

Claras Rezept : gefüllte Plätzchen



Zutaten:

Für den Teig:

500 gr. Butter

500 gr. Mehl

1 Becher Schmand

etwas Salz

Für die Füllung:

Marmelade eurer Wahl

Nuttela

Zubereitung:

Zutaten zu einem Teig kneten und Rollen machen.

Eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Scheiben abschneiden und mit Eigelb bestreichen.

Hagelzucker darüberstreuen.

ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen

Eleas Rezept : Nougat-Busserl

Dritter Platz des Wettbewerbs



Zutaten:

100 g Zucker

150 g Mandeln

3 Eiweiß

1 Päckchen Vanillezucker (2-3 Teelöffel)

Fülle: ca. 1 Glas Nutella

Glasur: 300 g Milkschokolade

Zubereitung:

Eiweiß zu steifen Schnee schlagen,
nach und nach Mandeln und Zucker beimengen,
Vanillezucker zugeben.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech kleine Häufchen
setzen und bei
ca. 170° C 10 Min. abbacken.

Je zwei Häufchen mit Nutella auf der glatten Seite bestreichen,
zusammensetzen und zuletzt den halben Keks in die flüssige
Milkschokolade tunken.

Alicias und Yaëlles Rezept : Vanillekipferl



Zutaten

250 gr Mehl

80 gr. Puderzucker

2 Eigelb

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

150 gr Mandeln

150 gr Butter

Zubereitung

Mehl auf die Backunterlage sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Dahinein Puderzucker, das Mark der Vanilleschote, Salz, geriebene Mandeln und die Butter geben.

Das ganze schnell zu einem Knetteig verarbeiten. Diesen ca. 1 Stunde kaltstellen

Aus dem Teig 5 cm dicke Rollen formen, und 1/2 cm dicke Scheiben abtrennen, zu kleinen Rollen formen und die Kipferl biegen.

Backen bei 200 Grad ca 10 Minuten

Noch warm aus einer Mischung aus Vanillin- und Puderzucker bestäuben.

Fabiens Rezept : einfache Spekulatius



Zutaten

für ca. 80 Stück

500 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

250 g Zucker

1 TL Zimt

60 g gemahlene Mandeln

250 g kalte Butter

5-6 EL Milch

1 Eiweiss

50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt, Mandeln und kleingeschnittene Butter auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Milch hineingiessen. Alles mit einem grossen Messer durchhacken und mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt 2 Stunden kaltstellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Spekulatius mit verquirltem Eiweiss bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 12 bis 15 Minuten backen.

Gisels Rezept : Anisplätzchen



Zutaten:

- 3 Eier
- 280 g Puderzucker
- 1 P Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 geh. TL gemahlener Anis

Zubereitung:

Eier mit Puder- und Vanillezucker zu einer cremigen Masse schlagen.

Mehl, Speisestärke und Anis mischen und portionsweise mit der Creme verrühren.

Mit dem Teelöffel Häufchen auf ein mit Alufolie belegtes oder gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech setzen und über Nacht in einem warmen Raum ruhen lassen, damit sich ein Häutchen bildet.

Die Plätzchen sehr hell backen.

Je Blech 30 - 40 Min. bei 160 - 180 Grad C

Jules' Rezept : Schokocrossies



Zutaten:

- 6 Tafeln Schokolade (eine gute Firma)
- 1 Tafel Zartbitter (gleiche Firma)
- 375 g Cornflakes natur, ohne Zucker
- 2 Beutelchen Mandelblättchen
- 100g Butter

Zubereitung:

1 großen Topf mit Wasser heiß werden lassen, und eine große Edelstahlschüssel, passend zum Topf in das Wasser stellen . Die Schokolade, Butter und Rumaroma in die Schüssel im Wasserbad geben.
Alles schmelzen lassen, mehrmals durchrühren.
Die Cornflakes vorsichtig unter die Schokolade heben, bis alle Flakes mit Schokolade überzogen ist,
Mit kleinen Löffeln kleine Häufchen auf Backpapier auf ein Backblech setzten und dann alles an einen kühlen Ort stellen. Erkalten lassen. Später alle Schokocrossies in Blechdosen an eine kühlen Ort stellen.

Maries und Juliens Rezept :Baumkuchenspitzen

Erster Platz des Wettbewerbs



Zutaten:

250g Butter oder Margarine

200g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

125 g Mehl,

75g Speisestärke

100g gem. Mandeln

je 1 Messerspitze Kardamom und Zimt

1 EL Rosenwasser

1 EL Rum

Margarine zum Einfetten

200 g Couverture

Zubereitung:

Fett schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eier einrühren. So lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, Speisestärke und Mandeln mischen. Löffelweise unter die Masse geben. Gewürze, Rosenwasser und Rum daruntermischen.

Ein Backblech mit Alufolie auskleiden. Folie am unteren Rand hochfalzen, damit der Teig nicht herunterläuft. Folie einfetten.

Mit einem Teigschaber eine hauchdünne Schicht Teig draufstreichen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 3 Min. bei 200 Grad.

