



DAS BRB BACKBUCH

Rezepte der BRB-Mitarbeitenden.

Gleich
entdecken
und
nachbacken!

BRB Bayerische
Regiobahn

Wir sind  transdev



Inhalt

*Liebe Kolleginnen und Kollegen,
liebe Geschäftspartner und
Freund*innen der BRB,*

Weihnachten ist die Zeit der Düfte, der Wärme und der kleinen Freuden – und was könnte diese Stimmung besser einfangen als der verführerische Duft von frisch Gebackenem? Dieses Backbuch ist etwas ganz Besonderes: Es vereint die Lieblingsrezepte der BRB-Mitarbeitenden und bringt ein Stück ihrer Kreativität und Persönlichkeit in die Küche. Jedes Rezept erzählt eine kleine Geschichte und lädt dazu ein, Traditionen zu teilen oder neue Lieblingsstücke zu entdecken. Ob klassisches Gebäck oder kreative Neuschöpfungen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Lasst Euch inspirieren, probiert aus und genießt den süßen Zauber, der die Weihnachtszeit so besonders macht.

Wir wünschen viel Freude beim Nachbacken und eine wundervolle Weihnachtszeit voller Genuss und Herzlichkeit!

*Herzlichst,
Arnulf Schuchmann*

BRB-Geschäftsführer



- Frucht-Kokos-Hütchen
- Nussknacker-Plätzchen
- Linzer Plätzchen
- Brownies mit Kakaopulver
- Ingwer-Nuss-Plätzchen
- Kakaokipferl mit Schokostreifen
- Ischler Plätzchen
- Hexenhaus aus Butterkeksen
- Rentierkekse
- Spekulatiusaufstrich
- Kissinger Bredla
- Mandelplätzchen
- Schokoladenbrötchen
- Walnussmakronen
- Schoko-Gewürz-Sterne
- Mürbeteigplätzchen
- Lebkuchen
- Spekulatiuskugeln
- Nussecken
- Nussplätzchen
- Vanillekipferl
- Glühwein für Wintergriller (alkoholfrei)

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

*Viel Spaß beim
Nachbacken!*





Frucht-Kokos-Hütchen

- 50 g gelbe Rosinen
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Fruchtmischung (z.B. mit Kirschen oder Aroniabeeren)
- 50 g getrocknete Mangostücke
- 50 g Cranberries
- 100 g Kokosflocken
- 120 g weiche Butter
- 50 g Rohrzucker
- 1 Ei
- 2 EL Sahne
- 4 EL Haferflocken
- ½ TL Backpulver
- ¼ frisch geriebene Muskatnuss
- 100 g Cornflakes
- 4 EL Mango-Fruchtaufstrich
- 2 EL Kokoschips
- Backpapier

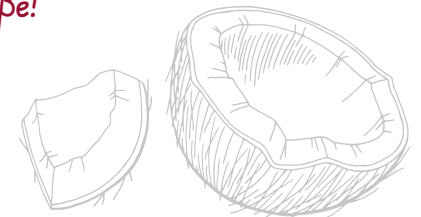


Zubereitung:

1. Rosinen, Mangos, Aprikosen, Cranberries sowie die Fruchtmischung fein hacken und mit den Kokosflocken in einer Schüssel mischen. Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen und das Ei unterrühren. Die Trockenobstmischung mit der Sahne unter die Ei-Butter-Mischung rühren. Haferflocken, Backpulver und Muskatnuss ebenfalls kurz untermischen. Die Cornflakes mit einer Gabel unter die Teigmasse mengen.
2. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig mit 2 Teelöffeln portionsweise als Häufchen daraufsetzen. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben und die Plätzchen ca. 15 Min. backen.
3. Die fertigen Fruchthütchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Jedes Hütchen mit einem kleinen Klecks Fruchtaufstrich und je 1 Kokoschip dekorieren.

Viel Freude beim Nachbacken und viele Grüße!

