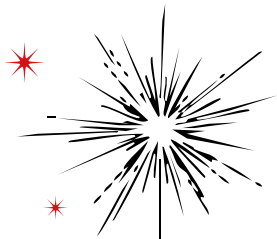


  
**Schönecke**  
— seit 1914 —



# WEIHNACHTSBÄCKEREI “

*Leckereien aus der Backstube*



**KLASSIKER &  
NEUE KREATIONEN**  
*für genussvolle  
FESTTAGE.*



## SÜSSE IDEEN

Unsere Weihnachtsbäckerei für Naschkatzen und Backhelden

Henner Schönecke  
Farmer & CEO

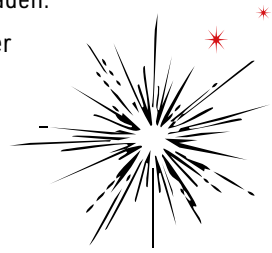
*Liebe Genießerinnen und Genießer,*  
die Weihnachtszeit steht vor der Tür  
- und mit ihr die Lust aufs Backen.

Wir vom Team Schönecke haben eine kleine Auswahl unserer liebsten Rezepte zusammengestellt, die zum gemeinsamen Backen mit Familie und Freunden einladen.

Genießen Sie die besinnliche Zeit voller Wärme, Duft und schöner Momente.

Herzlich,

*Henner Schönecke &  
das gesamte Team Schönecke*





## MARZIPAN-ORANGEN-PLÄTZCHEN

### ZUTATEN (für ca. 35–40 Stück)

100 g Marzipanrohmasse

4 Eigelb (Schönecke-Ei, Größe M–L)

200 g Butter (zimmerwarm)

100 g Puderzucker (geseibt)

200 g Mehl

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

50 g Zartbitter-Kuvertüre

Backpapier

Orangenzesten von

1 Bio-Orange für die Deko (optional)

### ZUBEREITUNG:

- 1. Teig anrühren:** Marzipan klein schneiden und mit Eigelb, Butter und Puderzucker cremig-glatt rühren. Orangenschale einarbeiten. Nach und nach das Mehl zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- 2. Spritzen:** Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Lochtülle füllen und kleine Häufchen (oder Tupfen) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Genug Abstand lassen, da sie etwas auseinanderlaufen.
- 3. Backen:** Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Umluft ca. 12–15 Minuten hell backen. Die Plätzchen sollten zart goldgelb bleiben. Sofort vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.
- 4. Schokolade:** Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen entweder halb eintauchen oder Schokolade in einen kleinen Beutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und dekorativ mit feinen Linien verzieren. Sofort mit Orangenzesten bestreuen.

# VANILLE-STERNE

**ZUTATEN** (für ca. 2 Bleche, 60 Stück)

3 Eiweiß

(Schönecke-Ei, Größe M-L)

250 g Puderzucker

1 Prise Salz

Mark von 1 Vanilleschote

oder 1-2 TL Bourbon-Vanille-Pulver

350 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

## ZUBEREITUNG:

- Eischnee zubereiten:** Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen, dabei den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Es entsteht ein glänzender, fester Eischnee.
- Glasur bereitleiten:** 3-4 EL der Masse für die Glasur abnehmen. In einen Einweg Spritzbeutel füllen.
- Teig zubereiten:** Restliche Masse mit Vanille und Mandeln vermengen, bis ein fester Teig entsteht (leicht klebrig).
- Sterne zaubern:** Zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 0,5-0,7 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen. Sterne mit der zurückbehaltenen Baisermasse überziehen.
- Backen:** Im vorgeheizten Ofen bei 140 °C Umluft ca. 15-18 Min. backen. Nicht zu lange backen – die Glasur soll hell bleiben.

*Tipp:* In einer Keksdose mit Pergament getrennt halten sie 2-3 Wochen.



GLUTEN  
FREI



LAKTOSE  
FREI

# BÛCHE DE NOËL

*mit weihnachtlicher Schoko-Creme*

**ZUTATEN** (für ca. 12 Stücke)

## **BISKUIT:**

4-5 Eier  
(Schönecke-Ei, Größe M-L, 220 g)  
110 g feiner Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck Vanillezucker  
oder ½ TL Vanillemark  
80 g Weizenmehl (Typ 405)  
3 EL Speisestärke

## **SCHOKO-CREME:**

200 g Zartbitterschokolade  
250 g Mascarpone  
200 g Schlagsahne (gut gekühlt)  
3 EL Puderzucker (nach Belieben)  
2 TL Zimt

## **DEKO:**

Puderzucker (optional)  
Rosmarinzweige, Cranberries  
(frisch, in angeschlagenem Eiweiß  
und dann in Zucker gewendet)

## **ZUBEREITUNG:**

- 1. Biskuit:** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Handmixer mit der Hälfte des Zuckers, dem Salz und dem Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker ebenfalls schaumig schlagen bis es hellgelb ist. Das Eiweiß auf das Eigelb setzen, Mehl und Stärke mischen, darüber sieben und alles vorsichtig mit einem Plastiklöffel vermengen.  
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30 × 40 cm) streichen.  
10–12 Min. backen. Direkt auf ein gezeichnetes Tuch stürzen, Papier abziehen, mit dem Tuch einrollen. Abkühlen lassen.



