

ARD-MORGENMAGAZIN – SERVICE 01.12.2017

THEMA: YVONNES PLÄTZCHENREZEPTE
Autor: Heinz Pohl
EXPERTE IM STUDIO: YVONNE WILLICKS
Funktion: MOMA-Hauswirtschaftsmeisterin

Yvonne Plätzchenrezepte:

Zimtsterne

Die Zutaten: 375 gemahlene Mandeln, 250 Gramm Puderzucker, 3 Eiweiß (Eier Größe M), 1 Päckchen Vanillezucker, 1 TL Zimt, 1 Messerspitze gemahlene Kaffeebohnen

Das Eiweiß mit einem Handrührgerät zu festem Eischnee schlagen und nach und nach den gesiebten Puderzucker unterheben. 3 Esslöffel vom Eischnee abheben und zum Bestreichen zur Seite stellen. Vanillezucker, Zimt und das Kaffeepulver unter den Eischnee rühren und dann nach und nach gemahlene Mandeln darin vermengen. Aufhören, wenn der Teig kaum noch klebt. Ggf. etwas mehr verwenden als im Rezept angegeben, damit der Teig die richtige Konsistenz bekommt. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Das geht besonders gut, wenn Sie einen großen Gefrierbeutel (6 Liter) aufschneiden und ihn auf dem Teig ausbreiten. Dann klebt er nicht an der Küchenrolle. Den ausgerollten Teig mitsamt dem Gefrierbeutel 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Legen Sie ihn hierfür am besten auf ein Küchensieb. Den Backofen auf 125 Grad vorheizen (Umluft 100 Grad, Gas Stufe 1/2). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, ausrollen und mit Eischnee bestreichen. Dann mit einer Ausstechform Sterne ausstechen. Die Zimtsterne auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Dann die Temperatur herunterdrehen (Ober- und Unterhitze auf 100 Grad, Umluft auf 80 Grad und Gas auf Stufe 1/2). Die Plätzchen weitere 10-15 Minuten backen lassen. Achtung: Der Eischnee soll nicht dunkel werden. Sobald er sich färbt, sind die Zimtsterne fertig. Die Kekse ganz abkühlen lassen.

Ein Teig – viele Varianten:

Zutaten:

1 Orange (Bio), 175 Gramm Puderzucker, 200 Gramm Butter (kalt), 1 Eigelb (Bio), 1,5 EL Milch, 400 Gramm Mehl, Mehl (evtl. etwas zum Bearbeiten)

Für die Glasur und die Deko

600 Gramm Puderzucker, 3 Eiweiße (Bio), Speisefarben (bunt, Rot, Gold, Silber und Ivory von z.B. Wilton), silberne und weiße Perlen

Die Orange heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale rundherum fein abreiben. Puderzucker, Butterwürfel, Orangenschale, Eigelb, Milch und Mehl zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Teig kurz mit den Händen durchkneten, dann portionsweise zwischen 2 Lagen Backpapier etwa 3 mm dünn ausrollen. Dann die Kekse ausstechen. Ausstecher dabei zwischendurch immer wieder mit der Unterseite in Mehl tauchen, damit der Teig nicht an der Form kleben bleibt. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und nacheinander im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten golden backen und danach auskühlen lassen.

Für die Glasur und die Deko:

Den Puderzucker sieben. Das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers kurz verschlagen, den Puderzucker dazugeben und alles zu einem glatten festen Guss verrühren. Etwa ein Viertel des Gusses in einen Einwegspritzenbeutel als „festen Guss“ füllen. Restlichen Guss in Portionen teilen und mit Speisefarben bunt einfärben. Eventuell bei den Farben etwas Wasser unterrühren, damit der Guss dünnflüssiger wird. Jede Gussfarbe in einen Einwegspritzenbeutel füllen. Bei den Plätzchen zunächst die Außenlinien jeder Form mit dem ersten „festen Guss“ nachzeichnen und so eine Umrandung für den Guss schaffen. Trocknen lassen. Umrandete Flächen mit buntem Guss ausfüllen. Eventuell zweifarbig verzieren und mit einem Zahnstocher durchziehen, so dass Schlieren entstehen. Oder mit Tupfen und Perlen verzieren. Über Nacht trocknen lassen.

Dieser Mürbeteig lässt sich wunderbar abwandeln. Beispielsweise: Engelsaugen, Zimtbällchen und Vanillesterne. Für die Engelsaugen aus dem Teig Kugeln formen und eine Mulde in die Mitte drücken. Mit Marmelade oder mit einem Gummibärchen füllen. Für die Zimtbällchen den Teig zu einer Kugel formen und in Zimt/Zucker wälzen. Für die Vanillesterne den Teig mit Bourbonvanille verfeinern und nach dem backen mit Vanillezucker bestreuen

Vanillekipferl

Zutaten: 200 Gramm Mehl, 175 Gramm Butter, 100 Gramm Mandeln, 80 Gramm Zucker, 2 Eigelbe, zehn Päckchen Bourbon Vanillezucker, Vanilleschotenmark (von einer Vanilleschote), 1 Prise Salz

Vanillekipferl zubereiten

Bis auf den Vanillezucker alle Zutaten mit dem Knethacken eines Handrührers vermengen und dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig zwei lange Rollen formen und diese in Frischhaltefolie 2 Stunden lang in den Kühlschrank legen. Gegen Ende der Kühlzeit den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft, Gas Stufe 3) vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Rollen aus dem Kühlschrank nehmen und in jeweils 35 gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Teigstücke zunächst zu Kugeln und dann zu Rollen (ca. 5 cm) formen, die an den Enden spitz zulaufen. Zu kleinen Hörnchen gebogen auf das Backpapier legen. Etwa 15 Minuten backen und dabei darauf achten, dass die Kipferl nicht zu dunkel werden. Unterdessen den Vanillezucker in eine Schüssel oder einen tiefen Teller geben. Die Vanillekipferl aus dem Ofen nehmen und noch warm im Vanillezucker wälzen (vorsichtig, damit sie nicht zerbrechen). Vanillekipferl auf dem Kuchengitter ganz abkühlen lassen, luftdicht verpacken und kühl und trocken lagern.

Kokosmakronen:

Zutaten: 200 Gramm Kokosraspeln, 3 Eiweiße, 1 Limette, 225 Gramm Puderzucker, 60 Gramm Mehl, Fünfundzwanzig Backblatzen (Durchmesser: 4 cm),

Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Eiweiß in eine Schüssel geben. Limette heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Die Limette auspressen. 1 TL Limettensaft zum Eiweiß geben und mit den Quirlen des Handrührers sehr steif schlagen. Kokosraspel, abgeriebene Limettenschale und den restlichen Limettensaft dazugeben. Puderzucker und Mehl sieben. Die Puderzucker-Mehl-Mischung nach und nach unter ständigem Weiterschlagen unter den Eischnee heben. Ein Backblech mit Backblatzen auslegen. Dabei in die Mitte der Oblatenunterseiten etwas Butter tupfen und auf dem Backblech festkleben, damit sie beim Belegen nicht verrutschen. Mithilfe von 2 Teelöffeln etwa 1 TL Makronenmasse auf die Oblaten geben. Im Backofen etwa 10 Minuten hellgelb backen. Die Makronen vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Varianten: Makronen mit Schokofüßchen, mit bunten Streuseln, mit Cranberries.