

UNSER BEWÄHRTES REZEPT

Individuell und persönlich

www.saletelligence.com

HIRSCHKNÖPFCHEN

EVA FRANKE

Zutaten: 300 g Butter, 200 g Zucker, 1 Ei, 1 Pk. Vanillezucker, 500 g Mehl, 1/2 Pk. Backpulver; außerdem: 2 TL gemahlene Mandeln, 1 Msp. Zimt, 1 EL Kakao, 2 EL Zucker, für die Garnitur ca. 100 Walnushälften
Die erstgenannten Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und Rollen von 2 cm Durchmesser formen. Mandeln, Zimt, Kakao und Zucker mischen, die Teigrollen darin wälzen und kalt stellen. Danach in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Jeweils mit einer Walnushälfte verzieren. Bei 180° C ca. 12–15 Minuten backen.

HAFERFLOCKENKEKSE

STEFFI DAMM

Zutaten: 250 g Butter, 500 g kernige Haferflocken, 3 Eier, 250 g Zucker, 2 EL Weizenvollkornmehl, 1 TL Backpulver
Das Fett im Topf schmelzen lassen, die Haferflocken unterheben und alles abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann Mehl und Backpulver unterheben. Alles unter die Haferflockenmasse heben. Mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf Backpapier setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175° C ca. 15 Minuten backen.

NUSSTALER

DR. THOMAS MESTEKEMPER

Zutaten: 150 g Weizenmehl, 1 Msp. Backpulver, 150 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 150 g weiche Butter, 150 g gemahlene Haselnusskerne
Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser einer 2€-Münze formen und eine Stunde kalt stellen. Von den Rollen schmale Taler abschneiden und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C etwa 13–15 Minuten backen. Auf Wunsch können die Kekse mit einer Haselnussglasur und halbierten Mandeln garniert werden.

WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

ALEXANDER WITTKÉ

Zutaten: 2 Eier, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Zucker, 1 Pfund Weizenmehl, 1 Pk. Backpulver, 2 gestr. TL Zimt
Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig vermengen. Den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backpapier ausrollen und die Weihnachtsfiguren ausstechen. Bei 180° C im Ofen ca. 10–15 Minuten backen. Die Plätzchen dabei nicht braun werden lassen. Anschließend die abgekühlten Plätzchen in eine Dose geben oder gleich vernaschen.

SCHOKO-NUSS-COOKIES

ANDREAS WERTH

Zutaten: 150 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Rohrzucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Ei, 180 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 100 g gehackte Haselnüsse, 150 g Schokolade in Würfeln
Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, das Ei unterschlagen. Mehl, Backpulver und Salz darunter rühren, zuletzt Haselnüsse und Schokowürfel unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzen. Genügend Abstand zwischen den einzelnen Teighäufchen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 175° C 12–14 Minuten backen, bis die Cookies goldbraun und auseinander gegangen sind.

MOZART PLÄTZCHEN

REBECCA HENKELMANN

Zutaten: 300 g Mehl, 60 g Zucker, 2 Eier, 180 g Butter, 200 g Marzipanmasse, 2 cl Rum, 60 g gehackte Pistazien, 100 g Nougat, 100 g Kuvertüre
Mehl, Zucker, Eier, Butter, Marzipan, Rum und die Hälfte der Pistazien zu einem Teig verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Anschließend den Teig ausrollen und in Rauten schneiden oder Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei ca. 170° C 10-15 Minuten backen. Plätzchen auskühlen lassen und mit Nougat, Kuvertüre und den restlichen Pistazien beliebig verzieren und trocknen lassen.

