

Plätzchen-Rezepte

Kokos-Mandel-Makronen (ca. 30 Stk.)

*3 Eiweiß
125 g Rohrohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Kokosflocken
200 g Mandeln gemahlen
30 ganze Mandeln
75 g Schokolade weiß, gerieben (oder andere, z.B. mit Kaffeegeschmack)*

Eiweiß zu Schnee schlagen. Zucker, Vanillezucker, Kokosflocken, Mandeln und Schokolade vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Die Masse löffelweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Jede Makrone mit einer Mandel verzieren. Bei 165 °C etwa 25 Minuten backen.

Butter-Spekulatius (ca. 60 Stk.)

*170 g Butter weich
120 g Rohrohrzucker
1 Ei
0,5 TL Bourbon-Vanillepulver
1 großzügige Prise Meersalz
150 g Dinkel-Vollkornmehl
150 g Dinkelmehl Type 1050 + etwas Mehl zum Ausrollen
0,5 TL Backpulver
Je 0,5 TL Zitronen- und Orangenabrieb
2 TL Zimt
2 gehäufte TL Lebkuchengewürz (mehr oder weniger nach Geschmack)
50 g Puderzucker
0,5 El Zitronensaft*

Butter, Rohrohrzucker, Ei, Vanille, Mehl, Backpulver, Zitronen- und Orangenabrieb, Zimt und Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und 10 Minuten lang gut durchkneten. Für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit beliebigen Plätzchenausstechern Spekulatius ausstechen und auf die Backbleche legen. Je nach Größe 12–15 Minuten backen.

Für den Zuckerguss Puderzucker mit Zitronensaft mischen, bis eine zusammenhängende Masse entsteht. Spekulatius aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, nach Belieben Zuckerguss auf den Plätzchen verteilen.

Haferkekse mit Zartbitter-Schoki (ca. 30 Stk.)

*50 g Butter
70 g Haferflocken zart/fein
115 g Rohrohrzucker
10 g Weizenmehl Type 1050
1 TL Backpulver
1 Ei Größe M
100 g Zartbitter-Kuvertüre (evtl. mehr)*

Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und danach etwas abkühlen lassen.

Haferflocken mit Zucker, Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Butter zugeben und kurz durchrühren. Ei zum Schluss zur Masse geben und rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Mit einem Teelöffel 30 kleine Häufchen auf drei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Auf große Abstände achten, da die Kekse breit zerlaufen. Kekse in ca. 6 Minuten auf mittlerer Einschubhöhe goldgelb backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Kekse beobachten, da sie sehr schnell braun werden. Kekse auf dem Blech abkühlen lassen.

Sobald die Kekse fest bzw. abgekühlt sind, die Kuvertüre schmelzen. Ab und zu umrühren. Schokolade entweder mit einem Löffel kreuz und quer über die Kekse spritzen oder einfach die Kekse direkt zur Hälfte in die Schokolade tauchen (dann braucht man ggf. mehr Kuvertüre für alle Kekse).

Schnelle Cornflakes-Plätzchen / wie „Schoko-Crossies“ (ca. 50 Stk.)

*200 Gramm Cornflakes
350 Gramm Zartbitter- oder Vollmilch-Kuvertüre
1 Msp. Vanillepulver gemahlen
25 Gramm Butter*

Die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen, Vanille und Butter hinzufügen.

Anschließend die Schokoladenmasse vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und die Cornflakes gründlich unterheben.

Mithilfe eines Löffels kleine Häufchen der Cornflakes-Plätzchen auf Backpapier legen und trocknen lassen. Die Cornflakes-Plätzchen sollten kühl und trocken gelagert werden.

Tipp: Man kann nach Geschmack z.B. gehackte Mandeln, Rosinen oder getrocknete Cranberries unter die Schokolade mischen.

Advents-Scones (ca. 50 Stk.)

*150g Zucker
60g Quark
400g Mehl
100g Butter
50g Puderzucker
2 Eier
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Abgeriebene Schale von einer halben Zitrone
100g grob gehackte Mandeln
100g Rosinen, ggf. grob gehackt*

Zucker, Mehl, Eier, Quark, 80 g Mandeln, Rosinen, Backpulver, Salz, Zitronenschale vermischen, die Butter in Flocken unterkneten, sodass ein glatter Teig entsteht. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund formen, flach drücken, sodass er eine Stärke von etwa 2,5 cm hat. Restliche Mandeln darauf verteilen und etwas andrücken. Mit einem Messer in 8 Stücke schneiden oder mit einem kreisrunden Plätzchenausstecher Ø 6cm ausstechen. Diese mit etwas Abstand auf ein Blech legen und auf mittlerer Schiene bei 200°C ca. 20 Min. backen. Mit Puderzucker bestreuen. Werden gern mit Butter und Marmelade gegessen, im britischen Original mit „Clotted Cream“.