

In der Weihnachtbäckerei – unsere Lieblings-keks-rezepte

Pias und Hellas Lieblingskekse:

Schwarz-Weiß-Gebäck:

Zutaten:

(Teig)

- 250g Mehl
- 160g Butter
- 150g Zucker
- 2 Eigelb
- 1/2TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Sahne

(Außerdem)

- 50g geriebene Zartbitterkuvertüre
- 2 TL Kakaopulver
- 1 Eiweiß



Rezept für Schwarz-weiß-Gebäck - Edeka
Wucherpennig www.edeka-wucherpennig.de

Zubereitung:

1. Teigzutaten glatt verkneten. Dann 200g Teig abwiegen und diesen Teil mit der Kuvertüre und dem Kakaopulver verkneten. Beide Teige in Folie wickeln und für ca. 30 Minuten kühl lagern.
2. Für das Schneckenmustermeide Zeige glatt (ca. gleichgroß) ausrollen. Den hellen mit dem Eiweiß bestreichen. Den dunklen auf den hellen legen (notfalls in kleinere Stücke schneiden, und diese auf dem hellen Teig zusammenpuzzeln). Die beiden Teigen miteinander zu einer Rolle aufrollen. Diese Teigrolle ca. 60 Minuten kühlen.
3. Teigrolle, an eine der kurzen Enden beginnend in Scheiben schneiden.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft 160°C) vorheizen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Büsche geben und ca. 12 Minuten backen und dann erkalten lassen.

Leni und Linas Lieblingskekse:

Plätzchen:

Zutaten:

- 500g Mehl
- 250g Butter
- 150g Zucker
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker



Plätzchen mit Zuckerguss und Streuseln ...
mehrlebensqualitaet.com

- 2 Eier
- (Etwas Vanille-Aroma)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und den Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
2. Teig ausrollen und nach Belieben Formen ausstechen.
3. Plätzchen auf Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober-/Unterhitze) 15-20 Minuten backen.
4. Nach dem backen und auskühlen, beliebig verzieren.

Sophie Lieblingskekse:

Lebkuchen:

Zutaten:

- 5 Ei(er)
- 375 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Prise(n) Salz
- ¼ TL Nelkenpulver
- 1 Prise(n) Kardamom
- 200 g Mandel(n), gemahlene
- 400 g Haselnüsse, gemahlene
- 100 g Zitronat
- 100 g Orangeat



5 saftige Elisen-Lebkuchen hoher Kernanteil
handgemacht ... hallingers.de

Außerdem

- Ca. 30 Oblaten

Zubereitung:

1. Alle Zutaten verrühren
2. auf Oblaten portionieren
3. bei 170 Grad ca. 15 - 20 Minuten backen.

Verzierungs-tipps:

- 1) Schokolade schmelzen
- 2) Zuckerguss
 - Einige Tropfen Zitronensaft in eine Schale geben (halbe Zitrone)
 - Puderzucker hinzufügen und so lange weiterhin hinzugeben, unter ständigem rühren, bis die Masse die gewünschte Konsistenz erreicht (zähflüssig/klebrig/dickflüssig)
- 3) Zuckerstifte (Backabteilung beim Marktkauf)
- 4) Streusel natürlich nicht vergessen ;)