- Weihnachtliche Amerikaner
- Rentiermuffins
- Frische Weckmänner
- Ein roter und ein Grüner Weihnachtsbaum
- Schinken-Blätterteig Tannenbäume
- Süßer Nutella-Tannenbaum
- Gebrannte Mandeln
- Heiße Schokolade


**Weihnachtliche Amerikaner** (ergibt 10 Stück)

*Zutaten:*
*50g weiche Butter*
*40g Zucker*
*1 Prs. Salz*
*1 TL Vanillepaste*
*1 Tl Backpulver*

*250g Glasurzucker von Diamant*
*Zuckerschrift*
*Zuckeraugen*

*1 Pck. Vanillepuddingpulver*
*100g Mehl*
*0,5Tl Spekulatiusgewürz*
*1 Ei*
*20-30ml Milch*

*Wasser*
*Minismarties*

©Emma's Lieblingsstücke

*Spritzbeutel*

Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät hell aufschlagen. Die Eier etwa 1 Minute lang unterschlagen. Die Vanillepaste unterrühre.
Das Mehl mit Vanillepuddingpulver, Backpulver und Spekulatiusgewürz mischen und zusammen mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren.
Teig in einen Spritzbeutel füllen, Spitze etwa 1cm abschneiden und 5cm große Kreise mit etwas Abstand auf das Backblech spritzen.
Im vorgeheizten Backofen etwa 11 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen.

Für die Deko:
Aus dem Glasurzucker und Wasser einen dickcremigen Guss herstellen. Wichtig ist, dass man mit ca. EL Wasser anfängt und zusätzliches Wasser nur noch teelöffelweise dazugibt. Der Guss sollte zähflüssig und langsam vom Löffel laufen. Die flache Seite der Amerikaner bestreichen.
Sofort die eine Hälfte der Amerikaner mit Augen und Mini-Smarties für die Augen dekorieren und aus dem Zuckerstift und Smarties Lichterketten zaubern *(siehe Bild)*.

**Rentiermuffins** (ergibt 16 Stück)

© Prinzessin Lümmeline - Chefkoch

*Zutaten:*
*50g Margarine*
*2 Eier*
*1,5Tl Natron*
*125g Schmand*
*2 EL Zucker*
*16 rote M&M's*
*32 kleine Brezeln*
*etwas Wasser*
*125g Zucker braun*
*100g Mehl*
*3 EL Kakaopulver*
*125g Schokolade, zartbitter*
*150g Schmand*
*32 Zuckerguss Dekoaugen*
*Puderzucker*

Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Muffinbelche mit Muffinförmchen bereitstellen.
Die Margarine, Zucker, Eier, Mehl, Natron und Kakao in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Mit einem Löffel 125 g Schmand unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen.
Die Muffins für 20 Minuten im Ofen backen, bis die Muffins aufgegangen sind und sich fest anfühlen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
Inzwischen für die Cremeglasur die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen, dann den Zucker und 150 g Schmand einrühren. Die Glasur auf die Muffins streichen.
Je 1 M&M mit Schriftbild nach unten draufsetzen als Nase auf die Glasur setzen *(siehe Bild)*. Für besseren Halt etwas Puderzucker mit ein paar Tropfen Wasser zu Zuckerguss anrühren und die M&Ms vor dem Aufsetzen damit bestreichen.
Die Brezeln als Geweihe links und rechts oben auflegen - und die Augen zum Schluss drauflegen. Kühlstellen.

**Weckmänner aus Quarkölteig** (10 Stück)

© gaumenfreundin

*Zutaten:*
*475g Mehl*
*250g Magerquark*
*80ml Sonnenblumenöl*
*1 Pck. Vanillezucker*
*1 Eigelb*
*Rosinen*
*1,5 Pck. Backpulver*
*80ml Milch*
*100g Zucker*
*1 Prs Salz*
*1Tl Milch*
*Hagelzucker*

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Das Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel verrühren. Alle anderen Zutaten zugeben und mit dem Knethaken eines Handrührgeräts einen Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann in 10 Teile formen und zu Weckmännern formen.
Milch und Eigelb verrühren und die Weckmänner damit bestreichen. Mit Rosinen und/ oder Hagelzucker verzieren. Den Weckmännern, wenn du hast, eine Pfeife in die Hand geben. Für 10 Minuten backen.

## Pesto Weihnachtsbaum rot

© ichkoche

*Zutaten für 1 Baum:*
*2 Pck. Blätterteig*
*100g Semmelbrösel*
*180g Pesto rot*
*20ml Milch (zum Bestreichen)*

Backofen vorheizen auf 200°C Ober-Unterhitze. Die Semmelbrösel mit dem Pesto vermischen und zu einer streichfähigen Paste verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann den ersten Blätterteig auf dem Backblech ausrollen und mit einer Schere zu einem spitzen Dreieck zuschneiden *(siehe Foto)*. Auf der unteren, breiten Seite rechts und links jeweils ein kleines Rechteck wegschneiden, damit der Teig jetzt wie ein dreieckiger Weihnachtsbaum mit Stamm aussieht. Den zweiten Blätterteig in die gleiche Form bringen. Nun das Pesto auf den Blätterteig streichen und mit dem anderen Blätterteig belegen. Sowohl rechts, als auch links ungefähr 5 cm lange Streifen in den dreieckigen Baum einschneiden, die nach obenhin immer kürzer werden. Jeden einzelnen Streifen mehrmals Richtung oben zwirbeln, so dass die Pestofüllung zu sehen ist.
Den Pesto-Weihnachtsbaum mit Milch einstreichen und im vorgeheizten Ofen laut Packungsanleitung backen (ca. 10-15 Minuten).

