

Walnussplätzchen

ca. 40 Stück

Zutaten

125 g Dinkelmehl Type 630
100 g gemahlene Walnüsse
125 g Erythrit, fein gemahlen
½ TL abgeriebene Zitronenschale
2 EL Butteröl
1 Ei
halbierte Walnüsse zum Verzieren

Zubereitung

Alle Zutaten mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 1 Stunde kühlen. Kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und je eine Walnusshälfte eindrücken. Bei 160 °C Heißluft ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Abkühlen lassen und luftdicht aufbewahren.



WEIHNACHTLICHER APFELKUCHEN

Weihnachtlicher Apfelkuchen

8 Stück, Springform 18 cm

Zutaten

Schokomürbeteig: 80 g fein gemahlenes Erythrit
Vanille aus 1 Schote
1 Ei
1 Prise Salz
100 ml Butteröl (ca. 90 g)
200 g Dinkelmehl Type 630
½ TL Backpulver
25 g Kakaopulver. Füllung: 750 g säuerliche Äpfel
2 EL Butteröl
½ TL Zimt
50 g zuckerfreie Zartbitterschokolade, geraspelt. Außerdem: ½ Eiweiß zum Bestreichen
etwas fein gemahlenes Erythrit

Zubereitung

Erythrit, Vanille und Ei schaumig schlagen. Butteröl langsam einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao einarbeiten und kurz kühlen. Form mit Backpapier auslegen, Rand einfetten. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit Butteröl und Zimt kurz erwärmen; abkühlen lassen und Schokolade einrühren. Teig zwischen Backpapier ausrollen, Boden und ca. 2 cm hohen Rand formen. Aus Teigresten Sterne ausstechen. Apfelfüllung einfüllen, Sterne auflegen, mit Eiweiß bestreichen. Bei 160 °C Heißluft ca. 35 Minuten backen.



Spritzgebäck

ca. 80 Stück

Zutaten

50 g Pudererythrit
Mark ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
Abrieb und Saft ½ Zitrone
1 Ei
275 g Marzipanrohmasse
175 ml Butteröl (ca. 160 g)
300 g Dinkelmehl Type 630
100 ml Milch
Glasur: 100 g Kuvertüre

Zubereitung

Marzipan mit Pudererythrit, Gewürzen und Ei verkneten. Butteröl nach und nach cremig einrühren. Gesiebtes Mehl abwechselnd mit Milch zu einer spritzfähigen Masse verarbeiten. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Kringel oder Tatzen auf Backpapier spritzen. Bei 170 °C Heißluft ca. 12–15 Minuten backen. Kuvertüre vorsichtig schmelzen und ausgekühltes Gebäck eintauchen oder besprenkeln.

Hinweis: Butteröl macht den Teig weicher: bei Bedarf vor dem Spritzen kurz kühlen.



SCHWEDISCHE ZIMTSCHNECKEN

Zutaten

Zubereitung

Schwedische Zimtschnecken

ca. 20 Schnecken

Zutaten

Teig: 425 g Dinkelmehl Type 630
42 g frische Hefe
250 ml Milch
50 g Erythrit
55 ml Butteröl (ca. 50 g)
¼ TL Salz
optional 1 Msp. Kardamom. Füllung: 2 EL Butteröl
80 g fein gemahlenes Erythrit
1 knapper EL Zimt
50 g gehackte Mandeln
optional 50 g Rosinen. Glasur: ½ Ei
1 EL Erythrit

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. Hefe mit 50 ml lauwarmer Milch verrühren, in die Mulde geben und 30 Minuten gehen lassen. Restliche Milch, Erythrit, Salz, Butteröl und Kardamom zugeben und geschmeidig kneten. Warm gehen lassen, bis das Volumen deutlich zunimmt. Teig halbieren und zwei Rechtecke von ca. 20 × 40 cm ausrollen. Mit Butteröl bestreichen, Erythrit-Zimt-Mischung, Mandeln und optional Rosinen darauf verteilen. Aufrollen, je 10 Scheiben schneiden, auf Backpapier setzen, etwas flach drücken und erneut gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen. Bei 200 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen.



SCHWEDISCHER WEICHER PFEFFERKUCHEN

Schwedischer weicher Pfefferkuchen

12 Stück, Gugelhupfform ca. 24 cm

Zutaten

160 g Erythrit
Vanille aus 1 Schote
1 Prise Salz
2 Eier
100 ml Milch
100 g Naturjoghurt
60 ml Butteröl (ca. 55 g)
320 g Dinkelmehl Type 630
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
2 TL frisch geriebener Ingwer
½ TL gemahlene Nelken
3 EL Wildpreiselbeerkompott. Topping: 150 g Doppelrahmfrischkäse
50 g Pudererythrit
1 EL Butteröl

Zubereitung

Backform mit Butteröl einfetten. Erythrit, Vanille, Salz und Eier schaumig schlagen. Milch und Naturjoghurt einrühren, dann Butteröl langsam zugeben. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und unterheben. Hälfte des Teigs einfüllen, zuckerfreies Preiselbeerkompott punktuell verteilen, restlichen Teig daraufgeben und glatt streichen. Bei 160 °C Heißluft bis zu 50 Minuten backen; Stäbchenprobe. Frischkäse mit Pudererythrit und Butteröl cremig rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.



