Süße Weihnachtsbäckerei
MEINE KARTEN MANUFAKTUR
Foodblogger & ihre Lieblingsrezepte

IMPRESSUM

© meine-kartenmanufaktur.de, November 2015.
Digital Print Group O. Schimek GmbH,
Neuwieder Str. 17, 90411 Nürnberg.

Vorwort

**„Zeit für Liebe und Gefühl,
heute bleibt´s nur draußen kühl.
Kerzenschein und Plätzchenduft,
Weihnachten liegt in der Luft.“**

Wenn der süße Duft von frisch gebackenen Plätzchen den Raum erfüllt, steht Weihnachten vor der Tür. Mit dem Backen von leckeren Plätzchen und anderen Köstlichkeiten stimmen wir uns auf die besinnliche Jahreszeit ein. An kalten Wintertagen genießen wir liebend gern bei einer Tasse Tee oder Kaffee selbstgebackene Kekse und köstlichen Kuchen mit Familie und Freunden.

In unserer Blogger-Weihnachtsbäckerei findet ihr Inspiration für köstliche Leckereien: Gemeinsam mit 20 Food-Bloggern haben wir euch die schönsten weihnachtlichen Rezepte zusammengestellt. Entdeckt raffinierte Pistazien-Plätzchen, feine Zimt-Macarons, knusprigen Nuss-Spekulatius Cake-Pops und vieles mehr. Lasst euch inspirieren von einer Vielfalt an süßen Backkreationen!

Wir wünschen euch viel Spaß beim Nachbacken!

Meine Kartenmanufaktur

MEINE KARTEN
MANUFAKTUR

Inhaltsverzeichnis

PISTAZIEN-PLÄTZCHEN 6
Maras Wunderland

CAPPUCCINO CUPCAKES 8
Mann backt

VEGANE HEIDESAND-KEKSE 10
Einfach Stephie

WEIHNACHTSKUCHEN SCHNEEFLOCKE 12
Serendipity

SCHOKO-TANNENZAPFEN 14
Zuckersüßes

NUSS-SPEKULATIUS CAKE-POPS 16
Rehlein backt

ORIGINAL ÖSTERREICHISCHE VANILLEKIPFERL 18
Kiss & Tell

DREIERLEI SCHOKOTRÜFFEL 20
Küchenwind

BLAUBEER-PLÄTZCHEN 22
Alles und Anderes

CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE 24
Fräulein Zebra

HIMBEER-WEISSE-SCHOKOLADE-KONFITÜRE 26
Leckermussessein

MINI APPLE PIES 28
Fräulein Cupcake

ROSEN PISTAZIEN KEKSE 30
Sweet Trolley

VEGANE ZIMTSTERNE 32
Krümelkreationen

BROWNIE TORTE MIT GLÜHWEINKIRSCHEN 34
Himbeerprinzesschen

DÄNISCHER APFELSTRUDEL 36
Lille Sted

ZIMT MACARONS 38
Diana kocht

BÖHMISCHE MANDELPLÄTZCHEN 40
Allet selbstjemacht

WEIHNACHTS-BROWNIES 42
Katha kocht

BRATAPFELTORTE 44
Birdslikecake

NOTIZEN UND DANKSAGUNG 46

Abkürzungsverzeichnis

Zubereitungszeit

Backzeit- und Temperatur

Schwierigkeitsgrad: leicht, mittel, schwierig

g	Gramm	Pck.	Päckchen
ml	Milliliter	Pr.	Prise
EL	Esslöffel	Msp.	Messerspitze
TL	Teelöffel		

Pistazien-Plätzchen

© Tamara Staab | maraswunderland.de

Pistazien-Plätzchen

„Die leckeren Weihnachtsplätzchen mit Marzipan halten sich in einer Blechdose gelagert sehr lange und schmecken mit der Zeit sogar noch besser!“

Maras Wunderland

45 min · mittel · 180 °C · 15 – 20 min

ZUTATEN

Teig:

250 g	Mehl
1 TL	Zimt
1 Pr.	Salz
50 g	Puderzucker
1	Ei
1	Eigelb
150 g	kalte Butter
100 g	fein gemahlene Pistazien
400 g	Marzipanrohmasse
5 EL	Sahne (oder Milch)

Garnitur:

2 EL	Rum
100 g	Puderzucker
100 g	gehackte Pistazien

(50 Plätzchen)

ZUBEREITUNG

Mehl, **Zimt** und **Salz** mischen, auf eine saubere Arbeitsfläche geben und eine Mulde in der Mitte formen. Dann **50 g Puderzucker**, **Ei** und **Eigelb** in die Mulde geben. Die **Butter** in Stücken darum verteilen. Die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt **2 Stunden** kalt stellen.

Die **Pistazien** mit dem **Marzipan** vermischen und in drei gleich große Stücke teilen. Daraus jeweils 30 cm lange Rollen formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Backofen auf **180 Grad (Umluft 160 Grad)** vorheizen. Den Teig dritteln. Die Stücke nacheinander auf einer etwas bemehlten Fläche 10 x 30 cm groß ausrollen. Dünn mit **Sahne** oder **Milch** bepinseln. Je eine Marzipanrolle darauflegen und den Teig längs aufrollen. Stark überstehende Teigenden abschneiden und die Naht gut zudrücken. Die Marzipan-Teig-Rolle mit der Nahtstelle nach unten auf das Backpapier legen und im Ofen auf der **2. Schiene von unten ca. 20 Minuten** backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit **100 g Puderzucker** mit **Rum** zu einem recht flüssigen Guss anrühren. Auf die noch leicht warmen Teigstangen streichen und mit den **gehackten Pistazien** bestreuen. Vollständig abkühlen lassen, anschließend in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden.

Cappuccino Cupcakes

© Marian Moschen | mannbackt.de

Cappuccino Cupcakes

„Arbeits- und Weihnachtsstress war gestern. Heutzutage setzt man sich gemütlich hin, trinkt ein Tässchen Tee und lässt sich dazu ein kleines Küchlein schmecken. Das macht ein kulinarisches Weihnachten aus."

