



# Spitzbaum, Stolln und Springala

Ein Oberpfälzer Weihnachtsbackbuch

Traamhaapala | Dokta-Lockn | Schnöiflockn | Budaplätzla | Nussguckan  
Söiße Hausfreind | Schokobleamla | Söiße Woihauser Würfl | Korls Engala  
Schwednzeltla | Mamalaadkranzl | Mandlbroud | Kanneskipfla | Kokoswirfl  
Katznpfoudschn | Fruchtmandl | Hollerstabala | Aniskouchn | Breisbiablöih  
Brennde Niss | Bärnpratzn | Mandlheifla | Pfäffaminz-Eggn | Ingwastickl  
Mamalaadherzn | Franzosnkäppi | Nusseggn  
Nuss-Stangala | Erdäpfl-Lebkouchn  
Kloustakipfala | Feenbussala  
Schnoittnbecka Vögala  
Flocknfouda  
Springala



**Buch- und Kunstverlag Oberpfalz**



Spitzboum, Stolln und Springala  
Ein Oberpfälzer Weihnachtsbackbuch

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische  
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

1. Auflage 2017

© 2017, Buch- und Kunstverlag Oberpfalz,  
in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf

Fotos:

Kobergers FakTory, Wolfgang Benkhardt, Norbert Grüner, Petra Hartl,  
Stephan Huber, Rezeptautoren und -autorinnen sowie andere

Rezepte:

Leser des Verlagshauses Oberpfalz-Medien

Begleitende Texte:

Wolfgang Benkhardt

Satz und Gestaltung:

Kobergers FakTory

Herausgeber und Konzeption:

Wolfgang Benkhardt

ISBN: 978-3-95587-055-3

# Spitzboum, Stolln und Springala

Ein Oberpfälzer Weihnachtsbackbuch



Buch- und Kunstverlag Oberpfalz



# Leser helfen Lesern

Als 1994 einige Redakteure von Oberpfalz-Medien nach einem Bericht über einen Unglücksfall ins Grübeln kamen, was man denn noch tun könnte, entstanden die „Lichtblicke“. Der erste Gedanke war: Leser helfen Lesern. Und die Unterstützung und Hilfsbereitschaft war und ist überwältigend. Oberpfalz-Medien, die natürlich selbst zu den großen Spendern gehören, konnten seither vielfach gute Nachrichten vermelden: Menschen, die helfen wollen, Aktionen planen, bei runden Geburtstagen zu Spenden statt Geschenken aufrufen oder Kommunion- und Konfirmationskinder, die statt kleinen Mitgebsel an Mitmenschen denken. Auch Schulen, welche die Einnahmen aus Muffinsverkäufen oder Konzerten stiften, gibt es immer wieder. Mit solch positiven Meldungen zeigt sich der Zusammenhalt der Region – ganz nach dem Motto von Oberpfalz-Medien: aus der Region – für die Region.

Die Hilfsaktion, die nun schon über 20 Jahre besteht, hat sich bestens etabliert – und zwar über die Region hinaus. Über 2,2 Millionen Euro haben die Menschen der Region für unverschuldet in Not gerate Mitbürger bislang gespendet. Damit konnte in den Landkreisen Neustadt und Tirschenreuth sowie der Stadt Weiden viel bewirkt werden. Dass dies auch überregional anerkannt wird, zeigt die Unterstützung von Hilfsprojekten durch die Marianne-Strauß-Stiftung und die Franz-Beckenbauer-Stiftung sowie der Besuch von Karin Seehofer, Gattin des bayerischen Ministerpräsidenten, zum Jubiläumskonzert von „Lichtblicke“ zum 20-jährigen Bestehen. Darüber haben wir uns sehr gefreut.

