck nach einigen Minuten Backzeit mit Alufolie abdecken.

 1 Stunde, 20 Minuten

 mehrere Stunden

 pro Backblech: 10 - 13 Minuten



Blumige Ingwer-Cookies

Über die zauberhaften Blumen freut sich jeder im Winter.

Außer Eisblumen am Fenster, blühen im Winter kaum Pflanzen. Wie schön, wenn man es sich dann zuhause mit einer Tasse Kaffee oder Tee kuschlig machen und würzige Kekse in Blütenform naschen kann.

In dem Teig aus Roggenmehl verstecken sich edle Gewürze. On top tragen die Plätzchen ein knackiges, mit Ingwerkonfitüre gefülltes Baiser-Häubchen. Die Cookies mit milder Schärfe können auch als Geschenk aus der Küche wärmstens empfohlen werden.

Zutaten für circa 90 Stück: 250 g Roggenmehl Type 815, 220 kalte (in Stücke geschnittene) Butter, 2 Eigelbe, 80 g Honig, 80 g gemahlene Walnüsse, ½ TL gemahlener Ingwer, ½ TL gemahlener Zimt, ½ TL gemahlener Anis, 1 Prise Salz.

Für den Belag: ½ Glas Ingwerkonfitüre, 2 Eiweiße, 1 Prise Salz, 100 – 150 g Puderzucker, circa 90 kleine Stücke kandierter Ingwer.

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Vertiefung bilden. Butter, Eigelbe (Eiweiße in eine Tasse geben und kaltstellen), Honig, Walnüsse, Gewürze und Salz zugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie wickeln und mehrere Stunden kühlen.
- 2 Teig etwa 0,4 cm dick ausrollen, mit Keksformen (verschieden große Blüten) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen circa 6 - 8 Minuten backen.
- 3 In der Zwischenzeit eine hohe Rührschüssel sowie die Rührbesen eines Handmixers für kurze Zeit in die Tiefkühltruhe oder in den Kühlschrank stellen. Plätzchen erkalten lassen, aber auf dem Backblech belassen. In die Mitte jedes Cookies mit einem Teelöffel einen kleinen Klecks Ingwerkonfitüre setzen.
- 4 Eiweiße und eine Prise Salz in die Rührschüssel geben und sehr steif schlagen. Puderzucker dazu rieseln lassen und die Masse solange schlagen bis sie Fäden zieht, eventuell noch etwas Puderzucker zugeben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle füllen. In die Mitte jedes Plätzchens, über die Ingwerkonfitüre, einen kleinen Tupfen Baisermasse setzen. Ebenso auf jedes „Blütenblatt“. Die Baisers in der Mitte mit einem Stückchen kandierten Ingwer belegen. Backblech wieder in den Ofen stellen und die Baisers bei 50 Grad circa zwei Stunden trocknen lassen.



1 Stunde, 45 Minuten



mehrere Stunden



Backen pro Backblech: 6 - 8 Minuten



Baiser trocknen pro Backblech: 2 Stunden

Kräftige Lebkuchen-Männer

Herzhaftes Kontrastprogramm mit fröhlichem Überraschungseffekt.



Perfekt für die Nikolaus-party

Lebkuchen sind seit dem Mittelalter bekannt. Damals wurde in Deutschland fast ausschließlich Roggen angebaut. So ist es nicht verwunderlich, dass die Original-Rezeptur für eine der ältesten Gebäcksorten Roggenvollkornmehl beinhaltet.

Diese Lebkuchen-Männer allerdings tarnen sich nur als süße Lebzelten. Die würzigen Gebäckbrote aus Roggenteig stillen in der süßen Zeit den Heißhunger auf Herzhaftes und sorgen für Abwechslung in der weihnachtlichen Backstube. Die kleinen Brotschnitten werden mit Hefe zubereitet und sind schnell gebacken. Zum Belegen eignen sich Käse, Wurst oder einfach nur Butter.

