

Hefezopf

Ich habe schon einige Rezepte zur Zubereitung eines Hefezopfes im Foodblog veröffentlicht. Dieses Rezept veröffentliche ich jedoch auch, denn es ist das erste Rezept, bei dem ich mangels Milch für die Zubereitung Wasser verwende. Aber ein Pizzateig wird ja auch mit Hefe und Wasser zubereitet, nicht mit Milch.



Einfach und lecker

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 TL Salz
- 250 g Wasser
- 25 g Hefe
- eine Portion gehackte Mandeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Stdn. | Backzeit 30 Min.

bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Wasser in einem Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen und Hefe darin auflösen.

Zucker und Salz vermischen. Wasser mit der Hefe dazugeben und alles verrühren. Mehl dazugeben und nochmals gut vermischen. Mit der Hand gut verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, zudecken und 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten. Aus dem Teig zwei dicke, längliche Stränge formen und rollen. Backpapier auf ein Backblech legen. Stränge nebeneinander legen und einen Zopf daraus bilden bzw. wickeln. Zugedeckt nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn Sie ein Ei vorrätig haben, verquirlen Sie es in einer Schale und bestreichen Sie mit dem Backpinsel die Oberseite des Hefezopfes damit, bevor Sie dann die Mandeln draufgeben.

Eine Portion gehackte Mandeln auf die Oberfläche des Hefezopfes geben und festdrücken.

Hefezopf auf dem Backblech die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tonkabohne-Vanille-Plätzchen



Mit Tonkabohne und Vanille

Zutaten (80 Plätzchen):

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 4 Tonkabohnen
- 2 Vanilleschoten
- 2 Msp. Backpulver
- 1 große Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 2 x 15 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Tonkabohnen auf einer feinen Muskatreibe in eine Schale

reiben. Vanilleschoten längs halbieren, das Mark herauskratzen und ebenfalls in die Schale geben. Vanilleschoten quer kleinschneiden und zusammen mit Zucker in ein wiederverschließbares Gefäß geben, um frischen Vanillezucker zuzubereiten.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zwei Stücke Backpapier auf zwei Backbleche legen.

Ein großes Arbeitsbrett bemehlen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte des Teigs auf dem Arbeitsbrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig der Teighälfte dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des Teigs ergibt etwa 40 Plätzchen. Jeweils 20 Plätzchen auf ein Backblech legen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backbleche herausnehmen, Plätzchen vom Backblech nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Einen zweiten Durchgang für die zweite Hälfte des Teiges für weitere insgesamt 40 Plätzchen vornehmen.

Müsli-Plätzchen



Mit diversen Müslisorten

Zutaten (für 100 Plätzchen):

- 1 kg Zucker (davon 4 TL Vanillezucker)
- 8 Eier
- 800 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Salz
- 900 g Butter oder Margarine
- 1,75 kg Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten, Schokolade)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Minuten | Backzeit jeweils 15–20 Min. bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Diese Zubereitung unbedingt auf zwei Durchgänge verteilen, da eine Backschüssel die Menge der Zutaten nicht aufnimmt. Außerdem sind eventuell bis zu vier Backdurchgänge

erforderlich.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben. Alles in einer Küchenmaschine verrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben. Weiches Fett grob zerkleinern, ebenfalls dazugeben und alles gut zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

Auf zwei große Backschüsseln verteilen.

Müsli halbieren und auf die beiden Schüsseln verteilen. Jeweils mit dem Backlöffel oder auch der Hand gut untermischen.

Backpapier auf zwei Backblechen auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer Kugel formen, auf das Backpapier geben und diese dann flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen. Oder auch direkt aus dem Esslöffel heraus auf das Backpapier geben.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf den Backblechen verteilen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten – je nach gewünschtem Bräunungsgrad – in den Backofen geben.

Backbleche aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Erneute Backdurchgänge wie oben beschrieben durchführen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder einer metallenen Keksdose bis zu 10 Tage aufbewahren. Oder direkt servieren.

Brownies



Leckere, schokoladige Brownie

Zutaten (für 100 Plätzchen)

- 700 g Zartbitterschokolade (7 Tafeln à 100 g)
- 700 g Butter oder Margarine
- 16 Eier
- 800 g (Puder-)Zucker, davon 2 TL Vanillezucker
- 560 g Mehl
- einige Prisen Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backdauer 30 Min. bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Am besten sich eine Fettpfanne, die bei einem Küchenherd mit Backofen als Standard mitgeliefert wird. Diese hat einen höheren Rand als ein Backblech. Diese mit zwei Backpapier

auslegen.