Unser Dank gilt allen Unterstützern, Spendern und ehrenamtlichen Mitstreitern, die sich für ihre Mitmenschen einsetzen. Veranstalter, Musiker, Puppenspieler, Bastelgruppen, Hobbyköche und Bäcker(innen) sind mit Feuereifer dabei, wenn es um die gute Sache geht. Ganz besonders gilt unser Dank natürlich den Botschafterinnen des Hilfswerks und allen Beteiligten an diesem Backbuch. Bereits das erste Lichtblicke-Backbuch war ein regionaler Bestseller und trotz Nachdrucks schnell vergriffen. Daher freuen wir uns, dass der Buch- und Kunstverlag ein neues Werk mit Rezepten für süße Köstlichkeiten herausgibt, wovon ein Teil des Erlöses an die Hilfsorganisation fließt.

**Viola Vogelsang-Reichl**, Geschäftsführende Verlegerin von Oberpfalz-Medien



# Ein ungewöhnliches Backbuch

Dieses Backbuch ist aus mehreren Gründen ebenso bemerkenswert wie ungewöhnlich. Plätzchenrezepte sind oft ein gut gehütetes Familiengeheimnis, schließlich soll sich das eigene Naschwerk von dem der Verwandten, Freunde und Bekannten unterscheiden. Umso erstaunlicher ist es, wie viele Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker für dieses Buch ihre Lieblingsrezepte verraten, damit andere sie nachbacken können. Sie tun dies, um Mitmenschen eine Freude zu machen und um Bedürftigen zu helfen. Mit dem Erwerb dieses Buches unterstützt der Käufer über die Aktion „Lichtblicke“ unverschuldet in Not geratene Menschen in der Region.

„Lichtblicke“ ist 1994 von engagierten Redakteuren des Verlagshauses Oberpfalz-Medien ins Leben gerufen worden, zuerst im Landkreis Neustadt a. d. Waldnaab und dann etwas zeitversetzt auch im Landkreis Tirschenreuth und in der Stadt Weiden i. d. OPf. Daraus entwickelte sich mit Unterstützung der Landratsämter in Neustadt und Tirschenreuth sowie des Rathauses in Weiden schnell die größte Hilfsaktion in der Region. Zeitungsleute, Behördenmitarbeiter und weitere engagierte Unterstützer konnten seitdem Tausenden von Menschen schnell, unbürokratisch und vertraulich helfen. Immer im Blick stehen dabei die Ärmsten in der Region, die unter Notlagen besonders leiden: Kinder, Alleinerziehende, Schwerkranke, ältere Mitbürger, Menschen mit Handicap und Unfallopfer. Mit Hilfe von „Lichtblicke“ können diese Menschen ihr Leben wieder selbst in den Griff bekommen. Einige, die Hilfe erfahren, engagieren sich danach selbst für „Lichtblicke“.

Die Not hat viele Gesichter, vor allem in einer Zeit, in der die Schere zwischen Arm und Reich immer weiter auseinanderklafft. Und sie tritt oft plötzlich und unerwartet ins Leben. Ein schwerer Autounfall, eine heimtückische Krankheit, der Tod des Lebenspartners, der Verlust der Arbeitsstelle. Es gibt viele Gründe, die Menschen oft an den Rand drängen und am Leben verzweifeln lassen. Manchmal ist gar nicht viel nötig, damit Menschen wieder Mut fassen. Genauso wichtig wie die finanzielle Unterstützung ist bisweilen, dass wieder ein Sonnenstrahl das triste Grau des Alltags erhellt, dass eben ein Lichtblick ins Dunkel fällt.

Alle, die beim Erstellen dieses Buches mitgearbeitet haben, haben einen Beitrag geleistet, dass die Aktion in der Nordoberpfalz weiter Lichter der Hoffnung entzünden kann. Dafür sagen wir ein herzliches Vergelt's Gott. Allen Besitzern dieses Buches wünschen wir viel Freude beim Nachbacken der Rezepte, mit denen sie eine doppelte Freude bereiten können: beim Verzehr der Naschereien und bei den guten Werken, die „Lichtblicke“ aus dem Erlös des Buchverkaufs finanzieren kann.

