

Kekse backen



Inhalt

Einleitung	04	Zimtsterne	34
Marcel Paa	05	Haselnuss-Lebkuchen	36
Zutaten	06	Lebkuchenteig	38
Equipment	11	Gefüllte Lebkuchen	40
Ofeneinstellungen	12	Tannenbäumchen	42
Fehlerquellen & Pannenhilfen	13	Gewürztropfen	44
Lagerung	15	Mini-Christstollen	46
Lebkuchengewürz	16	Mandelbögen	50
Eiweißspritzglasur (Royal Icing)	17	Cornflakes-Schokokekse	51
Vanillezucker	18	Duo-Kekse	52
Butterringe	20	Orangenschnitten	54
Zitronenmonde	22	Studentenschnitten	56
Spitzbuben	24	Rumkugeln	59
Vanillekipferl	26	Vorlagen	61
Spekulatius	28	Bücher & Infos	64
Nussknacker	30		
Florentiner Schokotaler	32		

Einleitung

7hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Onlinekursen weitergeben. So bekommst du die besten Tipps von Experten und kannst jederzeit und von zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und Freunde, Familie und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Fähigkeiten begeistern.

Dieser Kurs versüßt dir die Vorweihnachtszeit, denn Bäcker- und Konditormeister Marcel Paa verrät dir alles, was du beim Keksebacken wissen musst: hilfreiche Tipps und Techniken, Grundlegendes zu verschiedenen Teigen und Massen und natürlich jede Menge Rezepte für eine vielfältige Weihnachtsbäckerei.

In diesem Begleitheft findest du die wichtigsten Inhalte aus dem Kurs nochmal zusammengefasst sowie alle gezeigten Rezepte. Außerdem findest du noch einige Bonus-Rezepte, die im Video nicht gezeigt werden.

Wir wünschen dir eine gelingsichere Weihnachtszeit und viel Spaß beim Backen und Naschen!

Danke!

KENWOOD



Miele

Marcel Paa

Marcel ist als Bäckerssohn in Interlaken in der Schweiz aufgewachsen – die Backkunst ist ihm also gewissermaßen in die Wiege gelegt worden.

Er machte seine Lehre im elterlichen Betrieb und arbeitete dort einige Jahre, bis er in anderen Schweizer Backstuben unterwegs war. Schließlich legte er die Meisterprüfung als Bäcker und Konditor sowie die höhere Fachbildung ab. Eigentlich war immer geplant, dass er die Bäckerei seines Vaters übernimmt, doch da dieser früher als geplant aus gesundheitlichen Gründen kürzer treten musste, ging der Plan nicht auf.

Die Liebe zum Backen hat ihn schließlich nach Sins im Aargau gebracht, wo er mittlerweile mit seiner Frau und seinem Sohn lebt. Und wie es der Zufall so will, hat auch Marcells Frau eine Bäckerei, bei der Marcel schließlich einstieg.

Vor einigen Jahren startete er seinen Youtube-Kanal "Einfach backen", auf dem er wöchentlich Tutorials zum Backen von Brot, Keksen und Torten veröffentlicht. Da dies so gut angekommen ist, fokussierte sich Marcel immer mehr auf den Online-Auftritt und hat mittlerweile einen eigenen Online-Shop für Backzubehör sowie eine Online Back Academy.

Außerdem begeistert Marcel mit seinem Buch "Einfach backen" viele Hobbybäcker, in dem es vor allem um Brote, Plundergebäcke, Blätterteige und Croissants geht.

„Ich will Hobbybäckern alles beibringen, was das Bäckerherz begehrt.“



Marcel Paa

Bäcker und Konditormeister

www.marcelpaa.com

Zutaten

Schon mit wenigen Zutaten kannst du eine große Vielfalt in deine Weihnachtsbäckerei bringen. Folgende Grundzutaten wirst du bei fast jedem Rezept benötigen:

Butter

Butter ist die beste Alternative, kann aber auch durch Margarine oder durch 100 % Fett ersetzt werden. Da das Fett kein Wasser enthält, muss in diesem Fall 15 – 20 % mehr Flüssigkeit (z.B. Milch) dazu gegeben werden.

Zucker

Es eignet sich Kristallzucker, Puderzucker oder Rohrzucker (brauner Zucker). Zucker sorgt nicht nur für die Süße in den Keksen, sondern bringt auch wichtige Backeigenschaften mit: stabilisieren, konservieren, Wasser binden, karamellisieren und aromatisieren.

Eier

Je nach Rezept werden ganze Eier, nur das Eigelb oder nur das Eiweiß verwendet. Sie sorgen vor allem dafür, dass der Teig gebunden wird. Wenn du keine Eier verwenden möchtest, kannst du sie auch mit anderen Flüssigkeiten ersetzen:

100 g Ei entspricht:	125 g Sahne
	85 g Milch
	75 g Wasser

Mehl

Meistens wird Weizenmehl Type 405 oder Type 550 eingesetzt, es kann aber ohne große Rezeptänderung bei Buttermilchteigen mit Vollkornmehl ersetzt werden. 10 % des Mehlsanteils kannst du außerdem mit Stärke ersetzen, um den Teig mürber zu machen.

Weitere Zutaten, die in vielen Keksrezepten vorkommen und die du auch selbst bei Rezepten ergänzen kannst, sind folgende:

Nüsse

Grob gehackte Nüsse können ohne Rezeptänderung beigegeben werden, max. 20 – 30 %

Gemahlene Nüsse und Kerne

Die Menge sollte nicht höher sein als die Zuckermenge, außerdem braucht der Teig dann ca. 10 % mehr Flüssigkeit oder Eier.

Biskuitbrösel

Nicht höher als die Zuckermenge, können ohne Rezeptänderung ergänzt werden und werden mit Milch angerührt.

Kakaopulver

5 – 10 % der Gesamtmenge, die Beigabe muss dann vom Mehlgewicht abgezogen werden.

Schokolade/Kuvertüre

Ohne Rezeptänderung 5 – 15 % der Gesamtmenge



Fortsetzung: Zutaten

Backtriebmittel

Bei vielen Keksrezepten kommen Backtriebmittel zum Einsatz. Das sind chemische Substanzen oder Mikroorganismen, die zur Teiglockerung verwendet werden. Sie sollen beim Backen Gasbläschen bilden, welche Teige oder Massen auflockern und gleichzeitig das Volumen vergrößern.

Es werden drei verschiedene Arten von Backtriebmitteln unterschieden:

Gattung	Triebmittel	Anwendung
Biologische Backtriebmittel	Hefe, Sauerteig, Spontangärung	Brote
Physikalische Backtriebmittel	Luft, Wasserdampf, Alkoholdampf	Biskuits, Blätterteige, tourierte Hefeteige
Chemische Backtriebmittel	Natron, Backpulver, Hirschhornsalz, Triebsalz, Pottasche	Butterteige, Rührteige, flache Gebäcke

Chemische Backtriebmittel genauer erklärt

Backpulver

Backpulver ist eine Mischung aus Natron, Säure und Stärke. Sogenannte natürliche Backpulver enthalten als Säuerungsmittel Zitronensäure oder Weinsäure und auch Weinstein.

Der Unterschied zwischen herkömmlichem Backpulver und Weinstein-Backpulver besteht im Säuerungsmittel. Für herkömmliches Backpulver wird als Säuerungsmittel Phosphat verwendet. Beim Weinstein-Backpulver handelt es sich um die natürliche Weinsäure, die z. B. bei der Sektherstellung anfällt. Weinstein-Backpulver ist daher die natürlichere Alternative zu herkömmlichem Backpulver. Phosphatfreie Backpulver sind geschmacklich neutraler, aber meist teurer. Für das Gelingen und somit das Backergebnis spielt es keine Rolle, ob man auf herkömmliches Backpulver oder Weinstein-Backpulver zurückgreift.

Backpulver reagiert auf Feuchtigkeit, Säure und Wärme.

Verwendung: Butterteige, Rührteige, Brot mit Backpulver

Dosierung pro kg Mehl:

- 1 – 2 % bei süßen und gesalzenen Butterteigen
- 1 – 4 % bei Butter- und Biskuitmassen
- 5 % bei Brot mit Backpulver

Hirschhornsalz oder Triebsalz

Triebsalz ist ein weißes, pulverförmiges Triebmittel mit starkem Ammoniakgeruch. Es ist geruchs- und geschmacksintensiv. Mit ihm bekommt das Gebäck einen intensiveren Trieb, allerdings trocknen die Gebäcke damit auch etwas schneller aus.

Es enthält Natron, Weinstein oder eine andere Säure oder Stärke und reagiert bei Säure und Wärme (ab 30 °C). Gebäcke mit Triebsalz dürfen höchsten 20 °C haben, bevor die restlichen Zutaten beigefügt werden.

