

# LAKTOSEFREIE WEIHNACHTSKEKSE

---

22 Rezepte,  
die schmecken wie gewohnt

Eva von [ichmussbacken](#)



# Hi, ich bin Eva!

Dich oder deine Liebsten hat es also auch erwischt: Du verträgst keine Laktose. Das heißt aber noch lange nicht, dass du auf Süßkram verzichten musst!

Ich habe die Diagnose "Laktoseintoleranz" 2007 bekommen. Das war ein echter Schock. Erst dachte ich, ich würde nie wieder Süßkram essen können.

Aufgeben war aber nicht: Ich backe mir meine süßen Leckereien einfach selbst, und zwar laktosefrei. Und so, dass alles schmeckt wie gewohnt. Da gehe ich keine Kompromisse ein! Meine Cheesecakes, Schokokuchen, Zimtschnecken und natürlich Weihnachtskekse stelle ich seit über 8 Jahren auf meinem Blogichmussbacken vor.

Im E-Book [Laktosefreie Weihnachtskekse](#) habe ich dir [22 meiner liebsten Rezepte für laktosefreie Weihnachtsbäckerei](#) zusammengestellt. Wenn du mehr zu den Rezepten wissen willst, kannst du bei jedem Rezept direkt [zum ausführlichen Blogbeitrag](#) klicken 😊.

Ich wünsche dir viel Spaß und Erfolg mit meinen Rezepten und eine wunderschöne Weihnachtszeit!

Liebe Grüße,

Eva

PS: Du musst übrigens nicht laktoseintolerant sein, um nach diesen Rezepten zu backen: Wenn du Laktose verträgst, backst du die Rezepte einfach mit deinen gewohnten Zutaten!



Fotocredits: Magdalena Raab

# Laktosefrei Backen: So geht's

Laktosefrei Backen ist gar nicht so schwer. Hier sind **meine wichtigsten allgemeinen Tipps**:

- Zutaten wie Mehl, Zucker, Eier, Nüsse, Backpulver, Vanillepuddingpulver, Stärke sind laktosefrei.
- Ich backe mit **laktosefreien Milchprodukten**. Die verhalten sich beim Backen genauso wie normale Milchprodukte. Kekse, Kuchen und Torten aus laktosefreien Milchprodukten schmecken auch so wie gewohnt. Laktosefreie Milchprodukte findest du im Supermarkt im Kühlregal.
- Ich verwende beim Backen **normale Butter**. Butter wird bei Laktoseintoleranz meistens sehr gut vertragen; ich habe keinerlei Probleme damit. Wenn du aber unsicher oder sehr empfindlich bist, bäckst du besser mit laktosefreier Butter. In den Rezepten schreibe ich bei Butter deshalb immer „evtl. laktosefrei“ dazu. Entscheide selber, welche Butter dir lieber ist.
- Bei Schokolade greife ich beim Backen zu **hochwertiger dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil**; die ist meistens **laktosefrei**.

Auf der nächsten Seite erfährst du, wie du erkennst, ob eine Zutat oder ein Produkt laktosefrei ist.



# Wie du laktosefreie Zutaten erkennst:

## 4 Tipps

- **Tipp 1:** Es steht „**laktosefrei**“ auf der Packung.
- **Tipp 2:** Das Produkt ist **vegan**. Vegane Produkte enthalten keine tierischen Zutaten wie eben Milch. Vegane Produkte sind deshalb **immer laktosefrei**.
- **Tipp 3:** Das Produkt enthält **Spuren von Milch**. Dieser Hinweis bedeutet, dass im Produkt nur winzige Spuren von Milch enthalten sind; zum Beispiel deshalb, weil in dem Betrieb oder der Maschine auch Milchprodukte verarbeitet werden. Diese winzigen Mengen an Milch/Laktose sind bei Laktoseintoleranz normalerweise verträglich.  
**Achtung:** Bei einer Milcheiweiß-Allergie verträgst du diese Produkte nicht!
- **Tipp 4:** Lies die **Zutatenliste**. Allergene Zutaten wie Milch bzw. Milchzucker/Laktose sind **fett gedruckt**. Meine Faustregel: Wenn die fett gedruckten Inhaltsstoffe irgendwie nach Milch, Laktose, Milchpulver, Molke, Molkenpulver, Rahm oder ähnlich klingen, lasst du dieses Produkt besser weg.



# INHALT

---

Linzer Augen, S. 6
Vanillekipferl, S. 7
Linzer Stangerl, S. 8
Rosenherzen, S. 9
Nussecken, S. 10
Kokosecken, S. 11
Ischler Taler, S. 12
Ribiseltaler, S. 13
Walnusstaler oder Vanilletaler, S. 14
Knusperle, S. 15
Esterhazyeckerl, S. 16
Wachauer Krapferl, S. 17
Kaffeekekse, S. 18
Wachauer Herzen, S. 19
Pimskeks, S. 20
Walnuss-Blumen, S. 21
Ungarische Nusskrapferl, S. 22
Schokowürfel, S. 23
Oreo Kugeln, S. 24
Amarena-Schokolade-Würfel, S. 25
Walnusslebkuchen, S. 26
Honigschnitte , S. 27



# LINZER AUGEN

---

## Zutaten

### Mürbteig

560 g Mehl  
420 g kalte Butter, kleingeschnitten (evtl. laktosefrei)  
210 g Zucker  
4 Eigelb, Größe L

### Füllung

Marillen-/Aprikosenmarmelade oder  
Ribisel-/Johannisbeermarmelade

## Zubereitung

1. Zutaten zu einem Mürbteig kneten. 1 Stunde kühl stellen.
2. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier bedecken.
3. Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Linzer-Augen-Ausstecher Kekse ausstechen: Eine Hälfte Böden, eine Hälfte Deckel mit einem runden/sternförmigen Loch in der Mitte. (Ohne Ausstecher: Aus jeder zweiten Scheibe mit kleinem runden Ausstecher/der Tülle eines Spritzbeutels Löcher ausstechen.) Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Teigreste zusammenkneten und kühlen, weiterverarbeiten wie beschrieben.
4. Kekse auf die Backbleche geben, 8-11 min hell backen. Auf dem Blech kurz abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
5. Marmelade aufkochen, vom Herd nehmen. Böden mit der warmen Marmelade bestreichen, Deckel aufsetzen. Dick Staubzucker darüber sieben. In luftdichter Keksdose lagern. 80 bis 90 Stück.