**Elisabeth Wittmann**, „Lichtblicke“-Botschafterin für den Landkreis Neustadt a. d. Waldnaab  
**Edith Lippert**, „Lichtblicke“-Botschafterin für den Landkreis Tirschenreuth



## Plätzchen

Seite 12–129

## Konfekt

Seite 130–137

## Lebkuchen & Makronen

Seite 138–155

## Stollen & Fruchtkuchen

Seite 157–167

## Register

Seite 172–173

### Abkürzungen:

g = Gramm

kg = Kilogramm

ml = Milliliter

l = Liter

cl = Zentiliter

Pck. = Päckchen

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel

Msp. = Messerspitze

B. = Becher

Fl. = Fläschchen

Tr. = Tropfen

# 10 Tipps

für die

# Weihnachtsbäckerei



- 
- 1.** Immer etwa gleich große Plätzchen gemeinsam auf das Blech legen. Wer kleine mit großen Plätzchen zusammen bäckt, riskiert, dass die kleinen schon verbrennen, während die großen noch nicht ganz fertig sind.
  - 2.** Plätzchen beim Backen immer im Auge behalten, da sie oft ganz schnell verbrennen.
  - 3.** Am besten gelingen Plätzchen, wenn man bei der Zubereitung mit kalten Zutaten arbeitet, soweit dies nicht ausdrücklich anders verlangt wird.
  - 4.** Auch fast alle Plätzchenteige lassen sich am besten kalt verarbeiten. Besonders bei Mürbteigen ist dies wichtig, da er sonst klebrig wird.
  - 5.** Die meisten Plätzchen lassen sich am besten in einer geschlossenen Dose aufbewahren. Dort können sie auch ihr weihnachtliches Aroma noch voll entfalten.
  - 6.** Immer nur eine Plätzchensorte in der Dose aufbewahren, da die Plätzchen sonst das Aroma anderer Plätzchen annehmen.
  - 7.** Wichtig ist es, den Teig gleichmäßig dick auszurollen, da sonst die ausgestochenen Plätzchen unterschiedliche Backzeiten haben.
  - 8.** Ein bisschen Mehl auf dem Nudelholz oder dem Ausstechförmchen bewirkt bei klebrigen Teigen oft Wunder.
  - 9.** Die Plätzchen erst in die Dose füllen, wenn sie vollständig abgekühlt sind, da sie sonst Feuchtigkeit abgeben und weich werden.
  - 10.** Wenn Lebkuchen hart geworden sind, einfach für ein, zwei Tage Apfelschalen oder Apfelstückchen mit in die Dose geben. Das bewirkt oft Wunder.

# Plätzerl

Brennde Niss

Kirchnglockn

Kloustakipfala

Himmelsbroud

Stapfplätzla

Nussguckan

# Nussbussala

## Nussküsse

### Zutaten:

4 Eiweiß

350 g Puderzucker

350 g geriebene  
Haselnüsse

**1.** Eiweiß steif schlagen, Puderzucker nach und nach unterschlagen. Von der Masse etwa zwei Esslöffel abnehmen und beiseite stellen.

**2.** Haselnüsse unterheben und mit den Händen aus dem Teig kleine Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

**3.** In jede Teigkugel mit dem Stiel eines Kochlöffels ein kleines Loch drücken. Etwas von der restlichen Eiweißmasse in jedes Loch geben und eine Haselnuss hineindrücken.

**4.** Bei 110 °C etwa 30 Minuten backen.

Rezept von Elfriede Kummer,  
Latsch/Weiden





## Der Weihnachtssuperlativ ...

Einen weihnachtlichen Superlativ nimmt die kreisfreie Stadt Weiden i. d. OPf. für sich in Anspruch. Der Weihnachtsmarkt in der historischen Altstadt ist bereits im Jahr 1600 urkundlich belegt und damit der älteste nachweisbare der gesamten Oberpfalz.