60 min · mittel · 180 °C · 25 min

Mann backt

ZUTATEN

Teig:
- **150 g** Butter
- **1 Pck.** Vanillezucker
- **50 g** Puderzucker
- **3** Eier (Größe L)
- **20 ml** Weinbrand oder Rum
- **100 g** Zucker
- **75 g** Dinkelmehl (oder Weizenmehl)
- **150 g** geriebene Mandeln

Topping:
- **250 g** zimmerwarme Butter
- **250 g** Puderzucker
- **400 ml** Milch
- **100 ml** heißer Kaffee (schwarz)
- **1 Pck.** Schokoladen-pudding-Pulver
- **3 EL** Zucker
- **20 ml** Baileys
- Kaffeebohnen als Dekor

(12 Cupcakes)

ZUBEREITUNG

Butter, **Vanillezucker** und **Puderzucker** weiß schaumig schlagen. **Eier** trennen und die Dotter einzeln unter die Buttermasse mixen. Zum Schluss noch den **Weinbrand oder Rum** unterrühren.

In einer zweiten Schüssel die **Eiweiße** so lange schlagen, bis sie Volumen bekommen und unter ständigem Mixen den **Zucker** einrieseln lassen.

Der Eischnee soll matt glänzend werden. **Mehl** und **geriebene Mandeln** vermengen. Nun die Buttermasse und die Mehl-Mandel-Mischung auf den Eischnee geben und vorsichtig mit dem Schneebesen von Hand unterheben.
Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf 12 große Muffin-Förmchen verteilen. Alles bei **180°C** für **25 Minuten** backen.

Für das Baileys-Topping **100 ml Milch** mit **3 EL Zucker** und **1 Packung Schokoladenpudding-Pulver** verquirlen. Die restlichen **300 ml Milch** aufkochen, **100 ml heißen Kaffee** dazugeben und das Puddingpulver-Gemisch unter ständigem Rühren dazugeben. Kurz aufkochen lassen und den fertigen Pudding sofort mit Frischhaltefolie direkt auf dem Pudding abdecken. Alles auskühlen lassen.

Kleiner Tipp: Im Prinzip kocht man einen ganz normalen Schokoladenpudding, tauscht jedoch **100 ml der Milch** gegen **Kaffee** aus.

Die **zimmerwarme Butter** mit dem **Puderzucker** weiß schaumig schlagen und unter fortwährendem Mixen löffelweise den ebenfalls zimmerwarmen Schokolade-Kaffee-Pudding dazugeben. Zum Schluss den Baileys unterrühren. Das Topping in einen Spritzbeutel mit Rosentülle geben und damit die ausgekühlten Muffins verzieren. Abschließend mit Kaffeebohnen dekorieren.

Vegane Heidesand-Kekse

© Stephie Rahn | einfachstephie.de

Vegane Heidesand-Kekse

„Diese Heidesand-Kekse erinnern mich an die Adventszeit bei meiner Oma. Das Haus duftete verführerisch nach gebräunten Mandeln. Da ich seit einigen Jahren vegan lebe und es dennoch kein Weihnachten ohne Omis Heidesandkekse geben darf, veganisierte ich ihr Rezept."

~ 40 min · leicht · 150 °C · 20 min

einfach Stephie

ZUTATEN

- **70 g** brauner Zucker
- **2 EL** Zimtzucker
- **150 g** weiche Margarine (vegan)
- **1 Pr.** einer gemahlenen Vanilleschote
- **150 g** Dinkelmehl
- **50 g** gemahlene Mandeln
- Ganze Mandeln zum Verzieren

(ca. 30 Kekse)

ZUBEREITUNG

Backofen auf **150 Grad** vorheizen. **Beide Zuckersorten** zusammen im Mixer oder im Mörser pulverisieren und zur Seite stellen. **50 g des pulverisierten Zuckers** mit der **Margarine** und der **gemahlenen Vanilleschote** schaumig rühren. Nun das **Mehl** und die **gemahlenen Mandeln** dazugeben und zu einem zähen Teig verkneten.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und darauf mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Teigtaler formen. Zur Verzierung **ganze Mandeln** auf die Kekse geben.

Die Kekse auf der mittleren Schiene des Backofens für **ca. 20 Minuten** backen. Die noch warmen Heidesand-Kekse in der restlichen **Puderzuckermischung** wälzen und abkühlen lassen.

Weihnachtskuchen Schneeflocke

© Susanne Bauder | serendipity-blog.de

Weihnachtskuchen Schneeflocke

„Ganz mit weißem Guss überziehen wollte ich den tollen Kuchen nicht.
Die Schneeflocken-Backform bietet sich perfekt dafür an,
die Kristallelemente mit weißem Icing zu überziehen.
Der essbare Glitzer obendrauf lässt die Schneeflocke schön funkeln!“

Serendipity

45 min · leicht · 180 °C · 50 min

ZUTATEN

Teig:

- **150 g** Rosinen
- **100 g** Mandelstifte
- **20 ml** Rum
- **250 g** weiche Butter
- **250 g** brauner Zucker
- **5** Eier
- **300 g** Mehl
- **1 TL** Backpulver
- Abrieb von einer Zitrone
- Abrieb von einer Orange
- **1 TL** Zimt
- **½ TL** gemahlener Kardamom
- **1 Pr.** Muskat
- **1 Pr.** Sternanis
- **1 Pck.** Vanillezucker
- **1 Pr.** Salz

Topping:

- Icing in Weiß
- Essbarer Glitzer

ZUBEREITUNG

Die **Rosinen** und die **Mandelstifte** mit dem **Rum** vermengen und mindestens **20 Minuten** ziehen lassen.

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Die **Eier** nach und nach hinzugeben. Dann die restlichen Zutaten (abgesehen von Icing und Glitzer) hinzufügen und die Rum-Mischung unterheben. Die Kuchenform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben.

Den Teig einfüllen und bei **180 °C ca. 50 Minuten** backen. Vorsicht: bei einer flacheren Backform reduziert sich die Backzeit um ca. 10 Minuten!