Rezept und Bilder von Angela, Personalabteilung

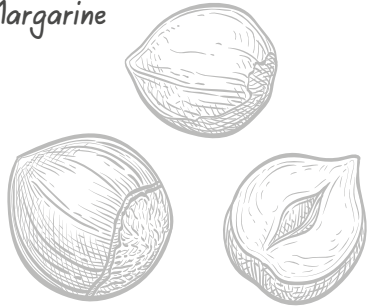




Nussknacker-Plätzchen

Für den Mürbeteig:

75 g weiche Butter oder Margarine
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (M)
1 TL Backpulver
200 g Mehl



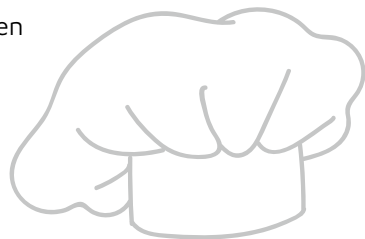
Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig rühren. Das Ei hinzufügen und alles auf höchster Stufe rühren, bis die Masse luftig und schaumig ist.

Mehl und Backpulver mischen und mit der Ei-Butter-Masse zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zu einem Klumpen formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 5 bis 7 mm dick ausrollen und mit einem Glas oder runden Keksausstecher Kreise ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 185 °C (Ober-/Unterhitze) 8 bis 12 Min. backen. Die exakte Backzeit hängt von der Größe der Plätzchen ab.

Die Mürbeteigplätzchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und in der Zwischenzeit das Karamell vorbereiten.



Für das Haselnuss-Karamell:

150 g ganze Haselnüsse
125 g Zucker
25 g Sahne
20 g Butter
1 EL Honig



Zubereitung:

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und anschließend beiseite stellen.

Den Zucker in einem Topf zum Schmelzen bringen. Erst rühren, wenn er zu schmelzen beginnt. Sobald alles leicht bräunlich aussieht, Butter, Honig und Sahne hinzufügen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen (ständig rühren!), bis sich das Karamell gelöst hat und goldbraun ist. Die gerösteten Haselnüsse zum heißen Karamell geben und verrühren. Alle Haselnüsse müssen vom Karamell überzogen sein.

Die heißen, klebrigen Haselnüsse mit einem Löffel auf den abgekühlten Plätzchen verteilen und alles über Nacht fest werden lassen. Die Nussknacker-Plätzchen am nächsten Tag mit der Unterseite in etwas geschmolzene Schokolade tauchen. Die Plätzchen halten sich luftdicht verschlossen mindestens 2 Wochen.

Rezept und Bild von Annette, Pressereferentin



Linzer Plätzchen

150 g gemahlene Haselnusskerne
 140 g Butter
 75 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 TL Zimt



150 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 150 g Wildpreiselbeeren, Nutella oder Marmelade
 1-2 EL Puderzucker



Rezept und Bild
 von Annette,
 Pressereferentin

Brownies mit Kakaopulver

130 g ungesalzene Butter
 200 g Zucker
 80 g Kakaopulver
 ½ TL Salz
 1 TL Backpulver



1 TL Vanillinzucker
 2 Eier (L)
 60g Mehl
 1 Handvoll Schokoladenstückchen
 1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt



Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Quadratische 20-Zoll-Backform mit Backpapier auslegen.
3. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Kakaopulver und Salz in einer großen Glas- oder Edelstahlschüssel vermischen und die Schüssel über einen Topf mit Wasser stellen, das gerade noch kocht. Regelmäßig umrühren, bis die Butter geschmolzen ist und sich die Zutaten gut vermischen haben.
4. Vom Herd nehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Die Mischung darf beim Hinzufügen der Eier nicht zu heiß sein. Nacheinander die Eier hinzufügen und jeweils kräftig schlagen, bis alles gut vermischt ist (mit Handmixer oder Holzlöffel).
5. In einer separaten Schüssel Mehl und Backpulver vermischen. Die Mehlmischung zum Teig geben und gut vermischen. Eine alte Brownie-Weisheit lautet: Teig 50-mal mit dem Holzlöffel kräftig rühren. Schokoladenstückchen und/oder Nüsse hinzufügen und unter den Teig mischen.
6. Teig gleichmäßig in der Backform verteilen und 30 bis 35 Min. im unteren Drittel des Backofens backen, bis an einem Zahnstocher noch feuchte Krümel kleben bleiben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Symbolbild

