



# Weihnachtszauber



Christiane Küster



Einfach lecker und frei von  
Weißmehl und Industriezucker

10 Rezepte

# Lebkuchen Plätzchen

1

---

## Portionierung:

50 Stück

## Zutaten:

1 Ei

125 g Honig

60 g Butter

25 g geriebene Mandeln

250 g Vollkorn Roggenmehl

60 g Vollrübenzucker

8 g Zimt

8 g Lebkuchengewürz

5 g Natron

1 EL Rum

Prise Salz

## Zubereitung:

Die gesamten Zutaten zu einem Teig vermengen und eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Teig ausrollen (ca. 3mm hoch) und nach belieben ausstechen.

Ca. 15 Minuten bei 190 °C backen und auskühlen lassen.

Gut verschlossen lagern.

Hefefrei - Laktosefrei

# Vanillekipferl

2

---

## Portionierung:

50 Stück

## Zutaten:

50 g gemahlene Mandeln

140 g Vollkorn Dinkelmehl

50 g Vollrübenzucker

100 g Butter (Zimmertemperatur)

1 Mark aus Bourbon Vanilleschote

## Zum Bestäuben

1 Mark aus Bourbon Vanilleschote

Etwas Ayurvedischen Zucker

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Teig in ca. 2 cm dicke Stränge rollen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln formen.

Im Backofen auf ca. 175 °C für 15 Minuten backen.

Ayurvedischen Zucker mit 1 Vanillemark verschmischen und durch ein Sieb auf die Kipferl bestäuben.

# Maiskekse mit Zitrone & Vanille

3

---

## Portionierung:

50 Stück

## Zutaten:

140 g Maismehl

100 g Butter

100 g Dinkelmehl

2 Eigelb

6 EL Apfelsüße

2 TL Weinstein-Backpulver

1 Gespresste Zitrone

1 Mark aus Bourbon Vanilleschote

Pinienkerne

## Zubereitung:

Mais& Dinkelmehl mit Zitronensaft, Eigelb, Apfelsüße, Backpulver & Vanille Mark vermischen. Butter schmelzen und mit hinzugeben und alles gut vermengen.

30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus dem gesamten Teig eine 2-3 cm breite Rolle formen und mit dem Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Diese Taler etwas flach drücken und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech auslegen. In die Mitte von jedem Taler einen Pinienkern leicht eindrücken.

Ca. 10 Minuten bei 180 °C backen und auskühlen lassen.

---

## **Portionierung:**

40 Stück

## **Zutaten Teig:**

100 g geriebende Walnüsse

75 g geriebende Mandeln

100 g ayurvedischer Zucker

25 g Buchweizenmehl

1 EL Orangensaft

1 EL Zimt

4 EL Sojasahne

1 EL Abrieb von einer Orange

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Teig auf einer mit Mandelmehl bestäubten Unterlage ausrollen und Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech platzieren.

Stern abdecken und ca. 3 - 4 Stunden ziehen lassen. Anschließend bei ca. 250° C im Backofen für 5 Minuten backen und etwas auskühlen lassen.

Alle Zutaten für den Guss vermengen. Damit die Zimtsterne überziehen und anschließend in den noch leicht warmen (ausgeschalteten) Backofen stellen und mit geöffneter Backofentür über Nacht ziehen lassen.

## **Guss:**

25 g Pfeilwurzelmehl

2 EL Ahornsirup

3 EL Wasser

1 TL Zimt

---

## Portionierung:

40 Stück

## Zutaten:

100 g Kokosflocken

75 g Vollrohrzucker

2 Eiklar (Größe M)

1 TL essig

## Zubereitung:

Aus dem Eiklar festen Eisschnee schlagen, den Vollrohrzucker nach und nach hinzugeben. Die Kokosflocken in einer gutbeschichteten Pfanne leicht rösten und warm unter dem Eisschnee heben. Essig vorsicht untermengen.

Auf einem mit Backpapier ausgelgetem Backblech mit zwei befeuchteten Löffeln kleine Häufchen formen.

Anschließend im Backofen bei 160 °C ca. 15 - 20 Minuten backen.

# Weihnachtsherzen

6

---

## Portionierung:

60 Stück

## Zutaten:

120 g Butter

180 g Vollkorn Dinkelmehl

50 g Vollrohrerzucker

1 TL Zimt

1 TL Muskat

1/2 TL Nelken

## Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Den Teig rasch ausrollen, Kekse nach Belieben ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Bei 180 °C im Backofen für ca. 10 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und in einer Keksdose verstauen.