Nach dem Abkühlen den Kuchen stürzen und mit dem **Icing** und **Glitzer** verzieren.

Schoko-Tannenzapfen

© Tina Mayer & Lina Becker | zuckersuesses.wordpress.com

Schoko-Tannenzapfen

„Unsere essbaren Tannenzapfen sollten auf jeder Kaffeetafel stehen, da sie nicht nur etwas Besonderes auf den Tisch zaubern, sondern auch mindestens genau so himmlisch schmecken, wie sie aussehen."

~ 15 min

einfach

Zuckersüßes

ZUTATEN

125 g Erdnussbutter
60 g Nougat-Creme
120 g Puderzucker
1 ½ TL weiche Butter
Puderzucker zum Bestäuben

8 – 12 Salzstangen (oder 4 – 6 dicke Salzstangen)
ca. 50 g Schoko Cornflakes pro Tannenzapfen (eine Handvoll)

(4 – 6 Tannenzapfen)

ZUBEREITUNG

Erdnussbutter, **Nougat-Creme**, **Puderzucker** und **Butter** in einer Schüssel zu einem festen und glatten Teig verkneten. Ist dieser noch klebrig, muss noch ein wenig Puderzucker hinzugefügt werden.

Eine dicke oder zwei dünne Salzstangen mit etwas Teig umhüllen und zu einem Kegel formen. Dann die **Schoko Cornflakes** von unten herauf in die Teigmasse stecken, sodass nach und nach ein Tannenzapfen entsteht.

Zum Schluss die Tannenzapfen mit etwas **Puderzucker** bestreuen, so sieht es aus, als wären sie mit Schnee bedeckt.

Nuss-Spekulatius Cake-Pops

© Rebecca Röddiger | rehleinbackt.de

Nuss-Spekulatius Cake-Pops

rehlein backt

„Eine besondere Geschenkidee für gewürzverliebte Naschkatzen. Mit Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre oder gemahlenen Mandeln schmecken die Cake-Pops ebenfalls super!"

~ 90 min · mittel · 175 °C · 50 min

ZUTATEN

Teig:
- **200 g** Butter
- **100 g** Zucker
- **1 TL** Vanilleextrakt
- **3** Eier
- **200 g** gemahlene Haselnüsse
- **220 g** Mehl
- **3 TL** Backpulver
- **50 ml** Milch

Frosting:
- **50 g** zimmerwarme Butter
- **200 g** Crème fraîche
- **150 g** Puderzucker
- **10** Spekulatius-Kekse

Überzug:
- **400 g** weiße Kuvertüre
- **2 – 3** Spekulatius-Kekse

(30 Cake-Pops)

ZUBEREITUNG

Zunächst wird ein einfacher Nusskuchen gebacken. Dafür **Butter** mit **Zucker** sowie **Vanilleextrakt** verrühren, dann nacheinander die **Eier** dazugeben. **Haselnüsse**, **Mehl** und Backpulver mischen und zusammen mit der **Milch** in die **Butter-Zucker-Mischung** einrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Kastenbackform (ca. 25 cm Länge) geben und glatt streichen. Den Kuchen bei **175 °C Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten** lang backen und danach auskühlen lassen.

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, die gebräunten Ränder dünn abschneiden. Das Innere des Kuchens in eine große Schüssel zerbröseln. In einer zweiten Schüssel für das **Frosting** zunächst die **Butter** cremig rühren, dann **Crème Fraîche** und **Puderzucker** dazugeben. Die **Spekulatius-Kekse** zerbröseln und mit den Kuchenkrümeln vermengen.

Nun das fertige **Frosting** esslöffelweise zu den Kuchen-Keks-Krümeln geben und die Masse mit den Händen verkneten. Aus dem Teig ca. 30 walnussgroße Bällchen formen.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. In jedes der Teigbällchen einen Cake-Pop-Stiel stecken und in den Gefrierschrank stellen. Nach **ca. 30 Minuten** sind die Bällchen angefroren und können weiterverarbeitet werden.

In der Zwischenzeit weitere **2 – 3 Spekulatius-Kekse** in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerdrücken.

Die **Kuvertüre** bei niedriger Temperatur im Wasserbad schmelzen. Aufpassen, dass die Schokolade nicht zu heiß wird, sonst klumpt sie und wird unbrauchbar. Sobald die Kuvertüre flüssig ist, die Teigbällchen nacheinander in die weiße Schokolade tauchen, einmal drehen und locker abklopfen. Dann wieder auf das Backblech legen und mit ein wenig **Spekulatius-Krümeln** dekorieren.

Original Österreichische Vanillekipferl

© istock.com/A_Lein

Rezepte von Stephanie Schmidt & Franziska Müller | kiss-and-tell.de

Original Österreichische Vanillekipferl

© Julia & Gil Photography

„Dieses einfache Rezept stammt aus Österreich und steht ganz unter dem Motto: ‚Weniger ist mehr'. Wenige Zutaten lassen die Kipferl zu einer wahren Gaumenfreude werden. Das Besondere an ihnen ist der tolle Geschmack, der sich durch die frische Vanilleschote entfaltet. Lasst es Euch schmecken!"

KISS & TELL
LIFESTYLEBLOG

~ 40 min
+ 1 h Kühlzeit

leicht

180 °C · ~ 15 min

ZUTATEN

140 g	weiche Butter	**200 g**	Mehl
100 g	Zucker	**100 g**	gemahlene Mandeln
1	Vanilleschote	**1 EL**	Zucker
1	Eiweiß	**3 EL**	Puderzucker

(ca. 70 Vanillekipferl)

ZUBEREITUNG

Die **Butter** schaumig rühren und den **Zucker** einrieseln lassen. Die **Vanilleschote** längs aufschneiden, die Hälfte des Marks herausschaben und zur **Butter-Zucker-Mischung** geben. Das **Eiweiß** unterheben und zu einer cremigen Masse verrühren. Nun das **Mehl** und die **Mandeln** unterrühren.

Den Teig mit bemehlten Händen zu 3 Rollen (je 2 cm) formen. Anschließend in Folie wickeln und **1 Stunde** kalt stellen.

