

Weihnachtsrezepte

BUTTERPLÄTZCHEN

Zutaten:

250 Gramm Butter oder Margarine

225g Zucker

Eine Prise Salz

3 Eier

1 Zitronenschale (*cáscara de un limón*)

500g Mehl

Ein mit Milch verdünntes Eigelb (*una yema diluida en una tacita de leche*)



Zubereitung:

Butter in einer Schüssel weichrühren. Dann Zucker, Salz und Eier hinzugeben bis die Masse hell ist. Dann kommt die Zitronenschale hinzu. Erst danach wird nach und nach das Mehl beigegeben. Am Ende muss man eine schön geknetete Teigkugel haben, die man etwa zwei Stunden in den Kühlschrank legt.

Remover la mantequilla/margarina hasta que se ablande en un cuenco. Añadir azúcar, sal y huevos hasta que la masa esté clara. Añadir la cáscara de limón y luego ir añadiendo harina poco a poco. Amasar hasta conseguir una bola y dejar reposar unas 2h en el frigo.

Der Teig portionsweise 5mm dick ausrollen, verschiedene Formen ausstechen. Die Kekse werden auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech gelegt und mit dem verdünnten Eigelb bestrichen. Anschließend kommen sie in den vorgeheizten Ofen (200C) etwa 10 Minuten.

Extender la masa que tenga unos 5mm de grosor y cortar en distintas formas. Poner las galletas sobre papel de horno en una bandeja y untar por encima el huevo diluido en leche. Meter 10 minutos en horno precalentado a 200 grados.

<http://www.youtube.com/watch?v=lCTgZn0PEd4>

HONIGLEBKUCHEN

für 3-4 Blech Honiglebkuchen

(*para 3-4 bandejas de pan de especias*)

250 g Honig

250 g Zucker

200 ml Wasser

1 Prise Salz

15 g Lebkuchengewürz



(*mezcla de especias en polvo para Lebkuchen: pimienta, canela, jengibre, nuez moscada, cilantro,clavo –en cantidades iguales-*)

700 g Mehl

Mandeln zum Dekorieren (*almendras para decorar*)

Mehl zum Ausrollen (*harina para extender la masa*)

1. Honig, Zucker und Wasser aufkochen

Honig, Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. So lange rühren, bis sich Honig und Zucker gelöst haben. *(calentar hasta que se disuelvan la miel, el azúcar y el agua)*



2. Gewürz unterrühren *(especias mezclar con clara de huevo)*

Topf von der heißen Herdplatte nehmen und Salz und Lebkuchengewürz unterrühren. Anschließend die Masse auf Zimmertemperatur (unter 25 °C) abkühlen lassen. *(Quitar del fuego y añadir las especias. Dejar enfriar hasta que esté más o menos a temperatura ambiente. 25º)*



3. Honig-Zucker-Masse und Mehl verrühren

Die abgekühlte Honig-Zucker-Masse zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel unterrühren. Anschließend die Masse mit den Händen geschmeidig kneten. Den Teig in Folie wickeln und für mindestens 3 Tage kühl lagern. *(Echar harina a la masa de miel-azúcar y remover con una cuchara de madera hasta que podamos sacarla para amasar con las manos. Envolver la masa en film y dejar reposar 3 días en lugar fresco)*



4. Teig ausrollen

Gelagerten Lebkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 bis 7 mm ausrollen. Den Teig hierbei von der Mitte nach außen ausrollen und in Bewegung halten und drehen, damit er nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleibt. *(extender la masa desde el centro en una superficie enharinada, que tenga unos 5-7 mm de espesor y pasar el rodillo por ambos lados varias veces para que no se pegue)*



5. Lebkuchen einpinseln

Aus dem Teig kleine Formen ausstechen, zum Beispiel kleine Lebkuchenhännchen. Lebkuchenhännchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und als Knöpfe geschälte Nüsse auf die Männchen drücken. Lebkuchen mit etwas Wasser einpinseln und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (E-Herd) 12–15 Min. backen.

Dar la forma deseada (hombrecillos en este caso) a la masa sobre papel de horno en una bandeja. Pasar un pincel con agua y dejar reposar 10 minutos. Hornear a 180°C 12-15 minutos.

<http://www.youtube.com/watch?v=DRngOOWb5ws>

KOKOS-MAKRONEN NACH OMA DORA

ca. 30 Stück je nach geformter Größe, leicht, lecker und schnell

- 250 g geriebene Kokosnüsse, 300 g Zucker, 1 Vanillezucker
- 5 Eiweiße zu festem Schnee schlagen
- vermischte Kokosnüsse mit Zucker nach und nach unter heben
- Hände bemehlen, kleine Kugeln formen
- aufs Blech, darunter Backpapier, bei ca. 150-160° ca. 10 Minuten, bis sich das Weiß zu zartem Braun verwandelt und die Makronen außen fest sind, backen lassen



http://www.youtube.com/watch?v=ewSwX_uREXQ

Galletas de coco según la abuela Dora

Cerca de 30 piezas según el tamaño moldeado, ligero, exquisito y rápido

- 250 gramos de coco rallado, 300 gramos de azúcar, 1 (cuchara) vainilla azucarada
- 5 claras de huevo batidas a punto de nieve
- Mezclar el coco con el azúcar poco a poco e incorporar al punto de nieve
- embadurnar las manos en harina, formar pequeñas bolas
- sobre una bandeja de horno, debajo papel de hornear, temperatura del horno 150 a 160 grados centígrados, cerca de 10 minutos dejar hornear hasta que se doren las galletas y se solidifiquen

