

LAST MINUTE PLÄTZCHEN

ENDLICH
WEIHNACHTEN





Draußen rieselt der Schnee

Drinnen dampfen Tee, Punsch oder Glühwein in der Tasse. Fehlt nur noch eins: selbstgebackene Plätzchen. Keine Zeit? Sie stecken im Adventsstress? Backen ist viel zu aufwendig? Das muss nicht sein. Die Plätzchen aus diesem Buch schmücken Ihren Adventsteller im Zeitraffertempo. Genießen Sie komplett neue Plätzchen-Ideen, frisch aufgelegte Klassiker und exotisches Crossover-Gebäck: zum Beispiel Mandel-Mohn-Makronen, Linzer Schnecken, Rosmarin-Honig-Cantuccini oder Chili-Cocos-Knusperle. Nach maximal 30 Minuten Zubereitungszeit wandern die Leckereien in den Ofen und von dort direkt in den Mund.

NÜTZLICHES PLÄTZCHEN-WISSEN

	SEITE
KLEINE PLÄTZCHEN-KUNDE	04
DIE SCHNELLSTEN LAST-MINUTE-PLÄTZCHEN	06
IMPRESSUM	46
ÜBER DEN TELLERRAND	48
TOTAL SEITENZAHL	49

AUF DEM TITELBILD SEHEN SIE
DAS REZEPTE
ROSA STERNE
VON SEITE 06

FRISCH EINGETROFFEN

	SEITE
COCOLINCHEN	09
CHRISTMAS-PUDGING-KUGELN	10
VANILLESTANGERL	12
KARAMELL-MANDEL-COOKIES	15
STRUDELRÖLLCHEN MIT GEWÜRZFÜLLUNG	16
IRISH-CREAM-KUGELN	19
MANDEL-MOHN-MAKRONEN	21
TOTAL REZEPTE	7

NEUE BLITZ-IDEEN
AUS DER PLÄTZCHEN-BACKSTUBE

KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

	SEITE
KNUSPERMÜSLI-FLORENTINER	23
LEBKUCHENSCHNITTEN	24
NUSS-FRUCHT-ECKEN	26
ESPRESSO-SCHOKO-MUFFINCHEN	28
SCHICHTLEBKUCHEN	31
LINZER SCHNECKEN	32
TOTAL REZEPTE	6

PLÄTZCHEN CROSSOVER

	SEITE
ROSMARIN-HONIG-CANTUCCINI	35
CHILI-KOKOS-KNUSPERLE	36
WEISSE SCHOKO-LIMETTEN-COOKIES	39
INGWER-MARZIPAN-BISSEN	40
KÜRBIS-LOIBERL	43
ÜBERRASCHUNGSIGLUS	44
TOTAL REZEPTE	6

ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!
PLÄTZCHENBACKEN GEHT GANZ FIX
UND IST KINDERLEICH.

KLEINE PLÄTZCHEN-KUNDE



WELCHE TEIGE EIGNEN SICH
ZUM PLÄTZCHENBACKEN?



GIBT ES ZUTATEN,
DIE DAS PLÄTZCHENBACKEN BE SCHLEUNIGEN?



WIE BEWAHRE ICH PLÄTZCHEN AM BESTEN AUF?



GELINGEN PLÄTZCHEN AUCH
MIT VOLKKORNMEHL?



WIE LANGE SIND PLÄTZCHEN HALTBAR?

Klassisch ist der Mürbeteig, den man gut gekühlt zur Teigplatte ausrollt und daraus Plätzchen austicht. Schmeckt toll, sieht sehr schön aus, braucht aber ein bisschen Zeit. In der Last-Minute-Plätzchenstube dürfen deshalb Cookie-, Baiser-, Rühr- oder Lebkuchenteig nicht fehlen. Die lassen sich schnell zusammenrühren und einfach mit zwei Löffeln formen und aufs Blech bringen. Für Gebäck, das rasch verzehrt wird, eignen sich außerdem Blätter-, Strudel- oder Yufkateig als Hülle für weihnachtliche Füllungen mit Nüssen, Gewürzen und Trockenfrüchten.

Es gibt mittlerweile fast alle Nussarten gemahlen oder gehackt zu kaufen. Marzipan, Nuss-Nougat-Creme, Trockenfrüchte, Schokoküsse oder fertige Mohnmasse sparen in der Blitz-Backstube ebenfalls viel Zeit. Und mit etwas Fantasie lassen sich Fertigteige im Handumdrehen weihnachtlich auftunen. Ein Beispiel gefällig? Schokoladenkuchenteig aus dem Kühlregal mit 2 TL Lebkuchengewürz und 100 g gehackten Walnüssen verfeinern, aufs Blech streichen, backen, in Rauten schneiden – fertig sind die Weihnachtsbrownies.

