

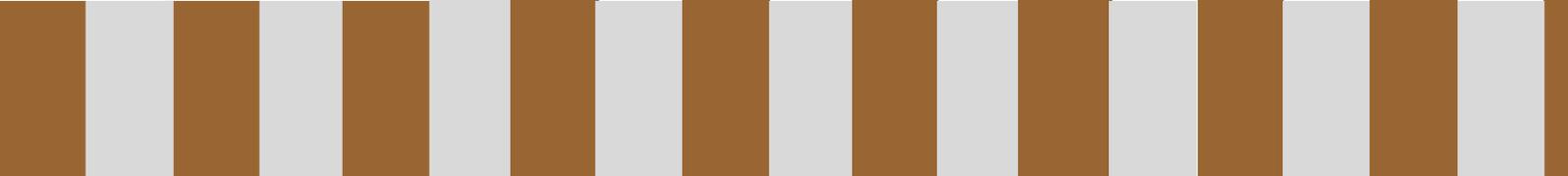
Weihnachts-Keks Rezepte der
6.CW/6.W



Legende:

<i>Vanillekipferl</i>	S. 4
<hr/>	
<i>Lebkuchen mit Schokoladenglasur</i>	S. 5
<hr/>	
<i>Zimtsterne</i>	S. 6
<hr/>	
<i>Schneeflöckchen Kekse</i>	S. 7
<hr/>	
<i>Schokoladen Flammen</i>	S. 8
<hr/>	
<i>Schoko-Kokkus-Busserl</i>	S. 9
<hr/>	
<i>Nüsse mit gekochter Kondensmilch</i>	S. 10
<hr/>	
<i>Cracked Chocolate Chip Cookie</i>	S.11
<hr/>	
<i>Butterzimentschnecken</i>	S. 12
<hr/>	





Legende:

Vegane Weihnachtsplätzchen

S. 13

Cookies

S. 14

Vanillekipferl

Zutaten:

250 g Mehl
210 g Butter
100 g Mandeln, gemahlen
80 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puderzucker, zum Wenden
2 Pck. Vanillezucker, zum Wenden

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Eine verschließbare Schüssel wäre wichtig, weil man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wiederverwenden kann.

Den Kipferl Teig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175 °C ca. 10-15 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut.

Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht, sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.

Tipp: Die Bleche am besten einzeln backen, da sie sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt.

In einer Blechdose sind die Kipferl ca. 6 Wochen haltbar.

Lebkuchen mit Schokoladenglasur

Zutaten für 4 Portionen

8	g	Natron
2	Stk	<u>Ei (M)</u>
1	EL	Wasser
80	g	Honig
3	EL	Kakao (Backkakao)
3	EL	Lebkuchengewürz
320	g	<u>Roggenmehl (glatt)</u>
1	Prise	<u>Zimt</u>
120	g	<u>Staubzucker</u>

Zutaten für die Glasur 1

120	g	<u>Butter</u>
160	g	<u>Schokolade (dunkel)</u>

Zutaten für die Glasur 2

125	g	<u>Staubzucker</u>
1	Stk	Eiklar
2	EL	Wasser

Zubereitung

1. Für den Lebkuchen mit Schokoladenglasur zuerst das Mehl mit dem Natron vermengen und in eine Rührschüssel sieben.
2. In einem Topf den Honig mit dem Staubzucker und Wasser erwärmen, so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und nur noch lauwarm bis kalt ist.
3. Dann Zimt, Eier, Lebkuchengewürz und die Honig-Zuckerlösung dazugeben. Mit einem Handmixer (Knethaken) bzw. Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine Frischhaltefolie geben und ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Den Teig auf einer Arbeitsfläche ausrollen und mit Formen ausstechen. Teigstücke auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen.

1. Glasur 1:

2. Nach dem Abkühlen mit flüssiger Schokoglasur überziehen. Dazu die Butter und die Schokolade über Wasserdampf schmelzen lassen. Die ausgekühlten Lebkuchenstücke damit dick bestreichen und trocknen lassen.

1. Glasur 2:

2. Für eine weiße Glasur: Staubzucker und Zitronensaft die noch warmen Lebkuchen damit dünn bestreichen - trocknen lassen und genießen.

Zimtsterne

Zutaten:

- 2 Eiweiß
- 250g Zucker
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- 250-300g gemahlene, nicht abgezogene Mandeln
- 1 Esslöffel Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und 10 min weiterschlagen. 3 Esslöffel Eiweißmasse abnehmen und für den Guss beiseite stellen. Restliche Eiweißmasse und die anderen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. einem halben cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Für den Guss Eiweiß steif schlagen, Puderzucker unterschlagen. Mit beiseite gestellter Eiweißmasse mischen. Sterne damit bepinseln. Auf unterster Schiene bei 110-120 Grad Umluft ca. 5 min backen. Kekse mit Backpapier abdecken und weitere 5-7 min backen.