Zu Weihnachten werden die kräftigen Lebkuchen-Männer natürlich nicht auf dem Brotzeitbrett, sondern auf dem Silbertablett serviert.

Zutaten für 8 - 10 Stück (Lebkuchen Ausstechform 12,5 cm hoch): 350 g Roggenvollkornmehl, 40 g Weizenmehl Type 405, 1 Pck. Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 1 TL weißer Essig, 1 Prise Zucker, 1 TL Salz, 2 EL Brotgewürze, 200 - 250 ml lauwarmes Wasser.

Zum Bepinseln: 1 - 2 EL Olivenöl.

Zum Verzieren: Salzperlen, Pfefferkörner, Kürbiskerne, Nüsse, Anis oder Kümmel.

1 Mehle auf die Arbeitsfläche sieben. Hefe, 1 EL Öl, Essig, Zucker, Salz, Brotgewürze und Wasser zugeben und alle Zutaten zu einem Teig kneten. Diesen in eine Schüssel setzen, rundherum mit etwas Öl bestreichen, mit einem Tuch bedecken und 2 bis 6 Stunden gehen lassen.

2 Das Backblech mit Backpapier belegen und eine kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser darauf stellen. Teig aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche circa 2 cm dick ausrollen. Wird der Teig zu dünn ausgerollt, wölben sich die Figuren beim Backen. Die Lebkuchen-Männer mit der Keksform ausstechen und auf das Backblech setzen. Die Oberflächen der Teiglinge mit wenig Öl bepseln und mit Salzperlen, Pfefferkörnern, Nüssen, Kernen oder Gewürzen dekorieren. Das Backblech mit einem Tuch bedecken und Teiglinge nochmals 20 Minuten gehen lassen. Backofen vorheizen.

3 Lebkuchen-Männer auf der mittleren Schiene des Backofens bei 200 Grad circa 20 Minuten backen.

🕒 30 Minuten

🕒 2 bis 6 Stunden

🕒 pro Backblech: 20 Minuten



Mal ganz etwas anderes



Mit der Lieblings-
marmelade

Zarte, festliche Spitzbuben

Der Doppeldecker mit süßer Füllung ist ein Weihnachtsklassiker.

Dem mit Marmelade gefüllten Loch in der Mitte des Kekses verdankt diese köstliche Süßigkeit ihren Namen. Durch die Lücke kann das Gegenüber ausgespitzelt werden. Im allgemeinen Sprachgebrauch ist das Wort Spitzel oder Spitzbube gleichbedeutend mit Spion. Bei dem Ausblick auf Marmelade jedoch läuft dem Betrachter das Wasser im Mund zusammen. Von diesen Mürbteigstückchen kann man gar nicht genug backen.

Zutaten für circa 90 Stück: 420 g Dinkelmehl Type 630, 200 g Zucker, 200 g gemahlene Haselnüsse, 2 Eier, 260 g (kalte, in kleine Stücke geschnittene) Butter, eine Prise Salz, Mark einer Vanilleschote.

Zum Füllen: Hagebutten- oder Johannisbeerkonfitüre oder jede andere Konfitüre.

Zum Bestäuben der Deckel: 50 g Puderzucker.

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Mittig eine Vertiefung bilden und Zucker, Haselnüsse, Eier, Butter, Salz und Vanillemark hineingeben. Alles rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Um die Böden und Deckel auszustechen entweder spezielle Linzer Ausstechformen oder vorhandene größere und kleinere Formen verwenden. Die Plätzchen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene circa 8 – 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- 3 Auf die Mitte der Böden einen Klecks Konfitüre geben und diesen so verstreichen, dass die Ränder frei bleiben. Die Deckel mit Puderzucker bestreuen und auf die Böden setzen.



1 Stunde, 40 Minuten



mindestens 1 Stunde



pro Backblech: 8 - 10 Minuten



1, 2, 3.
Fertig.

Herzige Mühlenpralinen

Marzipanschicht um Marmeladenschicht zum Wegnaschen lecker.