Am längsten halten sich Plätzchen frisch, wenn man sie nach dem Backen gut auskühlen lässt und in Blechdosen verpackt. Dabei gilt: Immer nur eine Sorte pro Dose aufbewahren. Und am besten an einen kühlen und trockenen Ort stellen. Damit Gebäck aus Lebkuchenteig schön saftig bleibt, einen Apfelschnitz mit Butterbrotpapier umwickeln und mit in die Dose legen. Der spendet Feuchtigkeit. Apfel nach 3 bis 4 Tagen wechseln, sonst kann er zu schimmeln beginnen.

Vollwert-Freunde können natürlich Auszugsmehl ganz oder teilweise durch Vollkornmehl ersetzen. Aber Achtung: Vollkornmehl saugt mehr Flüssigkeit auf. Wenn der Teig zu trocken ist, nach und nach zusätzliche Flüssigkeit in Form von Milch oder Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das kommt auf die Sorte an. Lebkuchen bewahren, richtig gelagert, Aroma und Konsistenz bis zu 6 Wochen. Mürbeteiggebäck, Cookies und Makronen kann man 3 bis 4 Wochen aufbewahren. Marzipan-Plätzchen sollte man in 2 Wochen verzehren. Weihnachtliches Gebäck aus Rühr-, Blätter-, Strudel- oder Yufkateig muss rasch verzehrt werden. Es bleibt 2 bis 3 Tage in einer luftdichten Plastikdose frisch.

DIE SCHNELLSTEN LAST-MINUTE-PLÄTZCHEN

Selbst Ausstecherle lassen sich ratzatz zaubern. Hier finden Sie zwei schnelle Teige und Tipps für Deko und Füllungen.

1 BLONDE STERNE Für ca. 60 Stück 200 g Margarine, 150 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 TL Rum, 350 g Mehl und 1 Msp. Backpulver zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 10 Minuten in das Gefrierfach legen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit Stern-Ausstechern möglichst platzsparend Sterne ausschneiden. Die Sterne auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Teigreste zusammenkneten, erneut ausrollen und wieder so viele Sterne wie möglich ausschneiden. So fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Die Sterne im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

2 DUNKLE STERNE Knetet man unter den Teig für die blonden Sterne zusätzlich 2 EL Kakao-pulver, wird er dunkelbraun und schokoladig. Am besten harmoniert er mit einem Tuning aus Schokolade, Nougat oder Nüssen (s. Schoko-Sterne).

3 ROSA STERNE Besonders festlich sehen die blonden Sterne im rosa Gewand aus. Dazu 200 g Puderzucker mit 2–3 EL Zitronensaft und 3 Tropfen roter Lebensmittelfarbe glatt rühren und auf die Plätzchen streichen. Sie können den Puderzucker auch mit 2–3 EL Kirsch-, rotem Johannisbeer- oder Traubensaft, Rot- oder Glühwein anrühren. Weihnachtlichen Glitzereffekt verleiht man den Sternen, wenn man auf den noch feuchten Zuckerguss goldene und silberne Zuckerperlen streut. Füllung erwünscht? Dann vor dem Lackieren je 2 Sterne mit Himbeer-marmelade oder Johannisbeergelee zusammenkleben.

4 SCHOKO-STERNE Schoko-Deko steht allen Sternen. Dazu 100 g weiße, Vollmilch-, Haselnuss- oder Zartbitter-Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit überziehen. Saftiger werden die Schoko-Sterne, wenn man immer 2 Plätzchen mit etwas Nuss-Nougat-Creme zusammenklebt und dann mit dem Schokoguss bepinselt. Gehackte Mandeln oder Haselnusskrokant auf dem Schoko-Topping wecken die Knusperlust.



PLÄTZCHEN FRISCH EINGETROFFEN



karibisch

COCOLINCHEN

200 g Marzipanrohmasse ++ 80 g Puderzucker ++ 75 g Kokosflocken ++ 3 EL Cointreau ++
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange

Außerdem: Orangeat zum Verzieren ++ Puderzucker zum Bestäuben

Für ca. 35 Stück | Zubereitung 30 Min. | Backzeit 15 Min.
Pro Stück ca. 50 kcal, 1 g EW, 3 g F, 6 g KH

1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Marzipanrohmasse, Puderzucker, Kokosflocken, Cointreau und Orangenschale mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2 Aus dem Teig mit den Händen 35 haselnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In die Mitte jeder Kugel 1 Stückchen Orangeat drücken. Cocolinchchen im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

CHRISTMAS-PUDDING-KUGELN

Frucht-power

50 g Rosinen
 50 g getrocknete Aprikosen
 50 g getrocknete Datteln
 50 g getrocknete Pflaumen
 50 g getrocknete Apfelscheiben
 2 eingelegte Ingwerpflaumen (Ingwer in Sirup)
 abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
 abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

50 g gehackte Mandeln
 1 TL Lebkuchengewürz
 75 g brauner Zucker
 3 EL Grand Marnier (ersatzweise Apfelsaft)
 150 g Margarine
 2 Eier
 150 g Butterkekse
 50 g Mehl

Für ca. 50 Kugeln | Zubereitung 30 Min. | Backzeit 20 Min.