Verwendung: Flache Gebäcke, Kekse, Lebkuchen usw., damit der Ammoniakgeruch sich verflüchtigen kann (Honiggebäcke, Trockenbiskuits).

Dosierung pro kg Mehl:

- 1 % bei süßen und gesalzenen Butterteigen
- ½ – 1 % bei Honigteigen

Natron

Natron ist ein farbloser, kristalliner Feststoff. Bei Temperaturen über 50 °C zersetzt es sich unter Abspaltung von Wasser und Kohlenstoffdioxid zu Natriumcarbonat. Natron hat einen intensiven Laugengeschmack und wird nur für Spezialrezepte eingesetzt. Natron wird auch Speisesoda, Backsoda, Speisenatron oder Natrium genannt. Es reagiert auf Säure und Wärme (ab 30 °C) und löst sich nicht im Wasser auf.

Verwendung: Luzerner Lebkuchen, Spekulatius (Teegebäck)

Fortsetzung: Zutaten

Dosierung pro kg Mehl:

3 – 4 % beim Luzerner Lebkuchen

1% bei Teegebäcken (Spekulatius).

Pottasche (E501)

Pottasche ist ein weißes, wasseranziehendes Pulver mit laugigem Geschmack. Es ist ein Triebmittel für lange gelagerte Teige. Dabei treibt Pottasche den Teig eher in die Breite als in die Höhe. Es besteht aus Kaliumcarbonat und reagiert auf Säure und Wärme (ab 30 °C).

Verwendung: Für flache Gebäcke, Honiggebäcke, Lebkuchen und Teige mit hohem Zuckergehalt

Dosierung pro kg Mehl:

1% bei Honigteigen

Equipment

Die meisten Geräte zum Keksebacken wirst du wahrscheinlich schon zuhause haben. In diesem Kurs verwendet Marcel folgende Hilfsmittel:

- Küchenmaschine
(wenn vorhanden, die Teige lassen sich auch per Hand kneten), alternativ einen Mixer zum Eischnee schlagen
- Waage
- Schneebesen
- Gummirolle
- Pinsel
- Winkelpalette
- Teigkarte
- Rollholz
- Ausrollstäbe,
um die richtige Teigdicke zu erreichen (optional)
- Maßstab
- Strukturrollen zum Prägen von Mustern
- Keksstempel
(normale, konische, Stempel zum Prägen von Mustern)
- Spritztüte
- Tüllen in verschiedenen Größen
- Backbleche
- Backpapier
- Brotmesser
- Kleines Messer
- Vorlagen
(am Ende des Heftes zu finden)

Ofeneinstellungen

Natürlich brauchst du fürs Keksebacken auch einen Ofen. Dabei ist Folgendes zu beachten:

Einzelne Kekssorten können direkt gebacken werden (tiefere Backtemperatur und etwas längere Backzeit) und andere wiederum sollten unbedingt etwas ruhen oder abstehen, bevor sie gebacken werden (bei höherer Backtemperatur und kürzerer Backzeit).

Jeder Ofen ist ein bisschen anders, deshalb können auch die angegebenen Temperaturen und Backzeiten je nach Ofen etwas variieren.

Die Kekse solltest du immer mit genügend Abstand und reihenweise versetzt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dadurch kann die Luft besser zirkulieren und du bekommst ein schöneres Backergebnis.

Beim Backen mit Umluft sollte die Temperatur immer ca. 10°C tiefer sein als beim Backen mit Ober- und Unterhitze. Umluft oder Heißluft eignet sich dann besser, wenn mehrere Bleche im Ofen sind. Dabei empfiehlt es sich, die Blechpositionen während des Backens zu wechseln (das untere nach oben und das obere nach unten) und die Bleche zu drehen. Dadurch bekommen alle Kekse gleich viel Hitze.

Fehlerquellen & Pannenhilfen

Aus Fehlern lernt man bekanntlich. Doch wenn du einige Fehler vermeiden und gleich zu tollen Ergebnissen kommen möchtest, dann solltest du dich an Marcells Tipps halten. Deshalb sind hier schon mal häufige Probleme und die passenden Lösungen dazu aufgelistet.

Teige werden zäh und ausgestochene Kekskreise oval statt rund.

Das passiert, wenn das Mehl zu lange in den Teig eingearbeitet und der Teig somit zu lange geknetet wird. Diese Keksteige musst du nur kurz zusammenmischen und nicht wie einen Hefeteig kneten.

Der Teig klebt an der Arbeitsfläche.

Der Teig sollte immer gut durchgekühlt und die Arbeitsfläche beim Ausrollen bemehlt sein. Außerdem solltest du den Teig beim Ausrollen immer wieder lockern, von der Arbeitsplatte lösen und in alle Richtungen ausrollen.

Es ist zu wenig Mehl im Teig, das Rezeptverhältnis stimmt nicht.

Zucker und Mehnteil in den Rezepten lassen sich nicht so einfach reduzieren, da sie bestimmte Aufgaben im Teig erfüllen. Es ist daher wichtig, sich an die Rezepte zu halten.

Der Teig ist zu weich.

Der Teig muss vor der Verarbeitung gut durchgekühlt sein – weiche Teige lassen sich ausgezeichnet in einer Form backen, sind aber zum Ausstechen weniger geeignet. Wenn der Teig also zu weich ist, wider ab in den Kühlschrank damit.

Fortsetzung: Fehlerquellen & Pannenhilfe

Die Massen zum Dressieren verlaufen.

Werden die Dressurmassen zu schaumig gerührt (Butter und Zucker), verliert das Ganze an Stabilität und das Gebäck läuft beim Backen in die Breite. Dadurch sieht man die Strukturen des Aufspritzens nicht mehr. Daher Butter und Zucker nur zusammen aufschlagen.

Die Masse greniert und fällt zusammen.

Alle verwendeten Zutaten sollten dieselbe Temperatur haben (Eier, Butter usw.). Falls die Masse doch mal grenieren sollte, kannst du sie über einem heißem Wasserbad aufschlagen und so wieder homogenisieren.

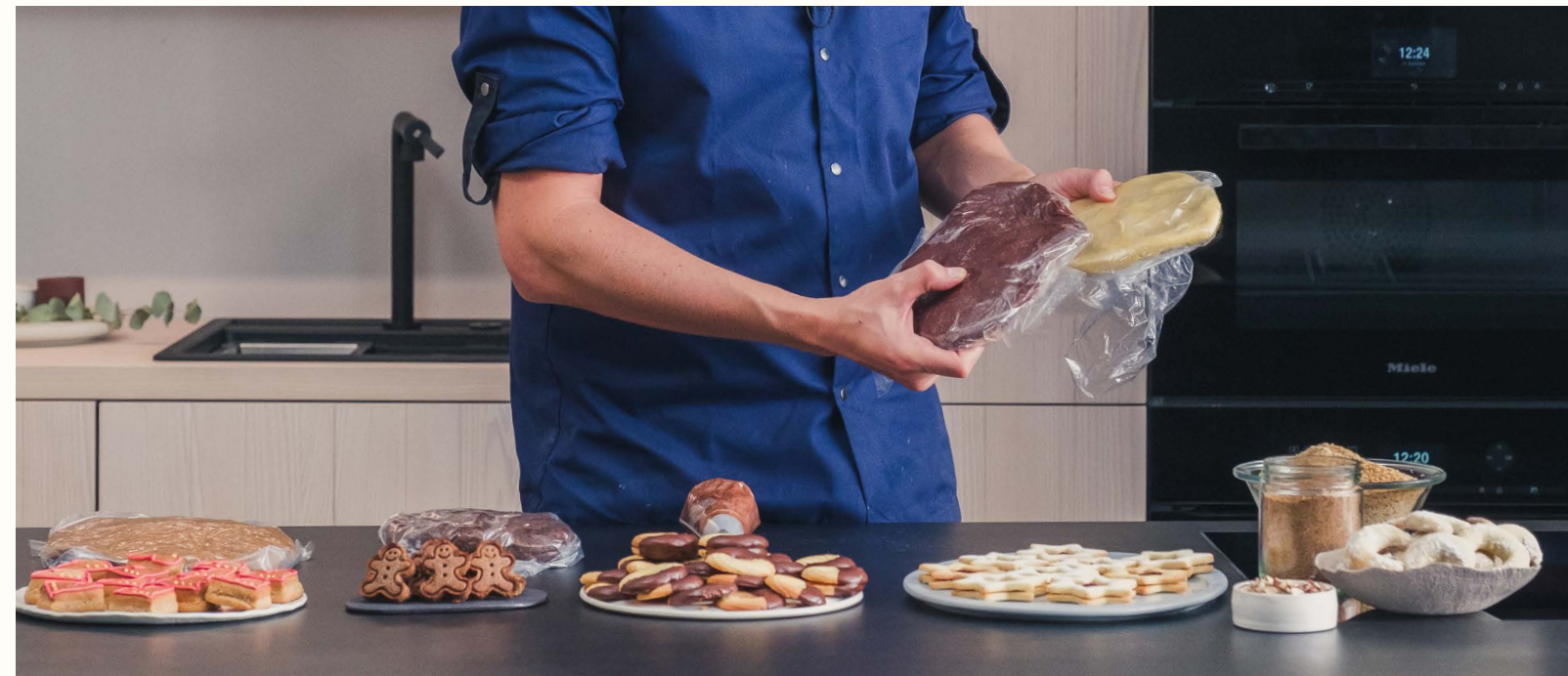
Die Menge ist zu klein.

