Die Hüttenhilfe
präsentiert

Plätzchen & Kekse

Vorwort

In der Weihnachtszeit haben sie Hochsaison, schmecken tun sie aber das ganze Jahr hindurch – Kekse!

In diesem Keks - und Plätzchenbuch haben wir eine bunte Auswahl verschiedenster Rezepte zusammengestellt, in der sicher für jeden Geschmack etwas dabei ist. Von einfachen Friesenkeksen, bis hin zu Baumkuchenspitzen und Lebkuchensternchen, insgesamt 26 Rezepte warten darauf, von Euch nachgebacken und natürlich auch aufgegessen zu werden.

Wir hoffen, unser Keksbüchlein gefällt Euch und wünschen Euch ganz viel Spaß beim Stöbern und Backen und vor allem Guten Appetit!

Baumkuchenspitzen 04
Bisous au Chocolat 06
Candy Cane Cookies 08
Cranberry Pistazien Biscotti 10
Espresso Baiser 12
Friesenkekse 14
Gingerbread Männchen 16
Haferflockenknusperchen 18
Knusprige Mandelblätter 20
Lebkuchensternchen 22
Lime-Meltaways 26
Maronenzöpfe 28
Matcha-Kekse 30
Mini Knusperhäuschen 32
Himmlische Mürbeteigflügelchen 34
Orangen Vanille Tupfen 36
Oreo-Biscotti mit weißer Schokolade 38
Schoko Crossies 40
Schoko-Espresso-Schnecken 44
Schoko-Karamell-Cracker 46
Schokokekse mit Fleur de Sel 48
Salzstangen im Schokomantel 50
Schoko-Schneekugeln 52
Spritzkringel 54
Stollenkonfekt mit Cranberries und Pistazien 58
Vanillekipferl 60

Baumkuchenspitzen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Vanilleschote

7 Eier, getrennt

abgeriebene Schale einer Zitrone

150 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Prise Salz

2 TL Kakaopulver

300 g dunkle Kuvertüre

Die Butter und den Zucker cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach zufügen und unterrühren. Das Vanillemark, sowie den Zitronenabrieb ebenfalls dazugeben.
Das Mehl und die Speisestärke trocken miteinander vermischen und unter die Eiermasse heben.
Die Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao mischen.
Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und behutsam unter die Teige heben.

Den Grill des Backofens auf voller Hitze vorheizen und das Rost im oberen Drittel einhängen. In den Boden einer Springform Backpapier einspannen, bzw. ein Backblech leicht mit Wasser beträufeln und mit Backpapier auslegen, das verhindert, dass das Backpapier verrutscht.
2 EL hellen Teig auf dem Backpapier verstreichen und 1-2 Minuten goldbraun backen. Dann 2 EL dunklen Teig aufstreichen und backen. Auf diese Weise abwechselnd den Baumkuchen Schicht für Schicht backen, bis der Teig verbraucht ist.
Aufpassen, dass die einzelnen Schichten zwar durchgebacken und leicht gebräunt sind, aber nicht zu dunkel werden!
Den Baumkuchen vollständig abkühlen lassen, den Springformrand entfernen, dann auf ein Brett stürzen und das Backpapier abziehen.

Dunkle Kuvertüre behutsam im Wasserbad schmelzen, dabei darauf achten, dass die Kuvertüre nicht über 38°C erwärmt wird, der Schokoladenüberzug wird sonst grau und nicht glänzend.
Die Baumkuchenecken in die flüssige Kuvertüre tauchen, auf eine große Gabel setzen und gut auf dem Topfrand abklopfen - so wird die Schokoladenschicht knackig dünn.

Baumkuchenspitzen mit weißer Kuvertüre, Rosenblättern, gehacktem Ingwer, Pistazien- und Mandelsplittern, gehackten Valrhona-Kakaobohnen, gehackten Kaffeebohnen, etc. bestreuen oder einfach pur belassen.

