



Foto: Stefanie Kukaj

*Das St. Raphael backt 2020*

# Vorwort

Ihre liebsten Rezepte aus der Weihnachtsbäckerei für die St. Raphael-Schulgemeinschaft.

Die Advents- und Weihnachtszeit ist auch eine Zeit des Backens. In vielen Familien wird in den Wochen vor dem christlichen Fest vielfältiges Weihnachtsgebäck gezaubert und genossen.

Rezepte und Ideen gibt es viele, so manches leckere Gebäck wird aber nicht bei den schönen Weihnachtszusammenkünften in den Klassen oder im Kreis von Freunden gekostet werden können. Warum aber nicht einmal das zuhause ausprobieren, was sonst andere im heimischen Ofen backen?

Der Elternbeiratsvorstand hat sich daher überlegt, zu einer Sammlung für die „St. Raphael Weihnachtsbäckerei-Rezepte“ aufzurufen.

Senden Sie uns Ihre Lieblingsrezepte, egal ob eigene Kreation oder von der Oma überliefert, ob ganz neu oder schon lange bewährt, ob regional oder aus einem anderen Kulturkreis. Es können klassische Plätzchenrezepte sein, aber auch Rezepte für Kuchen und Heißgetränke oder für „Grüße aus der Küche“.

Überraschen Sie uns und senden Sie Ihr Rezept an [elternbeirat@raph-hd.de](mailto:elternbeirat@raph-hd.de)

Wenn Sie möchten, können Sie auch ein Foto mitschicken und Ihren Namen angeben. Wir tragen die Rezepte zusammen, bündeln diese nach Rubriken und möchten diese dann an den ersten beiden Adventssonntagen an Sie alle per Mailverteiler weitergeben.

Wir freuen uns auf Ihre und Eure Rezeptideen!

Herzliche Grüße

Ihr EB-Vorstand der St. Raphael-Schulen

# Berliner Brot







aus Münster von der Schwiegermama meiner Schwägerin

## Zutaten für ein Backblech:

250 g Butter	400 g gemahlene Mandeln
2 Eier	100 g gehackte Nüsse nach Wahl
500 g brauner Zucker	1 TL gemahlene Nelke
1 Prise Salz	60 g Kakaopulver
2 TL Zimt	500 g Mehl
100 g gehackte Mandeln	1/2 P. Backpulver

zum Verzieren: 1 P. Puderzucker und 1 Zitrone



-  Zerlassene, abgekühlte Butter, Eier, Zucker und Salz cremig schlagen.
-  Zimt, Nelken, gemahlene Mandeln zugeben und verrühren.
-  In einer extra Schüssel Mehl, Kakao und Backpulver vermengen, zum Teig zugeben und mit 3 EL Wasser anreichern, rühren.
-  Gehackte Nüsse und Mandeln zugeben und noch einmal kräftig vermengen.
-  Den Teig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bei 175°C ca. 35 Minuten backen.
-  Danach bestreicht man das Berliner Brot noch warm mit dem Zitronenguss und schneidet es in mundgerechte Stücke.

Das Berliner Brot hält sich gute 2-3 Wochen (oder länger) in einer Dose.

**Bon appétit!**

Familie Frank

# Amarenastollen

## Zutaten:

- 2 Gläser (à 212 ml; Abtr.gew.: 130 g) Amarenakirschen
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 g Magerquark
- 250 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker

## Zubereitung:

Amarenakirschen gut abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Kirschen grob hacken.

Marzipan grob raspeln. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen.

Marzipan, Eier, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker, Quark, 125 g Butter in Stückchen und Salz zugeben.

Zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Kirschen unter den Teig kneten.

Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 35 cm) ausrollen. Zu einem Stollen aufrollen und formen.

Diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen, dann die Temperatur reduzieren (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2).

Weitere 20–30 Minuten backen. Eventuell zum Schluss der Backzeit abdecken.

125 g Butter schmelzen.

Stollen aus dem Ofen nehmen. Mit der Hälfte der Butter bestreichen, mit 50 g Zucker bestreuen. Mit restlicher Butter und 50 g Zucker wiederholen.