Rezept von Victoria,
 Triebfahrzeugführerin im Netz Ostallgäu-Lechfeld



Ingwer-Nuss-Plätzchen

Für ca. 35 Stück:

1 haselnussgroßes Stück (ca. 10 g) kandierter Ingwer in Sirup

175 g Mehl

200 g brauner Zucker

1 TL Lebkuchengewürz

½ TL Backpulver

50 g Mandelkerne, gehackt

50 g Haselnusskerne, gemahlen

1 Prise Salz

100 g Butter

25 g Honig

1 Ei

Ca. 35 runde Backoblatten (50 mm)

Ca. 50g Zartbitterschokolade

Backpapier, Gefrier- oder Spritzbeutel, Plätzchenportionierer (oder 2 Löffel)



Zubereitung:

1. Ingwer sehr fein hacken, Mehl, Zucker, Lebkuchengewürz, Backpulver, Mandeln, Haselnüsse und Salz mischen. Butter, Ingwer und Honig erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Unter ständigem Rühren zur Mehlmischung gießen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ei darunterrühren.

2. Backofen auf 175 °C vorheizen.

3. Im Anschluss die Oblaten auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen.

Dann den Teig mit dem Plätzchenportionierer (oder 2 Löffeln)

auf die Oblaten setzen. Bleche nacheinander ca. 15 Min.

backen (die Plätzchen sind noch sehr weich, wenn man sie herausholt, sie werden beim Auskühlen dann allerdings schön fest).

4. Danach die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Schokolade in einen Gefrierbeutel oder (Einmal-)Spritzbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die ausgekühlten Plätzchen damit verzieren. Plätzchen ca. 30 Min. kühl stellen.



**Rezept von Claudia,
Kundenberaterin**

Kakaokipferl mit Schokostreifen



100 g Mandeln, gemahlen
 180 g Dinkel-Vollkornmehl
 80 g Zucker
 1 Prise Salz
 Mark 1 Vanilleschote
 1 Pck. Vanillezucker
 50 g Kakaopulver
 175 g kalte Butter,
 in Stücke zerteilt
 2 Eigelbe
 75 g weiße Kuvertüre
 Etwas Mehl zum Arbeiten

Zubereitungszeit:
 40 Min.
 + Back- und Kühlzeit



Zubereitung:

1. Mandeln mit Mehl, Zucker, Salz, Vanillemark, Vanillezucker, Kakaopulver, der kalten Butter und den Eigelben zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Aus dem Teig 2 gleich lange und gleich dicke Rollen formen und diese in 76 gleich dicke Stücke schneiden. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 6 cm Länge rollen und zu Kipferl formen. Die Enden sollten spitz zulaufen.
3. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. Kipferl ca. 12 Min. backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Kuvertüre nach Packungsanweisung im Wasserbad schmelzen und mithilfe eines Spritzbeutels feine Fäden auf die Kipferl spritzen. Kuvertüre trocknen lassen.

Rezept von **Diana**,
 Referentin Erlös- und Verbundmanagement

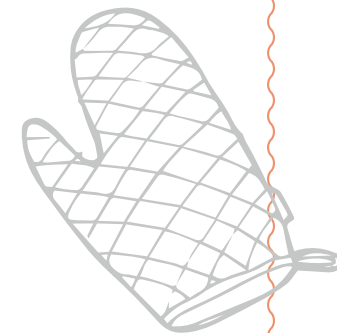
Tipp:

Statt Frischhaltefolie verwende ich gerne eine große Dose mit Deckel oder eine Schüssel, auf die ich einen Teller als Deckel setze. Das spart Plastik!