Bisous au Chocolat

130 g Eiweiß (ca. 4 Stück)
250 g Puderzucker
1 großzügige Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
3 EL Kakaopulver
125 g Schokotropfen oder gehackte dunkle Schokolade

Das Eiweiß zusammen mit dem Salz und Zucker in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad (die Schüssel darf das Wasser nicht berühren) solange mit dem Mixer aufschlagen, bis das Eiweiß so steif geworden ist, dass sich kleine Eischneespitzen bilden - das kann je nach Mixer bis zu 10 Minuten dauern. Sobald das Eiweiß beginnt fest zu werden, den Vanilleextrakt dazugeben.

Den Kakao und die Schokotropfen dazugeben und sehr behutsam mit einem Teigschaber unterheben, der Kakao muss aber nicht vollständig verteilt sein, es bildet sich so eine schöne Marmorierung.

Die Baisermasse mit einem Eiskugelformer oder alternativ zwei Teelöffeln in ausreichendem Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Die Baisers gehen auf und reißen an einigen Stellen ein. Sie sind fertig, wenn die Außenseite fest geworden ist, innen bleiben sie aber weich und cremig.

Die Baisers aus dem Backofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen halten sich die Baisers einige Tage.

Candy Cane Cookies

120 g Butter
120 g Puderzucker
1 Ei 1 Vanilleschote
300 g Mehl
½ TL Salz
½ TL rote Lebensmittelfarbe
1 fein gehackter Peppermint Candy
oder alternativ grüner und
roter Zucker

Candy Cane im Kompaktzerkleinerer sehr fein hacken und mit einigen TL Kristallzucker verrühren.

Wer keine Candy Canes bekommt oder den Pfefferminznote nicht mag, kann alternativ auch bunten Zucker verwenden.

Butter, Zucker, Ei und Vanillemark gründlich verrühren. Salz und Mehl unterrühren. Den Teig halbieren und die Lebensmittelfarbe in die Hälfte des Teiges geben und verrühren. Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen.

Aus beiden Teigsorten jeweils eine Teigrolle formen.

Dünne Scheiben abschneiden und diese wiederum zu Rollen formen - nun die Rollen ineinander verdrehen und das obere Ende der Rollen durch eine Biegung in die typische Form bringen. Die Keksrohlinge nun für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen - die Kekse behalten so beim anschließenden Backen besser ihre Form. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 9 Minuten bei 180°C backen, die Candy Canes sollen nicht gebräunt sein.

Die Candy Cane/Zuckermischung über die noch heißen Kekse streuen. Ca. 5 Minuten auf dem Backblech auskühlen lassen und vorsichtig zum weiteren Auskühlen auf ein Rost legen.

Cranberry Pistazien Biscotti

450 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

250 g Puderzucker

3 Eier

1 großzügige Prise Salz

Abrieb von 2 Bio-Orangen

100 g Pistazien

80 g Cranberries

Die Cranberries und die Pistazien grob hacken, beiseite stellen.

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel vermischen. Den Zucker, Eier, Salz, gehackte Pistazien und Cranbereies dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten.
Den Teig in 2 Portionen teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen, die die Länge des Backbleches haben.

Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen, bis die Rollen goldbraun sind.
Aus dem Backofen nehmen und die leicht abgekühlten, aber noch weichen Rollen mit einem scharfen Messer schräg in Scheiben schneiden.

Die Scheiben aufrecht auf das Backblech stellen und nochmals ca. 10 Minuten bei 180°C backen, bis sie richtig schön fest sind. Je nach Backofen, evtl. etwas länger backen.

Wer die Biscotti schön hell mag, trocknet sie bei 100°C für ca. 30 Minuten, dann sind sie auf jeden Fall richtig hart ;o)

Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und gut verschlossen in einer Keksdose aufbewahren.

Espresso Baiser

4 Eiweiß

2 TL lösliches Espressopulver

1 Prise Salz

120 g Zucker

100 g Puderzucker

grob geschrotete Kaffeebohnen

Das Eiweiß zusammen mit dem Salz, Zucker und dem Espressopulver in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad (die Schüssel darf das Wasser nicht berühren) solange mit dem Mixer aufschlagen, bis das Eiweiß so steif geworden ist, dass sich kleine Eischneespitzen bilden - das kann je nach Mixer bis zu 10 Minuten dauern.

Die Eischneemasse in einen Spritzbeutel füllen und in der gewünschten Form auf Backpapier spritzen. Mit grob geschroteten Kaffeebohnen bestreuen und im auf 80°C vorgeheizten Backofen ca. 3-4 Stunden trocknen lassen.

