

Express- Plätzchen

CHRISTINA KEMPE



GU KÜCHENRATGEBER

Express- Plätzchen

CHRISTINA KEMPE



GU

S.O.S. – Keksalarm!

Wenn einen urplötzlich der kleine Süßhunger packt oder wenn sich auf die Schnelle ein paar Freunde angekündigt haben – dann sind Plätzchen gefragt, die in Windeseile fertig sind und die nicht nur zu einer Tasse duftendem Kaffee oder Tee schmecken. Das gibt es nicht, denken Sie. Oh doch! Die Rezepte dazu finden Sie hier, und das in einer unglaublichen Vielfalt.

In nur 10, 20 oder 30 Minuten – je nachdem für welche Kekssorte Sie sich entscheiden – ist der Teig zubereitet und sitzt in aufgetürmten Häufchen, flachen Kreisen oder kleinen Kugeln backbereit auf dem Blech. Und dann ist nur noch Warten angesagt ..., bis buttrige Pinienkern-Biscotti oder Peanut-Butter-Cookies, krosse Tee-Knusperle oder Nuss-Mix-Jumbles, saftige Cheesecake-Würfel oder Limettenecken aus dem Ofen kommen.

Dabei ganz klar: Natürlich sind die Kekse nicht nur im Handumdrehen zubereitet, sondern auch so einfach, dass überhaupt nichts schiefgehen kann. Zahlreiche Tipps und Tricks helfen dabei. Noch Bedenken? Nein. Dann ganz schnell auf in die ...

Express-Plätzchen-Backstube!

Das richtige Handwerkszeug

Soll Tee- oder Kaffeegebäck besonders schnell auf den Tisch kommen, müssen nicht nur die Rezepte simpel sein, da braucht es auch noch ein paar flinke Küchenhelfer.

Die meisten der benötigten Geräte gehören zur Basis-Ausstattung und sind eigentlich in jedem Haushalt vorhanden. Dazu zählen Kochtöpfe, Pfannen, Messer, Löffel und Rührschüsseln (am besten aus Metall) in unterschiedlichen Größen. Ein Schneebesen, Backpinsel, Nudelholz und Teigschaber sowie eine lange Palette gehören ebenfalls dazu. Wer seine Kekse aber extrafix backen möchte, sollte seine Ausstattung noch mit folgendem Equipment ergänzen:

Blitzhacker

Kleinere Mengen an Nüssen oder Schokolade können zum Beispiel auch mit einem großen Messer rasch grob gehackt werden. Sollen die jeweiligen Zutaten jedoch feiner werden oder muss man größere Mengen verarbeiten, ist ein elektrischer Blitzhacker optimal. Und so geht's: Zutaten einfüllen, den Startknopf betätigen und alles im Handumdrehen auf den gewünschten Feinheitsgrad zerkleinern. Wer möchte, kann dann Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse & Co. frisch mahlen – so ist das Aroma immer am intensivsten.

Handrührgerät und Küchenmaschine

Mit den Quirlen und Knethaken des elektrischen Handrührgeräts lassen sich im Nu Schaummassen schlagen oder Teige rühren. Doch dabei muss man das Gerät immer in der Hand halten. Erledigt dagegen eine Küchenmaschine

diese Arbeit, kann man nebenbei zum Beispiel weitere Zutaten abmessen oder hacken und das Backen geht noch schneller.

Küchenwaage

Mit einer digitalen Küchenwaage mit Zumessfunktion geht das Abmessen von Zutaten besonders fix. Einfach die verwendete Rührschüssel (der Küchenmaschine) darauf »parken« und die Waage per Knopfdruck auf null stellen. Erste Zutat einfüllen und abwiegen, Waage wieder auf null stellen und die nächste Zutat abmessen, auf null stellen ... Dann alles zusammen zu einem Teig verrühren.

Backbleche und Backpapier

Am besten zu Beginn des Plätzchenbackens je nach Bedarf ein oder zwei Backbleche startklar machen, also mit Backpapier auslegen. Ist der Teig gerührt oder geknetet, kann man ihn auch schon gleich zu Plätzchen formen und aufs Blech geben. Wer umweltfreundlich arbeiten möchte, legt die Bleche statt mit Backpapierbögen mit rutschfesten Back-Arbeits-Matten aus silikonbeschichtetem Glasfibergewebe (hitzebeständig bis 250°) aus und schiebt die Kekse darauf in den Backofen. Von diesen Matten lässt sich das Gebäck sehr gut ablösen und man kann die Matten nach kurzem Säubern immer wieder neu verwenden - und sogar als Arbeitsunterlage einsetzen.

Express-Tipp

Damit das Plätzchenbacken auch wirklich schnell geht, vor dem Start nicht nur alle Zutaten des jeweiligen Rezepts direkt neben den Arbeitsplatz stellen, sondern auch unbedingt die benötigten Geräte in Reichweite platzieren.

Gut getauscht ist express gebacken

Damit alle Plätzchen in diesem Buch wirklich ratzfat in den Backofen kommen, muss man sich im Notfall nicht unbedingt an die angegebene Zutatenangabe im Rezept halten. Sollten also ein oder zwei Zutaten nicht im Vorrat oder schwer zu bekommen sein oder die Zeit für den Einkauf nicht ausreichen, ist schnelle »Erste Hilfe« angesagt – dann darf ausgewechselt werden. Hier ein paar Basis-Tauschideen, die Sie nach Gusto und eigener Fantasie ergänzen dürfen:



Mehl

Die Teige in diesem Buch werden hauptsächlich mit weißem Weizenmehl Type 405 zubereitet. Damit erzielt man die besten Backergebnisse. Wer mag, kann stattdessen auch Weizenmehl Type 550 oder helles Dinkelmehl Type 630 verwenden.