Stollen auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Stefanie Bräuer

# Basler Leckerli

## Zutaten für etwa 80 Stück:

350 g Honig

350 g Zucker

je 100 g abgezogene Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse

je 125 g Orangeat und Zitronat

500 g Mehl

30 g gemahlener Zimt

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

2 Teel. gemahlene Gewürznelken

1 Messerspitze geriebene Muskatnuß

Teel. Pottasche

Teel. Hirschhornsalz

je 1 Schnapsglas Arrak und Kirschwasser (je 2 cl)

Für das Backblech : Butter

Den Honig mit 250 g Zucker unter Rühren aufkochen lassen.

Die Mandeln, die Hasel- und die Walnüsse, das Orangeat und das Zitronat kleinhacken. Das gesiebte Mehl damit mischen. Alle Gewürze von Zimt bis Hirschhornsalz mit der Mehlmasse und dem heißen Honig-Zucker-Gemisch verführen. Das Kirschwasser und den Arrak unterkneten, einen Laib formen und diesen zugedeckt 3-4 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Backofen auf 200° verheizen. Das Backblech mit Fett bestreichen.

Den Teig fingerdick ausrollen, auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Den restlichen Zucker mit wenig Wasser aufkochen, dick auf die noch warme Teigplatte streichen und diese in Rechtecke schneiden.

David Zeilein, Klasse 7C

# Nussbraten

(Eine vegetarische Alternative zum Festtagsbraten)

- 50 g Butter od. ungehärtete Pflanzenmargarine
- 2 große Zwiebeln fein gehackt
- 1 TL getrockn. Thymian
- 1 EL Vollweizenmehl
- 100g Cashewnüsse gemahlen
- 100g Haselnüsse gem.
- 100g Semmelbrösel
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und frisch gem. Pfeffer, Semmelmehl zum Panieren, 8 EL Öl

In großem Topf: Butter zerlassen, Zwiebeln 10 Min. dünsten, Thymian u Mehl dazu, 1/8 l Wasser, unter Rühren eindicken lassen.

Weg vom Herd, Nüsse, Brösel, Zitronensaft u Gewürze hinzugeben.

Mit Semmelbröseln zu einem Laib formen, in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.

Öl erhitzen, Braten rein, mit heißem Öl bepinseln. 30-40 Min. bei 190 Grad Celsius backen.

Guten Appetit!

Eva Fabini

# Lebkuchenfreunde



**Das brauchst du:**

- 150 g BUTTER
- 150 g ZUCKER
- 150 g FLÜSSIGER HONIG
- 250 g MEHL
- 1 TL BACHPULVER
- 1 TL KAKAO
- 1 EIGELB
- 100 g PUDERZUCKER
- 1 TL NUTZGEMISCHTES LEBKUCHENGEWÜRZ
- 1 TL NUTZGEMISCHTES LEBKUCHENGEWÜRZ

**Teig-Zubereitung:**

1. Vermehre Zucker und Butter mit einem Hand-Mixer. **Tipp:** Weiche Butter lässt sich leichter verarbeiten. Nimm sie vorher aus dem Kühlschrank.
2. Wenn du alles cremig gerührt hast, gib ein aufgeschlagenes Ei dazu und mixe weiter, bis eine fluffige Masse entsteht.
3. Rühre anschließend den Honig unter die Masse.
4. Füge Mehl dazu und rühre so lange, bis alles gut vermischt ist.
5. Rühre die restlichen Zutaten unter den Teig – also Backpulver, Kakao und das Lebkuchen-Gewürz.
6. **Wichtig: Achte darauf, dass keine Klümpchen im Teig sind!**
6. Wälze den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für zwei Stunden in den Kühlschrank, bevor es ans Ausstechen geht.