Friesenkekse

250 g Butter

150 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

2 Eigelb

300 g Mehl

100 g Speisestärke

Außerdem Kristallzucker zum Wälzen

Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillemark und den Eigelben schaumig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und unter die Buttermischung kneten.

Den Teig in 2 Portionen teilen und daraus jeweils Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Diese Rollen auf Frischhaltefolie geben und stramm einwickeln.

Wenn man die Enden der Frischhaltefolie aufzwirbelt und stramm rollt, werden die Rollen automatisch sehr gleichmäßig geformt und in die Folie gepresst. Auf diese Weise erhält man später wunderbar gleichmäßige und runde Friesenkekse. Die Rollen nun in den Kühlschrank legen und dort 30-60 Minuten ruhen lassen (sie können selbstverständlich auch länger liegen).

Wenn die Rollen ganz fest geworden sind, aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Minuten etwas bei Zimmertemperatur liegen lassen. Die Teigrollen werden so außen ein ganz klein wenig weich und der Zucker haftet später besser an ihnen.

Zucker auf einen großen Teller geben, die Frischhaltefolie von den Teigrollen entfernen und im Zucker hin und her rollen, dabei ruhig fest andrücken.

1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Bei 200°C ca. 10-15 Minuten backen, die Kekse sollen nicht zu stark bräunen, sondern noch schön hell bleiben.

Gingerbread Männchen

Ginger Bread

100 g weiche Butter

100 g brauner Rohrohrzucker

60 g Zuckerrübensirup

100 g Honig

1 1/2 TL Natron

2 Tl gemahlener Ingwer

1 1/2 TL gemahlener Zimt

1/2 TL gemahlene Nelken

1/2 TL gemahlene Muskatnuss

1 Ei

400 g Mehl

Royal Icing

1 Eiweiß (ca. 30 g)

1 TL frisch gepresster Zitronensaft

250 g Puderzucker

1 Msp. Weinsteinbackpulver

Ginger Bread

Die Butter, Zucker, Sirup, Honig und die Gewürze miteinander verrühren. Das Ei dazugeben und ebenfalls verrühren. Das Mehl nach und nach unterkneten, bis ein nicht klebender, gut zu bearbeitender Teig entstanden ist.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit Folie bedecken oder in einen großen Plastikbeutel stellen, gut verschließen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag nochmals durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit Ausstechern nach Wahl ausstechen und die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, aus dem Backofen nehmen und komplett auskühlen lassen.

Royal Icing

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen, das Backpulver dazugeben und nach und nach, unter stetigem Rühren den Zucker einrieseln lassen, bis das Royal Icing richtig schön steif geworden ist.

Sofort in einen Spritzbeutel oder eine verschließbare Dose umfüllen, da das Royal Icing sehr schnell hart wird.

Zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle oder einen Gefrierbeutel füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden, so dass man damit ebenfalls dekorieren kann.

Haferflockenknusperchen

320 g Butter
500 g kernige Haferflocken
12 EL brauner Zucker
4 Eier
200 g Mehl
4 gestrichene TL Backpulver
1/2 TL Salz

Butter, Haferflocken und 4 EL Zucker in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren anrösten, aus der Pfanne nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Restlichen Zucker, Eier und Salz mit dem Mixer ca. 4 Minuten sehr schaumig rühren. Mehl und Backpulver mit den Haferflocken mischen und unter die Eimasse heben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Haferflocken-Knusperchen bei 170°C ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Ergibt ca. 4 Bleche Kekse, bzw. eine große Keksdose voll mit Knusperchen.

Knusprige Mandelblätter

115 g Butter

300 g Rohrohrzucker

1 TL gemahlene Vanille oder das Mark

einer Vanilleschote

1 großzügige Prise Meersalz

75 g Wasser

325 g Mehl

¼ TL Natron

100 g Mandelblättchen

In einem Topf die Butter mit dem Zucker, Vanillepulver, Salz und Wasser unter stetigem Rühren erhitzen und zum Schmelzen bringen - der Zucker braucht sich nicht völlig aufzulösen. Vom Herd nehmen und die Mandelblättchen, Natron, sowie das Mehl zufügen und verrühren, bis alles gut vermengt ist. Eine rechteckige Auflaufform (12x23 cm) ganz leicht befeuchten und mit Frischhaltefolie auslegen – durch die Befeuchtung hält die Folie besser.