Hier führt der Weg direkt zum prall gefüllten Herzen. Es besteht unten wie oben aus je einer Teigplatte aus honigsüßem Lebkuchenteig, dazwischen Marmelade und Marzipan. Ein knackiger Schokomantel umhüllt die süßen Häppchen, die glücklich machen und bei denen jeder Widerstand vollkommen zwecklos ist.

Zutaten für circa 55 Stück: 300 g Dinkelmehl Type 630, 125 g Weizenmehl, 1 TL Natron, 1 Ei, 1 Eigelb, 100 g Zucker, 125 g Honig, 125 g Zuckerrübensirup, 1 TL gemahlener Zimt, ½ TL gemahlene Nelken, ½ TL gemahlener Anis, ½ TL gemahlener Kardamom, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, 2 - 3 EL Milch.

Zum Füllen: 1 Glas Aprikosenkonfitüre, 225 g Marzipan-Rohmasse, etwas Puderzucker.

Für die Glasur: 2 Päckchen helle- oder dunkle Schokoladenglasur.

Zum Verzieren: Marzipan-Motive oder Zuckerdekors.

- 1 Honig, Zuckerrübensirup und Gewürze in einem Topf erwärmen. Ei, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Honig-Zuckerrüben-Gemisch zugeben und alles gut verquirlen. Mehl mit Natron mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. Die Schaummasse und die Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Eventuell mit Milch oder mit Mehl ausgleichen. Teig in Folie wickeln und mindestens eine Stunde kühlen.
- 2 Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Keksformen in Herzform ausstechen. Pro „Praline“ werden zwei Herzen benötigt. Teiglinge auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen circa 8 – 10 Minuten bei 180 Grad backen.
- 3 Die Hälfte der Kekse (Böden) mit Konfitüre bestreichen. Das Marzipan zwischen Frischhaltefolien ausrollen und mit der Keksform Herzen ausstechen. Die Marzipanherzen auf die Keksböden legen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit den Deckeln (andere Hälfte der Kekse) belegen.
- 4 Die Glasur nach Anweisung des Herstellers erwärmen, die Kekse damit überziehen und mit Zuckerdekor verzieren.



2 Stunden



mindestens 1 Stunde



pro Backblech: 8 - 10 Minuten



Dreifach-
schicht

Der Zeitaufwand
loht sich



Die Schatzkammer der Mehlkönigin

Ihre Hoheit wünscht sich eine neue Krone. Ob dieser Herzenswunsch in Erfüllung geht?

Die einzig wahre Schatzkammer der Mehlkönigin ist die Mühle, in der wertvolles Getreide zu dem wichtigen Grundnahrungsmittel Mehl vermahlen wird. Dort wird das jahrhundertalte Wissen des Müller*innen-Handwerks bewahrt und kostbare Geheimnisse rund um die Herstellung des Mehls gehütet. Die Mehlkönigin regiert jeden Tag über ihr Reich, in dem es einen Walzenstuhl, einen Plansichter und einen Rohrboden gibt. Doch kürzlich ist ihr versehentlich beim Sortieren der vielen Millionen weißen Mehlflockchen nach Größe, Gewicht und Type das Krönchen vom Kopf gerutscht und zerbrochen. Ob ihr das Christkind wohl ein neues bäckt?

Zutaten für circa 90 Stück: 300 g Dinkelmehl Type 630, 150 g (kalte, in Stückchen geschnittene) Butter, 150 g Zucker, 1 Ei, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, Mark einer Vanilleschote, 1 Prise Salz.

Für die Glasur: 250 g Puderzucker, etwas Zitronensaft.

Für die Verzierung: Zuckerperlen, essbares Goldpulver.

Ausstechformen: Krone, Zauberstab, Eiskristalle als Mehlflockchen, Sterne und Kometen.

