

UNSER BEWÄHRTES REZEPT – INDIVIDUELL UND PERSÖNLICH

www.saletelligence.com

HIRSCHKNÖPFCHEN

EVA NEELS

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.

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 Fruchtbrot streichen und dieses in Stücke schneiden und anschließend zum Abkühlen auf einen Rost legen.

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.

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.

LÜBECKER KOKOSMAKRÖNCHEN

TIM STRAUCH

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.

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.

SCHOKO-GRIESSPLÄTZCHEN

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

Gesiebtes 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.

SCHOKO-NUSS-COOKIES

THOMAS MESTEKEMPER

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.

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 schaumig rühren, übrige Zutaten zugeben, gut durchmengen, kalt ruhen lassen. Teig in Ringe, Stangen oder „S“-Formen spritzen, über Nacht kalt stehen lassen, bei 180° C etwa 15 Minuten hellgelb backen. Abgekühlt kann man sie noch mit Kuvertüre überziehen.

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-ORANGEN-KIPFERL

MARTIN WALTER

Zutaten: 250 g Mehl, 125 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Zartbitterschokolade, Salz, 1 TL Orangenschale, 1/2 TL Backpulver, 1 Ei

Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Zucker und einer Prise Salz mischen. Zartbitterschokolade fein hacken und dazugeben. Eine ungespritzte Orange abwaschen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben und zum Teig geben. Das Ei und die Butter dazufügen und den Teig dann gut durchkneten und abgedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Kipferl formen und im vorgeheizten Ofen bei 160° C ca. 15–18 Minuten backen.

NUSSTALER

ANDRE PIEL

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.

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 Kneteteig 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 verschieden farbige Teigrollen darin einwickeln. Bei 150° C etwa 10 Minuten backen.