



OLIVERS
KLEINE, INTERNATIONALE,
GLUTENFREIE
**WEIHNACHTS-
BACKWELT**

Oliver
Welling

REGIONALIA
apart

Leseprobe

Olivers kleine, internationale,
glutenfreie Weihnachtsbackwelt

von Oliver Welling
Illustriert von Steffen Unland

Regionalia Verlag
16,5 x 19,8 cm | Hardcover
160 Seiten
ISBN 978-3-95540-706-3

Verlagsanschrift
Kraterleuchten GmbH
Regionalia Verlag
Gartenstraße 3
54550 Daun
+49 6592 202 80 50
+49 6592 202 80 65
info@regionalia-verlag.de
www.regionalia-verlag.de

Verkehrsnummer: 14643
Geschäftsführer: Sven Nieder



Die Weihnachtszeit ist eine Zeit voller Vorfreude und eine Zeit des Backens. Und gerade dann wünschen sich viele Menschen, auch glutenfrei endlich noch mal so richtig aus dem Vollen schöpfen zu können, um nach Herzenslust zu genießen.

In diesem Buch habe ich für Euch meine gelingsicheren Weihnachts-Rezepte zusammengetragen, mit denen Ihr sofort losbacken könnt. Mit saftigen und duftenden Zutaten, mit vielen Tipps und Anregungen und einer großen Portion Leidenschaft begleite ich Euch zu den leckersten Köstlichkeiten aus aller Welt.

Und wenn Eure gebackenen Ergebnisse dann einfach nur lecker schmecken, kann Weihnachten kommen.

Ich wünsche Euch viel Erfolg und viel Freude beim Backen und Ausprobieren — und eine frohe und vor allem genussvolle Weihnachtszeit!

Euer

Oliver Welling

Inhalt

Lebkuchen und Variationen

St. Galler Biberle	8
Basler Leckerli	10
Elisenlebkuchen	12
Gewürzprinten	14
Honiglebkuchen	16
Honigprinten	18
Liegnitzer Bomben	22
Pfeffernüsse „modern“	24
Kruidnootjes	26
Prjaniki	28
Lebkuchen-Brownies	30
Brasilianischer Lebkuchen	32

Mürbeteig und Variationen

Dattelkekse	38
Brunslì	40
Mailänderli	42
Butterspekulatius	44
Gewürz- Spekulatius	46
Heidesand	48
Mandel-Pangani	50
Saarländische Zimtwauffeln	54
Schoko-Bärentatzen	56
Spritzgebäck	58
Spritzmürbeteig/Sandgebäck	60
Vanillekipferl	62

Torten, Kuchen und Törtchen

Bündner Nusstorte	66
Carac	70
Gâteau du Vully	74
Schoko-Tassenkuchen	76
Kanadische Tarte au Sucre	78

Makronen und Co

Bethmännchen	82
Kokos-Makronen	84
Eisenbahn-schienen	86
Kokoskuppeln	90
Mandelmakronen	94
Haselnuss-Makronen	96
Zimtsterne	98
Spanisches Marzipangebäck	100

Hefegebäck

Früchtebrot	104
Mandelstollen oder Mandel-	
Marzipanstollen	108
Stollenkonfekt	112
Japanische Melonpan	116
Lussekatter	120
Saffransbullar	122
Kolač	126

Sonstige Spezialitäten und Glasuren

Klejner	132
Pestiños	134
White Christmas Slices	136
Dulce de membrillo	138
Gebrannte Mandeln	140
Nankhatai	142
Cantuccini	144
Japanische Snow Puffs	148
Banketstaaf	150
Weihnachts- Karamell-Likör	152
Dextringlasur	156
Zuckerglasur für Lebkuchen	158



Honiglebkuchen

Deutschland



OLIVERS TIPP

Das Rezept eignet sich für alle möglichen Variationen, z. B. St. Gallener Biberle oder auch ein Hexenhaus. Die Backzeit orientiert sich stark an der Dicke und Größe der Gebäcke. Man muss sich ein bisschen herantasten und kann sich daran orientieren, ob das Gebäck von unten leicht gebräunt ist.

