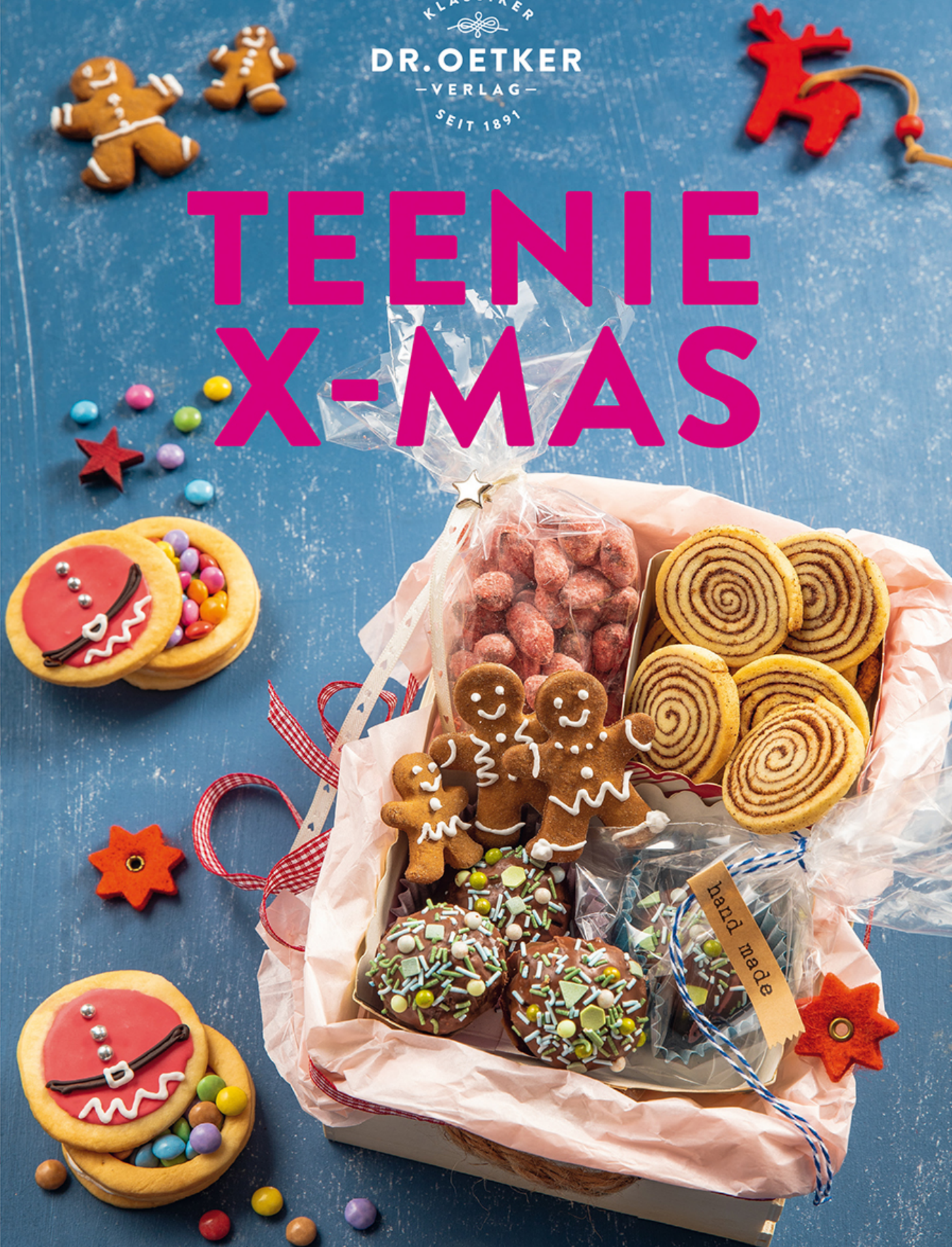


KLASSIKER
DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891

TEENIE X-MAS



Ratgeber

Weihnachten ist die schönste Zeit im Jahr: selbst gebackene Kekse füttern, hübsch verpackte Kleinigkeiten verschenken und mit einer heißen Schokolade in der Hand zusehen, wie die Schneeflocken fallen. Damit es rund um die Weihnachtsbäckerei nur schöne Erfahrungen gibt, solltest du einige wenige, doch wichtige Dinge beachten:

Allgemeine Hinweise

Lies vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einmal vollständig durch. So werden Arbeitsabläufe und -zusammenhänge verständlicher. Anschließend kannst du den Einkaufszettel schreiben. Viele Zutaten sind wahrscheinlich ohnehin in eurer Küche vorhanden. Bevor es losgeht, lege dir alles, was du brauchst, bereit. So musst du nicht während des Backens nach einzelnen Zutaten oder Werkzeugen suchen. Noch einfacher wird es, wenn du alle Zutaten schon fertig abwiegst. Achte beim Hantieren in der Küche auf deine eigene Sicherheit! Falls du noch nicht so viel Erfahrung in der Küche hast, lass dir den Umgang mit elektrischen Geräten ausführlich erklären. Das gilt ganz besonders für den Backofen. Wenn der Backofen in Betrieb ist, denk daran, dass auch die Backofenscheibe heiß wird. Bevor du das Gebäck aus dem Backofen nimmst, achte darauf, dass das Fenster in der Küche geschlossen ist. Manche Gebäcke mögen es nicht, wenn sie nach dem Backen direkt im Durchzug stehen und fallen vor lauter Schreck in sich zusammen. Nimm dir für das Dekorieren der Gebäcke ausreichend Zeit, denn du weißt ja: Das Auge isst mit.

Arbeitszeiten

Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich um Anhaltswerte. Es kann, je nach Erfahrung, manchmal etwas schneller gehen oder auch mal ein wenig länger dauern. Eine genauere Angabe der Kühl- und Abkühlzeiten ist nicht möglich,

da sie u. a. von äußeren Umständen abhängen, die wir nicht kennen (z. B. Umgebungstemperatur). Plane für die Zubereitung im Zweifel etwas mehr Zeit ein, damit du entspannt ans Dekorieren und Probieren gehen kannst!

Abkürzungen & Mengenangaben

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel

Msp. = Messerspitze Pck. = Packung/Päckchen

Prise = so viel, wie zwischen Daumen und Zeigefingerkuppe passt

g = Gramm

kg = Kilogramm

ml = Milliliter

l = Liter

evtl. = eventuell

geh. = gehäuft

gem. = gemahlen

ger. = gerieben

gestr. = gestrichen TK = Tiefkühlprodukt

°C = Grad Celsius

Ø = Durchmesser

Backofeneinstellung, Back- & Garzeiten

Die in den Rezepten angegebenen Backofentemperaturen, Back- und Garzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Möglichkeiten der Temperatureinstellung für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachte deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

Einschubhöhe

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

Eierprobe

Bei der Eierprobe schlägst du die Eier einzeln in eine Tasse auf, um sicher zu sein, dass sie frisch sind. Darüber hinaus vermeidet man damit, dass Eierschalenstücke in den Teig geraten. Die Eier werden, wenn im Rezept nichts anderes angegeben ist, nach und nach etwa $\frac{1}{2}$ Minute je Ei unter den Teig gerührt. Nicht zu lange rühren, sonst kann es passieren, dass das Gebäck wieder zusammenfällt.

Gelatine

Beim Verarbeiten von Gelatine achte besonders darauf, die Beschreibung genau einzuhalten. Gelatine darf nicht kochen, da sie dann nicht mehr geliert.

Mixer

Mixer haben unterschiedliche Aufsätze: Kneithaken zum Kneten für schwere Teige. Rührstäbe für leichte Teige, wie Rühr- und Biskuitteig, für Cremes und zum Sahne- oder Eiweiß-Steifschlagen. Stehen im Rezept Zeitangaben, halte dich daran, da die Gebäcke sonst evtl. nicht richtig aufgehen bzw. nach dem Backen wieder zusammenfallen.

Wasserbad

Dafür Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Kuvertüre oder Schokolade grob zerkleinern und in eine hitzebeständige Schüssel (gut: Edelstahl) geben. Schüssel in das heiße Wasser stellen und die Kuvertüre oder Schokolade evtl. unter Zugabe von Speiseöl unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Achtung: Es darf kein Wasser in die Kuvertüre gelangen, sonst wird sie klumpig.

Verschenken

Viele Backideen aus diesem Buch eignen sich prima zum Verschenken. Achte bei der Verpackung darauf, dass du deine Backwerke so einpackst, dass sie den Transport gut überstehen.

