

KÜCHENRATGEBER

GIULIA DAVIDSSON

WEIHNACHTSBACKEN EXPRESS

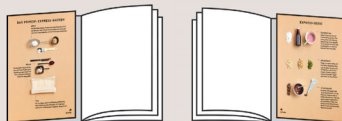


GU

INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

DAS PRINZIP:
EXPRESS-BACKEN



EXPRESS-DEKO

Immer griffbereit:

SO GEHT'S:
MÜRBETEIG
ZUBEREITEN



Immer griffbereit:

SO GELINGT'S:
TIPPS & TRICKS

REZEPTKAPITEL



06 SCHNELLE KEKSE



28 SCHNITTIGES VOM BLECH



44 WÜRZIGE WINTERKUCHEN

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.
Aha-Momente garantiert!



Mit diesem Symbol sind alle veganen Gerichte gekennzeichnet.



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

04 DIE AUTORIN

05 BLITZ-PLÄTZCHEN MIT 3 ZUTATEN

08, 26, 33, 46 COVERREZEPTE

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

QUARKSTOLLENKONFEKT MIT CRANBERRYS

EINFACH

FÜR DEN TEIG

300 g Mehl
½ Pck. Backpulver
1 TL Zimtpulver
Salz
120 g weiche Butter
100 g Zucker
150 g Quark (40 % Fett i. Tr.)
50 g Mandelstifte
125 g getrocknete Cranberrys
1 Schuss Milch

FÜR DEN ÜBERZUG

100 g Butter
75 g Puderzucker

TEIG: Das Mehl mit Backpulver, Zimt und 1 Prise Salz mischen. Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts hellcremig rühren. Den Quark kurz unterrühren. Mehlmischung, Mandelstifte und Cranberrys zufügen und ebenfalls einrühren. Ist der Teig zu fest, die Milch einrühren, bis er sich gut formen lässt.

Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig 40 unregelmäßig ovale Bällchen mit 4 cm Länge formen. Die Mini-Stollen auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 15–17 Min. backen.

ÜBERZUG: Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben. Die Mini-Stollen aus dem Ofen nehmen, sofort mit der geschmolzenen Butter bepinseln und im Puderzucker wälzen. Dann auskühlen lassen. Wenn der Puderzucker beim Auskühlen einzieht, das Konfekt danach nochmals im Puderzucker wälzen.

GU
CLOU

Die kleinen Stollen sind im Nu gebacken und können sofort vernascht werden. Durch den Speisequark gelingen sie wunderbar saftig – und sie sind vor allem ruck, zuck zubereitet. Ein unschätzbare Vorteil in der Express-Weihnachtsbackstube gegenüber der klassischen Variante mit Hefeteig und langen Ruhezeiten.





Für ca. 35 Stück • 15 Min. Zubereitung • 12 Min. Backen • Pro Stück ca. 75 kcal, 2 g E, 4 g F, 7 g KH

MARZIPANPLÄTZCHEN

AROMATISCH

80 g Mehl
120 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
Salz
½ TL Zimtpulver
1 Ei (M)
200 g Marzipanrohmasse
1 Eigelb (M)
2 EL gehackte Mandeln

- 1 Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Mehl, Mandeln, Puderzucker, 1 Prise Salz und Zimt in eine Rührschüssel geben. Das Ei zufügen. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke zupfen und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Den Teig zu zwei Rollen (ca. 34 cm lang) formen. Die Rollen dann in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln rollen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.
- 3 Das Eigelb mit einer Gabel verquirlen. Die Marzipanplätzchen damit bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen. Im Ofen (Mitte) 10–12 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Für ca. 40 Stück • 20 Min. Zubereitung • 30 Min. Kühlen • 10 Min. Backen • Pro Stück ca. 40 kcal, 1 g E, 2 g F, 4 g KH

VANILLEHÄPPCHEN

EINFACH

80 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
Salz
100 g Puderzucker
½ Pck. Vanillezucker
¼ TL Zimtpulver
80 g kalte Butter
1 Vanilleschote

- 1 Mehl, Mandeln und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. 25 g Puderzucker, Vanillezucker und Zimt zugeben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zufügen. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu drei Rollen (1,5 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
- 2 Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in 1,5 cm breite Stücke schneiden und auf das Backblech setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3 Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Vanillemark heraus-schaben. Vanillemark und übrigen Puderzucker (75 g) auf einem Teller mischen und die Vanillehäppchen darin wälzen.

FÜNF-GEWÜRZE-BROWNIE

EXOTISCH

FÜR DEN TEIG

450 g Butter
300 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Mehl
150 g Mandeln
50 g Kakaopulver
20 g 5-Gewürze-Pulver
9 Eier (M)
600 g Rohrzucker
400 g Erdnusskerne

FÜR DIE GANACHE

400 g Sahne
400 g Zartbitter-Kuvertüre
40 g Butter

AUSSERDEM

Backrahmen

TEIG: Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backrahmen daraufstellen und auf 30 x 40 cm einstellen. Butter und Kuvertüre in grobe Stücke schneiden und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mehl, Mandeln, Kakao und 5-Gewürze-Pulver in einer zweiten Schüssel mischen.

Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts dickschaumig aufschlagen. Die Butter-Kuvertüre-Masse nach und nach einrühren. Dann die Mehlmischung und die Erdnüsse vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse gleichmäßig in den Backrahmen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

GANACHE: Inzwischen die Sahne in einem Topf aufkochen. Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Mit der heißen Sahne übergießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.

FERTIGSTELLEN: Den Brownie mit der Ganache bestreichen und diese fest werden lassen. Danach den Brownie in Stücke (6 x 5 cm) schneiden. Dabei das Messer nach jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen und gut abtropfen lassen.



GU
CLOU

Das 5-Gewürze-Pulver kommt eigentlich aus dem asiatischen Raum und wird dort zumeist für Fisch und Fleisch verwendet. Die Gewürzmischung aus Sternanis, Szechuan-Pfeffer, Zimt, Fenchel und Nelke duftet aber sehr weihnachtlich und gibt diesem schokoladigen Brownie ein festliches Aroma.

SCHNELLES WEIHNACHTSGLÜCK



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Weihnachtsgebäck – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern und
das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Plätzchen, Schnitten, Winterkuchen – süße Verführungen aus
dem Backofen in Rekordzeit



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-7578-6



€ 9,99 [D]
€ 10,30 [A]

www.gu.de