



Foto: Stefanie Kukaj

Das St. Raphael backt 2020
Teil Zwei

Vorwort

Ihre liebsten Rezepte aus der Weihnachtsbäckerei für die St. Raphael-Schulgemeinschaft.

Die Advents- und Weihnachtszeit ist auch eine Zeit des Backens. In vielen Familien wird in den Wochen vor dem christlichen Fest vielfältiges Weihnachtsgebäck gezaubert und genossen.

Rezepte und Ideen gibt es viele, so manches leckere Gebäck wird aber nicht bei den schönen Weihnachtzusammenkünften in den Klassen oder im Kreis von Freunden gekostet werden können. Warum aber nicht einmal das zuhause ausprobieren, was sonst andere im heimischen Ofen backen?

Der Elternbeiratsvorstand hat sich daher überlegt, zu einer Sammlung für die „St. Raphael Weihnachtsbäckerei-Rezepte“ aufzurufen.

Senden Sie uns Ihre Lieblingsrezepte, egal ob eigene Kreation oder von der Oma überliefert, ob ganz neu oder schon lange bewährt, ob regional oder aus einem anderen Kulturkreis. Es können klassische Plätzchenrezepte sein, aber auch Rezepte für Kuchen und Heißgetränke oder für „Grüße aus der Küche“.

Überraschen Sie uns und senden Sie Ihr Rezept an elternbeirat@raph-hd.de

Wenn Sie möchten, können Sie auch ein Foto mitschicken und Ihren Namen angeben. Wir tragen die Rezepte zusammen, bündeln diese nach Rubriken und möchten diese dann an den ersten beiden Adventssonntagen an Sie alle per Mailverteiler weitergeben.

Wir freuen uns auf Ihre und Eure Rezeptideen!

Herzliche Grüße

Ihr EB-Vorstand der St. Raphael-Schulen

Kokosmakronen mit Marzipan

Zutaten:

200-400g Marzipan

250g Puderzucker

1 Eigelb

5 Eiweiße

2 El Zitronensaft

200g Kokosraspel

Zubereitung:

Den Backofen bei 170° vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Marzipanrohmasse, Puderzucker und das Eigelb mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

Die Eiweiße steif schlagen.

Marzipanrohmasse, Zitronensaft und die Kokosraspel unterheben.

Den Teig mit zwei Teelöffeln etwa walnussgroß auf das Blech setzen.

Die Makronen im Backofen (Mitte, Umluft bei 150°) 20 Min. backen.

Varianten:

Wer keine Kokosraspel im Haus hat, backt Nussmakronen:

Einfach die Kokosraspel durch gemahlene Wal- oder Haselnüsse ersetzen.

Mit gemahlenden Mandeln gibt's Mandelmakronen und Schoko-Makronen werden es, wenn Sie zusätzlich 30g ungesüßtes Kakaopulver unterrühren.

Familie Hardt

Kakao-Seufzer

X

Kakao-Seufzer

(Foto Seite 242)

Für ca. 40 Stück:

125 g weiche Butter,
100 g Zucker

1 Eiweiß, 225 g Mehl,
1 EL Kakao, ½ TL Zimt

2 EL Puderzucker, 1 EL Kakao

1. Die Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Nach und nach den Zucker dazugeben. Die Masse so lange weiterschlagen, bis sie dickschaumig ist.
2. Das Eiweiß und eßlöffelweise Mehl und Kakao sowie den Zimt zufügen. Mit einem Kochlöffel rühren, bis sich alle Zutaten vermischt haben. Mit den Händen anschließend rasch zu einem festen Teig kneten.
3. Aus dem Teig walnußgroße Kugeln formen, leicht flach drücken und auf das Blech setzen oder Rollen mit dem Durchmesser eines Zweimarkstücks formen und diese in fingerdicke Scheiben schneiden. Bei 160 Grad 12-15 Minuten backen.
4. Die Plätzchen noch warm mit

der Mischung aus Puderzucker und Kakao bestäuben, sollen sie nur zur Hälfte bestäubt werden, die andere Seite einfach mit einem Papier abdecken.



