

Genuss mit Fernweh-Garantie: Die besten und außergewöhnlichsten Plätzchen weltweit

Wenn sich rund um Weihnachten die Innenstädte und Geschäfte wieder füllen und auch im Job der Endspurt für Stress sorgt, gibt es für viele Menschen nur zwei Möglichkeiten, um abzuschalten: Urlaub oder Naschen. Warum nicht beides miteinander verbinden und statt den bekannten Weihnachts-Klassikern wie Lebkuchen oder Zimtsternen in diesem Jahr Plätzchenrezepte aus aller Welt ausprobieren? Für eine abwechslungsreiche Vorweihnachtszeit stellt [HolidayCheck](#) die leckersten Plätzchen und Weihnachtstraditionen aus aller Welt vor.

Griechenland: Melomakarona



Am Morgen des Weihnachtstages gehen Kinder in Griechenland traditionellerweise „Kalanda“ (Weihnachts- und Neujahrslieder) singend von Haus zu Haus, um so die freudige Nachricht von Christi Geburt und Segen für die Häuser und Familien zu überbringen. Belohnt werden sie dafür mit getrockneten Feigen und Nüssen, aber auch mit Gebäck. Ein Klassiker der griechischen Weihnachtsbäckerei sind die sogenannten Melomakaronas – mit Zitronensirup getränkte Olivenöl-Plätzchen.

Rezept:

Schale und Saft einer Bio-Zitrone mit 100 Milliliter Wasser und 150 Gramm Zucker 3 Minuten aufkochen, danach 50 Gramm Honig unterrühren und kalt stellen. 150 Milliliter Limettensaft mit 200 Milliliter Olivenöl verrühren und mit 500 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, zwei Teelöffel Weinstein-Backpulver, je einem halben Teelöffel Kardamom und geriebener Nelke sowie einer Prise Salz kurz vermengen. Den Teig zu Kugeln formen und bei 180 Grad 10-15 Minuten goldbraun backen. Noch heiß mit dem kalten Sirup beträufeln und mit gehackten Pistazien garnieren.

Spanien: Panellets



Die eigentliche Bescherung findet in Spanien traditionsgemäß erst am 6. Januar statt. Am 24. Dezember versammelt sich die ganze Familie zu einem reichhaltigen Abendessen und macht sich später auf, um an der „Misa de Gallo“ (Mitternachtsmesse) teilzunehmen. Da auch in Spanien das Winterwetter oft zu wünschen übriglässt, gibt es die sogenannten „Panellets“ (Kleine Brötchen), die helfen sollen, sich mit der kalten Jahreszeit zu versöhnen.

Rezept:

200 Gramm Süßkartoffeln kochen und pürieren. Aus dem abgossenen Wasser und 500 Gramm Zucker einen zähflüssigen Sirup kochen. Den Sirup über 300 Gramm gemahlene Mandeln gießen. Zwei Eigelbe sowie das Süßkartoffelpüree dazu geben und zu einem festen Teig vermengen. Kleine Kugeln formen, durch das steif geschlagene Eiweiß von zwei Eiern ziehen und in Pinienkernen wälzen. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen.

Finnland: Joulutorttu



Weihnachten ist für die Finnen ein wichtiges Fest. Kein Wunder, ist Finnland doch die offizielle Heimat des Weihnachtsmannes. Dieser soll auf dem Berg Korvatunturi im finnischen Teil Lapplands wohnen. Zum Weihnachtsfest in Finnland kommt die ganze Familie zurück ins Elternhaus. Neben Weihnachtsliedern und gemütlichem Beisammensein dürfen auch die „Joulutorttu“-Plätzchen (übersetzt Weihnachtstorte) dabei nicht fehlen.