SCHWEDISCHE LUSSEKATTER

Zutaten
(für 24 Stück)

Zubereitung
Safran oder Saflorblüten im Mörser zerstoßen.

Schwedische Lussekatter

24 Stück

Zutaten

750 g Dinkelmehl Type 630
42 g frische Hefe
300 ml Milch
200 g Erythrit
110 ml Butteröl (ca. 100 g)
1 Ei
½ TL Salz
3 g Safranfäden oder ersatzweise Saflorblüten
optional 100 g Rosinen
zum Bestreichen ½ Ei mit 1 TL Wasser

Zubereitung

Safran fein zerstoßen. Hälfte des Mehls in eine Schüssel geben, Mulde bilden. Hefe mit 50 ml lauwarmer Milch verrühren, hineingeben und 20 Minuten gehen lassen. Restliches Mehl, Milch, Erythrit, Salz, Ei, Safran und Butteröl zugeben. Glatt kneten, optional Rosinen einarbeiten und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt. Nochmals durchkneten, 24 Stränge von ca. 20 cm rollen und S-förmig einrollen. Auf Backpapier 30 Minuten gehen lassen. Mit Ei bestreichen. Bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 6–8 Minuten backen.



Schwedische Dinkeltaler

ca. 50 Stück

Zutaten

120 g Dinkelflocken
90 g fein gemahlenes Dinkelmehl Type 630

1 gestrichener TL Backpulver
130 g Erythrit
Vanille aus 1 Schote
1 Ei
1 Prise Salz
Bittermandelaroma oder Zimt
100 ml Butteröl (ca. 90 g)

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich verrühren. Teig einige Minuten ruhen lassen. Mit zwei Teelöffeln kirschgroße Häufchen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen und leicht flach drücken. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen (alternativ 160 °C Heißluft). Auskühlen lassen und in einer Dose lagern.



Schokoladen-Kringel

25 Stück

Zutaten

110 ml Butteröl (ca. 100 g)
60 g Pudererythrit
Mark ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
150 g Dinkelmehl Type 630
2 gestrichene EL Kakaopulver
1 Msp. Backpulver
40 ml Milch
Dekoration: 75 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

Butteröl mit Pudererythrit und Gewürzen verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und sieben. Abwechselnd mit der Milch einarbeiten, bis ein fester, spritzfähiger Teig entsteht. Mit Spritzbeutel und Sterntülle kleine Ringe auf Backpapier spritzen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Weiße Kuvertüre schmelzen und die ausgekühlten Ringe verzieren.



Pepparkakor (vegan)

ca. 80 Stück

Zutaten

225 g Erythrit
75 g Honig
110 ml Butteröl (ca. 100 g)
1 EL Zimt
je 1 EL gemahlene Gewürznelken, Ingwer und Kardamom
1 EL Natron
100 ml Wasser
450 g Dinkelmehl Type 630

Zubereitung

Honig mit Erythrit verrühren, Butteröl einarbeiten. Gewürze und Natron zugeben. Wasser unterrühren, dann das gesiebte Dinkelmehl einarbeiten. Teig über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Zwischen Backpapier ca. 5 mm dünn ausrollen, ausstechen und auf ein Blech legen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 5–6 Minuten backen. Einige Tage durchziehen lassen.



Mandelhörnchen

ca. 25 Stück

Zutaten

200 g Marzipanrohmasse
225 g Erythrit, fein gemahlen
3 Msp. Vanillemark
2 Prisen Salz
2 Eier Größe L
190 ml Butteröl (ca. 175 g)
250 g Dinkelmehl Type 630
125 g gemahlene Mandeln
80 g gehobelte Mandeln
Glasur: 100 g Zartbitterkuvertüre
1 TL Butteröl

Zubereitung

Marzipan zerkleinern und mit Erythrit, Vanille und Salz mischen. Eier nacheinander einrühren, Butteröl langsam einlaufen lassen. Gesiebtes Dinkelmehl und gemahlene Mandeln einarbeiten. Teig in ca. 25 Portionen teilen. In gehobelten Mandeln zu 16 cm langen Rollen formen und zu Hörnchen biegen. Auf zwei Bleche setzen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 11 Minuten backen. Kuvertüre schmelzen, Butteröl einrühren und die Enden eintauchen. Trocknen lassen.

