

Michaela Fuchs

# NORDISCHE WEIHNACHTS- BÄCKEREI







# LUCIAGEBÄCK

(Lussekatter)

**Ergibt etwa 30 Stück**

**Zutaten:** Hefeteig: 500 ml Milch • 0,5 g gemahlener Safran oder Safranfäden • 50 g frische Hefe (oder 2 Päckchen Trockenhefe) • 1/2 TL Salz • 150 g Zucker • 1 TL zerstoßener Kardamom • 150 g weiche Butter • 200 g Frischkäse, Quark oder griechischer Joghurt • 1 kg Weizenmehl  
Zum verziehen: 1 Ei und 1 EL Wasser • Rosinen

**Zubereitung:** Die Milch erwärmen, den Safran hineingeben und darin ziehen lassen und dann für ein Weilchen abkühlen lassen. Die Hefe in die lauwarme Milch auflösen. Wenn Ihr Trockenhefe verwendet, könnt Ihr diese direkt unter das Mehl mischen. Mit dem Salz, Zucker und Kardamom verrühren und dann mit allen Zutaten zu einem elastischen Hefeteig verkneten. Etwa 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Rosinen in Rum oder Obstsaft einweichen, damit sie später beim backen nicht so leicht verbrennen.

Wenn der Hefeteig genug gegangen ist noch ein mal kurz durchkneten und in 30 Teile teilen. Daraus kleine Stangen formen und S-förmig zusammenlegen und in die zwei Mulden jeweils eine Rosine drücken.

Zum Schluss die Teilchen noch mit der Ei-Wasser-Mischung bestreichen und dann ab damit in den Ofen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind. Unter einem sauberen Küchentuch abkühlen lassen – das hilft, dass sie schön weich und saftig bleiben.





# KARDAMOM- PLÄTZCHEN

(Kardemummapiparit)

**Ergibt etwa 20 Stück**

**Zutaten:** 4 dl Weizenmehl • 1 1/2 dl Zucker • 1 TL Vanillezucker •  
2 TL Kardamom • 200g kalte Butter • 1 Ei

**Zubereitung:** Die Butter in kleine Stücke teilen und dann alle Zutaten zügig per Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Und dann für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 175 Grad ca 10 Minuten backen.

**Tipp:** Man kann die Kekse einfach mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss und Perlen verzieren.



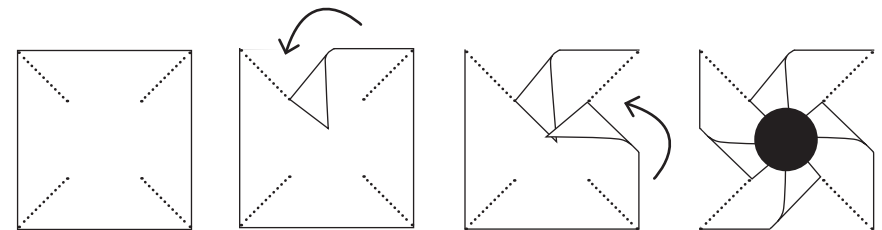
# WEIHNACHTSSTERNE AUS BLÄTTERTEIG

(Toulutorttu)

**Ergibt etwa 8 Stück**

**Zutaten:** 1 Pk Blätterteig • 1 Glas Pflaumenmus

**Zubereitung:** Den Ofen auf 225 Grad vorheizen. Die Blätterteigplatten in Quadrate teilen und dann jeweils in jeder Ecke diagonal einschneiden. Jedoch nicht ganz bis zur Mitte, denn dort soll ja das Pflaumenmus noch Platz haben. Nun jede zweite Ecke zur Mitte hin einschlagen damit ein Stern entsteht. Das Pflaumenmus kann man noch etwas mit Zimt oder Lebkuchengewürz pimpen. Etwa einen Teelöffel großen Klecks in die Mitte des Sterns setzen und ab damit in den Ofen. Die Weihnachtssterne sollten nun etwa 12-15 Minuten backen bis sie goldbraun sind. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.







# KARAMELLKEKSE

(Kolasnittar )

**Ergibt etwa 40 Stück**

**Zutaten:** 200 g Butter ( weich ) • 170 g Zucker • 3 EL dunklen Sirup • 1 Eigelb  
• 250 g Weizenmehl • 1 EL Vanilleextrakt • 2 TL Backpulver

**Zubereitung:** Den Backofen auf 175° C Ober/Unterhitze vorheizen. Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die weiche Butter, Zucker, Vanille, Eigelb und Sirup zusammen mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verkneten und dann für etwa 30 Minuten kühlen. Den Teig in vier ca. 40 Zentimeter lange Rollen formen. Die Teigrollen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Für ca. 15 Minuten bei 175° C Ober/Unterhitze backen. Ausreichend Platz zwischen den Teigrollen lassen, da sie während des Backens auseinander laufen. Wenn der Teig schön braun ist aus dem Ofen holen und direkt in ca. 3 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Gut auskühlen lassen und dann in luftdichte Dosen packen.





