

KÜCHENRATGEBER

ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

1 TEIG - 40 KEKSE



GU

DAS PRINZIP: DREI, ZWEI, EINS ... TEIG

1 EI

Frisches Ei der Größe M mit Raumtemperatur dazugeben.



1 TEIL ZUCKER

Kristallzucker ist der Klassiker in der Backstube, Puderzucker macht den Teig feiner.



2 TEILE BUTTER

Mit Butter schmecken Kekse am besten. Wer mag, tauscht sie gegen gute pflanzliche Margarine.



3 TEILE MEHL

Helles Weizenmehl (Type 405 oder 550) ist das übliche Mehl für Mürbeteig. Es steht in jedem Haushalt.



ÖFFNEN

SO GEHT'S: MÜRBEITEIG



GEKNETETER MÜRBEITEIG

Mehl sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Kalte Butter in Würfeln und weitere Zutaten zufügen. Alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Alternativ alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.



TEIG KÜHLEN

Den Teig zu einem flachen Rechteck oder einer Rolle formen und mind. 1 Stunde kühlen. Dabei muss er nicht abgedeckt werden. Dann ausrollen und ausstechen oder in Scheiben schneiden. Die Kekse je nach Rezept backen.



SPRITZMÜRBEITEIG

Weiche Butter und weitere Zutaten in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Das gesiebte Mehl kurz unterrühren und den Teig ohne Kühlen sofort weiterverarbeiten.



TEIG AUFSPRITZEN

Den weichen Teig in einen Spritzbeutel füllen und in beliebigen Formen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Die Kekse dann je nach Rezept backen.

DIE BESTEN BACKHELFER

HANDRÜHRGERÄT

Ein Rührgerät mit Knethaken erleichtert das Verkneten der Zutaten zu glattem, festem Mürbeteig. Mit Rührbesen lassen sie sich zu cremigem Spritzmürbeteig verrühren.



NUDELHOLZ

Unabdingbar, um gekühlten Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig auszurollen.



STEMPEL, MESSER & AUSSTECHE

Ein Stempel prägt dekorative Muster in ausgerollten Teig. Messer und Ausstecher teilen die Teigplatte in die gewünschte Form.



SPRITZBEUTEL & STERNTÜLLE

Damit lassen sich besonders schöne Kekse aufs Blech spritzen. Alternativ hilft ein Einweg-Spritzbeutel. Der ist auch ideal zum Auftragen von Glasuren.



BACKBLECH & BACKPAPIER

Am besten auf Backpapier backen. Sind nicht genug Backbleche da, gebackene Kekse mit dem Papier vom Blech ziehen und auf Backpapier vorbereitete Kekse aufs Blech ziehen. Backpapier kann mehrmals verwendet werden, alternativ zu Dauerbackfolie greifen.



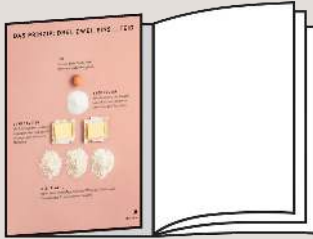
KUCHENGITTER

Zum Abkühlen der Kekse nach dem Backen und auch zum Trocknen nach dem Glasieren und Verziern.

INHALT

*Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

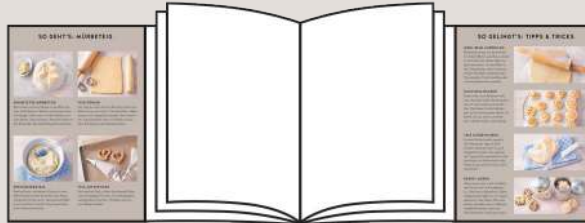
DAS PRINZIP:
DREI, ZWEI,
EINS ... TEIG



DIE PERFEKTE
KOMBI



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
MÜRBETEIG



Immer griffbereit:
SO GELINGT'S:
TIPPS UND
TRICKS

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.

