



Plätzchen und Kekse

Gutes vom Blech

Plätzchen fix fertig: Ob Fruchtschiffchen oder Pfaffenhütchen, Zitronensterne oder Nougathäufchen – Kekse backen nur Minuten im Backofen. Damit's kein Malheur gibt, am besten den Küchenwecker mit der kürzesten Backzeit einstellen und dann erst einmal die Kekse kontrollieren. (Rezepte ab Seite 12)

Bunte Klassiker

Marzipankugeln

(50 Stück)
150 g Butter o. Margarine
50 g Puderzucker
100 g Marzipanrohmasse
1 Eigelb, 150 g Mehl
60 g gemahlene Mandeln
3 Tropfen Bittermandelöl

Zum Verzieren:

1 Eigelb
1 TL Schlagsahne
abgezogene Mandelhälften

Teigzutaten verkneten. Kugeln formen. Eigelb mit Sahne verquirlen, die Kugeln damit bestreichen. Je eine Mandelhälfte in den Teig drücken. Im Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) 15–20 Minuten backen.

Zitrusstangen

(40 Stück)
150 g Mehl
100 g Butter o. Margarine
75 g Zucker, 1 Eigelb
50 g feingehacktes Zitronat
3 Tropfen Zitronenöl
1 Msp. Anispulver
100 g Mandelstifte

Alle Zutaten bis auf die Mandelstifte verkneten, eine Stunde kühl stellen. Stangen formen (5 cm lang), mit Mandelstiften bestreuen. Im Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) 10–15 Minuten backen.

Linzer Kekse

(50 Stück)
250 g Mehl

125 g Butter o. Margarine
100 g Zucker, 1 Ei
½ TL Kardamom
½ TL Muskatblüte

Für den Belag:

100 g Pflaumenmus
1 Eigelb

Teigzutaten verkneten. ¼ des Teiges zu einem Quadrat von ca. 25 x 25 cm ausrollen. Pflaumenmus verquirlen, auf die Teigplatte streichen. Restlichen Teig ausrollen und ca. ½ cm breite Teigstreifen ausradeln. Auf das Mus legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Im Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) 15–20 Minuten backen. In Quadrate schneiden.

Schokowürfel

(60 Stück)

Für den Teig:

125 g Butter o. Margarine
100 g Zucker
½ Päckchen Vanillinzucker
2 Eier, 200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 TL Kaffeepulver (Instant)
60 ml Milch
50 g gehackte Walnüsse
50 g Schoko-Blättchen
200 g Halbbitterkuvertüre
Schokoladenstreusel

Teigzutaten verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Karreeform (25 x 25 cm) füllen, im Backofen (E-Herd: 200 Grad, Gasherd: Stufe 3) 15–20 Minuten backen. In Würfel (3 x 3 cm) schneiden. Kuvertüre im Wasser-

bad schmelzen, die Oberfläche der Würfel damit bestreichen. Mit Schokoladenstreuseln verzieren.

Schokosterne

(45 Stück)
250 g Mehl (Type 550)
25 g Kakaoapulver
75 g gehackte Mandeln
½ TL Kardamom
knapp ½ TL Piment
1 Msp. weißer Pfeffer
50 g Honig
150 g Zucker
100 g Butter o. Margarine
3 EL Zitronensaft
2 EL Backpulver
2 EL Schlagsahne
100 g weiße Kuvertüre
100 g Vollmilchkuvertüre

Mehl, Kakao, Mandeln und Gewürze mischen. Honig, Zucker und Fett erhitzen. Abkühlen lassen, mit Zitronensaft, Backpulver und Sahne zum Mehl geben, verkneten. 2–3 Tage im Kühlschrank ruhen lassen. Teig nicht zu dünn ausrollen, Sterne ausstechen. Im Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) 12–15 Minuten backen. Kuvertüren schmelzen. Kekse mit beiden Schokoladen verzieren und marmorieren.

Nußhörnchen

(50 Stück)
250 g Mehl
125 g Butter o. Margarine
65 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Ei
2 EL gemahlene kandierte Walnüsse, 1 Msp. Salz
Zucker zum Wenden