

Weihnachtsbäckerei am 26. November 2016 bei der Stadtwerke Bliestal GmbH



Haselnusshörnchen

Teig:

400 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
250 g Haselnüsse
500g - 600 g Mehl

Kruste:

Zucker
Vanillin-Zucker

1. Die Zutaten in eine Schüssel geben. Mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgeräts alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Den Teig zu einer 2-3 cm dicken Rolle formen, davon mit einem Messer walnussgroße Stücke abschneiden. Diese mit den Händen zu kleinen, spitz zulaufenden Würstchen formen, vorsichtig auf das Backblech legen und zu halbmondförmigen Hörnchen formen. Ca. 12 Min. im Ofen backen.
3. Für die Kruste, den Zucker und den Vanillezucker mischen. Die Hörnchen aus dem Ofen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und noch warm vorsichtig in der Zuckermischung wälzen. Erkalten lassen.

Backzeit: ca. 12 Min.

Schoko-Plätzchen

für ca. 50 Stück

300 g Mehl
150 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
1/2 Päckchen Backpulver
2 EL Kakaopulver

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. Wenn der Teig noch nicht fest genug ist, einfach noch einen oder zwei Esslöffel Mehl dazugeben.

Der Teig wird in Frischhaltefolie gewickelt und 30 Minuten in den Kühlschrank gestellt. Wenn die Zeit um ist, den Teig dünn ausrollen und die Plätzchen ausstechen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Dann die Plätzchen ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Backen die Plätzchen nach Lust und Laune verzieren.

Tipp: Mit dem Kakaopulver nicht sparen!



Marmeladen-Plätzchen

für ca. 35 Stück

- 1 unbehandelte Zitrone
Saft und Schale
- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g kalte Butter
- 200 g Johannisbeergelee oder
-marmelade



Spritzgebäck

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 500 g Mehl

Zum Verzieren:

Schokoladen Fettglasur

Das Mehl mit der Zitronenschale vermischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Salz und Ei in die Mulde geben und die Butter in kleinen Stücken darüber verteilen. Alle Zutaten mit einer Teigkarte zerhacken und schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde kühlen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 5 - 6 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen. Mit kleinen Sternausstecher in die Hälfte der Plätzchen auf das Backblech legen und 10 - 12 Minuten backen.

Die eine Hälfte der Plätzchen ohne Loch mit Marmelade bestreichen und mit der anderen Hälfte zusammensetzen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig bereiten und 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Teig entweder in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen und S-Förmchen und Ringe auf das Backblech spritzen, oder den Teig durch den Fleischwolf mit dem Spritzvorsatz drehen. Das Spritzgebäck auf der mittleren Schiebeleiste bei 190°C ca. 10 Minuten backen, bis es hellgelb ist. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und das etwas abgekühlte Gebäck zu einem Drittel in die Schokolade tauchen. Gut trocknen lassen.

Feines Buttergebäck

450 g Mehl
60 g Sahnesteifmittel
300 g Butter
3 Eigelb
1 TL Mark einer Vanilleschote
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
1/3 TL Salz
150 g Puderzucker



Mehl mit Sahnesteifmittel zweimal durchsieben. Butter schaumigrühren, Eigelbe, Vanillemark, Zitronenschale und Salz unterrühren. Puderzucker nach und nach untermischen. Zuletzt das Mehl auf einmal zugeben, alles rasch zu einem Teig zusammen kneten. Den Teig in Folie verpackt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Danach den Teig auf dünn bemehlter Arbeitsfläche portionsweise 0,5 cm dick auswellen und ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nach Herzenslust dekorieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 6 bis 8 Minuten goldgelb backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.



Viel Spaß beim Nachbacken
wünscht das Team der

Stadtwerke
Bliestal 