REZEPTKAPITEL



06 ZARTE AROMEN



24 FRUCHTIGE LIEBLINGE



40 MIT NUSS & SCHOKOLADE

04 DIE AUTORIN

05 PUDDINGKEKSE MIT 5 ZUTATEN

17, 39, 54 COVERREZEPTE

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE



Für ca. 50 Stück • 35 Min. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 16 Min. Backen • Pro Stück ca. 55 kcal, 1 g E, 3 g F, 7 g KH

TEEBEUTELCHEN

ZUM VERSCHENKEN

210 g Mehl
1 Bio-Zitrone
140 g kalte Butter
70 g Puderzucker
1 Eigelb (M)
½ TL Backpulver
Salz

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten
100 g Quittengelee (ersatzweise
Apfelgelee)
50 g getrocknete essbare
Blüten (aus Apotheke oder
Teeladen)
Naturgarn

1 Mehl sieben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale abreiben. Zitronenschale, Butter in kleinen Würfeln, alle übrigen Zutaten und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und mind. 1 Std. (besser über Nacht) kühlen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen und in teebeutelgroße Rechtecke (4,5 × 6 cm) schneiden. Die oberen Ecken schräg abschneiden und oben mittig mit einem Holzspieß ein Loch einstechen. Auf die Bleche legen und im Ofen (Mitte) in je ca. 8 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3 Gelee aufkochen. Die Kekse mit dem heißen Gelee bestreichen und das untere Drittel mit Blüten bestreuen. Jeweils ein Stück Garn durch das Loch fädeln und einen Papieranhänger daran befestigen.



Für ca. 60 Stück • 45 Min. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 16 Min. Backen • Pro Stück ca. 95 kcal, 1 g E, 3 g F, 15 g KH

VANILLEKEKSE

GELINGEN LEICHT

280 g Mehl
200 g kalte Butter
100 g gemahlene Mandeln
80 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb (M)
Salz

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten
Ausstecher (gewellt rund,
4 cm Ø)
600 g Zucker

1 Mehl sieben. Butter in kleinen Würfeln, alle übrigen Zutaten und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und mind. 1 Std. (besser über Nacht) kühlen.

2 Den Backofen auf 190° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Diese mit etwas Abstand auf die Bleche legen und nacheinander im Ofen (Mitte) je ca. 8 Min. backen. Dabei nicht zu lange backen, sonst brechen die Kekse leicht.

3 Die Kekse aus dem Ofen nehmen, noch heiß großzügig mit Zucker bestreuen und im Zucker auskühlen lassen. Danach herausnehmen. Den verbliebenen Zucker sieben und anderweitig verwenden.



LEOPARDENKEKSE

RAFFINIERT



250 g Mehl
1 Bio-Zitrone
125 g kalte Butter
125 g Puderzucker
1 Ei (M)
Salz
4 TL Kakaopulver

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten
Ausstecher (rund, 4 cm Ø)

MEHR DARAUS MACHEN

Die beim Ausstechen anfallenden Teigreste kurz verkneten, bis ein Marmormuster entsteht. Dann ausrollen, Kekse in beliebigen Formen ausstechen und ebenso backen.

- 1 Mehl sieben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zitronenschale, Butter in kleinen Würfeln, Puderzucker, Ei und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Zwei Drittel des Teigs abnehmen und kühlen. Unter das restliche Drittel 1 TL Kakaopulver kneten, bis der Teig hellbraun gefärbt ist. Den Teig dann halbieren und eine Hälfte mit dem übrigen Kakaopulver (3 TL) zu einem dunkelbraunen Teig verkneten (Bild 1). Alle Teige ca. 30 Min. kühlen.
- 3 Danach den dunkelbraunen Teig zu einem Rechteck (ca. 20 × 30 cm) ausrollen. Den hellbraunen Teig zu einer 30 cm langen Rolle formen. Die Rolle in das dunkelbraune Rechteck einrollen (Bild 2) und erneut ca. 15 Min. kühlen.
- 4 Den hellen Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen. Die Teigrolle in 2 mm dicke Scheiben schneiden und dies wild auf der Teigplatte verteilen (Bild 3). Die Platte mit Frischhaltefolie belegen und mit dem Nudelholz auf eine Dicke von 5 mm glatt rollen (Bild 4).
- 5 Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Kreise ausstechen (Bild 5) und auf den Blechen verteilen. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) jeweils ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen (Bild 6).



Für ca. 30 Stück • 40 Min. Zubereitung • 1 Std. 10 Min. Kühlen • 20 Min. Backen •
Pro Stück ca. 90 kcal, 1 g E, 5 g F, 11 g KH

MELONENKEKSE

BUNTE MEISTERSTÜCKCHEN

FÜR DEN TEIG

260 g Mehl

140 g kalte Butter

120 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei (M)

Salz

Lebensmittelfarbe (Paste; rot und grün)

1 Eiweiß (M)

FÜR DIE DEKO

40 g Schokotropfen (backfest)

1 Für den Teig das Mehl sieben. Butter in kleinen Würfeln, Puderzucker, Vanillezucker, Ei und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig halbieren und eine Hälfte mit Lebensmittelfarbe melonenrot einfärben. Den rot gefärbten Teig dann zu einer Rolle (ca. 5 cm Ø) formen und ca. 30 Min. kühlen.

