

Familienstützpunkt Wiesentheid



Kochkurs „Weihnachtsbäckerei“

Schnelle und einfache Plätzchenrezepte für Eltern und Kinder

mit Dipl. oec. troph. Angelika Krammer

In der Weihnachtsbäckerei...

Wer hat diesen Ohrwurm nicht automatisch im Kopf, wenn man sich daran macht, die ersten Weihnachtsplätzchen zu backen. Vor allem, wenn man Kinder hat weiß man, dass es nur diese drei Worte braucht um das Lied über Stunden hinweg vorgesungen zu bekommen! 😊

Viel besser als nur zu singen ist aber tatsächlich zu backen! Und das klappt auch gemeinsam mit den Kindern ganz wunderbar. Denn schließlich macht die gemeinsam verbrachte Zeit Spaß und die Plätzchen schmecken dann erst so richtig lecker!

Zum Ausprobieren hier ein paar einfache Rezepte:

1. Der Klassiker: „Ausstecherle“

Etwa 10 Minuten

Zutaten für 1 Blech:

100g weiche Butter

50g Zucker

1 Packung Vanillezucker

150g Mehl

zum Verzieren: Zuckerperlen, Streudeko, Kuvertüre, Puderzucker, Zuckerschrift,...

Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig verrühren. Den Vanillezucker einrieseln lassen und nochmals ordentlich aufschlagen, bis ein schöner Schaum entstanden ist. Nach und nach das Mehl dazugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verkneten, die zu einem

schönen Klumpen geformt werden kann. Je länger geknetet wird, desto geschmeidiger wird die Konsistenz. Sollte der Teig zu klebrig sein, vorsichtig noch etwas Mehl dazu geben.

Die Arbeitsfläche oder eine entsprechende Unterlage bemehlen und den Teig darauf ausrollen. Nach Belieben verschiedene Formen ausstechen, egal ob klassisch weihnachtliche Sterne und Tannenbäume oder Einhörner und Dinos. Erlaubt ist alles, was gefällt! Die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Backofen schön goldgelb backen.

Die Plätzchen anschließend abkühlen lassen und nun nach Lust und Laune verzieren. (Damit Zuckerperlen und Streudeko halten am besten entweder aus Puderzucker einen Zuckerguss auf den Plätzchen verteilen oder zuerst Kuvertüre schmelzen und als Untergrund verteilen.)

2. Schoko Cookies

Etwa 30 Minuten

Zutaten für 24 Stück:

150g weiche Butter

230g Zucker

1 Ei

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

220g Mehl

130g gemahlene Mandeln

240g Schokotröpfchen (oder: einfach Lieblings-Schokolade klein hacken)



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und schon mal zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten.

Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schön schaumig schlagen. Mehl, Mandeln und Schokotröpfchen dazu mischen. Zum Schluss gründlich mit den Händen zu einem regelmäßigen Teig verkneten.

Aus dem Teig eine Rolle von ca. 7cm Durchmesser formen und in 24 etwa gleich große Stücke schneiden. Mit den Händen zu Kugeln rollen und je 12 davon mit großzügigem Abstand zueinander auf eines der Backbleche setzen. Anschließend entweder mit der flachen Hand oder z.B. mit dem Boden eines Glases bis zu einer Höhe von ungefähr 6 – 7mm flach drücken.

In den vorgeheizten Backofen geben und je Blech etwa 10 – 12 Minuten golden backen lassen. Gut auskühlen lassen und direkt genießen oder in einer Dose aufbewahren.

3. Erdnuss-Bananen-Kekse

Etwa 45 Minuten

Zutaten für 25 Stück:

1 gehäufter TL Backpulver

50g Haferflocken

65g gemahlene Mandeln

100g Mehl

2 reife Bananen

120g feines Erdnussmus

1 Ei

25g geröstete, gesalzene Erdnüsse (können auch weggelassen werden, für kleine Kinder z.B.)



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Backpulver, Haferflocken, Mandeln und Mehl in eine Schüssel geben und gründlich mischen.