# PFEFFERKUCHEN MIT MANDELN

*(Pepparkakor med mandel)*

**Ergibt etwa 70 Stück**

**Zutaten:** 200 g Butter • 100 ml dunkler Sirup (ersatzweise Ahornsirup)  
• 100 ml Wasser • 300 g Zucker • 1 TL Nelkenpulver • 1 TL Ingwerpulver  
• 1 EL Zimt • 1 Msp Vanillemark • 100 g gehobelte Mandeln • 700 g Weizenmehl  
• 1 TL Backpulver

**Zubereitung:** Wasser mit Zucker, Sirup und den Gewürzen aufkochen. Anschließend leicht abkühlen lassen und das Fett nach und nach hinzufügen. Kräftig umrühren. Das Weizenmehl mit dem Backpulver und den Mandeln mischen und dann die Zuckermasse hinzufügen. Schnell zu einem glatten Teig verarbeiten und bis zum nächsten Tag kalt stellen (mindestens 24 Stunden). Am nächsten Tag den Teig möglichst dünn ausrollen und mit Ausstechformen Kekse ausstechen. Oder der Teig in Rollen formen und dünne Scheiben abschneiden. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf mittlerer Schiene 5-10 Minuten backen.

**Tipp:** Wenn man die Pfefferkuchen als Weihnachtsbaumschmuck möchte, etwas dicker ausrollen und vor dem backen ein Loch zum aufhängen ausstechen.





# PREISELBEER-ROLLE

(Puolukkakääretorttu)

Für ca. 8-10 Stück

**Zutaten:** Teig: 4 Eier • 150 g Zucker • 100 g Mehl • 50 g Kartoffelmehl  
• 1 TL Backpulver • Füllung: 250 Preiselbeermarmelade • 200 ml Sahne  
• 100 g griechischer Joghurt oder Quark • 1 TL Vanillezucker oder 1 Msp  
Bourbon Vanillepulver • zum Verzieren: Schokoraspel

**Zubereitung:** Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die Eier zusammen mit dem Zucker mindestens 5 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen. Dann Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver in einer separaten Schüssel gut vermischen und durch ein Sieb hindurch behutsam unter den Schaum heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und auf mittlerer Schiene 6-8 Minuten goldbraun backen. Die Biskuitplatte auf ein frisches Butterbrot- oder Backpapier stürzen und das benutzte Backpapier abziehen. Nun muss der Boden etwas auskühlen, dazu die Platte mit einem feuchten Küchentuch abdecken damit sie schön elastisch bleibt. In der Zwischenzeit die Schlagsahne steif schlagen, die Bourbon-Vanille und dann den griechischen Joghurt oder den Quark unterrühren. Dann einen Teil Sahne zum Verziehen wegnehmen und unter den Großteil die Preiselbeermarmelade heben. Nun die abgekühlte Biskuitplatte damit bestreichen. Einen etwa 5 cm breiten Streifen auf der Längsseite freilassen damit die Fülle beim zusammenrollen nicht rausgequetscht wird und bis zur freigelassenen Kante hin aufrollen. Im Papier eingepackt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Gerne auch über Nacht. Zum servieren entweder mit Sahne bestreichen und Schokoraspel verzieren.





# SCHOKOLADEN- KEKSE MIT MANDELN

(Chokladkakor)

**Ergibt etwa 50 Stück**

**Zutaten:** 500 g Mehl • 200 g Mehl • 4 EL heller Sirup (ersatzweise Reissirup)  
• 1 TL Salz • 50 g Kakao • 1 TL Backpulver • 1 Päckchen Vanillezucker • 200 g  
Butter • 2 Eier • 1 Eigelb • gehackte oder gehobelte Mandeln zum verzieren

**Zubereitung:** Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl und Backpulver gut vermischen und dann alle Zutaten vermengen und gut durchkneten. Dabei die Eier zuletzt zugeben. Aus dem Teig 4 Rollen machen. Diese mit einem verquirlten Eigelb bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Bei 175 Grad ca. 15 bis 17 Minuten backen. Nach dem Backen, bevor sie erkalten, in schräge Kekse schneiden und dann vollständig auskühlen lassen.





# ZIMTHERZEN

(Kanelkakor)

**Ergibt etwa 60 Stück**

**Zutaten:** 240 g Weizenmehl • 80 g Speisestärke • Knapp 1/4 TL Salz • 200 g Butter • 60 g Puderzucker • Ausserdem: 4 EL Zucker • 1 EL Zimt

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Alternativ Mehl, Speisestärke und Salz in eine Schüssel geben. Dann die kalte Butter in kleinen Stückchen zugeben und alles mit den Händen zu einem elastischen Teig verkneten. Puderzucker einarbeiten, bis der Teig schön glatt ist. In einen Gefrierbeutel geben und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 200 C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er ca. 2 mm dick ist. Mit einer Ausstechform Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Die Plätzchen im Ofen 6-7 Minuten backen. Zucker und Zimt vermischen und die Kekse damit bestreuen, sobald sie aus dem Ofen kommen. Abkühlen lassen.





**Text, Fotos & Design**  
Michaela Fuchs