Pro Stück ca. 70 kcal, 1 g EW, 4 g F, 8 g KH

1 Rosinen, Aprikosen, Datteln, Pflaumen, Apfelscheiben und Ingwerpflaumen klein hacken und mit der Orangen- und Zitronenschale und den gehackten Mandeln vermischen. Lebkuchengewürz und Zucker zugeben und mit dem Grand Marnier beträufeln.

2 Backofen auf 200° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Die Margarine in einem Topf schmelzen und mit den Eiern zur Früchtemasse geben. Alles gut vermischen. Butterkekse im Blitzhacker grob zerkleinern und dazugeben, dann das Mehl darüberstreuen und alles gut verrühren.

3 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus der Masse mit befeuchteten Händen walnussgroße (2–3 cm Ø) Kugeln rollen und mit Abständen auf das Backblech setzen. Die Christmas-Pudding-Kugeln im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.





VANILLESTANGERL

200 g Mehl ++ 100 g geschälte, gehähte Mandeln ++ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver ++
100 g Zucker ++ 3 EL Vanillezucker ++ 1/2 TL Salz ++ 180 g Butter

Für ca. 30 Stück | Zubereitung 15 Min. | Backzeit 15 Min.

Pro Stück ca. 105 kcal, 1 g EW, 7 g F, 10 g KH

Genuss
von der
Stange



1 Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit den Mandeln und dem Puddingpulver mischen und beiseitestellen. Zucker, 1 EL Vanillezucker und Salz mit der Butter cremig schlagen und die Mehl-Pudding-Mischung unterkneten.

2 Den Teig zwischen zwei ca. 25 cm langen Lagen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick zu einem Rechteck (ca. 15 x 6 cm) ausrollen. Die obere Folie abziehen und den Teig gleichmäßig mit dem restlichen Vanillezucker bestreuen. Die Folie nochmal leicht auf den Teig legen und den Zucker etwas andrücken. 3 cm lange und 1 cm breite Stangen ausschneiden und auf das Backblech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



KARAMELL-MANDEL-COOKIES

crunchy

150 g gebrannte Mandeln	1 Ei
120 g Nougatschokolade	150 g Mehl
110 g Margarine	1 TL Backpulver
100 g brauner Zucker	1/2 TL Salz
25 g Karamellsirup zum Aromatisieren von Kaffee	75 g Schokoladentropfen

Für ca. 25 Stück | Zubereitung 25 Min. | Backzeit 25 Min.
Pro Stück ca. 145 kcal, 2 g EW, 8 g F, 16 g KH

1 Die gebrannten Mandeln im Blitzhacker oder mit einem scharfen Messer grob hacken. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Nougatschokolade im heißen Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.

2 Inzwischen Margarine, Zucker und Karamellsirup cremig schlagen, dann das Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit der geschmolzenen Schokolade unter den Teig kneten. Zuletzt die Schokoladentropfen und die gebrannten Mandeln unterarbeiten.

3 Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Zwischen den Häufchen etwas Platz lassen, da sie beim Backen auseinanderfließen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 25 Min. backen.

MEIN PRAXIS-TIPP

Für ein Wasserbad braucht man einen Topf und eine (Metall-)Schüssel, die in den Topf passt. So viel Wasser in den Topf füllen, dass es den Schüsselboden berührt. Die Schokolade in die Schüssel geben. den Topf mit der Schüssel bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Eventuell mal rühren, aber Vorsicht: Es darf kein Wasser in die Schokolade kommen!

ein Hauch
Orient

STRUDELRÖLLCHEN MIT GEWÜRZFÜLLUNG

- | | |
|---|--|
| 100 g getrocknete Aprikosen | 1 Prise Nelkenpulver |
| 100 g getrocknete Bananen | 1 EL Vanillezucker |
| 50 g gehackte Mandeln | 100 ml Orangensaft |
| je 1/4 TL gemahlener Kardamom
und Zimtpulver | 1 Packung Strudel-Teig (200 g, Kühlregal)
Milch zum Bestreichen |

Für ca. 16 Stück | Zubereitung 20 Min. | Backzeit 10 Min.

Pro Stück ca. 100 kcal, 3 g EW, 3 g F, 16 g KH

1 Aprikosen und Bananen in kleine Stückchen hacken und in eine Schüssel geben. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

2 Mandeln, Kardamom, Zimt, Nelken und den Vanillezucker zu den Früchten geben und vermengen. Orangensaft unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

3 Den Strudelteig auf 100 x 23 cm ausrollen und in ca. 15 cm breite Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen schräg halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Auf jedes breite Ende eines Dreiecks je 1 EL Fruchtfüllung geben, den Teig seitlich einschlagen und bis zur Spitze hin aufrollen. Die fertigen Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit ein wenig Milch bepinseln.

4 Im Ofen (Mitte) ca. 10 Minuten backen, zwischendurch nochmals mit ein wenig Milch bepinseln, damit die Röllchen eine schöne Kruste bekommen. Nach Ende der Backzeit herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen.





