DIE BESTEN

Plätzchenrezepte

DER MENSA
NECKARTENZLINGEN

feenküsse

Für den Boden:

250 g Mehl
100g Zucker
1 Prise Salz
1 Packung Vanillezucker
1 Ei
1/2 Päckchen Backpulver
110g weiche Butter
ca. 90 Toffifee

Die Zutaten zu einem weichen Teig verkneten, ausrollen und ausstechen. Gerade so groß, dasse ein Toffifee Platz hat. Dieses auf dem Teig leicht andrücken.

Für die Haube:

2 Eiweiß
160 g Zucker
1TL Zitronensaft

Alle Zutaten zu einem steifen Schnee schlagen und das Toffife komplett damit bedecken. Wichtig ist, dass die Haube Kontakt zum Boden der Plätzchen hat, sonst löst sich die Haube beim Backen ab.
Bei 130 °C Umluft ca. 15 Minuten backen.
Das Rezept ergibt ca. 90 Feenküsse.

mmhhh, lecker!

Orangen-Ingwer

PLÄTZCHEN

1 Bio Orange

100 g Zartbitterschokoraspel

200 g Weizenmehl Typ 550

oder Vollkornmehl

oder Nüsse

60g Stärke

1 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Ingwerpulver

100g Rohrzucker

1 Ei

150g Butter

Bei 175°C ca. 15 Minuten backen.

Ich verziere die Plätzchen noch mit dunkler Schokolade.

Sckokoladenbrot

250g Margarine

250g Zucker

6 Eier schaumig rühren

100g Mehl

250g geriegbene Mandeln unterrühren

250g geriebene Schokolade - alternativ Schokoraspel - Vollmilch oder Zartbitter,

oder gemischt unterheben

Auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad ca. 30 Minuten backen

nach dem Erkalten mit 200 g flüssiger Kuvertüre bestreichen

in Rechtecke oder Rauten schneiden.

Klassische ENGELSAUGEN

200 g Butter

170 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

300 g Mehl

50 g Speisestärke

100g Gelee

Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker, einer Prise Salz und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Stärke zufügen und mit dem Händen einen glatten Teig kneten.

Den Teig in walnussgroße Stücke teilen, zu Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In die Mitte jeder Kugel mit dem Stiel eines runden Holzkochlöffels eine Mulde drücken.

In einem Topf das Gelee leicht erwärmen, aber nicht kochen und mit einem Teelöffel auf die Teigmulden verteilen.

Die Engelsaugen für ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen (Unter-/Oberhitze 180 °C) backen. Anschließens auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Friesenengel

400 g Mehl
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Prisen Salz
1 Ei
225 g Butter
1 Eigelb
125 g Hagebuttenmarmelade
2 - 3 EL Puderzucker
Frischhaltefolie
Mehl für die Arbeitsplatte
Backpapier

300g Mehl, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, Ei, 2 EL Wasser verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen. 100g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker und 75 g Butter zu Streuseln kneten.

Mürbteig halbieren. 1 Hälfte in Folie wickeln und wieder kaltstellen. 2. Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen. Mit einem Dreiecks-Ausstecher (Seitenlänge 6,7 cm) zu c: $" Dreiecken ausstechen. Kekse auf 2 mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 7 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Andere Teighälfte auf eine bemehlte Arbeitsfläche dünn ausrollen, auf die gleiche Weise ca. 42 gleichgroße Dreiecke ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Eigelb, 1 EL Wasser verquirlen. Teig-Deckel damit bestreichen und die Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Kekse bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Konfitüre glattrühren und die einfachen Dreiecke damit bestreichen und die Streuseldreiecke daraufsetzen. Mit Puderzucker bestreichen.

Sauerrahmbrötchen

250 g Mehl
175 g Margarine
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
3 – 4 EL dicker Sauerrahm
Zum Bestreichen Butter und grober Zucker

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und für 30 Minuten
in den Kühlschrank stellen. Sehr dünn ausrollen. Zusammenfalten. Nochmals dünn
ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Mit flüssiger Butter besteichen und mit grobem Zucker bestreuen. Für ca. 10 Minuten bei 180°C backen.