**Bake-Tipp:** Lebkuchen werden am besten in einem Backblech gebacken. Das verhindert das Anbrennen der Unterseite.

**Weiter geht's:**

1. Gib etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, damit der Teig nicht festklebt. Rolle ihn nun etwa einen halben Zentimeter dick aus. Dann mit der Form ausstechen.
2. Heize den Ofen auf 170°C Umluft vor. Lege die Lebkuchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und schiebe es für etwa 12 Minuten mittig in den Ofen. Der Teig sollte dann goldig-braun sein.
3. Wenn die Lebkuchen abgekühlt sind, ziehst du sie hübsch an. Dazu malst du zuerst mit weißer Zuckerschrift Linien.
4. Rühre aus Puderzucker etwas Lebkuchengewürz, Wasser und Lebkuchengefüllte bunte Zuckerglasur an. Trage das Kleid mit einem Teildel auf und verz.

**MADE BY ME**

**Fertig!**



Maja, 7D

# Kulleraugen

## **Zutaten:**

350 g Mehl

100 g Vollkornmehl

200 g gem. Mandeln

200 g gem. Haselnüsse

3 Päckchen Vanillezucker

180 g Zucker

3 TL Backpulver

3 Eier

1 kräftige Prise Salz

250 g weiche Butter

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und kaltstellen.

Walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels Vertiefungen in die Plätzchen machen und mit roter Marmelade füllen.

Bei etwa 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Familie Neusius aus Dossenheim 😊



# Marillenringe

## Zutaten

Mehl	400g
Zucker	125g
Butter	250 Gramm
Vanillezucker	1 Päckchen
Ei	1
Prise Salz	
Zitronenschale	
Puderzucker	
Aprikosenmarmelade	

## Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und mindestens 2 Stunden kaltstellen
- Teig ausrollen und Kreise ausstechen
- In jeden 2. Kreis ein Loch zusätzlich ausstechen => Ringe
- Marmelade erwärmen und die runden Plätzchen damit bestreichen
- Ringe daraufsetzen und mit Puderzucker bestäuben

### Backtemperatur:

180 Grad (Ober- / Unterhitze); mittlere Schiene, ca. 12 Minuten

Plätzchen gut trocknen lassen, bevor sie in einer Dose aufbewahrt werden

Dagmar Dilger

# Schneeflöckchen

## Schneeflöckchen



### **Zutaten für 60 St.**

**250 g Margarine,  
130 g Puderzucker,  
1 Pck. Vanillin-  
zucker, Mark einer  
Vanilleschote,  
100 g Mehl,  
250 g Speisestärke,  
50 g gemahlene  
Mandeln**

**1.** Margarine, 100 g Puderzucker, Vanillinzucker, Vanillemark cremig rühren. Mehl und Speisestärke mischen und darüber sieben, mit den gemahlenden Mandeln unterheben.

**2.** Ofen auf 175 Grad vorheizen. Aus dem Teig haselnußgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

**3.** Teigkugeln mit einer Gabel leicht flachdrücken und im Ofen ca. 20 Min. backen. Etwas abkühlen lassen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

**Zubereitung: ca. 50 Minuten  
Kalorien: ca. 60 pro Stück**

# Espresso-Kardamon-Kipferl

Von Johann Lafer

Zutaten für 30 bis 40 Stück

- ▶ 50 g gemahlene, geschälte Mandeln
  - ▶ 50 g Puderzucker
  - ▶ 1 EL lösliches ESPRESSOPULVER
  - ▶ ½ TL gemahlener Kardamom
  - ▶ 125 g Mehl
  - ▶ 100 g kalte Butter
  - ▶ 1 Eigelb
  - ▶ 1 Prise Salz
- Außerdem:
- ▶ Mehl zum Arbeiten
  - ▶ Kakaopulver zum Bestäuben



**1** Den Backofen auf 160 °C (Umluft: 140 °C) vorheizen. Die Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Geröstete Mandeln, Puderzucker, ESPRESSOPULVER, gemahlener Kardamom und Mehl in einer Rührschüssel mischen. Butter, Eigelb und Salz dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 bis 2

Stunden lang in den Kühlschrank legen.