Link zum Blogbeitrag: [Linzer Augen](#)



# VANILLEKIPFERL

---

## Zutaten

### Mürbteig

200 g Mehl

140 g kalte Butter (laktosefrei, wenn du sehr empfindlich bist)

100 g feiner Zucker

100 g geriebene Walnüsse

Ca. 250-350 g Staub-/Puderzucker zum Bestreuen

3-4 EL hochwertiger Vanillezucker

## Zubereitung

1. Staubzucker sieben und mit dem Vanillezucker vermischen.
2. Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, Butter, Zucker und geriebene Walnüsse von Hand zu einem glatten Mürbteig kneten. Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen. In Frischhaltefolie wickeln, 1 Stunde kühl stellen.
3. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Von den Rollen dünne Scheiben abschneiden. Jede Scheibe zu einem Kipferl formen, dabei mehr in Form drücken als rollen. Kipferl auf das Backblech legen.
5. Bei 180 °C zart backen; je nach Größe ca. 8-11 min. Die Kipferl sollen hell bleiben. Auf dem Blech kurz abkühlen lassen, dann auf Teller geben.
6. Vanillezucker-Mischung dick über die heißen Vanillekipferl sieben.  
Alternativ: Vanillezucker-Mischung auf Teller sieben, die heißen Kipferl auf die Vanillezucker-Schicht legen, Vanillezucker-Mischung darüber stäuben. 70-80 Stück.

Link zum Blogbeitrag: [Vanillekipferl](#)



# LINZER STANGERL

---

## Zutaten

### Teig

250 g Butter, Raumtemperatur (evtl. laktosefrei)  
90 g Staubzucker  
330 g Mehl  
1 Ei, Größe L  
Prise Salz  
1 TL Vanillezucker  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

### Füllung

Marillen-/Aprikosenmarmelade, ca. 150-200 g

### Dekoration

ca. 150 g dunkle Schokolade, laktosefrei  
1 EL Kokosfett

## Zubereitung

1. Backrohr vorheizen auf 160 °C Umluft. Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale 5-10 min hell und schaumig schlagen. Ei gut unterrühren. Mehl kurz unterrühren.
3. Teig in Spritzbeutel mit Sterntülle geben. 3 cm große Stangerl auf die Bleche spritzen. 10-11 min hell backen. Aus dem Backrohr nehmen. 1-2 min auf dem Blech, dann auf Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Hälfte der Stangerl umdrehen. Marmelade aufkochen, in Spritzbeutel mit kleiner Öffnung füllen, gleichmäßig auf die umgedrehten Stangerl spritzen. Restliche Stangerl aufsetzen.
5. Schokolade fein hacken. Zwei Drittel mit Kokosfett unter Rühren im Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen, restliche Schokolade unterrühren. 1 min stehen lassen, dann rühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist.
7. Linzer Stangerl in die Schokoglasur tunken. Auf Backpapier setzen, abkühlen lassen. In luftdichter Keksdose kühl aufbewahren. Ca. 70 Stück.

Nach: Die süße Küche, T. Mörwald, Ch. Wagner.

Link zum Blogbeitrag: [Linzer Stangerl](#)



# ROSENHERZEN

## Zutaten

### Mürbteig

175 g kalte Butter (evtl. laktosefrei)  
abgeriebene Schale von ½ Zitrone  
1 EL Vanillezucker  
100 g Zucker  
3 Eigelb, Größe L  
270 g Mehl

### Füllung und Glasur

Ca. 200 g Hagebuttenmarmelade  
Ca. 150 g Himbeermarmelade ohne Kerne, oder Ribisel-/Johannisbeermarmelade  
140 g Staub-/Puderzucker

## Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig kneten. 30 min kühl stellen.
2. Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Herzen ausstechen, auf die Bleche legen. Etwa 8 min goldbraun backen, dann aus dem Rohr nehmen. Auf ein Kuchengitter geben, auskühlen lassen



4. Hagebuttenmarmelade aufkochen. Je ein Herz damit bestreichen, zweites Herz daraufsetzen.
5. Himbeer- oder Ribisel-/Johannisbeermarmelade aufkochen. Oberseite der Herzen dünn damit bestreichen. 10-20 min leicht trocknen lassen.
6. Staubzucker mit Wasser zu dickflüssiger Glasur anrühren. Glasur dünn über die Marmelade streichen. Nach Wunsch sofort mit Zuckerperlen oder Zuckerstreuseln verzieren. In Keksdose aufbewahren. 50-60 Stück.

Nach: Nürnberger Weihnachtsbackbuch, Karl Neef.