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Mittig eine Vertiefung bilden und Butter, Zucker, Ei, Zitronenabrieb, Vanillemark und eine Prise Salz hineingeben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühlen.
- 2 Den Teig mit dem Nudelholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Keksformen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad circa 7-10 Minuten backen.
- 3 250 g Puderzucker und Zitronensaft zu einer zähflüssigen Creme verrühren. Die erkalteten Kekse damit bestreichen. Bevor die Glasur trocknet, essbares Goldpulver aufstreuen und Zuckerperlen aufsetzen.

 2 - 3 Stunden

 1 Stunde

 pro Backblech: 8 - 10 Minuten



Körnige Mandelbällchen

Kekse wie sie sein sollen: Außen resch und innen ganz weich.

Die krossen Cookies sind fix aus wenigen Zutaten zubereitet. Sie werden mit Dinkelgrieß gebacken, der dem Gebäck eine milde, nussige Note verleiht. Im Ofen bräunen die herausragenden Mandelspitzen mit, was bei den Plätzchen für Röstaromen sorgt.

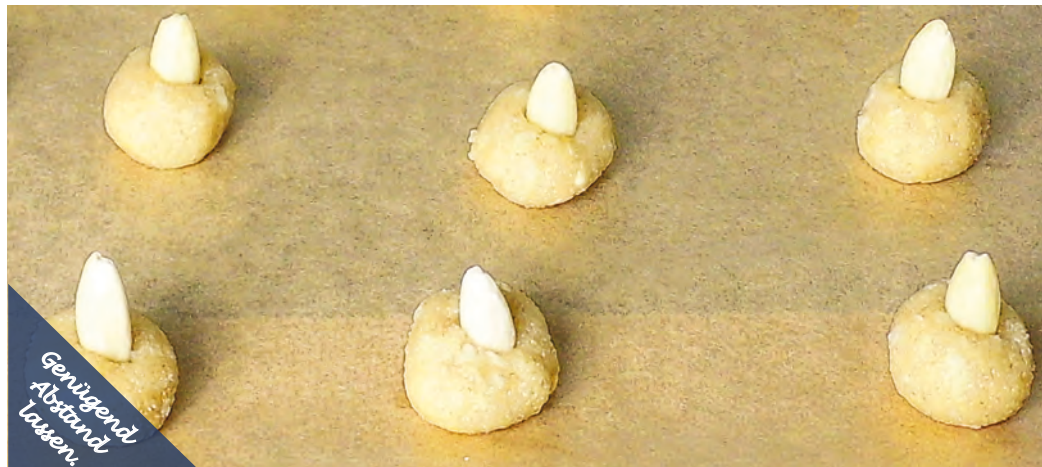
Zutaten für circa 50 Stück: 100 g Dinkelgrieß, 100 g Dinkelmehl Type 630, ½ TL Backpulver, 1 Prise Salz, 100 g weiche Butter, 100 g Zucker, abgeriebene Schale einer Bio-Orange, 1 Ei, 50 g gehackte Mandeln, 200 g (ganze) blanchierte Mandeln.

Zum Verzieren: Schokoladenglasur.

- 1 Mehl in eine Rührschüssel sieben. Grieß, Backpulver, eine Prise Salz zugeben und die Zutaten grob vermischen. In einer anderen Schüssel Butter, Zucker, abgeriebene Schale einer Bio-Orange und das Ei verrühren.
- 2 Cremige Masse zu der Mehlmischung geben, gehackte Mandeln zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3 Den Teig portionsweise zu Bällchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die ganzen Mandeln in die Mitte der Teighäufchen drücken.
- 4 Die Mandelbällchen circa 6 – 8 Minuten auf 170 Grad mit Ober- und Unterhitze backen. Anschließend den Backofen auf Oberhitze einstellen und circa 2 – 4 Minuten weiterbacken. Das erkaltete Gebäck mit Schokoladenglasur überziehen.

 1 Stunde

 pro Backblech: 8 - 12 Minuten





Christstollen aus der Mühle

Mit Dinkelmehl aus Meisterhand gelingt der festliche Hefekuchen.