IRISH-CREAM-KUGELN

gehaltvoll

- 1 Ei
- 140 g Mehl
- 40 g Zucker
- 90 g Margarine
- 3 EL Whiskey-Sahne-Likör (ersatzweise Milch)
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kakaopulver
- 80 g Nougat
- 75 g Haselnusskrokant

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Für ca. 35 Stück | Zubereitung 25 Min. | Backzeit 20 Min.

Pro Stück ca. 70 kcal, 1 g EW, 4 g F, 6 g KH

1 Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Ei trennen, das Eiweiß beiseitestellen. Mehl, Zucker, Margarine, Eigelb, Likör, Salz und Kakao zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Aus dem Teig auf bemehlter Arbeitsfläche eine ca. 2 cm dicke Rolle formen und diese in 35 Stücke schneiden.

2 Den Nougat in 35 Würfel schneiden. Jeden Nougatwürfel in die Mitte einer Teigportion drücken und diese zu einer Kugel formen, die den Nougat umschließt. Jede Kugel zuerst im Eiweiß, dann im Haselnusskrokant wälzen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen.



MANDEL-MOHN-MAKRONEN

9 große Schokoküsse (250 g)

200 g gemahlene Mandeln

200 g backfertige Mohnmasse

ca. 20 Backoblaten (5 cm Ø)

Für ca. 40 Stück | Zubereitung 15 Min.

Backzeit pro Blech 25 Min.

Trockenzeit 30 Min.

Pro Stück ca. 90 kcal, 1 g EW, 3 g F, 2 g KH

1 Den Backofen auf 140° vorheizen. Schaummasse samt Schokolade von den Waffeln der Schokoküsse lösen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel etwas zerdrücken.

2 Mandeln und Mohnmasse dazugeben und mit den Rührstäben des Handrührgeräts vorsichtig unter die Schokokussmasse rühren. Die Backoblaten mit einem scharfen Messer quer halbieren, sodass Halbkreise entstehen. Diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

3 Mit zwei Teelöffeln die Masse als kleine Häufchen auf den Oblaten verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 120°) pro Blech ca. 25 Min. backen. Den Ofen ausschalten und die Makronen bei leicht geöffneter Backofentür – am besten klemmt man dazu einen Kochlöffelstiell zwischen Ofen und Tür – 30 Min. trocken lassen.

KLASSIKER NEU INTERPRETIERT



KNUSPERMÜSLI- FLORENTINER

50 g getrocknete Aprikosen ++ 40 g Zartbitterschokolade ++ 100 g Margarine ++ 100 g Zucker ++
100 g Honig ++ 100 g Mandelblättchen ++ 200 g Knuspermüsli ++ 50 g Rosinen

Für ca. 60 Stück | Zubereitung 15 Min. | Backzeit 15 Min.
Pro Stück ca. 55 kcal, 1 g EW, 3 g F, 7 g KH

1 Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Aprikosen fein würfeln. Die Schokolade grob hacken. Margarine, Zucker und Honig in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist und der Zucker sich gelöst hat. Dann noch ca. 3 Min. leicht kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

2 Aprikosen, Schokolade, Mändeln, Müsli und Rosinen unter die Zucker-Fett-Masse rühren. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Etwas auskühlen lassen, bis die Karamellmasse fest geworden ist. Dann mit einem scharfen Messer in Quadrate von ca. 2 x 2 cm schneiden.

LEBKUCHEN-SCHNITTEN

Für den Mürbeteig:

110 g Margarine
2 Eier
130 g Zucker
1 TL Backpulver
300 g Mehl
2 EL Kakaopulver

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Für ca. 90 Stück | Zubereitung 30 Min. | Backzeit 35 Min.

Pro Stück ca. 80 kcal, 2 g EW, 4 g F, 9 g KH

1 Alle Zutaten für den Mürbeteig mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Krümel auf ein mit Backpapier belegtes tiefes Blech geben und mit bemehlten Händen zu einer Teigplatte festdrücken.

2 Den Backofen auf 175° vorheizen. Nüsse mit Orangeat und Zitronat mischen und im Blitzhacker fein hacken. Die Eier mit dem Puderzucker schaumig rühren und Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz und die Nuss-Zitronat-Orangeat-Mischung unterheben. Die Lebkuchenmasse auf den Mürbeteig streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen, leicht auskühlen lassen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

Für den Belag:

je 200 g ganze Mandeln und Haselnüsse
150 g Orangeat
150 g Zitronat
4 Eier
180 g Puderzucker
1 1/2 TL Lebkuchengewürz
Salz

hält bis
zum 24.



MEIN DEKO-TIPP

Besonders lecker schmecken die Schnitten, wenn man sie mit Schoko- oder Puderzuckerguss bepinselt. Ob Vollmilch- oder Zartbitterschokolade, entscheidet man nach Vorliebe. Für den Zuckerguss 200 g Puderzucker mit 4 EL Zitronensaft, Wasser oder Rotwein dick anrühren.

