

Weihnachten ! – Χριστούγεννα!

Τα πιο γνωστά γλυκίσματα για την περίοδο των Χριστουγέννων στη Γερμανία είναι :

Lebkuchen(Λεπκουχεν)

Weihnachtsplätzchen (Βάιναχτσπλέτσχεν – Χριστουγεννιάτικα μπισκότα)

Vanillekipferl(Βανίλλεκίπφερλ – κουλουράκια βανίλιας σε σχήμα μισοφέγγαρου)

Zimtsterne(Τσιμστερνε – αστέρια κανέλας)

Spekulatius (Σπεκουλάτσιους) – Μπισκότα κανέλας και μπαχαρικών με παραστάσεις, π.χ. ανεμόμυλου (Ολλανδία)

Dominosteine (Ντομινοστάινε – τετράγωνα ντόμινο σοκολατάκια με γέμιση)

Marzipan (Μάρτσιπαν – πάστα αμυγδάλου σε διάφορα σχήματα)

Φυσικά, δεν πρέπει να λείπει το πασίγνωστο Glühwein (Γκλύβαϊν-ζεστό, αρωματικό κρασί με πορτοκάλι, κανέλα, γαρύφαλλο και γλυκάνισο)

Έτοιμα θα βρείτε σε διάφορα σουπερμαρκετ, αλλά τα σπιτικά είναι πάντα πιο νόστιμα.

Εδώ σας δίνεται μια συνταγή για Lebkuchenκαι Weihnachtsplätzchen, που είναι -σχετικά- εύκολες και γρήγορες. Ακολουθεί στο τέλος η συνταγή για το Glühwein.

Weihnachtsplätzchen - ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ (ΕΥΚΟΛΑ ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΑ)



Συστατικά

Για τη ζύμη:

- 250 g αλεύρι
- Μια κοφτή κουταλιά σούπας μπέικινγκάουντερ
- 125 g Μαργαρίνη ή βούτυρο
- 100 g ζάχαρη
- 1 βανίλια
- 1 αυγό

Για το γλάσο:

- 200 g ζάχαρη άχνη
- 2-3 κουταλιές σούπας νερό ή χυμό λεμονιού

Εκτέλεση (διάρκεια: 15 λεπτά για τη ζύμη, 10 λεπτά ψήσιμο, συνολικά 25 λεπτά).

- Στρώνουμε χαρτί ψησίματος σε μια λαμαρίνα και προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C (στον αέρα 160°C).
- Για τη ζύμη αναμιγνύουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ μέσα σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη βανίλια, τη μαργαρίνη και το αυγό. Ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια λεία ζύμη.
- Αν η ζύμη κολλάει, την τυλίγουμε σε μια μεμβράνη και την βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- Στρώνουμε λίγο αλεύρι στην επιφάνεια που θα εργαστούμε και ξετυλίγουμε τη ζύμη (πάχος 4-5mm). Κοβουμε με τα κουππατ διάφορα σχέδια και τοποθετούμε τα μπισκότα μας στη λαμαρίνα.
- Ψήνουμε για 8-10 λεπτά.
- Ανακατεύουμε την άχνη με το νερό ή το χυμό λεμονιού, μέχρι να γίνει ένα πηχτό γλάσο.
- Αλείφουμε με το γλάσο τα κρύα μπισκότα και τα στολίζουμε με διάφορα είδη τρούφας ή με καραμελίτσες. Περιμένουμε να στεγνώσει το γλάσο και.... Καλή σας όρεξη!

[Μπισκότα Lebkuchen | Άκης Πετρετζίκης \(akispetretzikis.com\)](http://akispetretzikis.com)

Συστατικά

220 γρ. μέλι

50 γρ. μαύρη μαλακή ζάχαρη

85 γρ. βούτυρο

ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι

ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι

1 κ.σ. χυμό λεμονιού, από 1 λεμόνι

250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

85 γρ. αμύγδαλα, ωμά τριμμένα

1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα

100 γρ. φρούτα, απόξηραμένα

Για το γλάσο

1 κ.γ. κανέλα

1/2 κ.γ. πιπέρι καγιέν

1/4 κ.γ. τριμμένο μοσχοκάρυδο

1/4 κ.γ. τριμμένο γαρίφαλο

100 γρ. κουβερτούρα

20 γρ. βούτυρο

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε μια μικρή κατσαρόλα ρίχνουμε το μέλι, τη ζάχαρη και το βούτυρο.

Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού μαζί με το χυμό λεμονιού.

Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε με μια ξύλινη κουτάλα.

Όταν το μείγμα λιώσει, προσθέτουμε το αλεύρι, τα αμύγδαλα, το μπέικιν πάουντερ, τη σόδα και τα αποξηραμένα φρούτα.

Ανακατεύουμε συνεχώς ώσπου να γίνει μια κολλώδης ζύμη.

Αφαιρούμε από την κατσαρόλα και το βάζουμε σε ένα μπολ

Καλύπτουμε το μπολ με μεμβράνη και το αφήνουμε να ξεκουραστεί και λίγο να φουσκώσει για 1 ώρα.

Έχουμε προθερμάνει το φούρνο στους 160 βαθμούς.

Ξεσκεπάζουμε και πλάθουμε τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια και τα τοποθετούμε σε ένα ταψί το οποίο έχουμε στρώσει με λαδόκολλα αφήνοντας κάποια απόσταση μεταξύ τους γιατί απλώνουν κατά το ψήσιμο

Ψήνουμε για 15-20 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσουν.

Για το γλάσο:

Λιώνουμε τη σοκολάτα μαζί με το βούτυρο και τα μπαχαρικά σε μπενμαρί ή τα τοποθετούμε για δευτερόλεπτα στο φούρνο μικροκυμάτων ανακατεύοντας συχνά για να μην καεί.

Αφού ψηθούν τα μπισκότα και ψιλοκρυώσουν τοποθετούμε με τη βοήθεια ενός μαχαιριού το γλάσο πάνω από κάθε μπισκότο.