Die Rezepte sollte nicht beliebig auf kleinere Mengen umgerechnet werden. Für eine gute Ausgangslage brauchst du eine bestimmte Menge des Teiges.

Lagerung

Wenn die Kekse erstmal gebacken sind, sollen sie natürlich so lange wie möglich genießbar bleiben. Folgende Tipps helfen dabei:

1. Um eine längere Frischhaltung der Kekse zu erzielen kannst du ca. 10 % des Zuckers durch Invertzucker oder Sorbit ersetzen.
2. Die Plätzchen sind in gut verschließbaren Dosen oder Cellophanbeutel ca. 2 – 3 Wochen haltbar.
3. Lass die Kekse immer vollständig auskühlen, bevor du sie in die Keksdose gibst. Lege zwischen die einzelnen Gebäcklagen ein Stück Backpapier ein, damit die Kekse nicht zusammenkleben.
4. Für längere Aufbewahrung lassen sich die Kekse gut verschlossen (außer Eiweiß Gebäcke und Gebäcke mit Zuckerglasur) problemlos 1 – 2 Monate tiefkühlen. Lass sie dann aber immer im Kühlschrank auftauen.
5. Fertiggestellte Teige halten sich problemlos 2 – 3 Tage im Kühlschrank oder 2 – 3 Monate im Tiefkühler.



Lebkuchengewürz

Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamt
5 min



Menge
100 g

21 g	Anis, ganz	21 %
13 g	Gewürznelken, gemahlen	13 %
17 g	Ingwer, gemahlen	17 %
19 g	Koriander, gemahlen	19 %
6 g	Muskatnuss, gemahlen	6 %
2 g	Kardamon	2 %
22 g	Zimt	22 %

Zubereitung

Schritt 1
Mahlen & Geschafft

Alle Gewürze gemeinsam im Mörser mahlen und vermischen.

Eiweißspritzglasur (Royal Icing)

Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamt
5 min

1	Eiweiß
150 g	Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1
Verarbeiten & Geschafft

Das Eiweiß mit dem Puderzucker in eine Küchenmaschine geben und 5 Minuten auf der höchsten Stufe zu einem kompakten Schnee schlagen.

Tipp: *Die Eiweißspritzglasur kann auch eingefärbt werden. Am besten eignet sich dazu Pastenfarbe, da diese die Konsistenz nicht verändert.*

Vanillezucker

Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamt
5 min

3-4	Vanilleschoten
200 g	Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1 Vorbereiten

Die bereits verwendeten Vanilleschoten unter kaltem Wasser abspülen und vor der Weiterverwendung gut trocknen lassen.

Schritt 2 Mischen & Geschafft

Den Puderzucker mit den Vanilleschoten in den Mixer geben und alles kräftig mixen. Danach den fertigen Vanillezucker in ein verschließbares Glas füllen.



Butterringe

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
35 min



Stück
8 – 10

100 g	Butter, weich
130 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
1	Ei
1	Vanilleschote
70 g	Puderzucker
200 g	Schokolade, zartbitter
Marmelade zum Füllen (optional)	

Zubereitung

Schritt 1 Buttermasse zubereiten

Die weiche Butter und den Puderzucker in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark dazugeben. Dann noch die Eier und zum Schluss das Mehl dazugeben und unterrühren.

Schritt 2 Aufspritzen

Die Masse in eine Spritztüte füllen (8er Sterntülle) und mit Hilfe der Vorlage die Butterringe auf ein Backpapier spritzen.

Schritt 3 Backen

Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Schritt 4 Geschafft

Wenn du magst, kannst du die Butterringe nun mit Marmelade füllen. Dann die Kekse in temperierte Schokolade tunken.



Zitronenmonde

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
3 h



Stück
40 – 50

Glasur	
50 g	Zitronensaft
200 g	Puderzucker

Keksteig	
200 g	Butter, weich
200 g	Puderzucker
2	Eier
1	Zitrone (Saft und Schale)
400 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)

Zubereitung

- Schritt 1
Teig zubereiten

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und mischen. Wenn du das händisch machst, zuerst das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die weiche Butter in Würfel schneiden und in die Mulde geben. Die Eier ebenfalls in die Mulde aufschlagen, Zucker und den Abrieb einer Zitrone auch dazugeben. Dann den Saft der Zitrone auf die restlichen Zutaten geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Schritt 2
Teig kühlen

Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie packen und mindestens 2 Stunden – am besten über Nacht – bei 2 – 5 °C kühl stellen.
- Schritt 3
Monde ausstechen

Den Teig nochmals leicht durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Dann die Halbmonde ausstechen.



- Schritt 4
Backen

Die Zitronenmonde bei 170 °C Ober- und Unterhitze oder bei mehreren Blechen bei 160 °C Umluft 10 – 15 Minuten backen. Danach auf ein Gitter setzen.
- Schritt 5
Glasieren & Geschafft

Den Zitronensaft mit dem Puderzucker vermischen. Nun die Zitronenglasur entweder mit einem Pinsel auf die Monde streichen oder die Oberseite der Monde in die Glasur tunken.

Spitzbuben

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
1h 30 min



Stück
30 – 40

Marmelade	
200 g	Himbeeren, TK
100 g	Zucker
3 g	Pektin
	Zitronensaft
Puderzucker zur Dekoration	

Keksteig	
170 g	Butter, weich
100 g	Puderzucker
250 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote
1	Eigelb

Zubereitung

Schritt 1 Butterteig zubereiten

Die weiche Butter in Würfel schneiden und auf die Arbeitsplatte geben. Danach den Puderzucker und das Mehl darüber sieben, das Salz und die Samen einer Vanilleschote dazugeben und alles mit den Händen verreiben, bis das Mehl und die Butter ineinander fließen. Wenn alles gut vermischt ist, in der Mitte eine Mulde formen und das Eigelb dazugeben. Danach alles zusammen zu einem Teig kneten. Alternativ kannst du auch die Küchenmaschine verwenden.

Schritt 2 Teig kühlen

Den Teig flach drücken, in Frischhaltefolie packen und für mind. 30 – 60 Minuten kühl stellen.

Schritt 3 Marmelade zubereiten

Das Pektin zum Zucker geben und gut vermischen. Die Himbeeren mit der Zuckermischung in einen Kochtopf geben und unter



ständigem Rühren auf dem Kochherd aufkochen. Erst dann etwas Zitronensaft dazugeben und die Marmelade noch für 2 – 3 Minuten einkochen lassen. Danach in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefo- lie direkt auf der Marmelade abdecken und gut auskühlen lassen.

Schritt 4 Kekse ausstechen

Den gut gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 3 mm ausrollen. Danach aus dem Teig Sterne (oder eine andere Form deiner Wahl) ausstechen und in der Hälfte der Sterne einen kleineren Stern für die Deckel ausstechen. Wenn du magst, kannst du vor dem Ausstechen den Teig mit einer Rillwalze (Strukturrolle) strukturieren, sodass er ein schönes Muster bekommt.

Die Teiglinge direkt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Tipp: *Deckel und Böden auf separate Bleche legen, da die Deckel etwas weniger lange benötigen.*

Schritt 5 Backen

Die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft ca. 10 – 12 Minuten backen.

Schritt 6 Füllen

Die gekühlte Marmelade gut durchmischen und in eine Spritztüte füllen. Danach gleichmäßig – nicht ganz bis zum Rand – auf die aus- gekühlten Keksböden spritzen.

Schritt 7 Geschafft

Die nicht strukturierten Kekse leicht mit Puderzucker stauben, die Kekse damit abdecken und leicht andrücken. Die strukturierten De- ckel ohne Puderzucker auf die Kekse legen.



