



# 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

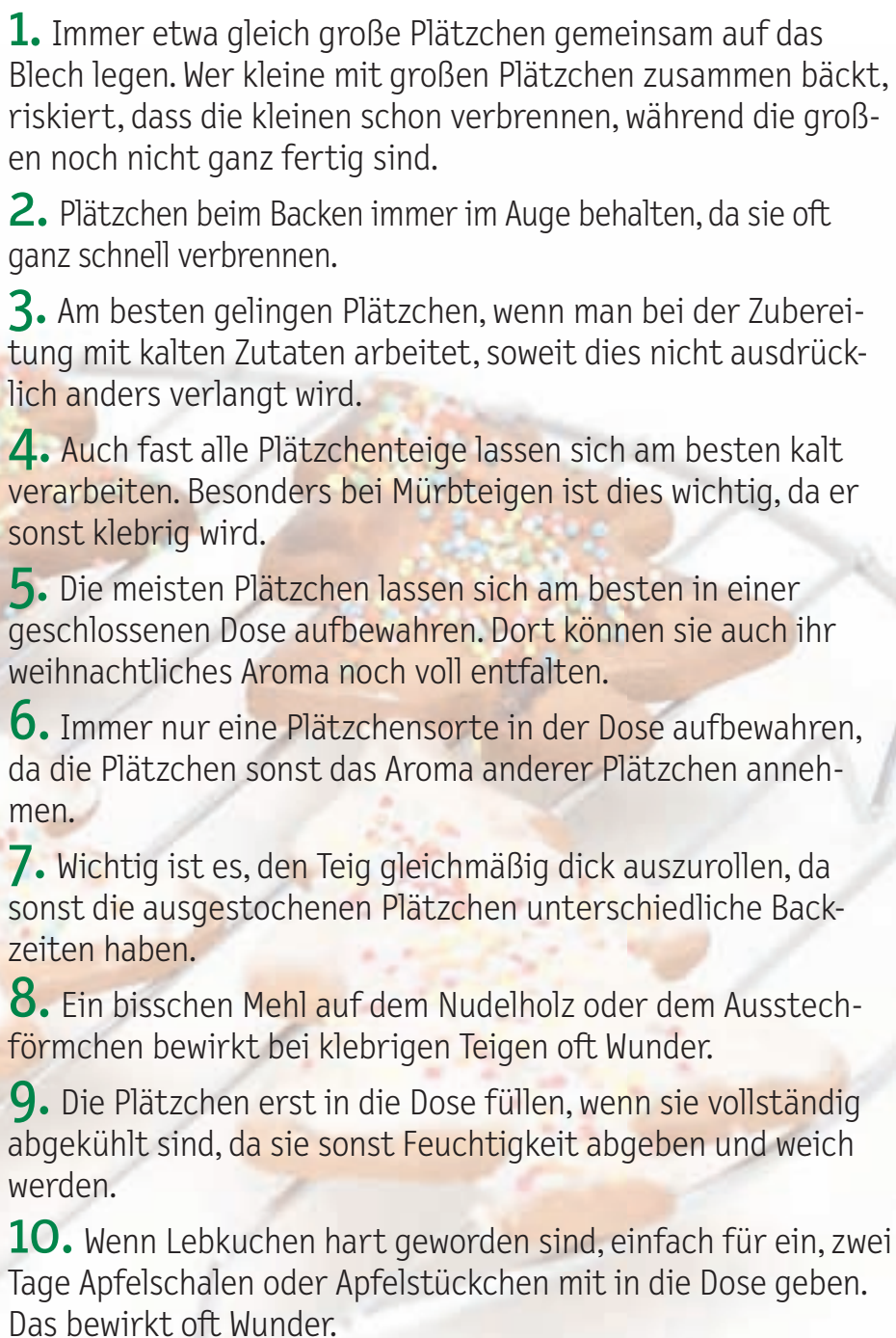
Tr. = Tropfen

# 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.