NUSS-FRUCHT-ECKEN

eine
Sünde
wert

Für den Teig:

110 g Margarine
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
130 g Zucker
1 TL Backpulver
300 g Mehl

Für den Belag:

4 gehäufte EL Pflaumenmus
200 g Studentenfutter
200 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Lebkuchengewürz (nach Belieben)
200 g Margarine
200 g Zucker

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Für ca. 60 Stück | Zubereitung 30 Min. | Backzeit 35 Min.

Pro Stück ca. 125 kcal, 2 g EW, 8 g F, 12 g KH

1 Den Backofen auf 175° vorheizen. Alle Teigzutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig kneten. Die Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen. Die Teigkrümel darauf verteilen und mit bemehlten Händen zu einem geschlossenen Teigboden festdrücken.

2 Das Pflaumenmus auf dem Teigboden verteilen. Studentenfutter mit dem Messer oder im Blitzhacker nicht zu fein hacken, mit den Haselnüssen und dem Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Margarine in einem hohen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Zucker dazugeben und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen. Nuss-Frucht-Mischung unterrühren.

3 Die Mischung auf dem Teig verstreichen. Das Blech in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und ca. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Den Kuchen in 30 Quadrate schneiden und diese noch einmal diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen.

KANN ICH DIE ECKEN AUCH
BACKEN, WENN ICH MAL KEIN
STUDENTENFUTTER ODER
PFLAUMENMUS HABE?

Klar! Studentenfutter kann man durch 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen. Statt Pflaumenmus kann man unter den Nussbelag auch Aprikosenmarmelade streichen.



ESPRESSO-SCHOKO-MUFFINCHEN

Choco
meets
Coffee

100 g Margarine	1/2 TL Backpulver
60 g Zucker	50 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz	1 EL Kakaopulver
1 Ei	
5 Stück Espresso-Schoko-Pralinen (z. B. Pocket Coffee)	Außerdem: ca. 70 Pralinenförmchen/ -manschetten aus Papier
100 g Mehl	

Für 35 Stück | Zubereitung 20 Min. | Backzeit 15 Min.

Pro Stück ca. 55 kcal, 1 g EW, 4 g F, 5 g KH

1 Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Je 2 Pralinenförmchen ineinanderstecken und auf ein Backblech setzen. Die Margarine mit Zucker und Salz schaumig schlagen und das Ei unterrühren.

2 In die Espresso-Schoko-Pralinen jeweils ein Loch stechen. Den flüssigen Inhalt zur Fett-Zucker-Eier-Masse geben und unterrühren. Die leeren Schoko-Hüllen klein hacken. Mit dem Mehl, Backpulver, den Mandeln und dem Kakao unter den Teig rühren. Mit zwei Teelöffeln den Teig in die vorbereiteten Papierförmchen füllen. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.

MEIN TOPPING-TIPP:

Wer mag, verziert seine Muffinchen: Weiße Kuvertüre schmelzen, einen Klecks auf jedes Törtchen geben und gleich noch 1 Kaffee- oder Espressobohne draufsetzen.





SCHICHTLEBKUCHEN

schmelzen
auf der
Zunge

200 g Nougat
100 g Spekulatius
50 g gehackte Haselnüsse
27 Oblaten (7 cm Ø)

Für 36 Stück | Zubereitung 20 Min. | Kühlzeit 30 Min.

Pro Stück ca. 50 kcal, 1 g EW, 2 g F, 7 g KH

1 Den Nougat im Wasserbad (s. Seite 15, Praxistipp) bei mittlerer Temperatur schmelzen. Inzwischen die Spekulatius im Blitzhacker fein zerkrümeln. Die Kekskrümel mit den gehackten Nüssen unter den geschmolzenen Nougat mischen.

2 Mit einem Messer die Nougatmasse etwa 1/2 cm dick bis zum Rand auf die erste Oblate streichen, eine zweite Oblate daraufsetzen. Noch eine Schicht Nougat auftragen und mit einer dritten Oblate abschließen. Mit den restlichen Oblaten genauso verfahren. Die fertigen Schichtlebkuchen auf ein Brett legen, mit einem zweiten Brett beschweren und in den Kühlschrank stellen. Nach 30 Min. herausnehmen und mit einem scharfen Messer vierteln.

MEIN PRAXIS-TIPP

Wer keinen Blitzhacker hat, gibt die Spekulatius in einen Gefrierbeutel und zerkleinert sie mit dem Nudelholz oder dem Fleischklopfer.

schön
fruchtig

LINZER SCHNECKEN

100 g Margarine
100 g Zucker
1 Ei
1/2 TL Lebkuchengewürz (nach Belieben)
75 g gemahlene Mandeln
75 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl
4 EL Preiselbeerkonfitüre

Außerdem:
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

Für ca. 40 Stück | Zubereitung 30 Min. | Backzeit 25 Min.