Die Plätzchen sind nicht lange lagerfähig.
Schmecken so lecker, dass sie sowieso schnell weg sind.

Kokosmakronen

4 Eiweiß mit
1 Prise Salz,
150 g Zucker und
1 EL Vanillezucker steif schlagen.

65 g Quark, 4 Tropfen Bittermandelöl
und
200 g Kokosraspel unterheben,
kleine Häufchen auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech
setzen.

Backzeit ca. 15 Minuten bei 180°C.
100 g Kuvertüre im Wasserbad auflösen.
Die Makronen
halbseitig in die Kuvertüre tauchen und
trocknen lassen.

Mandelhalbmonde

5 Eigelb
180 g Zucker
100 g Butter
250 g Mehl

Für die Füllung
5 Eiweiß
180 g Zucker
120 g geschälte, geriebene Mandeln
30 g zerlassene Butter
60 g Mehl
1 EL Milch
Zum Bestreichen:
Himbeermarmelade
Zitronenglasur

Aus den Zutaten wird der Teig geknetet und 1 Stunde kaltgestellt. Dann den Teig ½ cm dick auswellen (am besten gleich auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech) und bei 150 bis 160°C etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die Teigplatte mit Marmelade bestreichen.
Jetzt die Füllung machen. Eischnee steif schlagen und die übrigen Zutaten leicht untermischen. Diese Masse streicht man auf die Himbeerschicht. Dann im Ofen bei 16°C ganz leicht bräunlich backen. (10 bis 15 Minuten)

Nach dem Abkühlen mit Zitronenglasur besteichen. Auf dem Blech mit einer runden Form Halbmonde ausstechen.
Auf einem Gitter noch 2 Tage trocknen lassen.

Schneeballen

600 g Mehl
75 g Butter
75 g Zucker
Eine Prise Salz
1 Spritzer Zitronenaroma
1 Spritzer Rumaroma
6 Eier
15 g Backpulver

Die Butter, den Zucker und die Aromen schaumig rühren. Die Eier nach und nach unter die Masse geben. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und zur Eimasse geben und mit der Küchenmaschine einen festen Teig kneten. Den Teig 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig 10 gleich schwere Kugeln formen.

Jede Teigkugel auf einem bemehlten Backbrett zu einem runden Fladen mit 20 cm Durchmesser ausrollen. Den Teig mit einem gezackten Teigrädchen 10 bis 12mal längs so einschneiden, dass außen ein ca. 1 cm breiter Rand bleibt. Das Ausbackfett (hoch erhitzbares Pflanzenfett bis 170-180 °C oder traditionelles Siedefett z.B. Schmalz oder Butterschmalz bis 160-165°C).

Das Schneeballeneisen ca. 10 Minuten zum Vorwärmen in das heiße Fett legen. Vom ausgerollten Teig jeden zweiten Streifen anheben und über den Zeigefinger legen. Das ganze Teigstück mit dem Finger hochheben und zu einer Teigkugel formen. Die Teigkugel vorsichtig in die untere Hälfte des heißen Eisens legen, das Eisen zusammenklappen und die das heiße Fettbad halten. Den Verschluss anziehen und ca. 3 Minuten hellbraun ausbacken. Sofort nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoglasur bestreichen und mit Haselnüssen oder Kokosflocken bestreuen.

Gebrannte Mandeln

Zutaten:
1/8 Liter Wasser
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 TL Zimt
200g Mandeln

In einer beschichteten Pfanne knapp 1/8 Liter Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt zum Kochen bringen. Die ungeschälten Mandeln zugeben und bei hoher Temperatur solange kochen, bis der Zucker trocken wird. Dabei ständig mit einem Kochlöffel rühren. Die Hitze auf mittlere Temperatur herunterschalten und die Mandeln solange rühren, bis der Zucker wieder schmilzt und die gebrannten Mandeln karamelisieren.
Die gebrannten Mandeln auf Backpapier oder eine gefesttetes Backblech schütten und mit Hilfe von zwei Gabeln, sosfort zerteilen. Am besten schmecken die gebrannten Mandeln noch warm.
Guten Appetit.