Florentiner

Florentiner

Zutaten:

150 g Weizenmehl
50 g Zucker
1 Päckch. Vanillezucker
1 Ei
75 g Butter

für den Belag:

50 g Butter
100 g Zucker
1 Päckch. Vanillezucker
2 Eßl. Honig
125 ml. Sahne
200 g gehobelte Mandeln

für die Glasur:

50 g Vollmilchschokolade
25 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Die erstgenannten Zutaten verkneten. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen, runde Plätzchen



Florentiner

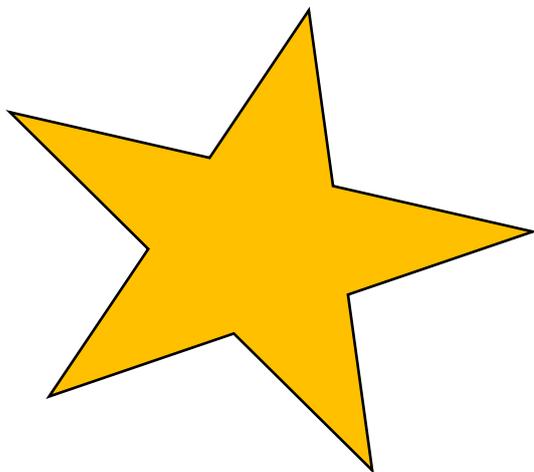
ausstechen und auf ein Backblech legen.

Backzeit: ca. 10 Min. bei 200-225 °
(Umluft 190°)

Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und Honig in einer Pfanne erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt ist. Sahne und Mandeln zufügen und alles solange rühren, bis die Masse gebunden ist. Den Belag gleichmäßig auf die Plätzchen streichen.

Backzeit: 10-12 Min. bei 200-225 °
(Umluft 190°)

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Unterseiten der abgekühlten Plätzchen damit bestreichen.



Herzwaffeln

Zutaten:

180g Butter	100g Zucker
3 Esslöffel Vanillezucker	6 Eier
eine Prise Salz	375g Mehl
1 ½ Teelöffel Backpulver	0,5 Liter Buttermilch
etwas Zitronensaft	abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Zubehör: Waffeleisen für Herzwaffeln, etwas Fett fürs Einpinseln

Ergibt ca. 18 ganze Waffeln

Im Waffeleisen backen und im Anschluss mit Puderzucker bestreuen.

Patrizia Krahmer

(Diese Waffeln wurden immer am letzten Schultag vor den Weihnachtsferien in der Grundschule meiner Kinder von einigen Eltern den ganzen Vormittag lang gebacken. Nach dieser Aktion kam man selber wie eine Waffel duftend und mit Puderzucker überstreut nach Hause und man war ganz beseelt von der Weihnachtsmusik im Schulgebäude, den leuchtenden Kinderaugen und dem vom vielen Naschen vollen Bauch. Eine schöne Erinnerung!)

Spitzbuben

Zutaten

200 g Butter

125 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

225 g Johannisbeergelee

Zubereitung

- 1.** Margarine, Zucker und Eiweiß schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker unterrühren. Mehl darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten kaltstellen.
- 2.** Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und runde Kekse (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Hälfte der ausgestochenen Kekse mit einem Apfelsstecher wiederum kleine Löcher ausstanzen.
- 3.** Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 4.** Gelee erwärmen und glattrühren. Oberseite der ganzen Kekse damit bestreichen und mit jeweils einem gelochten zusammenkleben. In das Loch einen Klecks Marmelade geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen!

