

Plätzchen Rezept

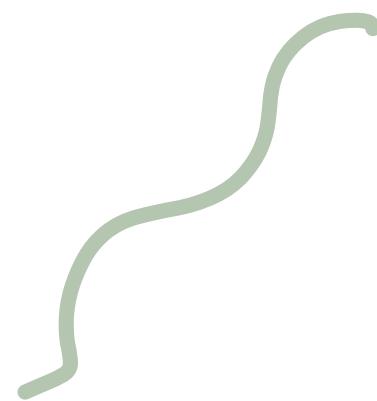
Für den Teig:

- 250 Gramm Mehl (Typ 405)
- 90 Gramm Zucker
- 125 Gramm kalte Butter
- 1 Ei



Zubereitung:

- Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter in kleinen Stückchen sowie das Ei hinzufügen und zu einem Mürbteig verkneten. Der Teig mag erst einmal bröselig erscheinen, wird bei weiterem Kneten dann aber zu einer Art Brösel und schließlich einem homogenen Teig. Evtl. zum Schluss mit den Händen nacharbeiten.
- Teig zu zwei Kugeln formen, diese etwas plattdrücken und in Folie gewickelt für mindestens eine halbe Stunde kühlen. Länger ist noch besser.
- Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Die erste Teigportion aus dem Kühlschrank holen und kurz Zimmertemperatur annehmen lassen, sodass sie sich besser ausrollen lässt. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder noch besser zwischen 2 Lagen Backpapier oder Folie bzw. einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausrollen.
- Die Plätzchen nach Belieben mit einem verquirlten Eigelb bepinseln. Je nach Dicke ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen, vom Blech nehmen und nach Belieben mit Zuckerguss, Dekostreuseln etc verzieren



Muffinrezept

Für einen leckeren Snack!

Von: Züleyha, 7c

Benötigte Zutaten:

- 200g Mehl
- 150g Zucker
- 4 Eier
- 50ml Milch
- 1Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150ml Öl

Für die Garnitur:

- evtl. Kuchenglasur
- evtl. Süßigkeiten

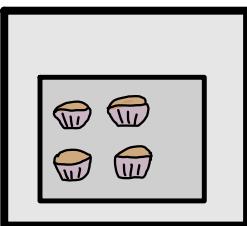
Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben (egal in welcher Reihenfolge) und gründlich für ca. 3 min um rühren.
2. Muffinformen auf dem Backblech aufstellen.
3. Mit einer Kelle den Teig in die Muffinformen gießen.
4. Im heißen Backofen bei 180 °C Ober/Unterhitze auf der mittleren Schiere ca. 20min backen bis es goldbraun wird.
5. Nach Belieben dekorieren.

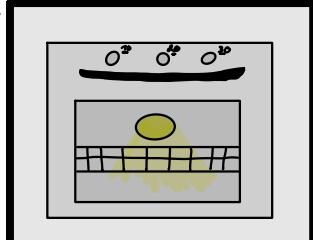
1.



2.



3.



Crêperezept

Zutaten: 160g Weizenmehl (Type 405)

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

250ml Milch

1 TL Butter

Zubereitung:

1 Schritt

Für den Teig Mehl mit Zucker und Salz vermischen. Eier und Milch hinzufügen und mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig ist relativ dünnflüssig, damit er auf dem Crêpes-Maker (Pfanne als Ersatz geht auch) möglichst dünn verstrichen werden kann.

2 Schritt

Crêpes-Maker (oder Pfanne) auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und mit etwas Butter oder Fett bestreichen. Wenn deine Crêpes-Platte antihaft-beschichtet ist, musst du dies nur einmal zu Beginn machen.

3 Schritt

*Eine Kelle Teig auf die Mitte der heißen Platte gießen und direkt mit dem Crêpes-Schaber (Auf der Pfane auch möglich) in kreisenden Bewegungen über zwei Drittel der Platte verteilen. **Nach ca. 30-60 Sekunden**, sobald der Teig etwas angebacken ist, kann der Teig mit dem Wender umgedreht werden. **Nochmal 30-60 Sekunden** backen.*

4 Schritt

Nach Belieben die die Crêpes direkt auf dem Crêpes-Maker (oder Pfanne) mit Zimt-Zucker-Mischung oder Nuss-Nougat-Creme füllen. Dazu die Füllung auf die Mitte des Crêpe streichen bzw. verteilen. Mithilfe des Wenders den Crêpe in der Hälfte zusammenklappen. Nun von beiden Seiten einklappen, so dass eine Tütenform entsteht. Mit dem restlichen Teig genauso vorgehen. Crêpes direkt servieren. Der Teig ergibt ca. 8 Crêpes.

„Die besten Weihnachtskekse“

(von Frau Hafner)

Zutaten:

- 500 Gramm Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Messerspitze Kardamom
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 2 Eier
- 250 Gramm kalte Butter
- 200 Gramm gemahlene Haselnusskerne
- Ca. 400 Gramm Zartbitterkuvertüre (die echte, keine Glasur)

Alle Zutaten mischen, Butter und gemahlene Haselnüsse zuletzt zugeben. Den Teig kurze Zeit kaltstellen, anschließend dünn ausrollen und mit Keksformen ausstechen und auf Backblechen mit Backpapier verteilen. Bei 175 – 200 Grad ca. 10 bis 12 Minuten backen (nicht wundern, die Kekse sind noch etwas weich beim Rausholen, aber härten beim Abkühlen aus).

Die kalten Kekse zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier trocknen lassen und in eine Keksdose füllen.

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

- 200g Mandeln
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100ml Wasser
- 1/2 Teelöffel Zimt

So sollten sie dann aussehen!



Schritt 1

Alles in die Pfanne geben.

Schritt 2

Stell die Pfanne auf mittlere Hitze und rühre ständig.

Schritt 3

Nach ein paar Minuten kocht das Wasser. Rühre weiter, bis das Wasser fast weg ist und der Zucker dick wird.

Schritt 4

Jetzt wird der Zucker krümelig und trocken.

Weiter rühren!

Schritt 5

Der Zucker schmilzt wieder und wird glänzend.

Dann sind die Mandeln fast fertig.

Schritt 6

Gib die Mandeln auf ein Backpapier und trenne sie mit zwei Löffeln.

Lass sie abkühlen. Dann werden sie hart und sind fertig!