



DIE COOLSTEN CHRISTMAS COOKIES FÜR TEENS

**EASY &
TASTY**

G|U

KOCHEN NACH REZEPT



Einschalten

Um den Backofen einzuschalten, musst du die Temperatur auswählen und die passende Heizfunktion.



Ober- und Unterhitze

Diese Ofeneinstellung ist für Plätzchen perfekt, damit sie gleichmäßig bräunen und backen.



Vorheizen

Beim Backen solltest du den Ofen immer vorheizen. Mit der richtigen Hitze startet der Backprozess.



Vorsicht am heißen Ofen

Verwende Ofenhandschuhe und achte darauf, das Backblech stabil in die Schiene zu schieben.



INHALTSVERZEICHNIS

Good to know

4

Wie gelingt der Teig für deine Plätzchen, welche Zutaten und Geräte brauchst du in der Cookie-Backstube? Hier kommen die wichtigsten Infos fürs Gelingen.

Pimp your Klassiker

12

Lieblingsplätzchen, die du schon als kleines Kind gerne genascht hast. Aber mit einem coolen Twist. Probier mal Lebkuchen mit Kartoffeln im Teig!





Quick & easy

34

Schokoladig oder karamellig, zitronig oder nussig – hier findest du einfache Cookies von der ganz schnellen Sorte.

Fancy Cookies

52

Ob Mützen, Pullis, Stiefel, ganze oder schmelzende Schneemänner: Dieses Kapitel versammelt Ausgefallenes von Adventskalender bis Tannenbaum.

Register

90

Impressum

95



KEKSE DEKORIEREN: DARAUF KOMMT'S AN

Dass deine Plätzchen geschmacklich überzeugen müssen, ist erstes Gebot. Aber mit Plätzchen ist es wie mit Weihnachtsbäumen: Erst geschmückt werden sie bestaunt. Es braucht gar nicht viel, um einen einfachen Keks zum echten Hingucker zu machen. Wir verraten dir, wie es geht.

TIPPS & TRICKS FÜR COOLE OPTIK

SCHNELL GERÜHRT: DER ZUCKERGUSS

Puderzucker mit etwas Milch oder Zitrusafts verrühren – fertig! Um Plätzchen damit zu verzieren, sollte der Guss eine zähflüssige Konsistenz haben. Auf 100 g Puderzucker brauchst du nur ca. 2 EL Flüssigkeit. Ist der Guss zu dünn geworden, einfach noch etwas Puderzucker dazugeben. Ist er zu zäh, ein bisschen Flüssigkeit unterrühren.

FÜR SCHOKOHOLICS: KUVERTÜRE

Kuvertüre enthält mehr Kakaobutter als Schokolade. Deshalb ist sie geschmeidiger, glänzt mehr und eignet sich sehr gut zum Überziehen und Verzieren von Gebäck. Egal ob Vollmilch-, Zartbitter- oder weiße Kuvertüre bzw. Schokolade: Zu große Hitze und schon winzige Mengen Flüssigkeit lassen sie klumpig und damit unbrauchbar werden. Deshalb: Kuvertüre bzw. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen

(siehe Foto rechts), immer wieder umrühren und keinesfalls Flüssigkeit dazugeben.

JETZT WIRD'S BUNT

Ganz easy wird das Verzieren mit kleinen Helfern aus der Backabteilung im Supermarkt: Etwa mit Zuckerschrift in Weiß, Braun und Bunt. Ideal zum Beschriften oder für kleine Verzierungen. In allen möglichen Farben und Formen werden Zuckerdekore angeboten. Tannenbäume, Schneeflocken, Mini-Lebkuchenmännchen & Co. lassen sich mit etwas Guss oder Zuckerschrift auf Plätzchen befestigen. Bei glasierten Plätzchen streust du sie auf die noch feuchte Oberfläche. Und mit Lebensmittelfarben kannst du Plätzchen, Guss oder Glasur in den Lieblingstönen färben – wenige Tropfen für zarte, kräftige Spritzer für intensive Töne. Achtung: Für Kuvertüre und Schokolade brauchst du fettlösliche Lebensmittelfarbe.



