

KÜCHENRATGEBER

ANDREAS NEUBAUER

WEIHNACHTS- PLÄTZCHEN

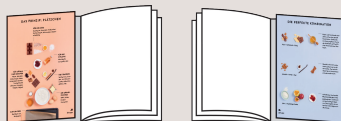


GU

INHALT

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

DAS PRINZIP:
PLÄTZCHEN



DIE PERFEKTE
KOMBINATION

Immer griffbereit:

SO GEHT'S:
MÜRBETEIG
HERSTELLEN



Immer griffbereit:

SO GEHT'S:
DEKO MIT
SCHOKOLADE

GU
CLOU

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



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)

REZEPTKAPITEL



06 FANTASTISCH KLASSISCH



22 VERFÜHRERISCH ANDERS



44 BETÖRENDE SCHÖN

04 DER AUTOR

05 GANZ EINFACH: BUTTERPLÄTZCHEN
09, 10, 11, 34, 48 COVERREZEPTE
60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS
62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



Für ca. 40 Stück • 45 Min. Zubereitung • 12 Min. Backen pro Blech • Pro Stück ca. 100 kcal, 1 g E, 7 g F, 8 g KH

SPRITZGEBÄCK

EINFACH

220 g weiche Butter
80 g Puderzucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
½ unbehandelten Zitrone
Mark von 1 Vanilleschote
1 Ei (M)
2 Eigelbe (M)
270 g Mehl (Type 405)
1 geh. EL Speisestärke (15 g)
150 g Zartbitter-Schokolade

AUßERDEM
Spritzbeutel mit mittelgroßer
Sterntülle

- 1 Die Butter mit Puderzucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanillemark mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Nach und nach Ei und Eigelbe unterschlagen. Mehl und Stärke mischen, auf die Eimasse sieben und mit einem Teigschaber untermischen.
- 2 Den Ofen auf 180° vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und Stangen, Ringe o. Ä. auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech spritzen. Im heißen Ofen (Mitte) in 10–12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
- 3 Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das ausgekühlte Spritzgebäck bis zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen, auf ein Gitter setzen und die Glasur fest werden lassen.



Für ca. 80 Stück • 1 Std. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 14 Min. Backen pro Blech •
Pro Stück ca. 50 kcal, 1 g E, 3 g F, 6 g KH

SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK

ZUM VERSCHENKEN

400 g Mehl (Type 405)
150 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker
250 g kalte Butter
2 Eigelbe (M)
2 EL Kakaopulver

AUßERDEM
Mehl zum Arbeiten
Gewellter Kreis-Ausstecher
(ca. 5 cm)
Mini-Herz- oder
-Stern-Ausstecher

- 1 Mehl mit Puderzucker, Salz und Vanillezucker mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Eine Mulde formen, die Butter in kleine Stücke schneiden und zugeben, die Eigelbe ergänzen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwei Portionen teilen und unter eine den Kakao kneten. Beide Teige in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
- 2 Den Ofen auf 180° vorheizen. Beide Teige separat auf wenig Mehl 3 mm dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Die ausgestochenen Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit kleineren Ausstechern mittig Herzen oder Sterne vorsichtig aus den Teiglingen herausstechen. Die hellen Plätzchen jeweils mit einem kleineren dunklen Herz oder Stern füllen und die dunklen Plätzchen mit einem hellen Herz oder Stern. Die Teiglinge im Ofen (Mitte) 12–14 Min. hell backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.



Für ca. 45 Stück • 30 Min. Zubereitung • 1 Std. Ruhen • 30 Min. Backen •
Pro Stück ca. 95 kcal, 2 g E, 4 g F, 12 g KH

STOLLEN-CANTUCCINI

AUS ITALIEN

300 g Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver
125 g Zucker
1 Prise Salz
½ TL gemahlene Vanille
125 g weiche Butter
2 Eier (M)
je 50 g gewürfeltes Orangeat
und Zitronat
50 g Rum-Rosinen
150 g Mandelkerne
ca. 75 g Puderzucker zum
Bestäuben

1 Das Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz und Vanille mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Eine Mulde formen, 50 g Butter in kleine Stücke schneiden und zugeben, die Eier ergänzen und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Orangeat, Zitronat, abgetropfte Rum-Rosinen und Mandeln unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig in vier Stücke teilen, je zu einer 30 cm langen Rolle formen, mit reichlich Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 15 Min. vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Die restliche Butter schmelzen, auf die Cantuccini-Rollen pinseln und mit Puderzucker bestäuben. Die Rollen mit einem Sägemesser in schräge Stücke schneiden und diese weitere 10–15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