Schokolade klein zerbrechen und in einen Topf geben. Das Fett dazugeben. Alles unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Vom Herd nehmen. Die Masse soll nur noch lauwarm sein.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. (Puder-)Zucker und Vanillezucker dazugeben. Alles schaumig rühren. Schokolade-Fett-Mischung tröpfchenweise dazu geben und alles gut verrühren. Schließlich das Mehl mit dem Salz dazugeben und ebenfalls alles gut verrühren.

Teig in die Fettpfanne geben und gut verteilen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

In kleine Rechtecke schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Lebkuchen-Plätzchen



Die Weihnachtsbackstube ist eröffnet – die Ausbeute
Zutaten (80 Plätzchen):

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 20 g Lebkuchengewürz
- 1 gehäufte TL Zimt
- 2 Msp. Backpulver
- 1 große Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 2 x 15 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zwei Stücke Backpapier auf zwei Backbleche legen.

Ein großes Arbeitsbrett bemehlen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte des Teigs auf dem Arbeitsbrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig der Teighälfte dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des Teigs ergibt etwa 40 Plätzchen. Jeweils 20 Plätzchen auf ein Backblech legen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backbleche herausnehmen, Plätzchen vom Backblech nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Einen zweiten Durchgang für die zweite Hälfte des Teiges für weitere insgesamt 40 Plätzchen vornehmen.

Früchte-Plätzchen



Ein wenig zu dunkel geworden ...

Das vierte Rezept für Weihnachtsplätzchen, die ich für die Familienangehörigen zubereite und backe. Sie werden es sicherlich anhand der Zutaten, abgesehen von den hier verwendeten Kräuterteezutaten, erkennen. Es ist ein Rezept für ganz normale Plätzchen aus Mürbeteig. Das ist vermutlich eines der wahren Grundrezepte beim Backen von Weihnachtsplätzchen, das Rezept ist sehr bekannt und verbreitet und wird sehr gern für die Weihnachtsbäckerei herangezogen.

Bei diesen Plätzchen habe ich nur eine kleine Variante ausprobiert. Ich hatte nämlich ein großes Glas mit Früchte-Kräutertee vorrätig, den ich sicherlich nicht zubereitet und als Tee getrunken hätte. Aber die vielen Zutaten, vor allem die Gewürze wie Zimt, Kardamom, und Nelken, erinnerten mich doch stark an Weihnachtsbäckerei. Und so habe ich die Zutaten einfach komplett für den gewöhnlichen Mürbeteig für die Weihnachtsplätzchen verwendet. Indem ich sie einfach in der Küchenmaschine sehr fein gerieben und dann untergemischt habe.

Die Plätzchen haben leider ein wenig zuviel Temperatur bekommen. Sie sind nicht angebrannt, aber doch stark dunkel geworden. Das ist meinem neuen Herd mit Backofen geschuldet, der anders als das Vorgängermodell, bei dem unter anderem der Backofen nicht mehr die eingestellte Temperatur hielt, doch ganz korrekt backt und kocht. Und da waren eben die vorgegebene Temperatur von 200 °C doch etwas zuviel für das Gebäck, so dass ich die Temperatur für dieses Rezept schnell in 180 °C geändert habe. So klappt's dann auch mit den Plätzchen, nicht nur mit dem Nachbar. ☐

Für etwa 40 Plätzchen:

- 250 g Mehl
- 60 g Zucker
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Glas Früchte-Kräutertee (90 g):
 - Hibiskusblüten
 - Apfelstücke
 - Hagebuttenschalen
 - Cassia-Zimt
 - kandierte Ananasstücke
 - Kardamom
 - Nelken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit | Verweildauer im Backofen pro Portion 15 Min. bei 180 °C

Kräutertee in der Küchenmaschine sehr fein häckseln.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit den Händen zu einem Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Backpapier auf ein Backblech legen.

Teig auf einem großen, bemehlten Schneidebrett mit einem ebenfalls bemehlten Backholz zu etwa 2–3 mm Stärke ausrollen. Plätzchen mit beliebigen Plätzchenformen ausstechen und auf das Backblech legen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Den oben beschriebenen Arbeitsschritt noch einmal durchführen, damit der Teig aufgebraucht wird.

Plätzchen jeweils in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Am besten in einer Metallschachtel aufbewahren.

Bei Bedarf die Plätzchen gern noch weiter dekorieren, mit Puderzucker- oder Schokoladenguss, buntem Streusel oder anderen Dekormaterialien.

Nussmakronen



Einfache, aber leckere Nussmakronen

Hier folgt das dritte Rezept für Weihnachtsplätzchen. Sie haben die beiden ersten Rezepte gestern sicherlich aufmerksam verfolgt. Vielleicht haben sie Sie animiert, die Plätzchen für die Adventszeit auch zu backen?