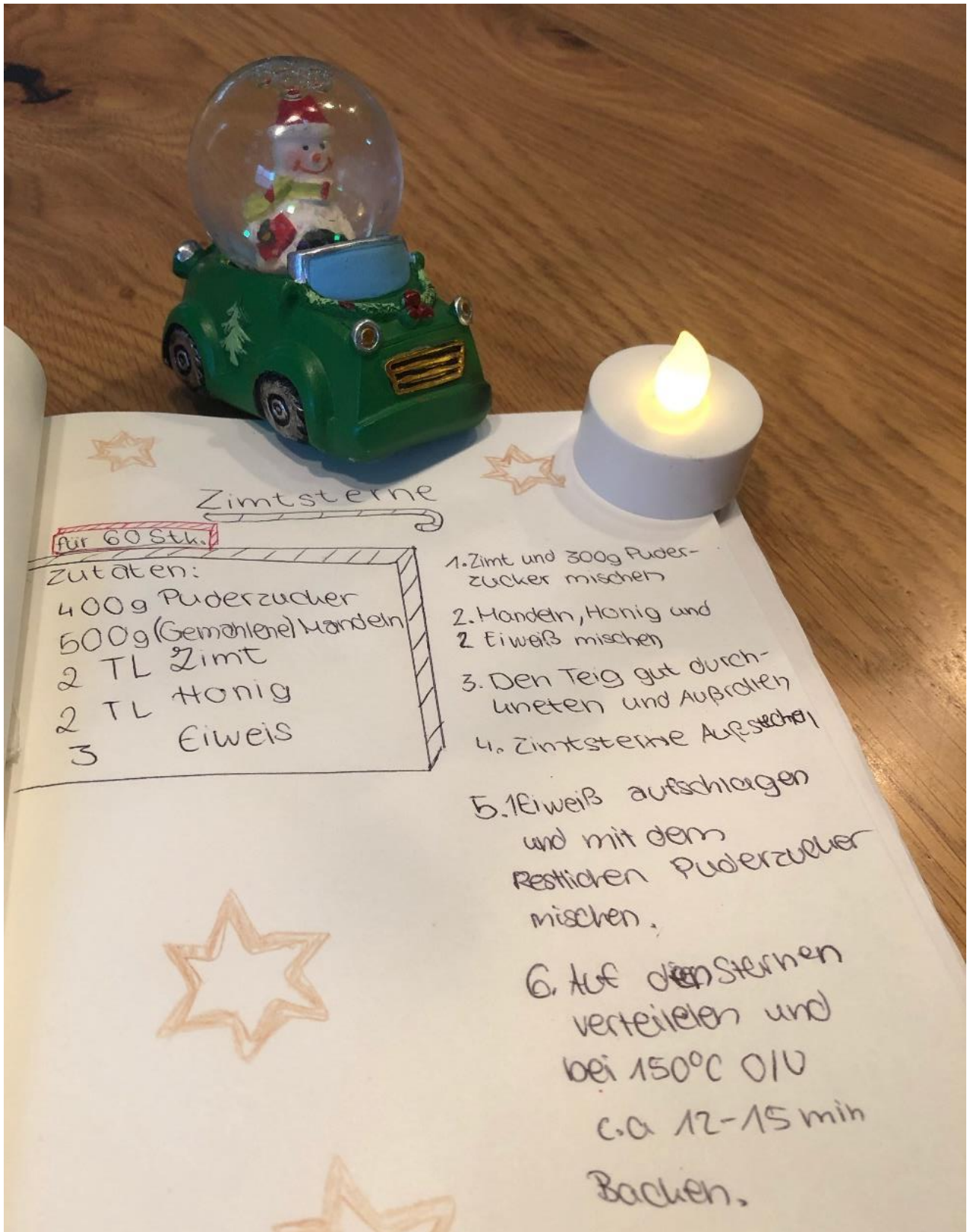
**2** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erst zu dünnen Rollen formen. Dann die Teigrollen in Stücke teilen, zu haselnussgroßen Kugeln rollen und daraus Kipferl formen.