Nach dem Kaltstellen das Blech mit Backpapier belegen. Von der Teigrolle knapp fingerdicke Scheiben abschneiden. Mit bemehlten Händen kleine Röllchen mit spitz zulaufenden Enden formen und als Hörnchen auf das Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen **(E-Herd 180°C, Gas Stufe 3, Umluft 140°C) ca. 15 Minuten** backen.

In der Zwischenzeit das restliche Mark aus der **Vanilleschote** schaben. Mit **Zucker** und **Puderzucker** mischen. Die noch heißen Vanillekipferl damit bestreuen. Anschließend auf einem Kuchengitter oder Blech abkühlen lassen.

Dreierlei Schokotrüffel

© Waltraud Winding | kuechenwind.blogspot.co.at

Dreierlei Schokotrüffel

„Bei der Trüffelverzierung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Egal ob Kakaopulver, Kokosraspel, Krokant oder Schokosplitter: Es kann nach Lust und Laune variiert werden."

~50 min

mittel

Küchen. wind

ZUTATEN

300 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaoanteil)
150 ml Schlagsahne
60 g Puderzucker
120 g Haselnüsse
50 g weiche Butter
50 g Kakaopulver (ungesüßt zur Verzierung)

Verzierung:
50 g Kakaopulver
50 g Kokosraspel

(ca. 70 Schokotrüffel)

ZUBEREITUNG

Die **Schokolade** grob hacken und in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen. **Schlagsahne** aufkochen, mit der **Schokolade** verrühren und etwas abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

Den **Puderzucker** in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur karamellisieren lassen. Die **Haselnüsse** unterrühren, bis sie vollständig mit Karamell überzogen sind. Danach die **Karamellmasse** auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen, dann grob zerbrechen und mit einer Küchenmaschine fein reiben. Wenn keine Küchenmaschine vorhanden ist, die **Nüsse** in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Schnitzelklopfer zerkleinern.
50 g von dem **Haselnusskrokant** beiseitelegen.

Die **Butter** mit einem Mixer schaumig schlagen, mit der Schokomasse und danach mit dem größeren Krokant-Anteil vermischen. Bedeckt für etwa **3 – 4 Stunden** im Kühlschrank aufbewahren.

Je ein Suppenteller mit **Kakaopulver**, **Kokosraspeln** und dem restlichen **Haselnusskrokant** befüllen.

Mit einem Teelöffel etwas Schokomasse herausstechen und mit den Händen zügig zu Kugeln formen. Danach die Trüffel in der gewünschten Bestreuung wälzen. Bis zum Servieren an einem kühlen Ort lagern, allerdings nicht im Kühlschrank, dort würden die Trüffel zu fest werden.

Blaubeer-Plätzchen

© Sarah Timplan | allesundanderes.de

Blaubeer-Plätzchen

Alles und Anderes

„Wer keine Blaubeeren mag, kann die Plätzchen auch mit anderen fruchtigen Gelees füllen. Orangen- oder Johannisbeermarmelade passen ebenfalls perfekt zu den Zimtplätzchen. In einer Holzschachtel verpackt und mit etwas Tannenzweigen dekoriert, lassen sich die Plätzchen wunderbar verschenken."

~ 45 min
+ 30 min Kühlzeit

mittel

150 °C (Umluft) · 10 min

ZUTATEN

125 g	Butter	**1**	Ei
80 g	Zucker	**1 Pck.**	Vanillinzucker
250 g	Mehl	**200 g**	Blaubeer-Gelee
1½ TL	Zimt		Ausstechform (z.B. ein Herz)
1	Vanilleschote		Puderzucker zum Verzieren

(10-15 Plätzchen)

ZUBEREITUNG

Butter mit **Zucker**, **Mehl**, **Zimt**, dem **Mark der Vanilleschote**, **Ei** und **Vanillinzucker** zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine **halbe Stunde** in den Kühlschrank stellen. Den Teig danach auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Herzform ausstechen. Die ausgestochenen Teigherzen bilden die Unterseite der Plätzchen. Für die Plätzchenoberseite wird in der Mitte der Herzen ein kleiner Kreis mit einer Form ausgestochen oder mit einem Messer herausgeschnitten. Nun den Ofen vorheizen und die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech **etwa 10 Minuten bei 150 °C (Umluft)** backen.

Die Plätzchen abkühlen lassen. Dann die obere Seite der Plätzchen mit **Puderzucker** bestreuen. Für die Füllung einen Teil des **Blaubeer-Gelees** erwärmen und den unteren Teil der Plätzchen dünn damit bestreichen. Die mit Puderzucker bestäubten Plätzchen daraufsetzen und leicht festdrücken. Anschließend das restliche Gelee in einen Spritzbeutel geben und die Mitte der Plätzchen damit füllen.

Crème Brûlée Cheesecake

© Kristin Zöcklein | fraeuleinzebra.com

Crème Brûlée Cheesecake

FRÄULEIN ZEBRA

„Wenn ihr es noch etwas weihnachtlicher wollt, könnt ihr die Karamellkekse durch Spekulatius ersetzen und einen Teelöffel Zimt oder Spekulatiusgewürz zur Puddingmasse geben."

~ 60 min · mittel · 180 °C · 45 – 50 min

ZUTATEN

Kuchenboden:
- **100 g** Karamellkekse
- **20 g** weiche Butter
- etwas Butter für die Form

Füllung:
- **35 g** Stärke
- **75 g** Zucker
- **250 ml** Milch
- **200 g** saure Sahne
- **1 TL** Vanilleextrakt
- **2** Eigelb
- **2 – 3 EL** brauner Zucker
- Flammbierbrenner

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Boden die **Karamellkekse** in einer Küchenmaschine oder mit den Händen fein zerbröseln, dann mit der **weichen Butter** zu einem streuselartigen Teig verkneten. Den Rand der Springform fetten, die Keksmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und gut festdrücken.

