

NICO STANITZOK

EXPRESS- KEKSE

Knuspergenuss fürs ganze Jahr

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

NICO STANITZOK

EXPRESS- KEKSE

Knuspergenuss fürs ganze Jahr

KÜCHENRATGEBER



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein
Smartphone und eine
Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



KAUM GEDACHT, SCHON GEMACHT ...

Es gibt sie, diese Momente, in denen man ganz schnell feine Kekse braucht: für den Besuch, der sich kurzfristig am Sonntag angekündigt hat. Für die Kinder, denen um acht Uhr abends einfällt, dass sie am nächsten Tag Kekse in die Schule mitbringen sollen. Für liebe Freunde als Mitbringsel zum Nachmittagskaffee. Für diese und

noch viele andere Momente sind die Rezepte in diesem Buch gedacht und gemacht. Die meisten Zutaten haben Sie bestimmt im Haus, aber natürlich können Sie sich einen kleinen Vorrat an Lieblingszutaten anlegen, damit Sie jederzeit spontan Kekse backen können.

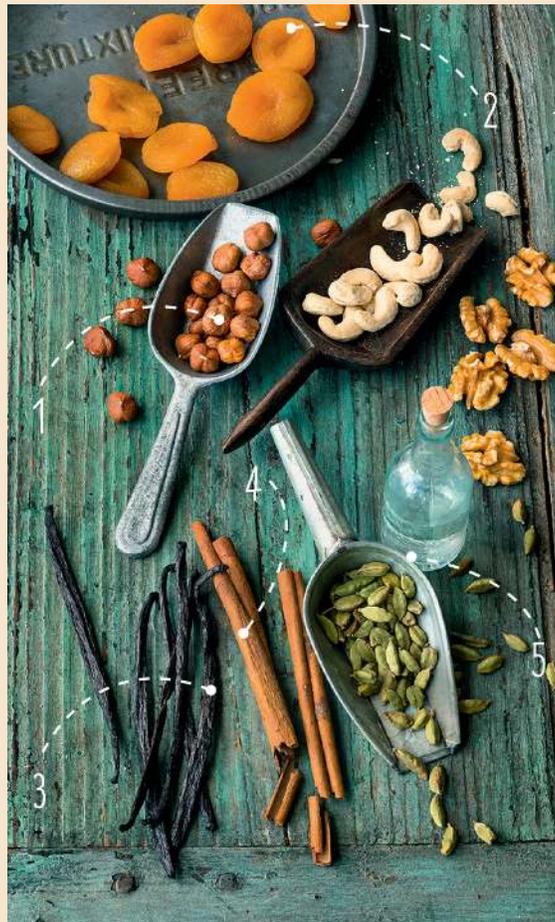
Wir greifen in dieser schnelllebigen Zeit oft zu Fertigprodukten, weil wir meinen keine Zeit zu haben, um etwas selbst zu machen. Dass es zur Herstellung von wunderbaren Keksen gerade mal 30 Minuten oder noch weniger braucht, möchte ich Ihnen hier zeigen. Dass Keksbacken außerdem unheimlich viel Spaß macht, werden Sie schnell merken. Lassen Sie sich verführen von Nugattatzen und Kakaomakronen, Lemon-Poppy-Cookies und Apfel-Crumbles, von Schokoknöpfen und Florentinern.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kreativsein und Genuss beim Knabbern!

A handwritten signature in dark ink, consisting of a stylized first name and a last name, possibly 'N. St.'.

FEINER DUFT UND GESCHMACK

Mit einer kleinen Auswahl an Gewürzen, Nüssen und Trockenfrüchten verleihen Sie Ihren Keksen das gewisse Etwas. Einige Zutaten sollten immer im Haus sein.



1 NÜSSE

Ob Mandeln, Pistazien, Cashew-, Hasel-, Wal- oder Pekannuss – sie schmecken alle unterschiedlich und verleihen Keksen ihr spezielles Aroma. Sie können die Nüsse untereinander austauschen.

2 TROCKENFRÜCHTE

Trockenfrüchte bringen richtig viel Geschmack! Kaufen Sie am besten die saftigere Soft-Variante. Trockenfrüchte mit ähnlicher Konsistenz können Sie problemlos untereinander austauschen.