KUVERTÜRE SCHMELZEN

Damit Kuvertüre gleichmäßig schmilzt, brauchst du sie zerkleinert. Du musst sie also erst mal mit dem Messer hacken. Wenn dir das zu mühsam ist, verwende Kuvertürechips.



SANFTE HITZE IM WASSERBAD

Weil Kuvertüre bei großer Hitze klumpt, hänge eine Schüssel mit den Stückchen in einen Topf mit wenig nur leicht siedendem Wasser. Die Schüssel darf das Wasser nicht berühren.



FÜR FEINE VERZIERUNGEN

Für Linien und Ornamente ist eine Dekorierflasche hilfreich. Oder: Du füllst Zuckerguss oder Kuvertüre in eine Ecke einer kleinen Gefriertüte und schneidest eine winzige Spitze ab.



AUSSCHNEIDEN STATT AUSSTECHEN

Keine passende Ausstechform? Such dir im Internet eine Vorlage, drucke und schneide sie aus. Auf den ausgerollten Teig legen und das Motiv mit einem Messer ausschneiden.

MAL OHNE HEFE

Für ca. 25 Stück

Für den Teig:

250 g Mehl
Salz
150 g kalte Butter
80 g saure Sahne
120 g Zucker
1 EL Zimtpulver
¼ TL gemahlener Kardamom

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

1 Für den Teig das Mehl auf der Arbeitsfläche mit 1 Prise Salz mischen. Die Butter in Flöckchen schneiden, dazugeben und mit einem Messer leicht unterhacken. Die saure Sahne dazugeben und alles weiter krümelig hacken. Anschließend mit den Händen rasch und ohne Druck zusammenkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.

2 Den Zucker mit Zimt und Kardamom vermischen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 × 40 cm ausrollen. Den Gewürzzucker gleichmäßig daraufstreuen und den Teig von der breiten Seite her fest aufrollen. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.

3 Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in 7–8 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf dem Blech verteilen, dabei schön rund formen und die Enden festdrücken. Im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und erst auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

SCHWEDISCHE ZIMTSCHNECKEN

MIT KARDAMOM



20 Min.
Zubereitung



2 Std.
Kühlen



15 Min.
Backen



Pro Stück
ca. 105 kcal



FARBEN- FROHES FEST!

Für ca. 18 Stück

Für den Teig:

150 g Walnusskerne
3 Eier (M)
100 g Rohrzucker
1 TL Zimtpulver
¼ TL gemahlene Nelken
1 EL Lebkuchengewürz
200 g gemahlene Mandeln

Für die Deko:

300 g weiße Kuvertürechips (ersatzweise grob gehackte weiße Kuvertüre)
fettlösliche Lebensmittelfarbe in Lieblingsfarben
18 Stück Eiskonfekt
Zuckerdekor (z. B. Schneeflocken, Perlen, Tannenbäumchen)
Minimarshmallows (nach Belieben)

Außerdem:

18 Oblaten (7 cm Ø)

1 Den Backofen auf 160° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Für den Teig die Walnusskerne im Blitzhacker fein mahlen. Die Eier mit dem Rohrzucker, Zimt, Nelke und Lebkuchengewürz mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Gemahlene Mandeln und Walnüsse untermischen.

2 Die Oblaten auf den Backblechen verteilen. Mit einem Eisportionierer oder Löffel kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen und etwas glatt streichen. Die Bleche mit den Lebkuchen nacheinander im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

3 Für die Deko die Kuvertüre auf so viele Schüsselchen aufteilen, wie Lebensmittelfarbe verwendet wird. Jeweils über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit Lebensmittelfarbe in den Lieblingstönen färben. Wichtig: Die Farbe muss fettlöslich sein, mit herkömmlicher Lebensmittelfarbe klumpt die Kuvertüre und ist nicht mehr zu gebrauchen.

4 Die Lebkuchen gleichmäßig mit Kuvertüre bestreichen. Solange sie noch feucht ist, je 1 Eiskonfekt auf jeden Lebkuchen drücken und die Kugeln mit Zuckerdekor und nach Belieben Minimarshmallows verzieren.