Rezept für Vanillekipferl

Für ca. 50 Stück benötigen Sie:

- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- *Zum Bestreuen:*
- 100 Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung: Wiegen Sie die Zutaten mit einer [Küchenwaage](#) ab und mischen alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig und stellen diesen 1 Stunde in den Kühlschrank.

Dann formen Sie daraus kleine Hörnchen (sogenannte Kipferl). Legen Sie die Hörnchen auf ein [Backblech](#) und backen sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C 10-12 Min. Dann sollten sie hellgelb sein. Mischen Sie den Puder- und Vanillezucker und bestreuen die warmen Vanillekipferl damit.

http://www.youtube.com/watch?v=80v_Iwb1tbQ

Galletitas de navidad de vainilla

Para cerca de 50 piezas necesita usted

- 250 g de harina
- 200 g mantequilla
- 100 g harina de almendra
- 70 g azúcar
- 1 pizca de sal
- para espolvorear:
- 100 azúcar en polvo
- 2 paquetitos de azúcar de vainilla

Preparación: Mezcle todos los ingredientes formando una pasta lisa y póngala una hora en el frigorífico. De la pasta lisa forme usted pequeños cuernecitos (son los famosos Kipferl). Ponga usted los cuernecitos sobre una bandeja de horno. Precalentar el horno a 180 grados y hornearlos de diez a doce minutos, hasta que se doren. Mezcle usted el azúcar en polvo y la vainilla de azúcar y espolvoréelo sobre los cuernecitos calientes

Rezept für Kokosplätzchen

Zutaten:

- 200 g Puderzucker
- 100 g Kokosraspeln
- 3 Eiweiß
- 2 Teelöffel Semmelmehl



Zubereitung:

Geben Sie die Kokosraspeln auf ein Schneidebrett und rollen mit dem [Nudelholz](#) darüber, damit sie feiner werden. Mischen Sie sie dann mit dem Puderzucker und geben die Mischung in eine [Kasserolle](#). Fügen Sie 1 Eiweiß dazu und erwärmen die Masse unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen. Schlagen Sie das restliche Eiweiß steif und geben es mit dem Semmelmehl dazu und schlagen es nochmals für zwei Minuten auf der Kochstelle. Die Masse dann in einer Bratpfanne so lange rühren bis sie abgekühlt ist. Füllen Sie sie dann in einen Spritzbeutel mit gerader Tülle und spritzen auf eine mit Backpapier ausgelegtes Backblech die Kokosplätzchen. Backen Sie sie bei 180 Grad 15 Minuten.

Receta para las galletas de coco

Ingredientes:

- 200 g de azúcar en polvo
- 100 g de coco rallado
- 3 claras de huevo
- 2 cucharitas de te de pan rallado

Preparación:

- Eche usted el coco rallado sobre una tabla de cortar y pásele un rodillo para ponerlo fino. Mézclelo entonces con azúcar en polvo y eche la mezcla en un cazo. Añada una clara de huevo y caliente la masa a la vez que la remueve con la varilla. Bata usted el resto de la clara a punto de nieve y añada el pan rallado a la clara, bátalo todo junto durante dos minutos sobre el fuego. Retire la masa del fuego y siga batiéndola tanto tiempo como se precise hasta que se esté enfriada. Llène usted entonces una manga pastelera con una boquilla recta y forme galletas de coco sobre un papel de hornear puesto en una bandeja de hornear. Hornéelas a 180 grados 15 minutos

Dresdner Christstollen

Christstollen (Foto: Claudia Hautumm / pixelio.de)

- 1 kg Mehl
- 450 g Butter
- ½ Liter Milch
- 200 g Zucker
- 100 g Hefe, frisch, 2 1/2 Würfel
- 10 g **Salz**
- Ingwerpulver, Zimt, Kardamom und Muskatblüte (Macis).
je 1 TL
- 1 Prise Nelke(n), gemahlen
- 1 Zitrone(n), abgeriebene Schale (unbehandelt)
- 1 EL **Mandel(n) - Aroma oder 30 g bittere Mandeln**
- 1 TL Ingwer, frisch geriebener
- 30 g Ingwer
- 500 g Rosinen (halb dunkel, halb hell)
- 150 g Korinthen
- 150 g **Mandel(n), gestiftelt**
- 150 g Zitrone(n) - Schalen, kandierte
- 150 g Orange(n) - Schalen, kandierte oder Pomeranzenschalen
- 100 g Butter
- 60 g Zucker (Hagelzucker)
- 70 g Puderzucker
- 4 Pck. Vanillezucker, echter

Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 450 g de mantequilla
- ½ de leche
- 200 g azúcar
- 2 ½ de levadura fresca
- 10 g sal
- jengibre en polvo al gusto
- canela al gusto
- cardamomo al gusto
- nuez moscada (flor)
- clavo
- ralladura de limón
- agua de azahar
- jengibre fresco y rallado al gusto
- 30 g de jengibre
- 500 g de pasas tintas y blancas
- 150 g pasas de corinto
- 150 g almendra laminada
- 150 g de corteza de limón escarchada
- 150 g de corteza de naranja escarchada



-100 g de mantequilla

-130 g de azúcar en polvo

-4 paquetes de vainilla pura

Mehl in eine große Backschüssel sieben, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit ein wenig erwärmter Milch und 1 TL Zucker zu einem flüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Rosinen und Korinthen mit kochendem Wasser überbrühen, 15 Minuten quellen lassen. Danach abseihen und mit Hilfe eines Küchentuchs sorgfältig abtrocknen. Kandierte Zitronen- und Orangenschalen hacken. Messer dazu in heißes Wasser tauchen oder eine Schere benutzen.

Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Milch lauwarm erwärmen. Den Vorteig mit der Butter, der Milch, dem Zucker und den Gewürzen verrühren. Teig kräftig schlagen, bis er sich als Ballen von dem Schüsselrand löst.

Tipp: Teig mit der Hand kneten, dann hat man mehr Gefühl für seine Konsistenz. Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.

Nun erst die Rosinen, die Mandeln und die kandierten Früchte hinzugeben. Kneten und nochmals 45 Minuten bis 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Stollenbackhaube und Backblech mit Butter ausfetten. Stollen hineingeben und backen (Garprobe mit der Stricknadel machen). 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit kann die Stollenbackhaube abgenommen werden.

Echar la harina en un cuenco, hacer un hueco en el centro e introducir la levadura con un poco de leche caliente y un terrón de azúcar, remover hasta conseguir una masa fluida. Dejar reposar esta masa en un lugar caliente durante 45 minutos. Escaldar todas las pasa 15 minutos hasta que se hinchen; después cortarlas y secarlas con papel de cocina, cortar las frutas escarchadas, para ello introducir un cuchillo en agua caliente, calentar la mantequilla hasta que esté líquida, calentar la leche, mezclar la masa con la mantequilla, el azúcar y las especias. Batir fuertemente la masa.

Precalentar el horno 180º 10 minutos, untar con mantequilla una placa de horno, extender la masa sobre ella y hornear hasta que se doren, 15 minutos antes de la coción total untar la masa con mantequilla, sacar del horno y espolvorear con azúcar y azúcar en polvo, dejar que se enfríe completamente

<http://www.youtube.com/watch?v=3GDgozrCfFI>

Nürnberger Lebkuchen

Zutaten (20 Stücke):

- 200 g ganze Mandeln
- 350 g Honig
- 5 EL Zucker
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Zimt
- je 1/2 TL Nelken-, Piment-, Kardamom- und Muskatpulver
- Zitrone
- 600 g Mehl
- 1 Backpulver
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Fett für das Blech

Ingredientes (20 porciones):

- 200 g almendra entera
- 350 g miel
- 5 cucharadas de azúcar
- 100 g mantequilla o margarina
- Jengibre al gusto
- Canela al gusto
- Clavo, pimienta, cardamomo y nuez moscada al gusto
- Limón al gusto
- 600 g harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- Harina para trabajar
- Mantequilla para la bandeja de hornear

Zubereitung:

- Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und die Schale abziehen.
- Honig, Zucker und Butter oder Margarine erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Alle Gewürze und Zitronenschale unterrühren, Masse abkühlen lassen.
- Mehl mit Backpulver vermischen und die Hälfte unter die Masse rühren, den Rest unterkneten.
- Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 12 Stunden ruhen lassen.
- Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.
- Die Mandeln auf dem Lebkuchen verteilen und ca. 25 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad).
- Lebkuchen noch warm in Stücke schneiden.



Preparación:

- Escaldar las almendras y pelarlas
- Calentar la mantequilla o margarina con el azúcar y la miel hasta que el azúcar se disuelva. Todos los condimentos y la cascara del limón mezclarlos bien y dejar que esta masa se enfríe
- Mezclar la harina y la levadura e incorporar la mitad de ésta a la masa anterior y amasar; incorporamos la otra mitad y continuamos amasando
- Verter la masa sobre papel de celofán y envolverla; dejar reposar 12 horas
- Precalentar el horno a 180º. En una mesa espolvorear harina y con la ayuda de un rodillo extender la masa hasta conseguir un grosor de un centímetro, ponerla sobre una bandeja de hornear engrasada
- Repartir las almendras por encima del Lebkuchen y hornear 25 minutos a 180º; partirlo en trozos antes de que se enfríe

<http://www.youtube.com/watch?v=DSrXpJGuE3A>