3 VANILLE

Kaum ein süßes Rezept kommt ohne den betörenden Duft und Geschmack von Vanille aus. Sie sollte als ganze Schote zum Einsatz kommen.

4 ZIMT

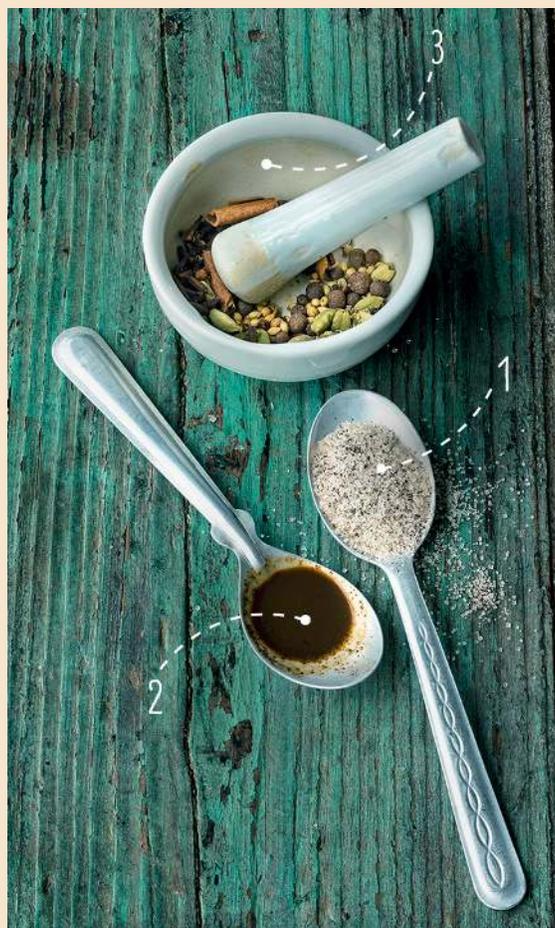
Zimt ist aus der süßen Bäckerei nicht wegzudenken, ob pur oder in Gewürzmischungen. In gemahlener Form würzt er die Expresskekse. Zimtpulver sparsam verwenden, es ist sehr intensiv.

5 KARDAMOM UND ROSENWASSER

Kardamom gibt es gemahlen oder im Ganzen als grüne Kapseln. Ich nehme Kapseln, breche sie im Mörser auf, entferne die Schale und zerkleinere die Samen. Rosenwasser, das bei der Destillation von Rosenöl entsteht, gibt's im Backregal.

VANILLEAROMA UND ZIMTWOLKEN ...

Wissen, was drin ist! Vanillezucker, Vanilleextrakt und Lebkuchengewürz ganz schnell selbst gemacht. Ein kleiner Aufwand, der sich lohnt – nicht nur für Viel-Bäcker.



1 VANILLEZUCKER

Eine ausgekratzte Vanilleschote mit Zucker in ein Glas mit gut schließendem Deckel geben und ca. 2 Wochen abwarten, dann ist der Zucker aromatisiert. Schneller geht's, wenn Sie 1 bis 2 Schoten klein schneiden und

mit ca. 100 g Zucker im Blitzhacker fein mahlen. Grobe Stücke aussieben, fertig ist feinster Vanillezucker.