Dieses Rezept für Nussmakronen ist sicherlich sehr bekannt und verbreitet. Es sind im Grunde nur gemahlene Nüsse mit Eischnee, dazu noch etwas Zucker. Sie werden aufgrund der Feinheit der Masse mit einem Spritzbeutel auf Oblaten aufgespritzt und dann gebacken.

Die Handhabung eines Spritzbeckels ist nicht immer ganz einfach. Und man holt sich wirklich kräftig verschmierte Hände und Finger mit dieser klebrig-süßen Aufspritzmasse. Aber was soll's, dafür wird an Weihnachten gebacken und dafür gibt es den Wasserhahn an der Spüle.

Setzen Sie übrigens bei der Vorbereitung zum Backen die Makronen nicht zu dicht aneinander und lassen Sie ihnen somit

etwas Platz auf dem Backblech. Die Makronen zerfließen beim Backen leicht, nehmen damit mehr Raum auf dem Backblech ein und würden sonst ineinander überlaufen. Dann doch lieber einen zweiten Durchgang mit insgesamt weniger Makronen auf einem Backblech starten.

Variiert habe ich übrigens das Standardrezept für Nussmakronen dadurch, dass ich sowohl Haselnüsse als auch Mandeln für die Nussmasse verwendet habe. Und auch die Makronen werden ganz korrekt aufgeteilt in eine Hälfte mit einer ganzen Haselnuss obenauf und eine Hälfte mit einer ganzen Mandel obenauf.

Der Fairness halber will ich am Ende dieser Backbeschreibung auch noch die Website erwähnen, auf der ich dieses Rezept gefunden habe, und zwar einfachbacken.de.

Für etwa 30 Stück:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone (Schalenabrieb)
- 110 g Haselnüsse
- 110 g Mandeln
- 15 ganze Haselnüsse
- 15 ganze Mandeln
- 30 runde Oblaten (Ø 5 cm)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 10 Min. bei 170 °C Umluft

Eier aufschlagen, trennen und Eiweiße mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine sehr steif schlagen. Nach 2 Minuten Zucker während dem Schlagen langsam einrieseln lassen.

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale fein abreiben. Haselnüsse und Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben. Zitronenschale mit den Nüssen vermischen.

Masse vorsichtig unter den Eischnee heben und vermischen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

30 Oblaten auf dem Backblech verteilen. Nussmasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Den Spritzbeutel jeweils in der Mitte einer Oblate ansetzen, einen Klecks aufspritzen, bis nur noch 1–2 mm der Oblate zu sehen ist und dann langsam den Spritzbeutel nach oben ziehen, um der Makrone Platz zu lassen. Jeweils eine ganze Nuss auf eine Makrone setzen.

Backblech auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und dann in einer Keksdose aus Blech lagern.

Brownies

Ich hole diesen Beitrag von Ende Oktober jetzt Ende November nochmals hervor. Denn im Oktober fand das erste Testbacken für die Honigküchlein statt. Nun, Ende November, backt der Weihnachtsmann die finalen Plätzchen für den Versand an seine Schützlinge, die ihre Weihnachtsplätzchen noch vor Beginn der Adventszeit bekommen sollen.

--

Sie kennen sicherlich Brownies und haben schon diverse davon gebacken? Dann ist dieses Rezept natürlich nichts neues für Sie. Ich oute mich hier einmal: Es sind die ersten Brownies, die ich in meinem Leben gebacken habe. Als zweite Sorte Adventsplätzchen für die Familienangehörigen in der Adventszeit.

Gut, Schokoladen- oder Kakaokuchen habe ich schon diverse gebacken, und diese sind immer gut gelungen. Nicht aber diese kleinen Schokoküchlein, weltbekannt als Brownies.



Exzellente Brownies

Ich habe natürlich im Internet recherchiert, um ein gutes Rezept zu finden. Und bin auf der Website gutekueche.at auf dieses Rezept gestoßen. Es erschien mir einfach, aber gut. Und da ich die Plätzchen, die ich im November für die Familienangehörigen backen will, gerne vorher probieren und essen will, musste natürlich ein Testbacken her, damit ich dies bei diesen Brownies durchführen kann.

Und, ich muss sagen, die Brownies sind gut gelungen und schmackhaft. Ich wusste zwar nicht, was Zartbitterschokolade und Halbbitterschokolade bedeutet. Denn mein Discounter hatte nur Bitterschokolade mit 70 % Kakaoanteil. Und dann die gewöhnliche Vollmilchschokolade. Da dies ein erster Backtest ist, habe ich eine Tafel „Feinherb“ und eine Tafel „Alpenmilch“ gekauft. Okay, das ist sicherlich nicht bitter genug. Aber es reicht aus, um die Brownies zu testen. Und für

die eigentlichen Advents-Brownies besorge ich dann doch eher Bitterschokolade. Dann werden die Brownies auch so richtig dunkelbraun, wie man sie aus der Werbung und aus Kochsendungen kennt.



