



G

G A R H A M M E R

DIE GARHAMMER  
WEIHNACHTS  
BACKSTUBE

BACKBUCH 2023



## ZIMT-TRAUMSTÜCKE

### ZUTATEN

150 g Zucker  
500 g Mehl  
250 g Butter  
5 Eigelb  
2 TL Vanillezucker  
1 TL Zimt

### Zum Bestäuben:

100 g Puderzucker  
1 TL Zimt

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Stückweise fingerdicke Stränge aus dem Teig formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15 Minuten bei 180° goldgelb backen. Puderzucker mit 1 TL Zimt mischen und die Traumstücke damit bestäuben.

## MOHNHERZEN

### ZUTATEN

280 g Mehl  
140 g gem. Mohn  
180 g Butter  
140 g Puderzucker  
4 EL Wasser

### Füllung:

Brombeermarmelade

### Verzierung:

100 g weiße Kuvertüre  
Silberperlen

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Teig ausrollen und Herzen ausstechen, anschließend auf das Backblech legen und ca. 12 Minuten bei 180° backen. Auskühlen lassen. Je 2 Herzen mit Marmelade zusammensetzen und trocknen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Herzen zur Hälfte in weiße Kuvertüre tauchen und je eine Silberperle darauf setzen.





## NUSSGLOCKEN MIT NOUGATFÜLLUNG

### ZUTATEN

200 g Butter  
150 g Puderzucker  
1 Ei  
1 EL Sahne  
350 g Mehl  
1 Prise Salz  
50 g gem. Haselnüsse

### Füllung:

150 g Nougat  
2 EL Sahne  
1 Prise Zimt

### Verzierung:

200 g Schokoladenglasur  
Marzipanrohmasse oder  
Haselnuss-Hälften

### ZUBEREITUNG

Für den Teig die Butter mit dem gesiebten Puderzucker schaumig schlagen, das Ei und die Sahne untermischen, danach die restlichen Zutaten hinzufügen und rasch verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Glocken ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180° 13 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Nougat in kleine Würfel schneiden und mit der Sahne und dem Zimt im Wasserbad schmelzen.

Die Plätzchen mit der Füllung bestreichen und zusammensetzen, danach trocknen lassen. Die Glasur schmelzen und die Plätzchen damit überziehen.

Zur Dekoration aus Marzipan ausgestochene kleine Glöckchen oder Haselnuss-Hälften auf die Plätzchen legen bevor die Glasur fest wird.



## SACHER SCHOKOLADE PLÄTZCHEN

### ZUTATEN

200 g Mehl  
25 g Back-Kakao  
25 g Speisestärke  
75 g Puderzucker  
5 g Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
130 g Butter  
2 Eigelb

### Füllung:

Marillenmarmelade

### Verzierung:

100 g dunkle Schokolade  
Schokoladenstückchen



### ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Mehl mit Kakao, Backpulver, Puderzucker und Stärke mischen, die Butter dazu geben und mit dem Kneten beginnen. Anschließend Eigelb und Vanillezucker hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Kreise (die Hälfte davon mit Loch) ausstechen. Bei 180 ° für 13-15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Die Plätzchen mit Loch zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen und mit Schokoladenstückchen verzieren. Trocknen lassen. Die restlichen Plätzchen mit Marmelade bestreichen und beide Teile zusammensetzen.





## AMARETTO-WALNUSS-PLÄTZCHEN

### ZUTATEN

200 g Butter  
110 g Puderzucker  
2 Eigelb  
100 g geriebene Walnüsse  
250 g Mehl  
1 Msp. Zimt  
½ Pck. geriebene  
Orangenschale

### Füllung:

275 g Marzipanrohmasse  
70 g Amaretto

### Verzierung:

Walnußhälften  
150 g Vollmilchkuvertüre  
25-50 g weiße Kuvertüre

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie und 30 - 60 Minuten kalt stellen.  
Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Bei 180 ° für 10 - 13 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen.  
Für die Füllung Marzipan raspeln und mit dem Amaretto in einer Rührschüssel verquirlen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und auf die Hälfte der Plätzchen spritzen. Jeweils ein rundes Plätzchen daraufsetzen.  
Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Plätzchen-Oberseite mit der Schokolade bestreichen und sofort die Walnuß-Hälfte daraufsetzen. Fest werden lassen. Die weiße Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen damit verzieren.

## STOLLENKONFEKT

### ZUTATEN

100 g getrocknete Cranberries  
25 g Orangeat  
2 EL Rum  
50 g gehackte Mandeln  
300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 TL Stollengewürz  
100 g weiche Butter  
75 g Zucker  
150 g Magerquark

### Zum Bestreichen:

80 g geschmolzene Butter

### Zum Bestäuben:

Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Cranberries und Orangeat klein hacken, mit 2 EL Rum mischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver und Stollengewürz mischen und beiseite stellen. Die Butter und den Zucker in einer großen Schüssel schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Quark rasch unterrühren (nicht zu lange rühren, sonst verflüssigt er sich). Die Mehlmischung zügig, löffelweise zugeben und ebenfalls kurz unterrühren. Zum Schluss die gehackten Mandeln und eingelegten Früchte mit der Flüssigkeit dazu geben. Der Teig sollte am Ende feucht und geschmeidig sein, sodass er sich von der Schüssel löst (ist er klebrig, noch etwas Mehl unterkneten).