Link zum Blogbeitrag: [Rosenherzen](#)

# NUSSECKEN

---

## Zutaten

### Mürbteig

250 g Mehl  
70 g brauner Zucker  
125 g kalte Butter (evtl. laktosefrei)  
1 Ei, Größe L  
1 Prise Salz

### Belag

½ Glas Marillen-/Aprikosenmarmelade (oder andere)  
300 g gemahlene Haselnüsse  
125 g Butter (evtl. laktosefrei)  
100 g brauner Zucker  
3 EL Wasser

### Schokoglasur

250 g dunkle Schokolade, laktosefrei  
80-100 g Butter (evtl. laktosefrei)

## Zubereitung

1. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze heizen.
2. Mehl, Zucker, Butter, Ei, Salz zu einem Mürbteig kneten. 30 min kühl stellen.
3. Mürbteig auf Backpapier zu einer Größe von 25 x 35 cm ausrollen, samt dem Backpapier auf das Blech heben. Backrahmen um den Teig stellen. Marmelade gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen mit Zucker und Wasser unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Haselnüsse unterrühren. Nussmasse etwas abkühlen lassen, dann über die Marmelade streichen und etwas festdrücken.
5. Auf der zweiten Schiene von unten 15-20 min goldbraun backen. Noch warm in kleine Dreiecke schneiden, dann im Ganzen abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen endgültig durchschneiden.
6. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, glattrühren. Nussecken in Schokoglasur tunken, auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Link zum Blogbeitrag: [Nussecken](#)



# KOKOSECKEN

## Zutaten

### Mürbteig

140 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten (evtl. laktosefrei)  
200 g Mehl  
70 g Staubzucker  
Schale von ¼ Zitrone  
1 Eigelb, Größe L

### Füllung

100 g Ribisel-/Johannisbeermarmelade  
200 g Rohmarzipan

### Kokosmasse

250 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
½ TL Zitronensaft  
5 Eiklar  
200 g Kokosraspel

### Schokoglasur

300 g dunkle Schokolade, laktosefrei  
2-3 EL Butter (evtl. laktosefrei)

## Zubereitung

1. Zutaten zu Mürbteig kneten. 1 Stunde kühl stellen.
2. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze heizen.
3. Teig auf Backpapier zu Rechteck von 25 x 30 cm ausrollen. Backrahmen um den Teig stellen.



4. Teigplatte mehrmals mit einer Gabel einstechen, 5-6 min backen. Aus dem Backrohr nehmen, kurz abkühlen lassen.
5. Marzipan auf Staubzucker zu Rechteck in Größe des Bodens ausrollen.
6. Kokosraspel, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Eiklar in hitzebeständiger Schüssel verrühren. Im Wasserbad erwärmen, 3-5 min rühren, bis Masse dicklich ist. Vom Wasserbad nehmen, abkühlen lassen.
7. Den vorgebackenen Mürbteig gleichmäßig mit Marmelade bestreichen. Marzipanplatte mit dem Teigroller hochheben, über dem Mürbteig abrollen. Kokosmasse auf das Marzipan geben, glattstreichen.
8. Kokosecken 15-20 min hell backen. Abkühlen lassen. Nach einer Stunde mit einem scharfen Messer in Dreiecke schneiden.
9. Schokolade fein hacken. Zwei Drittel davon mit Butter im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen, restliche Schokolade unterrühren. Kurz warten, glattrühren. Kokosecken in die Glasur tunken. Auf Backgitter setzen und erkalten lassen. In luftdichter Keksdose aufbewahren.

Link zum Blogbeitrag: [Kokosecken](#)

# ISCHLER TALER

---

## Zutaten

### Mürbteig

240 g Mehl

240 g kalte Butter, in kleine Stücke  
geschnitten (evtl. laktosefrei)

140 g Staub-/Puderzucker

170 g geriebene Haselnüsse

1 Messerspitze Zimt

### Füllung

ca. ein halbes Glas Marillen-/  
Aprikosenmarmelade

### Schokoglasur

150 g dunkle Schokolade, laktosefrei

1 EL Butter (evtl. laktosefrei)

1 TL Kokosfett (Palmin / Ceres)

## Zubereitung

1. Backrohr vorheizen aus 150 °C Umluft oder 160 °C

Ober-/Unterhitze. Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Butter, Mehl, Staubzucker, Haselnüsse und Zimt zu glattem  
Mürbteig kneten. 30 min kühl stellen.

3. Mürbteig kurz durchkneten, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche  
3 mm dick ausrollen. Mit rundem Ausstecher Scheiben mit 5 cm  
Durchmesser ausstechen. Scheiben auf die Backbleche setzen, ca.  
15 Minuten hell backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Hälfte der Kekse umdrehen und mit Marmelade bestreichen.  
Jeweils ein zweites Keks daraufsetzen.

5. Schokolade fein hacken, zusammen mit Butter und Kokosfett bei  
niedriger Hitze zu glatter Schokoglasur schmelzen. Immer wieder  
umrühren. Ischler Taler mit Schokoglasur bestreichen. Auf ein  
Kuchengitter setzen und Glasur fest werden lassen. Je nach Größe  
ca. 30 Stück.

Nach: Die süße Küche, T. Mörwald, Ch. Christoph Wagner.