Bananen schälen und in einem tiefen Teller mit einer Gabel zerdrücken. Bananen- und Erdnussmus zu den trockenen Zutaten in die Schüssel geben. Das Ei dazu schlagen und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Nicht wundern oder gar erschrecken: der Teig ist tatsächlich recht feucht und zäh.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und mit zwei Esslöffeln in ausreichendem Abstand pro Blech etwa 12 – 13 Teigkleckse verteilen. Die gerösteten Erdnüsse auf die Kekse verteilen und leicht andrücken. Jedes Blech auf der mittleren Schiene etwa 14 Minuten goldbraun backen.

Diese Plätzchen schmecken das ganze Jahr und können super eingefroren werden. Nach dem Auftauen einfach kurz im Toaster rösten und schon sind sie wie frisch.

4. Nougat-Tatzen

Gute 30 Minuten

Zutaten für ca. 30 Stück:

150g weiche Butter
240g Nougat
170g Mehl
150g Speisestärke
100g Zucker
2 TL Vanillezucker
2 Eier



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Butter mit der Hälfte des Nougats in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen.

Inzwischen schon einmal das Mehl mit der Stärke, dem Zucker und dem Vanillezucker mischen. Die geschmolzene Butter-Nougat-Mischung und die Eier dazugeben. Alles mit dem Handrührgerät zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

Anschließend den Teig entweder in einen Spritzbeutel geben oder direkt mit zwei Löffeln auf den Backblechen etwa 4cm lange Kleckse formen. Jedes Blech in der Mitte des Ofens für etwa 15-18 Minuten backen. Danach das Backpapier direkt auf ein Kuchengitter ziehen und die Tatzen vollständig auskühlen lassen.

Die restlichen 120g des Nougats ebenfalls in einem kleinen Topf schmelzen, die Tatzen jeweils bis zur Hälfte darin eintunken und zum Festwerden wieder zurück auf das Backpapier auf dem Kuchengitter legen.

5. Schoko-Klekse

30 Minuten

Zutaten für etwa 60 Stück:

150g weiche Butter
150g Zucker
2 TL Vanillezucker
evtl. 4 Tropfen Rumaroma
30g Kakaopulver
2 Eier
210g Mehl



Zubereitung:

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und auch gleich schon mal zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

In einer Schüssel die Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Wer mag, gibt noch ein paar Tropfen Rumaroma dazu. Anschließend noch das Kakaopulver dazugeben und verrühren bis es sich gleichmäßig untergemischt hat.

Dann kommen die Eier dazu. Am besten rührt man sie nacheinander unter den Teig. Zum Schluss noch das Mehl in die Schüssel geben. Um eine große Staubwolke zu vermeiden, erst einmal vorsichtig mit kleinster Geschwindigkeit unterrühren. Erst dann das Handrührgerät wieder schneller drehen und den Teig nochmal vermischen, bis er schön gleichmäßig ist.

Dann mit zwei Löffeln kleine Kleckse von etwa 2cm Durchmesser mit mindestens 3cm Abstand zueinander auf die Backbleche setzen. Jedes Blech in der Mitte des Backofens für etwa 10 Minuten backen. Anschließend mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.

6. Apfelwölchchen

Gute 20 Minuten

Zutaten für 20 Stück:

100g weiche Butter

2 Eier

½ Vanilleschote (etwas günstiger: ein bisschen Vanillearoma)

200g Apfelmark

1 kleiner Apfel (ungefähr 100g)

200g Mehl

2 TL Backpulver



Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter zusammen mit den Eiern in einer Schüssel ordentlich schaumig schlagen. Dann entweder die Vanilleschote halbieren, die eine Hälfte längs aufschneiden, mit einem Messer das Mark herauskratzen und in die Schüssel geben. Oder eben einfach etwas Vanillearoma dazugeben. Anschließend das Apfelmark dazu mischen und alles nochmal kurz verrühren.

Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in sehr feine Würfelchen schneiden und zusammen mit dem Mehl und dem Backpulver zum Rest des Teigs mischen. Alles nochmals gründlich miteinander verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.

Mit zwei Löffeln etwa 20 kleine „Wölkchen“ auf ein Backblech mit Backpapier setzen und in der Mitte des Ofens für ca. 10 Minuten backen lassen. Danach mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.