## Pesto Weihnachtsbaum grün

© ichkoche

*Zutaten für 1 Baum:*
*2 Pck. Blätterteig*
*100g Semmelbrösel*
*180g Pesto grün*
*20ml Milch (zum Bestreichen)*

Backofen vorheizen auf 200°C Ober-Unterhitze. Die Semmelbrösel mit dem Pesto vermischen und zu einer streichfähigen Paste verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann den ersten Blätterteig auf dem Backblech ausrollen und mit einer Schere zu einem spitzen Dreieck zuschneiden *(siehe Foto)*. Auf der unteren, breiten Seite rechts und links jeweils ein kleines Rechteck wegschneiden, damit der Teig jetzt wie ein dreieckiger Weihnachtsbaum mit Stamm aussieht. Den zweiten Blätterteig in die gleiche Form bringen. Nun das Pesto auf den Blätterteig streichen und mit dem anderen Blätterteig belegen. Sowohl rechts, als auch links ungefähr 5 cm lange Streifen in den dreieckigen Baum einschneiden, die nach obenhin immer kürzer werden. Jeden einzelnen Streifen mehrmals Richtung oben zwirbeln, so dass die Pestofüllung zu sehen ist.
Den Pesto-Weihnachtsbaum mit Milch einstreichen und im vorgeheizten Ofen laut Packungsanleitung backen (ca. 10-15 Minuten).

**Schinken Blätterteigspieße** (ergibt 14 Stück)

© Einfach Backen

*Zutaten:*
*1 Ei*
*100g Schinkenspeck*
*14 Schaschlinkspieße*
*1 Pck. Blätterteig*
*2 rote Äpfel*

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ei verquirlen und beiseitestellen. Äpfel waschen, trocknen und ca. 1 cm dicke Scheiben inklusive roter Schale abschneiden. Mit Hilfe eines kleinen Sternenausstechers (ca. 2 cm) rote Sterne ausstechen.

Blätterteigrolle zu einem Rechteck abrollen und mit etwas Ei bestreichen. Teigplatte mit dem Schinken bedecken und von der langen Seite in 14 Streifen (2 cm breit) schneiden. Jeden Streifen schlangenförmig legen und mittig auf einen Schaschlickspieß stecken. Die Streifen sollen die Optik eines nach unten hin breiter werdendem Tannenbaum haben. Spieße mit Abstand auf das vorbereitete Blech legen, mit dem Ei bestreichen.

Schinken-Blätterteig-Spieße im vorgeheizten Ofen für ca. 12-15 Minuten goldgelb backen. Ausgestochene Apfelsterne aufspießen und servieren.

**Nutella Tannenbaum**

© Einfach Backen

*Zutaten:*
*2 Rollen Blätterteig*
*1 Ei*
*Puderzucker*
*100g Nutella*
*2El Milch*

Nimm die Blätterteige ca. 10 Minuten vorher aus dem Kühlschrank und lasse sie auf Zimmertemperatur kommen. Den ersten Blätterteig auf einem Backpapier auseinanderrollen und vollständig mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Den zweiten Blätterteig auseinanderrollen und auf den bestrichenen Blätterteig legen. Leicht andrücken. An der kurzen Seite (unten) rechts und links jeweils ein Quadrat am Rand herausschneiden, sodass ein Tannenbaum-Stamm in der Mitte übrig bleibt. Von der oberen Mitte mit dem Messer zur rechten und linken unteren Ecke schneiden, sodass eine Tannenbaum-Spitze entsteht. Den Ofen auf 200 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze: 220 Grad) vorheizen. Beide Tannen-Seiten in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Dabei in der Mitte ca. 4-5 cm Platz (als Stamm) und die obere Spitze auslassen. *(siehe Foto)* Den Tannenbaum mit Hilfe des Backpapiers auf ein Blech ziehen. Die Streifen nun 2-mal in sich drehen und wieder ablegen. Ei mit der Milch verquirlen und den Tannenbaum großzügig mit der Mischung einstreichen. Den Nutella-Tannenbaum im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Den Tannenbaum nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und kalt oder warm genießen.

**Gebrannte Mandeln** (für 2 Portionen)

© Smarticular

*Zutaten:*
*200g Mandeln*
*100ml Wasser*
*½ Tl Zimt*
*200g Zucker*
*1 Pck. Vanillezucker*

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und etwas mischen, das Wasser zugeben. Ohne umzurühren zum Kochen bringen. Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.
Dann die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinanderziehen und abkühlen lassen.

**Heiße Schokolade** (für 4 Portionen)

© Einfach Backen

*Zutaten:*
*100g Zartbitterschokolade*
*1 TL Backkakao*
*½ -1 EL Zucker*
*etwas Backkakao zum Bestreuen*
*375ml Milch 1,5% Fett*
*½ Prs. Salz*
*100ml Sahne*

Zartbitterschokolade groß hacken. Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Schokolade hinzugeben, Herd auf niedrige Stufe herunterschalten. Schokolade unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Ist die Schokolade vollständig geschmolzen, kann das Kakaopulver, Salz und nach Belieben Zucker hinzugefügt werden.
Die heiße Schokolade in Gläser füllen.
Für die Dekoration die Sahne steif schlagen und auf der heißen Schokolade verteilen.
Jetzt noch etwas Kakaopulver über die Sahne sieben. Fertig!