Link zum Blogbeitrag: [Ischler Taler](#)



# RIBISEL-/ JOHANNISBEER- TALER

---

## Zutaten

### Mürbteig

560 g Mehl  
420 g kalte Butter, kleingeschnitten (evtl. laktosefrei)  
210 g Zucker  
4 Eigelb, Größe L

### Füllung

Ribisel-/Johannisbeermarmelade

### Schokoglasur

200 g dunkle Schokolade, laktosefrei  
3 EL Butter (evtl. laktosefrei)  
1 EL Kokosfett (Palmin/Ceres)

### Dekoration

Zuckerperlen, halbierte geschälte Mandeln

## Zubereitung

1. Die Zutaten zu glattem Mürbteig kneten. 1 Stunde kühl stellen.
2. Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit rundem Ausstecher (3 cm Durchmesser) Scheiben ausstechen, auf die Backbleche geben. Je nach Backrohr 8-11 min hell backen. Auf dem Backblech kurz abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter geben. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Teigreste zusammkneten, kurz kühlen, weiterverarbeiten wie oben.
4. Marmeladeaufkochen, vom Herd nehmen. Hälfte der Kekse umdrehen, mit warmer Marmelade bestreichen. Je einen Deckel aufsetzen.
5. Schokolade fein hacken, mit Butter und Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Taler mit Glasur bestreichen, mit Zuckerperlen oder halbierten Mandeln verzieren. In luftdichter Keksdose kühl aufbewahren. Je nach Größe ca. 120 Stück.

Link zum Blogbeitrag: [Ribiseltaler](#)



# WALNUSSTALER ODER VANILLETALER

## Zutaten

### Mürbteig

200 g Mehl

140 g kalte Butter (evtl. laktosefrei)

100 g feiner Zucker

100 g geriebene Walnüsse

### Zum Wälzen / Dekoration

Hagelzucker, gehackte Walnüsse,

Zuckerstreusel - je nach Vorliebe

### Für Vanilletaler

Ca. 100-150 g Staub-/Puderzucker

2-3 EL hochwertiger Vanillezucker

**Anmerkung:** Die Vanilletaler sind die unkomplizierten Verwandten der Vanillekipferl: Derselbe Teig, dieselbe Vanillezucker-Deko, weniger Arbeit 😊.

## Zubereitung

1. Butter in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Mehl, geriebenen Walnüssen und Zucker zu glattem Mürbteig kneten.

Rollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen.

2. Zutaten zum Wälzen auf flache Teller streuen. Teigrollen rundherum darin wälzen, Dekoration dabei leicht in den Teig drücken. Teigrollen in Frischhaltefolie wickeln, 1 Stunde kühl stellen.

4. Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

5. Von den Rollen 4 mm dicke Scheiben abschneiden, auf die Backbleche legen, 7-9 min zart backen. Aus dem Backrohr nehmen.

Auf dem Blech kurz abkühlen lassen, dann auf Kuchengitter geben. Ca. 120 Stück.

### Für Vanilletaler

Zubereiten wie oben, nur nach Schritt 1 ohne Deko kühlen. Nach dem Backen Staubzucker und Vanillezucker mischen und über die heißen Taler sieben. In einer luftdichten Dose kühl aufbewahren.

Link zum Blogbeitrag: [Walnusstaler](#)



# KNUSPERLE

## Zutaten

375 g Zucker  
80 g Butter  
125 g ganze Haselnüsse  
125 g geschälte, halbierte  
Mandeln  
125 g Walnusshälften

## Schokoglasur

100 g dunkle Schokolade,  
laktosefrei  
2 EL Butter (evtl.  
laktosefrei)



## Zubereitung

1. Backrohr auf 175 °C Ober-/Unterhitze heizen.  
2. Haselnüsse auf ein Backblech geben, 10-15 min rösten, bis die Schalen trocken werden und zerspringen. Geröstete Haselnüsse auf ein Küchentuch leeren, Tuch über den Nüssen zusammenschlagen. Die Nüsse kräftig gegeneinander reiben, sodass sich der Großteil der Schalen löst. Die gerösteten und gehäuteten Haselnüsse in eine Schüssel geben.

3. Mandeln hellbraun rösten, zu den Haselnüssen geben. Walnüsse hellbraun rösten, zu den Mandeln und Haselnüssen geben. Blech kühlen.  
4. Alle Nüsse wieder auf dem Backblech verteilen; noch nicht ins Rohr geben. Backrohr bleibt eingeschaltet. Zweites Backblech gründlich buttern.  
5. In einer großen Pfanne einen kleinen Teil des Zuckers bei mittlerer Hitze schmelzen. Nach und nach restlichen Zucker dazugeben, zu goldgelbem Karamell schmelzen.  
6. Blech mit den Nüssen in das Backrohr schieben und Nussmischung erwärmen. Gebuttertes Backblech ebenfalls in das Backrohr geben.  
7. Jetzt zimmerwarme Butter in den geschmolzenen Zucker rühren.  
8. Das gebutterte Backblech aus dem Rohr nehmen, auf einem Untersetzer auf die Arbeitsfläche stellen.  
9. Backblech mit der Nussmischung aus dem Backrohr nehmen, die heißen Nüsse in das Karamell geben. Unterrühren, bis alle Nüsse mit Karamell umhüllt sind. Sofort auf das warme, gebutterte Backblech gießen, dabei über das gesamte Backblech verteilen. Karamell-Nuss-Masse rasch mit zwei nassen Teelöffeln in kleine Häufchen teilen. Erkalten lassen.  
11. Schokolade fein hacken, zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Unterseite der Knusperle mit Schokoglasur bestreichen. Erkalten lassen, in luftdichter Keksdose aufbewahren. Ca. 70 Stück.

Nach: Nürnberger Weihnachtsbackbuch, Karl Neef.