Pro Stück ca. 75 kcal, 1 g EW, 4 g F, 7 g KH

1 Margarine, Zucker, Ei, Lebkuchengewürz, Mandeln, Nüsse und Mehl zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf bemehelter Frischhaltefolie (ca. 50 x 30 cm) ca. 1/2 cm dick zu einem Rechteck von ca. 40 x 25 cm ausrollen. Die Preiselbeerkonfitüre darauf verstreichen. Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der langen Seite her aufrollen und in Folie gewickelt 5 Min. ins Tiefkühlfach legen. Dann vorsichtig auspacken und mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3 Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in einer Vorratsdose aufbewahren.



MEIN TAUSCH-TIPP

120 g getrocknete Cranberrys unter den Nuss-Teig kneten. Mit den Händen ca. 45 walnussgroße Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit 2 EL Milch bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen.

PLÄTZCHEN CROSSOVER



viva
Italia!

ROSMARIN-HONIG- CANTUCCINI

2 EL frische Rosmarinnadeln ++ 3 Eier ++ 100 g Zucker ++ 75 g flüssiger Honig ++ 400 g Mehl ++
1/2 Päckchen Backpulver ++ Salz ++ 100 g Pistazienkerne

Für ca. 50 Stück | Zubereitung 15 Min. | Backzeit 35 Min.
Pro Stück ca. 55 kcal, 2 g EW, 1 g F, 9 g KH

1 Die Rosmarinnadeln fein hacken. Die Eier zuerst mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann nach und nach den Honig zugießen. Das Mehl mit dem Backpulver, 1 Prise Salz und dem gehackten Rosmarin mischen und unter die Eiermasse mengen. Zum Schluss die Pistazienkerne unterkneten.

2 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in drei Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu Rollen (ca. 3 cm Ø) formen. Die Rollen etwas flach drücken und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) ca. 17 Min. backen.

3 Das Blech herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Den Ofen eingeschaltet lassen. Von den Rollen mit einem scharfen Messer 1 cm dicke Scheiben abschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Weitere 10–15 Min. backen, bis die Cantuccini goldbraun sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.



CHILI-KOKOS-KNUSPERLE

1 Ei ++ 150 g Margarine ++ 3 EL Rohrzucker ++ 1 EL Limettensaft ++ 150 g Kokosflocken ++
150 g Mehl ++ 30 g Speisestärke ++ 1/4 TL Cayennepfeffer

Für ca. 30 Stück | Zubereitung 30 Min. | Backzeit 20 Min.

Pro Stück ca. 95 kcal, 1 g EW, 8 g F, 6 g KH

1 Das Ei trennen, das Eiweiß beiseitestellen. Margarine, Zucker, Limettensaft und Eigelb miteinander schaumig rühren. 75 g Kokosflocken, das Mehl, die Speisestärke und den Cayennepfeffer hinzufügen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für 10 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Eiweiß mit einem Schneebesen verquirlen. Aus dem Teig 30 Kugeln mit etwa 2 cm Ø formen. Die Teigkugeln zuerst im Eiweiß, dann in den restlichen Kokosflocken wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen.



zitrus-frisch

WEISSE SCHOKO-LIMETTEN-COOKIES

50 g weiße Schokolade

100 g Margarine

200 g Zucker

2 Eier

3 EL Saft und die Schale von 2 Bio-Limetten

280 g Mehl

1 TL Backpulver

1/2 TL Salz

100 g gehackte Pistazienkerne

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Für ca. 30 Stück | Zubereitung 25 Min. | Backzeit pro Blech 20 Min.

Pro Stück ca. 120 kcal, 2 g EW, 5 g F, 15 g KH

1 Die Schokolade im Blitzhacker oder mit einem scharfen Messer grob hacken. Margarine und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Nach und nach die Eier sowie Limettensaft und -schale unterrühren. Zuerst Mehl, Backpulver und Salz mischen und mit den Knethaken des Handrührgeräts unterarbeiten. Zum Schluss Pistazien und Schokolade unterkneten.

2 Den Backofen auf 190° vorheizen. Mit zwei Teelöffeln Teighäufchen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen – dabei etwas Platz lassen – und im Ofen (Mitte, Umluft 175°) ca. 20 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

außen
cross,
innen
soft

INGWER-MARZIPAN-BISSEN

Für den Teig:

150 g Mehl
50 g Margarine
1/2 TL Backpulver
60 g Zucker
1 Ei

Für die Füllung:

200 g Marzipanrohmasse
50 g kandierter Ingwer

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten
1 EL Milch zum Bestreichen

Für ca. 30 Stück | Zubereitung 25 Min. | Backzeit 20 Min.

Pro Stück ca. 80 kcal, 1 g EW, 3 g F, 11 g KH

1 Mehl, Margarine, Backpulver, Zucker und Ei zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugeschlagen in den Kühlschrank stellen.

2 Inzwischen für die Füllung die Marzipanrohmasse grob würfeln, den Ingwer fein hacken. Marzipan und Ingwer mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, diesen halbieren und jede Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer ca. 30 cm langen Rolle von ca. 1 1/2 cm Ø formen.

