

CHRISTINA RICHON

WEIHNACHTS- PLÄTZCHEN

Himmlich lecker und bezaubernd süß

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

CHRISTINA RICHON

WEIHNACHTS- PLÄTZCHEN

Himmlisch lecker und bezaubernd süß

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

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.

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und
eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



Es duftet...

... nach Plätzchen – durch alle Räume zieht das verführerische Aroma von Zimt, Vanille, Schokolade und Lebkuchen. Dann wissen wir: Das Weihnachtsfest ist nicht mehr weit. Endlich gibt es wieder lang ersehnte Genuss-Glücksmomente. Und die kalte Adventszeit ist geradezu dafür gemacht, um ganz meditativ und mit viel Liebe zu backen.

Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit dem Feinsten.

Verführerische Rezepte für Lieblings-Luxus-Plätzchen aus Nüssen, Mandeln, reichlich Schokolade und Marzipan beglücken die einen. Zarte Knabbereien mit orientalischen Gewürzen oder feinen kandierten Früchten sind die Lieblinge der anderen in der Weihnachtsbäckerei. Und bei den Klassikern, ob herkömmlich oder in neuem Gewand, sind sich wieder alle einig: Sie sind ein Muss und mit ganz besonderen Erinnerungen verbunden.

Plätzchen verwandeln Advents- und Weihnachtszeit in kleine Momente reinsten Freude. Wollen wir diese Freude

wirklich nur zur Weihnachtszeit? Viel Spaß beim Backen
und Vernaschen!

Christina Richon

TRICKS AUS DER KEKSKISTE

Teige für feine Plätzchen zuzubereiten ist keine Zauberei, wenn Sie beim Rühren und Kneten ein paar wichtige Punkte beachten.

MÜRBETEIG

Er ist ein trockener, fettreicher, feiner Knetteig. Je nach Rezept kann er zusätzlich mit fein gemahlenden Mandeln und Nüssen angereichert werden. Mürbeteig knetet man am besten mit den Händen in einer großen Schüssel. Immer so lange gründlich kneten, bis keine Fettklößchen mehr sichtbar sind. Diese würden sonst beim Backen schmelzen und kleine Löcher in den Plätzchen hinterlassen. Auf jeden Fall nur so lange kneten, dass sich die Zutaten gleichmäßig miteinander verbinden. Wird der Teig zu lange bearbeitet, verändert er seine Konsistenz. Er wird zäh und die gebackenen Plätzchen sind später spröde statt wunderbar mürbe. Den fertigen Teig vor den weiteren Verarbeitungsschritten immer kalt stellen. Durch den hohen Fettanteil wäre er sonst zu weich, außerdem wird das Gebäck durchs Kühlen knuspriger. Ist ein Teig mal zu bröselig, einfach 1 - 2 EL Sahne unterkneten.

RÜHRTEIG

Er ist saftig, locker und vielseitig einsetzbar. Man kann ihn gut mit Aromen, Schokoladenstücken und Trockenfrüchten ergänzen. Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schön cremig rühren, nach und nach die Eier unterrühren und erst dann die übrigen Zutaten untermengen. Backpulverteige am besten sofort backen, durch zu langes Stehen kann das Backpulver sonst an Backkraft verlieren.



MAKRONENMASSE

Die Grundlage ist Eischnee, der sehr fest und stabil sein muss. Deshalb ist es sehr wichtig, dass beim Trennen der Eier kein Eigelb in das Eiweiß gelangt, sonst wird das Eiweiß nicht steif. Außerdem immer eine fettfreie Schüssel und ebenfalls fettfreie Schneebesen des Handrührgeräts zum Aufschlagen des Eischnees verwenden. Eine Prise Salz beim Schlagen verleiht zusätzlich mehr Stabilität. Der Eischnee hat die richtige Konsistenz, wenn sich an den Schneebesen kleine Eischneespitzen bilden und der Eischnee auch in der umgedrehten Schüssel standfest bleibt. Ist die zubereitete Makronenmasse trotz aller Tipps dennoch zu flüssig, noch ein zusätzliches Eiweiß separat steif schlagen und unterheben.

TEIG VERARBEITEN

Auch hier gibt es ein paar Dinge zu beachten, damit die Plätzchen gelingen und auch nach dem Backen noch in Form sind.



AUSROLLEN UND VERARBEITEN

Den vorbereiteten Teig auf möglichst wenig Mehl ausrollen. Das zusätzliche Mehl würde sonst die Plätzchen beim Backen hart und trocken machen. Am besten rollen Sie den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier oder in einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel aus. Buttrigen Mürbeteig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen, damit er nicht zu warm und weich wird. Geformte

Plätzchen können vor dem Backen gut verpackt bis zu 2 Tage im Kühlschrank ruhen oder bis zu 6 Wochen tiefgekühlt werden. Tiefgekühlten Teig im Kühlschrank 24 Stunden auftauen lassen und dann verarbeiten.

AUSSTECHEN

Um ein Anhaften des Teiges zu vermeiden, Ausstecher in Mehl oder Puderzucker tauchen. Empfindliche Motive mit einer Palette auf das Blech heben. Für sehr filigrane Formen den Teig am besten gleich auf Backpapier ausrollen und ausstechen, übrigen Teig außenherum dann einfach wegnehmen. Besonders gut in Form bleiben die Plätzchen, wenn Sie das Blech mit den ausgestochenen Keksen für 5 Minuten in das Tiefkühlgerät legen.

BACKEN

Die Plätzchen am besten immer auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Das spart Fett, und das Gebäck lässt sich später garantiert problemlos lösen. Backpapier kann mehrmals benutzt werden. In einem Umluft-Backofen können Sie mehrere Bleche auf einmal backen. Dünnes Gebäck kann bei Umluft allerdings schnell trocken werden, deshalb den Bräunungsgrad im Blick behalten. Auch backt das erste Blech meist recht genau. Bei den folgenden Blechen wird oft die Backzeit kürzer. Manchmal bräunt Gebäck auf der Unterseite schneller als oben. Um das zu vermeiden, einfach zwei Lagen Backpapier verwenden. Halten Sie beim ersten Blech die angegebenen Backzeiten ein, denn die meisten Kekse sind fertig, obwohl sie noch weich sind. Sie werden durch das Abkühlen nach ca. 5 Minuten an der Luft knusprig.