Beim nächsten Mal deutlich dunkler

Übrigens, was macht man, wenn ein Rezept einen Anteil von 85 g ausweist? Die Tafel Schokolade aber 100 g Gewicht hat? Genau abwiegen und portionieren? Nein, ich habe beide Tafeln im Ganzen genommen. Und einfach einen Teil der Butter weggelassen. Das Ergebnis ist dennoch gut geworden,

Für 18 Portionen:

- 85 g Zartbitterschokolade
- 85 g Halbbitterschokolade
- 170 g Butter
- 4 Eier
- 180 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker

- 140 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Fett zum Einfetten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Eine eckige Blechkuchenform/Springform oder auch eine große, rechteckige Auflaufform mit dem Backpinsel mit Fett einfetten.

Die Schokolade klein zerbrechen und in einen kleinen Topf geben. Die Butter dazugeben. Alles unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Puderzucker und Vanillezucker dazugeben. Alles schaumig rühren. Schokolade-Butter-Mischung tröpfchenweise dazu geben und alles gut verrühren. Schließlich das Mehl mit dem Salz dazugeben und ebenfalls alles gut verrühren.

Teig in die gefettete Back- oder Auflaufform geben und gut verteilen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

In kleine Rechtecke schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Honigkuchlein



Ho ho ho!

Ich hole diesen Beitrag von Ende Oktober jetzt Ende November nochmals hervor. Denn im Oktober fand das erste Testbacken für die Honigküchlein statt. Nun, Ende November, backt der Weihnachtsmann die finalen Plätzchen für den Versand an seine Schützlinge, die ihre Weihnachtsplätzchen noch vor Beginn der Adventszeit bekommen sollen.

Ein Hinweis für Sie: Ich habe aufgrund der Anzahl meiner Familienangehörigen die doppelte Menge der in diesem Rezept zubereiteten Plätzchen gebacken. Sie haben vielleicht eine fortschrittliche und auch teure Küchenmaschine wie eine Kenwood oder KitchenAid. Dann haben Sie keine Probleme, eine Plätzchenmasse mit einem Kilogramm Mehl und allen restlichen Zutaten zu verarbeiten. Mir kam dieser Gedanke an die Masse des Teiges jedoch erst beim Zubereitung des Teigs. Und dann fiel mir ein, dass meine einfache Küchenmaschine nur einen Rührteig mit maximal 500 g Mehl plus aller anderen Zutaten verarbeiten kann. Macht im Grunde nichts, habe ich die altbewährte Methode gewählt und den Teig kräftig mit der Hand durchgemischt und geknetet.

Wenn Sie übrigens Plätzchen in einer größeren Menge oder auf Vorrat backen wollen, was ich hier tue und was sich generell für die Adventszeit anbietet, und Sie vielleicht auch noch einige andere Plätzchensorten backen wollen, dann nehmen Sie sich doch an einem Wochenende einen Vormittag und Nachmittag

Zeit. Der Backofen kann gleich die ganze Zeit durchlaufen, meistens benötigt man ja 170–180 °C Umluft. Und während die eine Plätzchensorte im Backofen backt, bereiten Sie den Teig für die nächste Plätzchensorte zu. Diese wiederum backen Sie, parallel dazu folgt der nächste Teig usw. usw.

--

Die Weihnachtszeit beginnt bald. Überlegen Sie auch schon, welche Plätzchen Sie für Ihre Lieben für die Adventszeit und besonders die -sonntage backen können? Vielleicht hilft Ihnen dieses Rezept weiter.

Es ist eigentlich ein Rezept für einen Honigkuchen, gebacken in einer Kastenform für eine großen Kuchen. Ich selbst benötige aber ein Rezept für Honigplätzchen oder -küchlein. Also habe ich dieses Rezept zweckentfremdet. Wenn Sie den großen Kuchen backen wollen, auch gut. Geben Sie den Teig einfach in eine eingefettete Kastenbackform.



Schöner Honiggeschmack

Wollen Sie aber ebenso wie ich Plätzchen oder Küchlein für die Adentszeit backen, schauen Sie einmal, welche Backform hierfür geeignet sein kann. Die Küchlein sollen in einer Art von Brownies gebacken werden. Also nicht so hoch und rechteckig, im Grunde nicht in Form von ausgestochenen Plätzchen.

Ich habe für das Backen eine rechteckige Auflaufform zweckentfremdet. Der Teig passt gut und komplett hinein und ist einige Zentimeter hoch. Also wird es etwas mit den Küchlein. Und mit dem Backpulver im Teig gehen die Küchlein auch schön auf.

