

Plätzchen-Backplan

Stück gesamt: _____ Geschenkgläser: _____ Ohne Nüsse für: _____

SORTE	MENGE Stück / Rezept	TEIGTAG	BACKTAG	VERZIERTAG	DOSE / HÄLT BIS

EINKAUFSLISTE

BACKZUTATEN

GEWÜRZE

SÜSSES UND AUFSTRICHE

KÜHLREGAL

OBST

HAUSHALT UND VERPACKUNG

ADVENTSWOCHENENDEN 2026

- ☐ Sa., 14.11.:
- ☐ So., 29.11.:
- ☐ Fr., 20.11.:
- ☐ Sa., 5.12.:
- ☐ Sa., 21.11.:
- ☐ So., 6.12.:
- ☐ Do., 26.11.:
- ☐ Sa., 12.12.:
- ☐ Sa., 28.11.:
- ☐ So., 13.12.:

Eier trennen: _____ Eigelb für: _____ Eiweiß für: _____

GESCHENKLISTE

FÜR WEN	WELCHE SORTEN	NÜSSE OK?	GEPACKT, WEG AM

Beispiel: 6 Sorten für den Advent

Familie mit zwei Kindern, fünf Plätzchenteller und sechs Geschenkgläser, knapp 300 Stück

olivi

SORTE	MENGE Stück / Rezept	TEIGTAG	BACKTAG	VERZIERTAG	DOSE / HÄLT BIS
Lebkuchen	40	Do., 26.11. abends	Sa., 28.11.	So., 6.12. (Kuvertüre)	Dichte Dose + Apfel, bis Ende Jan.
Zimtsterne	45 (3 Eiweiß)	Eiweiß eingefroren 21.11.	Sa., 28.11.	glasiert vor dem Backen	Blechdose, bis ca. 26.12.
Vanillekipferl	70 (2 Eigelb)	Sa., 21.11., eingefroren	Sa., 28.11.	in Vanillezucker gewälzt	Blechdose, bis ca. 26.12.
Butterplätzchen	60 (2 Eigelb)	Sa., 21.11., eingefroren	Sa., 5.12.	So., 6.12. mit den Kindern	Blechdose, bis ca. 2.1.
Spitzbuben	35 (2 Eigelb)	Sa., 21.11., eingefroren	Sa., 12.12.	gefüllt am 12.12.	Eigene Dose, bis ca. 30.12.
Kokosmakronen	40 (3 Eiweiß)	Eiweiß eingefroren 21.11.	Sa., 12.12.	keiner	Blechdose, bis ca. 30.12.
Summe	290 Stück	2 Teigabende	3 Backtage	1 Verziertag	6 Dosen, 6 Gläser

EINKAUFLISTE

BACKZUTATEN

Mehl Type 405, 1,5 kg

Zucker 350 g,
brauner Zucker 100 g

Puderzucker 750 g

Gemahlene Mandeln 550 g

Kokosraspel 200 g,
Oblaten 40 Stück

Vanillezucker 4,
Pottasche 1

GEWÜRZE

Lebkuchengewürz,
Zimt, Backkakao

SÜSSES UND AUFSTRICHE

Honig 250 g

Johannisbeergelee 1
Glas

Zartbitterkuvertüre
150 g, Streusel

KÜHLREGAL

Butter 3 × 250 g

Eier 10 Stück (3
Reserve)

OBST

1 Apfel
(Lebkuchendose), 1
Zitrone

HAUSHALT UND VERPACKUNG

Backpapier 2 Rollen,
Gefrierbeutel

6 Schraubgläser,
Etiketten

ADVENTSWOCHENENDEN 2026

- ☒ **Sa., 14.11.:** Haltbares gekauft
- ☒ **Fr., 20.11.:** 3 Butter, 10 Eier
- ☒ **Sa., 21.11.:** 3 Teige, 6 Eiweiß eingefroren
- ☒ **Do., 26.11.:** Lebkuchenteig angesetzt
- ☐ **Sa., 28.11.:** Lebkuchen, Zimtsterne, Kipferl
- ☐ **So., 29.11.:** 1. Advent: erster Teller
- ☐ **Sa., 5.12.:** Butterplätzchen backen
- ☐ **So., 6.12.:** Verziertag mit den Kindern
- ☐ **Sa., 12.12.:** Spitzbuben, Kokosmakronen
- ☐ **So., 13.12.:** 6 Geschenkgläser packen

6 Eier getrennt: Eigelb in Kipferl, Butterplätzchen, Spitzbuben; Eiweiß in Zimtsterne, Makronen.

GESCHENKLISTE

FÜR WEN	WELCHE SORTEN	NÜSSE OK?	GEPACKT, WEG AM
Oma und Opa	Lebkuchen, Zimtsterne, Kipferl	ja	Post 15.12.
Nachbarin	Butterplätzchen, Kokosmakronen	nein	gebracht
Lehrerin 2b	Butterplätzchen, Lebkuchen	ja	18.12.
Patentante Köln	Lebkuchen, Zimtsterne, Butterpl.	ja	Post 15.12.
Kita-Team	Kipferl, Spitzbuben, Makronen	ja	14.12.
Hausmeister	Butterplätzchen, Lebkuchen	ja	gebracht

Haltbarkeit laut „Zu gut für die Tonne!®“: trockene Sorten etwa 4 Wochen, Lebkuchen bis 2 Monate, Makronen 2 bis 3 Wochen. Keksteig nicht roh naschen (BfR).