Link zum Rezept: [Knusperle](#)

# ESTERHAZY- ECKERL

---

## Zutaten

### Teig

3 Eiklar, Größe L  
75 g Kristallzucker + 1 EL Vanillezucker  
75 g geriebene Haselnüsse  
Saft von ½ Zitrone  
15 g Mehl

### Vanillebuttercreme

125 ml Milch, laktosefrei  
20 g Vanillepuddingpulver  
100 g Butter, Raumtemperatur (evtl. laktosefrei)  
75 g Staub-/Puderzucker + 1 EL Vanillezucker

### Glasur

3 EL Milch, laktosefrei  
125 g Staubzucker  
ca. 20 g dunkle Schokolade, laktosefrei

## Zubereitung

1. Blech mit Backpapier belegen. Backrohr 170 °C Umluft.
2. Haselnüsse in beschichteter Pfanne anrösten, bis sie fein duften. Auf Teller geben, abkühlen lassen.
3. Eiklar, Zucker, Vanillezucker zu festem Schnee schlagen. Haselnüsse, Mehl und Zitronensaft unterheben. Masse dünn auf das Backblech streichen, 8-10 min hell backen. Aus dem Rohr nehmen, sofort in drei gleich breite Streifen schneiden (ich: 10 cm breit).
4. Puddingpulver mit einigen EL Milch glattrühren. Restliche Milch aufkochen, Milchmischung unter Rühren dazugeben. Wenn die Mischung dick wird, vom Herd nehmen. Abkühlen.
5. Butter, Staubzucker, Vanillezucker schaumig rühren. Abgekühlten Pudding löffelweise unterrühren.
6. Streifen 1 mit Hälfte der Creme bestreichen. Streifen 2 aufsetzen, mit restlicher Creme bestreichen. Streifen 3 aufsetzen.
7. Milch erhitzen, Staubzucker dazugeben, auflösen. Schokolade klein hacken und in zweitem Topf schmelzen.
8. Zuckerglasur über die Schnitten gießen, verteilen. Schokolade in dünnen Streifen auf die Glasur spritzen. Zahnstocher durchziehen, sodass sich das Muster ergibt. In Würfel schneiden. Kühl aufbewahren. Ca. 75 Stück.

Nach: Weihnachten mit den Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen

Link zum Rezept: [Esterhazyeckerl](#)



# WACHAUER KRAPFERLN

## Zutaten

### Mürbteig

270 g Mehl  
200 g kalte Butter, in kleine Stücke  
geschnitten (evtl. laktosefrei)  
110 g Staubzucker  
2 Eigelb, Größe L  
50 g dunkle Schokolade, laktosefrei

### Creme

250 ml Milch, laktosefrei  
20 g Vanillepuddingpulver  
40 g Vanillezucker  
250 g Butter, zimmerwarm (evtl.  
laktosefrei)  
200 g Staub-/Puderzucker

### Schokoglasur

100 g dunkle Schokolade, laktosefrei  
1 EL Butter (evtl. laktosefrei)

## Zubereitung

1. Schokolade für den Mürbteig fein reiben. Zusammen mit den restlichen Zutaten zu glattem Mürbteig kneten. 30 min kühl stellen.
2. Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Scheiben mit 5 cm Durchmesser ausstechen, auf das Backblech legen. Etwa 10 min backen. Aus dem Rohr nehmen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Vanillepuddingpulver mit  $\frac{1}{3}$  der Milch verrühren. Restliche Milch mit dem Vanillezucker aufkochen, Puddingpulver-Mischung einrühren. Mit Schneebesen rühren, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen, komplett abkühlen lassen.
5. Abgekühlten Pudding mit Stabmixer durchmixen. Butter mit dem Staubzucker schaumig und hell rühren. Löffelweise den Pudding unterrühren. Diese Vanillebuttercreme in einen Spritzbeutel mit großer runder Tülle geben, dick auf die Hälfte der Scheiben dressieren. Je eine zweite Scheibe auf die Creme setzen.
6. Schokolade fein hacken. Zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Kekse damit bestreichen. Ca. 35 Stück.

Nach: Die süße Küche, T. Mörwald, Ch. Wagner

Link zum Blogbeitrag: [Wachauer Krapferln](#)



# KAFFEEKEKSE

## Zutaten

### Mürbteig

280 g Mehl  
180 g Butter (evtl. laktosefrei)  
100 g Staub-/Puderzucker  
100 g geriebene Walnüsse  
1 TL gemahlener Kaffee

### Kaffeebuttercreme

¼ l Milch, laktosefrei  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
100 g Kristallzucker  
250 g weiche Butter (evtl. laktosefrei)  
1 Tasse starker Kaffee, abgekühlt

### Dekoration

100-150 g dunkle Schokolade, laktosefrei  
Schoko-Mokka-Bohnen (sind je nach Marke laktosefrei)



## Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier belegen. Backrohr vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze.  
2. Zutaten zu glattem Mürbteig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Quadrate oder Rauten ausstechen, auf das Backblech legen, 12-14 min hellbraun backen.

3. Puddingpulver mit etwa ¼ der Milch glattrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, Puddingpulvermischung mit Schneebesen einrühren. Wenn die Mischung dicklich wird, Topf vom Herd nehmen. Pudding mit Frischhaltefolie bedecken, komplett auskühlen lassen.  
4. Weiche Butter cremig und fast weiß schlagen. Pudding löffelweise einrühren, dann nach und nach den Kaffee einarbeiten.  
5. Creme in Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Hälfte der Kekse umdrehen, Creme darauf dressieren, restliche Kekse aufsetzen.  
6. Schokolade fein hacken, bei niedriger Hitze schmelzen. Oberseite der Kekse in die Schokolade tunken, jedes Keks mit einer Mokka Bohne verzieren. Erkalten lassen und kühl aufbewahren. 35-40 Stück.

Nach: Weihnachten mit den Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen.