Kekse backen

Seite 26

Vanillekipferl

Zutaten & Infos

		
Zubereitung 20 min	Gesamt 2h 30 min	Stück ca. 20
Keksteig		
125 g	Butter, weich	
50 g	Puderzucker	
70 g	Sahne	
1	Vanilleschote	
1 Prise	Salz	
180 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)	
Puderzucker zum Dekorieren		

Alternativ: Klassische Zutaten	
100 g	Butter, weich
30 g	Puderzucker
75 g	Vanillezucker (siehe S. 18)
50	Mandeln, geschält und gemahlen
1	Vanilleschote
1	Eigelb
125 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
Puderzucker zum Dekorieren	

mit Marcel Paa

Seite 27

Zubereitung

Schritt 1 Teig zubereiten

Das Mehl und den Puderzucker auf einen Tisch geben und eine Mulde formen. Die weiche Butter, eine Prise Salz sowie die Sahne dazugeben und alles gut durchmischen. Zum Schluss noch die Vanille untermischen.

Schritt 2 Teig kühlen

Den Teig in Frischhaltefolie oder in ein Teigtuch einpacken, flach drücken und für mind. 2 Stunden kühl stellen.

Schritt 3 Kipferl formen

Den gut gekühlten Teig kurz von Hand durchkneten. Danach einen gleichmäßigen Strang mit ca. 3 cm Durchmesser rollen und aus diesem Stücke von 1,5 cm zuschneiden; einzelne Stücke wiegen ungefähr 10g. Aus den einzelnen Stücken kleine Stränge rollen und auf beiden Seiten zur Spitze auslaufen lassen. Danach die Teigstränge leicht zu einem Kipferl formen.

Tipp: *Wenn der Teig zu schnell weich ist, gib einen Teil davon wieder in den Kühlschrank, während du die ersten Kipferl formst.*

Schritt 4 Backen

Die Kipferl im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft für mehrere Bleche oder 180 °C Ober- und Unterhitze bei einem Blech ca. 12 – 15 Minuten goldgelb backen.

Schritt 5 Geschafft

Die Vanillekipferl in den klumpenfreien Puder- oder Vanillezucker tunken, solange sie noch warm sind. So haftet der Zucker am besten.

Spekulatius

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
45 min



Stück
30 – 40

200 g	Butter, weich
110 g	Puderzucker
110 g	brauner Zucker
10 g	Lebkuchengewürz (siehe S. 16)
80 g	Mandeln, geschält und gemahlen
2	Eier
400 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
8 g	Backpulver
1	Prise Salz

Zubereitung

Schritt 1 Teig zubereiten

Die weiche Butter mit den Zuckerarten, dem Lebkuchengewürz und einer Prise Salz in die Küchenmaschine geben und glattrühren. Dann die Eier nach und nach dazugeben und schließlich die Mandeln – alles gut vermischen. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver in die Masse geben und alles zu einem Teig kneten.

Schritt 2 Teig kühlen

Den Teig in Frischhaltefolie oder in ein Teigtuch einpacken, flach drücken und für mind. 30 Minuten kühl stellen.



Schritt 3 Ausstechen

Zunächst die Hälfte des gut gekühlten Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 3 mm ausrollen. Anschließend beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen. Danach mit der zweiten Hälfte des Teiges gleich verfahren.

Tipp: Hier kannst du auch mit einer Strukturrolle arbeiten, um die Keks-oberfläche zu mustern.

Schritt 4 Backen & Geschafft

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze oder 190 °C Umluft 10 – 12 Minuten goldbraun backen.

Nussknacker

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
8h 15min



Stück
40 – 50

100 g	Butter, weich
175 g	Zucker
2	Eier
1	Vanilleschote
	Zitronenschale
100 g	Mandeln, gemahlen
100 g	Haselnüsse, gehackt
250 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
1 Prise	Salz
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Schritt 1 Teig zubereiten

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanille in die Küchenmaschine geben und vermischen. Dann die Eier und die gemahlene Mandeln nach und nach dazugeben. Das Mehl dazugeben und schließlich die Nüsse mörsern oder hacken und untermengen.

Schritt 2 Teig kühlen

Den Teig in Frischhaltefolie oder in ein Teigtuch einpacken, flach drücken und über Nacht kühl stellen.



Schritt 3 Ausstechen

Den Teig nochmals leicht durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen und mit der gewünschten Form ausstechen. Ein Ei verquirlen und die Kekse damit bestreichen.

Schritt 4 Backen & Geschafft

Zwischen 160°C und 180°C (je nach Ofen) für 12 – 15 Minuten backen.



Florentiner Schokotaler

Zutaten & Infos

			Schokomürbeteig	
Zubereitung 25 min	Gesamt 1h 30 min	Stück ca. 12	205 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
			135 g	Puderzucker
			180 g	Butter, weich
			1	Ei
			20 g	Kakaopulver (ungesüßt)
			200 g	Kuvertüre, aufgelöst
Florentiner				
30 g	Butter			
50 g	Zucker			
20 g	Sahne			
40 g	Orangeat			
60 g	Mandeln, gehobelt			
20 g	Honig zum Bestreichen			

Zubereitung

Schritt 1 Schokoteig zubereiten	Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine oder per Hand verkneten.
Schritt 2 Teig kühlen	Den Teig in Frischhaltefolie oder in ein Teigtuch einpacken, flach drücken und kühlen.
Schritt 3 Schokotaler ausstechen	Den gekühlten Teig nochmal durchkneten und mit genügend Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Dann Kreise ausstechen und auf das Backpapier geben. Aus diesen Kreisen dann wiederum ein Loch ausstechen.
Schritt 4 Backen	Für 5 Minuten bei 170 °C anbacken.
Schritt 5 Florentiner zubereiten	Butter im Topf erhitzen und die Sahne dazugeben. Inzwischen die Mandelblättchen zerquetschen und das Orangeat fein hacken. Sobald die Butter aufgelöst ist, den Zucker dazugeben und aufkochen lassen. Dann die Mandeln und das Orangeat daruntermischen.
Schritt 6 Fertig backen	Die Kekse aus dem Ofen nehmen und mit der Florentinermasse füllen. Dann die Kekse bei 200 °C ca. 7 Minuten fertig backen.
Schritt 7 Geschafft	Den Honig aufkochen und die Kekse damit bepinseln.

Zimtsterne



Zubereitung
20 min



Gesamt
9 h



Stück
30 – 40

500 g	Haselnüsse, gemahlen
250 g	Zucker
30 g	Zimt
4	Eiweiße
Eiweißspritzglasur (siehe S. 17)	

Zubereitung

Schritt 1 Haselnüsse rösten

Die gemahlenen Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, gut verteilen und im Backofen bei 170 °C Umluft für 10 – 15 Minuten backen rösten.

Tipp: *Durch das Rösten bekommen die Kekse ein viel intensiveres Haselnuss-Aroma.*

Schritt 2 Teig zubereiten

Zunächst Zucker und Zimt verrühren, dann alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und vermischen.

Schritt 3 Teig kühlen

Den Teig in Frischhaltefolie oder in ein Teigtuch einpacken, flach drücken und für mindestens 30 Minuten, am besten über Nacht, kühl stellen.

Schritt 4 Royal Icing

Die Eiweißspritzglasur zubereiten.



Schritt 5 Glasieren & Ausstechen

Den gut gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 1 cm ausrollen. Danach die Glasur auf den Teig geben und mit einer Winkelpalette gleichmäßig verstreichen. Aus dem glasierten Teig Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Tipp: *Den Ausstecher kurz in Wasser tunken, auf einem feuchten Lappen etwas abtropfen lassen und dann die Kekse ausstechen. Mit diesem Vorgehen lassen sich die Kekse problemlos aus dem Ausstecher lösen.*

Den überschüssigen Teig kannst du mit einer Handvoll gemahlener Haselnüsse wieder zusammenkneten, nochmals mit Royal Icing bestreichen und weitere Kekse ausstechen. Oder du kannst den überschüssigen Teig in Stücke schneiden und als „Sternschnuppen“ backen.

Schritt 6 Antrocknen lassen

Die ausgestochenen Kekse über Nacht bei Raumtemperatur antrocknen lassen.

Schritt 7 Backen & Geschafft

Die Kekse im auf 220 – 230 °C Umluft vorgeheizten Backofen 3 – 5 Minuten backen.

Haselnuss-Lebkuchen

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
2 h 30 min



Stück
30 – 40

500 g	Haselnüsse, gemahlen
160 g	Zucker
60 g	Orangeat/Zitronat
80 g	Honig
4	Eiweiße
20 g	Zimt

Zubereitung

Schritt 1 Haselnüsse rösten

Die gemahlenen Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, gut verteilen und im Backofen bei 170 °C Umluft für 10 – 15 Minuten backen rösten.

Tipp: *Durch das Rösten, bekommen die Kekse ein viel intensiveres Haselnuss-Aroma. Danach die Haselnüsse gut auskühlen lassen.*

Schritt 2 Teig zubereiten

Zucker und Zimt vermischen und Orangeat und Zitronat im Mörser zerquetschen. Dann alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und vermischen.