Zucker

Weißer (Haushalts-)Zucker ist Standard – je feiner die Korngröße, desto besser verbindet er sich mit dem Teig und desto besser schmilzt er. Weißen Zucker kann man jederzeit durch braunen Zucker oder (Roh-)Rohrzucker ersetzen.



Nüsse und Schokolade

Alle Nusssorten können gegeneinander ausgetauscht werden – also etwa Pekannüsse gegen Walnuskerne oder Mandeln, Haselnuskerne statt Macadamianüsse. Die Plätzchen gelingen immer, schmecken dann nur ein wenig anders. Das gilt auch für Schokolade: statt Zartbitter- mal Vollmilchschokolade unter den Teig rühren. Schokolade kann man durch Kuvertüre ersetzen.



Gewürze und Aromen

Hier gilt ebenfalls – einfach durch etwas Ähnliches ersetzen: Orangen- durch Zitronenschale, künstliches Vanillearoma durch echtes Vanillemark, Zwetschgengeist durch Zwetschensaft. Sind Gewürze und Aromen von fester

Konsistenz, beeinflusst das nur den Geschmack, nicht das Gelingen der Kekse, sie können weggelassen werden. Lässt man dagegen Flüssiges weg, wird der Teig fester.

Früchte

Auch Früchte können Sie nach Belieben ersetzen. Nehmen Sie anstatt Äpfel einmal Birnen, statt getrocknete Feigen mal getrocknete Aprikosen. Wichtig dabei ist, dass die Konsistenz vergleichbar ist.

Kunterbunte Deko-Ideen

Damit Express-Plätzchen nicht nur gut schmecken, sondern auch schön aussehen – hier ein paar Anregungen, wie man sie leicht verzieren kann.



Leichter Puderzuckerguss Für ca. 40 Plätzchen 150 g Puderzucker je nach gewünschter Konsistenz mit 4-6 EL Flüssigkeit (z. B. Fruchtsäfte, Liköre, Aperol, Campari oder Espresso) in einer Schüssel glatt verrühren und den Guss mit einem Backpinsel gleichmäßig auf die Kekse streichen. Wenn man zusätzlich noch 1 TL geschmolzene Butter mit unter den Guss rührt, wird dieser »cremiger«.



Puderzucker oder Kakao pur Supereinfach und fast immer passend: Puderzucker oder Kakaopulver mit einem kleinen Sieb über die Kekse stäuben – je nach Geschmack ganz fein oder richtig dick. Wer möchte, kann dabei noch ein Muster aufbringen. Zum Beispiel aus Papier oder Karton ein Herz, einen Buchstaben oder dünne Streifen ausschneiden und vor dem Bestäuben auf das Gebäck legen, anschließend die Schablone vorsichtig abnehmen.



Dicker Puderzuckerguss Für ca. 40 Plätzchen 100 g Puderzucker und 1 Eiweiß (M) mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem dicklichen Guss schlagen. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und von einer Spitze eine winzige Ecke abschneiden. Die Plätzchen damit verzieren: z. B. in Linien darüberlaufen lassen oder Kringel, Herzen, Sterne oder Namen aufmalen. Nach Belieben bunten Dekorzucker, Liebesperlen oder etwas anderes aus dem Backregal daraufstreuen, trocknen lassen.



Liebesperlen, Krokant, Schokoraspe Auswahl gibt es hier reichlich – im Supermarkt sowie via Internet. Die Menge am besten immer nur nach Bedarf kaufen. Zum »Anbringen« die Plätzchen zuvor mit Puderzuckerguss oder geschmolzener Schokolade bestreichen oder verzieren und nach Wunsch bunte Zuckerkügelchen, fertigen Nusskrokant, fertige Schokoladenraspel oder etwas anderes daraufstreuen, dann trocknen lassen.



Geschmolzene Schokolade Schokolade oder Kuvertüre (nach Gusto Vollmilch, Zartbitter oder eine weiße Sorte nehmen) sehr fein hacken und in einer kleinen (Metall-)Schüssel über einem heißen Wasserbad sanft

schmelzen lassen. Dann mit einem Backpinsel die Plätzchen damit überziehen oder in dünnen Linien über die Kekse laufen und trocknen lassen. Für ca. 40 Plätzchen und für eine Linien-Deko benötigen Sie 50 g und für den Überzug 100 g Schokolade oder Kuvertüre.



Schokospäne und -röllchen Von der glatten Rückseite eines Kuvertüre-Blocks (oder eventuell auch einer Tafel Schokolade) mit einer großen, stabilen Messerklinge feine Späne oder dünne Röllchen abziehen. Dazu die Klinge leicht schräg halten und gut an den Kuvertüre-Block andrücken. Die Plätzchen mit geschmolzener Schokolade bestreichen oder verzieren und die Schokospäne oder -röllchen daraufstreuen, dann trocknen lassen.

Im 10-Minuten-Takt

Die Stoppuhr läuft: eins, zwei, ... Und ehe man sich versieht, stehen frisch gebackene Plätzchen auf dem Tisch, denn schon nach rund 10 Minuten ist der Teig fertig. Dann muss man nur noch warten, bis die Kekse goldbraun aus dem Ofen kommen. Was einem wie eine Ewigkeit erscheinen kann, wenn man sich auf diese Biscotti freut.



Pinienkern-Biscotti

200 g weiche Butter

50 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL gemahlene Bourbon-Vanille (siehe Tipp)

200 g Mehl

3 EL (Roh-)Rohrzucker

4-5 EL Pinienkerne (ca. 40 g)

Für ca. 30 Stück

⌚ 10 Min. Zubereitung

12 Min. Backen pro Blech

Pro Stück ca. 90 kcal, 1 g EW, 6 g F, 8 g KH