Wenn Sie eine große Menge an Honigküchlein backen wollen – und das steht mir im November bevor – können Sie auch die doppelte Menge an Teig zubereiten. Und für das Backen die Fettwanne des Backofens verwenden, die z.B. auch mit Wasser gefüllt zum Backen und gleichzeitig Dämpfen für einen American Cheese Cake verwendet wird.

Ich selbst habe ja vor einigen Jahren den Part meiner Mutter in der Familie übernommen, unsere restlichen Familienmitglieder in der Adventszeit postalisch mit Adventsplätzchen zu versorgen. Meine Mutter ist mittlerweile dement und lebt in einem Pflegeheim. Aber was will man auch schon erwarten, wenn sie im November den 94sten Geburtstag feiert. Aber auch schon vor Beginn der Demenz vor etwa 2 Jahren war es ihr zu mühsam geworden, beim Backen der Plätzchen stundenlang in der Küche zu stehen, weshalb sie das Backen schon vor Jahren aufgegeben hat. Und so bin ich an der Reihe, da ich ja gerne koche und backe.

Mittlerweile versorge ich nicht nur die restlichen fünf Familienmitglieder, sondern dieses Jahr auch einen neu gewonnenen, sehr netten Freund in Hamburg.

Und da ich diese Honigküchlein bisher noch nicht zubereitet habe, ist dies somit ein Probebacken für die eigentlichen Adventsplätzchen, an die ich mich Mitte November heranwage.

Und der Fairness halber will ich natürlich noch den Fundort dieses Rezepts nennen, es ist die Website gutekueche.at, auf der auch sonst noch viele schöne Rezepte zu finden sind.



Mit leckeren Gewürzen

Passen Sie bitte bei der Backzeit auf. Der Kuchen braucht laut Originalrezept 60 Minuten bei 180 °C. Da die Küchlein in der Auflaufform sehr viel dünner und nicht so voluminös sind wie der Kuchen, reduziert sich die Backzeit auf 30–45 Minuten. Sie sind auch dann gut durchgebacken. Immer mal kurz einen Blick in den Backofen werfen, wenn die Küchlein zu dunkel werden, das Innere mit einem Zahnstocher prüfen, ob die Küchlein durchgebacken sind, und eventuell früher herausnehmen.

Für 18 Plätzchen:

- 250 g Honig
- 120 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 500 g Mehl

- 1 Pk. Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Muskatnuss
- 100 g Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- einige EL Puderzucker

Zubereitung: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30–45 Min. bei 180 °C

Inhalte der Kardamomkapseln auf einen Teelöffel geben, um die Menge abzumessen, in einen Mörser geben und fein mörsern.

Zusammen mit dem geriebenem Zimt, Ingwer und Muskatnuss in eine Schale geben.

Walnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Honig, Zucker und Butter in einem kleinen Topf erhitzen und den Zucker und die Butter schmelzen, alles gut verrühren, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Gewürze, Walnüsse und eine Prise Salz dazugeben. ebenso die Honig-Zucker-Butter-Mischung. Alles zusammen zu einem dicken, sämigen Teig rühren.

Eine geeignete Backform wählen und mit etwas Öl einfetten. Den Teig hineingeben, gut verteilen und verstreichen.

Auf mittlerer Ebene je nach Backform etwa 30–45 Minuten backen. Zwischendurch prüfen, ob der Teig durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Dann in rechteckige Küchlein schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Nachtrag: Die Honigplätzchen gelingen gut. Sie sind allerdings ein wenig trocken. Entweder geben Sie für mehr Saftigkeit ein drittes Ei in den Teig. Oder Sie achten doch auf die Backzeit und backen die Honigplätzchen maximal 30 Minuten, damit sie innen noch sehr saftig sind.

Nuss-Nougat- Blätterteigstrudel



Lecker und schnell zubereitet

Sicherlich sind sie auch immer offen für neue Rezepte für ein

schnelles Gebäck oder Dessert. Die vor allem dann angebracht sind, wenn sich unverhofft und kurzfristig Gäste angemeldet haben. Und da freue ich mich, dass ich hier auch einmal ein einfaches, sehr schnelles, aber sehr leckeres Rezept für ein gelungenes Dessert oder auch Gebäck für die Kaffeerrunde anbieten kann.

Einen industriell gefertigten Blätterteig kann man einige Zeit im Kühlschrank lagern. Oder man geht schnell zum Discounter und kauft ihn dort ein, denn fast alle Discounter und natürlich auch Supermärkte haben diesen im Sortiment.

Dann fehlt nur noch ein Glas mit Nuss-Nougat-Creme. Natürlich ein verquirltes Ei, mit dem der Strudel vor dem Backen für schönen Glanz bestrichen wird. Und etwas Puderzucker für die Optik zum Bestäuben.