Schritt 3 Teig kühlen

Den Teig schön flachdrücken, in Frischhaltefolie einpacken und mindestens für 2 Stunden oder über Nacht, bei 2 – 5 °C kühl stellen.

Schritt 4 Ausstechen

Den gekühlten Teig nochmals leicht durchkneten, auf einer leicht bemehlten (oder mit gemahlenen Haselnüssen bestreuten) Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher nach Wahl Kekse ausstechen.

Schritt 5 Backen & Geschafft

Bei 190 °C Umluft (oder bei 200 °C Ober/Unterhitze) ca. 8 – 10 Minuten backen. Nach dem Backen die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Lebkuchenteig

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
24h

85 g	Honig
60 g	Zucker
4 – 4½ g	Lebkuchengewürz (siehe S. 16)
200 g	Weizenmehl Type 812 (Halbweissmehl)
1	Ei
2 – 3 g	Trieb­salz/Hirschhornsalz
2 – 3 g	Pottasche
25 ml	Vollmilch

Zubereitung

Schritt 1 Teig zubereiten

Den Honig mit dem Zucker in eine Pfanne geben und auf maximal 50°C erwärmen, sodass sich der Zucker auflöst. Lebkuchengewürz und Pottasche zum Mehl mischen, das Trieb­salz oder Hirschhornsalz in der Milch auflösen. Dann alle Zutaten in der Küchenmaschine verkneten.

Schritt 2 Teig kühlen

Den Teig in Frischhaltefolie einpacken, flach drücken und mindestens 24 Stunden kühl stellen.

Schritt 3 Formen & Geschafft

Den Lebkuchenteig auf etwas Mehl ca. 2 mm dick ausrollen. Anschließend den Teig wie folgt zusammenlegen: Der Breite nach ein Drittel einschlagen und von der anderen Seite ebenfalls ein Drittel einschlagen. Danach den Teig nochmals in der Mitte einschlagen. Dadurch wird das Gluten im Mehl nochmals angeregt und die Lebkuchen laufen beim Backen weniger breit aus.



Gut zu Wissen: Anstelle des Weizenmehles (Halbweissmehl in der Schweiz) kann auch zur Hälfte Weizenmehl und zur anderen Hälfte Dinkelmehl oder $\frac{2}{3}$ Weizenmehl und $\frac{1}{3}$ Roggenmehl verwendet werden.

Anstelle von Trieb­salz/Hirschhornsalz und Pottasche können auch 6 g Backpulver mit dem Mehl vermischt und beigegeben werden. Mit Backpulver bleiben die Lebkuchen bedeutend heller als mit Trieb­salz und Pottasche. Auch gehen die Lebkuchen nicht ganz so stark auf. Um den Lebkuchen mit Backpulver etwas dunkler zu färben, kannst du etwas Kakaopulver unter das Mehl mischen.

Lagerung Lebkuchenteig: Der Lebkuchenteig lässt sich problemlos gut verpackt bei Raumtemperatur ein paar Monate lagern. Währenddessen bildet sich gute Säure im Teig, welche den Teig schön auflockert und für einen intensiveren Geschmack des fertigen Gebäckes sorgt. Honig und Zucker in den Zutaten wirken konservierend, sodass der Teig nicht verderben kann.



Kekse backen

Seite 40

Gefüllte Lebkuchen

Zutaten & Infos

 Zubereitung 30 min	400 g	Lebkuchenteig (siehe S. 38)
	390 g	Mandeln, gemahlen und geschält
 Gesamt 50 min	120 g	Vollmilch
	90 g	Zucker
	1	Orange (Abrieb)
		Eiweißspritzglasur (siehe S. 17)

mit Marcel Paa

Seite 41

Zubereitung

Schritt 1 Mandelmasse herstellen

Die Mandeln auf je ein Backblech verteilen und im Ofen bei 180 °C für 10 Minuten rösten.

Achtung: *Gehobelte Mandeln brauchen nicht ganz so lange. Alternativ können die Mandeln auch in der Bratpfanne geröstet werden.*

Anschließend die gerösteten gemahlenen Mandeln, Zucker, Milch und Orangenabrieb in die Küchenmaschine geben und alles gut durchmischen.

Schritt 2 Füllen & Ausstechen

Den gut gelagerten Lebkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und halbieren. Die eine Hälfte zunächst mit Milch, dann mit der vorbereiteten Mandelmasse gleichmäßig bestreichen. Mit dem zweiten Teil des Teiges die Masse abdecken. Dann die gewünschten Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas Milch bepinseln. Dadurch bekommen sie einen schönen Glanz.

Schritt 3 Backen

Die Lebkuchen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Die Backzeit ist abhängig von der Größe der Formen.

Schritt 4 Royal Icing zubereiten

Während die Lebkuchen auskühlen, kannst du das Royal Icing vorbereiten. Um es zu Färben anschließend in kleine Schüsseln aufteilen und mit Lebensmittelfarbe nach Wahl einfärben. Zum Färben empfiehlt Marcel Pastenfarbe, da diese die Konsistenz nicht verändert.

Schritt 5 Dekorieren & Geschafft

Das Royal Icing in eine Spritztüte geben und den Spitz vorne leicht abschneiden. Nun kannst du die Lebkuchen ganz nach deinem Geschmack dekorieren.

Achtung: *Die Lebkuchen müssen fürs Dekorieren vollständig ausgekühlt sein.*

Tannenbäumchen

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
30 min



Stück
ca. 25

145 g	Butter, weich
70 g	Puderzucker
3	Eigelb
40 g	Mandeln, geschält und gemahlen
200 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
Eiweißspritzglasur zum Dekorieren (siehe S. 17)	

Zubereitung

Schritt 1 Teig zubereiten

Die Butter mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben und glatt rühren. Dann Eigelb und Mandeln dazumischen und zum Schluss noch das Mehl begeben. Gut vermischen und den Teig kurz von Hand durchkneten.

Schritt 2 Bäumchen aufspritzen

Die Schablone unter ein Backpapier auf ein Backblech legen. Dann die vorbereitete Masse in eine Spritztüte mit einer 7 mm Lochtülle geben – allerdings nicht zu viel auf einmal, da die Masse eher fest ist. Dann mit der Keksmasse Bäumchen auf das Backpapier dressieren. Sobald alle Bäumchen aufgespritzt sind, die Schablone unter dem Backpapier vorsichtig entfernen.

Schritt 3 Backen

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft oder 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 – 12 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Schritt 4 Dekorieren & Geschafft

Mit eingefärbter Eiweißspritzglasur dekorieren.





Gewürztropfen

Zutaten & Infos

		
Zubereitung 20 min	Gesamt 30 min	Stück ca. 40
Glasur		
70 g	Milch	
200 g	Puderzucker	

Keksteig	
300 g	Butter, weich
90 g	Puderzucker
16 g	Lebkuchengewürz (siehe S. 16)
1	Orange (Schale)
100 g	Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen
50 g	Honig
4	Eigelb
20 g	Kakaopulver, ungesüßt
280 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)

Zubereitung

Schritt 1 Teig zubereiten

Zuerst die Butter mit dem Puderzucker, dem Lebkuchengewürz, Honig und etwas Orangenabrieb in der Küchenmaschine cremig schlagen. Nicht schaumig schlagen, da die Kekse sonst beim Backen zerlaufen. Danach die Nüsse dazugeben, auf kleiner Stufe mischen und nach und nach das Eigelb untermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss noch das Kakaopulver und das Mehl mischen und vorsichtig unter die Masse ziehen.

Schritt 2 Tropfen aufspritzen

Die Schablone unter ein Backpapier auf ein Backblech legen. Dann die vorbereitete Masse in eine Spritztüte mit einer 14er Sterntülle geben. Mit der Keksmasse Tropfen in der Größe der Kreise auf das Backpapier dressieren. Sobald alle aufgespritzt sind, die Schablone unter dem Backpapier vorsichtig entfernen.

Schritt 3 Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 210 °C Ober- und Unterhitze ca. 8 – 10 Minuten backen.