Die Teigmasse einfüllen, glatt streichen und mit Folie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den festgewordenen Teigblock quer in hauchdünne Scheiben schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 160°C vorgeheizten Backofen ca. 13 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun geworden ist.

Das Backblech aus dem Ofen holen, die Kekse sehr behutsam wenden und erneut für 13-16 Minuten backen. Die goldbraun gebackenen Mandelblätter aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Lebkuchensternchen

Lebkuchen

150 g Butter

150 g brauner Zucker

200 g Zuckerrübensirup

1 TL Zimt

1 EL gemahlener Ingwer

1/2 TL gemahlene Nelken

450 g Mehl

1/2 TL Backpulver

Royal Icing

1 Eiweiß (ca. 30 g)

1 TL frisch gepresster Zitronensaft

250 g Puderzucker

1 Msp. Weinsteinbackpulver

Lebkuchen

Die Butter mit dem Zucker und Zuckerrübensirup in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Platte ziehen und komplett abkühlen lassen.

Das Mehl mit den Gewürzen und dem Backpulver verrühren und die abgekühlte Buttermischung dazugeben. Alles miteinander verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechern nach Wahl ausstechen.
Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen, die Kekse auf ein Kuchenrost legen und komplett auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Royal Icing zubereiten und die Kekse damit dekorieren.

Royal Icing

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen, das Backpulver dazugeben und nach und nach, unter stetigem Rühren den Zucker einrieseln lassen, bis das Royal Icing richtig schön steif geworden ist.

Sofort in einen Spritzbeutel oder eine verschließbare Dose umfüllen, da das Royal Icing sehr schnell hart wird.

Zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle oder einen Gefrierbeutel füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden, so dass man damit ebenfalls dekorieren kann.

© Kleiner Kuriositätenladen

Lime-Meltaways

300 g weiche Butter
70 g Puderzucker
Abrieb von 4 Bio-Limetten
60 ml Limettensaft
1 EL Vanilleextrakt
550 g Mehl
50 g Maisstärke
1 TL Salz

Das Mehl mit der Stärke und dem Salz trocken in einer Schüssel vermischen.

Die weiche Butter und den Puderzucker mit einem Mixer ca. 5 Minuten schaumig rühren - die Mischung wird heller und sehr fluffig. Den Limettenabrieb, -saft und den Vanilleextrakt hinzufügen und unterrühren.

Die Mehlmischung dazugeben und nur soweit verrühren, dass alles gleichmäßig verteilt ist, nicht zuviel rühren!

Den Teig in 4 Portionen teilen und diese Portionen zu Rollen formen. In Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben, der Teig kann aber auch mehrere Tagen im Kühlschrank gelagert oder eingefroren werden.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen für 10-15 Minuten backen, die Kekse sollen nicht braun werden.

Die Kekse zum Auskühlen auf ein Rost geben. Sobald sie vollständig ausgekühlt sind, in Puderzucker wälzen.

Maronenzöpfe

150 g vorgegarte Maronen
(vakuumverpackt)
150 g feinster Zucker
100 g Mehl
100 g kalte Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz

Die Maronen im Blitzhacker fein mahlen und mit Mehl, Butter in Flöckchen, 80 g Zucker und Salz zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und 2 Std. kühlen.

Den Teig nach und nach in 1/2 cm dicke und 15 cm lange Röllchen formen, die am Ende spitz auslaufen. Vorsichtig jeweils 2 Röllchen zu einem Zopf verdrehen.

Das Eigelb mit 1-2 TL Wasser verrühren, die Maronenzöpfe mit Eigelb bepinseln und in dem übrigen Zucker wälzen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen (175°C - oder 150°C Umluft) ca. 20-25 Minuten backen.

