

essen & trinken

Für jeden Tag

Klassiker zu Weihnachten mal anders...

Können auch Sie sich die Weihnachtszeit nicht ohne den herrlichen Duft aus dem Backofen vorstellen? Dann hat die Redaktion von ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG genau die richtigen Rezepte für Sie. Also, ran an die Backformen!



Schwarz-Grün-Gebäck

Farbenzauber: Geschmacklich und optisch sind diese hübschen Taler eine echte Glanzleistung. Und einfacher zu machen als Sie denken.

Für 160 Stück:

250 g Mehl, 50 g Kakaopulver, 100 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 200 g kalte Butter in Stücken und 1 Ei (Kl. M) erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig vierteln, flach drücken und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

250 g Mehl, 70 g sehr fein gemahlene Pistazien, 100 g Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. Mit 200 g kalter Butter in Stücken und 1 Ei (Kl. M) erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig vierteln, zu 4 Rollen à 20 cm Länge formen und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

Den dunklen Teig jeweils 5 mm dick, möglichst rechteckig ausrollen.

Mit etwas Wasser bestreichen, die grünen Teigrollen darauflegen, dabei den seitlich überstehenden Teig abschneiden. Schokoteig eng über den Pistazienteig wickeln, gut verschließen und dabei überschüssigen Schokoteig abschneiden.

Die Rollen erneut in Klarsichtfolie gewickelt 2 Std. kalt stellen.

Dann in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Min. backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

200 g dunkle Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Die Taler zur Hälfte eintauchen, auf Backpapier geben, mit 3 El gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühl- und Backzeit)

Pro Stück: 0 g E, 3 g F, 4 g KH = 47 kcal (197 kJ)



Kardamomkugeln

Eine Prise Orient für das Plätzchen: Kardamom im Teig verleiht den Plätzchen ihre ganz eigene Note. Die müssen Sie probierenn

Für 40 Stück:

150 g weiche Butter, 60 g Puderzucker, 1 Prise Salz und 1 ½ TL gemahlene Kardamom mit den Quirlen des Handrührers 8 Min. schaumig rühren. 1 Eigelb (Kl. M) zugeben und 1/2 Min. unterrühren.

160 g Mehl und 2 El Speisestärke unterrühren.

Den Teig zu 2 Rollen formen und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

Die Rollen in je 20 Scheiben schneiden und mit den Händen zu Kugeln formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 12 Min. hellgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit 2-3 El Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Kühl- und Backzeit)

Pro Stück: 1 g E, 3 g F, 5 g KH = 53 kcal (222 kJ)

Zimtkipferln

Schon das Formen mit den Händen macht glücklich. Und dann erst der Moment, wenn das erste Kipferl im Mund zerfällt ...

Für 30 Stück:

180 g Mehl, 1/2 Tl Backpulver, 40 g Zucker, 1/2 Tl Zimtpulver, 1 Prise Salz, 110 g kalte Butter in Stücken und 1 Ei (Kl. M) erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu 2 gleich langen Rollen formen und in Klarsichtfolie gewickelt 2 Std. kalt stellen.

Die Teigrollen in je 15 Scheiben schneiden und diese zu Hörnchen formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 12-15 Min. hellgelb backen.

200 g Zucker mit 1/2 Tl Zimtpulver in einer Schale mischen. Kipferln aus dem Ofen nehmen und sofort im Zimtzucker wälzen. Leicht andrücken, wieder herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Kühl- und Backzeit)

Pro Stück: 1 g E, 3 g F, 10 g KH = 76 kcal (319 kJ)



Ingwerherzen

Plätzchen mit Überraschungseffekt: Dank kandiertem Ingwer bekommen die buttrigen Herzen eine angenehm süße Schärfe.

Für 100 Stück:

100 g kandierten Ingwer fein hacken.

250 g Mehl, 1 TL Backpulver, 100 g Puderzucker, 1 Prise Salz und die Hälfte vom Ingwer mischen. 125 g kalte Butter in Stücken und 1 Ei (Kl. M) zugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In 4 Portionen teilen, flach drücken und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

1 Teigportion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Dicht an dicht Herzen (ca. 3,5 x 3,5 cm) ausstechen und mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Teigreste erneut kalt stellen und später verarbeiten.

1 Eigelb (Kl. M) mit 1 El Wasser verrühren und die Herzen dünn damit bestreichen. Mit restlichem Ingwer bestreuen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 9 Min. goldgelb backen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten (plus Kühl- und Backzeit)

Pro Stück: 0 g E, 1 g F, 3 g KH = 26 kcal (108 kJ)

Schoko-Shortbread

Da wäre selbst die Queen amused: Denn mit Kakaopulver im Teig schmeckt das britische Traditionsgebäck doppelt lecker.

Für 64 Stück:

450 g Mehl, 50 g Kakaopulver, 250 g Zucker, 1 Prise Salz und 350 g kalte Butter in Stücken erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Zu einer 24 x 24 cm großen Platte formen und in Klarsichtfolie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

Die Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit 5 El Zucker bestreuen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 30 Min. backen.

10 Min. abkühlen lassen, dann in 3 cm große Würfel schneiden und vollständig auf dem Blech abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus Kühl- und Backzeit)

Pro Stück: 1 g E, 4 g F, 10 g KH = 89 kcal (373 kJ)