Aber aufgepasst, der Strudel sieht dann zwar sehr schön und vor allem zum Anbeißen süß aus. Aber er ist natürlich auch wirklich pappsüß.

Für 2 Personen:

- 1 Blätterteig (Packung)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 1 Ei
- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 15 Min.
bei 200 °C Umluft*



Schöner Blätterteig

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Nuss-Nougat-Creme mit dem Esslöffel auf dem Blätterteig verteilen und dann gut flächig verstreichen.

Blätterteig auf dem Backpapier zusammenrollen.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, mit dem Backpinsel verquirlen und auf dem Strudel verstreichen.

Auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte geben.

Quer in dicke Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Nuss-Plätzchen



Kross und knusprig

Für die Nuss-Plätzchen wird ein Mürbeteig mit Zucker und Zimt zu einer Rolle geformt.

Die Teigrolle wird im Kühlschrank gekühlt, damit sich der Teig anschließend gut schneiden lässt.

Für die Plätzchen verwende ich eine Packung aus gemischten Nüssen. Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse und Mandeln. Diese gebe ich in eine Küchenmaschine und häcksele sie klein.

Damit die fein gehäckselten Nüsse gut auf den Plätzchen haften, bestreiche ich die Plätzchen auf dem Backpapier mit einer Eigelb-Milch-Flüssigkeit.

Und damit sie auch wirklich gut drauf haften, presse ich sie nochmals mit einem breiten Messer auf den Plätzchen platt.

Etwa 45 Plätzchen

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ Packung Nuss-Mischung (100 g)
- 1 EL Milch
- Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Backzeit jeweils etwa 20 Minuten



Mit vier zerkleinerten Nusssorten

Nuss-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln.

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen und verkneten.

Eier aufschlagen. Ein Eigelb in eine Schale geben. Den Rest zum Teig geben.

Butter ebenfalls dazu geben. Alles nochmals zu einem Teig verkneten.

Den Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser rollen, halbieren und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Milch und eine Prise Salz zum Eigelb geben und verrühren.

Die gekühlte Teigrolle in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Backblechen verteilen.

Die Plätzchen mit einem Backpinsel mit der Ei-Milch-Flüssigkeit bestreichen.

Nüsse mit der Hand über den einzelnen Plätzchen verstreuen. Mit einem breiten Messer die Nüsse in das Plätzchen hineindrücken.

Jeweils ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und einige Stunden gut abkühlen lassen.

Mit dem zweiten Backblech dann einen zweiten Durchgang vornehmen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!

Schoko-Grieß-Plätzchen



Mit Hartweizengrieß

Einfache Advents-Plätzchen bereitet man aus einem Butter-Plätzchen-Teig zu. Dieser wird verknetet, zu einer Kugel gerollt und im Kühlschrank ruhen gelassen.

Dann rollt man ihn mit einem Nudelholz dünn auf einem bemehlten Arbeitsbrett aus und sticht mit Plätzchen-Formen Plätzchen daraus aus.

Diese gibt man auf ein mit einem Backpapier belegtes Backblech und bäckt die Plätzchen im Backofen.

Ich habe bei diesem Rezept die Zutaten in zweierlei Weise abgeändert. Ich habe Weizenmehl durch Hartweizengrieß ersetzt. Dadurch werden die Plätzchen knuspriger und bekommen einen gewissen Crunch.

Und ich habe eine Tafel Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein geraspelt und zum Plätzchenteig gegeben. Auf diese Weise erhält man Schoko-Plätzchen.

Für etwa 100 Plätzchen (5 Backbleche)

- 500 g Hartweizengrieß
- 120 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakao-Anteil)

Zusätzlich: Viele Plätzchen-Ausstechformen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Backzeit jeweils 15 Minuten



Butterkekse als Schoko-Variante

Schokolade in einer Küchenmaschinen fein raspeln.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Ein Backpapier auf ein Backblech legen.

Ein großes Schneidebrett bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, einen Teil davon auf dem Schneidebrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Restlichen Teig dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen, bis der Teig verbraucht ist. Je wärmer der Teig wird, umso schwieriger wird das Ausrollen, man muss also dafür sorgen, dass alle Arbeitsgeräte gut bemehlt sind.

Ausgestochene Plätzchen auf das Backpapier geben.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen. Plätzchen gut abkühlen lassen. Dann vom Backblech nehmen und in eine Schüssel geben.

Weitere Plätzchen auf einem weiteren Backblech mit Backpapier in weiteren Durchhängen backen.

Plätzchen eventuell nach Bedarf weiter dekorieren und bearbeiten.

Oder in einem Vorratsbehälter oder Blechdose aufbewahren und zum Advent servieren.

Guten Appetit!

Nan-e-Nochodchi



Kräftig und würzig

Nan-e-Nochodchi. Persische Kichererbsen-Plätzchen.