Beschrifte deine Geschenke liebevoll mit dem Namen des Empfängers. Kleine Pappkärtchen sind schnell ausgeschnitten. Mit einem Locher stanzt du ein sauberes Loch, in das dann ein farblich passendes Bändchen gezogen wird.

Und nun wünschen wir dir viel Spaß und gutes Gelingen bei deinen kleinen Backmeisterwerken!

Weihnachts-
cookies
& Süße
Kleinigkeiten







Brownie-Häuschen

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

FÜR DEN TEIG:

200 g Weizenmehl
30 g Backkakao
130 g Zucker
½ gestr. TL Salz
1 ½ gestr. TL Backpulver
190 ml Sonnenblumenöl
3 Eier (Größe M)
75 g Schoko-Tröpfchen

FÜR DIE GLASUR UND ZUM DEKORIEREN:

150 g Puderzucker
½ sehr frisches Eiweiß
3 EL Zuckerperlen und -streusel

ZUSÄTZLICH:

1 quadratische Backform (etwa 20 x 20 cm)
etwas Fett
1 Bogen Backpapier
1 Gefrierbeutel

ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 40 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C – Heißluft: etwa 160 °C

2. Den Backpapierbogen in einen langen, 24 cm breiten Streifen schneiden. Die Backform fetten, dann den Streifen Backpapier hineinlegen und am Boden und den Seiten fest andrücken. Es sind nur zwei Seiten der Form mit dem Backpapier ausgekleidet.

3. Für den Teig Mehl mit Kakao, Zucker, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Sonnenblumenöl und Eier hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Schoko-Tröpfchen unterrühren. Den Teig in die Form füllen und mit einem Esslöffel glatt verstreichen.

4. Die Backform in den vorgeheizten Backofen schieben. **Den Brownieboden etwa 25 Minuten backen.**

5. Die Backform auf einen Kuchenrost stellen. Achtung: Sehr heiß, Topflappen verwenden! Das Gebäck etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Das Gebäck mit einem scharfen Messer an den Seiten ohne Backpapier vom Backformrand lösen und mithilfe des Backpapiers aus der Form heben. Brownieboden wieder auf den Kuchenrost setzen und weiter abkühlen lassen. Achtung: sehr heiß, Topflappen verwenden!

6. Den Brownieboden in 4 gleich breite Streifen schneiden (etwa 20 x 5 cm). Die Streifen zu 12 gleich großen Rechtecken schneiden. 4 Stück davon quer halbieren und so zuschneiden, dass sie wie gleichmäßige Hausdächer aussehen. Aus den Resten 8 Schornsteine schneiden.

7. Für die Glasur Puderzucker sieben. Das halbe Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig schlagen, dann nach und nach den Puderzucker löffelweise unterrühren und die Masse etwa 8 Minuten weiterschlagen, bis sie so steif ist, dass sie Spitzen bildet, wenn man die Rührstäbe herauszieht.

8. Die Unterseite der Hausdächer mit der Glasur bestreichen und die Dächer auf die Rechtecke kleben. Antrocknen lassen. Die restliche Glasur in den Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Schornsteine damit ankleben und die Häuschen damit verzieren. Nach Belieben mit den Perlen und Streuseln dekorieren.

Tipp

Die Brownie-Reste können sehr gut für Cakepops verwendet werden.



Diamanten- und Perlen-Plätzchen

ZUTATEN FÜR 40–50 STÜCK (JE NACH AUSSTECHEGRÖSSE)

ZUM VORBEREITEN:

100 g Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakaoanteil)

FÜR DEN KNETTEIG:

100 g Butter (zimmerwarm)
120 g Zucker, 1 Prise Salz
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)
250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver

ZUM VERZIEREN:

200 g weiße Schokolade
1 TL Speiseöl
2–3 EL metallisch glänzende Nonpareilles (in unterschiedlichen Größen)
40–50 essbare Diamanten (aus Zucker)
2–3 EL Zuckerperlen

ZUSÄTZLICH:

Ausstecher in Sternen- und Eiskristallform

ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 60 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

10–15 Minuten je Backblech

HALTBARKEIT:

3–4 Wochen

1. Zum Vorbereiten die Schokolade in Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Schokolade lauwarm abkühlen lassen.
2. Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Vanille-Zucker unterrühren. Nacheinander das Ei und die lauwarmer Schokoladenmasse unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen. Etwa die Hälfte davon mit dem Mixer (Rührstäbe) unter die Teigmasse rühren. Restliches Mehlgemisch mit den Händen unterkneten. Die Teigmasse auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 2 Portionen teilen, etwas flach drücken und jeweils in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C – Heißluft: etwa 160 °C
5. Die Teighälften jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–5 mm dick ausrollen und mit Ausstechformen Sterne, „Eiskristalle“ u. ä. ausstechen. Die Teigplätzchen nebeneinander auf Backbleche (leicht gefettet, mit Backpapier belegt) setzen.
6. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Die Plätzchen 10–15 Minuten je Backblech backen.**
7. In der Zwischenzeit zum Verzieren die weiße Schokolade hacken, mit Speiseöl wie unter Punkt 1 beschrieben schmelzen.
8. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Achtung: Sehr heiß, Topflappen verwenden! Plätzchen erkalten lassen.
9. Die Plätzchen auf der Oberfläche mit der Schokolade bestreichen. Mit Nonpareilles, essbaren Diamanten und Zuckerperlen verzieren.

Tipp

Alternativ lassen sich die Plätzchen auch mit Zitronenkuchenglasur bestreichen und mit kandierten Rosenblütenblättern oder Jasminblüten garnieren.



Honigkuchen-Nikoläuse

ZUTATEN FÜR 60 STÜCK

FÜR DEN TEIG:

100 g flüssiger Honig
50 g brauner Zucker
75 g Butter oder Margarine
½ Röhren Butter-Vanille-Aroma
1 gestr. TL gem. Zimt
½ TL gem. Gewürznelken
1 Eiweiß (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
1 Eigelb, 1 EL Milch (3,5 % Fett)

FÜR DIE NIKOLAUSMÜTZEN:

100 g Marzipan-Rohmasse
65 g Puderzucker, 1 TL Zitronensaft

FÜR DIE GESICHTER:

etwa 50 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
rote Speisefarbe, Zuckerperlen

ZUSÄTZLICH:

1 Ausstecher in Sternform (5-zackig, Ø etwa 4 ½ cm)
1 runder Ausstecher (Ø etwa 7 cm)

ZUBEREITUNGSZEIT:

etwa 90 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 10 Minuten je Backblech

HALTBARKEIT:

2–3 Wochen

- 1.** Für den Teig Honig mit Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis Zucker und Fett geschmolzen sind. Die Honigmasse in einer Rührschüssel in den Kühlschrank stellen.
- 2.** Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C – Heißluft: etwa 160 °C
- 3.** Unter die fast erkaltete Masse mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Aroma, Zimt, Nelken und Eiweiß rühren. Mehl mit Backpulver mischen. Zwei Drittel davon portionsweise auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teigbrei mit dem restlichen Mehlgemisch auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten und anschließend etwa ½ cm dick ausrollen.
- 4.** Aus der Teigplatte Sterne ausstechen und mit etwas Abstand auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Teigsterne mit verschlagener Eigelbmilch bestreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Die Sterne etwa 10 Minuten je Backblech backen.**
- 5.** Die Gebäcksterne mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. **Achtung: Sehr heiß, Topflappen verwenden!** Gebäcksterne erkalten lassen.
- 6.** Für die Mützen Marzipan mit 40 g Puderzucker verkneten, zwischen Frischhaltefolie so dünn ausrollen, dass 15 Kreise ausgestochen werden können. Die Marzipankreise jeweils vierteln.
- 7.** Restlichen Puderzucker (25 g) mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Jeweils eine Sternspitze mit dem Guss bestreichen, mit je einem Marzipanviertel (die runde Seite nach unten) einschlagen und etwas andrücken. Die Marzipanspitze leicht seitwärts biegen.

8. Für die Gesichter Puderzucker mit Zitronensaft dünnflüssig verrühren, Guss halbieren. Eine Hälfte mit roter Speisefarbe färben. Weißen und roten Guss in je ein Pergamentpapiertütchen füllen und je eine Spitze abschneiden. Mit dem weißen und roten Guss Gesichter aufspritzen. Nikoläuse mit dem restlichen Guss verzieren und mit Zuckerperlen garnieren. Guss trocknen lassen.