- 2. Schoko-Creme:** Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mascarpone mit Puderzucker und Zimt cremig rühren. Geschmolzene Schokolade unter die Mascarpone-Masse rühren – dabei zügig arbeiten, damit sich alles glatt verbindet. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokocreme heben, bis eine homogene Masse entstanden ist.
- 3. Füllen & Rollen:** Biskuit vorsichtig entrollen, mit Schoko-Creme bestreichen, wieder einrollen. Nach Belieben einen Teil der Rolle abschneiden (Für einen schönen Anschnitt sollte die Rolle zwischengekühlt werden.) und als Astgabel ansetzen.
- 4. Außen bestreichen & dekorieren:** Mit Schoko-Creme rundum einstreichen, mit einer Gabel Rillen ziehen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und dekorieren.

# WESPENNESTER

## ZUTATEN (für ca. 2 Bleche)

50 g Puderzucker

2 Eiweiß  
(vom Schönecke-Ei, Gr. M oder L)

1 Prise Salz

½ - ¾ TL Kardamom,  
gemahlen, nach Geschmack

½ - ¾ TL Nelken,  
gemahlen, nach Geschmack

1 TL Zimt

200 g Mandelstifte, leicht geröstet

50 g Pistazien, gehackt

## ZUM DEKORIEREN:

200 g Zartbitter-Kuvertüre

## ZUBEREITUNG:

- Vorbereiten:** Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- Nester zubereiten:** Eiweiß und Salz steif schlagen, Puderzucker, Kardamom, Nelken und Zimt mischen und unterheben. Nun die Mandelstifte und Pistazien zugeben und unterheben. Mit zwei Teelöffeln 30 kleine Teighäufchen (Menge je 1 TL) auf die Backbleche setzen.
- Backen:** 15-20 Min. backen, so dass sie leicht Farbe annehmen.
- Abkühlen lassen:** Die Wespennester mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen, abkühlen lassen. Vom Backpapier lösen.
- Dekorieren:** Kuvertüre hacken, schmelzen und die Wespennester mit dem Boden eintauchen und mit Streifen die Oberseite verzieren.
- Aufbewahren:** Trocknen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.



Sie können auch  
**wunderbar als Geschenk**  
verpackt werden, zum Beispiel  
in unseren hübschen  
*Eierlikörgläsern.*



# WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

*Kinderleichtes Rezept für alle die Plätzchen lie*

## ZUTATEN

- 5 Eigelb  
(vom Schönecke-Ei, Größe M oder L)
- 190 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 375 g Butter
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG:

- Teig:** Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Butter, Mehl und Salz zügig zu einem Knetteig verarbeiten.
- Ruhen lassen:** Zu einer Rolle oder Kugel formen und mindestens eine Stunde kalt stellen.
- Ausstechen:** Dann den Teig dünn ausrollen und mit Formen ausstechen.
- Backen:** Die ausgestochenen Plätzchen im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. bei 180 °C Umluft backen. Auf einem Gitter gut abkühlen lassen.
- Garnieren:** Ganz nach Geschmack. Mit Puderzucker oder Kuvertüre oder Rosinen oder... Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

# EGGNOG

## *mit Schöneckes Eierschluck*

### ZUTATEN (für 2 Gläser)

150 ml Schöneckes Original Eierschluck

150 ml frische Vollmilch

30 ml brauner Rum

100 ml frische Sahne

Zimt zum Verzieren

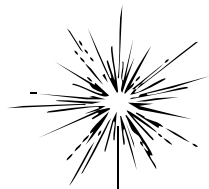
### ZUBEREITUNG:

- Aufkochen:** Milch in einen ausreichend großen Topf geben, kurz aufkochen und einige Zeit warten bis die Milch nicht mehr hochkocht.
- Eierschluck hinzufügen:** Unter ständigem Rühren nach und nach Schöneckes Original Eierschluck und Rum in die nicht mehr kochende Milch geben.
- Anrichten:** Den Eggnog mit einem Mixstab, Schäumer oder Schneebesen zum Schäumen bringen und in ein Glas füllen. Sahne aufschlagen und auf den Eggnog geben. Mit etwas Zimt garnieren.

*Fertig ist der heiße Genuss  
für kalte Winterabende.*



# Unsere Marktzeiten\*



## Täglich

- Einkaufszentrum Mercado – Ottensen / Mo.–Sa. 10–20 Uhr

## Auf den Wochenmärkten

- Buchholz i.d.N. – Wochenmarkt Innenstadt / Mi. & Sa. 8–13 Uhr
- Buxtehude Altkloster – Wochenmarkt auf dem Schafmarkt / Sa. 7–12 Uhr
- Hamburg-Eimsbüttel – Wochenmarkt Grelckstraße / Mi. 8:30–13:30 Uhr
- Hamburg-Harburg – Wochenmarkt am Sand / Di., Do., Fr. 8–13:30 Uhr
- Hamburg-Niendorf – Wochenmarkt am Tibarg / Do. & Sa. 8–13:30 Uhr
- Hamburg-Wandsbek – Wochenmarkt am Quarree / Do.–Sa. 8–13 Uhr
- Jesteburg – Feinkostmarkt an der Lisakate / Mi. 14–18 Uhr
- Neu Wulmstorf – Wochenmarkt am Rathaus / Mi. 8–13 Uhr & Fr. 8–16 Uhr
- Uetersen – Wochenmarkt / Fr. 7–13 Uhr
- Winsen/Luhe – Wochenmarkt in der Rathausstraße / Di. 9–17 Uhr

\* Aufgrund personeller Engpässe kann es zu abweichenden Öffnungszeiten kommen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis. Vielen Dank!



*Wir wünschen  
frohe Weihnachten  
& einen gute Rutsch*