

KjG-Kochbuch

Backen



1. Engelsaugen
2. Spritzgebäck mit Schoko
3. Marzipankekse
4. Schokoberge
5. Zimtplätzchen
6. Zimtschnecken
7. Kokoskekse
8. Spritzgebäck mit Mandeln
9. Bauernplätzchen
10. Spritzgebäck klassisch
11. Waffeln



Engelsaugen

von Katharina



Engelsaugen

himmlisch gut

Zutaten für ca. 3 Bleche

- » 240 g Mehl
- » 150 g Butter
- » 2 Eigelb
- » 70 g Puderzucker
- » 2 TL Vanillezucker
- » abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- » 1 Prise Salz
- » Gelee

Aufwand: leicht
Vorbereitung ca. 140 Min.
Backzeit ca. 15 Min.

Alle Zutaten, bis auf das Gelee, zu einem Teig verkneten und 2 Stunden kalt stellen.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit einem Kochlöffelstiel kleine Mulden in die Kugeln bohren (den Kochlöffel evtl. etwas mit Mehl bestäuben) und Gelee mit einem Spritzbeutel oder einem Teelöffel in die Mulden füllen.

Im heißen Ofen 10–15 Minuten backen.

Tipp

Für welches Gelee Sie sich entscheiden, liegt ganz bei Ihnen. In roter Farbe sieht es am schönsten aus.



Spritzgebäck mit Schoko



von Frida



Frida Lohn

ZUTATEN:

für 24 Stück

300g Butter

2 Päckchen Bourbon Vanillezucker

abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

100g Puderzucker

2 Eier (größe M)

400g Mehl

100g Zartbitter-Kuvertüre

Backpapier

Zubereitung:

1. Butter, Vanillezucker, Zitronenschale und Puderzucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes kurz cremig rühren. Zuerst Eier, dann Mehl unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sternzülle füllen und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche S-förmig (ca. 8cm Länge) spritzen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 8-10 Minuten backen
2. Plätzchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 20 Minuten auskühlen lassen. Kuvertüre grob hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Jedes Plätzchen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen, auf Backpapier legen. Ca. 30 Minuten trocknen lassen
3. Wartezeit ca. 1 Stunde

Marzipankekse

von Judith



200 g Marzipan-Rohmasse
125 g Margarine gut verrühren,
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
3 Tropfen Backöl Zitrone
1 Ei hinzugeben
250 g Weizenmehl mit
125 g Speisestärke
3 g (1 gestrichener Teel.)



Backpulver Backin mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ eßlöffelweise unterrühren, den Rest des Mehls unterkneten, sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
den Teig dünn ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit **Milch** bestreichen

zum Bestreuen

etwa 125 g Zucker
1 gestrichenen Teel. gemahlener Zimt mischen, die Teigplätzchen damit bestreuen

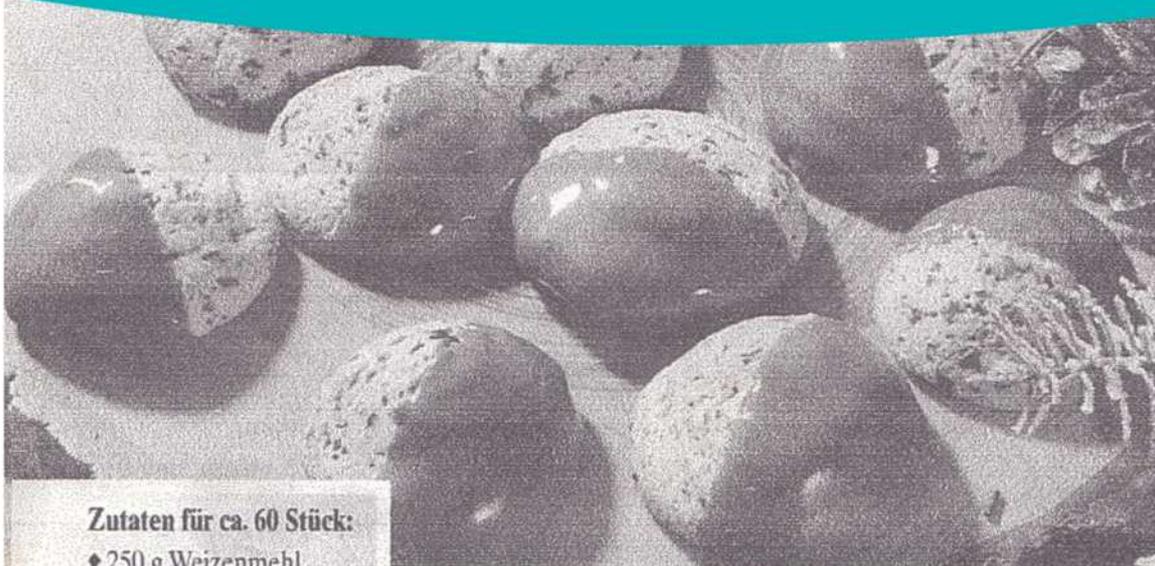
Strom: 175 – 200

Gas: 5 Minuten vorheizen 3 – 4, backen 3 – 4

Backzeit: 8 – 10 Minuten.