**3** Die Kipferl im heißen Backofen auf der unteren Schiene in etwa 15 Minuten blassgelb backen. Nur die Spitzen sollen leicht bräunen. Aus dem Ofen nehmen

und sofort mit Kakaopulver bestäuben. Abkühlen lassen und in einer gut verschließbaren Box aufbewahren.

**Unser Tipp:** Kneten Sie den Kipferl-Teig möglichst nicht mit den Händen, sondern immer mit dem Handrührgerät. Denn durch die Körperwärme der Hände erwärmt sich die enthaltene Butter und der Teig kann „brandig“ werden. Der bröckelige Teig lässt sich nur schwer zu Kipferl formen.

# Zimtsterne



# Bunte Plätzchen

## Bunte Weihnachtskekse – Das Grundrezept

Reicht für ca. 70 Kekse  
(abhängig von Größe und Dicke)

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: ☼ 10 Min.

### Zutaten:

300 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Ei

150 g Butter

1 Tafel Milka Alpenmilch Schokolade

bunte Zuckerstreusel zur Dekoration

- 1 Backofen auf 200° C (Umluft) vorheizen. Mehl und Backpulver versieben und mit Zucker, Ei und weicher Butter zu einem Teig verkneten.
- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat ausrollen und nach Belieben verschiedene Motive ausstechen.
- 3 Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten im Ofen backen, anschließend gut auskühlen lassen.
- 4 Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Plätzchen mit flüssiger Schokolade und Zuckerstreuseln dekorieren und erhärten lassen.

Nährwerte pro Keks:

ca. 13 kJ / 3 kcal, E 1 g, F 2 g, KH 5 g



# Zimtsterne mit Marzipan

ca. 40 Stück

100 g Marzipan - Rohmasse

3 Ei(er), davon das Eiweiss

150 g Puderzucker

Zimt, (nach Geschmack)

100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Mandel(n), gemahlen



1 Ei(er), davon das Eiweiß

70 g Puderzucker

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Marzipanrohmasse, Mandeln und Nüsse mischen. Eiweiß mit Puderzucker schlagen, zu der Marzipanmischung dazugeben und alles gut vermischen. Zimt nach Geschmack dazugeben. Wenn der Teig zu sehr klebt, noch Mandeln oder Nüsse dazugeben.

Teig auf einem mit Zucker bestreuten Backpapier etwas flach drücken. Mit Zucker bestreuen, mit einem 2. Backpapier bedecken und ca. 1 cm dick ausrollen.

Eiweiß und Puderzucker zu einem festen, glänzenden Guss aufschlagen. Eventuell noch Puderzucker zugeben, falls die Glasur zu dünnflüssig ist. Teigplatte mit Guss bestreichen/bepinseln.

Platte ca. 1 Std. einfrieren. Dann herausnehmen und mit einem in heißes Wasser getauchten Ausstecher dicht an dicht Sterne ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Reste nochmals wie oben ausrollen und ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 130°-140° C ca. 15-20 Min. mehr trocknen als backen. Beim Backen beobachten, damit der Guss hell bleibt.

Hinweis: Es gibt spezielle Zimtstern-Ausstecher, die zum Ausstechen zusammengedrückt und dann wieder aufgeklappt werden, damit der Zimtstern aus dem Ausstecher fällt, ohne die Glasur zu beschädigen. Sehr empfehlenswert, wenn wie hier die Glasur vor dem Ausstechen aufgetragen wird. Die Sternform wird durch das vorherige Auftragen der Glasur deutlicher

(anonym)

# Vanillekipferl



## **Zutaten (für 40 Stück):**

### Teig:

70g	Rohrzucker
280g	Dinkelmehl Type 630 / Weizenmehl Type 405
50g	gemahlene Mandeln*
50g	gemahlene Haselnüsse*
210g	kalte Butter
1 Prise	Salz

(\*man darf auch 100g von einer Sorte gemahlenen Nüsse nehmen)