Familie Kuhn

Honigkuchenherzen

Zutaten für 120 Herzen:

450 g Honig	ein Teelöffel Zimt
250 g Zucker	1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
100 g Butter	1 kg Mehl
2 Eier	2 Päckchen Backpulver
eine Prise Salz	1/2 Tasse Johannisbeergelee
je 50 g Zitronat und Orangeat	200 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

-  Honig, Zucker und Butter unter Rühren erhitzen und zum Schmelzen bringen. Den Topf vom Herd nehmen unditerrühren bis die Masse lauwarm ist.
-  Die Eier mit dem Salz verquirlen. Das fein gehackte Zitronat und Orangeat zu den Eiern hinzufügen.
-  Eier, Zimt, Nelken, Mehl und Backpulver unter die Honigmasse ziehen.
-  Teig gut durchkneten, 1/2 cm dick ausrollen, Herzen ausstechen.
-  Bei 200 Grad ca. 7 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
-  Die Herzen noch warm mit Johannisbeergelee bestreichen und zusammensetzen.
-  Eine halbe Seite der Herzen mit Schokolade bestreichen.

Die Herzen sind leicht zu backen, superlecker und laden auf einem bunten Teller immer wieder zum Zugreifen ein.

♡liche Grüße von Sabine Schumm (Mama von Marco aus der Klasse 8d)

Kardamom-Spritzgebäck

Zutaten:

205g weiche Butter

100g Puderzucker

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone

350g Mehl

2 Eigelbe

3 TL Kardamompulver

Halbbitter-Kuvertüre



👨‍🍳 Butter, Puderzucker, Zitronenschale und Kardamom mit dem Quirlen des Handrührers cremig rühren.

Eigelbe dazugeben und gut unterrühren.

👨‍🍳 Mehl nach und nach einrieseln lassen.

👨‍🍳 Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Stäbe, Kringel, S-Form usw. spritzen.

👨‍🍳 30 Minuten kühl stellen.

👨‍🍳 Bei 175 Grad (Umluft 170 Grad) ca 15-18 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

👨‍🍳 Mit Kuvertüre teilweise bestreichen.

Guten Appetit!

Waltraud Schöfer

Lübecker Kokosmakrönchen

Zutaten:

170 g Kokosraspeln,

5 Eiweiße

250 g Puderzucker

400 g Marzipan-Rohmasse

abgeriebene Schale einer ½ Zitrone

2 EL Rum

½ Tasse Zucker

100 g Schoko-Glasur

Zubereitung:

Die Kokosraspeln zwischen den Handflächen zerreiben, auf ein Backblech streuen und bei 100 Grad im geöffneten Backofen 20 Minuten trocknen lassen.

Die Eiweiße zu festem Schnee schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit der Marzipan-Rohmasse und dem Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, den restlichen Puderzucker, die Zitronenschale und den Rum zufügen und zu einem grobflockigen, zähflüssigen Teig verarbeiten.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und walnussgroße Kügelchen auf das Blech spritzen (alternativ: mit 2 kleinen Löffeln formen).

Die Plätzchen mit Zucker bestreuen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Sie sollen außen eine braune Kruste haben, innen weich bleiben.

Die Makronen zuletzt zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre tauchen und kaltstellen.

Gutes Gelingen und frohe und besinnliche Festtage!

Vanessa Janenz mit Familie

Linzertorte

Zutaten:

250 g geschmeidige Butter

250 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

1 Likörglas Kirschwasser

250 g gemahlene Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse

250 g Mehl

1 gehäufte Eschloffel Kakao

1 Teelöffel Zimt

1 Vanillezucker

1 Messerspitze gemahlene Nelken

1 Glas Himbeer- oder Johannisbeermarmelade

Zubereitung:

Fett, Zucker, Ei und Kirschwasser mit den Knethaken vermischen.

Gemahlene Nüsse, Mehl, Kakao, Zimt, Vanillezucker und Nelken untermischen.

Teig eine Stunde kaltstellen.

2/3 des Teiges in einer gefetteten Springform als Boden sowie 2cm hoch am Rand andrücken.

Teigboden mit Marmelade bestreichen.

Aus dem restlichen Teig Sterne mit einer Ausstechform ausstechen und die Torte belegen.