In Bayern gibt es nur einen, der eine noch längere Geschichte nachweisen kann. Dies ist nicht etwa der Nürnberger Christkindlesmarkt (der erste schriftliche Nachweis stammt hier aus dem Jahr 1628), sondern der Ingolstädter Weihnachtsmarkt, der 1570 von Herzog Albrecht V. zum Festtag des heiligen Nikolaus angeordnet worden ist.

... aus Weiden i. d. OPf.

# Himmelsbroud

## Himmelsbrot

### Zutaten:

4 Eiweiß

250 g Zucker

150 g Marzipan

300 g gemahlene Nüsse

1 TL Zimt

1 Pck. Vanillezucker

Kuvertüre

**1.** Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Das Marzipan fein zerkrümeln und mit den Nüssen und dem Zimt vermischen und unter den Eischnee heben.

**2.** Teig in einen Spritzbeutel füllen und Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Bei 130 °C etwa 20 Minuten backen.

**3.** Nach dem Erkalten die Enden der Stangen in die geschmolzene Kuvertüre tauchen.

Rezept von Elfriede Kummer, Latsch/Weiden







## Zucker-Stern

Deko-Leuchtsterne

### Für den Teig:

125 g Honig

75 g Zucker

75 g Butter

300 g Mehl

2 TL Backpulver

2 EL Lebkuchengewürz

1 Ei

### Für die Deko:

100 g Fruchtzucker-  
stückchen

125 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

1. Honig, Butter und Zucker erwärmen, bis sich der Zucker löst, abkühlen lassen.
2. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen, Honigmix und Ei zugeben und verkneten. Über Nacht kalt stellen.
3. Teig am nächsten Tag fünf Millimeter dick ausrollen. Große Sterne ausstechen und aus der Mitte der Sterne kleine Sterne ausstechen.
4. Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier setzen und kleine Löcher zum Aufhängen der Sterne in den Teig bohren.
5. Die Zuckerstückchen auf einem Holzbrett klein zerstoßen und dann mit einem kleinen Löffel in das Sternloch im Stern füllen.
6. Bei 180 °C zirka 12–14 Minuten backen (Vorsicht, wenn die „Zuckerln“ schmelzen, kann man sich leicht daran verbrennen). Dann abkühlen lassen.
7. Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und in einen Spritzbeutel füllen. Damit die Sterne verzieren. Am Schluss Bänder zum Aufhängen anbringen.

Rezept von Maria Busch, Weiden

Es wird scho glei **dumpa**,  
es wird scho glei **Nacht**,  
Drum **kum i** zu dir her,  
mei **Heiland** auf d'Wacht ...

Zeile eines traditionellen Weihnachtsliedes

## Traamhaapala

Traumstückchen

**Zutaten:**

**500 g Mehl**

**5 Eigelb**

**250 g Butter**

**2 Pck. Vanillezucker**

**150 g Zucker**

**ca. 250 g Puderzucker**

**1.** Mehl, Eigelb, Butter, Vanillezucker und Zucker zu einem Teig verkneten und ruhen lassen.

**2.** Den Backofen auf 160 °C vorgeheizten. Aus dem Teig fingerbreite „Würste“ rollen und in etwa ein Zentimeter lange Stücke schneiden und auf das Backpapier legen. Circa 12–15 Minuten backen.

**3.** Die Plätzchen noch lauwarm in Puderzucker wälzen.

TIPP: Wer will, kann statt des Puderzuckers auch Zimt und braunen Zucker zum Wälzen nehmen, das gibt den Plätzchen eine besonders weihnachtliche Note.