Schritt 4 Glasieren & Geschafft

Milch aufkochen und mit dem Puderzucker vermischen. Die noch heißen Tropfen mit einem Pinsel mit der heißen Milch glasieren. Danach die Kekse auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Mini-Christstollen

Zutaten & Infos

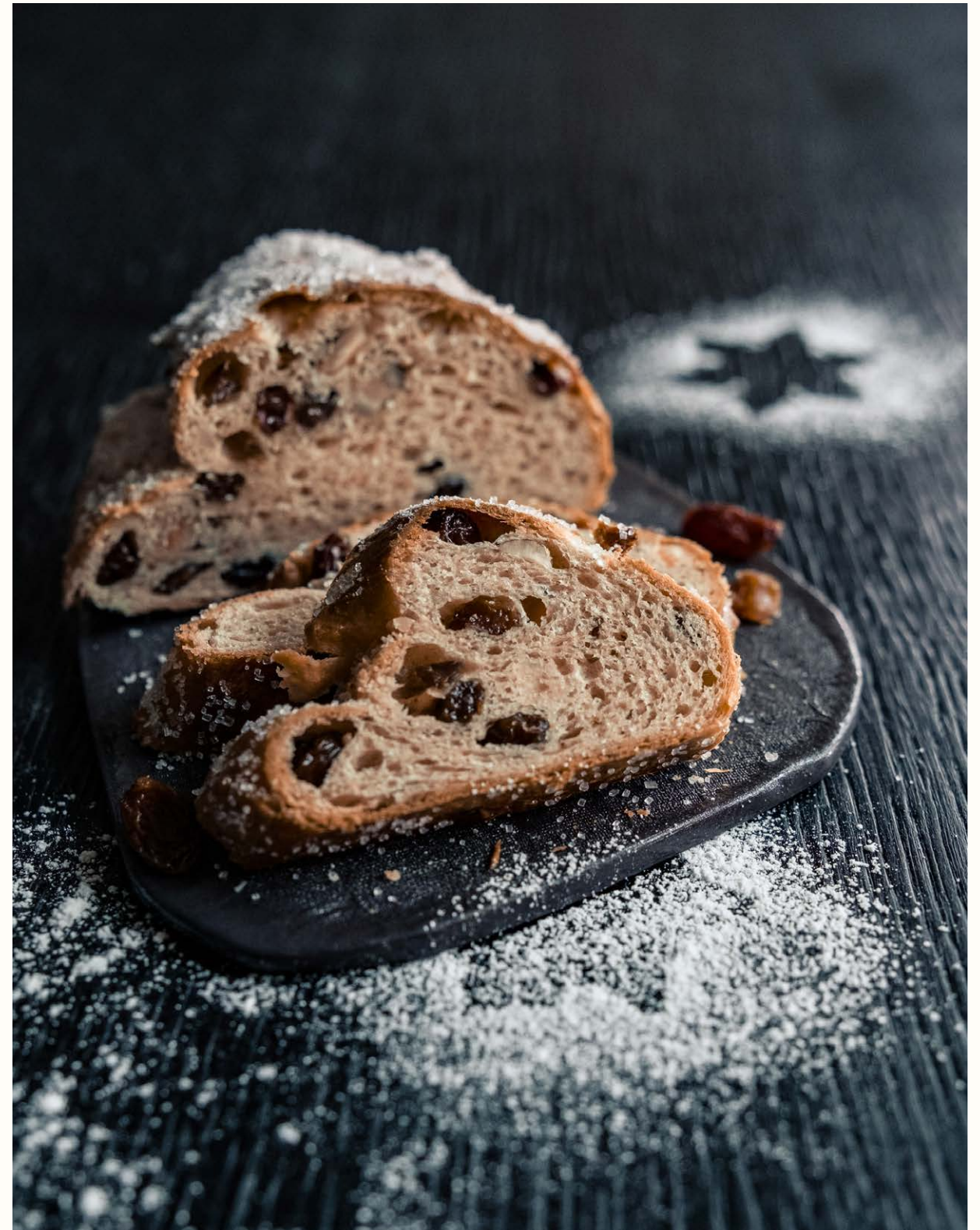
			Hauptteig	
Zubereitung 30 min	Gesamt 18 h	Stück 8	gesamter Vorteig	
Fruchtfüllung			280 g	Weizenmehl 550 (Weissmehl)
60 g	Orangeat		60 g	Vollmilch
200 g	Rosinen		30 g	Zucker
50 g	Rum oder Fruchtsaft		190 g	Butter
Vorteig			5 g	Salz
			5 g	Vanillezucker (siehe S. 18)
			1 Prise	Pfeffer
			3 Prisen	Kardamon
			3 Prisen	Muskatnuss
			60 g	ganze Haselnüsse
			15 g	Hefe
			Trockenfrüchte, eingeweicht	
			Butter, Zucker und Puderzucker zum Finalisieren	

Zubereitung

Schritt 1 Früchte einweichen	Alle getrockneten Früchte in eine Schüssel geben, mit dem Rum übergießen und gut mischen. Dann die Mischung mit Frischhaltefolie zudecken und 12 – 16 Stunden quellen lassen.
Tipp:	<i>Durch das Quellenlassen der getrockneten Früchte können diese die Feuchtigkeit aufziehen. Wird auf diesen Schritt verzichtet, ziehen die Früchte die Feuchtigkeit während des Backens aus dem Teig. Dadurch werden die Gebäcke trockener und weniger lang haltbar.</i>
Schritt 2 Vorteig zubereiten	Alle Zutaten von Hand verkneten oder in die Küchenmaschine geben und 2 – 3 Minuten mischen. Diesen Vorteig für 12 – 16 Stunden aufgehen lassen.
Schritt 3 Hauptteig zubereiten	Alle Zutaten bis auf die Haselnüsse und die Früchte der Reihe nach in die Küchenmaschine geben und für 10 Minuten auf kleiner Stufe kneten. In der Zwischenzeit die Haselnüsse mit einem Mörser grob zerkleinern oder mit einem Messer zerhacken. Danach die gehackten Haselnüsse und die eingeweichten Früchte zum Teig geben und nur noch kurz unter den Teig ziehen.
Schritt 4 Vorformen	Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und in ca. 150 g Stücke aufteilen. Die Teiglinge rundwirken, zudecken und 45 – 60 Minuten aufgehen lassen.
Schritt 5 Formen	Mit Hilfe eines Holzstabes die Ministollen formen. Zudecken und nochmal 30 Minuten reifen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Schritt 6 Backen	Die Stollen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 – 25 Minuten backen.

Schritt 7
Finalisieren & Geschafft

Du kannst die Stollen nun auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Oder du verfolgst die traditionelle Methode, um die Haltbarkeit zu verlängern: Die Christstollen auf ein Gitter setzen und mit Butter bepinseln. Dann in Zucker tunken und zum Schluss noch mit Puderzucker abstauben. Nun kannst du die Stollen einen Tag sehen lassen, anschließend mit Folie luftdicht verpacken und nach einer Woche sind sie so saftig, wie sie sein sollen.



Mandelbögen

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
12 h



Stück
ca. 10

2	Eiweiße
160 g	Zucker
120 g	Mandeln, gemahlen
gehobelte Mandeln zum Dekorieren	

Zubereitung

- Schritt 1
Teig zubereiten

Das Eiweiß, den Zucker und die gemahlenen Mandeln in der Küchenmaschine 5 Minuten mit dem Schneebesen auf mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.
- Schritt 2
Teig kühlen

Die Masse für 10 – 12 Stunden kühl stellen.
- Schritt 3
Aufspritzen

Nach der Kühlzeit die Masse in eine Spritztüte mit einer 16er Lochtülle füllen und Bögen auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren. Danach die Bögen mit gehobelten Mandeln bestreuen.
- Schritt 4
Backen & Geschafft

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft (oder 210 °C bei Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten backen.

Cornflakes-Schokokekse

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
25 min



Stück
ca. 10

100 g	Schokolade, aufgelöst
50 g	Cornflakes, ungesüßt
Weiße Schokolade, aufgelöst	

Zubereitung

- Schritt 1
Masse mischen

Die Schokolade auflösen, die Cornflakes in eine Schüssel geben und die aufgelöste Schokolade zu den Cornflakes geben. Alles vorsichtig mischen.
- Schritt 2
Formen

Danach die Masse mit zwei Löffeln in lockere Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech absetzen.
- Schritt 3
Dekorieren & Geschafft

Anschließend die Kekse mit aufgelöster weisser Schokolade filieren, d.h. mit einem Löffel feine Streifen über die Kekse ziehen. Danach die Kekse ca. 5 Minuten fest werden lassen.

Duo-Kekse

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
30 min



Stück
12

170 g	Butter, weich
1	Vanilleschote
115 g	Puderzucker
85 g	Sahne
1	Eigelb
20 g	Kakopulver
280 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)

Zubereitung

Schritt 1
Buttermasse zubereiten

Die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Samen der Vanilleschote 2 – 3 Minuten glattrühren. Die Masse auf kleiner Stufe weiter schlagen und die Sahne und das Eigelb begeben. Danach vorsichtig das Mehl unter die Masse ziehen.

Wichtig:

Die Masse mit dem Mehl max. 15 Sekunden rühren, sonst wird das Mehl zu klebrig und die Kekse laufen beim Backen auseinander.