Matcha-Kekse

75 g Puderzucker

140 g Butter

2 gehäufte TL Matcha-Pulver (ca. 10 g)

2 Eigelb

250 g Mehl

½ TL Salz

Den Puderzucker mit dem Grünteepulver in einer Schüssel verrühren. Die Butter zufügen und alles mit dem Mixer schaumig rühren, bis die Butter-Zucker-Mischung beginnt heller zu werden.

Das Mehl dazugeben und ebenfalls unterrühren. Nun die Eigelbe dazugeben und nur solange rühren, bis sie sich mit der Masse verbunden haben.Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Kühlschrank nehmen, ungefähr eine Viertelstunde etwas Zimmertemperatur annehmen lassen und 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Kekse ausstechen und mit der Oberseite in Kristallzucker drücken.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen, bis sie Ränder leicht gebräunt sind.

Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und in eine sehr gut abschließende Keksdose geben - das Aroma der Kekse verfliegt sehr leicht.

Mini Knusperhäuschen

Kemm'sche Kuchen oder Butterkekse
Royal Icing
Gummibärchen, Bunte Streusel, Streudeko, Zuckerkringel oder andere Deko nach Wahl

Royal Icing
1 Eiweiß (ca. 30 g)
1 TL frisch gepresster Zitronensaft
250 g Puderzucker
1 Msp. Weinsteinbackpulver

Royal Icing nach Anleitung zubereiten und in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle oder einen Gefrierbeutel füllen (dann ein möglichst feines Loch hineinschneiden). An den Längsseiten eines Kekses jeweils eine Linie mit Royal Icing entlangziehen, zwei Kekse mit der Querseite nach unten draufdrücken und oben ebenfalls mit Royal Icing bestreichen und miteinander verbinden. Trocknen lassen.

Nach Belieben die Kanten mit Royal Icing, Streudeko, buntem Zucker, Zuckerstreuseln oder -Kringeln dekorieren und auf der „Terasse" zwei Gummibärchen mit Royal Icing befestigen.
Mit Puderzucker bestreuen und verschenken.

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen, das Backpulver dazugeben und nach und nach, unter stetigem Rühren den Zucker einrieseln lassen, bis das Royal Icing richtig schön steif geworden ist.

Sofort in einen Spritzbeutel oder eine verschließbare Dose umfüllen, da das Royal Icing sehr schnell hart wird.

Zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle oder einen Gefrierbeutel füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden, so dass man damit ebenfalls dekorieren kann.

Himmlische Mürbeteigflügelchen

150 g zimmerwarme Butter
100 g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote
50 g saure Sahne
1 Prise Salz
Abrieb einer halben Bio-Zitrone
275 g Mehl

Puderzucker zum Bestreuen

Die Butter mit dem Puderzucker, Salz und dem Vanillemark verrühren. Die saure Sahne und den Zitronenabrieb zufügen und ebenfalls verrühren. Das Mehl dazugeben und solange unterrühren, bis alles gerade vermischt ist, nicht zu lange mixen.

Den Teig in einen Gefrierbeutel geben, flach ausdrücken und verschließen. Mindestens eine Stunde, besser aber über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Eine halbe Stunde vor dem Weiterverarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und kurz verkneten, so dass sich der Teig ausrollen lässt.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen (das gelingt am Besten zwischen zwei Holzlatten) und die Kekse ausstechen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und erneut für ca. 15-30 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und die Kekse darin ca. 10 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind. Auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Orangen Vanille Tupfen

1 unbehandelte Bio-Orange
300 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
das Mark einer Vanilleschote
2 Eigelb
400 g Mehl

Für die Füllung
100 g weiche Butter
100 g Puderzucker
10 ml Orangenblütenwasser

Die Orangenschale abreiben. Weiche Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz, Vanillemark und Orangenschale mit dem Mixer ca. 4 Minuten sehr schaumig schlagen, das Eigelb hinzufügen und unterschlagen. Das gesiebte Mehl mit dem Mixer nur kurz unterrühren, so dass sich das Mehl mit der Buttermischung verbindet, nicht mehr lange rühren. So werden die Kekse später besonders mürbe.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleich große Tupfen spritzen.

Die Tupfen bei 180° C auf mittlerer Schiene in 10 - 12 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung Butter, Puderzucker und Orangenblütenwasser mit dem Mixer schaumig schlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die flache Seite der Tropfen etwas Creme spritzen. Ein zweites Plätzchen mit der flachen Seite darauf setzen und leicht andrücken. Ergibt etwa 40 Stück.