3 Die zweite Teighälfte nochmals halbieren. Eine Hälfte hell lassen, die andere grün einfärben. Hellen und grünen Teig zu einem flachen Rechteck formen und ca. 30 Min. kühlen.

4 Danach den hellen Teig zu einem Rechteck in Länge der roten Teigrolle ausrollen. Die rote Teigrolle mit etwas Eiweiß bestreichen und in das helle Rechteck einrollen. Dann den grünen Teig zu einem Rechteck ausrollen. Die Teigrolle wieder mit etwas Eiweiß bestreichen und in das grüne Rechteck einrollen. Die Rolle nochmals ca. 40 Min kühlen.

5 Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese halbieren und auf die Bleche legen.

6 Für die Deko je 3 Schokotropfen als Kerne in die Kekse drücken. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) in je ca. 10 Min. hell backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Für ca. 30 Stück • 1 Std. Zubereitung • 16 Min. Backen • Pro Stück ca. 135 kcal, 1 g E, 6 g F, 14 g KH

KAKAO-KIRSCH-STANGEN

BESONDERER GENUSS

250 g Mehl
25 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
Salz
1 Ei (M)

AUSSERDEM

Spritzbeutel mit Sterntülle
(10 mm Ø)
100 g Kirschkonfitüre
100 g weiße Kuvertüre
Einweg-Spritzbeutel
50 g Schokoladenstreusel

1 Mehl, Speisestärke und Kakaopulver sieben. Butter, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Ei einrühren, dann die Mehlmischung kurz unterrühren.

2 Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 4 cm lange Stangen auf die Bleche spritzen. Im Ofen (Mitte) je ca. 8 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Konfitüre mit dem Pürierstab glatt mixen, in den Einweg-Spritzbeutel füllen und die Spitze abschneiden. Bei der Hälfte der Kekse etwas Konfitüre auf die Unterseite spritzen. Diese Kekse mit den übrigen Keksen zusammensetzen. Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Stangen zu einem Drittel hineintauchen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen und trocknen lassen.



Für ca. 70 Stück • 45 Min. Zubereitung • 4 Std. Kühlen • 30 Min. Backen • Pro Stück ca. 80 kcal, 2 g E, 4 g F, 9 g KH

MARILLEN-KÜRBIS-SCHNECKEN

AUS ÖSTERREICH

300 g Mehl
 1 Bio-Limette
 180 g weiche Butter
 160 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 Salz
 1 Ei (M)
 50 g gehackte Pistazien
 250 g Marillenkönfitüre
 (Aprikosenkonfitüre)
 300 g Kürbiskernmehl

AUSSERDEM
 Mehl zum Arbeiten

1 Mehl sieben. Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale abreiben. Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Limettenschale mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Ei einrühren, dann Mehl und Pistazien unterkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und mind. 1 Std. kühlen.

2 Den Teig halbieren und jede Hälfte auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (20 × 30 cm) ausrollen. Konfitüre glatt rühren und auf die Platten streichen, dabei rundum 1 cm Rand lassen. Die Platten jeweils von der Querseite her aufrollen. Die Rollen im Kürbiskernmehl wälzen und ca. 3 Std. kühlen.

3 Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Rollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese auf den Blechen und einem Bogen Backpapier verteilen. Im Ofen (Mitte) in je ca. 10 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen.



Für ca. 50 Stück • 30 Min. Zubereitung • 55 Min. Backen • Pro Stück ca. 80 kcal, 1 g E, 4 g F, 10 g KH

WAFFEL-KEKSE

BRAUCHEN KEINEN BACKOFEN

*340 g Mehl
1 TL Backpulver
180 g weiche Butter
240 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Salz
3 Eier (M)
30 g gemahlene Mandeln
Puderzucker zum Bestäuben*

AUSSERDEM

*Herz-Waffeleisen
Öl für das Waffeleisen*

1 Mehl und Backpulver zusammen sieben. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier einzeln einrühren, danach Mehlmischung und Mandeln unterkneten.

2 Das Waffeleisen bei mittlerer Stufe vorheizen. Die Backflächen dünn mit Öl einfetten. Vom Teig nach und nach teelöffelgroße Portionen abnehmen und zu kleinen Kugeln formen.

3 Jeweils fünf Kugeln auf die Segmente der unteren Backfläche legen. Das Waffeleisen schließen und die Kekse 2–3 Min. backen. Fertige Kekse herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den restlichen Teig ebenso formen und backen. Die Kekse zuletzt dünn mit Puderzucker bestäuben.