Den Teig mit Eigelb bestreichen.

Ca. eine Stunde bei 180 C° (Umluft) backen.

Miriam Schwörer

Nussecken für den Thermomix

Menge Zutaten
400 g Haselnüsse
230 g Mehl
70 g Speisestärke
1 TL Backpulver
3 TL Vanillezucker
2 Eier
130 g Butter weich

Belag
100 g Aprikosenkonfitüre
200 g Butter weich
200 g Zucker
2 TL Vanillezucker
75 g Wasser



Zubereitung:

Haselnüsse in den Mixtopf geben. 10 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.

Teig:

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 1Min./Stufe 4,5 vermischen

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen.

Belag:

Aprikosenkonfitüre in den Mixtopf geben, 3Min./60°/Stufe 1 erwärmen und auf den Teig streichen

Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 3 1/2 Min./100°/ Stufe 1 schmelzen.

Gemahlene Nüsse und Wasser zugeben 30 Sek./ Stufe 3 mithilfe des Spatels verrühren und auf der Marmelade verteilen.

Noch warm in Stücke oder Dreiecke schneiden. Nach dem Erkalten mit Schokoguss verzieren.

Backtemperatur: 180°

Backzeit: 30 Min.



Jonas Jörder

Walnuss-Schokoladen-Konfekt

Ganz ohne Backen

Zutaten für ca. 20 Stück

- ▶ 100 g Mandeln
- ▶ 50 g Pistazienkerne
- ▶ 150 g Puderzucker
- ▶ 2-3 EL Rosenwasser
- ▶ 40 halbe Walnuskerne
- ▶ 125 g dunkle Kuvertüre



1 Die Mandeln in kochendes Wasser geben, einmal aufwallen lassen und in ein Sieb gießen. Kalt abschrecken und die Haut abziehen. Dann auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten und etwa 1 Stunde trocknen lassen.

2 Mandeln und Pistazien sehr fein mahlen, am besten in einer Kü-

chenmaschine mit Messereinsatz. Den Puderzucker zufügen, nochmals durchmahlen. So viel Rosenwasser untermixen oder unterkneten, dass eine feste Masse entsteht.

3 Je 2 Walnusshälften mit einer kleinen Kugel der Marzipanmasse füllen und fest zusammendrücken. Die Kuvertüre zerkleinern und

in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

4 Die Walnüsse zur Hälfte in die Kuvertüre eintauchen. Auf Alufolie setzen und trocknen lassen.

Tipp: Das Konfekt nicht zu lange vor dem Verzehr zubereiten - frisch schmeckt es einfach am besten.

Nussröllchen

Zutaten für den Teig:

700 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

300 g Joghurt

300 g Öl

125 g weiche Butter

Eine gute Prise Salz

Zu einem weichen Teig verkneten und mindestens 30 min ruhen lassen.

Zutaten für die Füllung:

2 Eiweiß

300 g gemischte gemahlene Nüsse

300 g Zucker

Zu einer Mischung verrühren, die man auf den ausgewellten Teig streichen kann.

Besonders lecker ist es, wenn man Walnüsse oder Pekannüsse verwendet. Man kann sie gut mit dem Mixer oder Pürierstab zerkleinern und auch ein bisschen stückig lassen, wenn man es gerne knusprig hat.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Dann ähnlich wie bei Schnecken den Teig aufrollen, aber nur ca. 3 Umdrehungen. Die so entstandene Wurst abtrennen und ganz sanft etwas in die Länge ziehen. Dann in ca. 3 cm lange Röllchen schneiden, auf ein Backpapier setzen, mit Eigelb bestreichen.

Genauso mit dem restlichen Teig verfahren. Wenn am Ende noch Teig übrig ist, kann man auch gut noch eine herzhafte Füllung z.B. mit Käse und Pepperoni machen.