Hinweis: Bei dieser hohen Butterölmenge kann der Teig zu weich sein: vor dem Formen kühlen.



Mandel-Schokoladen-Plätzchen mit Sesam

ca. 50 Stück

Zutaten

150 g Dinkelmehl Type 630
100 g gemahlene Mandeln
150 g Pudererythrit
1 gestrichener EL Kakaopulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
Abrieb und Saft ½ Bio-Zitrone
40 ml Milch
100 ml Butteröl (ca. 90 g)
Dekoration: 100 g Vollmilchkuvertüre
3 EL Sesam

Zubereitung

Dinkelmehl in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und auskühlen lassen. Mit Mandeln, Pudererythrit, Kakao, Zimt, Salz und Zitronenabrieb mischen. Zitronensaft, Milch und Butteröl zugeben und verkneten. Walnussgroße Kugeln formen, auf Backpapier leicht flach drücken und kühlen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Kuvertüre schmelzen, abgekühlte Plätzchen bestreichen und mit Sesam bestreuen.



Luftige Mandeltaler

ca. 65 Stück

Zutaten

Plätzchenteig: 80 g Erythrit
1 Msp. Vanillemark
1 Prise Salz
1 großes Ei (ca. 60 g)
100 ml Butteröl (ca. 90 g)
250 g Dinkelmehl Type 630. Mandelteig: 200 g gemahlene Mandeln
200 g Erythrit, fein gemahlen
2 Eiweiß
einige Tropfen Bittermandelaroma
100 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Für den Teig Erythrit, Vanille, Ei und Salz schaumig schlagen, Butteröl langsam zugeben und Mehl einarbeiten. In Folie gewickelt 2 Stunden kühlen. Zwischen Backpapier 4 mm dünn ausrollen, Kreise (ca. 4,5 cm) ausstechen und kaltstellen. Für den Belag die Hälfte der gehackten Mandeln mit den gemahlenen Mandeln mischen. Eiweiß steif schlagen, restliches Erythrit einrieseln lassen, Mandelmischung und Aroma unterheben. Mit Teelöffeln auf die Kreise setzen, übrige Mandeln darüberstreuen. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 Minuten backen.

Hinweis: Eischnee vorsichtig unterheben.



LEBKUCHEN

Lebkuchen

ca. 48 Stück

Zutaten

5 g Pottasche
1 TL Hirschhornsalz
1 EL Rum
175 g Honig
75 g Erythrit
135 ml Butteröl (ca. 120 g)
1 Prise Salz
1 Ei
½ TL gemahlene Nelken
1 TL Zimt
Schale ½ unbehandelten Zitrone
250 g Dinkelmehl Type 630
50 g Zitronat oder Orangeat
100 g gehackte Mandeln
Glasur: 100 g Pudererythrit, 1 EL Rum, 1 EL heißes Wasser
100 g Mandelblättchen

Zubereitung

Pottasche und Hirschhornsalz im Rum verrühren. Honig, Erythrit und Butteröl bei niedriger Temperatur erwärmen und verrühren. Alle übrigen Zutaten einschließlich der Triebmittelmischung einarbeiten. Zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes halbes Blech verteilen, glatt streichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Minuten backen; bei starker Bräunung auf 160 °C reduzieren. Abkühlen lassen, in Streifen schneiden. Pudererythrit, Rum und Wasser verrühren und auftragen.



KÜRBISKERNPLÄTZCHEN

Kürbiskernplätzchen

ca. 30 Stück

Zutaten

100 g Kürbiskerne
150 g Honig
1 Msp. Vanillemark
1 Prise Salz
Abrieb ½ Bio-Zitrone
1 Ei
70 ml Butteröl (ca. 65 g)
260 g Dinkelmehl Type 630
½ TL Backpulver
Dekoration: 100 g Sauerkirschkonfitüre
150 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Kürbiskerne trocken rösten und fein hacken, 20 g für die Garnitur zurückbehalten. Honig, Vanille, Salz, Zitronenabrieb, Ei und Butteröl verrühren. Dinkelmehl mit Backpulver mischen und mit Kürbiskernen einarbeiten. Teig mindestens 2 Stunden kühlen. Zwischen Backpapier ca. 3 mm dünn ausrollen und Halbmonde ausstechen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen, je zwei Halbmonde mit zuckerfreier Konfitüre zusammensetzen. Enden in geschmolzene Kuvertüre tauchen und mit Kürbiskernen bestreuen.