LÜBECKER KOKOSMAKRÖNCHEN

TIM STRAUCH

Zutaten: 170 g Kokosraspeln, 5 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 400 g Marzipan-Rohmasse, abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 EL Rum, 1/2 Tasse Zucker, 100 g Schokoladen-Fettglasur, 1 Pk. Oblaten

Die Kokosraspeln zwischen den Handflächen zerreiben, auf ein Backblech streuen und bei 100°C im geöffneten Backofen trocknen lassen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipan-Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum zufügen und alles zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kügelchen auf die auf dem Backblech verteilten Oblaten spritzen. Die Makrönchen mit dem Zucker bestreuen und 20 Minuten bei 150°C backen; sie sollten außen eine braune Kruste haben, innen aber weich bleiben. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und die Makrönchen zu einem Drittel in die Schokoladenglasur eintauchen.

ZIMTSTERNE

DR. HEIKO XANDER

Zutaten: 4 Eiweiß, 1 Prise Salz, 300 g Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 TL Zimtpulver, 350 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, gemahlene Mandeln zum Arbeiten

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis ein glatter Eischnee entstanden ist. Mit dem Zitronensaft glänzend steif schlagen. Für die Glasur 3–4 Esslöffel der Masse abnehmen und kalt stellen. Unter den restlichen Eischnee die mit Zimt vermischten Mandeln mengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig 6–8 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der zurückbehaltenen Glasur die Sterne bestreichen. Anschließend, am besten über Nacht, bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Die Sterne etwa 25 Minuten mehr trocknen als backen lassen, sodass die Glasur schneeweiß bleibt. Auf dem Blech auskühlen lassen.

ZIMTKNUSPERCHEN

SEBASTIAN SCHOCK

Zutaten: 50 g Zitronat, 2 Eier, 200 g Zucker, 3 geh. TL Zimt, 1 Msp. gemahlene Nelken, 80 g abgezogene, gemahlene Mandeln, 250 g Weizenmehl, 2 gestr. TL Backpulver.

Zum Belegen: 1 Ei, 75–100 g Mandeln (gestiftet oder grob gemahlen)
Eier und Zucker in der Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe schaumig rühren. Zimt, Nelken, Mandeln und das fein gehackte Zitronat unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe mit dem Handrührgerät (Knethaken) unterkneten. Den Teig knapp 1/2 cm dick ausrollen und in Quadrate (etwa 3 x 3 cm) schneiden oder rädeln. Die Quadrate auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen, mit dem verschlagenen Ei bestreichen und dekorativ mit Mandeln belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C je Blech etwa 12 Minuten backen. (Das Gebäck wird weicher, wenn es in einer gut verschließbaren Dose etwa 10 Tage gelagert wird.)

SCHOKO-GRIESSPLÄTZCHEN

DR. NIKOLAY DICHEV

Zutaten: 125 g Weizenmehl, 2 1/2 gestr. TL Backpulver, 125 g Zucker, 125 g Hartweizengrieß, 1 großes Ei, 50 g Margarine, Schokoladenkuvertüre, Kokosraspeln

Gesiebtetes Mehl mit Backpulver mischen, Zucker, Grieß, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, auf ein Backblech legen und bei 180°C (vorgeheizt) ca. 10–12 Minuten backen. Die Enden der erkalteten Plätzchen in aufgelöste Kuvertüre tauchen, mit Kokosraspeln bestreuen und fest werden lassen.

BREMER BROT

CHRISTOPH SCHMIDT

Zutaten: 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Butter, 3 Eier, 1 TL Zimt, 2 EL Kakao, 100 g gehackte Mandeln, 100 g gehackte Haselnüsse, 1 Prise Salz, evtl. etwas Wasser und Guss zum Verzieren

Zucker, Butter und Eier zusammen verrühren. Anschließend Mehl, Zimt, Kakao, Salz, gehackte Mandeln und Haselnüsse hinzugeben und so lange rühren, bis eine feste, aber streichbare Masse entstanden ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben, um die Streichbarkeit zu verbessern. Anschließend den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmäßig auftragen und glatt streichen. Bei 200°C ca. 15 Minuten backen, nach dem Erkalten Guss auftragen und in Quadrate schneiden.

SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK

JAN MAIK SCHLIFTER

Zutaten: 500 g Mehl, 6 g Backpulver, 150 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter für Teig 2 (dunkel): 30 g Kakaopulver, 50 g Zucker, 2 EL Milch

Zu dem mit Backpulver und Zucker gemischten Mehl die Eier geben und mit dem kalten Fett zu einem Knetteig verkneten. Den Teig halbieren. Eine Hälfte des Teiges mit Kakao, Zucker und Milch vermengen. Von jeder Teigsorte einen Teig ausrollen und daraus in verschiedenen Kombinationen Schwarz-Weiß-Gebäck formen. Zum Beispiel eine dunkle Rolle in einen hellen Teig wickeln oder eine helle und eine dunkle Teigplatte aufeinander legen und zwei verschiedenfarbige Teigrollen darin einwickeln. Bei 150°C etwa 10 Minuten backen.

BAYERISCHES SPRITZGEBÄCK

GERHARD MÜLLER

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 375 g Mehl, 125 g gemahlene Nüsse oder Mandeln, 2 Eier, 1 Pk. Vanillezucker

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren, Nüsse und Mehl daruntermischen, zu einem glatten Teig kneten und über Nacht kalt stellen. Mit Spritzgebäckvorsatz Stränge spritzen und bei 180°C etwa 15 Minuten hell backen. Abgekühlt kann man sie noch mit Kuvertüre überziehen.

VANILLEKIPFERL

SVEN POTTHOFF

Zutaten: 250 g Mehl, 100 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 100 g Zucker, 200 g Butter, 1 Prise Salz, 2 EL Vanillinzucker, 100 g Puderzucker

Mehl, Nüsse, Zucker, kleingeschnittene Butter und Salz auf eine Arbeitsfläche häufen. Mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Mehrere Rollen mit dem Durchmesser einer 2€-Münze formen. In Folie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen. Von den Rollen knapp fingerdicke Scheiben abschneiden. Zu kleinen Würstchen mit spitz zulaufenden Enden rollen. In Hörnchenform auf ein gebuttertes Blech legen. Die Kipferln bei 175°C 12–15 Minuten backen. In der Zwischenzeit Vanillinzucker und Puderzucker vermischen. Die noch warmen Kipferl vorsichtig vom Blech lösen und im Zucker wälzen.

ENGELSAUGEN

NICO ROSE

Zutaten: Teig: 1 unbehandelte Zitrone, 300 g Mehl, 100 g Zucker, 200 g kalte Butter, eine Prise Salz, 1 Ei, Füllung: 150 g rote Marmelade oder Aprikosenmarmelade, Außerdem: Puderzucker

Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Mehl und Zitronenschale in eine Schüssel füllen. Zucker, Salz und Ei dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden und hinzufügen. Aus den Zutaten einen Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu walnussgroßen Kugeln rollen und auf dem Blech verteilen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels in jede Kugel eine Kuhle drücken – diese mit Konfitüre füllen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Dann die Engelsaugen etwa 10 Minuten backen. Zuletzt mit Puderzucker bestäuben.

ENGLISCHES FRÜCHTEBROT

JAN BREITKREUZ

Zutaten: 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 1 TL Zimt, 1 Msp. Muskat, 1 TL Kardamom, 1/6 l Milch, 400 g Mehl, 1/2 Pk. Backpulver, 125 g Sultaniinen, 125 g Korinthen, 125 g Zitronat (gehackt), 50 g Orangeat (gehackt), 1 Pk. Puderzucker, 3–4 EL Orangensaft

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, zunächst Zimt, Muskat und Kardamom, dann Milch, Mehl und Backpulver unterrühren. Zur Fertigstellung des Teiges noch Sultaniinen, Korinthen, Zitronat und Orangeat beimengen. Den Teig eine halbe Stunde kalt stellen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und 15 Minuten bei 200°C backen. Den Puderzucker mit dem Orangensaft zur Glasur verrühren und auf das noch heiße Früchtebrot streichen und dieses in Stücke schneiden und anschließend zum Abkühlen auf einen Rost legen.