Ischler Plätzchen

350 g Butter, zimmerwarm
 180 g Zucker
 280 g Mandeln, ungeschält und gerieben
 1 TL Zimt
 1 Prise Salz
 Schale 1 unbehandelten Zitrone
 1 EL Rum
 350 g Mehl, gesiebt
 60 g Himbeermarmelade
 1 EL Kirschwasser
 200 g Konfitüre
 40 g Pistazien, gehackt
 Backpapier



Zubereitung:

Zimmerwarme Butter und Zucker zu einer Schaummasse glatt rühren und die Mandeln untermischen. Mit Zimt, Salz, Zitronenschale und Rum abschmecken und mit dem gesiebten Mehl schnell zu einem Teig verkneten und diesen kühl stellen. Portionsweise 3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen (etwa 3 cm Durchmesser). Diese anschließend auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech nochmals kurz kalt stellen. Anschließend bei 180 °C auf der mittleren Schiene 7 bis 10 Min. hell backen.

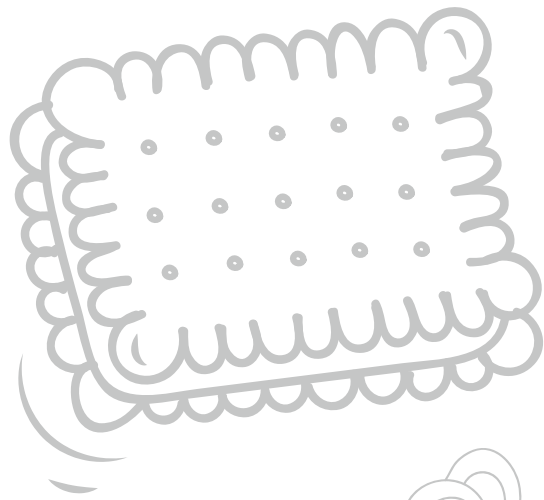
Himbeermarmelade mit Kirschwasser erwärmen. Die Hälfte der ausgekühlten Plätzchen auf der Unterseite damit dünn bestreichen und ein zweites Plätzchen mit der Unterseite darauflegen. Konfitüre in einem warmen Wasserbad erwärmen, die Plätzchen damit überziehen und dann mit den gehackten Pistazien bestreuen. Vor dem Aufbewahren gut trocknen lassen.

Rezept von **Bettina**, Assistentin der Geschäftsführung



Mmmhhh ...





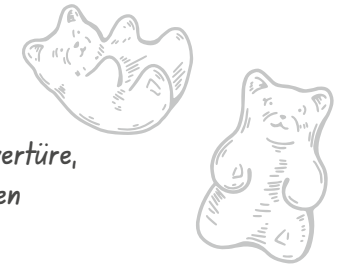
Hexenhaus aus Butterkekse

Für 10 Häuschen:

30 Butterkekse, 10 Dominosteine, Puderzucker, Zitronensaft, Waffelröllchen, Kuvertüre, Smarties, Gummibärchen, Schokoherzen und anderer Gebäckschmuck nach Belieben

Zubereitung:

Mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker einen Zuckerguss anrühren. Der Guss darf auf keinen Fall zu flüssig sein. Etwas Zuckerguss in die Mitte eines Butterkekse geben, darauf einen Dominostein setzen. Dann links und rechts jeweils einen Butterkeks als Dach auch mit Zuckerguss am Dominostein befestigen. Oben, wo sich die beiden Dachkekse treffen, ebenfalls mit Zuckerguss ankleben. Dieser darf ruhig über das Dach laufen – sieht dann aus wie Schnee. Das Haus mit Smarties, Gummibärchen etc. nach Belieben dekorieren und alles gut trocknen lassen.