7. Stracciatella-Würfel

45 Minuten

Zutaten für 1 Blech:

Für den Teig:

300g Mehl

1 EL Kakaopulver

130g weiche Butter

100g Zucker

1 Ei

Für den Belag:

2 Eier

100g Zucker

50g gemahlene Mandel

50g Kokosraspeln

20g Mehl

100g Schokoraseln



Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und gleich auch schon mal ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den Teig direkt alle Zutaten in eine Schüssel geben und zügig mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.

Den Teig direkt aufs Backblech geben und zunächst mit den Händen möglichst flach drücken. Danach mit einem Teigroller gleichmäßig auch bis in die Ecken rollen. Damit der Teig dabei nicht an der Rolle kleben bleibt entweder die Rolle mit Mehl einreiben oder einen zweiten Bogen Backpapier auf den Teig legen.

Das Blech auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und für ca. 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Belag die Eier mit dem Zucker für einige Minuten schön schaumig schlagen. Alle weiteren Zutaten vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben damit der Schaum nicht wieder zusammenfällt. Anschließend die Masse direkt auf dem Teig verteilen und alles gemeinsam für weitere 10 Minuten backen.

Anschließend direkt alles in Würfel der gewünschten Größe schneiden und dann vollständig auskühlen lassen.

8. Schmelzender Olaf

Brauchen knapp 4 Stunden, bis sie komplett fertig sind.

Zutaten für etwa 32 Stück:

Für die Plätzchen:

220g weiche Butter

150g Zucker

1 Ei

100g Agavendicksaft oder
Ahornsirup

250g Mehl

2 TL Ingwer gemahlen

1 TL Zimt gemahlen

¼ TL Nelke gemahlen

¼ TL Muskatnuss
gemahlen (gerne
Muskatblüte, muss aber
nicht extra gekauft werden)

1 Prise Salz

¼ TL Backpulver

Für die Deko:

1 Eiweiß

350g Puderzucker

2 TL Zitronensaft

orange Lebensmittelfarbe

32 Marshmallows

1 Tube dunkle
Zuckerschrift

Mini-Smarties

Außerdem:

Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

1 Glas zum Ausstechen, ca. 7cm Durchmesser



Zubereitung:

Die Butter in kleine Stückchen schneiden und mit einem Handrührgerät cremig rühren. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Anschließend das Ei gründlich unterrühren. Danach den Agavendicksaft dazu geben.

In einer weiteren Schüssel das Mehl mit den gesamten Gewürzen, dem Salz und dem Backpulver mischen. Mit einem Löffel zur Buttermasse geben und zügig unterrühren. Den Teig zu einer gleichmäßigen Kugel formen und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Am Ende der Kühlzeit den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen. Die Teigkugel halbieren. Eine Hälfte zurück in den Kühlschrank legen, die andere nochmals gut durchkneten und auf der Arbeitsfläche bis zu einer Höhe von ca. 4mm ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist und diese mit Abstand auf das Backblech legen. Die 2. Hälfte des Teiges genauso verarbeiten.

Die runden Plätzchen auf der mittleren Schiene des Backofens für etwa 10 – 12 Minuten backen. Sie sollten noch weich und hell sein. Auf dem Backblech gründlich abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit schon mal für die Deko das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, den Puderzucker dazu geben und untermischen. Ebenso den Zitronensaft. Etwa 10 Minuten lang auf niedriger Stufeiterrühren, bis eine cremig-glänzende Masse entstanden ist.

1 EL der Masse abnehmen und in einer kleinen Schüssel mit möglichst wenig Lebensmittelfarbe orange färben. Wichtig ist, dass der Eischnee nicht zu flüssig wird. Die Marshmallows bereitlegen und mit einem Zahnstocher aus der gefärbten Masse Karotten-Nasen auf tupfen. Anschließend mit der dunklen Zuckerschrift Augen und Mund aufmalen.

Die übrigen Eischneemasse mit einem Messer auf die Plätzchen streichen. Die Marshmallows auf den Guss setzen solange dieser noch weich ist und leicht andrücken. Zum Schluss die Mini-Smarties als Knöpfe auf den Guss setzen. Trocknen lassen und genießen.