Back-Temperatur und Dauer: 160 Grad (im Umluftherd), ca. 30 min



Lydia Herrmann & Clara Kerber

Vanillekipferl

Die echten Vanillekipferl sind ein echter Genuss: Achten Sie aber auf feine Mandeln, die nicht muffig oder ranzig schmecken!

Zutaten für 50 Stück

100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
200 g Mehl
180 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
150 g Butter
2 Eigelb

TIPP

Mürbeteig

Mürbeteig ist ein echter Alleskönner in der Küche. Er kann als Boden, Rand oder zu Weihnachten eben auch als Plätzchen verarbeitet werden. Die größte Gefahr liegt darin, dass er zu weich wird. Das liegt an der reichlich enthaltenen Butter. Nach zu langer Bearbeitung wird sie schlicht und ergreifend zu warm. Dann einfach den Teig in die Kühlung stellen und erst nach einer Stunde weiter verarbeiten. Sollte der Teig kleben, können Sie Ihre Hände ein wenig mit Mehl bestäuben. Achten Sie aber darauf, dass sie nicht zuviel Mehl in den Teig geben, er wird sonst sehr schnell bröselig.

foto: 1234



60

Vanillekipferl

1. Mehl, 80 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermengen. Die geriebenen Mandeln ebenfalls dazugeben. Die Butter in kleine Stückchen schneiden, die beiden Eigelbe dazugeben.
2. Alle Zutaten schnell zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie packen und mindesten eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Den Teig kurz durchkneten und zwei Rollen formen. Ca. 3 cm lange Stücke abschneiden, die Enden spitz formen und die Kipferl zu Halbmonden biegen. Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und noch einmal kalt stellen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Kipferl in ca. 15 Minuten hellgelb backen.
5. Den restlichen Zucker und Vanillezucker in einem tiefen Teller mischen. Die Kipferl noch heiß in dem Zuckergemisch wenden. Vorsicht - sie sind sehr zerbrechlich!

Pro Stück: 260 kJ / 62 kcal (4 BE)



Apfel-Crumbles

Apfel-Crumbles (Weihnachtsgebäck)

Zubereitung 60 Minuten (+ 30 Minuten Wartezeit)

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, 1/2 TL Zimt, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter in kleine Würfel schneiden, zufügen und alles mit den Händen zu einem Streuselteig verkneten. Apfel waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Apfelhälften raspeln und mit dem Knethaken des Handrührgerätes unter die Streusel kneten. Mit einem Teelöffel Häufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche (ca. 32 x 40 cm) setzen und mit den Fingern etwas zusammendrücken. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Fertige Plätzchen mit dem Backpapier auf ein Gitterrost ziehen und auskühlen lassen. 1/2 TL Zimt und Zucker mischen und die Plätzchen damit bestreuen.

Für 32 Stück

250 g Mehl

120 g Zucker

1 EL Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 TL gemahlener Zimt

1 Prise Salz

1/2 TL Backpulver

125 g kalte Butter

1 säuerlicher Apfel (ca. 160 g)

Backpapier

(anonym)

Haselnuss-Cookies



Zutaten (für 50 Stück):

80g	Fein Zucker	2TL	Backpulver
250g	Weizenmehl Type 405	Etwa 50	ganze Haselnusskerne
75g	gemahlene Haselnüsse	1 Prise	Salz
175g	Butter, Zimmerwarm, weich	200g	Haselnussglasur
1 Pck.	Bourbon Vanillezucker		

Zubereitung:

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker, und 1 Prise Salz schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und die gemahlene Haselnüsse dazugeben und verkneten.

Aus dem Teig 3 Rollen mit je 4 cm Durchmesser formen, zugedeckt, 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 160 C (oben/unten Hitze) oder 150 C (Umluft) vorheizen.

Die Teigrollen in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, und auf ein Backpapier belegtes Blech geben, mit je einer Haselnuss belegen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten backen.

Haselnussglasur nach Packungsanweisung erwärmen (Tips: 1 EL Butter dazu geben) und die abgekühlten Kekse zur Hälfte eintauchen.