Rentierkekse



Für ca. 25 Stück:

250 g Mehl, ½ TL Backpulver, ½ TL Salz, 200 g Erdnussbutter, 175 g brauner Zucker, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 80 g Butter, 1-2 EL Milch, 1 Ei, 125 g Salzbrezeln, 25 rote Schokolinsen, 75 g Schokotropfen



Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Erdnussbutter, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Butter, Milch und Ei verrühren. Mehlmix zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Aus den Salzbrezeln kleine Y als Geweihe für die Rentiere brechen (Rest vernaschen). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 25 Stücke schneiden. Zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, leicht flach drücken. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 180 °C, Umluft 160 °C, Gas Stufe 2) ca. 8 Min. backen. In die noch heißen Kekse sofort die

Geweihe stecken. Rote Schokolinsen als Nase und Schokotropfen als Augen aufdrücken.

Auskühlen lassen.



Spekulatiusaufstrich



Für 6 Portionen:

1.200 ml Kondensmilch (Milchmädchen), 450 g Butter, 12 TL Honig, 1.500 g Gewürzspekulatius, 6 Bio-Zitronen, 6 TL Zimt, 180 ml Sahne. Nach Belieben Anis, Nelken, Koriander, Muskatnuss, Kardamom

Zubereitung:

Die Kondensmilch mit der Butter und dem Honig über einem heißen Wasserbad schmelzen, bis sich alle Bestandteile gut miteinander verbunden haben. Anschließend die Spekulatius sehr fein mixen oder mahlen. Nun etwas abgeriebene Zitronenschale gemeinsam mit den anderen Gewürzen zu den Spekulatius geben und alles gut verrühren. Die Kondensmilchmischung zügig unterrühren, bis eine zähe Masse entsteht. Jetzt so viel Sahne hinzugeben, bis die Masse schön streichfähig ist, ähnlich wie Nutella oder Erdnussbutter. Je nach Sahnemenge kannst Du so die Konsistenz selbst bestimmen. Zum Schluss alles in fest verschließbare Marmeladengläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Rezepte und Bilder von Sabine, Leitung Marketing



Regional
aus dem
Lech-
Schmuttertal

Symbolbild

Kissinger Bredla

- 150 g Mehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 gestr. TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 1 Ei
- 100 g Margarine
- Nougatcreme
- Kuvertüre



Zubereitung:

Mehl, Haselnüsse und Backpulver in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker, Zimt, Salz und Ei hineingeben. Die Margarine in Flocken auf dem Mehlrand verteilen. Von außen nach innen schnell einen glatten Teig kneten. Danach 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Backbrett mit Mehl bestäuben, Teig etwa 5 mm dick ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher (3 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen. Diese auf ein gefettetes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen auf der oberen Schiene bei 220 °C 10 Min. backen.

Plätzchen aus dem Ofen nehmen, Nougatcreme zwischen 2 warme Plätzchen drücken.

Kuvertüre im Wasserbad erhitzen, die Plätzchen am Rand eintunken und anschließend in gemahlene Mandeln oder Haselnüssen wälzen.

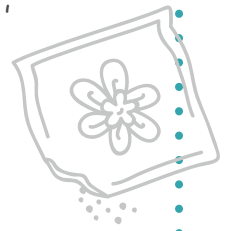
Rezept von Heiko, Betriebsplaner



Symbolbild

Mandelplätzchen

- Teig:** 1150 g Weizenmehl, 65 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 150 g Butter, 75 g Mandeln (gemahlen), etwas Salz, abgeriebene Schale ½ Zitrone
- Füllung:** 3 EL rotes Johannisbeergelee
- Guss:** 100 g Zartbitterschokolade
- Deko:** abgezogene halbierte Mandeln



Zubereitung:

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge verkneten. Sollte der Teig kleben, für kurze Zeit kalt stellen.

Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form (etwa 4 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech legen.

Ofen auf 175 bis 200 °C vorheizen, die Plätzchen etwa 6 Min. backen.

Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Gelee bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauflegen und gut andrücken.

Für den Guss:

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Plätzchen jeweils zur Hälfte hineintauchen und mit je 1 Mandelhälfte garnieren.

