

BettinaHaller

Mandelstangerl · Woinuss-Glockal · Zucker-Kringel

bettis.lecker.es.landleben

# WEIHNACHTS BÄCKEREI im Bayerischen Wald





# INHALT

Vorwort	4
Grundlagen beim Plätzchenbacken	10
Aussteckplätzchen	12
Budaplatzl	
Feine Butterplätzchen	15
Obapfälza Spitzboum	
Spitzbuben	16
Bettis Linzer Augn	
Linzer Augen	19
Greane Zaacherl	
Pistazien-Plätzchen	21
Gschloss-BleamI	
Burgenländer (Baiser-Blumen)	23
Henna-Muich-BleamI	
Eierlikörplätzchen	24
Herz-Busserl	
Marzipanplätzchen	27
Kriachal-Herzal	
Aprikosenherzen	29
Omas guade Sterndal	
Gute Sternchen	31
Sauerne Tascherl	
Zitronenplätzchen	32
Woid-Zuckerl	
Nuss-Nougat-Plätzchen	34
Woidweihnacht	
Schokowinterplätzchen	37
Woinuss-Glockal	
Walnussbissen	38



Zucker-Kringl	
Zuckerkringel	40
Zwetschgerl-Sünd	
Pflaumensterne	42
Barbaras Herzwärmer	
Terrassenplätzchen	44
Erdnuss-Busserl	
Erdnuss-Küsse	46
Hausfreindal	
Hausfreunde	49
Kiafa-Schmankerl	
Pistazien-Kirsch-Herzen	51
Kissinger Laibal	
Kissinger Brötchen	52
Lederhosnbouma	
Lebkuchenmänner	54
Niederbayerische Apfebissal	
Apfelbissen	57
Nuss-Sterndln	
Giottoplätzchen	58
Pfaun-Augal	
Pfauenaugen	61
Rum-Schmankerl	
Rumplätzchen	62
Schneeflockerl	
Schneeflocken-Plätzchen	64
Zimt-Happerl	
Zimtplätzchen	66
Zimtschneeflocken	
Zimtschneeflocken-Plätzchen	69







## Spritzgebäck 70

Mariannes Orangala  
Orangenspritzgebäck 72

Mozart-Stangerl  
Marzipanstangen 74

Obapfälza Nougatstangerl  
Nougatstangen 77

Pfoudschala  
Tatzen (mit Nougat) 78

Woinuss-Busserl  
Walnuss-Marzipan-Makronen 81

Zauberringerl  
Einfaches Spritzgebäck (weiß) 83

Kirschbäxn-Kranzerl  
Schoko-Kirsch-Spritzgebäck 85

Gittes Spritzgebäck  
Bestes Spritzgebäck 86

## Weitere Klassiker & ganz besondere Schmankerl 88

Christkindl-Knöpfal  
Butterknöpfe 90

Gloane Weihnachts-Wirfal  
Marzipan-Nuss-Würfel 93

Gloane Schneeboin  
Kokos-Schneebälle 95

Original Bärntatzen  
Bärentatzen 96

Rauchade Kipfal  
Zigarren-Kipferl 99

Niederbayerische Mandelstangerl  
Gefüllte Mandelstangen 101

Uromas Vanillekipferl  
Vanillekipferl 103



Babsis eigschneibte Zipfehaubal	
Kokostangen	104
Christbaam-Törterl	
Tannenbaum-Numbercake	106
Foischs Butterbroud	
Falsches Butterbrot	110
Gschmackige Lebkuaacha	
Lebkuchen ohne Mehl	113
Gschmeidige Erdäpfe-Lebkuaacha	
Kartoffellebkuchen	114
Saftigs Frichtal-Broud	
Früchtebrot	117
Hexn-Haisl	
Lebkuchenhaus	118
Knusperla	
Schokocrossies	123
Linzer Schniddal	
Linzer Schnitten	124
Punschbrezerl	
Punschbrezen	126
Schnapsl-Wirfal	
Rumwürfel	129
Schokladige Krapferl	
Schoko-Husarenkrapfen	130
„Siassa“ Christbaam	
Blätterteig-Tannenbaum	133
Stoin-Zuckala	
Stollenkonfekt	134
Weihnachtlicher Kaaskuacha	
Advents-Cheesecake	136
Zimtschneckerl	
Kleine Zimtschnecken	138
Zwercheckerl	
Baumkuchenspitzen	140
<b>Rezeptregister</b>	<b>142</b>





