



# Backen in der Weihnachtszeit



30 REZEPTE

VON ANJA GIERBERG



## Vorwort

Gibt es etwas Schöneres als den Duft von Plätzchen in der Weihnachtszeit? Für mich ist das die schönste Zeit im Jahr. Ich liebe die Weihnachtsbäckerei und teile in diesem Buch meine Lieblingsrezepte ohne raffinierten Zucker mit dir.

Jedes Mal, wenn ich Kekse aussteche, Lebkuchen überziehe oder Mutzenmandeln nasche, erinnere ich mich, warum ich damals das Handwerk der Konditorin gelernt habe.

Ich liebe die Kreativität, den Geruch, die Farben und besonders in der Winterzeit die gemütliche weihnachtliche Stimmung beim Backen. Für mich sind das Wohlfühl-Momente, die ich auch dir beim Nachbacken wünsche.

Genieße die Weihnachtszeit mit deinen Liebsten und bleib gesund.

Deine Anja







## Inhaltsverzeichnis

1. Marzipan Grundrezept
2. Vanillekipferl
3. Zimtsterne
4. Mandelsplitter
5. Spitzbuben
6. Linzer Gebäck
7. Eisenbahnschienen
8. Elisen-Lebkuchen
9. Marzipankartoffeln
10. Spritzgebäck
11. Schneeflöckchen
12. Nussecken
13. Stollenkonfekt
14. Baumkuchen
15. Ausstecherkekse







## Inhaltsverzeichnis

- 16. Nusstaschen
- 17. Rumkugeln
- 18. Bratapfel-Dessert
- 19. Walnuss-Orangen-Pralinés
- 20. Dominosteine
  
- 21. Schwarz-Weiß-Gebäck
- 22. Engelsaugen
- 23. Spekulatius
- 24. Lebkuchen
- 25. Mutzenmandeln
  
- 26. Schokomandeln
- 27. Kokosmakronen
- 28. Gebrannte Mandeln
- 29. Marzipanhörnchen
- 30. Lebkuchen-Tiramisu







# Baumkuchen

## MASSE:

**250 g** Butter  
**250 g** Erythrit  
**6** Eier, Größe M  
**150 g** Dinkelmehl Type 630  
**100 g** Maisstärke  
**15 g** Weinstein-Backpulver  
**100 g** Marzipan, zuckerfrei  
**35 ml** Amaretto-Likör  
**1** Vanilleschote

## AUSSERDEM:

Aprikosenkonfitüre ohne  
Zuckerzusatz  
**70 g** Zartbitter-Schokolade  
ohne Zuckerzusatz  
**5 g** Kokosöl

Die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit der Hälfte der Butter mit dem Marzipan in der Küchenmaschine aufschlagen. Dann die restliche Butter zufügen und weiter aufschlagen. Das Erythrit zufügen und die Eier trennen. Nach und nach das Eigelb und den Amaretto-Likör in die aufgeschlagene Masse rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und nach und nach unter die Buttermasse rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Buttermasse heben.

Eine 22er Springform mit Backpapier auslegen und drei Esslöffel Baumkuchenmasse mit einem Löffel auf dem Boden glatt streichen. Die Schicht im Ofen backen, bis sie leicht bräunt, dann wieder drei Esslöffel Masse auf der Schicht verteilen und backen. So weiter verfahren, bis die Masse aufgebraucht ist. Dann den noch heißen Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Es ist auch möglich, jede dritte Schicht nach dem Backen mit Marmelade zu bestreichen. Dann wird der Baumkuchen zum Schluss saftiger.

Den ausgekühlten Kuchen in Stücke schneiden und mit Schokolade überziehen oder bestreichen.

BACKTEMPERATUR: Grill/Stufe 1

BACKZEIT: 55 Minuten

STÜCK: 12



# Lebkuchen

## TEIG:

**120 g** Erythrit  
**150 g** Dinkelvollkornmehl  
**0,5 Teelöffel** Zimt  
**7 g** Weinstein-Backpulver  
**75 g** gemahlene Haselnüsse  
**10 g** Backkakao, schwach entölt  
**7 g** Lebkuchengewürz  
**125 g** pflanzliche Milch  
**75 g** Butter  
**2** Eier, Größe M

## AUSSERDEM:

Zartbitter-Schokolade  
ohne Zuckerzusatz

Milch und Butter im Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Butter-Milchmischung abkühlen lassen.

Die trockenen Rohstoffe mischen und dann mit der Butter-Milchmischung vermengen. Die Eier zufügen und alles verkneten.

Den Teig in eine Silikonform streichen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.

Zum Schluss mit Schokolade ohne Zuckerzusatz bepinseln und die Lebkuchen in einer Dose aufbewahren.

BACKTEMPERATUR: 180°C

BACKZEIT: 20 Minuten

STÜCK: 12

24.



# Impressum



Anja Giersberg  
Platanenring 10  
14547 Beelitz  
[www.anjagiersberg.de](http://www.anjagiersberg.de)  
[kontakt@anjagiersberg.de](mailto:kontakt@anjagiersberg.de)

Copyright: © 2021-2022 von Anja Giersberg

Das Urheberrecht und Copyright sämtlicher Texte, Bilder und Rezepte dieses  
Werkes liegen ausschließlich bei Anja Giersberg.  
Die Vervielfältigung dieses Werkes ist nicht gestattet.

Erstellt mit: [www.canva.com](http://www.canva.com)

Hinweis: Ich übernehme keine Haftung für Schäden irgendeiner Art, die direkt oder  
indirekt aus der Verwendung der Angaben entstehen. Bei Verdacht auf eine  
Erkrankung verständigen Sie bitte Ihren Arzt.



Ich hoffe dir hat diese Leseprobe gefallen.  
Falls ja, dann schau gerne in meinem Shop vorbei. Dort kannst du  
das komplette e-Book erwerben mit 30 himmlisch leckeren  
Rezepten zur Weihnachtszeit.

Bist du dir noch unschlüssig mit welcher Zuckeralternative du  
backen möchtest?

Dann empfehle ich dir meinen Mini-Workshop zum Thema  
Zuckeralternativen.

Ich freue mich dich auf deinem Weg in ein zuckerreduziertes Leben  
begleiten zu dürfen.

*Deine Anja*