DIE SORTEN AUF EINEN BLICK

SORTE	ERGIBT ETWA	BACKEN *	HÄLT IN DER DOSE	TEIG EINFRIEREN	FERTIG EINFRIEREN	BACKEN FRÜHESTENS
Lebkuchen	40 Stück	180 °C, 10 bis 15 Min.	bis zu 2 Monate, dicht + Apfel	nein: ruht 1 bis 2 Tage bei Zimmertemperatur	ja, Kuvertüre erst danach	bis 2 Monate vorher, spätestens 2 Wochen (muss weich werden)
Zimtsterne	45 Stück	150 °C, 10 bis 12 Min., Glasur bleibt weiß	etwa 4 Wochen, Blechdose	Masse frisch rühren; Eiweiß einfrieren geht	ja	etwa 4 Wochen vorher
Vanillekipferl	70 Stück	175 °C, 10 bis 12 Min., nur hellgelb	etwa 4 Wochen, Blechdose	ja, als flache Scheibe	ja	etwa 4 Wochen vorher
Butterplätzchen	60 Stück	180 °C, 8 bis 10 Min.	etwa 4 Wochen (unverziert)	ja, als flache Scheibe	ja	etwa 4 Wochen vorher
Spitzbuben	35 Stück, gefüllt	180 °C, 8 bis 10 Min.	2 bis 3 Wochen	ja, als flache Scheibe	ja	2 bis 3 Wochen vorher
Kokosmakronen	40 Stück	150 °C, 15 bis 20 Min.	2 bis 3 Wochen	Masse frisch rühren; Eiweiß einfrieren geht	ja	2 bis 3 Wochen vorher
Mit Sahne oder Quark gefüllt			etwa 1 Woche, im Kühlschrank			in der Woche vor dem Fest

* Backzeiten und Temperaturen sind übliche Küchen-Richtwerte für Ober- und Unterhitze, kein Wert aus einer amtlichen Quelle: dein Rezept geht vor. Umluft etwa 20 Grad niedriger, dann gehen zwei oder drei Bleche zugleich. Haltbarkeit für sortenrein, kühl und trocken gelagerte Plätzchen laut „Zu gut für die Tonne!“ (Initiative des Bundeslandwirtschaftsministeriums, Stand Oktober 2025). Nicht einfrieren: Plätzchen mit Schokoladenglasur. Mürbeteig mit Eigelb hält im Kühlschrank 2 bis 3 Tage.

EINKAUF NACH SORTENZAHL

ZUTAT	4 SORTEN	6 SORTEN	8 SORTEN
Mehl Type 405	ca. 1 kg	1,4 kg	ca. 1,9 kg
Butter	ca. 450 g (2 Stück)	650 g (3 Stück)	ca. 870 g (4 Stück)
Zucker, weiß und braun	ca. 300 g	450 g	ca. 600 g
Puderzucker	ca. 500 g	750 g	ca. 1 kg
Gemahlene Mandeln	ca. 370 g	550 g	ca. 730 g
Eier	ca. 5 + 2 Reserve	7 + 3 Reserve	ca. 9 + 3 Reserve
Ergibt	ca. 200 Stück	knapp 300 Stück	ca. 390 Stück

6 Sorten: die Mengen aus dem Beitrag. 4 und 8 Sorten: im Verhältnis hochgerechnet (Durchschnitt pro Sorte), also ein Richtwert; die Summe deiner Rezepte entscheidet. Packungsgrößen aufrunden. Butter kurz vor dem Teigtag kaufen, Mandeln vom Vorjahr erst riechen.

VERSCHENKEN UND VERSCHICKEN

Plätzchen = Teller x 30 + Gläser x 20

Kaffeerunde mit 4 bis 6 Personen: etwa 30 Stück.
Geschenkglas: 15 bis 25 Stück. 5 Teller und 6 Gläser: 270 bis 300 Stück.

- **Glas, das eine Woche steht:** Lebkuchen, Zimtsterne, Butterplätzchen. Spitzbuben und Makronen nur in Gläser, die sofort gegessen werden.
- **Im Glas:** drei Sorten, durch Backpapier getrennt.
- **Päckchen:** nur robuste Sorten, Glas oder Dose randvoll, mit zerknülltem Backpapier ausgestopft, damit nichts klappert.
- **Wann verschicken:** in der Woche nach dem 3. Advent (ab 14.12.2026), bevor sich die Weihnachtspost staut.

RICHTIG LAGERN

- **Eine Dose pro Sorte**, Deckel mit Sorte und Backdatum.
- **Erst ganz auskühlen**, Guss durchtrocknen lassen: eingeschlossene Restwärme wird Kondenswasser.
- **Knusprig** (Butterplätzchen, Kipferl, Zimtsterne): Blechdose.
- **Lebkuchen:** dichte Dose mit einem Apfelstück, alle 2 Tage tauschen.
- **Mit Schokolade:** kühl und dunkel, nicht in den Kühlschrank.
- **Auftauen:** bei Zimmertemperatur in der geschlossenen Dose.

SICHERHEIT UND ALLERGENE

- **Teig nicht roh naschen:** Mehl kann krankmachende E. coli (STEC) enthalten, erst das Backen macht ihn sicher (BfR). Auch beim Ausstechen mit Kindern.
- **Mandeln** stecken in Lebkuchen, Zimtsternen, Kipferln und Spitzbuben. Ohne Mandeln und Nüsse: Butterplätzchen und Kokosmakronen, getrennt backen und lagern.
- **Aufs Etikett:** „enthält Mandeln“, dazu Weizen (Gluten), Ei und Butter (Milch), wo sie drin sind. Diese vier gehören zu den 14 Hauptallergenen der EU (Verordnung 1169/2011).