Rezept:

Ein Teelöffel Zitronenabrieb mit 200 Gramm Doppelrahmfrischkäse, 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, einem Esslöffel Puderzucker, einer Prise Salz, je einem Teelöffel gemahlenem Anis und Zimt sowie einem Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten. Drei Stunden gehen lassen, danach einen halben Zentimeter dick ausrollen und zu Quadraten schneiden. Diese jeweils in den Ecken mit einem Schnitt versehen. 75 Gramm glatt gerührte Pflaumenkonfitüre in die Mitte der Quadrate setzen, Teigecken mit Eigelb bestreichen und je einen Zipfel zur Mittel hin falten. Bei 180 Grad ungefähr 15 Minuten backen und nochmals mit 75 Gramm Konfitüre verzieren.

Südamerika: Alfajores



Der 8. Dezember ist bei den Argentinern ein fixes Datum im Kalender, denn der Tag der Jungfrau Maria ist der Tag, an dem traditionellerweise die Plastik-Christbäume aufgestellt werden. Echte Bäumchen würden innerhalb kürzester Zeit verdorren, da der Sommer in Argentinien kalendarisch am 21. Dezember beginnt und Weihnachten den Beginn der Sommerferien markiert. Bei hochsommerlichen Temperaturen feiert das streng katholische Argentinien die Heilige Nacht und die Ankunft des Jesuskindes pünktlich um Mitternacht mit Böllern und

Lichtraketen. Das klassische Gebäck rund um die Weihnachtszeit sind dabei die „Alfajores“. Diese gibt es in ganz Südamerika, mit regional abgewandeltem Rezept.

Rezept:

100 Gramm weiche Butter mit 100 Gramm Zucker und einer Prise Salz cremig rühren. Den Abrieb einer Zitrone und ein ganzes Ei sowie ein Eigelb zur Masse geben. 150 Gramm Maisstärke, 150 Gramm Weizenmehl und einen Teelöffel Backpulver sieben, in die Mischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Nach 30 Minuten Ruhezeit den Teig ausrollen und kleine Kreise ausstechen. 15 Minuten bei 175 Grad backen und nach dem Abkühlen jeweils zwei Kekse mit Dulche de Leche (gezuckerte Kondensmilch) zusammenkleben – mit Kokosraspeln garnieren.

Tschechien: Vánočka



Die tschechische Folklore ist reich an Traditionen und Aberglauben. Da überrascht es nicht, dass auch dem klassischen „Vánočka“ (Weihnachtsbrot) zu Weihnachten viele außergewöhnliche Kräfte zugeschrieben werden. Füttert man Kühen beispielsweise ein Stück „Vánočka“, so sollen sie im kommenden Jahr reichlich Milch geben. Für fleißige Bienen legt man das Brot vor die Bienenstöcke und sichert so die Honigproduktion – oder man wirft ein Stück davon in den Brunnen, für gute Wasserqualität.

Rezept:

Einen Würfel Hefe mit drei Esslöffeln lauwarmer Milch und einem Esslöffel Zucker anrühren. Eine Mulde in 500 Gramm Mehl drücken und die Mischung 20 Minuten stehen lassen. 250 Milliliter Milch, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, zwei Eier und eine Prise Salz sowie 150 Gramm Rosinen hinzugeben, verkneten und eine Stunde ruhen lassen. Teig erneut durchkneten, in sieben Stränge teilen. Daraus je einen Zopf aus vier bzw. drei Strängen flechten und aufeinanderlegen. Ein Eigelb mit einem Esslöffel Milch verrühren, den Zopf damit glasieren, mit Mandeln bestreuen und bei 175 Grad für eine Stunde backen.

Schweiz: Basler Brunli



Kaum ein Weihnachtsteller in der Schweiz kommt ohne das traditionelle Gebäck aus Schokolade und Nüssen aus. Die gehaltvollen Basler Brunli werden in der ganzen Schweiz gebacken und besitzen eine lange Geschichte: Bereits 1725 wurden sie erstmals erwähnt, das erste Rezept für die schokoladigen Klassiker wurde 1750 veröffentlicht. Damit sind die süßen Sünden älter, als der Brauch Weihnachtsbäume in der Wohnung aufzustellen – diese Tradition gibt es erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts.

