

NICO STANITZOK

EXPRESS- KEKSE

Knuspergenuss fürs ganze Jahr

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren. Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:

Geräte in der 1, 2, 3-Keksbackerei

- 4 Feiner Duft und Geschmack
- 5 Vanillearoma und Zimtvolken ...
- 64 Kleine Sünden to go

Umschlagklappe hinten:

Schnelle Kekse hübsch gemacht
Noch mehr kleine Sünden

6 NUSSIG & WÜRZIG

- 8 Pistaziensterne
- 10 Walnussringe
- 11 Nugattatzen
- 13 Haselnuss-Erdbeer-Küsse
- 14 Kardamom-Shortbread
- 15 Ingwerkekse
- 17 Cashewtörtchen
- 18 Kakaomakronen
- 19 Erdnussmakronen
- 20 Walnuss-Cookies
- 21 Kakaoschnecken

22 FRUCHTIG & FEIN

- 24 Lemon-Poppy-Cookies
- 26 Aprikosen-Mandel-Kekse
- 27 Rübi-Kekse
- 28 Pflaumen-Shortbread
- 29 Dattel-Softies
- 31 Orangenrauten
- 32 Kürbis-Gewürz-Kekse
- 33 Apfel-Crumbles
- 34 Himbeer-Mohn-Schnecken
- 36 Haferflockies
- 37 Vanilleherzen

COVER-REZEPT

38 SCHOKOLADIG & BESONDERS

- 40 Schokoknöpfe
- 42 Schokostreifen
- 44 Pinienkern-Cookies
- 45 Basler Brauns
- 47 Schoko-Cookies
- 48 Hamburger weiße Kuchen
- 49 Florentiner
- 51 Rote-Bete-Schokotaler
- 52 Blondies mit Himbeeren
- 54 Mini-Scones mit Schokodrops
- 55 Mini-Amerikaner
- 56 Ratzfatz-Schokolebkuchen
- 58 Mini-Zitronenmuffins
- 59 Coffee-Nut-Bites

COVER-REZEPT

- 60 Register
- 62 Impressum

PISTAZIENSTERNE

Pistazien sind wirklich etwas ganz Besonderes und in diesen hübschen Keksen kommt ihr wunderbarer Geschmack richtig gut zur Geltung.

Für den Teig:

110 g Pistazienkerne
100 g weiche Butter
125 g Zucker | Salz
1 Ei (Größe M)

2 EL Milch

2 Tropfen Bittermandelaroma
300 g Mehl

Für den Guss:

55 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche
Blitzhacker
Sternausstecher (5 cm Ø)

Ein Stern am Pistazienhimmel

Für ca. 65 Stück |
25 Min. Zubereitung |
15 Min. Backen pro Blech
Pro Stück ca. 50 kcal,
1 g EW, 2 g F, 6 g KH

1 Den Backofen auf 160° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Pistazien im Blitzhacker fein mahlen. Die weiche Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Ei, Milch und Bittermandelaroma dazugeben und alles cremig aufschlagen. 90 g gemahlene Pistazien unterrühren, dann das Mehl hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher Sterne ausstechen und auf die Backbleche legen. Den restlichen Teig wieder kurz zusammenkneten, erneut ausrollen und Sterne ausstechen, bis er aufgebraucht ist. Die Kekse im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 15 Min. backen.

3 Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4 Für den Guss den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft glatt rühren. Den Guss mit einem Pinsel auf die Pistaziensterne streichen. Sofort mit den restlichen gemahlene Pistazien bestreuen und trocknen lassen.

TIPP

Ausgelöste Pistazienkerne sind ganz schön teuer, darum kaufe ich meistens geröstete ungesalzene Pistazien in der Schale und breche sie selbst auf. Sie sind viel günstiger und für 100 g benötige ich gerade mal 10 Minuten. Und ein bisschen Knabberspaß ist auch noch dabei!





HASELNUSS-ERDBEER-KÜSSE

175 g weiche Butter | 2 Eigelb (Größe M) | 75 g Agavendicksaft |
Salz | 200 g Vollkornmehl | 125 g gemahlene Haselnüsse |
½ TL Backpulver | ca. 50 g Erdbeerkonfitüre

Volles Korn und nicht zu süß

Für ca. 30 Stück | 15 Min. Zubereitung | 15 Min. Backen pro Blech
Pro Stück ca. 105 kcal, 1 g EW, 8 g F, 8 g KH

- 1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Butter mit den Eigelben, dem Agavendicksaft und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen.
- 2 Vollkornmehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver dazugeben und mit einem Teigspatel unterheben. Alle Zutaten mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- 3 Aus dem Teig mit den Händen etwa walnussgroße Kugeln formen und mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche setzen. Mit dem angefeuchteten Stielende eines Kochlöffels in jede Teigkugel eine ca. 1 cm tiefe Mulde drücken. Die Erdbeerkonfitüre glatt rühren und mit einem Teelöffel kleine Portionen in die Mulden geben.
- 4 Die Haselnuss-Erdbeer-Küsse im Ofen (Mitte) pro Blech ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



LEMON-POPPY-COOKIES

Hier treffen zwei Zutaten aufeinander, die sich lieben und perfekt ergänzen: Zitrone und Mohn bilden geschmacklich eine beinahe unschlagbare Einheit!