Link zum Blogbeitrag: [Kaffeekekse](#)

# WACHAUER HERZEN

---

## Zutaten

### Mürbteig

250 g Mehl

150 g Staub-/Puderzucker

150 g kalte Butter (evtl. laktosefrei)

20 g Vanillezucker guter Qualität

1 Ei, Größe L

### Füllung

ca. 150-200 g

Marillen-/Aprikosenmarmelade

### Schokoglasur

150 g dunkle Schokolade, laktosefrei

1 EL Butter (evtl. laktosefrei)

1 TL Kokosfett (Palmin, Ceres)

## Zubereitung

1. Backrohr vorheizen auf 170 °C Ober-/Unterhitze. Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Butter mit Mehl verreiben, sodass sich Brösel bilden. Staubzucker, Vanillezucker und Ei dazu geben, alles zu glattem Teig kneten. 30 min kühl stellen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen. Auf die Backbleche legen, ca. 10 Minuten hell backen. Backbleche aus dem Backrohr nehmen, Herzen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Die Hälfte der Herzen umdrehen und mit Marillenmarmelade bestreichen. Je ein zweites Herz daraufsetzen.

5. Schokolade fein hacken, zusammen mit Butter und Kokosfett im Wasserbad zu glatter Schokoglasur schmelzen. Herzen bis zur Hälfte in die Glasur tauchen. Auf ein Kuchengitter legen, erkalten lassen. In luftdichten Keksdosen aufbewahren. Ca. 50 Stück.

Nach: Die süße Küche, T. Mörwald, Ch. Wagner

Link zum Blogbeitrag: [Wachauer Herzen](#)



# PIMSKEKS

## Zutaten

### Teig

250 g Staub-/Puderzucker  
150 g flüssiger Honig  
2 Eier, Größe L  
40 g Butter (evtl. laktosefrei)  
15 g Lebkuchengewürz  
1 TL Zimt  
¼ TL gemahlene Nelken  
500 g Mehl  
120 g Walnüsse  
1 TL Natron  
1 EL Vanillezucker  
1 Ei zum Bestreichen

### Füllung und Schokoglasur

ca. 750 g Marillenmarmelade  
ca. 300-400 g dunkle Schokolade, laktosefrei

### Zubereitung

1. Am Vortag Teig zubereiten: Butter schmelzen. Zusammen mit Zucker, Honig, Eiern, Gewürzen gut schaumig rühren.  
2. Mehl, Nüsse, Natron vermischen. Teig weiter rühren, Mehlmischung löffelweise unterrühren. Einen kleinen Teil der Mehlmischung zurück behalten, Arbeitsfläche damit bestäuben.



3. Teig aus der Rührschüssel auf die Arbeitsfläche mit der Mehlmischung geben. Alles mit den Händen rasch zu glattem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln, über Nacht kühl rasten lassen.
4. Am nächsten Tag Backbleche mit Backpapier belegen. Backrohr vorheizen auf 170 °C Umluft.
5. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4-5 mm dick ausrollen. Scheiben mit 4 cm Durchmesser ausstechen. Ei versprudeln, Scheiben bestreichen.
6. Kekse 10-13 min goldgelb backen. Aus dem Backrohr nehmen, komplett auskühlen lassen. Ausgekühlte Kekse umdrehen.
7. Marmelade aufkochen, in Spritzbeutel mit kleiner runder Tülle füllen. Große Tupfen Marmelade auf die Böden setzen. Abkühlen lassen.
8. Schokolade fein hacken. ⅔ davon im Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen, restliche Schokolade dazu geben, unterrühren. 1 min stehen lassen, dann umrühren, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist. Pimskeks mit einem Backpinsel so mit Schokolade bestreichen, dass die Marmelade vollständig von Schokolade umhüllt ist. Schokolade erkalten lassen. Pimskeks in luftdichter Keksdose aufbewahren. Ca. 130 Stück.

Tipp: Wer die Pimskeks weniger weihnachtlich möchte, lässt die Gewürze weg.

Nach: Weihnachten mit den Burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen.

Link zum Blogbeitrag: [Pimskeks](#)

# WALNUSS BLUMEN

## Zutaten

### Mürbteig

200 g kalte Butter (evtl. laktosefrei)  
120 g Staub-/Puderzucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Eigelb, Größe L  
300 g Mehl  
60 g geriebene Walnüsse

### Füllung

250 g Marzipan  
Marillen-/Aprikosen-  
marmelade

### Glasur

ca. 100 g dunkle Schokolade,  
laktosefrei

### Dekoration

Schöne Walnusshälften

## Zubereitung

1. Mehl, Nüsse, Staubzucker, Vanillezucker, Dotter und Butter zu einem Mürbteig kneten. 30 min kühl stellen.
2. Rohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze heizen. Bleche mit Backpapier belegen.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Scheiben oder Blumen mit 3 cm Durchmesser ausstechen. Teigreste zusammenkneten, ausrollen und ausstechen. Kekse auf die Bleche setzen, ca. 10 min hell backen. Aus dem Rohr nehmen, abkühlen lassen.
4. Arbeitsplatte mit Staubzucker bestäuben. Marzipan darauf ca. 1 mm dick ausrollen. Scheiben in Größe der Kekse ausstechen, halb so viele wie Kekse. (z. B. 140 Kekse, 70 Marzipanscheiben)
5. Marmelade aufkochen, vom Herd nehmen. Alle Kekse umdrehen und dünn mit Marmelade bestreichen. Auf die Hälfte der Kekse eine Marzipanscheibe legen, zweites Keks mit Marmelade nach unten aufsetzen: Keks, Marmelade, Marzipan, Marmelade, Keks.
6. Schokolade fein hacken. Zwei Drittel unter Rühren im Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen, restliche Schokolade unterrühren. Glattrühren.
7. Walnuss-Blumen mit Schokoglasur bestreichen, mit Walnusshälfte verzieren. Abkühlen lassen. In luftdichter Dose aufbewahren. Ca. 70 Stück.