2 VANILLEEXTRAKT

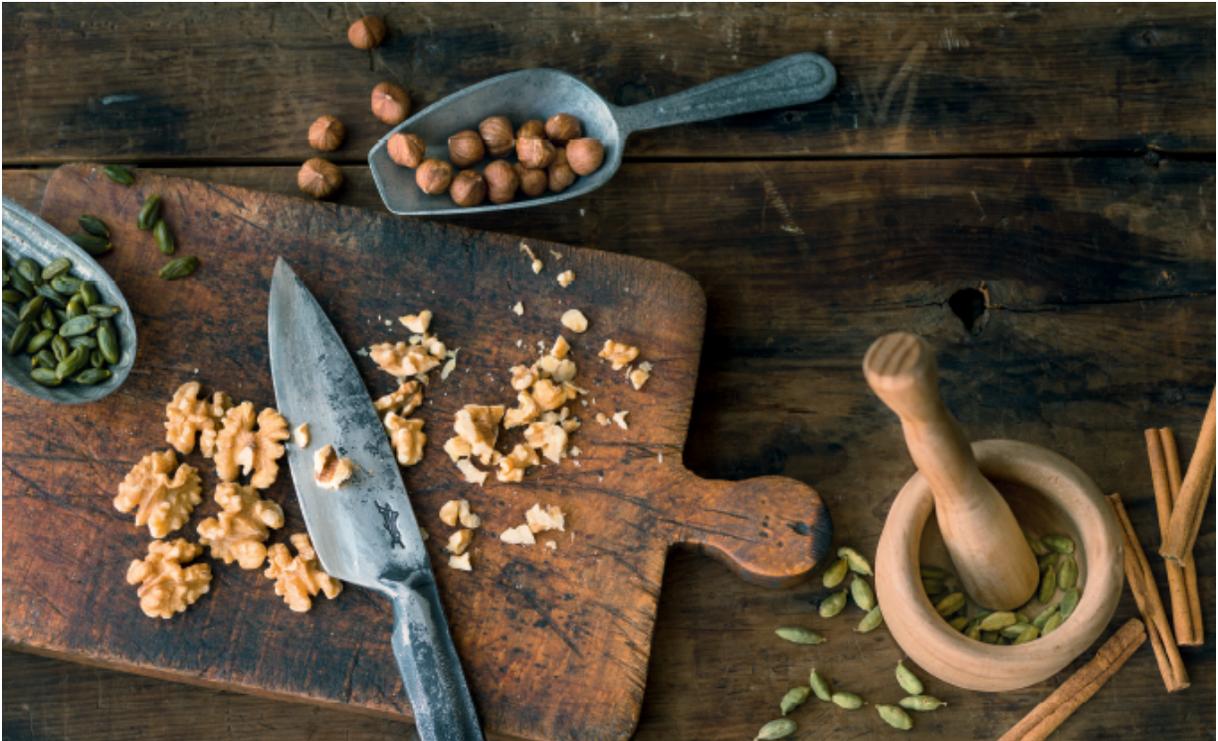
Auch Vanilleextrakt lässt sich leicht selbst herstellen: Für 90 g Vanilleextrakt 60 ml Wasser und 60 g Zucker in einem Topf bei starker Hitze unter Rühren aufkochen.

Weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Beisitestellen. Von 6 Vanilleschoten die Enden abschneiden, die Schoten klein schneiden und mit dem heißen Sirup im Blitzhacker zu einem feinen Püree mixen. In sterilisierte Gläser füllen. Im Kühlschrank hält der Extrakt mehrere Monate. Der Extrakt würzt intensiv: knapp $\frac{1}{2}$ TL Extrakt entspricht 1 Päckchen Vanillezucker.

3 LEBKUCHENGEWÜRZ

Diese Mischung ist einfach unverzichtbar in der Weihnachtsbäckerei: je 2 TL Zimtpulver, frisch geriebene Muskatnuss, Nelkenpulver, gemahlene Koriander und gemahlene Kardamom sowie je 1 TL Ingwerpulver, gemahlene Anis und gemahlene Piment in ein dunkles Schraubglas mit gut schließendem Deckel geben, durchschütteln, fertig ist das allerbeste Lebkuchengewürz!



NUSSIG & WÜRZIG

Hier finden Sie Kekse, die nicht nur kernig im Biss sind, sondern auch verführerisch gewürzt. Ob Pistaziensterne oder Walnuss-Cookies, Kardamom-Shortbread oder Ingwerkekse – hier strömt schon beim Backen ein verführerischer Duft aus dem Ofen. Da wird die Küche schnell zum Treffpunkt für alle Naschkatzen.



PISTAZIENSTERNE

Pistazien sind wirklich etwas ganz Besonderes und in diesen hübschen Keksen kommt ihr wunderbarer Geschmack richtig gut zur Geltung.

Für den Teig:

110 g Pistazienkerne

100 g weiche Butter

125 g Zucker | Salz

1 Ei (Größe M)

2 EL Milch

2 Tropfen Bittermandelaroma

300 g Mehl

Für den Guss:

55 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

Außerdem:

Blitzhacker

Sternausstecher (5 cm Ø)

Mehl für die Arbeitsfläche

Ein Stern am Pistazienhimmel

Für ca. 65 Stück

25 Min. Zubereitung

15 Min. Backen pro Blech