Vom Teig kleine Portionen abnehmen, diese in kleine Laibchen formen, auf die vorbereiteten Backbleche legen und bei 180 ° für 12 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.  
Butter in einem Topf zerlassen und das noch heiße Stollenkonfekt damit einpinseln, dann dick mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.





## TRÜFFELRAUTEN

### ZUTATEN

450 g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 EL Kakaopulver  
150 g feiner Backzucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
250 g Butter  
2 TL abgeriebene Schale  
einer Orange

### Füllung:

¼ l Sahne  
350 g Zartbitterschokolade  
2 cl Orangenlikör

### Verzierung:

Schokoladenglasur  
weiße Kuvertüre

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kühl stellen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Rauten ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 170 ° 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Creme Sahne im Topf aufkochen lassen, in Stücke gebrochene Schokolade und Likör hinzufügen und verrühren. Mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor der Verwendung mit dem Mixer cremig aufschlagen, die Plätzchen mit der Creme zusammensetzen und zur Hälfte in Schokoladenglasur tauchen. Mit weißer Kuvertüre verzieren.



## GLÜHWEINPRALINEN

### ZUTATEN

150 g Zartbitterschokolade  
75 ml Glühwein  
75 g gem. Haselnüsse  
50 g gehackte Haselnüsse  
50 ml Sahne  
Mark einer Vanilleschote  
½ TL Zimt  
½ TL Glühweingewürz

### Dekoration:

1 EL Kakaopulver  
20 g gefriergetrocknete  
Himbeeren

### Zubehör:

Pralinenförmchen

### ZUBEREITUNG

Die Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen. Zimt, Glühweingewürz, Sahne, gemahlene und gehackte Haselnüsse sowie Glühwein in die geschmolzene Schokolade rühren. Die Masse im Kühlschrank ca. 1 h Stunden fest werden lassen.

Die gefriergetrockneten Himbeeren kurz mixen, anschließend aus der Schokoladenmasse kleine Kugeln formen und die Hälfte in Kakao und die andere Hälfte in den Himbeeren wenden.







## FRUCHTIGE NUSSPLÄTZCHEN

### ZUTATEN

250 g Mehl  
125 g Butter  
125 g Zucker  
1 Ei  
125 g gem. Haselnüsse

### Füllung:

Johannisbeer- /  
Waldfruchtgelee

### Verzierung:

150 g Puderzucker  
3 EL Cranberry-Saft  
getrocknete Cranberries

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, anschließend in Frischhaltefolie für 60 Minuten kühl stellen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und runde oder blumige Plätzchen ausstechen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 ° für 8 - 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Die Hälfte der

Plätzchen mit Gelee bestreichen und mit den anderen Plätzchen zusammenkleben.

Cranberries zerkleinern und zur Seite stellen. Den Puderzucker mit Cranberry-Saft anrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Sofort mit Cranberries bestreuen.

## JOHANNS QUITTEN-GIN MAKRONEN

### ZUTATEN

260 g Mehl  
140 g Butter  
80 g Puderzucker  
2 Eigelb  
Schale einer halben Orange  
1 Prise Salz  
Kardamom, Zimt, Muskat  
(gemahlen)

### Marzipanmasse:

4 cl JOHANNS Quitten Gin  
500 g Marzipan  
2 Eigelb  
1 Ei  
100 g fein gem. Mandeln

### Füllung:

600 g Quitten-Marmelade  
100 ml JOHANNS Gin

### Zum Bestäuben:

60 g Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden kalt stellen. Mürbteig ausrollen und Plätzchen mit ca. 4 cm Durchmesser ausstechen.

Marzipan grob raspeln, mit Ei, Eigelb, JOHANNS Gin und Mandeln verrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Einen Ring mit der Marzipanmasse aufspritzen und bei 160 ° 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Quitten-Marmelade mit JOHANNS Gin bei mittlerer Hitze langsam einkochen, bis sie zähflüssig ist und anschließend lauwarm die Makronen damit füllen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.





GARHAMMER

## FÜR MEHR FREUDE UNTERM CHRISTBAUM

Verschenken Sie das Besondere! Mit unseren Geschenk-Gutscheinen liegen Sie modisch immer genau richtig und schenken gleichzeitig auch das ganz spezielle GARHAMMER Einkaufserlebnis.

Sie möchten kulinarischen Genuss der Extraklasse verschenken? Dann ist ein Gutschein für unser Sterne-Restaurant JOHANNNS das perfekte Präsent.

### PERSONAL SHOPPING & STERNEGENUSS

Unsere Gutschein-Pakete beinhalten neben einem Einkaufsgutschein mit Personal Shopping Termin auch ein Mehr-Gänge-Menü mit Champagner-Aperitif für zwei Personen in unserem Restaurant JOHANNNS.



Unsere **Geschenk-Gutscheine** erhalten Sie an unseren Kassen,  
online unter [www.garhammer.de/gutscheine](http://www.garhammer.de/gutscheine)  
oder telefonisch unter +49 8581 208-1136.