CHRISTBAUM- KUGELN

AUS NUSSIGEN LEBKUCHEN



1 Std. 30 Min.
Zubereitung



20 Min. Backen
pro Blech



Pro Stück
ca. 310 kcal



SCHNEEMÄNNER AM STIEL

MIT HAFERFLOCKEN
& BANANE



50 Min.
Zubereitung



20 Min.
Backen



Pro Stück
ca. 345 kcal

LOLLIES
GEGEN
WEIHNACHTS-
STRESS

Für 8 Stück

Für den Teig:

250 g Haferflocken
1 große, reife Banane
2 Eier (M)
2 EL Honig
30 g weiche Butter

Für die Deko:

175 g weiße Kuvertürechips (ersatzweise grob gehackte weiße Kuvertüre)
Kokosflocken zum Bestreuen (nach Belieben)
braune Schokoladen-Zuckerschrift
1 Stück Bio-Orangenschale
weiße Zuckerschrift
8 runde Eiskonfekt in buntem Stanniol

Außerdem:

8 Holzspieße

1 Den Ofen auf 170° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig die Haferflocken im Blitzhacker fein mahlen. Die Banane schälen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken. Bananenmus mit Eiern, Honig und Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Die Haferflocken untermischen. Den Teig kurz stehen lassen, damit er fester und formbar wird.

2 Aus dem Teig 8 Kugeln mit je ca. 3,5 cm Durchmesser formen und 8 Kugeln mit je ca. 4,5 cm Durchmesser. Auf jeden Spieß erst eine große Kugel als Schneemannbauch, dann eine kleine Kugel als Kopf stecken. Die Spieße aufs Blech legen und die Teigkugeln im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Vollständig abkühlen lassen.

3 Für die Deko die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schneemänner rundherum damit bepinseln, nach Belieben mit ein paar Kokosflocken bestreuen. Zum Trocknen in ein Glas stellen oder auf Backpapier legen.

4 Mit brauner Zuckerschrift ein Gesicht auf die Schneemänner malen und Knöpfe auf den Bauch tupfen. Aus der Orangenschale kleine, spitze Dreiecke schneiden und mit weißer Zuckerschrift als Nase ins Gesicht kleben. Das Eiskonfekt als Hut mit etwas Zuckerschrift mit der Schokoladenseite nach unten auf den Kopf kleben. Trocknen lassen.

ZUBEREITUNGS- HINWEISE



Zubereitung

Das ist die Zeit, die du ungefähr brauchst vom Rühren des Teiges bis zum Verzieren.



Backen

Das ist die Backzeit im Ofen. Beachte: Je nach Ofen kann die Zeit um einige Minuten variieren.



Zutatenliste

Die Zutaten sind in der Reihenfolge aufgelistet, in der du sie brauchst. Stell dir am besten alles bereit.



Kühlen

Manche Plätzchenteige müssen erst gekühlt werden, damit sie sich gut verarbeiten lassen.



Nährwerte

Das ist die Energiemenge, die ein Plätzchen liefert. Eine nützliche Info für alle, die bewusst genießen!

WEIHNACHTEN WIRD SWEET!



Lust auf coole Plätzchen statt Langeweile vom Blech? Dieses Backbuch ist dein Ticket zur süßesten Zeit des Jahres! Ob gepimpte Klassiker wie Kokos-Spitzbuben oder Pistazien-Florentiner, quick and easy Cookies oder verzierte Hingucker in Form von Christmas-Sweater, Tannenbäumchen und Co. – diese Rezepte bringen frischen Wind in deine Keksdose. Egal ob für den Weihnachtsabend mit der Family, als Geschenk oder fürs Backdate mit deinen Besties: Mit den einfachen Anleitungen zauberst du im Handumdrehen echte X-Mas-Highlights. Let's bake!

WG 453 Allgemeine Kochbücher
ISBN 978-3-8338-9833-4



9 783833 898334

€ 17,00 [D]

www.gu.de