Auf das Backen im Advent freuen sich die Müller*innen das ganze Jahr. Sie üben den langjährig erlernten Beruf mit Begeisterung aus und sind stolz auf die in ihrer Mühle vermahlenden Mehle. Der Stollen aus der Mühle ist mit erlesenen Zutaten gespickt. Er wird als langgeführter Hefeteig in einer Stollenhaube oder frei gebacken. Sein vollmundiger Geschmack entfaltet sich nach circa zwei Wochen. Diese Spezialität muss daher etwas länger auf ihre Bestimmung warten und kommt dann auch gut als Geschenk an.

Zutaten für einen 1,9 kg schweren Stollen: 650 g Dinkelmehl Type 812, 100 g Rohrzucker, 30 g Zucker, Mark einer Vanilleschote, 1 TL gemahlener Koriander, 1 TL gemahlener Zimt, abgeriebene Schalen einer Bio-Zitrone und einer Bio-Orange, 1 Prise Salz, 100 g Mandelstifte, 2 Beutel Trockenhefe, 120 - 160 ml warme Milch, 2 Eier, 280 g flüssige (nicht mehr heiße) Butter, 120 g Zitronat, 120 g Orangeat, 200 g Rosinen, 1 - 2 EL Rum.

Zum Bestreichen: 50 - 100 g Butter.

Zum Bestreuen: 50 g Puderzucker.

- 1 Zitronat sowie Orangeat würfeln und mit Rosinen mischen. Mischung mit Rum beträufeln und mehrere Stunden ziehen lassen.
- 2 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Zucker, Gewürze, Schalenabrieb einer Bio-Zitrone und einer Bio-Orange, Salz und Mandeln zugeben. In der Mitte eine Mulde bilden. Hefe mit etwas Milch sowie 2 EL Zucker vermischen und in die Vertiefung gießen. Etwas Mehl darüber sieben. Vorteig circa 15 Minuten gehen lassen. Anschließend Eier, restliche Milch und Butter zugeben. Alle Zutaten solange zu einem glatten Teig kneten bis er nicht mehr klebt. Teig in eine Schüssel setzen, mit einem Tuch abdecken und circa 30 Minuten gehen lassen.
- 3 Teig kurz durchkneten und dabei die Früchte portionsweise zugeben. Teig in die Schüssel legen und an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden gehen lassen.
- 4 Stollenform einfetten. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in die Form füllen. Form mit den Lüftungsschlitzen nach oben auf das Backblech setzen. Wer keine Stollenform hat, bringt den Teig händisch in die typische Stollenform. Ein selbst gebastelter Backrand aus Alufolie verhindert das Auseinanderlaufen. Bei 200 Grad auf der mittleren Schiene circa 50 - 60 Minuten backen. Nach 45 Minuten mit Alufolie oder Backpapier abdecken.
- 5 Sofort nach dem Backen den Stollen mit reichlich flüssiger Butter bestreichen und auskühlen lassen. Nochmals mit flüssiger Butter bepinseln und dick mit Puderzucker bestreuen. In Alufolie wickeln und zwei bis drei Wochen vor Verzehr an einem kühlen Ort lagern.



1 Stunde, 30 Minuten



mindestens 2 - 3 Stunden



50 - 60 Minuten

Köstliche Vollkornschnitten

Das ganze Korn macht das Gebäck saftig, reichhaltig und sehr fein.

Das Rezept entstammt einem österreichischen Kochbuch aus dem Jahre 1910. Eine Müllerin hat es dort wiederentdeckt und bäckt es seitdem jedes Jahr zu Weihnachten; am liebsten mit Dinkelvollkornmehl. Dinkel zählt zu den wichtigsten Urgetreiden.

Im Gegensatz zu anderen Getreidearten müssen Dinkelkörner vor dem Vermahlen zunächst entspelzt werden. Dabei werden die Körner von ihrer spröden Hülle getrennt.

Zutaten für zwei Backbleche: 280 g Dinkelvollkornmehl, 280 g Zucker, 280 g (in kleine Stücke geschnittene) Butter, 140 g Haselnüsse, 1 Ei, 1 Prise Salz.