Rezept von Burga Balk, Moosbach

## Oblattn-Bussala

Küsschen-Plätzchen

**Zutaten:**

**4 Eiweiß**

**1 Pck. Vanillinzucker**

**140 g Zucker**

**140 g Haselnüsse**

**100 g Mandeln**

**70 g Zitronat**

**Rum**

**1.** Eiweiß in einen Topf geben, auf kleiner Hitze mit dem Quirl steif schlagen.

**2.** Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und dann auch die restliche Zutaten dazugeben.

**3.** Kleine Häufchen auf Oblaten setzen. Backblech leicht einfetten und bei 140 °C etwa 30 Minuten backen.

Rezept von Maria Filchner, Schirmitz

# Kloustakipfala

Klosterhörnchen

**Zutaten:**

50 g Bitterschokolade

140 g Mehl

110 g Butter

90 g ger. Haselnüsse

2 Pck. Vanillinzucker

30 g Zucker

1 Eigelb

**Glasur:**

50 g dunkle Kuvertüre

**1.** Schokolade reiben, Mehl sieben und vermengen. Butter in Flöckchen zugeben. Nüsse, Schokolade und die anderen Zutaten zugeben. Den Teig gut durchkneten, kühl stellen.

**2.** Hörnchen formen bei 190 ° C etwa 20 bis 22 Minuten backen und abkühlen lassen.

**3.** Kipferl an den Enden in die Kuvertüre tauchen.

Rezept von  
Maria Filchner,  
Schirmitz



# Malteser

## Zutaten:

180 g Butter

125 g Puderzucker

4 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker

160 g Mehl

40 g Kakao

Johannisbeergelee

Schokokuvertüre

**1.** Butter schaumig rühren und nach und nach Puderzucker, Vanillezucker und Eigelb unterrühren. Zuletzt mit Mehl und Kakao vermengen.

**2.** Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Tülle geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zirka vier Zentimeter lange „Stangen“ auf das Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180–200 °C zirka 6–8 Minuten backen.

**3.** Die Malteser dann abkühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen später mit Johannisbeergelee bestreichen und die andere Hälfte darauf setzen. Die Enden in die in einem Wasserbad geschmolzene Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Rezept von Margarete Weig, Pleystein



# Feenbussala

## Feenküsse

### Zutaten:

150 g Mehl  
210 g Zucker  
100 g Butter  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
1 EL Wasser  
48 Toffifee  
2 Eiweiß  
2 TL Zitronensaft

**1.** Aus dem Mehl, der Butter, dem Eigelb, Salz und Wasser sowie 50 Gramm Zucker einen Mürbteig kneten und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

**2.** Dann den Teig auswellen und runde Plätzchen ausstechen. In die Mitte je ein Toffifee setzen.

**3.** Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Toffifee spritzen (sie müssen ganz bedeckt sein) und dann bei etwa 175 °C zirka 15–20 Minuten backen.

Rezept von Sieglinde Rom, Irchenrieth

# Naschkatzn-Stern

## Evelyns Goldsterne

### Für den Teig:

225 g Butter  
80 g Puderzucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 kleine Prise Salz  
300 g Mehl  
einige Tropfen  
Bittermandelöl

### Für den Belag:

250–300 g Marzipan  
70 g Puderzucker  
1 EL Mandellikör  
1–2 Tropfen  
Bittermandelöl  
150 g Aprikosenmarmelade

### Für den Guss:

1 Eiweiß  
100 g Puderzucker  
gelbe Speisefarbe  
eventuell Goldsterne

**1.** Teigzutaten rasch verkneten, in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

**2.** Den Teig zwei Millimeter dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 175 °C etwa 15 Minuten backen.

**3.** Marzipan mit Puderzucker, Mandellikör und Backöl verkneten und in der Größe der Teigsterne weitere Sterne ausstechen.

**4.** Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen und anschließend aufkochen. Abgekühlte Plätzchen mit Marmelade bestreichen und je einen Marzipanstern daraufsetzen.

**5.** Puderzucker unter das steif geschlagene Eiweiß heben und mit Speisefarbe gelb einfärben. Sterne mit Guss bestreichen mit jeweils einem kleinen Goldstern dekorieren.