Für die Zubereitung können Sie entweder Kichererbsenmehl verwenden. Oder Sie verwenden Kichererbsen und mahlen sie zu Mehl. Dazu brauchen Sie aber eine Getreidemühle.

Bei den Kardamom-Kapsel ist dann echte Handarbeit angesagt. Denn man benötigt die Samen in den Kapsel. Rechnen Sie dabei schon einmal eine Arbeitszeit von gut 20 Minuten mit ein. Das ist wie Krabbenpuhlen. Und fast so ähnlich meditativ. □

Ich habe dem originalen Ausgangsrezept, das ich im Internet fand, nicht getraut. Denn dieses enthielt nur Kichererbsenmehl, Zucker, Kardamomsamen und Butter. Und welche Zutat sorgt dann für die Bindung des Ganzen? Ich befürchtete, dass bei diesen vier Zutaten die Plätzchen im Backofen entweder zerfließen und flache Brettchen werden. Oder aufgrund mangelnder Bindung komplett zerfallen. Also habe ich aufgrund der Erfahrung mit dem Backen der Müsli-Plätzchen mit einer ähnlichen Menge an Zutaten zwei Eier für Bindung hinzugegeben.

Allerdings war ich mit dem so zubereiteten Teig auch nicht zufrieden. Er war mir eindeutig zu fettig. Kichererbsen im

Rohzustand werden vor dem Garen normalerweise 12 Stunden im kalten Wasser eingelegt und haben die Eigenart, auf etwa die doppelte Größe aufzuquellen. Somit war zu erwarten, dass der Teig beim 3-stündigen Ruhen im Kühlschrank auch noch aufquillt. Vorsichtshalber habe ich aber noch 100 g Mehl untergemischt, um den Teig kompakter zu bekommen.

Aber die Zubereitung und das Backen war zunächst ein Versuch und Test.

Zutaten für etwa 30 Plätzchen

- 225 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 125 Zucker
- 450 g Kichererbsenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 10 g Kardamom-Kapseln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Wartezeit 3 Stdn. | Backzeit 15 Min.



Mit Kichererbsenmehl

Samen aus den Kardamomkapseln herauspuhlen und in eine Schale geben.

Alle Zutaten in eine Backschüssel geben und mit der Hand gut verkneten.

Zu einer Kugel zusammenrollen, in Alufolie wickeln und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwei Backbleche mit je einem Backpapier belegen.

Jeweils einen Esslöffel des Teiges in die Hände geben, zu einer kleinen Kugel formen, diese zu einem Plätzchen platt drücken und auf das Backpapier geben.

Zum besseren Formen der Kugel und des Plätzchens Hände gut bemehlen.

Ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Den zweiten Durchgang mit dem zweiten Backblech in gleicher Weise durchführen.

Plätzchen mehrere Stunden gut abkühlen lassen.

In einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!

Müsli-Plätzchen



Knusprig und lecker

Advents- und Weihnachtszeit ist Backzeit. Vor allem von Plätzchen. Da man diese aber für die Advents-Sonntage im Dezember und dann auch für die restliche Adventszeit bäckt, fängt man damit schon im November an. Verständlicherweise.

Somit ist der November Backzeit für die Plätzchen. Ich fange heute damit an. Ich will insgesamt vier Sorten Plätzchen backen, denn ich beliefere als Weihnachtsmann Ende November meine restliche Familie, insgesamt noch fünf weitere Familienangehörige, per Päckchen und Post mit Weihnachtsplätzchen.

Und dafür habe ich heute erst einmal Zutaten eingekauft. In gleich größerer Menge. Dazu gehören erwartungsgemäß Mehl, Zucker und Butter bzw. Margarine. Dann noch Müsli, Bitterschokolade und Nüsse. Alles weitere habe ich noch zuhause vorrätig. Jetzt habe ich alle notwendigen Zutaten zuhause gehortet. Und das Backen kann beginnen. Wie es sich

gehört, kommt diesen November beim Backen endlich auch mal eine schöne Kochschürze zum Einsatz. Schon praktisch, wie man sich an dieser beim Zubereiten und Backen schön die Hände abwischen kann. □

Als erste Plätzchensorte bereite ich Müsli-Plätzchen zu. Erwartungsgemäß sind dies Plätzchen aus Müsli, Zucker, Butter und Eiern. Und noch einigen weiteren Zutaten für Bindung und Geschmack. Aber eben leicht zuzubereiten.

Mein Rat: Verwenden Sie unbedingt halbfeste Butter für die Zubereitung des Teiges in der Küchenmaschine. Margarine, die ja auch bei Kühlschranktemperatur leicht streichfähig ist, ist zu weich. Die Plätzchen gelingen schon beim Formen der Plätzchen und dann auch beim Backen nicht sonderlich gut. Sie zerlaufen nämlich beim Backen und man hat anstelle von Plätzchen flache Brettchen.