Für die Füllung: 1 Glas Kirschkonfitüre ohne Stücke oder Mangokonfitüre ohne Stücke.

Für die Glasur: 250 g Puderzucker, Kirschlikör oder -sirup oder Rum.

Zum Belegen: 30 g gehackte Pistazien.

- 1 Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Vertiefung bilden und Zucker, Butter, Haselnüsse, Ei und Salz hereingeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und mindestens eine Stunde kühlen.
- 2 Backpapier auf die Arbeitsfläche legen. Darauf mit etwas Mehl die Hälfte des Teiges zu einem Rechteck in der Größe eines Backblechs ausrollen. Das Backpapier mit der Teigplatte vorsichtig auf das Backblech ziehen oder heben. Andere Hälfte des Teiges nach der gleichen Vorgehensweise auf ein zweites Backblech setzen. Jede Teigplatte bei 180 Grad mit Unterhitze circa 13-15 Minuten backen. Gebäck auf den Backblechen lassen. Die erkalteten Teigplatten mit Konfitüre bestreichen.
- 3 Puderzucker mit Kirschlikör oder -sirup (oder Rum) zu einer Creme verrühren und die Teigplatten damit überziehen. Auf die noch feuchte Glasur gehackte Pistazien streuen. Nach dem vollständigen Trocknen der Glasur die Gebäcke mit einem scharfen Messer zu Rauten schneiden.



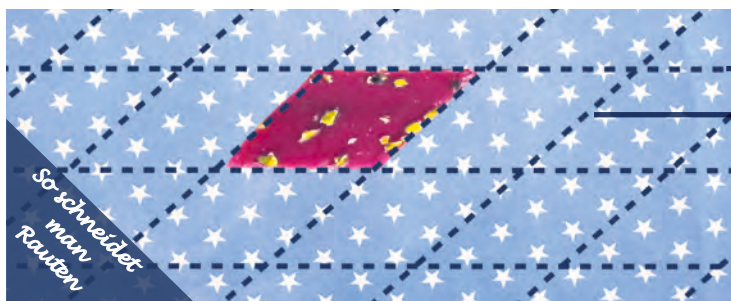
2 Stunden



mindestens 1 Stunde



pro Backblech: 13 - 15 Minuten



A. Waagrechte Schnitte

B. Diagonale Schnitte

Alle Schnitte mit
gleichem
Abstand



Knuspriger Urkorn-Spekulatius

Das Superfood Emmer macht den weihnachtlichen Plätzchenteller reicher.