Rezept von Tanja, Sachbearbeiterin Qualitätsmanagement



Schokoladenbrötchen

250 g Zucker
 250 g Butter
 6 Eier
 250 g Nüsse
 250 g geriebene Schokolade
 100 g Mehl
 Später: 100 g Schokoguss



Supereinfach,
superschnell,
superlecker!

Zubereitung:

Schaummasse aus Zucker, Butter und Eiern herstellen und die restlichen Zutaten untermischen. Den Teig ca. 5 mm dick aufs Backblech streichen und bei 200 °C 20 Min. in der Mitte des Backofens backen. Die Masse noch heiß in Streifen schneiden und würfeln (ergibt ca. 100 Stück). Auf dem Blech anschließend erkalten lassen und mit Schokoguss überziehen.

Rezept von Roswitha, Kundenbetreuerin im Netz Ammersee-Altmühltal

Walnussmakronen

4 Eiweiß
 200 g Puderzucker
 1 Prise Salz
 1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
 400 g geviertelte Walnusskerne
 Backpapier



Zubereitung:

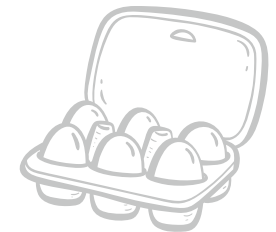
Backofen auf 125 bis 150 °C (Umluft) vorheizen.

Eiweiß steif schlagen, eine Prise Salz hinzugeben und nach und nach gesiebt Puderzucker dazugeben, anschließend Butter-Vanille-Aroma und Walnusskerne unterheben.

Aus der Masse mit 2 Teelöffeln auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen kleine Makronen formen. Etwa 1 bis 2 cm Abstand lassen. Die beiden Bleche mit den Makronen im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Min. backen.

Am besten bewahrst Du die Walnussmakronen in einer Weihnachtsdose/ Keksdose auf. Sie halten darin mindestens 14 Tage.

Rezept und Bild von Sven,
Triebfahrzeugführer
im Netz Oberland



Schoko-Gewürz-Sterne



Für ca. 40-50 Stück:

Für die Sterne

- 175 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 20 g Sauerrahm
- 150 g Butter oder Margarine



Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz auf eine Arbeitsfläche sieben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Eigelbe sowie den Sauerrahm hineingeben. Die Butter in Flöckchen an den Rand setzen und das Ganze zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend nochmals kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen.

Aus dem Teig 4 bis 5 cm große Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Die Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Die Haselnüsse mit dem Kakaopulver und den Gewürzen vermischen und unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und gleichmäßig Kugeln auf die Sterne spritzen.

Die Schoko-Gewürz-Sterne im auf 180 bis 200 °C vorgeheizten Backofen 15 bis 18 Min. backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Die Sterne je nach Geschmack mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben und bis zum Verzehr in einer Plätzchendose aufbewahren.

Rezept von Nadinè, Kaufmännische Sachbearbeiterin



Symbolbild

Für die Schoko-Gewürz-Kugeln:

- 2 Eiweiß
- 75 g Zucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 10 g Kakaopulver
- 1 Msp. gemahlener Ingwer
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. gemahlener Sternanis
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Prise Muskat



Symbolbild

Mürbeteigplätzchen

Für den Mürbeteig:

- 125 g kalte Butter
- 200 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (M)

Für Zuckerguss und Deko

- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Ei zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Teig für 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Arbeitsfläche bemehlen. Teig auf der Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit beliebigen Ausstecherformen Kekse ausstechen. Kekse direkt auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 7 bis 10 Min. backen (pro Blech). Vollständig auskühlen lassen.

Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf den Plätzchen verteilen. Abschließend mit buntem Zuckerdekor verzieren. Guss fest werden lassen.

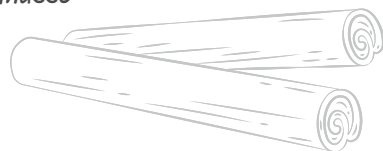
Dieses Rezept verwende ich jedes Jahr zum Plätzchenbacken und die Plätzchen schmecken sehr lecker!