Schritt 2
Masse teilen

Ca. 300 g der Masse in eine separate Schüssel geben und vorsichtig das Kakaopulver daruntermischen. Anschließend beide Massen in eine Spritztüte ohne Tülle geben.

Schritt 3
Aufspritzen

Beide Spritztüten vorne abschneiden, sodass beide Spitzen die gleich große Öffnung haben. Beide gefüllten Spritztüten in eine weitere Spritztüte mit Sterntülle schieben. Danach die Duo Wellen oder Figuren auf ein mit Backpapier belegtes Blech deiner Wahl dressieren.

Schritt 4
Backen & Geschafft

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Orangenschnitten

Zutaten & Infos



Zubereitung
25 min



Gesamt
2h



Stück
33

Mürbeteig

600 g	Butter, weich
400 g	Zucker
1000 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
3	Eier
1 Prise	Salz

Kuchenmasse

500 g	Kuchenabschnitte, Kekse
300 g	Mandeln, gemahlen
300 g	Zucker
10 g	Triebsalz
200 g	Orangensaft
2	Eier
100 g	Vollmilch
50 g	Butter, flüssig
200 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
	Orangenmarmelade

Zubereitung

Schritt 1

Vorbereiten

Backrahmen auf 44x24 cm einstellen.

Schritt 2

Teig zubereiten

Die geschmeidige Butter und den Zucker mischen. Danach Eier und Salz mischen und langsam zur Buttermasse geben. Anschließend das Mehl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen.

Schritt 3

Teig kühlen

Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und bei 2–5°C kühl stellen.

Schritt 4

Kuchenmasse vermischen

Kuchenabschnitte, Kekse, Mandeln und Zucker zusammen in der Küchenmaschine mit dem Knethaken glatt rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Das Trieb Salz in der Milch auflösen und zur Masse geben. Orangensaft, Eier, Milch, flüssige Butter und Mehl dazugeben und gut mischen.

Schritt 5

Massen verbinden

Einen Backrahmen mit dünn ausgerolltem Mürbeteig auslegen und den Teig gut stupfen\einstechen. Anschließend den Mürbeteigboden mit Orangenmarmelade bestreichen, die Kuchenmasse einfüllen und gut verstreichen.

Schritt 6 Backen

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 30 – 40 Minuten backen.

Schritt 7

Bestreichen

Nach dem Auskühlen den Kuchen aus der Form lösen und mit aufgekochter Orangenmarmelade bestreichen.

Schritt 8

Finalisieren & Geschafft

Den Kuchen in 4x8 cm große Stücke schneiden und mit Puderzucker stauben.

Studentenschnitten

Zutaten & Infos

		
Zubereitung 30 min	Gesamt 1h 30 min	Stück 12
Kuchenmasse		
250 g	Kuchenabschnitte, Kekse	
100 g	Haselnüsse, gemahlen	
140 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)	
140 g	Zucker	
20 g	Kakaopulver	
5 g	Triebsalz	
480 g	Vollmilch	
60 g	Rapsöl	

Zubereitung

Schritt 1
Vorbereiten

Backrahmen auf 24x24cm einstellen

Schritt 2
Mürbeteig zubereiten

Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Mehl zusammen verreiben. Danach in der Mitte des Mehles eine Mulde formen und den Zucker und das Ei dazugeben. Anschließend alles zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen.

Mürbeteig	
100 g	Butter
60 g	Zucker
200 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
1	Ei

Zum Bestreichen und Fertigstellen	
100 g	Himbeermarmelade
150 – 200 g	Kuvertüre, zartbitter
50 – 100 g	Kuvertüre, weiß

Schritt 3
Teig ausrollen

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 3 mm ausrollen. Falls Dir der Teig zu weich ist, kannst Du ihn auch für etwas 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und erst dann ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den ausgerollten Teig darauf geben. Anschließend den Teig gut stupfen (Löcher einstechen), um die Blasenbildung beim Backen zu verhindern. Dann einen Backrahmen auf den Teig stellen und den überschüssigen Teig an den Seiten entfernen.

Schritt 4
Mürbeteig backen

Den Mürbeteigboden im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze für 10 Minuten „blind“ backen. Das bedeutet, dass der Teig ohne Füllung vorgebacken wird, damit das Endergebnis schön knusprig wird.

Schritt 5
Kuchenmasse zubereiten

Zuerst die trockenen Kuchenabschnitte in einem Blender oder Cutter fein mahlen. Danach die gemahlenen Kuchenabschnitte mit den Haselnüssen, dem Mehl, dem Zucker und dem Kakaopulver mischen. Das Triebsalz in der Milch auflösen und zur Masse geben. Danach das Öl ebenfalls dazugeben und alles gut vermischen.

Schritt 6
Mürbeteig füllen

Aus dem restlichen Mürbeteig eine lange Rolle formen und in den Tortenrahmen an die Rahmenkanten legen und schön flach drücken. Dies geht am besten mit Hilfe einer Teigkarte. Danach den Mürbeteigboden gleichmäßig mit Himbeermarmelade bestreichen, die Kuchenmasse einfüllen und gleichmäßig verstreichen.

Schritt 7
Backen

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 – 40 Minuten backen.

Fortsetzung: Studentenschnitten

Schritt 8
Auskühlen lassen

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Backpapier und einem Backblech zudecken und damit umkehren. Der Kuchen wird also auf ein neues Backblech gestürzt, der Boden ist nun oben und die Oberfläche wird „begradigt“. Mit einem Messer den Kuchen am Rand lösen und gut auskühlen lassen.

Schritt 9
Dekorieren

Die Kuvertüren auf je einem Wasserbad auflösen. Den Kuchen wieder umdrehen und aus der Form lösen. Dann etwas aufgelöste dunkle Kuvertüre auf den Kuchen gießen und mit einer Winkelpalette gleichmäßig verstreichen. Anschließend mit einem Löffel oder einer Kelle den ganzen Kuchen mit der aufgelösten weißen Kuvertüre diagonal filieren, d.h. feine weiße Streifen darüber laufen lassen.

Schritt 10
Zuschneiden & Geschafft

Die Kuvertüre gut anziehen lassen und erst dann den Kuchen in 11,5x4cm große Stücke schneiden. Dies geht am besten, wenn du ihn zuerst z.B. mit einem Teigschneider markierst, dann mit einem scharfen Messer erst leicht vorschneidest und erst dann die Stücke schneidest.

Tipp: *Durch das „Vorsägen“ kannst du verhindern, dass die Schokolade absplittert. Zwischendurch die Messerklinge immer wieder säubern, damit du saubere Schnittkanten bekommst.*

Rumkugeln

Zutaten & Infos


Zubereitung
25 min


Gesamt
25 min


Stück
8

Teig

300 g	Kuchenabschnitte, Kekse
100 g	Aprikosenmarmelade
80 g	Rum
100 g	Rosinen
	Schokostreusel

Ganache

100 g	Kuvertüre (52 %)
100 g	Sahne, pasteurisiert (30 – 35 % Fettanteil)

Buttercreme

2	Eiweiße
70 g	Zucker
100 g	Butter, weich

Zubereitung

Schritt 1
Ganache zubereiten

Die Kuvertüre in der Mikrowelle oder im Wasserbad auflösen. Danach die Sahne (Raumtemperatur) mit dem Gummischaber unter die aufgelöste Kuvertüre mischen und gut durchrühren.

Schritt 2
Buttercreme zubereiten

Das Eiweiß mit dem Zucker in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren auf 40°C erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse in die Küchenmaschine geben und für 10 Minuten schaumig aufschlagen. Anschließend nach und nach in 3 – 4 Intervallen die weiche Butter zur Eiweißmasse geben. Dann ca. 5 Minuten alles schaumig schlagen.

Fortsetzung: Rumkugeln

Schritt 3
Teig zubereiten

Die Kuchenabschnitte oder Kekse von Hand zerkleinern. Danach die Ganache und die Buttercreme beigeben und alles gut verkneten. Anschließend die Aprikosenmarmelade dazu kneten. Zum Schluss noch den Rum und die Rosinen einkneten.

Schritt 4
Teig kühlen

Die Masse für ca. 30 Minuten kühl stellen.

Schritt 5
Kugeln formen & Geschafft

Aus der gekühlten Masse gleich große Kugeln formen (ca. 90 g), in Schokoladenstreusel wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zum Schluss mit etwas Puderzucker stauben und in Patisserie-Kapseln setzen.