Die **Stärke** und den **Zucker** in einer kleinen Schüssel mit etwas **Milch** glattrühren. Die restliche **Milch** in einem Topf zum Kochen bringen. Dann die **Stärkemischung** hinzufügen und so lange rühren, bis die Masse eindickt. Nun die **saure Sahne**, den **Vanilleextrakt** und die **Eigelbe** dazugeben und verrühren.

Die entstandene Puddingmasse auf den Keksboden geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen für **45 – 50 Minuten** backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Stück Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Den Kuchen nach dem Backen mit einem Messer vorsichtig vom Springformrand lösen. Gut auskühlen lassen und dann für **mehrere Stunden** – am besten über Nacht – im Kühlschrank fest werden lassen. **30 Minuten** vor dem Servieren wieder aus dem Kühlschrank nehmen, die Springform entfernen, den Kuchen mit **braunem Zucker** bestreuen und diesen mit einem Flambierbrenner (schon für unter 10 € im Drogeriemarkt erhältlich) karamellisieren.

Geschenktipp:

Himbeer-Weiße-Schokolade-Konfitüre

Lecker
muss es sein

Das Weihnachtsfest naht unaufhaltsam und ihr seid noch auf der Suche nach einer zündenden Geschenkidee abseits von Schmuck, Gutscheinen und Wollsocken? Ob bei Oma und Opa, der netten Arbeitskollegin oder der besten Freundin – Selbstgemachtes kommt bei allen gut an! Das findet auch Sascha von „Lecker muss es sein“ und hat für euch ein Rezept für eine himmlische Himbeer-Weiße-Schokolade-Konfitüre im Gepäck.

© Sascha Suer | leckermussessein.de

~20 min

einfach

ZUTATEN

5 – 6	Einmachgläser
1,2 kg	Himbeeren
1	Vanilleschote (Tahiti Vanille)
50 g	weiße Schokolade (Kuvertüre)
1 EL	Zitronensaft (½ gepresste Zitrone)
500 g	Gelierzucker für Beeren

(1,2 l Konfitüre)

ZUBEREITUNG

Im Vorfeld die Einmachgläser sterilisieren, dazu die Gläser für **10 Minuten** bei **120° C** in den Backofen stellen. Die Deckel mit kochendem Wasser übergießen.

Die **Himbeeren** kontrollieren, schlechte Stellen entfernen. Abwaschen ist nicht notwendig, da die Himbeeren sich sonst mit Wasser vollsaugen. Danach die **Himbeeren** passieren, die **Vanilleschote** halbieren und das Mark auskratzen. Die Zitrone auspressen und die **weiße Schokolade** raspeln.

950 g Himbeerpüree abwiegen, mit dem **Zitronensaft**, dem **Vanillemark**, der ausgekratzten Vanilleschote und dem **Gelierzucker für Beeren** in einem großen Kochtopf gut vermischen.

Den Topfinhalt bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis die gesamte Masse kräftig sprudelt. Das Ganze **4 Minuten** sprudelnd kochen lassen, dabei ständig weiterrühren. Nach **3 Minuten Kochzeit** die geraspelte **weiße Schokolade** unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen. Die Vanilleschote entfernen. Die Konfitüre randvoll in die sterilisierten Gläser füllen, sofort mit dem Deckel verschließen und abkühlen lassen.

Kleiner Tipp: Die Himbeeren können auch püriert werden, dann reichen 950 g für die Zubereitung. Diese sollten im Kochtopf vor dem Vermischen mit den anderen Zutaten leicht zerdrückt werden.

Etiketten zum Ausdrucken

gestalte dein perfektes Weihnachtsgeschenk

Damit eure liebevoll gekochte Konfitüre frisch abgefüllt im Einmachglas auch optisch etwas hermacht, haben wir für euch weihnachtliche Etiketten kreiert. Diese müsst ihr nur noch ausdrucken (Tipp: selbstklebendes weißes Papier benutzen!), ausschneiden und an der gewünschten Stelle auf das Konfitüre-Glas kleben. Zuletzt wickelt ihr ein hübsches Geschenkband um den oberen Teil des Glases – und fertig ist euer DIY-Geschenk!

Himmlische Weihnachtskonfitüre

Himmlische Weihnachtskonfitüre

Himmlische Weihnachtskonfitüre

Himmlische Weihnachtskonfitüre

Himmlische Weihnachtskonfitüre

Himmlische Weihnachtskonfitüre

Mini Apple Pies

© Marlene Foller | fraeuleincupcakeat

Mini Apple Pies

„Lauwarm aus dem Ofen mit einer Kugel Vanilleeis bieten die Mini Apple Pies die perfekte Nachspeise zum Weihnachtsessen."

~ 45 min · mittel · 200 °C · 15 – 20 min

FRÄULEIN CUPCAKE

ZUTATEN

Teig:

200 g	Mehl
1 EL	Roggenmehl (gehäuft)
1 EL	Puderzucker
100 g	kalte Butter
½	Biozitrone (Schale)
2 EL	kaltes Wasser

Füllung:

20 g	Butter
5	Äpfel (z.B. Cox Orange)
70 g	Zucker
½	Biozitrone (Schale)
1 TL	Zitronensaft
1 Pr.	Zimt
2 EL	Frischkäse

Puderzucker zum Bestäuben

(12 Pies)

ZUBEREITUNG

Für den Teig **Mehl**, **Roggenmehl**, **Puderzucker**, **Butter**, **Zitronenschale** und **Wasser** verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch etwas Wasser einkneten. Dann in Frischhaltefolie wickeln und **ca. 30 Minuten** kalt stellen.

In der Zwischenzeit die **Butter** in einer großen Pfanne schmelzen. **Äpfel**, **Zucker**, **Zitronenschale**, **Zitronensaft** und **Zimt** dazugeben. **Ca. 5 Minuten** bei mittlerer Hitze dünsten. Die Apfelmischung abkühlen lassen, anschließend den Frischkäse einrühren. Den Backofen auf **200°C** vorheizen.

