

KÜCHENRATGEBER

ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

1 TEIG - 40 KEKSE



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Elke Sieferer

Lektorat: Petra Teetz

Korrektur: Jutta Weikmann

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München

eBook-Herstellung: Liliana Hahn

 ISBN 978-3-8338-9546-3

1. Auflage 2024

Bildnachweis

Coverabbildung: Meike Bergmann

Fotos: Kramp/Gölling, Coco Lang, Mathias Neubauer, Meike Bergmann, Fotos mit Geschmack: Autorenfoto

Syndication: Bildagentur Image Professionals GmbH,
Tumblingerstr. 32, 80337 München,
www.imageprofessionals.com

GuU 8-9546 08_2024_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

GU **CLOU**

Wussten Sie schon, dass ...?

Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen.

Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren.
Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das
Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

Abkürzungsverzeichnis:

E = Eiweiß

EL = Esslöffel (gestrichen)

F = Fett

kcal = Kilokalorien

KH = Kohlenhydrate

Msp. = Messerspitze

Pck. = Päckchen

TK = Tiefkühl

TL = Teelöffel (gestrichen)

Ø = Durchmesser



ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

Wenn es um Kekse geht, ist Andrea Schirmaier-Huber eine Weltmeisterin des Fachs. Die Bayerin weiß einfach, was es braucht, um köstliche Kekse zu backen. Ob ausgestochen, gerollt oder gespritzt, hier kommen Meisterstückchen aus Mürbeteig.

Alles Mürbeteig?

Mürbeteig ist die perfekte Basis für knusprige, buttrige Kekse. Ich verwende ihn in den Rezepten in zwei Varianten: Der geknetete Mürbeteig ist der Klassiker,

den auch die meisten kennen. Dafür wird kalte Butter mit weiteren Zutaten verknetet. Dieser feste Teig muss vor der Verarbeitung gekühlt werden. Daneben steht der Spritzmürbeteig, der aus weicher Butter und weiteren Zutaten gerührt wird. Dieser weiche Teig wird sofort nach der Zubereitung ungekühlt aufs Blech gespritzt und gebacken.

Was sind meine Lieblinge?

Das sind ganz klar die mit Konfitüre gefüllten Butterblumen – in der Weihnachtszeit kennt man sie vielerorts auch als Spitzbuben. Ihnen kann ich einfach nicht widerstehen! Doch ich bin weltweit auf Reisen und entdecke dabei oft wunderbare Kekse und Gebäcke. Das kann ein traditioneller Keks aus einer kleinen Bäckerei wie auch ein Keks von einem Start-up in einer verrückten Geschmacksvariante sein. Diese Entdeckungen nehme ich als Inspiration mit nach Hause.

Mein bester Tipp?

Das Wichtigste sind für mich sehr gute Zutaten. Und in diesem Punkt bin ich der Regionaltyp. Heißt, ich hole meine Eier aus dem »Eierhäuschen« vom Bauern ums Eck, kaufe das Mehl in einer Mühle in der Umgebung und verwende heimische Butter. Das ist der Geschmack, den ich seit meiner Kindheit kenne und liebe. Dann nur noch etwas Zeit beim Backen nehmen – und die Kekse werden ein Gedicht.

PUDDINGKEKSE MIT 5 ZUTATEN



1. 180 g Mehl und 1 Pck. Vanillepuddingpulver sieben.

2. 180 g weiche Butter, 80 g Puderzucker und 1 Pck. Vanillezucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Mehlmischung unterkneten und den Teig ca. 1 Std. kühlen.

Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf das Blech legen und mit einer Gabel etwas flach drücken. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.

*Die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Mit 2 EL Puderzucker bestäuben und zum Aufbewahren in eine Dose schichten. Reicht für ca. 30 Stück.*



ZARTE AROMEN