### Zucker zum Wenden:

150g	Puderzucker
3 Pck.	Bourbon Vanillezucker

## **Zubereitung:**

1. Zucker, Salz, Mehl, Nüsse mischen.
2. Gewürfelte kalte Butter zufügen und zu einem Teig verkneten.
3. Aus dem Teig 3 Rollen mit je 2cm Durchmesser formen und zugedeckt. 1 Stunde kühl stellen.
4. Die Teigrollen in fingerdicke Scheiben schneiden, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
5. Die Kipferl im vorgeheizten Ofen bei 175 C (Umluft) auf der mittleren Schiene 12 Minuten backen.
6. Puderzucker und Vanillezucker gut mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

# Zarte Zitronen-Schnitten

## Zutaten für den Boden:

- 300g Mehl
- 200g Butter
- 80g Zucker
- 1 Vanillezucker



Alle Zutaten zu einem krümeligen Teig verkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech (ca.25/30 x 50cm) flach festdrücken.  
Bei Umluft 160° ca. 15 Minuten backen.

## Zutaten für die Zitronen-Masse:

- 400g Zucker
- 3 Zitronen oder Limetten in Bio-Qualität
- 4 EL Mehl
- 4 Eier

Die Schale der Zitrusfrüchte fein abreiben, Saft auspressen und 8EL mit dem Zucker, dem Mehl und den Eiern zu einer glatten Masse verrühren. Auf dem gebackenen Boden verteilen und weitere 20-25 Minuten backen. Noch heiß in kleine Würfel schneiden.

Die Zitronen-Schnitten sind einfach, schnell gemacht und sehr saftig.

Guten Appetit!

Natalia Diehm-Weis



# ☆ Weihnachtsplätzchen ☆

(Ausstecher)

## Zutaten:

250 g Mehl  
125 g Butter  
100 g Zucker  
Salz  
1 gr. Ei



Im Ofen: 180°C O/U oder 200°C Umluft

Backzeit: 12-15min

Das Besondere bei diesen „normalen“ Plätzchen zum Ausstechen: wir machen den Teig direkt auf dem Tisch. 😊

Also:

Das Mehl aufschütten und eine kleine Mulde mit einem Esslöffel machen, dann den Zucker in diese kleine Mulde schütten und eine winzige Prise Salz dazu. Nochmal eine Mulde mit dem Esslöffel machen, das Ei aufschlagen und in die Mulde rein. Dann mit dem Esslöffel ringsum das Ei mit dem Mehl von unten „zuschaukeln“/„drüberschaukeln“, sodass alles bedeckt ist. Und dann diesen Berg überall mit kleinen weichen Butterflöckchen bedecken.

Und dann geht's los: Hände etwas einmehlen und zu einem glatten Teig verkneten. 😊

Und auch wenn man denkt „Das wird nie was“: immer weiter kneten und irgendwann werden die ganzen Brösel und alles, was an den Fingern klebt, zu einem richtigen tollen Teig, der zu köstlichen Plätzchen ausgerollt, ausgestochen und nach Herzenslust verziert werden kann!

Nach dem Kneten möglichst 30min im Kühlschrank ruhen lassen. Aber der Teig ist so robust, dass man auch gleich ausrollen und ausstechen kann.

Viel Spaß wünscht Familie Niedermaier! 🎄



# „Husaren“

## **Zutaten:**

200g Butter

100g Zucker

2 Eigelb

300g Mehl

80g gemahlene Mandeln

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

Puderzucker zum Bestäuben

Gelee (Johannisbeere / Himbeere) für die Füllung

## **Zubereitung**

Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig am besten eine Stunde oder über Nacht kalt stellen.

Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und auf ein Blech setzen. In jede Kugel mit einem Kochlöffel eine Mulde drücken.

Die Plätzchen im heißen Ofen ca. 15-18 Minuten bei 175°C backen.

Die abgekühlten Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. Gelee glattrühren und in die Mulden füllen.

Antje Brandner



Foto:Stefanie Kukaj

*Vielen Dank für Ihre Rezeptvorschläge zum ersten Advent.  
Wir wünschen eine schöne und besinnliche Adventszeit!*