TIPP: Man kann auch jeweils zwei Plätzchen zusammenstecken. Naschkatzen schmecken sie dann noch bessern.

Rezept von Maria Busch, Weiden

„Ich bin der **Doktor Eisenbarth**,  
widewidewitt, **bumbum!**  
**kurier** die Leut' nach meiner Art,  
widewidewitt, **bumbum!**  
Kann **machen**, dass  
die **Blinden** geh'n,  
wide wide witt **juchheirassa**,  
und dass die **Lahmen** wieder seh'n,  
**widewidewitt** bumbum.

Aus einem Spottlied auf Doktor Eisenbarth



Der 1663 in Oberviechtach geborene Johann Andreas Eisenbarth war seinerzeit einer der berühmtesten Wundärzte und Chirurgen. Im Gegensatz zu den damals massenhaft umherziehenden Kurfuschern war Eisenbarth offenbar aufrichtig um das Wohl seiner Patienten bemüht. Zu Unrecht wurde er mit einem Spottlied verhöhnt. Die teilweise marktschreierischen Methoden waren Teil des ärztlichen Berufsbildes. Die Begleitung der öffentlichen Behandlungen mit einer Musikkapelle und das Verteilen von Flugblättern als Werbung waren damals nichts Außergewöhnliches. Bei den Auftritten des Doktors gab es für das Publikum Operationen hautnah zu sehen.



# Dokta-Lockn

Dr.-Eisenbarth-Locken

## Zutaten:

450 g Mehl  
50 g Stärkemehl  
2 mittelgroße Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
250 g Zucker  
250 g Butter  
1 TL Goldwasser  
Marmelade  
Puderzucker  
Wasser

1. Das Mehl mit Stärkemehl mischen und sieben.
2. Eier, Zucker und Vanillezucker dazugeben.
3. Die Butter klein bröckeln und mit dem Goldwasser zu einem Teig verkneten.
4. Über Nacht kühl stellen
5. Den Teig portionsweise ausrollen und mit passendem Plätzchen-Stecher Löckchen ausstechen.
6. Bei 175 °C etwa 10–15 Minuten backen.
7. Mit Puderzucker und Wasser einen dicken Guss zubereiten und damit die Löckchen am Rand verzieren.
8. Je zwei Plätzchen mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen.

Rezept von Maria Busch, Weiden





## Was wäre die Advents- und Weihnachtszeit

ohne die verführerisch duftenden „Kipfala“, „Bussala“ und „Springala“, ohne die verlockend aussehenden „Krapfla“, „Ringla“ und „Tatzla“, ohne die mit „Schokolad“ oder Zuckerguss überzogenen „Lebkouchn“ und fruchtigen „Stolln“? Mit den richtigen Rezepten ist es gar nicht so schwer, ungewöhnliches weihnachtliches Naschwerk auf den Teller zu bringen.

In diesem Buch verraten erfahrene Oberpfälzer Weihnachtsbäckerinnen und -bäcker ihre Lieblingsrezepte. Sie spannen den Bogen von einfachen Butterplätzchen, Spitzbuben, Spritzgebäck und Vanillekipferln bis hin zu raffinierten Backkreationen wie den „Schnoittnbecka Vögala“ und den „Dr.-Eisenbarth-Lockn“. Garniert sind die über 150 Plätzchen-, Lebkuchen-, Stollen- und Kuchenrezepte mit vielen Tipps fürs Backen sowie interessanten Anmerkungen und Beiträgen über das ungewöhnliche weihnachtliche Brauchtum in der Region. Ein wunderschönes Buch, das Lust aufs Backen macht und den Leser durch die „staade Zeit“ begleitet.

Mit dem Kauf dieses Buches unterstützen Sie die Aktion „Lichtblicke“ des Verlagshauses Oberpfalz-Medien.

**Buch- und Kunstverlag Oberpfalz**

ISBN: 978-3-95587-055-3



9 783955 870553