Rezept von Imran, Triebfahrzeugführer im Netz Chiemgau-Inntal



Lebkuchen

- 6 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 2 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Orangeat
- 200 g Zitronat



Zubereitung:

Backofen auf 160 °C vorheizen. Eier, Zucker und Honig schaumig aufschlagen. Dann nach und nach unter Rühren die restlichen Zutaten hinzufügen. Wer mag, kann auch noch 200 g Raspelschokolade dazugeben.

Den Teig entweder auf Oblaten streichen oder direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Im Ofen ca. 20 Min. backen. Sobald die Lebkuchen abgekühlt sind, können sie nach Belieben verziert werden.



Spekulatiuskugeln

- 200 g Spekulatiuskekse
- 100 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Zimt
- 100 g geschmolzene Schokolade

Zubereitung:

Zuerst die Kekse im Mixer fein zerbröseln. Anschließend den Frischkäse, Puderzucker und Zimt hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten.

Aus dem Teig nun kleine Kugeln formen und diese etwa 1 Stunde kalt stellen. Zum Schluss die Kugeln noch mit der geschmolzenen Schokolade verzieren.

*Rezepte und Bilder von Sarah,
Triebfahrzeugführerin im Netz Ostallgäu-Lechfeld*



Nussecken

Für den Teig:

150 g Weizenmehl
 ½ gestr. TL Backpulver
 65 g Zucker
 1 Pck. Vanillinzucker
 1 Ei
 65 g kalte Butter
 2 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Guss: 50 g Kuvertüre

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillinzucker und das Ei hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Die kalte Butter in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken und anschließend mit allen Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, für kurze Zeit kalt stellen. Den Teig zu einem Rechteck von etwa 32 x 24 cm auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Wasser langsam erwärmen und zerlassen. Die Haselnusskerne unterrühren, kurz aufkochen und anschließend etwas abkühlen lassen.

Danach gleichmäßig auf dem Teig verteilen, vor den Teig ein mehrfach umgeknicktes Stück Alufolie legen, in den vorgeheizten Backofen (175 bis 200 °C) schieben und 20 bis 30 Min. backen. Das Gebäck etwas abkühlen lassen, in Vierecke von 8 x 8 cm schneiden, diese so in Hälfte teilen, dass Dreiecke entstehen.

Kuvertüre in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze verrühren und die beiden spitzen Ecken des Gebäcks damit bestreichen.

Rezept von Marlies, Marketingreferentin



Nussplätzchen

Für den Teig:

100 g weiche Butter
 50 g Zucker
 1 Ei (M)
 200 g Mehl
 1 Prise Salz
 Backpapier



Für den Belag:

400 g ungesalzene Nüsse, z. B. Walnüsse, Haselnüsse, Erdnüsse, Mandeln
 50 g weiche Butter
 80 g Honig
 100 g brauner Zucker
 100 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Teig die weiche Butter, den weißen Zucker und eine Prise Salz mit den Knethaken des Handmixers glatt rühren. Das Ei unterrühren und zum Schluss das Mehl unterkneten. Den Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kalt ruhen lassen.

Insgesamt 400 g Nüsse (auch fertige Nussmischungen) grob hacken und beiseitestellen.

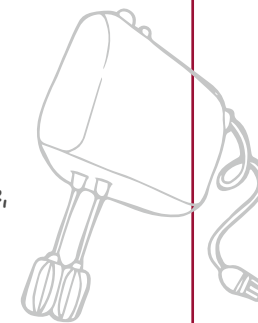
Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auslegen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober-/Unterhitze, 180 °C Umluft) 20 Min. vorbacken.

In einem mittelgroßen Topf Butter, Honig, braunen Zucker und Schlagsahne unter Rühren aufkochen und unter ständigem Rühren 3 Min. kochen lassen. Die gehackten Nüsse untermischen und den Topf zur Seite stellen.