3 Backofen auf 180° vorheizen. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen, ebenfalls in zwei Hälften schneiden und jede Hälfte auf einem bemehlten Stück Frischhaltefolie zu einem Streifen von ca. 5 x 30 cm ausrollen. Auf jeden Teigstreifen 1 Marzipan-Ingwerrolle legen. Den Teig um die Marzipanrolle herumlegen und die Naht andrücken.

4 Mit einem scharfen Messer die Teig-Marzipan-Rollen schräg in 2 cm breite Stücke schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Milch bestreichen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 20 Min. goldbraun backen.



Europa
trifft
Asien

KÜRBIS- LOIBERL

1/2 Apfel
100 g Kürbis
50 g Amarettini
150 g Mehl
1/2 TL Ingwerpulver
1 Ei
5 EL Ahornsirup
Puderzucker nach Belieben

Für ca. 30 Stück | Zubereitung 15 Min.

Backzeit 20 Min.

Pro Stück ca. 35 kcal, 1 g EW, 1 g F, 6 g KH

1 Den Apfel vierteln, entkernen und schälen. Den Kürbis ebenfalls schälen und putzen, beides grob raspeln. Die Amarettini mit einem scharfen Messer grob zerkleinern. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2 Mehl und Ingwerpulver mit dem geraspelten Apfel-Kürbis-Mix mischen. Das Ei zugeben und mit dem Handrührgerät gut vermengen. Ahornsirup zugeben und mit den Amarettini-bröseln zu einem cremigen Teig verarbeiten.

3 Vom Teig mit zwei Teelöffeln walnussgroße Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech häufen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 20 Min. backen, bis die Plätzchen goldbraun sind. Herausnehmen und auskühlen lassen. Dann nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



harte
Kruste,
weicher
Kern

ÜBERRASCHUNGSGLUS

1 Eiweiß ++ Salz ++ 30 g Zucker ++ 75 g gemahlene Haselnüsse ++ 15 Oblaten (5 cm Ø) ++
15 Karamell-Nougat-Pralinen (z. B. Toffifee)

Für 15 Stück | Zubereitung 20 Min. | Backzeit 25 Min. | Trockenzeit 30 Min.

Pro Stück ca. 90 kcal, 1 g EW, 6 g F, 8 g KH

1 Den Backofen auf 140° vorheizen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Die gemahlenen Nüsse vorsichtig unter den Eischnee ziehen.

2 Die Oblaten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Auf jede Oblate 1 Praline mit der geraden Seite nach unten setzen. Über jede Praline 1 gehäuften TL Baisermasse geben, sodass sie vollständig umhüllt ist. Im Ofen (Mitte, Umluft 120°) ca. 25 Min. backen. Den Ofen ausschalten, die Überraschungsglus bei leicht geöffneter Backofentür weitere 30 Min. trocknen lassen.



Unsere Garantie

Alle Informationen in diesem Ratgeber sind sorgfältig und gewissenhaft geprüft. Sollte dennoch einmal ein Fehler enthalten sein, schicken Sie uns das Buch mit dem entsprechenden Hinweis an unseren Leserservice zurück. Wir tauschen Ihnen den GU-Ratgeber gegen einen anderen zum gleichen oder ähnlichen Thema um.

Liebe Leserin und lieber Leser, wir freuen uns, dass Sie sich für ein GU-Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität unserer Ratgeber. Dafür sagen wir Danke! Wir wollen als führender Ratgeberverlag noch besser werden. Daher ist uns Ihre Meinung wichtig. Bitte senden Sie uns Ihre Anregungen, Ihre Kritik oder Ihr Lob zu unseren Büchern. Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weiteren Rat zum Thema? Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Wir sind für Sie da!

Montag – Donnerstag: 8.00 – 18.00 Uhr;
Freitag: 8.00 – 16.00 Uhr
Tel.: 0180-5 00 50 54* *(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz)
Fax: 0180-5 01 20 54* E-Mail:
leserservice@graefe-und-unzer.de

P.S.: Wollen Sie noch mehr Aktuelles von GU wissen, dann abonnieren Sie doch unseren kostenlosen GU-Online-Newsletter und/oder unsere kostenlosen Kundenmagazine.

GRÄFE UND UNZER VERLAG
Leserservice
Postfach 86 03 13
81630 München

Die Autorin

Cora Wetzstein ist Diplom-Oecotrophologin und liebt es, in ihrer Küche zu experimentieren. Sie hat eine Vorliebe für schnelle, aber abwechslungsreiche und fantasvolle Rezepte. Und das gilt bei ihr auch fürs Plätzchenbacken. Die Themen Ernährung und Genuss begleiten sie daneben bei ihrer Arbeit in einem Redaktionsbüro.

Der Fotograf

Klaus-Maria Einwanger ist selbstständiger Fotograf in Rosenheim. Vor Ort und im Ausland arbeitet er für Zeitschriften, Buchverlage und Werbeagenturen. Kreativ setzt er dabei Food-Spezialitäten aus aller Welt perfekt ins Bild. Fürs Foodstyling war **Daniel Petri** zuständig.

