

Rezeptheft für weihnachtliche Leckereien



unterstützt von den Freunden des SGH

Info zum Backkurs

Alle Rezepte und Bilder sind, zum Teil angepasst, aus dem Internet
und aus verschiedenen Backbüchern

Der Kurs wird von Frau Ingrid Hanke geleitet,
unterstützt von Frau Christa Hartmann,
für den Verein der Freunde des Schickhardt-Gymnasiums Herrenberg

Bei jedem Rezept ist Platz für eure eigenen Ideen und das, was für euch
wichtig ist.

Und nun viel Spass beim Backen und Verschenken!

Tipp´s damit es gut wird

- ausreichend Platz auf der Arbeitsfläche
- Arbeitsfläche und Geräte müssen sauber und fettfrei sein
- alle Zutaten vorbereiten und in Schüsseln abwiegen
- Eier, Butter, Milch usw. vorher aus dem Kühlschrank nehmen, am besten ist Raumtemperatur
- Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, alle Arbeitsmittel müssen fettfrei sein
- frische Hefe immer mit warmer Milch anrühren
- Trockenhefe immer mit dem Mehl vermischen
- Hefeteig immer warm stellen
- bei Hefengebäck muss der Backofen nicht vorgeheizt werden
- Rührteig (mit Backpulver) schnell verarbeiten, Backofen vorheizen
- Stäbchenprobe, mit einem Zahnstocher in die Mitte des Kuchens stechen, wenn das Holz sauber ist, ist der Kuchen fertig gebacken
- Mürbteig immer mit weicher Butter zubereiten
- Mürbteig nach der Herstellung immer kalt stellen, Backofen vorheizen
- die Besonderheiten des eigenen Backofens bezüglich der Temperatur beachten
- Zeitangaben sind Richtwerte, immer schauen wie braun das Gebäck ist





Weihnachtliches Hefengebäck

Ausreichend für 4 bis 6 Stück

Wir brauchen:

- 125 ml Milch
- 475 g Weizenmehl
- 1 Hefe oder Trockenhefe*
- 150 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Becher creme fraiche (150 g)
- 1 Eiweiß

zum Bestreichen / Verzieren

- 1 Eigelb
- 1 Esslöffel Milch

Rosinen / Mandeln / Schokostreusel / Zuckerstreusel / Smarties oder was euch sonst noch gefällt

Zubereitung:

Vermische Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel. Gib die übrigen Zutaten und die warme Milch hinzu und knete dann alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig. Lass den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze etwa 180°C vorheizen.

Welle den Teig auf einer bemehlten Fläche ca 2 cm dick aus, steche die gewünschte Form aus. Lege den Teigling auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lasse ihn 10 Minuten ruhen. Bestreiche den Teig mit der Mischung aus Eigelb und Milch und verzieren das Gebäck nach deinen Wünschen. Die Backzeit beträgt ca 20 Minuten. Das Gebäck sollte hellbraun sein.



Weihnachtskuchen im Glas:

Für vier 0,4-l-Gläser:

Empfehlenswert sind Schraub- oder Weckgläser, die eine möglichst große Öffnung haben sollten, um den Kuchen vor dem Verzehr problemlos stürzen zu können.

Zutaten:

200 g weiche Butter,
200 g Zucker,
3 Eier,
400 g Mehl,
1 Päckchen Vanillezucker,
je 1 bis 2 Esslöffel Zitronat, Mandeln, Nüsse, nach Geschmack auch Rosinen,
1 1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz oder Spekulatiusgewürz
2 Esslöffel Kakao,
1 Tasse Milch,
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Als erstes Mehl und Backpulver miteinander vermischen. Weiche Butter schaumig rühren und Eier, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Nun abwechselnd Mehl und Milch hinzufügen. Im Anschluss die Gewürze und / oder das Kakaopulver mit dem Teig vermischen.

Die Masse in die gefetteten Gläser geben, so dass etwas mehr als die Hälfte mit Teig gefüllt ist. Bei 180 °C werden die Gläser 45 Minuten lang gebacken. Nach der Stäbchenprobe werden die Gläser verschlossen.