Den Teig **ca. 3 mm** dick ausrollen und Kreise mit 12 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise in die Vertiefungen des Muffinblechs geben und am Boden und Rand andrücken. Dann die Apfelmischung einfüllen und **ca. 15 – 20 Minuten** backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Rosen Pistazien Kekse

© Katharina Kovacs | sweet-trolley.com

Rosen Pistazien Kekse

„Life is uncertain, eat dessert first.“
(Ernestine Ulmer)

60 min · mittel · 180 °C · 15 – 20 min

ZUTATEN

Teig:

300 g	Butter (Zimmertemperatur)
150 g	gesiebter Puderzucker
1	Eigelb
1 Pr.	Salz
1 Pck.	Zitronenzucker
450 g	Mehl
1 TL	Bio-Zitronenschale (gerieben)

Glasur:

2	Eiweiße
1 Pr.	Salz
1 Pck.	Zitronenzucker
400 g	Puderzucker

Dekoration:

Pistazienkerne (gehackt)
Rosenblüten (getrocknet; alternativ Cranberries)

(40-50 Kekse)

ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig die **Butter** mit dem **Puderzucker**, **Eigelb**, **Salz**, **Zitronenzucker**, **Mehl** und der **geriebenen Zitronenschale** mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem bröseligen Teig vermengen. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen für mindestens **2 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf **170 °C** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit Keksausstechern Kränze/Ringe aus dem Teig ausstechen. Diese ca. **10 Minuten** im Ofen backen. Die Kekse dürfen an den Rändern nicht zu dunkel werden. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Die **Eiweiße** mit dem **Salz** über Wasserdampf beinahe steif schlagen und den **Puderzucker** portionsweise einrühren. Anschließend die Kekse mit der fertigen Glasur verzieren und mit den **gehackten Pistazien** sowie **getrockneten Rosenblüten** (alternativ Cranberries) garnieren.

Vegane Zimtsterne

© Selina Supper | kruemelkreationen.blogspot.de

Vegane Zimtsterne

„Zimtsterne sind meine absoluten Lieblingsplätzchen. In ihre saftig-würzige Süße und den knusprigen Zuckerguss verliebe ich mich jedes Jahr aufs Neue. Zudem kann man den Plätzchenteig vor dem Backen sorglos naschen!“

Krümelkreationen
EIN BACKBLOG

40 min · leicht · 250 °C · 5 min

ZUTATEN

Teig:

200 g Puderzucker
2 EL Zimt
8 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gemahlene Mandeln
1 EL Orangenschalenabrieb
ggf. etwas Mehl

Glasur:

150 g Puderzucker
1 TL Zimt
2 – 3 EL Wasser

(Zutaten für 1 Backblech)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf das **Mehl** miteinander vermischen und sorgfältig verkneten.

Anschließend die Arbeitsfläche großzügig mit **Mehl** bestäuben, da der Teig sehr klebrig wird.

Sollte der Teig zu sehr kleben, noch etwas **Mehl** einkneten. Den Teig dann ausrollen und mit Plätzchenformen Sterne ausstechen. Die Plätzchen bei 250 °C für 5 Minuten backen. **Wichtig:** nicht länger im Ofen lassen, da die Zimtsterne schnell trocken werden.

Während der Backzeit den **Puderzucker** mit dem **Zimt** und etwas **Wasser** zu einem dickflüssigen **Guss** anrühren. Dann die noch warmen/heißen Zimtsterne aus dem Ofen nehmen und mit dem **Zuckerguss** bestreichen. Die Plätzchen anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Brownie Torte mit Glühweinkirschen

© Nicola König-Nisius | himbeerprinzesschen.blogspot.de

Brownie Torte mit Glühweinkirschen

„Ein leckeres Naschwerk zur Weihnachtszeit. Wenn ihr den Brownie-Teig einen Tag durchziehen lasst, schmeckt er noch köstlicher“

~ 1 h 45 min · schwierig · 200 °C · 25 min

ZUTATEN

Brownieboden:

- **150 g** Edelbitter Schokolade (50% Kakaogehalt)
- **100 g** Butter
- **200 g** Mehl
- **20 g** Backkakao
- **150 g** brauner Zucker
- **2** Eier
- **1 TL** Crème Fraîche

Topping:

- **200 ml** Sahne
- **250 g** Mascarpone
- **1 Pck.** Vanillezucker

Glühweinkirschen:

- **1 Glas** Schattenmorellen
- **1** Vanilleschote
- **150 ml** Rotwein
- **1** Zimtstange
- **2** Sternanis
- **100 g** brauner Zucker
- Je nach Belieben Granatapfelkerne
- **1 TL** Speisestärke (gehäuft)
- **1 – 2 EL** Wasser

ZUBEREITUNG

Die Schokolade und **Butter** über dem Wasserbad schmelzen lassen. Den Backofen auf **180 Grad** vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Das **Mehl** mit dem **Backkakao** mischen. Sobald die Schokoladen-Buttermischung abgekühlt ist, in eine Schüssel umfüllen und den **Zucker** unterrühren. Die **Eier** nacheinander unter die Masse geben, die **Mehl-Kakao-Mischung** sowie die **Crème Fraîche** hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig anschließend in die Springform füllen und für etwa **25 Minuten** backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob der Teig fertig gebacken ist. Es sollten keine flüssigen Teigreste am Stäbchen zu finden sein.

Für die Creme die **Schlagsahne** steif schlagen, mit der **Mascarpone** sowie dem **Vanillezucker** vermischen und cremig rühren.

Für die Glühweinkirschen, die **Schattenmorellen** mit einem Sieb abgießen und den Saft in einem Topf auffangen. Die **Vanilleschote** längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zum Kirschsaft geben. Anschließend den **Wein**, die **Gewürze** und den **Zucker** unterrühren. Den Saft etwa **30 Minuten** einkochen lassen. Sollte der Kirschsaft durch das Einköcheln nicht andicken, die **Speisestärke** mit dem **Wasser** vermischen und in den Saft einrühren. In den letzten 5 Minuten die **Kirschen** und die **Granatapfelkerne** hinzugeben.

Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Springform lösen. Die **Mascarponecreme** mit einem Löffel auf dem **Brownieboden** verteilen und glattstreichen. Die abgekühlten Kirschen löffelweise auf die Crème geben.

