

THEMA:
Autorin:
EXPERTIN IM STUDIO:
Funktion:

YVONNES PLÄTZCHEN-REZEPTE
Uschi Müller
YVONNE WILLICKS
WDR-Haushaltsexpertin

Ausstechplätzchen zuckerfrei:

Zutaten

- 50 g Mehl
- 80 g Butter
- 3 EL Agavendicksaft
- 2 Eigelbe
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zubereitung:

Mehl, Butter, Agavendicksaft, Eigelb, Salz und Mark der Vanilleschote miteinander verkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche Teig ausrollen und mit beliebigen Ausstechern ausstechen. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 8-10 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und anschließend in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Haferflockenkekse ohne Zucker

Zutaten

- 200g Haferflocken, zart
- 3 Eier
- 2 Bananen, reif
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Nun die Banane mit einer Gabel zerdrücken. Das Eigelb, die Haferflocken und das Backpulver hinzugeben und zu einem schaumigen Teig verrühren. Den Eischnee unterheben. Zwei Teelöffel zur Hand nehmen und den Teig portionsweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 180°C etwa 20 Minuten backen. Fertig sind die zuckerfreien Haferflockenkekse.

Das Grundrezept kann verfeinert werden durch: Rosinen, Nüsse, Zimt, gewürfeltes Trockenobst, getrocknete Cranberries, geröstete Sonnenblumenkerne, geröstete Kürbiskerne, Kokosraspeln, Zartbitterschokolade, etwas Birkenzucker oder Honig.

Vanillekipferl glutenfrei:

- 300Gramm Mehl (glutenfrei, z. B. glutenfreier Mehlmix "Kuchen & Kekse" von Schär)
- 80Gramm Zucker
- 175Gramm Margarine (kalt)
- 2Bio-Eigelbe
- 100Gramm Mandeln (gemahlen)
- 1Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1Prise Meersalz
- 7Päckchen Bourbon Vanillezucker (zum Wälzen)
-

Zubereitung

Glutenfreies Mehl, Zucker, Margarine in Flöckchen, Eigelb, Mandeln, Vanillezucker und Meersalz zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig 2 lange Rollen (ca. 40cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad,

Gas Stufe 3 vorheizen. Die Teigrollen portionsweise in je 25 Scheiben schneiden. Jedes Teigstück mit den Händen zuerst zu einer Kugel, dann zu einer etwa 5-6 cm langen, an den Enden spitz zulaufenden kleinen Rolle formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Dabei die Rolle zu einem Hörnchen biegen.

Zarte, fettreiche Plätzchenteige wie Kipferl müssen immer gut gekühlt sein, damit sie gut formbar sind und beim Backen nicht verlaufen. Daher am besten vorm Backen noch einmal in den Kühlschrank stellen. Die glutenfreien Vanillekipferl im Backofen etwa 15 Minuten backen (die Kipferl sollen hell bleiben). Zum Wälzen den Vanillezucker in einen tiefen Teller geben. Kipferl vorsichtig vom Backblech nehmen und noch warm mit 2 Teelöffeln, da sie sehr mürbe sind, im Vanillezucker wälzen. Auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Mandelplätzchen: Glutenfrei und vegan Zutaten.

- 250Gramm Mehl (glutenfrei)
- 100Gramm Mandeln (gemahlen)
- 20Gramm Kokosblütenzucker
- 1Prise Salz
- 150Gramm Kokosöl (geschmolzen)
- 2EL Dattelsirup
- 200Gramm Schokolade (dunkel)
- Kokosflocken (nach Belieben)

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl, die gemahlene Mandeln, den Kokosblütenzucker und die kleine Prise Salz in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermischen. Das geschmolzene Kokosöl und den Dattelsirup zufügen und alles mit einem Mixer vermengen. Den Teig zu einer Kugel formen, ausrollen und die Plätzchen mit einer Plätzchenform ausstechen. Die Plätzchen auf einem Backblech mit Backpapier 10-12 Minuten backen und danach abkühlen lassen. Die Schokolade in einen Topf geben und unter ständigem Rühren schmelzen. Nun die Oberseite der Plätzchen in die Schokolado tunken oder die Schokolade mit einem Löffel auf die Plätzchen geben. Am Ende, falls gewünscht, mit Kokosflocken bestreuen.

Vegane Zimtsterne :

- 375Gramm Mandeln (gemahlen)
- 250Gramm Puderzucker
- 1Päckchen Vanillezucker
- 1TL Zimt
- 5EL Wasser
- 1EL Zitronensaft
- FÜR DIE GLASUR:
- Puderzucker
- Zitronensaft

Zubereitung:

Mandeln, Zimt, Puderzucker und Vanillezucker miteinander vermengen. Anschließend das Wasser und den Zitronensaft hinzufügen und daraus den Teig für die veganen Zimtsterne herstellen. Den Teig für etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Er kann recht klebrig sein, dann einfach noch etwas mehr Mehl hinzugeben. Mit einer Ausstechform die Zimtsterne ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 180 Grad ca. 8-10 Minuten backen bis sich der Rand leicht bräunlich färbt. Die veganen Zimtsterne sind noch relativ weich, werden aber beim Abkühlen fest. Für die Glasur den Puderzucker mit Zitronensaft vermischen und am besten mit einer Gabel zerdrücken, sodass keine Klümpchen entstehen. Ist der Guss zu dickflüssig, einfach noch etwas Zitronensaft hinzufügen. Zum Schluss die erkalteten Plätzchen damit bepinseln.