Auf einem Küchengitter trocken lassen.

In einer mit Butterbrotpapier ausgelegten Blechdose aufbewahren.

Pignolata, Struffoli, Cicerchiata

Südtalienisches Weihnachtsgebäck

200 g Mehl

2 Eier L

ca. 1 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

300 g feincremiger Honig

21 Muffinschalen



Zubereitung:

Mehl, Eier, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Bei der Anordnung der Stückchen auf der Arbeitsfläche darauf achten, daß sie nicht aneinander kleben bleiben.

Die Teigkugelchen portionsweise in heißem Öl frittieren, bis sie goldbraun (nicht braun!) sind. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Den Honig in einem großen und hohen Topf schmelzen.

Bei leichter Hitze die Teigkugelchen dazu geben. Solange vorsichtig verrühren, bis der Honig sich gut verteilt hat.

Die Honigbällchen mit zwei Löffeln nehmen und in die Muffinschalen legen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.

Allegra Hauck 9c

Greta Hauck 7d

Buon Natale

Omas Orangen-Buttergebäck

Zutaten:

250g Butter

200g Zucker

2 Eier

1 Eigelb

1 Bio-Orange (Saft und Abrieb)

500g Mehl

Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten, dabei ggf. noch etwas mehr Mehl unterarbeiten. Den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Vor dem Backen die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und evtl. mit Hagelzucker o.ä. dekorieren.

Die Plätzchen im heißen Ofen ca. 10-12 Minuten bei 180°C backen.

Antje Brandner

Feenküsse

Leckere Plätzchen mit Toffifee, ergibt 48 Plätzchen

Zutaten:

150g Mehl
50g Zucker
100g Butter oder Margarine
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 EL Wasser
48 Stück Konfekt (Toffifee)
2 Eiweiß
1 TL Zitronensaft
100g Zucker



Zubereitung:

Mehl, 50g Zucker, Butter, Eigelb, Wasser und Salz zusammen kneten.

Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig ausrollen und Kreise ausstechen.

In die Mitte jeweils ein Toffifee setzen.

Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen.

Den Eischnee auf die Kreise spritzen, dabei müssen die Toffifee ganz bedeckt sein.

Abschließend geht es für 15-20 Minuten bei 175 Grad in den Backofen.

Abkühlen lassen und genießen!

Ein Rezept von Eleah (5bR) und Emilia (7c) Englert



Schokoli

Zutaten

250 g Butter	30 g Kakao
100 g Puderzucker	1 TL Kardamom
1 Päckchen Vanillezucker	1 TL Zimt
250 g Speisestärke	
75 g Mehl	
100 g Haselnusskerne	
Puderzucker zum Bestäuben:	

Zubereitung:

Das weiche Fett in eine hohe Schüssel geben. Puderzucker, Vanillezucker, Speisestärke, 1/3 der Mehlmenge, Kakao und Gewürze daraufgeben und alles mit dem Handrührgerät gut verrühren. Zuletzt das restliche Mehl hinzufügen, den Teig durchkneten und kaltstellen.

Aus dem Teig Rollen von etwa 2 cm Durchmesser formen und mit einem Messer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit einer Haselnuss belegen. Teig darüber zusammenziehen, zu Kugeln formen, diese auf ein bemehltes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad gut 15 Minuten backen.

Nach dem Backen die Schokoli auf einen Rost geben, gut abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Schokoli – eines der besten Rezepte, das meine Mutter mir hinterlassen hat, ist für diese Lieblingsplätzchen von Clara und mir.

