

KÜCHENRATGEBER

ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

# 1 TEIG - 40 KEKSE

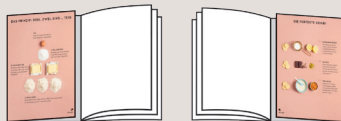


GU

# INHALT

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

DAS PRINZIP:  
DREI, ZWEI,  
EINS ... TEIG



DIE PERFEKTE  
KOMBI

Immer griffbereit:  
SO GEHT'S:  
MÜRBETEIG



Immer griffbereit:  
SO GELINGT'S:  
TIPPS UND  
TRICKS

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.

# REZEPTKAPITEL



## 06 ZARTE AROMEN



## 24 FRUCHTIGE LIEBLINGE



## 40 MIT NUSS & SCHOKOLADE

- 04 DIE AUTORIN
- 05 PUDDINGKEKSE MIT 5 ZUTATEN
- 17, 39, 54 COVERREZEPTE
- 60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS
- 62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



Für ca. 50 Stück • 35 Min. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 16 Min. Backen • Pro Stück ca. 55 kcal, 1 g E, 3 g F, 7 g KH

## TEEBEUTELCHEN

ZUM VERSCHENKEN

210 g Mehl  
1 Bio-Zitrone  
140 g kalte Butter  
70 g Puderzucker  
1 Eigelb (M)  
½ TL Backpulver  
Salz

AUSSERDEM  
Mehl zum Arbeiten  
100 g Quittengelee (ersatzweise  
Apfelgelee)  
50 g getrocknete essbare  
Blüten (aus Apotheke oder  
Teeladen)  
Naturgarn

**1** Mehl sieben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale abreiben. Zitronenschale, Butter in kleinen Würfeln, alle übrigen Zutaten und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und mind. 1 Std. (besser über Nacht) kühlen.

**2** Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen und in teebeutelgroße Rechtecke (4,5 × 6 cm) schneiden. Die oberen Ecken schräg abschneiden und oben mittig mit einem Holzspieß ein Loch einstechen. Auf die Bleche legen und im Ofen (Mitte) in je ca. 8 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.

**3** Gelee aufkochen. Die Kekse mit dem heißen Gelee bestreichen und das untere Drittel mit Blüten bestreuen. Jeweils ein Stück Garn durch das Loch fädeln und einen Papieranhänger daran befestigen.



Für ca. 60 Stück • 45 Min. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 16 Min. Backen • Pro Stück ca. 95 kcal, 1 g E, 3 g F, 15 g KH

## VANILLEKEKSE

GELINGEN LEICHT

280 g Mehl  
200 g kalte Butter  
100 g gemahlene Mandeln  
80 g Puderzucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Eigelb (M)  
Salz

AUSSERDEM  
Mehl zum Arbeiten  
Ausstecher (gewellt rund,  
4 cm Ø)  
600 g Zucker

**1** Mehl sieben. Butter in kleinen Würfeln, alle übrigen Zutaten und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und mind. 1 Std. (besser über Nacht) kühlen.

**2** Den Backofen auf 190° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Diese mit etwas Abstand auf die Bleche legen und nacheinander im Ofen (Mitte) je ca. 8 Min. backen. Dabei nicht zu lange backen, sonst brechen die Kekse leicht.

**3** Die Kekse aus dem Ofen nehmen, noch heiß großzügig mit Zucker bestreuen und im Zucker auskühlen lassen. Danach herausnehmen. Den verbliebenen Zucker sieben und anderweitig verwenden.



1



2



3

# LEOPARDENKEKSE

RAFFINIERT



4



5



6

Für ca. 40 Stück • 1 Std. Zubereitung • 45 Min. Kühlen • 24 Min. Backen • Pro Stück ca. 65 kcal, 1 g E, 3 g F, 8 g KH

250 g Mehl  
1 Bio-Zitrone  
125 g kalte Butter  
125 g Puderzucker  
1 Ei (M)  
Salz  
4 TL Kakaopulver

AUSSERDEM  
Mehl zum Arbeiten  
Ausstecher (rund, 4 cm Ø)

## MEHR DARAUS MACHEN

Die beim Ausstechen anfallenden Teigreste kurz verkneten, bis ein Marmormuster entsteht. Dann ausrollen, Kekse in beliebigen Formen ausstechen und ebenso backen.