Blech aus dem Ofen nehmen. Die zweite Teigschicht hauchdünn auf die schon abgebackene Schicht streichen. Wieder in den Ofen schieben. So fortfahren, bis der ganze Teig verbraucht ist. Nach der dritten Schicht schalten Sie besser nur Oberhitze (oder Grill) ein. Mindestens 6 bis 8 Schichten sollen gebacken werden. Blech aus dem Ofen nehmen. Kuchen vorsichtig stürzen, Folie abziehen. Teigplatte noch warm in 3 cm breite Streifen schneiden. Etwa 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen.

Inzwischen die Couverture im Wasserbad schmelzen lassen. Dreiecke vorsichtig mit Hilfe einer Gabel mit der Couverture überziehen und auf einem Kuchendraht trocknen lassen.

LauriannesRezept :1001-Nacht-Plätzchen



Zutaten:

300 g Mehl
250 g Butter, 150 g Zucker
100 g gem. Haselnüsse,
3 Eßl. Orangenblütenwasser
1 Ei
1 Tl. gem. Zimt
1 Tl. gem. Kardamom
50 g kandierte Früchte
3 Eßl. Milch
100 g Honig
75 g Sesamsamen
30 g geh. Pistazien
3 Eßl. Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Mehl mit 200 g Butter, Zucker, Haselnüssen, Orangenwasser, Ei und Gewürzen verkneten. Teig 1 Stunde kühl stellen.

Elektro-Ofen auf 175° heizen.

Teig ½ cm dick ausrollen, Halbmonde ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Früchte-Mix feiner hacken.

Milch erwärmen, Safran darin auflösen. Übrige Butter, Honig, Sesam, Früchtemix und Pistazien zufügen, erwärmen, auf die Monde streichen.

Im Oben bei 175° (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen.

Konfitüre erwärmen, Plätzchen damit bestreichen.

Lolas Rezept : Haselnußkugeln



Zutaten

300 gr. Mehl
1 gestr. TL Backpulver
100 gr. ger. Haselnüsse
200 gr. Zucker,
1 Pr. Salz,
1 Ei,
1 Vanillezucker
200 gr. Margarine
halbierte Haselnüsse

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen,
eine Rolle formen, diese kaltstellen und anschließend einteilen und
aus diesen Abschnitten Kugeln formen, und anschließend mit den
halbierten Haselnüssen garnieren.

Backzeit: ca. 15 Min. bei 200 Grad

Mittlere Schiene

Amandines, Marios und Pierre-Axels Rezept : Euro-Plätzchen

Zweiter Platz des Wettbewerbs



Zutaten:

250 g Butter
325 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
350 g Mehl
2 Eßl. Kakaopulver
2 Eigelb
200 g Vollmilch-Kuvertüre
50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Butter mit 125 g Zucker, Vanillinzucker, Mehl, Kakao und Eigelb verkneten.
30 Minuten kaltstellen. Teig zu Rollen mit 4 cm Durchmesser formen. Die Rollen im restlichen Zucker wälzen und zugedeckt 2 Stunden kalt stellen.
Elektro-Ofen auf 200° (Gas: Stufe 3) etwa 10 Minuten backen.

Abkühlen lassen.

Kuvertüren hacken, getrennt schmelzen.

Auf die Plätzchen mit einer Kuvertüre kleine Kreise spritzen, trocknen lassen.

Mit der anderen Kuvertüre ein Euro-Zeichen darauf malen.

Roxannes, Ouardias und Manojas Rezept : Orangensterne



Zutaten:

- 1 Orange (unbehandelt)
- 175 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Päck. Vanillinzucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Die Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein reiben und den Saft auspressen. Die Butter cremig rühren, Orangenschale, 2 EL Orangensaft, Puderzucker, Vanillezucker und das Ei unterrühren. Das Mehl mit den Mandeln mischen und unter die Zuckercreme kneten. Zugedeckt 2 Stunden kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, Sterne in beliebiger Größe ausstechen und auf das Backblech legen. Die Plätzchen im Ofen etwa 10 min backen lassen.
4. Den Puderzucker sieben und mit dem Orangensaft dickflüssig anrühren. Die Plätzchen mit Puderzuckerglasur bestreuen und mit sehr fein gewürfelten Orangeat bestreuen.

Teos Rezept : Zimtsterne



Zutaten:

4 Eiweiß

250 g Zucker

300 g geriebene Mandeln

1 gestr. Tl. Zimt

Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

Eiweiß schnittfest schlagen, nach und nach den Zucker hinzufügen.

Etwa 1/4 Eischnee zum Bestreichen abnehmen.

Mandeln, Zimt und Zitronenschale mit dem restlichen Eischnee vermengen, den Teig auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett ausrollen, Sterne ausstechen und auf das mit Alufolie oder gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Backblech setzen.

Die Sterne mit dem zurückbehaltenen Eischnee überziehen und backen

Je Blech 30 - 40 Min. bei 140 - 160 Grad C