Oreo-Biscotti mit weißer Schokolade

150 g Zucker
50 g geschmolzene Butter
3 Eier
2 TL Vanilleextrakt
400 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
16 Oreo-Kekse (3 davon zurückbehalten
als Deko)
weiße Schokolade für die Glasur

Die Butter mit dem Zucker verrühren, die Eier und den Vanilleextrakt dazugeben und ebenfalls unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Die Oreo-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. Die Keksbrösel unter den Teig kneten. Den Teig halbieren, zu zwei Rollen formen und mit ausreichendem Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, dann herausnehmen und leicht abkühlen lassen, so dass sich die Keksstangen in dünne Scheiben schneiden lassen.

Die Biscotti nebeneinander auf ein Backblech stellen und nochmals für 5 Minuten backen, dann herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel füllen (alternativ kann man natürlich auch einen Gefrierbeutel nehmen und eine kleine Öffnung hineinschneiden). Die Füllung der zurückbehaltenen Oreokekse herauskratzen und die Kekse fein zerbröseln. Mit der Schokolade feine über die Kekse ziehen und mit den Keksbröseln bestreuen. Nach dem die Schokolade fest geworden ist, in einer festverschlossenen Keksdose aufbewahren.

Schoko Crossies

Dunkle Variante

250 g dunkle Kuvertüre (55%)

1 EL Sonnenblumenöl

100 g Cornflakes

15 g Kakaobohnenbruch

Weiße Variante

300 g weiße Kuvertüre

1 EL Sonnenblumenöl

100 g Cornflakes

10 g gefriergetrocknete Erdbeerstückchen

Die Schokolade grob hacken und unter stetigem Rühren im Wasserbad (das Wasser soll die Schokolade nicht berühren und soll nicht kochen, sondern höchstens sieden) schmelzen. Das Öl dazugeben und glattrühren.
Kakaobohnenbruch, bzw.

Erdbeerstückchen unterrühren und die Schokolade zu den Cornflakes geben. Alles verrühren, bis die Cornflakes gleichmäßig mit Schokolade überzogen sind und mit zwei Teelöffeln kleine Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Komplett erkalten und festwerden lassen.

© Kleiner Kuriositätenladen

Schoko Espresso Schnecken

Heller Teig

100 g kalte Butter

50 g Puderzucker

1 Prise Salz

1/4 TL gemahlene Vanille oder das Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

1 Ei

1 Eigelb

200 g Mehl

Dunkler Teig

100 g kalte Butter

60 g Puderzucker

1/4 TL gemahlene Vanille oder das Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

1 Ei

1 Eigelb

2 EL Kakao (ca. 10 g)

1-2 TL Instant-Espressopulver (je nach Geschmack)

2 EL Kaffee- oder Whiskylikör

200 g Mehl

Für den hellen Teig die Butter, Puderzucker, gemahlene Vanille und Salz mit dem Mixer verrühren, dabei nur solange rühren, bis alles vermischt ist, die Butter soll nicht schaumig werden. Ei und Eigelb dazugeben und weiterrühren. Das Mehl ebenfalls hinzufügen und solange miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Sollte der zu brüchig sein, Teelöffelweise Milch dazugeben.

Für den dunklen Teig bis zum Eigelb genauso verfahren, dann aber zusätzlich noch Kakao und Espressopulver mit Mehl, sowie Kaffee- oder Whiskylikör dazugeben.

Beide Teige in Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Teige eine halbe Stunde vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und etwas Zimmertemperatur annehmen lassen. Beide Teige auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer rechteckigen Platte ausrollen, übereinanderlegen (der dunkle Teig sollte unten liegen) und von der Längsseite her aufrollen. Die Teigrolle in Klarsichtfolie wickeln und nochmals mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Die erkaltete Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit ausreichendem Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im auf 180°C vorgeheizten Backofen jeweils ca. 12-15 Minuten backen, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Schoko Karamell Cracker

Matzecracker oder alternativ SkyFlakes

230 g Butter

215 g brauner Zucker

1 Prise Meersalz

1/2 TL gemahlene Vanille

200 g gehackte Zartbitterschokolade oder Schokotropfen

Fleur de Sel, Kaffeebohnen, geröstete Mandeln, Gojibeeren, kandierter Ingwer, rosa Pfefferbeeren, Chilipulver, usw. usf.)

Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit Crackern auslegen. Die Butter mit dem Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze auflösen, bis es beginnt zu kochen. Weitere 3 Minuten köcheln lassen und dabei ständig rühren. Die Karamellmasse von der Platte ziehen und das Vanillepulver, sowie das Meersalz unterrühren. Die Masse über die Cracker gießen und gleichmäßig verteilen.

Das Backblech in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben und 10 bis 15 Minuten backen lassen. Sollte die Karamellmasse zu braun werden, das Blech aus dem Backofen nehmen und die Temperatur auf 160°C reduzieren, dann das Backblech zurück in den Ofen schieben und weiterbacken.

Das Backblech aus dem Backofen nehmen und sofort die gehackte Schokolade darüberstreuen. Nach ca. 5 Minuten sollte sie geschmolzen sein, so dass sie mit einer Palette über dem Karamell verstrichen werden kann.

Nach Geschmack können nun noch geröstete Mandelsplitter, Fleur de sel, usw. usf. darüber verteilt werden.

Die Cracker nun vollständig abkühlen lassen und in Stücke brechen.

Schokokekse mit Fleur de Sel

175 g Mehl

30 g Kakao

5 g Natron

150 g weiche Butter

120 g Rohrzucker

50 g Puderzucker

3-5 g Fleur de sel

Mark einer Vanilleschote

150 g sehr gute dunkle Kuvertüre

Die Kuvertüre mit der Vierkantreibe oder im Blender sehr fein reiben. Das Mehl mit dem Kakaopulver und Natron vermischen und mehrmals sieben, bis eine ganz feine Mischung entsteht. Die sehr weiche Butter mit dem Rohrzucker, Puderzucker, Vanillemark und der geriebenen Kuvertüre vermischen.

Die Mehl-Kakaomischung dazugeben und alles vermengen. Nur so viel wie nötig und so wenig wie möglich kneten, dann werden die Kekse besonders mürbe. Zum Schluss das Fleur de Sel dazugeben und unterkneten.

Aus dem Teig eine Rolle von 4 cm Durchmesser formen und in Klarsichtfolie gewickelt, mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Vor der Weiterverarbeitung, die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 15 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen, der Teig lässt sich dann besser schneiden und bricht nicht so leicht.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und die Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit ausreichendem Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 8 Minuten backen. Kurz auf dem Backblech abkühlen lassen, dann sehr behutsam auf ein Kuchenrost legen und komplett auskühlen lassen.

In einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahren.

Salzstangen im Schokomantel

Salzstangen und -brezel in Übergröße
Schokolade nach Geschmack
bunte Streusel
gehackte Kakaobohnen
gehackte Candycanes
Kekskrümel
Gefriergetrocknete Erd- oder Himbeeren
Ingwer, gehackt
usw. usf.

Schokolade im Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen. Die Salzstangen zu 2/3 mit der geschmolzenen Schokolade überziehen und die Schokolade gründlich am Topfrand abklopfen, so dass der Schokomantel sehr dünn wird, nur so wird er richtig knackig.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ablegen und mit Streuseln, etc. bestreuen. Komplett auskühlen lassen.

Schoko Schneekugeln

100 g Zartbitter-Kuvertüre

50 g Butter

50 g Zucker

2 Eier

100 g Mehl

1 EL Kakao

1/4 TL Backpulver

1/2 TL Vanillepulver oder das Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

Puderzucker zum Wälzen

Schokolade hacken, mit Butter über einem heißen Wasserbad vorsichtig zerlassen. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Zucker und Eier unterrühren. Mehl, Kakao, 1 Prise Salz und Vanillepulver unterrühren. Teig 2 Stunden kühlen.

Teig halbieren, zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 2 cm formen und gleichmäßíge Stücke abschneiden. Zu walnussgroßen Kugeln formen und in viel Puderzucker wälzen.