# GRUNDLAGEN BEIM PLÄTZCHENBACKEN

## MÜRBTEIG

Für Ausstechplätzchen bietet sich am besten ein Mürbteig an. Dieser ist fest und lässt sich gut ausrollen. Bei der Zubereitung kann, bzw. soll die Butter gern zimmerwarm sein, der Teig lässt sich dann besser verarbeiten und wird ohnehin noch für mehrere Stunden wieder im Kühlschrank gekühlt. Dadurch klebt er beim Ausrollen nicht fest.

## GLASUR

Für die Glasur gibt es verschiedene Möglichkeiten. Entweder Schokolade, die nicht heißer als auf ca. 40–50 Grad erwärmt sein sollte. Eine weitere Möglichkeit ist das Besieben mit Puderzucker. Hier zuerst die noch warmen Plätzchen besieben. Erst dann füllen. Dann gibt es noch eine Puderzuckerglasur, die klassisch mit Wasser und Puderzucker hergestellt wird. Sie kann aber auch z. B. mit Zitronensaft, Punsch, Rum etc. hergestellt werden, dadurch ergibt sich ein passendes Aroma.

## SPRITZTEIG

Für Spritzgebäck sollte dagegen die Butter relativ kühl sein, dann läuft der Teig beim Backen nicht so sehr auseinander. Für sehr formstabilen Spritzgebäck muss auch hier der Teig nochmal gekühlt werden, allerdings kann der Teig dann nur mit einem Fleischwolf verarbeitet werden.

## AUFBEWAHRUNG

Plätzchen sollten immer luftdicht verschlossen in extra dafür vorgesehenen Plätzchenblechdosen aufbewahrt werden. Plastikdosen o. ä. eignen sich eher nicht. Dadurch ziehen sie entweder zu viel Feuchtigkeit oder trocknen bei anderen Gefäßen sogar aus. Am besten ist es, zwischen die einzelnen Plätzschichten eine Lage Backpapier zu legen, damit sie nicht zusammenkleben und geschützt sind. Nie mehrere Plätzsorten in einer Dose aufbewahren.







# Omas guade Sterndal

## GUTE STERNCHEN

**Zubereitungszeit:** ca. 90 Min.

**Abkühlzeit:** 10 Min.

**Backzeit:** ca. 8 Min.

**Für** ca. 50 Stücke

### ZUTATEN:

#### *Teig:*

280 g Süßrahmbutter

350 g Mehl

3 Eigelb

Saft und Schale einer Zitrone

100 g Puderzucker

1 Päckchen Backpulver

#### *Füllung:*

Johannisbeergelee

#### *Zum Wälzen:*

2 Päckchen Vanillezucker

50–100 g Zucker

### ZUBEREITUNG:

- 1 Aus Butter, Mehl, Eigelb, Saft und Schale der Zitrone, Puderzucker und Backpulver einen weichen Knetteig herstellen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Sternausstecher Plätzchen ausstechen, je zur Hälfte mit und ohne Loch.
- 4 Auf einem mit Backpapier belegten Blech die Plätzchen für ca. 8 Minuten backen. Danach kurz abkühlen lassen. ACHTUNG! Die Plätzchen brechen sehr leicht.
- 5 Vorsichtig in einer Mischung aus Vanillezucker und Zucker wälzen.
- 6 Ein Plätzchen ohne Loch mit Gelee bestreichen, das andere Plätzchen mit Loch daraufsetzen.

### Tipp

Bei diesem Rezept sorgt gerade die Süßrahmbutter für den einzigartigen Geschmack.