Herzliche Adventsgrüße,

Stephanie Voget

Schwarz-Weiß-Gebäck

(ohne besondere Zutaten und gut in mehreren Phasen zuzubereiten)

Zutaten:

300g Mehl (Weizen oder Dinkel)

150g Zucker

1 Ei oder 2 Eigelb

200g kalte Butter oder Margarine

2 El. Kakao

2 El Sahne oder Hafermilch

1. Schritt:

Mehl, Zucker, Butter, Ei rasch verkneten

Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakao und Sahne verkneten

Teig kalt stellen (kann bei unter 6 Grad auch ein 2-3 Tage / Nächte warten)

2. Schritt:

Aus beiden Teigen Rollen formen

- Spiralen: schwarzen und weißen Teig auf bemehltem Tisch ausrollen, eine Teilplatte mit 1 El Milch bestreichen und beide Platten übereinanderlegen andrücken, auf 10-15 cm Breite schneiden und - je nachdem, wie groß die Rolle werden soll, zu einer Rolle mit 2-4 cm Durchmesser aufrollen; Rolle in Frischhaltefolie einschlagen und kalt stellen

- Augen: eine Teigware ausrollen, zweite Teigfarbe zu einer Rolle formen und diese in den ausgerollten Teig einrollen (wie eine Ummantelung)

- Marmorierung: beide Teige zu dünnen Rollen ausrollen und diese mit einander verschlingen oder mischen und dann eine gemeinsame Rolle formen

- Schachbrett: dünne Rollen aus beiden Teigen formen und abwechseln neben- und aufeinander stapeln; Gesamtrolle von allen Seiten andrücken oder ein Stück Teil dünn ausrollen und die Gesamtrolle damit ummanteln, damit die Segmente beim Schneiden nicht Auseinanderfallen

Die Rollen einige Stunden sehr kalt stellen; können auch gut eingefroren werden

3. Schritt:

Rollen aus dem Kühlschrank oder Tiefkühler nehmen, aus der Frischhaltefolie wickeln und mit scharfem Messer in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und auf ein Blech legen

Bei 160 Grad Umluft ca. 15 min. backen



Herzliche Grüße und eine schöne Adventszeit,

Rusanna Gaber & Jared Schönfeld (7b)

Spekulatius

Spekulatius - so geht das Grundrezept

Spekulatius besteht aus einem klassischen **Mürbeteig**, der mit einer **besonderen** Gewürzmischung und Mandeln verfeinert wird.

Zutaten für klassischen Spekulatius:

- 150 g Butter
- 125 g brauner Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 60 g gemahlene Mandeln
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Ei mit den Schneebesens des Handrührgerätes mindestens 10 Minuten schaumig schlagen. Gewürze, Zitronenschale und gemahlene Mandeln unterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
- Teig mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Teig mit unterschiedlichen Motiven ausstechen. Reste immer wieder verkneten.
- Spekulatius auf Backbleche legen und ca. 2 Stunden kühl stellen
- Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Damit Ihre Spekulatius perfekt gelingen, hat der Profi diese Tipps für Sie:

Den Teig für die Spekulatius nicht zu lange kneten, denn dann verliert er seine Struktur und fällt er beim dünnen Ausrollen leicht auseinander.