Rezept:

200 Gramm geriebene dunkle Schokolade, 300 Gramm gemahlene Mandeln, 250 Gramm Zucker, eine Prise Nelkenpulver und einen Teelöffel Zimt miteinander vermengen. Danach das Eiweiß aus drei Eiern mit zwei Esslöffeln Kirschwasser verrühren, zu den übrigen Zutaten geben und zu einem festen Teig vermengen. Den Teig 30 Minuten kühl stellen, anschließend 1 Zentimeter dünn ausrollen, in gewünschte Formen ausstechen und bei 150 Grad 8 bis 10 Minuten backen.

Hinweis zur Bildnutzung

Das Bildmaterial steht Ihnen unter [diesem Link](#) bis zum 12.11.2019 zum Download zur Verfügung. Es darf zur einmaligen Nutzung im Zusammenhang mit der übermittelten Pressemitteilung „Genuss mit Fernweh-Garantie: Die besten und außergewöhnlichsten Plätzchen weltweit“ unter Nennung der Quellenangaben verwendet werden. Die entsprechenden Copyright-Hinweise finden Sie jeweils in der Betitelung der Bilder unter dem Download-Link.

Information für Journalisten

Gerne stellen wir Ihnen Informationen aus unserer umfassenden **Datenbank** zur Verfügung. Hier sind individuelle Bewertungen zu Hotels und Schiffen hinterlegt, Fotos und Videos, sowie etliche Reisetipps. Diese authentischen Stimmen lassen sich für Recherchezwecke nach Ländern, Städten und Themengruppen sortieren. Gerne stellen wir Ihnen exklusive Informationen und aufbereitete Daten zur Verfügung. Weitere Themen basieren auf dem Wissen unserer **Experten**, die sich tagtäglich mit Destinationen und Hotels in aller Welt befassen. Auf Anfrage stellen wir gerne den Kontakt her – ob für Interviews, Statements, Kommentare oder Diskussionsrunden. Sie benötigen weitere Informationen? Wir unterstützen Sie gerne in Ihrer **Recherche!** Rufen Sie uns an oder mailen Sie uns.

Über HolidayCheck

[HolidayCheck](#) ermöglicht es jedem Urlauber, dank authentischer Bewertungen, der Expertise des eigenen Reisebüros und dem Wissen der Community, den individuell passenden Urlaub zu finden und zu buchen. Grundlage sind über 9,9 Millionen Hotelbewertungen, ein eigenes TÜV-zertifiziertes Online-Reisebüro mit rund 220 Reiseexperten sowie die Angebote von mehr als 100 Reiseveranstaltern und weiteren touristischen Anbietern. Viele hilfreiche Informationen und Inspiration finden Urlauber auch im [Reiseforum](#) mit bis zu 2,9 Mio. Besuchern pro Monat, im HolidayCheck [Online-Magazin Away](#) und auf der neuen HolidayCheck [Kreuzfahrtsplattform](#). Die HolidayCheck AG ist eine Tochter der HolidayCheck Group, wurde im Jahr 2003 gegründet und hat ihren Sitz im schweizerischen Bottighofen nahe der deutschen Grenzstadt Konstanz.

Pressemitteilung im Newsroom lesen

Pressekontakt

Nina Hammer
Leiterin Public Relations
+41 (0) 71 686 9808
nina.hammer@holidaycheck.com

Ulrike Mittereder
Public Relations Manager
+41 (0) 71 686 9538
ulrike.mittereder@holidaycheck.com

Isabelle von Kirch
Junior Public Relations Manager
+41 (0) 71 686 5381
isabelle.kirch@holidaycheck.com

HolidayCheck AG | Bahnweg 8 | CH-8598 Bottighofen
Tel.: +41 (0) 71 686 9000 | Fax: +41 (0) 71 686 9009 | E-Mail: info@holidaycheck.com
Geschäftsführer: Christoph Ludmann | Vorsitzender Verwaltungsrat: Dr. Philipp Goos
Handelsregister / Firmennummer: CHE-110.298.267 | UID: CHE-110.298.267 MWST