# Hausfreindal

## HAUSFREUNDE

**Zubereitungszeit: ca. 90 Min.**

**Abkühlzeit: 10 Min.**

**Backzeit: 8–10 Min.**

**Für ca. 60 Stücke**

### ZUTATEN:

#### Teig:

200 g Mehl

100 g gemahlene Nüsse

1 TL Backpulver

80 g Zucker

1 Ei

150 g Butter

#### Deko:

200 g Marzipan

100 g Puderzucker

150 g Aprikosenmarmelade

2 EL Rum

100 g Walnusshälften

200 g Zartbitterkuvertüre

### ZUBEREITUNG:

- 1 Aus Mehl, Nüssen, Backpulver, Zucker, Ei und Butter einen Mürbteig kneten. Den Teig für ca. 1 Stunde kaltstellen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen.
- 3 Für 8–10 Minuten backen. Das Marzipan ebenfalls portionsweise mit Puderzucker verkneten, auf dem mit Puderzucker besiebten Arbeitsfeld ausrollen und die gleiche Anzahl Marzipankreise ausstechen.
- 4 Die Marmelade mit Rum etwas erwärmen und glattrühren. Die Teigplätzchen damit bestreichen und mit einer Marzipanscheibe belegen.
- 5 Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Plätzchen entweder mit der Schokolade bestreichen oder in die Kuvertüre tunken und abtropfen lassen.
- 6 Zum Schluss mit einem Walnussviertel belegen. Trocknen lassen und in einer Plätzchendose aufbewahren.



# Lederhosnbouma

## LEBKUCHENMÄNNER

**Zubereitungszeit:** ca. 120 Min.

**Abkühlzeit:** 10 Min.

**Backzeit:** 10–15 Min.

**Für** ca. 20–30 Stücke

### ZUTATEN:

#### Teig:

110 g Butter

80 g Zucker

170 g Honig

400 g Mehl

2 TL Backpulver

1 EL Lebkuchengewürz

1 Ei

#### Deko:

1 Eiweiß

200 g Puderzucker

Lebensmittelfarbe grün

#### Optional:

gehobelte ganze Mandeln,  
Belegkirschen, Streusel  
nach Wahl

### ZUBEREITUNG:

- 1 Honig, Zucker und Butter in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine verkneten. Den Teig für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.
- 2 Den Teig dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Lebkuchenmann-Ausstecher kleine Männchen ausstechen. Auch große Sterne, Herzen o. ä. passen gut. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4 Die Lebkuchen auf das Backblech legen. Nach Wunsch mit gehobelten ganzen Mandeln und Belegkirschen verzieren. Für ca. 10–15 Minuten backen, danach auskühlen lassen.
- 5 Für die Eiweißspritglasur das Eiweiß mit gesiebttem Puderzucker steif schlagen, bis Spitzen stehen bleiben. Die Lebkuchenmänner, Herzen und Sterne nun nach Belieben verzieren.
- 6 Für die Lebkuchenmänner etwas von der Eiweißglasur mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben, die Lederhose damit verzieren. Mit Streuseln verzieren. Austrocknen lassen.







# Zur Autorin

Bettina Haller wurde 1987 im Landkreis Straubing-Bogen geboren und wuchs sehr heimatverbunden im idyllischen Bayerischen Wald auf. Die Liebe zum Backen hat ihr ihre Mama vererbt, schon als kleines Mädel übte sie sich im Kuchenbacken. 2018 startete Haller ihren Instagram-Account [bettis.lecker.es.landleben](https://www.instagram.com/bettis.lecker.es.landleben), der mittlerweile mehr als 25.000 Follower hat. Nach dem riesigen Erfolg ihres ersten Buches „Backrezepte aus'm Bayerischen Wald“ legt sie nun ihr neues Weihnachts-Backbuch vor. Bettina Haller lebt mit ihrem Mann und ihren beiden Töchtern im Landkreis Cham.



Für uns, die Battenberg Bayerland Verlag GmbH mit all ihren Imprint-Verlagen, ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie. Daher achten wir bei allen unseren Produkten auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Dieses Buch wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt. FSC (Forest Stewardship Council®) ist eine nicht staatliche, gemeinnützige Organisation, die sich für die verantwortungsvolle und ökologische Nutzung der Wälder unserer Erde einsetzt.