Dänischer Apfelstrudel

© Birgit Finkelmeyer | lille-sted.blogspot.de

Dänischer Apfelstrudel

„Der noch leicht warme dänische Apfelstrudel verbreitet sofort ein wunderbares Winter-Weihnachts-Gefühl zu Hause! Wenn sich Weihnachten die ganze Familie bei uns trifft, brauche ich ein schnelles Kuchenrezept, das sich gut vorbereiten lässt, um nicht den ganzen Tag in der Küche stehen zu müssen."

20 min am Vortag
~ 60 min am Backtag

schwierig

180 °C · 18 – 20 min

lille sted

ZUTATEN

Teig:
360 g Mehl
180 g weiche Butter
30 g brauner Zucker
½ TL Kardamom
Zitronenabrieb (einer ungespritzten Zitrone)
1 Pck. Trockenhefe
90 ml Sahne
1 Ei

Apfelfüllung:
3 saure Äpfel
40 g Butter
80 g Puderzucker
Saft einer halben Zitrone

Glasur:
150 g Puderzucker
2 TL Milch
2 TL Zitronensaft
½ TL Kardamom
½ Pck. Mandeln

ZUBEREITUNG

Am Vorabend **Mehl**, **Butter**, **Zucker**, **Kardamom** und den **Zitronenabrieb** mit dem Knethaken des Handmixers oder einer Küchenmaschine vermischen. Die **Trockenhefe** nach Verpackungshinweis zubereiten, **Sahne** und **Ei** unterheben und mit dem Knethaken vermischen. Anschließend zu der Mehl-Butter-Mischung geben und durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie **über Nacht** in den Kühlschrank legen.

Am Backtag den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und falten:
1. das obere Drittel bis zur Mitte
2. das untere Drittel bis zur Mitte
3. von links zur Mitte
4. von rechts zur Mitte.

Das entstandene Teigquadrat in Frischhaltefolie wickeln und für **30 Minuten** in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit die **Äpfel** fein würfeln. **Butter** in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, die Apfelstücke dazugeben und **3 Minuten** köcheln lassen. Den **Puderzucker** darüber sieben und unter gelegentlichem Rühren karamellisieren lassen. **Zitronensaft** hinzugeben und weiter köcheln lassen, bis auch diese Flüssigkeit zu Karamell wird. Dann abkühlen lassen. Den Ofen auf **180 °C** vorheizen.

Den Teig mit den Nahtstellen nach unten auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Dieses in eine längliche, gefettete und bemehlte Tarteform legen. Der Teig sollte links und rechts überhängen.

Die **Apfelfüllung** auf dem Teig verteilen und die überhängenden Teigränder mit der Schere zu 1 – 2 cm breiten Streifen schneiden, dann abwechselnd von rechts nach links verflechten. Mit dem Eigelb bestreichen und für **18 – 20 Minuten** backen.

Für die **Kardamom-Glasur** alle Zutaten vermischen und über den Plunder verteilen. Zum Schluss die Mandeln darauf streuen.

Zimt Macarons

© Diana Patesan | kochen-mit-diana.com

Zimt Macarons

„Auch wenn sie nur aus 3 Zutaten bestehen, ist die Herstellung von Macarons nicht leicht. Wenn aber die Anweisungen genau befolgt werden, entstehen wunderbare Macarons und das ganze Haus duftet weihnachtlich nach Zimt."

45 min
+ 1 h Kühlzeit

schwierig

140 °C · 12 – 14 min

KOCHEN MIT DIANA

ZUTATEN

Baisermassse:

45 g	Mandelpuder
75 g	Puderzucker
½ EL	Zimt
36 g	Eiweiß
1 Pr.	Salz
10 g	Zucker

Füllung:

100 g	Frischkäse
3 – 4 EL	Puderzucker
½ EL	Zimt

(ca. 15 Macarons)

ZUBEREITUNG

Mandelpuder, **Puderzucker** und **Zimt** mehrere Male durch ein Sieb passieren, bis ein sehr feiner Puder entsteht.

Das **Eiweiß** mit einer **Prise Salz** schlagen. Sobald das **Eiweiß** beginnt steif zu werden, **10 g Zucker** dazugeben und weiter schlagen, bis es ganz steif wird.

In drei Portionen das **Mandel-Puderzucker-Pulver** zu der entstandenen **Baisermasse** geben und vorsichtig unterheben. Der Macarons-Teig darf nicht zu flüssig, aber auch nicht zu fest werden. Anschließend den Teig in einen Spritzbeutel geben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech kleine Kreise formen. Alternativ kann eine Macaron-Matte verwendet werden. Anschließend mit etwas **Zimt** bestreuen und für **30 Minuten** ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit die Macarons im vorgeheizten Backofen für **12 – 14 Minuten** bei **140 °C** backen. Danach vollständig abkühlen lassen.

Für die Füllung **Frischkäse**, **Puderzucker** und **Zimt** vermengen und für **30 Minuten** kalt stellen. Die Macarons-Schalen mit dieser Creme verzieren und bis zum Servieren für **1 Stunde** im Kühlschrank kaltstellen.

Böhmische Mandelplätzchen

© Susann Baage | alletselbstjemacht.de

Böhmische Mandelplätzchen

„Diese Plätzchen hat meine Oma jedes Jahr zu Weihnachten gebacken. Sie sind eine tolle Kindheitserinnerung für mich. Die Gewürze sorgen für den perfekten weihnachtlichen Duft in der heimischen Küche."

~ 45 min · leicht · 180 °C · 10 – 15 min

ZUTATEN

- **250 g** Butter
- **200 g** Zucker
- **360 g** Mehl
- **130 g** gemahlene Mandeln
- **1 TL** Zimt
- **1 Msp.** gemahlene Nelken
- **2 TL** Kakao

(ca. 100 Plätzchen)

ZUBEREITUNG

Die weiche **Butter** mit dem **Zucker** leicht schaumig schlagen, dann das **Mehl** nach und nach hinzugeben und mit dem Handrührgerät verrühren. Anschließend die **Mandeln** unterheben, die **Gewürze** und den **Kakao** hinzufügen und alles gut vermengen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit Plätzchenformen ausstechen. Die fertigen Plätzchen auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. **180°C Ober-und Unterhitze** auf der mittleren Schiene etwa **12 Minuten** backen, bis der Rand leicht braun ist. Die Plätzchen dann auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und je nach Belieben mit Schokolade und Zuckerdekor verzieren.