Kirschaugen

ca. 60 Stück

Zutaten

95 ml Butteröl (ca. 85 g)
100 g Erythrit
Vanille aus 1 Schote
2 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Ei
300 g Dinkelmehl Type 630
1 TL Backpulver
50 g gehobelte Mandeln
ca. 100 g Kirsch- oder andere rote Konfitüre

Zubereitung

Butteröl, Erythrit und Vanille verrühren. Ei, Salz und Zitronensaft einarbeiten. Dinkelmehl und Backpulver mischen und mit Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. Kirschgroße Kugeln formen und auf Backpapier setzen. Mit einem Löffelstiel Vertiefungen eindrücken und mit zuckerfreier Konfitüre füllen. Bei 160 °C Heißluft ca. 12 Minuten backen.



Honigkuchenherzen

ca. 30 Stück

Zutaten

50 g Erythrit
75 g Honig
2 EL Butteröl
1 EL Rum
½ TL Pottasche
3 Messerspitzen Zimt
½ TL Pfefferkuchengewürz
½ TL abgeriebene Zitronenschale
½ TL Kakao
125 g Dinkelmehl Type 630
Glasur: 100 g Pudererythrit
2 EL Rum

Zubereitung

Honig, Erythrit und Butteröl in einem kleinen Topf erwärmen und verrühren; abkühlen lassen. Pottasche im Rum lösen und in die lauwarme Mischung geben. Zimt, Pfefferkuchengewürz, Zitronenschale, Kakao und Dinkelmehl einarbeiten. Teig 2 Stunden ruhen lassen, ca. 5 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Bei 160 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Pudererythrit mit Rum glattrühren und Herzen verzieren.



Honig-Nuss-Plätzchen

ca. 50 Stück / 2 Bleche

Zutaten

50 g Orangeat
60 g Honig
100 g Erythrit
1 Prise Salz
1 Ei
1 TL Zimt
je ½ TL Nelken und Kardamom
1 TL Orangenschale
70 ml Butteröl (ca. 60 g)
190 g Dinkelmehl Type 630
1 TL Backpulver
20 g gemahlene Haselnüsse
Dekoration: 75 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Orangeat fein hacken. Honig, Erythrit, Ei und Gewürze verrühren; Orangeat mit Butteröl untermischen. Mehl und Backpulver sieben, mit Nüssen einarbeiten. Teig 15 Minuten ruhen lassen. Haselnussgroße Kugeln formen und auf Backpapier setzen. Bei 170 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.



Gewürzschnitten mit Dinkel

ca. 50 Stück, Form 25 × 35 cm

Zutaten

Teig: 500 g Dinkelmehl Type 630
250 g sirup
60 ml Butteröl (ca. 55 g)
1 Ei
1 Prise Salz
1 TL Pottasche
1 EL Rosenwasser
1 EL Kakao
1 TL gemahlener Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
125 ml kalter Espresso. Glasur: 150 g Pudererythrit
1 TL Butteröl
etwas heißes Wasser

Zubereitung

Dinkelmehl in eine große Schüssel sieben. Sirupersatz erwärmen und abkühlen lassen. Ei unterrühren. Pottasche im Rosenwasser auflösen. Sirupmischung, gelöste Pottasche, Butteröl, Espresso, Kakao und Gewürze mit dem Mehl verkneten. Form mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Würfel oder Streifen schneiden. Pudererythrit mit heißem Wasser und Butteröl verrühren und verteilen.



Dattelmakronen

ca. 50 Stück

Zutaten

60 ml Butteröl (ca. 55 g)
50 g Erythrit
Vanille aus 1 Schote
125 g kernige Haferflocken
125 g gewürfelte Datteln
1 Ei
¼ TL Backpulver

Zubereitung

Butteröl, Erythrit und Vanille bei geringer Wärme verrühren. Haferflocken zugeben und kurz anrösten, dann abkühlen lassen. Gewürfelte Datteln unterheben. Ei mit Backpulver verquirlen und unter die Masse rühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf Backpapier setzen. Bei 160 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen.



Cranberry-Sterne

ca. 50 Stück / 2 Bleche

Zutaten

Teig: 80 g Erythrit
Vanille aus 1 Schote
1 Prise Salz
1 Ei
100 ml Butteröl (ca. 90 g)
250 g Dinkelmehl Type 630. Belag: 2 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g gehackte Nüsse und Mandeln
50 g Cranberrys, gehackt
1 TL Orangenschale
2 TL Honig
25 halbierte ungesüßte Cranberrys zum Garnieren

Zubereitung

Erythrit, Vanille und Ei schaumig schlagen, Salz zugeben. Butteröl langsam einrühren und gesiebtes Mehl einarbeiten. Teig 2 Stunden kühlen. Zwischen Backpapier 5 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf Bleche legen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Nüsse, Mandeln, Cranberrys, Orangenschale und Honig mischen und unterheben. Auf jeden Stern einen halben Teelöffel Nussmasse geben und mit einer Cranberryhälfte garnieren. Bei 180 °C Heißluft ca. 12–15 Minuten backen.