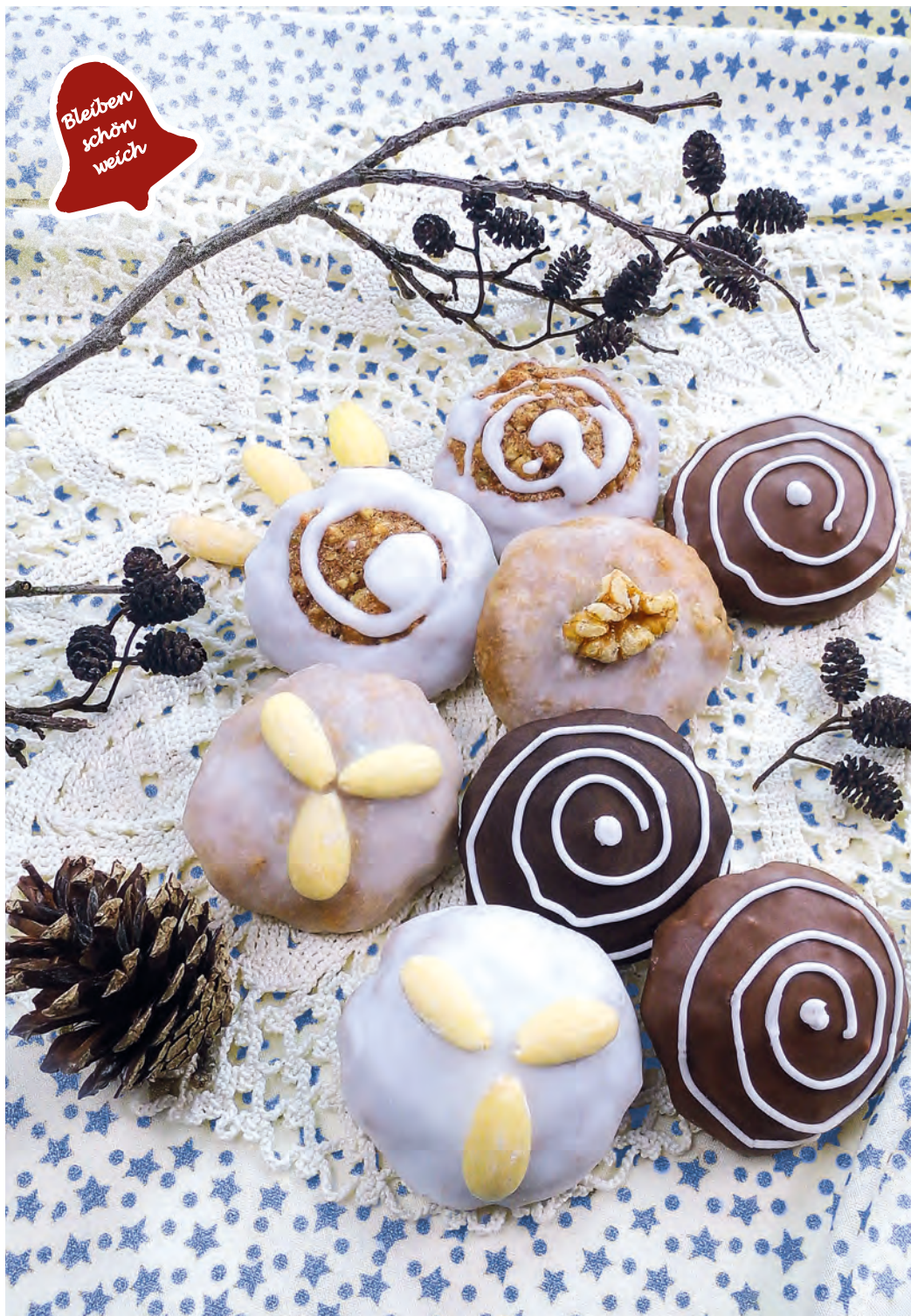
Hier geht das Urgetreide Emmer die Verbindung mit einem authentischen Rezept für Gebäck ein. Das Urgetreide ist für viele Hobbybäcker eine wundervolle Bereicherung in der Weihnachtsbäckerei. Der Teig kann entweder mit rechteckigen oder anderen Keksformen ausgestochen, mit einem Nudelholz geprägt oder in Holzmodellen gedrückt werden.

Zutaten für 90 Stück (Zubereitung mit Ausstechformen): 400 g Emmermehl, 1 TL Backpulver, 200 g brauner Zucker (oder Rohrzucker), Mark einer Vanilleschote, 300 g kalte (in kleine Stücke geschnittene Butter), 1 Ei, 2 TL Spekulatiusgewürz, 100 g Mandelblättchen. Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 2 - 3 TL Milch.

- 1 Mehl und Backpulver mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. Alle weiteren Zutaten zugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 2 bis 3 Stunden ruhen lassen.
- 2 Das mit Backpapier ausgelegte Backblech mit Mandelblättchen bestreuen und diese gleichmäßig verteilen. Die Mandelblättchen sollten nicht übereinander liegen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig ausrollen. Rechteckige oder beliebige andere Formen ausstechen. Teiglinge auf das Backblech setzen.
- 3 Eigelb mit Milch gut verquirlen und die Oberflächen der Spekulatius hauchdünn damit bestreichen. Bei 180 Grad circa 10 Minuten backen.