**1** Mehl sieben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zitronenschale, Butter in kleinen Würfeln, Puderzucker, Ei und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Zwei Drittel des Teigs abnehmen und kühlen. Unter das restliche Drittel 1 TL Kakaopulver kneten, bis der Teig hellbraun gefärbt ist. Den Teig dann halbieren und eine Hälfte mit dem übrigen Kakaopulver (3 TL) zu einem dunkelbraunen Teig verkneten (Bild 1). Alle Teige ca. 30 Min. kühlen.

**3** Danach den dunkelbraunen Teig zu einem Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Den hellbraunen Teig zu einer 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle in das dunkelbraune Rechteck einrollen (Bild 2) und erneut ca. 15 Min. kühlen.

**4** Den hellen Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen. Die Teigrolle in 2 mm dicke Scheiben schneiden und dies wild auf der Teigplatte verteilen (Bild 3). Die Platte mit Frischhaltefolie belegen und mit dem Nudelholz auf eine Dicke von 5 mm glatt rollen (Bild 4).

**5** Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Kreise ausstechen (Bild 5) und auf den Blechen verteilen. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) jeweils ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen (Bild 6).



Für ca. 30 Stück • 40 Min. Zubereitung • 1 Std. 10 Min. Kühlen • 20 Min. Backen •  
Pro Stück ca. 90 kcal, 1 g E, 5 g F, 11 g KH

## MELONENKEKSE

BUNTE MEISTERSTÜCKCHEN

### FÜR DEN TEIG

260 g Mehl  
140 g kalte Butter  
120 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei (M)  
Salz  
Lebensmittelfarbe (Paste; rot und grün)  
1 Eiweiß (M)

### FÜR DIE DEKO

40 g Schokotropfen (backfest)

**1** Für den Teig das Mehl sieben. Butter in kleinen Würfeln, Puderzucker, Vanillezucker, Ei und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.

**2** Den Teig halbieren und eine Hälfte mit Lebensmittelfarbe melonenrot einfärben. Den rot gefärbten Teig dann zu einer Rolle (ca. 5 cm Ø) formen und ca. 30 Min. kühlen.

**3** Die zweite Teighälfte nochmals halbieren. Eine Hälfte hell lassen, die andere grün einfärben. Hellen und grünen Teig zu einem flachen Rechteck formen und ca. 30 Min. kühlen.

**4** Danach den hellen Teig zu einem Rechteck in Länge der roten Teigrolle ausrollen. Die rote Teigrolle mit etwas Eiweiß bestreichen und in das helle Rechteck einrollen. Dann den grünen Teig zu einem Rechteck ausrollen. Die Teigrolle wieder mit etwas Eiweiß bestreichen und in das grüne Rechteck einrollen. Die Rolle nochmals ca. 40 Min kühlen.

**5** Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese halbieren und auf die Bleche legen.

**6** Für die Deko je 3 Schokotropfen als Kerne in die Kekse drücken. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) in je ca. 10 Min. hell backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Für ca. 30 Stück • 1 Std. Zubereitung • 16 Min. Backen • Pro Stück ca. 135 kcal, 1 g E, 6 g F, 14 g KH

## KAKAO-KIRSCH-STANGEN

BESONDERER GENUSS

250 g Mehl  
25 g Speisestärke  
20 g Kakaopulver  
200 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Salz  
1 Ei (M)

AUSSERDEM  
Spritzbeutel mit Sterntülle  
(10 mm Ø)  
100 g Kirschkonfitüre  
100 g weiße Kuvertüre  
Einweg-Spritzbeutel  
50 g Schokoladenstreusel

**1** Mehl, Speisestärke und Kakaopulver sieben. Butter, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Ei einrühren, dann die Mehlmischung kurz unterrühren.

**2** Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 4 cm lange Stangen auf die Bleche spritzen. Im Ofen (Mitte) je ca. 8 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**3** Konfitüre mit dem Pürierstab glatt mixen, in den Einweg-Spritzbeutel füllen und die Spitze abschneiden. Bei der Hälfte der Kekse etwas Konfitüre auf die Unterseite spritzen. Diese Kekse mit den übrigen Keksen zusammensetzen. Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Stangen zu einem Drittel hineintauchen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen und trocknen lassen.