Im Abstand von 2 cm auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad auf der 2. Schiene von unten 14 Minuten backen (Umluft: 12 Minuten bei 150 Grad). Etwas abkühlen lassen, vorsichtig herunterheben.

Spritzkringel

300 g Butter

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Vanilleschote, ausgekratzt

2 Eigelb

400 g Mehl

Die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Salz und dem Vanillemark ca. 4 Minuten mit dem Mixer schaumig schlagen. Eigelb zufügen und unterrühren.

Das Mehl nur soweit unterrühren, dass es mit den restlichen Zutaten verbunden ist - auf diese Weise werden die Kringel besonders mürbe.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßige Spritzkringel spritzen.

Im auf 180°C vorgeheizten Backofen bei 10 Minuten backen, bis die Kringel nur ganz leicht gebräunt sind.

Stollenkonfekt mit Cranberries und Pistazien

150 g getrocknete Cranberries
2 Esslöffel Rum
2 Esslöffel frisch gepresster Orangensaft
100 g weiche Butter
Abrieb einer Bio-Orange
1 TL Orangenpulver
75 g Rohrohrzucker
Mark 1 Vanillestange
150 g Schichtkäse

300 g Weizenmehl Type 550
knapp 2 TL Weinsteinbackpulver
1/4 Teelöffel gemahlener Kardamom
1/4 Teelöffel gemahlener Ingwer
60 g gehackte Pistazienkerne
50 g geschmolzene Butter zum Einpinseln
Puderzucker zum Bestäuben

Die Cranberries zusammen mit dem Rum und dem Orangensaft in eine Schüssel geben und über Nacht ziehen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen in eine Schüssel geben und trocken miteinander vermischen. Beiseite stellen.

Die zimmerwarme Butter mit Zucker, Orangenabrieb, Orangenpulver und Vanillemark mit dem Mixer oder der Küchenmaschine einige Minuten schaumig rühren, dann auf mittlere Stufe Quark untermengen.

Die Mehlmischung auf kleinster Stufe zügig unterrühren, die eingeweichten Cranberries und die Pistazien ebenfalls einarbeiten.

Die Teigmasse auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 1,5 cm dick ausrollen. In 3 cm breite Streifen schneiden und diese anschließend in Quadrate teilen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und die noch warmen Teilchen großzügig damit bestreichen, anschließend in Puderzucker wälzen.

Gut verschlossen in einer Dose aufbewahren und mindestens 3-4 Tage durchziehen lassen, damit sich die Gewürze richtig entfalten können.

Vanillekipferl

50 g Speisestärke

100 g Mehl

50 g Zucker

100 g Butter

30 g Mandelgries

30 g gemahlene Haselnüsse

1 Vanilleschote

Speisestärke und Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, die zimmerwarme Butter, Mandeln, Haselnüsse und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote darauf geben und alles mit einem Mixer oder der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe verkneten und den Teig ca. 1 Stunde kaltstellen.

Aus dem Teig kleine Kipferl formen und diese auf einem Brett oder Blech erneut für 15-30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170° ca. 12 Minuten backen, bis die Kipferl nur ganz leicht gebräunt sind.

Nach dem Backen die Kipferl vorsichtig vom Backpapier lösen. Mit Puderzucker bestreuen.

Huettenhilfe - huettenhilfe.de

Das Leben schmeckt köstlich!

Radulescu & Uerpmann GbR

Obere Straße 9

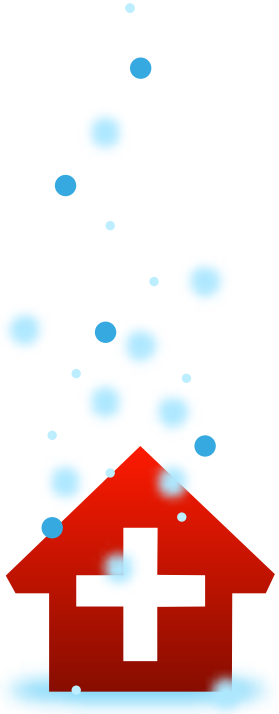
D-33813 Oerlinghausen

info@huettenhilfe.de

www.huettenhilfe.de

Entworfen von

Anca Vărşăndan



huettenhilfe.de

Das Leben schmeckt köstlich!