Das Rezept lässt sich nach Lust und Laune mit Früchten oder anderen Zutaten abwandeln und mit ein bisschen Übung bekommt ihr schon bald die fantastischsten Kuchen im Glas.

Durch das Verschließen des noch heißen Glases entsteht in dessen Inneren ein Vakuum, das den Kuchen bis zu sechs Monate lang haltbar macht. So hat man jederzeit einen frischen und saftigen Kuchen zur Hand.



Walnuss-Schoko-Cookies

Wir brauchen:

230 g Mehl
125 g weiche Butter
100 g Puderzucker
70 g Zuckerstreusel
1 Teelöffel Zimt
2 Teelöffel Backpulver
2 Eier
150 g gehackte Walnüsse
80 g Schokoladenstückchen

Zubereitung:

Zimt, Zucker, Puderzucker mit der warmen Butter mischen, Schokostückchen und Walnüsse dazu geben. Mehl mit dem Backpulver vermischen und zur Buttermasse geben. Kräftig verkneten.

Alufolie auslegen und den Teig darin einwickeln zu einer länglichen Rolle formen. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.

Die gekühlte Teigrolle aus der Folie nehmen und in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Backblech legen und ca 20 Minuten backen.



Spitzbuben (Ausstecherle)

Wir brauchen:

400 g Mehl

125 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

1 Prise Salz

180 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

250 g weiche Butter

Johannisbeergelee zum Füllen

Puderzucker zum Bestäuben

Eine Plätzchen Ausstechform mit und ohne Loch in der Mitte

Zubereitung:

Mehl, 1 Prise Salz, gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker auf der Arbeitsfläche miteinander mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken, in diese Mulde das Ei hinein geben. Die Butter in kleinen Stückchen dazu geben. Mit den Händen alles zu einem geschmeidigem Teig kneten.

Den Teig in eine Plastik- oder Alufolie einwickeln und für 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank legen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Formen zum Ausstechen des Teiges, ein Wellholz bereitlegen, Gelee und den Puderzucker bereit stellen.

Den gekühlten Teig mit etwas Mehl auf der Tischplatte, so dünn wie möglich auswellen und Plätzchen ausstechen. Dabei gleich viel Plätzchen ohne und mit einem Loch.

Im 200 ° C vor geheiztem Backofen auf der mittleren Schiene 10 - 12 Minuten backen. Die warmen Plätzchen ohne Loch mit Gelee bestreichen. Ein Plätzchen mit Loch darauf legen, mit Puderzucker bestäuben.



weihnachtliche Muffins

damit eure Kreativität nicht zu kurz kommt

Wir brauchen:

250 g Mehl

250 g weiche Butter

150 g Zucker – je nach Füllung weniger

4 Eier

1 TL Backpulver

4 EL Milch

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben,

Backpulver, Zucker, weiche Butter, Eier und Milch zugeben,

Zutaten mit dem Rührgerät auf Stufe 1 mischen,

danach mindestens 3 Minuten auf höchster Stufe rühren.

Je 2 Eßlöffel Teig in die mit Butter gefettete Backform oder Papierförmchen verteilen,

bei 180 Grad auf der mittleren Schiene im Backofen 15 bis 30 Minuten backen.

Der Teig kann mit Kakao, Schokostückchen, Zitronensaft, geriebenen Nüsse / Mandeln, Lebkuchengewürz, Spekulatiusgewürz , Zimt, Marzipan usw. verfeinert und mit Zucker- Schokoguß , Smarties oder Ausstecherle verziert werden.



Makronen ein Grundrezept

Wir brauchen:

3 bis 4 Eiweiß

250 g Puderzucker

250 g fein geriebene Mandeln / Haselnüsse / Kokosflocken

Vanillezucker / Zimt / Zitronenschale usw.

Zubereitung:

Die Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen,
Zucker zugeben und weiter schlagen bis die Masse dick schaumig ist,
dann die übrigen Zutaten zugeben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzt man kleine runde Makronen,
die Makronen können auch auf kleinen runden Backbladen gesetzt werden,
bei 180 Grad auf der mittleren Schiene 15 – 20 Minuten backen.

Wir wünschen ein gesegnetes Weihnachtsfest