Wenn die Konsistenz etwas dickflüssig geworden ist, die Nussmasse auf den vorgebackenen Teig streichen. Das Blech für weitere 15 bis 19 Min. backen. Die Nussmasse sollte goldgelb sein.

Auf dem Blech auskühlen lassen und anschließend in ca. 5 x 3 cm große Stücke schneiden. In einer Blechdose aufbewahren.

Rezept und Bild von Jessica,
 Kundenbetreuerin im Netz Berchtesgaden-Ruhpolding





Symbolbild

Von BRB-Geschäftsführer Arnulf Schuchmann stammt dieses alte Familienrezept.

Wichtiger Hinweis aus der Familie:

„Die Kunst liegt in der Schnelligkeit beim Wuzeln.“

„Wuzeln“ ist ein bayerisch-österreichisches Wort und meint das Formen der Kipferl.

Vanillekipferl

Für den Teig:

200 g Mehl

50 g Zucker

150 g Butter (oder Margarine)

70 g geriebene Haselnüsse (oder Mandeln)

Für den Belag:

100 g Staubzucker (Puderzucker)

1 Pck. Vanillinzucker

Backpapier

Zubereitung:

Das Mehl wird auf ein Nudelbrett (oder die Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt und der Zucker hineingegeben. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter (oder alternativ Margarine) und die Haselnüsse, bedeckt sie mit Mehl, drückt alles fest zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, stellt man ihn eine Zeit lang kalt.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

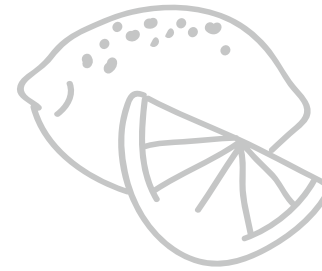
Aus dem Teig formt man daumendicke Rollen und schneidet sie in gleichmäßig große Stücke (etwa 2 cm). Diese wuzelt (formt) man zu etwa 5 cm langen Rollen, die an den Enden dünner als in der Mitte sind, und legt sie in Kipferlform auf ein Backblech. Die Kunst liegt dabei in der Schnelligkeit beim Wuzeln. Am besten mit 3 Blechen arbeiten.

Das mit Backpapier ausgelegte Backblech in die Mitte des Rohres (Backofen) schieben. Die Backzeit beträgt etwa 10 Min. Vorsicht: Die Kipferl dürfen nicht zu dunkel werden!

Nach dem Backen dreht man die Kipferl sofort in gesiebttem, mit Vanillinzucker vermischem Staubzucker.

Rezept von Arnulf, Geschäftsführer der BRB

Glühwein für Wintergriller (alkoholfrei)



Für 10 Portionen:

- 1 Zitrone, unbehandelt
- 3 Orangen, 1 davon unbehandelt
- 750 ml Früchtetee
- 750 ml Johannisbeersaft
- 200 ml Hollerbeersaft
- 1 Zimtstange
- 5 Gewürznelken
- 2 EL Honig

Zubereitung:

Die unbehandelte Zitrone und die unbehandelte Orange mit heißem Wasser abspülen und trocken reiben. Jeweils 1 EL Zitronenschale und Orangenschale dünn in Streifen abschälen (die bittere weiße Haut nicht verwenden).

Den Saft aller Früchte auspressen. Den frisch zubereiteten, noch heißen Früchtetee in einen Topf leeren und die restlichen Zutaten dazugeben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln.


Abseihen, in feuerfeste Gläser gießen und sofort servieren.

Rezept und Bilder von Miriam, Marketingreferentin



TIPP:
Hübsch sieht es aus, wenn man eine unbehandelte Orange oder Zitrone in dünne Scheiben schneidet und in die Glühweingläser gibt. Den alkoholfreien Glühwein kann man natürlich auch mit fertigem Saft zubereiten.





**Wir wünschen
viel Spaß beim
Nachbacken
und frohe
Weihnachten!**

BRB Bayerische
Regiobahn

Wir sind  transdev