Für ca. 70 Stück • 35 Min. Zubereitung • 1 Std. Kühlen • 27 Min. Backen • Pro Stück ca. 50 kcal, 1 g E, 2 g F, 6 g KH

INGWERTALER

GELINGEN LEICHT

300 g Mehl
1 Bio-Zitrone
80 g kandierter Ingwer
180 g kalte Butter
130 g Zucker
30 g Zuckerrübensirup
1 Ei (M)
½ TL Zimtpulver
Salz

AUSSERDEM
Mehl zum Arbeiten

1 Mehl sieben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Ingwer mit einem Messer sehr fein hacken.

2 Zitronenschale, Ingwer, Butter in kleinen Würfeln, alle übrigen Zutaten und 1 Prise Salz zum Mehl geben. Alles rasch mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der dünn bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Rollen (ca. 4 cm Ø) formen und mind. 1 Std. kühlen.

3 Den Backofen auf 180° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kekse auf den Blechen und einem weiteren Bogen Backpapier verteilen. Nacheinander im Ofen (Mitte) jeweils ca. 9 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

DIE PERFEKTE KOMBI



ZITRONENFRISCH

Eine Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft verleiht Butterkeksen eine säuerliche und erfrischende Note.



NUSSIG

Grüne Pistazien machen auf dunkler Kuvertüre nicht nur geschmacklich was her, sondern punkten auch optisch!



FRUCHTIG

Zusammen mit heller Kuchenglasur verleiht fein gehacktes Orangeat Butterkeksen im Nu das gewisse Etwas.



ÖFFNEN

KEKSE HÜBSCH VERPACKEN

TÜTCHEN

Aus Zellophan oder Papier eignen sich die Tütchen perfekt für kleine Mengen. Man bekommt sie im Drogeriemarkt. Mit einer Schleife daran sind die Kekse schnell verpackt.



DOSEN

In dekorativen Blechdosen sehen die Kekse nicht nur hübsch aus, sondern halten sich auch länger.



BÄNDER

Mit bunten Bändern lassen sich Kekse in Stapeln zusammenbinden oder Tütchen, Schachteln und Gläser verzieren.



GLÄSER

In Einmachgläsern lassen sich Kekse toll in Szene setzen. Dafür lassen sich auch gebrauchte Gläser wiederverwenden. Die bedruckten Deckel einfach mit Farbe besprühen.



ETIKETTEN

Aus Karton oder Papier sind Etiketten rasch gebastelt. Dann noch dekorativ beschriften und mit einem Band an verpackten Keksen befestigen.



SO GELINGT'S: TIPPS & TRICKS

MEHL BEIM AUSROLLEN

Mürbeteig immer auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, so klebt er nicht fest. Die Fläche dabei nur dünn bemehlen. Je mehr Mehl in den Teig gelangt, desto trockener werden die Kekse. Alternativ den Teig zwischen Frischhaltefolie oder auf einer Backmatte ausrollen.



NACH DEM BACKEN

Kekse sofort vom Backblech nehmen. Auf dem heißen Blech backen sie von unten weiter und werden hart. Die Kekse mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen. So kühlen sie aus, ohne zu »schwitzen«, werden locker und knusprig.



TEIG AUFBEWAHREN

In einen Gefrierbeutel verpackt, hält Teig einige Tage im Kühlschrank. Alternativ kann er auch tiefgekühlt werden. Den gefrorenen Teig bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank in der Verpackung auftauen lassen, dann verarbeiten.



KEKSE LAGERN

Kekse lassen sich in gut schließenden Dosen oder Schraubgläsern ca. 3 Wochen aufbewahren. Dabei möglichst kühl lagern, z. B. in Speisekammer oder Keller. Alternativ können die Kekse bis zu 3 Monate tiefgekühlt werden. Dann bei Raumtemperatur auftauen lassen.



Kleine Glücklichschmacker VOM BLECH



Vielseitige Kekskreationen für jeden Geschmack.

Ob zum Tee oder Kaffee, als kleine Nascherei zwischendurch oder zum Verschenken: Kekse passen einfach immer! Lassen Sie sich überraschen, was der Verwandlungskünstler Mürbeteig alles zu bieten hat und genießen

Sie exotische Kokoskugeln, fruchtige Lemon Curd-Kekse, nussige Salted-Toffee-Taler oder bunte Melonenkekse.

Bunte Vielfalt für kleine und große Genießer.



PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
www.pefc.de

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-9236-3



€ 11,99 [D]

www.gu.de