Und noch ein Rat: Setzen Sie die geformten Plätzchen vor dem Backen mit ausreichend Abstand auf das Backblech mit dem Backpapier. Sie laufen sonst zusammen und man hat Probleme, Plätzchen von Plätzchen wieder zu trennen. Machen sie dafür lieber einen weiteren Backdurchgang, um schön geformte Plätzchen zu erhalten.

Zutaten (für etwa 25 Plätzchen)

- 230 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver

- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 450 g Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten, Schokolade)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Wartezeit 30 Min. | Backzeit jeweils 15–20 Min.



Die erste Plätzchensorte für die Adventszeit

Halbfeste Butter grob zerkleinern und zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine verrühren.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mehl, Backpulver, Vanille-Zucker und Salz dazugeben.

Alles zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

In eine Backschüssel geben.

Müsli dazugeben und mit dem Backlöffel gut untermischen.

Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer Kugel formen und diese dann etwas flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten in den Backofen geben.

An den Seiten sollen die Cookies leicht Farbe bekommen haben, in der Mitte aber noch etwas weich sein.

Backblech aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Auf einem zweiten Backblech einen erneuten Backdurchgang wie oben beschrieben durchführen.

Man kann die Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder auch einer metallenen Keksdose gut 10 Tage aufbewahren. Oder man friert sie ein, dann sind sie länger haltbar.

Schrippen



Leckere, frisch gebackene Schrippen

Ich wollte ein Lachstatar zubereiten.

Jedoch hatte ich kein Brot als Beilage zuhause.

Und irgend etwas zu Beißen muss man ja zu einem Tatar anbieten.

Also, selbst ist der Mann. Und ich entschied mich, einfach und schnell einige frische Schrippen zuzubereiten.

Abgesehen davon, dass der Teig ein Hefeteig ist und somit einige Zeit gehen muss, sind Schrippen einfach und schnell zubereitet und gebacken.

Der Teig besteht aus Mehl, Wasser und Hefe.

Und er wird gewürzt mit etwas Salz und Zucker.

Fertig. Mehr nicht.

Die Schrippen gelingen gut und sind sehr schmackhaft.

Der Einfachheit halber nehme ich dieses Rezept zu meinen Grundrezepten hinzu.

Für 4 Schrippen

- 250 g Mehl
- 150 ml Wasser
- 8 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 1 1/2 Stdn. | Backzeit 30 Min.



Hefe im Wasser auflösen.

Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde im Mehl bilden.

Hefewasser hineingeben.

Salz und Zucker dazugeben.

Alles miteinander vermischen und gut durchkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backpapier auf ein Backblech geben.

Teig in vier kleine Teile zerteilen, diese zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Mit dem Messer längs einschneiden.

Nochmals mit einem Küchentuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 230 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und Schrippen gut abkühlen lassen.

Servieren. Guten Appetit!

Vanillekipferl



Selbst zubereitete Vanillekipferl © pixabay.de

Ich hatte ja in der Vor-Adventszeit diverse Adventsplätzchen gebacken und meine ganze, noch übrig gebliebene Familie damit versorgt und beliefert. Anscheinend habe ich die Plätzchen gut zubereitet und gebacken, denn es gab nur Lob. Zudem war es glücklicherweise so, dass die Plätzchen auch einige Wochen Wartezeit gut überstanden haben und noch zu essen waren. Gerade Lebkuchen soll man ja einige Zeit lagern, bevor man sie isst, sie schmecken dann noch besser. Denn derzeit zu Pandemie-Zeiten und auch dem sowieso erhöhten Paketaufkommen in der Adventszeit hat die Zustellung manchmal lange gedauert.

Nun hat meine Nichte, auch mein Patenkind, auf die Zustellung der Plätzchen geantwortet und mir ihrerseits Plätzchen und Glühwein geschickt. Natürlich auch selbst zubereitet.

Als ich sie fragte, ob sie mir denn das Rezept für die Vanillekipferl und den Glühwein schicken könne, machte sie dies auch nach einigen Wochen. Und siehe da, das Rezept für Vanillekipferl war doch tatsächlich von meiner Mutter, also

ihrer Oma.

Die Vanillekipferl wurden nicht sehr aufwendig und teuer mit frischer Vanille zubereitet. Ich denke, das muss bei dieser großen Menge an Plätzchen, die man meistens zubereitet, auch nicht sein. Ich habe, wie es im Rezept steht, Vanillezucker verwendet. Ob dieser von meiner Nichte nun aus dem Tütchen kam oder eventuell mit Vanillestangen und Zucker selbst zubereitet war, kann ich nicht sagen. Ich verwende die Tütchen.