

BEGLEITHEFT ZUM AUSDRUCKEN

Kekse backen

mit Marcel Paa

Inhalt

Zutaten	04
Equipment	09
Ofeneinstellungen	10
Fehlerquellen & Pannenhilfen	11
Lagerung	13
Lebkuchengewürz	14
Eiweißspritzglasur (Royal Icing)	15
Vanillezucker	16
Butterringe	17
Zitronenmonde	18
Spitzbuben	20
Vanillekipferl	22
Spekulatius	24
Nussknacker	26
Florentiner Schokotaler	28
Zimtsterne	30
Haselnuss-Lebkuchen	32

Lebkuchenteig	34
Gefüllte Lebkuchen	36
Tannenbäumchen	38
Gewürztropfen	39
Mini-Christstollen	41
Mandelbögen	43
Cornflakes-Schokokekse	44
Duo-Kekse	45
Orangenschnitten	47
Studentenschnitten	49
Rumkugeln	52
Vorlagen	54

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 Buttermehlteigen mit Vollkornmehl ersetzt werden. 10 % des Mehlsanteils kannst du außerdem mit Stärke ersetzen, um den Teig mürber zu machen.

Fortsetzung: Zutaten

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.

Fortsetzung: Zutaten

Backpulver reagiert auf Feuchtigkeit, Säure und Wärme.

Verwendung: Buttermenge, Rührteige, Brot mit Backpulver

Dosierung pro kg Mehl:

1 – 2 % bei süßen und gesalzenen Buttermengen

1 – 4 % bei Butter- und Biskuitmassen

5 % bei Brot mit Backpulver

Hirschhornsalz oder Triebssalz

Triebssalz 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 Triebssalz dürfen höchstens 20 °C haben, bevor die restlichen Zutaten beigelegt werden.

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

Dosierung pro kg Mehl:

1 % bei süßen und gesalzenen Buttermengen

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 Zuckeranteil

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
- Gummispachtel
- Pinsel
- Winkelpalette
- Teigkarten
- Rollholz
- Ausrollstäbe,
um die richtige Teigdicke zu erreichen (optional)
- Maßstab
- Strukturrollen zum Prägen von Mustern
- Keksausstecher
(normale, konische, Ausstecher 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 absteigen, 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, wieder 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.

Eiweißspritzenmasur (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 Eiweißspritzenmasur 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 Mixer & 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 Frischhaltefolie 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 ausgekühlten Keksböden spritzen.

Schritt 7
Geschafft

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

Vanillekipferl

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
2 h 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. 16](#))

50 Mandeln, geschält und gemahlen

1 Vanilleschote

1 Eigelb

125 g Weizenmehl 405 (Weissmehl)

Puderzucker zum Dekorieren

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 10 g. 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. 14)
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
8 h 15 min



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 gemahlenen 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



Zubereitung
25 min



Gesamt
1h 30 min



Stück
ca. 12

Florentiner

30 g Butter

50 g Zucker

20 g Sahne

40 g Orangeat

60 g Mandeln, gehobelt

Schokomürbeteig

205 g Weizenmehl 405 (Weissmehl)

135 g Puderzucker

180 g Butter, weich

1 Ei

20 g Kakaopulver (ungesüßt)

200 g Kuvertüre, aufgelöst

10 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. 3mm 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

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
9 h



Stück
30–40

500 g	Haselnüsse, gemahlen
250 g	Zucker
30 g	Zimt
4	Eiweiße
Eiweißspritzgasur (siehe S. 15)	

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 Eiweißspritzenzubereitung.

Schritt 5
Glasieren & ausstechen

Den gut gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 1cm 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 rösten. Danach gut auskühlen lassen.

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

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 flach drücken, 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 gemahlenden Haselnüssen bestreuten) Arbeitsfläche ca. 1cm 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
24 h

85 g	Honig
60 g	Zucker
4 – 4½ g	Lebkuchengewürz (siehe S. 14)
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 Trieb-
salz/Hirschhornsalz und Pottasche können auch 6 g Backpulver mit dem Mehl vermischt und beigegeben werden. Mit Backpulver bleiben die Lebkuchen bedeutend heller als mit Trieb-
salz 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.*

Gefüllte Lebkuchen

Zutaten & Infos



Zubereitung
30 min



Gesamt
50 min

400 g	Lebkuchenteig (siehe S. 34)
390 g	Mandeln, gemahlen und geschält
120 g	Vollmilch
90 g	Zucker
1	Orange (Abrieb)
	Eiweißspritzglasur (siehe S. 15)

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 gemahlenden 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. 15)	

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 einen 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. 14](#))

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
Galsieren & 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



Zubereitung
30 min



Gesamt
18 h



Stück
8

Früchte

60 g	Orangeat
200 g	Rosinen
50 g	Rum oder Fruchtsaft

Vorteig

195 g	Weizenmehl 550 (Weissmehl)
120 g	Vollmilch
1 g	Frischhefe

Hauptteig

gesamter Vorteig	
280 g	Weizenmehl 550 (Weissmehl)
60 g	Vollmilch
30 g	Zucker
190 g	Butter
5 g	Salz
5 g	Vanillezucker (siehe S. 16)
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: *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.*

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. 150g 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 stehen 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
12h



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 Kakapulver daruntermischen. Anschließend beide Massen in einen Spritztüte ohne Tülle geben.

Schritt 3

Aufspritzen

Beide Spritztüten vorne abschneiden, sodass beide Spitzen die gleich große Öffnung haben. Beide gefüllten Spritztüten in einen weiteren 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	Trieb Salz
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 Trieb Salz

480 g Vollmilch

60 g Rapsöl

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

Zubereitung

Schritt 1

Vorbereiten

Backrahmen auf 24x24 cm 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.

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 etwa 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 Trieb Salz 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 ° Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 – 40 Minuten backen.

Schritt 8
Auskühlen lassen

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem Backpapier und einem Backblech zudecken und damit umdrehen. 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 11,5 x 4 cm 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 Eiweiß

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.

Schritt 3
Teig zubereiten

Die Kuchenabschnitte oder Kekse von Hand zerkleinern. Danach die Ganache und die Buttercreme begeben 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 55: [Vorlage Tannenbäumchen](#)

Seite 56: [Vorlage Butterringe und Gewürztropfen](#)