Arbeitszeit
ca. 1 h, je nachdem
was daraus wird

Menge
nicht festlegbar, da es
davon abhängt, was man
daraus macht.

3320 g Bienenhonig
240 g Farinzucker
50 g Wasser
40 g Eigelb
20 g Zucker
500 g Mix B
260 g Mix It dunkel
20 g Lebkuchengewürz
10 g Hirschhornsalz für
26 g Milch
8 g Zimt
8 g Pottasche für 26 g Milch

Zum Abstreichen
2 Eigelb mit
60 g Milch vermischen

Honig, Farinzucker und Wasser in einem Wasserbad auflösen und auf 30 °C abkühlen lassen.

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Das Hirschhornsalz in der Milch auflösen.

Die Honig-Zucker-Lösung, die Mehle, die Gewürze und das Hirschhornsalz zum aufgeschlagenen Eigelb geben und zu einem Teig verarbeiten.

Die Pottasche in der Milch auflösen und erst jetzt zum Teig geben, dann noch einmal kräftig kneten, um eine homogene Verteilung zu erreichen.

Nun einen Teil des Teiges auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und ein Stück zum Probebacken abschneiden.

Im auf 190 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen backen.

Sollte sich nicht genug Volumen entwickeln, etwas mehr Hirschhornsalz in Milch auflösen und unter den Teig arbeiten.

Gelingt die Probe, kann der Teig nach Wunsch weiterverwendet werden.

Ein schöner Glanz ergibt sich, wenn man die Oberfläche des Lebkuchens vor dem Backen zweimal dünn mit einer Eigelb-Milch-Mischung abstreicht.

Dattelkekse

Afrika



Arbeitszeit

ca. 2 h

Menge

ca. 16 Portionen

Zutaten Teig

120 g Butter
25 g Rohrohrzucker, braun
(kein weißer Zucker)
160 g Schär Mix Brot
30 g Rosenwasser
2 g Salz

Zutaten Füllung

165 g Datteln, getrocknet,
entsteint
25 g Butter
45 g Rosenwasser

Zutaten Glasur

110 g Puderzucker, gesiebt
10 g Rosenwasser

Butter auflösen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann mit den restlichen Zutaten für den Teig verkneten. Es sollte ein geschmeidiger, nicht zu klebriger Teig entstehen. Den Teig dann in Frischhaltefolie einpacken und für 1 h in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung dann die Datteln fein hacken. Dann die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Datteln darin ca. 3 – 4 min anbraten. Jetzt das Rosenwasser dazugeben und die Dattelmasse weitere 1 – 2 Min. einkochen, sodass sie sämig wird. Die Masse in eine Schale geben mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Den Ofen auf 150 °C Umluft oder 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig jetzt in 16 gleiche Stücke teilen und auf der leicht bemehlten (Reismehl) Arbeitsfläche so ausrollen, dass man Kreise von ca. 9 cm Durchmesser erhält.

Die Füllung auf die Mitte der 16 Kreise verteilen und dann ein rundes Gebäckstück formen. Sehr wichtig dabei ist, dass die Nahtstellen alle geschlossen sind. Sonst läuft die Füllung aus. Die Teigtaschen dann auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Wenn alle Teigtaschen fertig sind, das Backblech in den Ofen geben und für ca. 25 – 30 Min backen lassen. Backzeit kann je nach Ofen variieren. Nach dem Backen die Plätzchen auskühlen lassen.

Für die Glasur die 110 g Puderzucker mit 10 g Rosenwasser gut vermischen. Es sollte eine zähfließende Glasur entstehen. Wenn sie zu fest sein sollte, einfach **tropfenweise** mit Rosenwasser die Glasur weicher machen. **Aber vorsichtig!** Dann mit der Glasur die Gebäcke überziehen.

Butterspekulatius

Deutschland



Arbeitszeit

ca. 3 1/3 h

Menge

ca. 80 Stk.