Unsere Partnerdruckerei kann zudem für den gesamten Herstellungsprozess nachfolgende Zertifikate vorweisen:

- Zertifizierung für FOGRA PSO
- Zertifizierungssystem FSC®
- Leitlinien zur klimaneutralen Produktion (Carbon Footprint)
- Zertifizierung EcoVadis (die Methodik besteht aus 21 Kriterien in den Bereichen Umwelt, Einhaltung menschlicher Rechte und Ethik)
- Zertifikat zum Energieverbrauch aus 100% erneuerbaren Quellen
- Teilnahme am Projekt „Grünes Unternehmen“ zum Schutz von Naturressourcen und der menschlichen Gesundheit

## Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95587-836-8

Die Battenberg Bayerland Verlag GmbH und ihre Imprint-Verlage sehen das gesetzliche Urheberrecht als Basis ihrer Zusammenarbeit mit Autorinnen und Autoren. Vielen Dank, dass Sie eine legale Ausgabe dieses Buches gekauft haben und die Gesetze zum Schutz des geistigen Eigentums anerkennen, indem Sie keinen Teil davon ohne Genehmigung unzulässig kopieren, scannen oder verbreiten. So unterstützen Sie unsere Autorinnen und Autoren und wir als Verlag haben die Möglichkeit, weiterhin Bücher für alle zu veröffentlichen. Systeme und Technologien der künstlichen Intelligenz dürfen Bestandteile des Buches in keinsten Weise verwenden oder reproduzieren, auch nicht für Trainingszwecke. In Übereinstimmung mit Artikel 4(3) der Richtlinie über den digitalen Binnenmarkt 2019/790 nimmt die Battenberg Bayerland Verlag GmbH dieses Werk ausdrücklich von der Ausnahme für Text- und Data-Mining aus. **NO TDM.**

Rezept-Bilder: Bettina Haller; Hintergrundbild: freepik.com

Fotos von der Autorin: Lichtwerk Fotografie Annette Lex

1. Auflage 2025

ISBN 978-3-95587-836-8

Alle Rechte vorbehalten!

© 2025 SüdOst Verlag in der

Battenberg Bayerland Verlag GmbH · Pfälzer Straße 11 · 93128 Regensburg

[www.battenberg-bayerland.de](http://www.battenberg-bayerland.de)

Fragen zum Buch? Direkt an [produkt@battenberg-bayerland.de](mailto:produkt@battenberg-bayerland.de)



# Kreative Ideen für Plätzerl & andere weihnachtliche Schmankerl

Wenn die Weihnachtszeit näher rückt, „gruscht“ man wieder seine Weihnachts-Backbücher hervor, um in der Adventszeit einen schönen Plätzerl-Teller zu haben. Aber die Frage der Fragen: Welche Plätzerl sollen es werden?

Nach dem riesigen Erfolg ihres ersten Backbuches widmet sich Bettina Haller, die leidenschaftliche Kuchenbäckerin aus dem Bayerischen Wald, nun der Weihnachtszeit. Mehr als 25.000 Menschen folgen ihr mittlerweile auf Instagram. Auf ihrem Account **bettis.leckeres.landleben** präsentiert sie seit vielen Jahren feinste Rezepte und teilt wertvolle Tipps & Tricks mit ihren Followern. In ihrem neuen Weihnachts-Backbuch findest du:

- ♥ bewährte Klassiker wie *Vanillekipferl*, *Bärntatzn* & *Spitzbäum*
- ♥ innovative & neu interpretierte Rezepte wie *Gloane Schneeboin*, *Weihnachts-Wirfal* & *Woinuss-Busserl*
- ♥ Rezepte, die ohne ausgefallene Zutaten auskommen
- ♥ gut nachvollziehbare Schritt-für-Schritt-Anleitungen & wertvolle Tipps

Mit diesem Buch schaffst auch *du* es, für dich und deine Lieben himmlische Weihnachts-Schmankerl zu zaubern!



Heimat  
battenberg  
bayerland

**SüdOst Verlag**

ist eine Marke der Battenberg  
Bayerland Verlag GmbH