Für ca. 70 Stück • 45 Min. Zubereitung • 4 Std. Kühlen • 30 Min. Backen • Pro Stück ca. 80 kcal, 2 g E, 4 g F, 9 g KH

## MARILLEN-KÜRBIS-SCHNECKEN

AUS ÖSTERREICH

300 g Mehl  
1 Bio-Limette  
180 g weiche Butter  
160 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Salz  
1 Ei (M)  
50 g gehackte Pistazien  
250 g Marillenkonfitüre  
(Aprikosenkonfitüre)  
300 g Kürbiskernmehl

AUSSERDEM  
Mehl zum Arbeiten

**1** Mehl sieben. Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale abreiben. Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Limettenschale mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Ei einrühren, dann Mehl und Pistazien unterkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und mind. 1 Std. kühlen.

**2** Den Teig halbieren und jede Hälfte auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen. Konfitüre glatt rühren und auf die Platten streichen, dabei rundum 1 cm Rand lassen. Die Platten jeweils von der Querseite her aufrollen. Die Rollen im Kürbiskernmehl wälzen und ca. 3 Std. kühlen.

**3** Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Rollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese auf den Blechen und einem Bogen Backpapier verteilen. Im Ofen (Mitte) in je ca. 10 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.



Für ca. 50 Stück • 30 Min. Zubereitung • 55 Min. Backen • Pro Stück ca. 80 kcal, 1 g E, 4 g F, 10 g KH

## WAFFEL-KEKSE

BRAUCHEN KEINEN BACKOFEN

340 g Mehl  
1 TL Backpulver  
180 g weiche Butter  
240 g brauner Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
Salz  
3 Eier (M)  
30 g gemahlene Mandeln  
Puderzucker zum Bestäuben

**1** Mehl und Backpulver zusammen sieben. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier einzeln einrühren, danach Mehlmischung und Mandeln unterkneten.

**2** Das Waffeleisen bei mittlerer Stufe vorheizen. Die Backflächen dünn mit Öl einfetten. Vom Teig nach und nach teelöffelgroße Portionen abnehmen und zu kleinen Kugeln formen.

**3** Jeweils fünf Kugeln auf die Segmente der unteren Backfläche legen. Das Waffeleisen schließen und die Kekse 2–3 Min. backen. Fertige Kekse herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den restlichen Teig ebenso formen und backen. Die Kekse zuletzt dünn mit Puderzucker bestäuben.

AUSSERDEM  
Herz-Waffeleisen  
Öl für das Waffeleisen



Für ca. 70 Stück • 35 Min. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 27 Min. Backen • Pro Stück ca. 50 kcal, 1 g E, 2 g F, 6 g KH

## INGWERTALER

GELINGEN LEICHT

300 g Mehl  
1 Bio-Zitrone  
80 g kandierter Ingwer  
180 g kalte Butter  
130 g Zucker  
30 g Zuckerrübensirup  
1 Ei (M)  
½ TL Zimtpulver  
Salz

AUSSERDEM  
Mehl zum Arbeiten

**1** Mehl sieben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Ingwer mit einem Messer sehr fein hacken.

**2** Zitronenschale, Ingwer, Butter in kleinen Würfeln, alle übrigen Zutaten und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Rollen (ca. 4 cm Ø) formen und mind. 1 Std. kühlen.

**3** Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kekse auf den Blechen und einem weiteren Bogen Backpapier verteilen. Nacheinander im Ofen (Mitte) jeweils ca. 9 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

# Kleine Glücksmacher VOM BLECH



Vielseitige Kekskreationen für jeden Geschmack.

Ob zum Tee oder Kaffee, als kleine Nascherei zwischendurch oder zum Verschenken: Kekse passen einfach immer! Lassen Sie sich überraschen, was der Verwandlungskünstler Mürbeteig alles zu bieten hat und genießen

Sie exotische Kokoskugeln, fruchtige Lemon Curd-Kekse, nussige Salted-Toffee-Taler oder bunte Melonenkekse.

**Bunte Vielfalt für kleine und große Genießer.**



PEFC-zertifiziert  
Dieses Produkt  
stammt aus  
nachhaltig  
bewirtschafteten  
Wäldern und  
kontrollierten Quellen  
[www.pefc.de](http://www.pefc.de)

PEFC/04-32-0920

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-9236-3



€ 11,99 | D |

[www.gu.de](http://www.gu.de)