Schokoberge

von Sebastian



Zutaten für ca. 60 Stück:

- ◆ 250 g Weizenmehl
- ◆ 50 g Speisestärke
- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 1 Pck. Vanillezucker
- ◆ 2 Eier
- ◆ 125 g Butter
- ◆ 100 g gemahlene Haselnüsse
- ◆ 125 g Raspelschokolade
- ◆ 2 EL Nutella
- ◆ 1 TL flüssiges Kokosfett

SCHOKOBERGE

Das Mehl mit der Speisestärke vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Den Zucker und den Vanillezucker dazugeben und eine Mulde eindrücken. Die Eier in die Mulde geben, die Butter in Flöckchen darauf setzen und die Haselnüsse sowie die Raspelschokolade darüber streuen.

Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig herausnehmen, nochmals kräftig durchkneten, kleine Stücke zu Kugeln abdrehen und diese auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech setzen. Leicht andrücken und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 12 - 15 Minuten backen.

Die Schokoberge herausnehmen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Nutella mit dem Kokosfett glatt rühren und die Schokoberge zur Hälfte eintauchen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Zimtplätzchen



von Lisa W.

Zutaten für ca. 30 Stück

320g Mehl
200 g Margarine
1 TL Vanille-Extrakt
80 g Puderzucker
80 g brauner Zucker
2 TL Zimt
2 TL Kakaopulver
Eine Prise Salz

Vermengt das Mehl, die Margarine, das Salz, den Puderzucker und den Vanille-Extrakt zu einem glatten Teig, formt ihn zur Kugel, wickelt ihn in Frischhaltefolie und gibt ihn für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

Vermischt den braunen Zucker mit dem Zimt und dem Kakaopulver. Rollt den Teig dann am besten portionsweise auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck aus (etwa 15x25cm).

Bestreicht den Teig mit etwas Wasser und streut dann die Zucker-Zimt-Mischung gleichmäßig darüber. Rollt den Teig dann von der langen Seite vorsichtig auf. Schneidet die Rolle dann in etwa 1 cm dicke Scheiben und legt sie mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.

Die Plätzchen kommen dann für etwa 12 bis 15 Minuten in den auf 180° C vorgeheizten Backofen.

Zimtschnecken



von Sarah R.

60g	Bufter, weich	180g	Mehl
50g	Frischkäse	1 Msp.	Backpulver
140g	Zucker	2EL	Bufter, flüssig
1 Pck.	Vanillezucker	2 TL, gehäuft	Zimtpulver
180g	Mehl	1	Eigelb

Für den Teig die Bufter mit dem Frischkäse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. 80 g Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren.

Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zum Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Die obere Frischhaltefolie abziehen.

Den Teig mit zerlassener Bufter einstreichen, den restlichen Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und den Teig großzügig damit bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker auf einem großen Teller beiseite stellen.

Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen, die Teigrolle rundherum im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie wickeln und 3 Stunden kühl stellen.

Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene bei 180° 12 Minuten hell backen.

Kokos-Kekse

von Sarah R.



100g Butter
150g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Ei
125g Mehl
1 TL Backpulver
100g Kokosraspel
50g Cornflakes
Salz

Butter, Zucker und den Vanillinzucker schaumig rühren.
Das Ei dazugeben und kräftig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen, löffelweise unter die Zucker-Ei-Masse rühren. Die Kokosraspeln untermischen, und dann die Cornflakes unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Kleine Kugeln (2 cm im Durchmesser) formen, in großem Abstand (8 cm) auf das Backblech legen.
Im Ofen bei 175° C etwa 8 - 10 min backen.

Spritzgebäck mit Mandeln



von Henrik

300g Butter
250g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
75g Mandeln
500g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dann durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und beliebige Plätzchen herstellen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen.

Bauernplätzchen



von Henrik

250g Butter
125g Zucker
3 Eigelb
1 Vanillezucker
300g Mehl

Rührteig herstellen, kleine Kugeln formen, in zerschlagenem Eiweiß wenden und in einer Hagelzucker-Mandelmischung wälzen. In die Mitte eine Haselnuss stecken. Backen bei 170° C für 20 Minuten.

Spritzgebäck

klassisch



von Marius

500g Mehl
250g Zucker
125g Butter
125g Margarine
1/2 Pck. Backpulver
1 Ei
1 Eigelb



Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dann durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und beliebige Plätzchen herstellen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 - 15 Min. backen.

Waffeln

von Marius



500g Mehl
250g Butter
150g Zucker
3/4 L Milch
4 Eier
1 Pck. Backpulver



Butter, Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt,
die übrigen Zutaten hinzugeben.