Schneeflöckchen Kekse



80 Stück	45 Minuten	einfach
----------	------------	---------

Zutaten:

- 80 g Staubzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Kartoffelstärke
- 120 g Mehl
- 200 g Butter
- Backpapier

Zubereitung:

1. Staubzucker, Vanillezucker, Kartoffelstärke und Mehl mischen.
2. Die Butter in kleinen Flöckchen zugeben und alles mit dem Mixer und den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig noch klebt, etwas Mehl einarbeiten.
3. Backrohr auf 175 °C Ober- und Unterhitze (oder 155 °C Umluft) vorheizen.
4. Aus dem Teig etwas mehr als haselnussgroße Kugeln formen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Mit einer Gabel flach drücken, das ergibt gleichzeitig ein schönes Rillenmuster.
5. Im vorgeheizten Rohr 12-15 Minuten backen. Die Schneeflöckchen sollen hell bleiben und nicht gebräunt werden.
6. Schneeflöckchen etwas abkühlen lassen und mit etwas Staubzucker bestäuben.

Schokoladen Flammen

Rezept für ca. 65 Stück

Sandmasse

250g weiche Butter
120g Staubzucker
1 Prise Salz
1Pak. Vanille Zucker
3 tropfen Aroma Rum
300g glattes Mehl
4 EL Milch
20g Kakao



Weißer Schokoladenfüllung

120g flüssige weiße Schokolade
125g weiche Butter
1 EL Staubzucker
1 EL Orangenlikör

Zum tunken

100g Schoko- Glasur

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Salz, Vanille-Zucker und Aroma mit dem Handmixer schaumig rühren. Mehl mit Kakao mischen, darüber sieben und unterheben. Die Milch kurz einrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Flammen (ca. 4 cm) auf ein befettetes, bemehltes Backblech spritzen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: 180 Grad

Gas: Stufe 3

Backzeit: ca. 12 Min.

Für die Füllung Schokolade mit Staubzucker und Butter schaumig rühren. Den Orangenlikör einrühren.

Die erkalteten Flammen mit der Füllung zusammensetzen und ca. ½ Stunde kaltstellen. Die Spitzen der Flammen in Glasur tunken.

SCHOKO-KOKOS-BUSSERL

Rezept für 50 Busserl

25 Minuten Gesamtzeit

10 Minuten Zubereitungszeit

15 Minuten Backzeit

Zutatenliste

4	Stück	Eiklar
1	Priese	Salz
1	Packung	Vanillezucker
150	Gramm	Kokosflocken
100	Gramm	Mandeln (fein gerieben)
100	Gramm	Schokolade (dunkel, fein gerieben)
280	Gramm	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Schoko-Kokos-Busserl heizen Sie den Backofen auf 150° C (Umluft 130° C) vor und legen Sie das Backblech mit Backpapier aus.
2. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Salz zu Schnee. Geben Sie Zucker und Vanillezucker hinzu und schlagen Sie weiter, bis die Masse steif und glänzend ist.
3. Heben Sie vorsichtig die Kokosflocken, die geriebenen Nüsse und die geriebene Schokolade unter den Schnee.
4. Setzen Sie mithilfe von einem TL kleine Teighäufchen auf das Blech.
5. Die Busserln für 15 bis 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
6. Die fertigen Schoko-Kokos-Makronen sollten außen knusprig und innen noch etwas weich sein.



Nüsse mit gekochter Kondensmilch

Zutaten

- Butter - 250 gr. (oder Margarine)
- Mehl - 400 gr.
- Zucker - 200 gr.
- Eier - 3 Stk.
- Soda - 0,5 TL. (mit Essig abschrecken)
- Salz - eine Prise
- Vanillezucker
- gekochte Kondensmilch - 2 Dosen

Schritt-für-Schritt-Kochrezept

1. Mahlen Sie die weiche Butter mit einem Mixer oder Schneebesen mit Zucker und Vanillezucker.
2. Mischen Sie die Eier einzeln in die Mischung.
3. Salz und Essig gelöstes Soda hinzufügen. Mischen.
4. Mehl in Portionen hinzufügen. Einen weichen Teig kneten. Erziele nicht zu viel! Der Teig kann an deinen Händen kleben, das ist okay. Nach dem Abkühlen wird es fugsamer.
5. Wickeln Sie den Teig mit Frischhaltefolie ein und kühlen Sie ihn 1 Stunde lang.
6. Den Teig zu Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 1 cm ausrollen und in einer heißen Pfanne zart backen (ca. 1-2 Minuten auf jeder Seite).
7. Kühlen Sie die Schalen bei Bedarf vollständig ab, schneiden Sie überschüssigen Teig ab und füllen Sie ihn mit gekochter Kondensmilch (oder Marmelade oder Ihrer Lieblingscreme).