Bildnachweis

Alle Bilder Klaus-Maria Einwanger, Rosenheim

Die Temperaturangaben bei Gasgeräten variieren von Hersteller zu Hersteller. Welche Stufe Ihres Herdes der jeweils angegebenen Temperatur entspricht, entnehmen Sie bitte der Gebrauchsanweisung. Bei Elektroherden können die Backzeiten je nach Herd variieren.

© 2007 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Programmleitung: Doris Birk

Leitende Redakteurin:

Stephanie Wenzel

Redaktion: Stefanie Poziombka

Lektorat: Adelheid Schmidt-Thomé

Korrektorat: Mischa Gallé

Layout, Typographie und Umschlaggestaltung:

Lucie Schmid, independent Medien-Design, München

Illustrationen Seite 4, 48 und U3:

Harold Lazaro, Backyard10, München; außer S. 4, fünfte von oben, S. 48 Nr. 3: Betti Trummer, Karlsruhe

Satz: Filmsatz Schröter, München

Herstellung: Gloria Pall

Reproduktion:

Penta Repro, München

Druck und Bindung:

Druckhaus Kaufmann, Lahr

ISBN 978-3-8338-0686-5

1. Auflage 2007

GRÄFE UND UNZER 100 JAHRE GANSKE VERLAGSGRUPPE

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

GU Just Cooking

Die brandneuen »Klein, aber oho!«-Kochbücher



ISBN 978-3-8338-0668-1
48 Seiten



ISBN 978-3-8338-0660-5
48 Seiten



ISBN 978-3-8338-0685-8
48 Seiten

Das macht sie so besonders:

Einfach einsteigen – mit ein, zwei Happen Küchenpraxis

Einfach loskochen – mit gelingsicheren Rezepten

Einfach gut essen – und voll im Trend genießen

Preis je Band:
4,90 € [D]



Willkommen im Leben.

ÜBER DEN TELLERRAND



1 Warum heißen Plätzchen so? Schon die Römer verzehrten einen flachen Kuchen, den sie »placenta« nannten, abgeleitet vom altgriechischen Wort für flach. Im Deutschen verkürzte sich das zu »Platz« – im Rheinland bis heute die Bezeichnung für einen süßen Hefekuchen. Ein »Plätzchen« ist also nichts anderes als ein kleiner flacher Kuchen.



2 Wer hat's erfunden?

Manche behaupten, dass das leckere Gebäck auf einen heidnischen Geisterglauben zurückgeht. Um die Götter zu besänftigen und zeitgleich teure Tieropfer zu umgehen, buken unsere Vorfahren Opferbrote in Tierform und brachten sie den Göttern als Geschenk. Die christliche Version behauptet, die Hirten, denen der Verkündigungssengel Jesu Geburt kundtat, hätten ihre Brote im Feuer vergessen, als sie hastig zur Krippe aufbrachen. Bei der Rückkehr fanden sie ein wunderbar duftendes Gebäck vor, das sie in kleine Stücke brachen und Freunden als Geschenk anboten. So sollen sich die Plätzchen in alle Welt verbreitet haben.



3 Internationale Liebe Auf der ganzen Welt nascht man das Kleingebäck: Sablés in Frankreich, Mozartkrapfen in

Österreich, Florentiner in Italien, Brune Kager in Dänemark, Basler Brunsli in der Schweiz und Cookies in den USA. Und was schmeckt den Deutschen am besten? Laut der Umfrage einer deutschen Frauenzeitschrift liegen Lebkuchen an einsamer Spitze. Gefolgt von Zimtsternen und Spekulatius.



4 Zimt

Angewählt verwendeten die Chinesen die Rinde des Zimtbaumes bereits 3000 v. Chr. zum Verfeinern ihrer Speisen. Im mittelalterlichen Europa galt Zimt als Kostbarkeit und war nur den kaufkräftigen Schichten zugänglich. Der Augsburger Kaufmann Anton Fugger verbrannte deshalb die Schuldscheine Karls V. in einem Feuer aus Zimtstangen und stellte so seinen Reichtum zur Schau. Deutschland importiert heutzutage etwa 3000 t Zimt aus Sri Lanka, Brasilien, China und Indonesien.



5 Von wegen klein

Am 5. Dezember 2003 buk Jürgen Pintscher auf dem Esslinger Weihnachtsmarkt den größten Lebkuchen der Welt. Aus 350 kg Mehl, 180 kg Sirup und 8 kg Lebkuchengewürz formte er eine 10 m lange und 4 m breite Nikolaus-Figur. Verziert mit Zuckerguss und Marzipan brachte der Heilige 650 kg auf die Waage und vollbrachte noch als Lebkuchen Gutes: In 1000 Stücke geteilt, verkauftete man ihn an die Besucher und stiftete den Erlös der Deutschen Kinderkrebshilfe.



www.gu-online.de

G|U

4,90

ISBN 978-3-8338-0



9 783833 806865