 1 Stunde  2 bis 6 Stunden  pro Backblech: 20 Minuten





Lockere Mini-Lebküchlein

Die honigsüßen, weichen Fladen schmecken besonders intensiv.

Die Lebkuchen werden mit Emmermehl und weiteren hochwertigen Zutaten auf runden Oblaten gebacken, in Schokolade getaucht und hübsch verziert. Emmer zählt zu den ältesten kultivierten Weizenarten und wird auch Zweikorn genannt.

Zutaten für circa 60 Stück: 250 g Emmermehl, ½ Päckchen Backpulver, 2 TL Lebkuchengewürz, 120 g brauner Zucker, 120 g Honig, 4 Eier, 80 g gehackte Mandeln, 100 g gemahlene Haselnüsse, 100 g gemahlene Pekannüsse, 80 g fein gehacktes Zitronat, 80 g fein gehacktes Orangeat, circa 60 Oblaten (5 cm Durchmesser).

Für die Glasur: Verschiedene Schokoladen- oder Puderzuckerglasuren.

Zum Verzieren: Halbe, blanchierte Mandeln oder Walnüsse, Zuckerdekors.

- 1 Eier, Zucker und Honig in einer Schüssel schaumig rühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl sowie das Lebkuchengewürz zugeben. Mandeln, Hasel- und Pekannüsse sowie Zitronat und Orangeat unterrühren. Teig etwa 8 - 12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen, nicht abdecken.
- 2 Mit einem in Wasser getauchten Teelöffel kuppelförmige Teighäufchen auf die Oblaten setzen und glatt streichen. Dabei einen schmalen Rand auf den Oblaten frei lassen. Die Lebküchlein gehen beim Backen etwas auf. Die Teiglinge mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Bei 190 Grad etwa 10 bis 15 Minuten backen und abkühlen lassen.
- 3 Die Lebküchlein mit Schokoladenglasur oder einem Zuckerguss (Puderzucker, angerührt und etwas Zitronensaft) überziehen. Solange die Glasur noch feucht ist, das Gebäck mit halben, blanchierten Mandeln oder halben Walnüssen verzieren.

🕒 1 Stunde, 40 Minuten 🌙 mindestens 8 Stunden 🕒 pro Backblech: 10 - 15 Minuten



Extra krümelige Heidetaler

Diese Währung zum Naschen macht Ernährungsbewusste glücklich.

Das Urgetreide Einkorn ist reich an Proteinen und Vitalstoffen. Es wird achtsam ausschließlich zu Vollkornmehl bzw. -schrot vermahlen. Das Korn enthält den natürlichen Farbstoff Carotin, der Mehl und Gebäck mit Gelbpigmentanteilen golden färbt.

Zutaten für circa 85 Stück: 250 g Einkornmehl, 200 g flüssige Butter, 110 g Puderzucker, 60 g Marzipan-Rohmasse, Mark einer Vanilleschote, 1 Eigelb, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone, 1 Prise Salz.

Zum Verzieren: 1 verquirltes Eigelb, 100 g normaler Haushaltszucker.

- 1 Butter, Zucker, Marzipan-Rohmasse, Vanillemark, Eigelb, abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone und Salz verrühren. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, die Buttermischung zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig portionsweise zu Rollen mit einem Durchmesser von circa 3 cm formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 2 Die Teigrollen rundherum mit Eigelb bepinseln und in reichlich Zucker wälzen. Die Teigrollen in etwa 4 mm dünne Scheiben schneiden. Teiglinge mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10-12 Minuten auf der mittleren Schiene backen bis die Ränder goldgelb sind.



1 Stunde



3 - 10 Stunden



pro Backblech: 10 - 12 Minuten



Überreicht von:

Realisation: Adriane Hartkopf-Bayer
kphhartkopf@t-online.de
Adobe Stock 177736961 © Auguste Lange



Bayerischer Müllerbund e.V.
Karolinenplatz 5a
80333 München
Telefon: 089 – 28 11 55

www.muellerbund.de
kontakt@muellerbund.de