215 g Butter

265 g Zucker

450 g Mix C / Mix

Kuchen & Kekse

25 g Ei

50 g Milch

50 g Marzipanrohmasse

2 g Hirschhornsalz

2 g Salz

2 g Zitrone

2 g Zimt

Etwas Butter-Vanille-Aroma

Butter und Zucker zu einer glatten Masse verrühren. Alle anderen Zutaten zugeben und daraus einen homogenen Mürbeteig kneten, aber nicht zu lange, damit der Teig nicht brandig wird.

Gut eingepackt für 2 h in den Kühlschrank legen.

Danach nochmals kurz von Hand durchkneten, sodass er kalt, aber geschmeidig ist.

Nun auf eine Stärke von 2 bis 3 mm ausrollen und in Rechtecke von 5 x 2 cm schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und sehr dünn mit Milch bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) für ca. 10 bis 15 min backen.

Afrika

Dattelpalmen gehören zu den symbolträchtigen Pflanzen der Bibel und stehen aufgrund ihrer Beständigkeit und Genügsamkeit für Gerechtigkeit und Hoffnung. Vor allem im Norden des kulinarisch und kulturell vielfältigen Kontinents Afrikas gedeihen sie in großer Zahl und liefern uns ihre süßen Datteln. Um unserer Weihnachtsbäckerei einen kleinen afrikanischen Anklang zu geben, backen wir mit den altherwürdigen Früchten.



Schweiz

Bäckereien und Konditoreien pflegen in der Schweiz mit Hingabe und Leidenschaft ein reichhaltiges Erbe an Köstlichkeiten. Der wohl bekannteste Exportschlager der Region Graubünden ist die Bündner Nusstorte. Auch wenn es viel Zeit beanspruchen mag, das Nachbacken ist ein Fest für die Sinne. Allein das langsam rührende Karamellisieren der Walnüsse zaubert ein Lächeln ins Gesicht – und wer mag, darf anschließend sicherlich auch den Löffel ablecken.

Spritzgebäck

Deutschland



OLIVERS TIPP

Wenn keine Nüsse erwünscht sind, einfach 25 g mehr Mehl benutzen und die Nüsse weglassen. Für einen Schokoteig 30 g Backkakao zugeben und die gleiche Menge Mehl weglassen

Arbeitszeit

ca. 2:30 h

Menge

4 Portionen

200 g kalte Butter,
gewürfelt
2 g Salz (in sehr wenig
Wasser aufgelöst)
200 g Puderzucker, gesiebt
½ Ampulle Vanille-
Butter-Aroma
½ Ampulle Rum-Aroma
½ Ampulle Zitronen-Aroma
(alle Aromen gleichzeitig
verwenden)
2 Eier
475 g Mix C / Mix
Kuchen & Kekse
50 g Nüsse, fein gemahlen

Butter, Salzwasser, Zucker und Aromen so lange verkneten, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

Nun die Eier unterlaufen lassen und danach das Mehl und die fein gemahlene Nüsse unterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Bitte nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brandig wird; er zerbröseln.

Wird eine Gebäckpresse oder Kanone genutzt, den Teig in passende Rollen formen. Dabei darauf achten, dass kein Luftloch in der Mitte der Rolle ist.

Die Rollen auf ein Blech legen und gut eingepackt für 60 min in den Kühlschrank legen.

Wird ein Fleischwolf genutzt, den Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls gut verpackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Ofen auf 175 °C Umluft bzw. 185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und nacheinander die Rollen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Arbeitsfläche mit etwas Reismehl bestäuben und mit der Kanone bzw. Gebäckpresse lange Teigstränge legen.

Diese Stränge in gleich lange Stücke schneiden und nach Wunsch zu „S“, „O“ usw. formen.

Alternativ, wie gewohnt, den Teig mit Hilfe des Fleischwolfes formen.

Die Plätzchen bei 175 °C Umluft oder 185 °C Ober-/Unterhitze für ca. 10 bis 15 min backen.