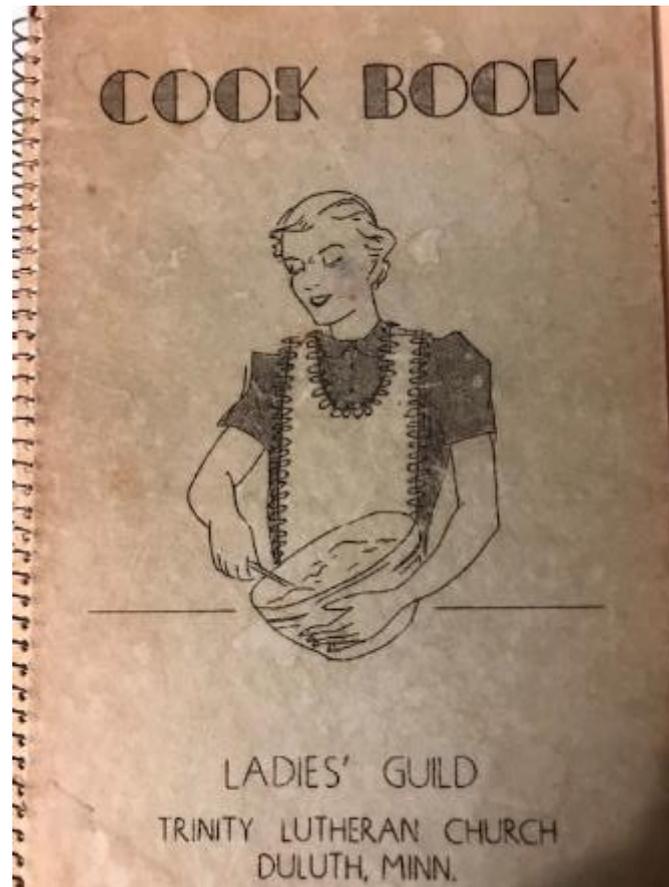
Bereiten Sie den Mürbeteig bereits am Vortag zu und stellen Sie ihn nicht in den Kühlschrank, sondern lassen Sie ihn über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen. Das gibt einen besonders **harmonischen** Teig, der sich leichter verarbeiten lässt.

Behalten Sie die Kekse zum Ende der Backzeit unbedingt im Auge. Spekulatius sind sehr dünne Kekse, die schnell zu dunkel werden oder verbrennen.

Jeder Bäcker hat seine eigene Gewürzmischung für Spekulatius. Leider ist es oft schwierig, diese Gewürze einzeln zu kaufen. Neben den Fertigmischungen, die Sie im Supermarkt erhalten, lohnt es sich bei kleinen Gewürzhändlern nach den typischen Gewürzen zu schauen.

Spekulatius sollten nach dem Backen eine knackige Konsistenz haben. Rollen Sie den Teig dafür wesentlich dünner aus, als für den klassischen Butterkekse. Wichtig ist außerdem, dass Sie die fertigen Spekulatius nicht mit "feuchten" Kekssorten wie Makronen zusammen lagern.

Cherry Cookie



Mix in order given and bake 12 minutes, 400°.

Mrs. Earl C. Madsen

CHERRY COOKIE

2014

(Good for Christmas time or any occasion)

- 1 cup Spry or other shortening = 200 g
- 3/4 cup brown sugar
- 3 egg yolks
- 1 tsp. vanilla
- 1/2 tsp. salt
- 2 cups flour
- Pinch of baking powder

+ gehacknete Kirschen

Form a small ball, dip in egg whites, then in walnuts, then press down with fork, put a cherry in center. Bake very slow, about 300° F. Do not beat the egg whites more than once or twice with a fork before dipping the cookie.

Mrs. William E. Overland

Bibelplätzchen

Ein halbes Pfund 2. Könige 4,41 auf ein Apostelgeschichte 27,44 geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Dazu ein Lukas 11,12 mit einem Viertelfund Zucker, einer Prise Matthäus 5,13 und zwei Päckchen Vanillezucker hineintun. 150 Gramm Sprüche 30,33 auf dem Rand verteilen und dann von außen nach innen das tun, was die Frauen in Jeremia 7,18 machen.

Eine halbe Stunde zugedeckt in dem Ort in der Küche ruhen lassen, in dem das herrscht, was am Ende von Apostelgeschichte 28,2 steht. Danach das Ganze flachdrücken, ausrollen und nach Herzenslust Formen ausstechen. Die einzelnen Plätzchen können auch verziert werden, zum Beispiel mit dem, was im Garten von Hoheslied 6,11 wächst.

Auf einem ungefetteten Backblech eine Viertelstunde in dem 1. Mose 15,17 bei 180 Grad backen. Und am Ende Jesaja 3,10!

Von der Religionsfachschaft



Foto: Patrizia Kraemer; Advent im Zelt St. Raphael - Schulen 2020

*Vielen Dank für Ihre Rezeptvorschläge zum zweiten Advent.
Wir wünschen eine schöne und besinnliche Adventszeit!*