Weihnachts-Brownies

© Katharina Knebel | katha-kocht.de

Weihnachts-Brownies

„Mit Walnüssen, Haselnusskrokant, Mandelstiften oder auch klein gehackten Paranüssen könnt ihr die Weihnachts-Brownies ganz einfach variieren!“

30 min · leicht · 180 °C · 15 – 20 min

Katha-kocht!

ZUTATEN

130 g	Butter	**½ TL**	gemahlene Nelken
150 g	Zartbitterschokolade	**½ TL**	gemahlener Kardamom
130 g	Zucker	**1 TL**	Backpulver
3	Eier (Größe M)	**130 g**	Mehl
1 EL	Vanilleextrakt		Puderzucker zum Bestäuben
1 TL	Zimt		

(12 – 16 Brownies)

ZUBEREITUNG

In einem kleinen Topf die **Butter** zusammen mit der **Zartbitterschokolade** bei geringer Hitze schmelzen. Die Zutaten solange umrühren, bis die Butter-Schoko-Masse flüssig ist. Den **Zucker** einrühren und den Topf vom Herd nehmen. Fünf Minuten abkühlen lassen und dann nacheinander die **Eier** untermengen. Gut umrühren und die Schokomasse mit **Vanilleextrakt**, **Zimt**, **Nelken** und **Kardamom** würzen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das **Backpulver** mit dem **Mehl** vermischen und beides unter die Schokomasse heben. Gut umrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

Eine 20 x 30 cm große Auflauf- oder Backform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Die Brownies für **15 – 20 Minuten** backen. Die Stäbchenprobe durchführen: Wenn kein Teig mehr am Holzspieß klebt, sind die Brownies fertig.

Die Brownies in der Form vollständig abkühlen lassen, mit **Puderzucker** bestäuben und in Stücke schneiden.

Unsere Empfehlung für Heiligabend

Bratapfeltorte

© Sara Plavic | birdslikecake.de

Bratapfeltorte

Dieses festliche Bratapfel-Törtchen mit gezuckerten Cranberries, vereint alle winterlichen Aromen und eignet sich ideal als Festtagstorte!

~ 60 min · schwer · 180 °C · 20 min

Birds Like Cake

ZUTATEN

Teig:
Butter zum Einfetten
80 g weiche Butter
280 g Zucker
240 g Mehl
1 EL Backpulver
1 Pr. Salz
1 TL Zimt
2 Eier
2 Äpfel
50 g gehackte Walnüsse
240 ml Milch

Creme:
150 g weiche Butter
300 g Puderzucker
2 ½ EL Milch
1 TL Zimt

Marzipan-Schicht:
80 g Marzipan

Verzierung:
150 g gezuckerte Cranberries

ZUBEREITUNG

Drei runde Backformen (Ø 15 cm) vorbereiten und fetten. **Butter** mit **Zucker**, **Mehl**, **Backpulver**, **Salz** und **Zimt** vermengen und solange rühren, bis eine sandige Konsistenz entsteht. Die **Eier** mit der **Milch** vermengen und langsam zu der Teigmasse hinzugeben. Rühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit den **gehackten Walnüssen** langsam unterheben und den Teig in alle 3 Formen verteilen. Bei **180 °C ca. 20 Minuten** lang backen und anschließend abkühlen lassen.

Butter mit **Puderzucker**, **Milch** und **Zimt** zu einer lockeren Creme schlagen. Jeweils **40 g Marzipan** dünn ausrollen.

Auf die erste Teigschicht **Zimtcreme** auftragen, darauf das **Marzipan** geben und vorsichtig festdrücken. So auch mit der zweiten Schicht fortfahren und mit der dritten Teigschicht abschließen.

Das komplette Törtchen nun mit **Zimtcreme** einhüllen. Anschließend mit den **gezuckerten Cranberries** dekorieren.

Notizen

MEINE KARTEN
MANUFAKTUR

Meine Kartenmanufaktur sagt Danke

Wir blicken zurück auf eine wunderbare Zusammenarbeit mit allen Food Bloggern und sind von dem Resultat ihrer Arbeit begeistert.
Zwanzig abwechslungsreiche, weihnachtliche Rezepte warten darauf, im Familienkreis oder mit Freunden nachgebacken zu werden. Die bezaubernden Bilder der leckeren Köstlichkeiten versprühen eine himmlisch winterliche Stimmung. Die vielen verlockenden Backkreationen bieten eine perfekte Geschenkidee für unsere Liebsten.
Wir danken:

Birgit Finkelmeyer von lille sted

Diana Patesan von Kochen mit Diana

Katharina Knebel von Katha-Kocht

Katharina Kovacs von Sweet Trolley

Kristin Zöcklein von Fräulein Zebra

Mara Staab von Maras Wunderland

Marian Moschen von Mann backt

Marlene Foller von Fräulein Cupcake

Nicola König-Nisius von Himbeerprinzesschen

Rebecca Röddiger von rehlein backt

Sara Plavic von Birds Like Cake

Sarah Timplan von Alles und Anderes

Sascha Suer von Lecker muss es sein

Selina Supper von Krümelkreationen

Stephanie Schmidt & Franziska Müller von Kiss & Tell

Stephie Rahn von einfach Stephie

Susann Baage von allet selbst jemacht

Susanne Bauder von Serendipity

Tina Mayer & Lina Becker von Zuckersüßes

Waltraud Winding von küchen.wind

Wir wünschen euch allen
eine besinnliche Weihnachtszeit!

Süße Weihnachtsbäckerei

MEINE KARTEN MANUFAKTUR

Foodblogger & ihre Lieblingsrezepte