Cracked Chocolate Chip Cookie

Zutaten (für 20 Stück):

- 150 gr Mehl*
- 60 gr Kakao*
- 1 Teelöffel Backpulver für Teig eine Prise Salz*
- 200 gr Puderzucker*
- 60 gr Butter*
- 2 Eier*
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt (ich habe ohne gekocht)*
- 100 gr Puderzucker (zum Rollen)*

Vorbereitung:

- 1. Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Zucker in eine große Schüssel sieben, Butter hinzufügen und mit den Fingerspitzen einreiben.*
- 2. Eier mit Vanilleextrakt leicht schlagen und zur Mehlmischung geben. Gründlich mischen.*
- 3. Decken Sie die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und kühlen Sie sie 30 Minuten lang.*
- 4. Sieben Sie den Puderzucker in eine separate Salatschüssel. Pressen Sie ein walnussgroßes Stück Teig ab und tauchen Sie es in den Puderzucker. Nach allen Seiten rollen. Auf ein mit Pergament ausgelegtes Backblech im Abstand von 5 cm legen.*
- 5. 10-12 Minuten bei 200 ° C backen - ich habe bei 180 ° C gebacken.*
- 6. Bewahren Sie Kekse fünf Tage lang in einer luftdichten Schachtel auf.*



Butter-Zimtschnecken

Zutaten:

Teig:

500g Mehl,
325g Butter,
125g Vollmilch-Joghurt,
Salz,
Mehl zum Ausrollen,

Füllung:

4 Esslöffel Zucker,
1 Esslöffel Zimt,
50g Hagelzucker,

Anleitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.

Die kalte Butter in kleinen Würfeln auf den Mehl Rand geben.

Joghurt mit einer Prise Salz in der Mulde mit etwas Mehl verrühren.

Den Teig mit einem großen Messer durchhacken bis nur noch Flöckchen übrig sind.

Mit den Händen schnell zu einem glatten Teig kneten und kaltstellen.

Die Hälfte des Teiges auf wenig Mehl etwa 3 mm dick zu einem Rechteck von 40x30 cm ausrollen.

Zucker und Zimt mischen und die Hälfte über den Teig streuen.

Den Teig von der breiten Seite her aufrollen und mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Zweite Teighälfte genauso verarbeiten.

Teigrollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Mit Hagelzucker bestreuen und im Backofen bei 200 Grad, Umluft 200 Grad etwa 15 min backen.

Tipp: Den Teig schnell verarbeiten und kühlen. Durch viel Butter wird er schnell weich.

Vegane Weihnachtsplätzchen

Vorbereitung

10 Min.

Zubereitung

30 Min.

Arbeitszeit

40 Min.

80 Stück

Zutaten

Für die veganen Plätzchen

- 600 g Weizenmehl Type 405 oder 550 oder Dinkelmehl Type 630
- 400 g weiche, pflanzliche Margarine z.B. Sojola, Supermarkt
- 200 g Zucker

optional

- 1 gestr. TL gemahlene Bourbon-Vanille
- 1 bio Zitrone (Schale)
- Mehl zum Ausrollen oder Silikonunterlage

Zubereitung

1. Die weiche Margarine kurz aufschlagen, den Zucker einrieseln lassen und schaumig schlagen. Falls Vanille und Zitronenabrieb verwendet werden, diese Zutaten jetzt hinzufügen.
2. Das Mehl dazugeben und alles miteinander verkneten, dann mit den Händen zu einer Kugel formen.
3. Die Teigkugel zugedeckt für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Zum Verarbeiten immer nur einen Teil des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen. (Damit er nicht zu warm wird.)
5. Zum Ausstechen ca. 1 cm dick ausrollen.
6. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober- und Unterhitze für 10 Min. backen. Mit Umluft bei 180° geht es natürlich auch, in diesem Fall können sogar gleich zwei Bleche im Ofen backen.

Cookies Rezept

Zutaten für 5 Portionen

300 g	Mehl
200 g	Staubzucker
200 g	Butter (zimmerwarm)
2 Stk	Eier
1 Pk	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt (gemahlen)
0.5 Pk	Backpulver
150 g	Schokotropfen (zartbitter)
4 EL	Milch
100 g	Schokolade (weiß, gehackt)

Zubereitung

1. In einer Schüssel, Butter mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
2. Die Eier nach und nach zufügen und alles schön cremig schlagen.
3. Mehl mit dem Backpulver vermengen und dem Teig zufügen. Salz und Milch zufügen und weiter schlagen. Nun die gehackte, weiße Schokolade unterrühren.
4. Zum Schluss die Schokotropfen und Zimt dem Teig unterheben.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180°C, Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Aus der Masse kleine Häufchen formen und mit einem Löffel etwas platt drücken, mit etwas Abstand auf das Blech geben.
7. Die Cookies ca. 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze backen. Auskühlen lassen und sofort servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