KERTALER WEISSE

MARTIN WALTER

Zutaten: 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 125 g Butter, 3 Tropfen Bittermandelöl, 125 g Mandeln (grob gehackt), 3 EL Kondensmilch, 100 g Haselnüsse (gehackt), etwas Zimt

Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz mischen. Das Ei, weiche Butter, Bittermandelöl und Mandeln dazugeben und den Teig dann gut durchkneten. Etwa 2,5 cm dicke Rollen formen, mit der Kondensmilch bestreichen und in einer Haselnuss-Zimt-Mischung wälzen. Den fertigen Teig abgedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf Backpapier auslegen und im vorgeheizten Ofen bei 175–200°C ca. 10–15 Minuten backen.

LEBKUCHEN

CLEMENS MEYER-GATERMANN

Zutaten: 500 g Butter, 4 Tassen Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Kakao, 8 Eier, 2 Tassen Mehl, 3 Pk. Vanillinzucker, 3 Tassen gemahlene Haselnüsse, 1 Tasse Rosinen, 1 TL Zimt, 1 Lebkuchengewürz, Puderzucker

Die Butter im Topf schmelzen. In den Topf 1 Tasse Zucker, 1 Prise Salz und den Kakao hinzugeben. Die Masse abkühlen lassen. 8 Eier schaumig rühren, 3 Tassen Zucker dazugeben und beides mit der abgekühlten Masse vermengen. Zu der Masse Mehl, Vanillinzucker, die gemahlene Haselnüsse, Rosinen, Zimt und den Beutel Lebkuchengewürz hinzufügen und gut verrühren. Die Masse auf ein Backblech streichen und ca. 30–40 Minuten bei 175°C backen. Die fertigen Lebkuchen passend zurechtschneiden und mit Puderzucker bestreuen.

NUSSECKEN

CARINA TIMMERMANN

Zutaten Mürbeteig: 300 g Mehl, 125 g Puderzucker, 2 Eigelb, 2 EL Milch, 1 Pk. Vanillezucker, 1/2 Pk. Backpulver, 1 Prise Salz, 125 g Butter
Zutaten Füllung A: 100 g Margarine, 150 g Honig, 1 Pk. Vanillezucker, 3 EL Wasser, **Füllung B:** 150 g gemahlene Haselnüsse, 150 g gehackte Haselnüsse, 1/2 TL Zimt

Mürbeteigzutaten (außer Mehl und Backpulver) zu fester Masse aufschlagen, dann das Mehl mit dem Backpulver zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten. Bei 200°C Heißluft 14 Minuten vorbacken und abkühlen lassen.

Füllung: Zutaten A verrühren und auf dem Herd heiß werden lassen, dann Zutaten B unterziehen. Den Mürbeteigboden mit fruchtiger Marmelade bestreichen und dann die noch warme Füllung darauf verteilen. Bei 200°C Heißluft 15–18 Minuten backen. Die warmen Nussecken in Dreiecke schneiden. Nach Belieben kann man die Ecken nach dem Erkalten in Kuvertüre bzw. Schokoladenglasur tauchen.

URGROSSMUTTERS RAHMPLÄTZCHEN

ADRIAN JOTTER

Zutaten: 360 g Mehl, 250 g Butter, 160 g Sauerrahm, 100 g Hagelzucker
Zuerst Sauerrahm und Butter vermischen, dann das Mehl einrühren und verkneten. Den ganzen Teig dünn ausrollen. Eine Hälfte des Teiges mit 3/4 des Hagelzuckers bestreuen und die andere Hälfte des Teiges darüber legen. Leicht darüber rollen, bis die Teigschichten aneinanderkleben. Von oben den Rest Hagelzucker verteilen. Nun die gewünschten Formen ausstechen oder ausschneiden. Die Plätzchen können auf dem Blech dicht an dicht gesetzt werden. Bei Umluft 170°C ca. 12 – 15 Minuten backen.