Link zum Blogbeitrag: [Walnuss-Blumen](#)



# UNGARISCHE NUSSKRAPFERL

---

## Zutaten

### Teig

400 g glattes Mehl  
2 EL Staub-/Puderzucker  
2-3 EL Milch, laktosefrei  
3 Eigelb, Größe L  
250 g weiche Butter (evtl. laktosefrei)  
7 g Trockenhefe

### Fülle

3 Eiklar, Größe L  
250 g Zucker  
100 g geriebene Walnüsse

### Zum Bestreichen

1 Ei

### Außerdem

Staubzucker



## Zubereitung

1. Zutaten für den Teig mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln. Im Kühlschrank 15 min rasten lassen.
2. Eiklar bei niedriger Stufe schaumig schlagen. Zucker dazu geben, auf hoher Stufe zu festem Schnee schlagen.
3. Backrohr heizen auf 160 °C Umluft. Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Den Teig in vier Teile teilen. Erstes Viertel zu einer dünnen Rolle formen, auf der gut bemehlten Arbeitsfläche zu länglichem Rechteck ausrollen. Mit ¼ des Eischnees bestreichen, ¼ der Nüsse darüber streuen. Teig links und rechts zur Mitte klappen, sodass die Ränder überlappen. Rolle mit verquirltem Ei bestreichen. Mit rundem Ausstecher Halbmonde ausstechen. Mit den restlichen Teigrollen genauso verfahren.
5. Krapferl auf das Backblech setzen.ca. 12-14 min goldgelb backen; bei Bedarf länger. Noch heiß mit Staubzucker bestreuen.

Nach: Burgenländische Hochzeitsbäckerinnen.

Link zum Blogbeitrag: [Ungarische Nusskrapferl](#)

# SCHOKOWÜRFEL MIT RUM- ODER ORANGEN- GLASUR

---

## Zutaten

### Rührteig

200 g Butter, Raumtemperatur (evtl. laktosefrei)  
100 g Staub-/Puderzucker  
100 g Kristallzucker  
200 g dunkle Schokolade, laktosefrei  
140 g geriebene Walnüsse  
160 g Mehl  
6 Eier, Größe L, getrennt  
1 EL Vanillezucker  
Prise Salz

### Glasur

300 g Staub-Puderzucker  
1 dl Rum oder Orangensaft ohne Fruchtfleisch

### Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen in Größe des Backblechs daraufsetzen. Backrohr vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze.
2. Schokolade in kleine Stücke brechen, im Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.
3. Butter mit Staubzucker gut schaumig rühren. Nach und nach Eigelb dazu geben, je 1 min unterrühren.
4. Eiklar, Kristallzucker, Vanillezucker und Salz zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Walnüsse vermischen.
5. Schnee vorsichtig unter die Buttermischung heben, dann Mehlmischung unterziehen. Teig auf das Backblech gießen, glattstreichen. 20 min backen. Stäbchenprobe machen.
6. Kurz vor dem Ende der Backzeit Staubzucker sieben und mit Rum bzw. Orangensaft verrühren.
7. Glasur sofort gleichmäßig auf dem heißen Boden verstreichen. Evtl. mit Zuckerperlen verzieren.  
40-70 Stück, je nach Größe.

Nach: Die gute Küche, E. Plachutta, Ch. Wagner  
Link zum Blogbeitrag: [Schokowürfel](#)



# OREO KUGELN

---

## Zutaten

32 Oreo Cookies (2 Packungen)  
(Anmerkung: Oreo Cookies sind laktosefrei.)  
200 g Frischkäse, laktosefrei

## Glasur

200 g dunkle Schokolade, laktosefrei  
1-2 EL Butter (evtl. laktosefrei)

## Dekoration

Schokostreusel (laktosefrei),  
Zuckerperlen, Hagelzucker - je nach Vorliebe

## Zubereitung

1. Oreo Cookies halbieren. Füllung herauskratzen und in eine Rührschüssel geben.
2. Frischkäse zur Oreo-Füllung geben. Mit dem Handmixer gründlich verrühren.
3. Die Oreo-Cookies ohne Füllung in einen Tiefkühlbeutel geben, mit einem Teigroller zu sehr feinen Bröseln klopfen. Alternativ mit dem Mixer klein mahlen. Oreo-Brösel mit Frischkäse-Masse vermischen.
4. Aus der Masse kleine Kugeln von 2-3 cm Durchmesser formen. 1 Stunde kühl stellen.
5. Schokolade fein hacken, mit Butter im Wasserbad schmelzen.
6. Oreo-Kugeln vollständig in die Glasur tauchen. Sofort in Deko wälzen, oder auf mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit Deko bestreuen. Je nach Größe ca. 25 Stück. Im Kühlschrank lagern.