Eifrei - Hefefrei - Laktosearm

# Burgenländer Kipferl

7

---

## Portionierung:

50 Stück

## Zutaten Teig:

200 g Gemahlenes Vollkorn Kamutmehl

125 g Butter

60 ml Milch

15 g Hefe

3 Eigelb

1 TL Vollrohrzucker

Etwas Salz

## Füllung:

120 g Vollrübenzucker

100 g gemahlene Walnüsse

3 Eiklar

## Zubereitung:

Milch leicht erwärmen und mehl + Hefe + Vollrohrzucker hinzugeben und gut vermengen.

Anschließend ziehen lassen bis durch die Hefe Blasen entstehen.

Danach alle anderen Zutaten mit hinzugeben und gut vermengen. Den Teig in 4 Teilen im Kühlschrank ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Vollrübenzucker und Eiklar über Wasserdampf zu festem Schaum schlagen und anschließend die gemahlene Walnüsse unterheben.

Die Teigteile einzeln dünn ausrollen und mit dem Schaum bestreichen, in der Hälfte knicken und übereinander Lappen.

Anschließend mit Ausstecher Keksstücke ausstechen. Die Keksstücke auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Zum Schluss im Backofen bei ca. 200 °C für 12 Minuten backen.



---

## Portionierung:

80 Stück

## Zutaten:

200 g Rosinen

400 g Vollkorn Bergweizenmehl

250 g Butter

100 g gemahlene Mandeln

150 g Vollrohrzucker

4 Eier

Abrieb von 2 Zitronen

2 TL Weinstein Backpulver

1 x Mark von Bourbon-Vanilleschote

Etwas Rum

## Zubereitung:

Rosinen mit Rum übergießen, ca. 30 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein Sieb abgießen.

Die Butter mit Eiern, Vollrohrzucker, Vanille-Mark und Zitronenabrieb schaumig rühren. Dann Mandeln, Backpulver, Mehl und Rosinen hinzugeben.

Mit 2 befeuchteten Teelöffeln kleine Stücke formen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Im Backofen bei ca. 190 ° C für 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

---

## Portionierung:

80 Stück

## Zutaten:

360 g Vollkorn Dinkelmehl

240 g Butter (Zimmertemperatur)

120 g Vollrübenzucker

4 EL Zimt

1 Mark von Bourbon-Vanilleschote

Etwas Salz

Fruchtaufstrich nach Wahl

## Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen. Teig dünn ausrollen und mit runder Kekform ausstechen. Bei der Hälfte ein kleines Loch (ca. 1cm breit) ausstechen.

Alle Teile auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und bei ca. 180 °C ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Kekse ohne Mittelloch mit Fruchtaufstrich bestreichen und jeweils einen Keks mit Mittelloch oben drauf platzieren.

---

## Portionierung:

1 Stollen

## Zutaten:

220 g Dinkelmehl (hell)

220 g Vollkornmehl (Einkorn)

120 g Rosinen

100 g Zitronat

100 g Butter (Zimmertemperatur)

100 g Aranzini

150 g Birkenzucker

250 g Quark

50 g Boubon Vanillezucker

2 Eier

5 Safranfäden

5 EL Rum

1 EL Zimt

1 1/2 Packungen Packpulver

Etwas Salz

Etwas Rohrzucker

Ein paar Butterflocken

Ein paar Mandelblättchen

## Zubereitung:

Die Butter mit dem Rohrzucker und den Eiern schaumig rühren.

Die Rosinen mit Safran und dem Rum vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach die Rosinen durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit zur obigen Masse geben.

Backpulver und Mehl versiebt hinzugeben und anschließend Zitronat, Aranzini und die Rosinen mit einem Teighaken untermischen.

Kastenbackform (Größe 30cm x 11cm) mit Butter bestreichen, Teig hineingeben und mit Mandelblättchen bestreuen.

Ein paar Butterflöckchen auf die Mandelblättchen legen und mit ein wenig Rohrzucker bestreuen.

Anschließend im Backofen bei ca. 180 °C ca. 45 Minuten goldig backen. Auskühlen lassen und Luftdicht verschließen.

Hefefrei