Für ca. 20 Stück • 45 Min. Zubereitung • 25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 140 kcal, 2 g E, 8 g F, 15 g KH

BRATAPFEL-COOKIES

FRUCHTIG

2 mittelgroße Äpfel (z. B.
Elstar)
50 g Mandelstifte
150 g weiche Butter
50 g brauner Zucker
1 Ei (M)
125 g Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver
50 g Rum-Rosinen

1 Die Äpfel waschen, entkernen, mitsamt der Schale in kleine Würfel schneiden und diese mit den Mandeln in 1 EL zerlassener Butter anbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Den Ofen auf 180° vorheizen. Restliche Butter mit braunem Zucker cremig schlagen, dann das Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und unter die Buttermasse rühren. Danach die gebratene Apfel-Mandel-Mischung sowie die abgetropften Rum-Rosinen unter den Teig heben.

3 Den Teig zunächst zu pflaumengroßen Kugeln rollen, diese mit ca. 5 cm Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und etwas flach drücken. Die Cookies im heißen Ofen in etwa 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Für ca. 80 Stück • 1 Std. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 14 Min. Backen pro Blech •
Pro Stück ca. 90 kcal, 1 g E, 6 g F, 8 g KH

MACADAMIANUSS-BLÜTEN

EXTRA NUSSIG

FÜR DEN TEIG

400 g Mehl (Type 405)
150 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Butter
1 Ei (Größe M)

FÜR DIE KAREMELL-NÜSSE

2 EL Honig
ca. 2 EL brauner Zucker
½ TL Zimtpulver
ca. 80 gesalzene Macadamianusskerne (ca. 250 g)

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten
Blüten-Ausstecher (4–5 cm)
200 g weiße Kuvertüre
essbare Goldflocken (nach Belieben)

TEIG: Das Mehl mit Zucker und Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Eine Mulde formen, die Butter in kleine Stücke schneiden und zugeben, das Ei ergänzen und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.

KAREMELL-NÜSSE: Inzwischen Honig mit braunem Zucker und Zimt in einer Pfanne erhitzen, Macadamianüsse zufügen und darin hellbraun karamellisieren. Anschließend die Nüsse auf einem Bogen Backpapier verteilen, aneinanderklebende Nüsse voneinander trennen und alles auskühlen lassen.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen. Mit blütenförmigen Ausstechern Plätzchen ausstechen und diese nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In die Mitte jeweils eine Nuss drücken. Die Plätzchen im heißen Ofen in 12–14 Min. goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen.

GLASIEREN: Die Kuvertüre hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen rund um die Nuss mit der Kuvertüre bepinseln und auf Backpapier absetzen, bis die Kuvertüre fest geworden ist. Nach Belieben mit essbaren Goldflocken garnieren.

GU
CLOU

Das zarte Aroma der Macadamianüsse kommt in Kombination mit dem gewürzten Karamell besonders gut zur Geltung. Auch das Aroma anderer Nüsse und Mandeln kann durch das Karamellisieren mit Gewürzen wunderbar hervorgehoben werden.





*Für ca. 25 Stück • 1 Std. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 15 Min. Backen pro Blech •
Pro Stück ca. 100 kcal, 1 g E, 5 g F, 13 g KH*

EISKRISTALLE

EINFACH

FÜR DEN TEIG

150 g Mehl (Type 405)
50 g gemahlene gehäutete Mandeln
50 g Puderzucker
1 Prise Salz, 100 g Butter
1 Eigelb (M)

FÜR DIE GLASUR

150 g Puderzucker
ca. 2 EL Zitronensaft
Lebensmittelfarbe (blau)

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten
mehrere Eiskristall-Ausstecher
(4–7 cm)
2 Mini-Papierspritztüten

TEIG: Mehl mit Mandeln, Puderzucker und 1 Prise Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. Eine Mulde formen, die Butter in kleine Stücke schneiden und zugeben, das Eigelb ergänzen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl 3 mm dünn ausrollen. Mit Eiskristall-Ausstechern Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Plätzchen im heißen Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

GLASIEREN: Den Puderzucker mit Zitronensaft klumpchenfrei anrühren. Zwei Drittel davon mit 2–3 Tropfen Lebensmittelfarbe hellblau einfärben. Weiße und hellblaue Zuckerglasur jeweils in eine Mini-Papierspritztüte füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und ein dekoratives Muster aufspritzen oder flächig eine dünne Glasurschicht auftragen.

SÜSSE WEIHNACHTSFREUDEN



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

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

Klassisch, trendig oder zauberhaft verziert – himmlisch süße
Sinnenfreuden aus dem Backofen



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-7074-3



9 783833 870743



www.gu.de