Link zum Blogbeitrag: [Oreo-Kugeln](#)



# AMARENA-SCHOKOLADE-WÜRFEL

---

## Zutaten

80 ml Schlagrahm,  
laktosefrei  
160 g hochwertige dunkle  
Schokolade, laktosefrei  
3 EL Amarena-Sirup (aus  
dem Glas mit den  
Amarena-Kirschen)  
(Alternative: 4 TL Rum)  
100 g Amarenakirschen  
200 g Marzipanrohmasse

## Zum Bestreichen

120 g hochwertige dunkle  
Schokolade, laktosefrei



## Zubereitung

1. Schokolade sehr fein hacken. Schlagrahm aufkochen, vom Herd nehmen. Schokolade ein-rühren, bis sich alles zu einer homogenen Masse verbindet. Amarena-Sirup bzw. Rum gut einrühren. Diese Trüffelcreme mit dem Stabmixer 1-2 min mixen. Auskühlen lassen.
2. Arbeitsfläche dick mit Staubzucker bestreuen. Marzipan zu einer Platte von 30 x 10 cm ausrollen. Halbieren, sodass zwei Streifen von 15 x 10 cm entstehen.
3. Amarena-Kirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
4. Trüffelcreme mit Schneebesen kurz glattrühren. Wenn sie zu kalt ist, bei Raumtemperatur weicher werden lassen. Hälfte der Trüffelcreme auf ein Marzipan-Streifen streichen. Amarena-Kirschen darüber verteilen, etwas festdrücken. Restliche Trüffelcreme darüberstreichen, zweiten Marzipan-Streifen auflegen. Seiten mit einem Messer glätten. Die Marzipan-Trüffel-Platte auf ein flaches Brett geben. Mit Klarsichtfolie bedecken, im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
5. Schokolade fein hacken, im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Das Marzipan-Trüffel-Rechteck aus dem Kühlschrank nehmen. Oberseite dünn mit Schokolade bestreichen; sie erstarrt sofort. Platte umdrehen, die Unterseite mit Schokolade bestreichen. Diese Schokoschicht fest werden lassen, dann zweite Schicht darüberstreichen. Mit einem Kamm kleine Wellen/Muster ziehen. Alles erneut im Kühlschrank kühlen.
6. Platte in Würfel schneiden, Seitenlänge ca. 1 x 1 cm. Menge: 50-60 Stück

Nach: Nürnberger Weihnachtsbackbuch, Karl Neef.

Link zum Blogbeitrag: [Amarena-Schokolade-Würfel](#)

# WALNUSSLEBKUCHEN

---

## Zutaten

150 g geriebene, geröstete Haselnüsse  
8 Eiweiß (240 g)  
500 g Zucker  
70 g Mehl (falls gewünscht, glutenfrei)  
250 g geriebene Walnüsse  
½ TL Zimt  
30 schöne Walnushälften zum Belegen  
30 rechteckige Oblaten, 6 x 10 cm (falls gewünscht, glutenfrei)

## Zubereitung

1. Mehl, Walnüsse und Zimt gut vermischen. Oblaten auf die passende Größe schneiden. Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Haselnüsse, Eiweiß und Zucker in einen kleinen Topf geben, unter Rühren auf 50 °C erhitzen (Zuckerthermometer!). Jetzt Mehlmischung dazu geben. Kräftig rühren, bis sich alles gut verbunden hat. Vom Herd nehmen, Masse etwas abkühlen lassen.
3. Lauwarme Nussmasse auf die Oblaten streichen; 40 g Nussmasse pro Oblate. Die Lebkuchen sollen eine glatte Oberfläche haben und zum Rand schräg auslaufen. Jeden Lebkuchen mit einer Walnushälfte verzieren. Lebkuchen auf die Bleche setzen, etwa 10 Stunden bei Raumtemperatur trocknen lassen.
4. Nach der Trockenzeit Backrohr vorheizen auf 190 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft. Lebkuchen 9-11 min hellbraun backen. Sie reißen leicht ein; das passt so.

Tipp: Evtl. Probelebkuchen backen: Wenn er nicht die Form behält, Lebkuchen weiter trocknen lassen. Menge: 30 Stück.

Nach: Nürnberger Weihnachtsbackbuch, Karl Neef.

Link zum Blogbeitrag: [Walnusslebkuchen](#)



# HONIGSCHNITTE

---

## Zutaten

### Teig

500 g Bienenhonig  
250 g Zucker  
200 g Haselnüsse  
10 g Lebkuchengewürz  
10 g Zimt  
4 g Hirschhornsalz  
40 g gewürfeltes Zitronat  
35 g gewürfeltes  
Orangeat/Aranzini  
2 Eier, Größe L  
500 g Mehl

### Glasur

250 g Staub-/Puderzucker  
Wasser zum Anrühren



## Zubereitung

1. Bienenhonig und Zucker in mittelgroßem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich Honig und Zucker aufgelöst haben. Masse darf nicht kochen! Vom Herd nehmen, auf Raumtemperatur abkühlen lassen (2-3 Stunden).
2. Haselnüsse auf ein Schneidbrett geben, mit dem Teigroller leicht zerdrücken. Zitronat und Orangeat/Aranzini grob hacken.
3. Backblech mit Backpapier auslegen, Backrahmen in Größe des Backblechs daraufstellen. Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Wenn die Honigmasse Raumtemperatur hat, alle Zutaten mit der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Der Teig ist sehr schwer und klebrig.
5. Teig gleichmäßig im Backrahmen verteilen, glattstreichen. 20-25 min backen, bis er oben gebräunt ist und bei Fingerdruck leicht zurück federt.
6. Kurz vor Ende der Backzeit Staubzucker in eine Schüssel sieben und mit Wasser zu einer mittelfesten Glasur rühren.
7. Honigschnitte aus dem Backrohr nehmen, Zuckerglasur sofort darüber verteilen. Auskühlen lassen, in Stücke schneiden. In luftdichter Dose aufbewahren.

Nach: Nürnberger Weihnachtsbackbuch, Karl Neef.

Link zum Blogbeitrag: [Honigschnitte](#)

Danke, dass du dir mein E-Buch "Laktosefreie Weihnachtskekse" geholt hast. Ich hoffe, du hast viel Freude damit.

Ich wünsche dir einen schönen Advent  
und eine frohe Weihnachtszeit!

Liebe Grüße, Eva