FEENKÜSSE

DR. ANTONIA HERMELBRACHT

Zutaten: 150 g Mehl, 50 g Zucker, 100 g Butter, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 EL Wasser
Zutaten Belag: Konfekt - Toffifee, 2 Eiweiß, 1 TL Zitronensaft, 160 g Zucker
Mehl, 50 g Zucker, Butter, Eigelb, Wasser und Salz zusammen kneten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach ausrollen und Kreise ausstechen. In die Mitte jeweils ein Toffifee setzen. Eiweiß und Zitronensaft steifschlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Kreise spritzen, die Toffifee müssen ganz bedeckt sein. Bei 175°C für 15 – 20 Minuten in den Backofen backen.

SCHOKO-ZIMT-CROSSIES

NADINE PADITZ

Zutaten: 200 g Zartbitterschokolade, 60 g Cornflakes, 60 g Mandeln (Blättchen), 1/2 TL Zimt
Die Cornflakes je nach Bedarf evtl. leicht zerkleinern. Zusammen mit den Mandeln in eine Schüssel geben und mischen. Schokolade im Wasserbad zum Schmelzen bringen, Zimt zugeben und vollständig über die Cornflakes-Mandel-Mischung geben. Alles solange miteinander verrühren, bis die gesamte Mischung mit einem Schokoladenfilm überzogen ist. Nun mit zwei kleinen Löffeln Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Die Crossies solange abkühlen lassen, bis sie fest sind (ca. 3 Stunden).
Tipp: Anstelle von Zartbitterschokolade kann auch jede andere Sorte Schokolade verwendet werden (z.B. Weiße, Vollmilch-, Mokka- oder Haselnusschokolade).

APRIKOSEN-MANDEL WOLKEN

REGINA GERHARDT

Zutaten: 200 g getrocknete Aprikosen, 200 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillezucker, 2 Eier, 150 g weiche Butter, 150 g gehackte Mandeln
Die getrockneten Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend die Aprikosen unterrühren und den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf das Backblech setzen. Die Kekse ca. 10 – 12 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160°C backen. Abgekühlt noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

MANDELTALER

SUSANNE BRÜDRICH

Zutaten: 200 g Marzipanrohmasse, 1 Ei, 100 g Mehl, 200 g Puderzucker, 1 Fl. Bittermandelaroma, 250 g geschälte Mandeln, 5 EL Sahne
Marzipanrohmasse, Eiweiß, Mehl, 175 g Puderzucker und Bittermandelaroma zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Marzipanteig auf Puderzucker dünn ausrollen. Ca. 3 cm große Taler aus dem Teig ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit Mandeln belegen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) 10 – 12 Minuten goldbraun backen.

PISTAZIEN-ORANGEN-WÜRFEL MIT MÖHREN

TOBIAS RECKER

Zutaten: 20 g Ingwer, 300 g Möhren, 60 g Pistazien, 175 g Butter, 400 g Puderzucker, 2 Eier, 325 g Mehl, Schale und Saft von 1/2 Orange, 50 g kandierter Ingwer
Ingwer und Möhren schälen und raspeln, 30 g Pistazien grob hacken. Butter, 200 g Puderzucker und Eier cremig rühren, dann Ingwer, Möhren und Pistazien unterrühren. Zuletzt das Mehl unterkneten. Den Teig auf Backpapier (ca. 21x35 cm) ausstreichen, im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen. Für den Guss 200 g Puderzucker mit Orangenschale und Saft im Topf leicht erwärmen. Den Kuchen mit Guss bestreichen. Kandierten Ingwer und 30 g Pistazien hacken und auf dem Guss verteilen. Zuletzt den Kuchen in Würfel schneiden und trocknen lassen.