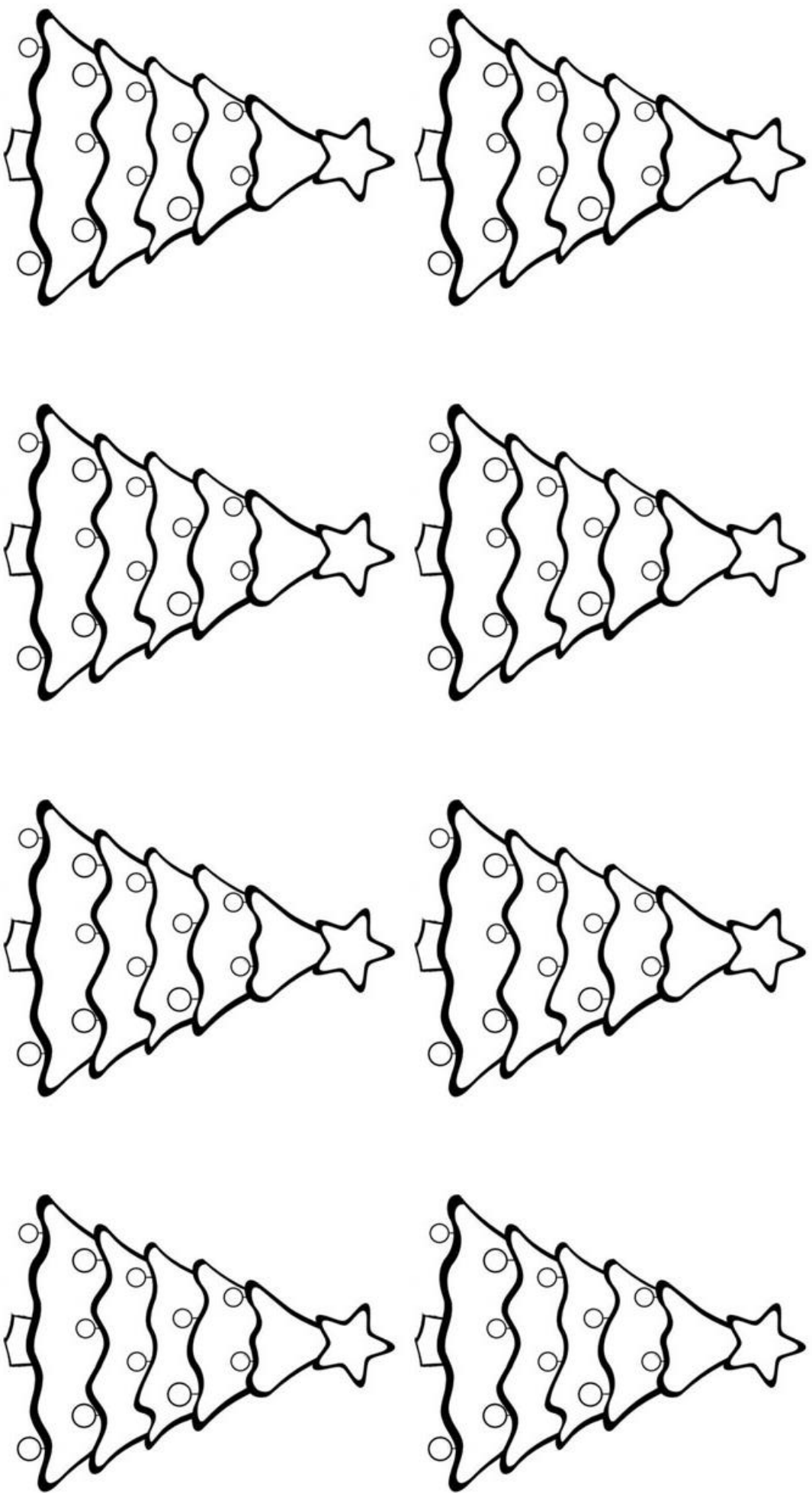
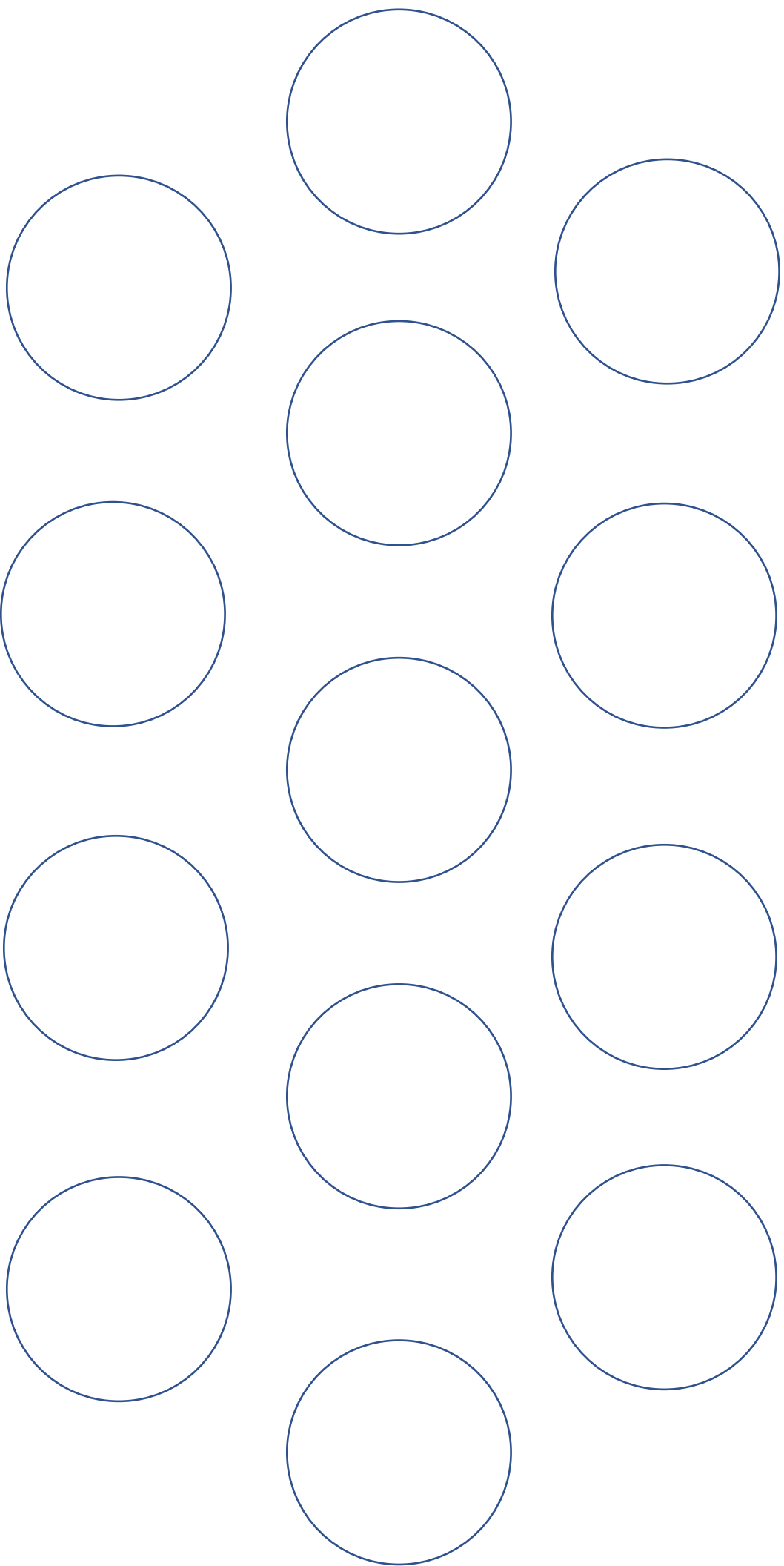
Vorlagen

Auf den nachstehenden zwei Seiten findest du Vorlagen für einige Rezepte, die in diesem Rezeptheft vorgekommen sind.

Drucke die Seiten auf einem A4 Papier aus und lege sie auf ein Backblech. Anschließend platzierst du das Backpapier darauf und spritzt den Teig anhand der Vorlage auf das Blech.

Seite 62: [Vorlage Tannenbäumchen](#)

Seite 63: [Vorlage Butterringe und Gewürztropfen](#)



Bücher & Infos

Wenn du noch mehr Rezepte, Tipps und Lehrreiches von Marcel lesen und sehen möchtest, empfehlen wir dir sein Buch und seine Online-Angebote:

Einfach backen – Buch

Marcel's Buch mit vielen Rezepten und Tipps.

Website

www.marcelpaa.com

Marcel's Website mit Rezepten und Videos.

Webshop

www.marcelpaa-shop.com

Marcel's Shop für Backzubehör.

Youtube-Kanal

[Einfach Backen – Marcel Paa](https://www.youtube.com/channel/UCv8v8v8v8v8v8v8v8v8v8v8)

Marcel's erfolgreicher Youtube-Kanal.



Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Backkurs
mit Marcel Paa

Kurs

Kekse backen

Bäcker

Marcel Paa