1 Bio-Zitrone
180 g weiche Butter
140 g Zucker
1 TL Vanillezucker
Salz
1 Ei (Größe M)
30 g Blaumohn
300 g Mehl

Überraschendes Aroma

Für ca. 30 Stück |
20 Min. Zubereitung |
12 Min. Backen pro Blech
Pro Stück ca. 105 kcal,
2 g EW, 6 g F, 12 g KH

- 1 Den Backofen auf 175° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
- 2 Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, das Ei, 2 EL Zitronensaft und die -schale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Den Mohn und 100 g Mehl dazugeben und unterrühren. Das restliche Mehl mit den Händen einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
- 3 Mit einem Teelöffel eine walnussgroße Teigportion abnehmen, zwischen den Handflächen zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Auf diese Weise ca. 30 Teigkugeln rollen und mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche legen. Die Teigkugeln mit einem weiteren Backpapier belegen und mit dem Boden eines Glases auf ca. 8 mm flach drücken. Das obere Backpapier wieder entfernen.
- 4 Die Kekse im Ofen (Mitte) pro Blech 10–12 Min. backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Lemon-Poppy-Cookies herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

TIPP

In diesem Rezept verwende ich den Mohn ungemahlen. Wenn Sie einen Mörser haben und den kleinen extra Zeitaufwand nicht scheuen, können Sie den Mohn kurz im Mörser mahlen, dann gibt er sein volles Aroma an den Teig ab. Achtung, im Blitzhacker lässt sich Mohn nicht gut mahlen!





SCHOKO-COOKIES

Wer liebt sie nicht, die Klassiker aus Amerika mit dem ganz besonderen Biss. Hier stelle ich Ihnen eine besonders feine Variante mit gemahlenden Mandeln vor.

150 g weiche Butter
230 g (Roh-)Rohrzucker
1 Ei (Größe M)
2 TL Vanillezucker
Salz
220 g Mehl
130 g gemahlene Mandeln
240 g Zartbitter-Schokot
röpfchen (Fertigprodukt)

Riesengroße Leckerbissen

Für 24 Stück |
13 Min. Zubereitung |
12 Min. Backen pro Blech
Pro Stück ca. 205 kcal,
3 g EW, 12 g F, 22 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 2 Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Mehl, gemahlene Mandeln und Schokotröpfchen dazugeben. Alle Zutaten zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten.
- 3 Den Teig zu einer Rolle von ca. 7 cm Durchmesser formen und in 24 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Teigscheiben mit den Händen zu Kugeln formen und mit reichlich Abstand zueinander auf die Backbleche setzen. Dann jede Teigkugel mit dem Boden eines Glases auf eine Höhe von 6–7 mm flach drücken.
- 4 Die Schoko-Cookies im Ofen (Mitte) pro Blech 10–12 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

TIPP

Keine Schokotröpfchen zur Hand? Nehmen Sie einfach eine Schokolade Ihrer Wahl, hacken oder reiben Sie sie grob und verwenden sie stattdessen. Die Cookies sind ganz schön groß, aber natürlich geht's auch kleiner, wenn Sie das lieber mögen. Dann die Teigrolle nur halb so dick formen, also mit ca. 3,5 cm Durchmesser. Dafür doppelt so viele Scheiben abschneiden. Die kleinen Cookies müssen nicht so lange gebacken werden, nach 7–10 Minuten sind sie fertig. Seien Sie bei der Zugabe von Salz zum Teig mal etwas großzügiger und geben 2 Prisen dazu. Die salzige Note zusammen mit dem leicht karamelligen Geschmack des Rohrohrzuckers hat fast schon süchtig machenden Charakter!





WILLKOMMEN IM KEKSHIMMEL!

Ob nussig, fruchtig oder schokoladig – superschnell sind sie alle im Ofen und ratzfatzt fertig zum genussvollen Vernaschen! Feine Knusperstücke für all die Momente im Leben, in denen man ganz fix Kekse braucht: ob Last-Minute-Plätzchen als Mitbringsel, Schoko-Cookies für den Kaffeeklatsch oder mürbes Shortbread für den spontanen Kekshunger.

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Fantastische Vielfalt: Cookies, Plätzchen, Makronen & Co.

Schnelle Extras: Deko und kleine Sünden to go



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-5330-2



9 783833 853302

www.gu.de

