


REZEPT-

BUCH



der 76



VIEL SPASS
BEIM
BACKEN UND
KOCHEN
UNSERER
REZEPTE
WÜNSCHT
DIE KLASSE

7 B



Inhaltsverzeichnis der weihnachtlichen Rezepte

1. Schneemänner
2. Zimtschnecken
3. Herzanhänger
4. Vanille-Kipferl
5. Schneeflöckchen
6. Zimtsterne
7. Marmor-Kekse
8. Bratapfel
9. Engelsaugen
10. Baumkuchen
11. Puddingkuchen
12. Zitronenkuchen
13. Weihnachtsente



Maig. 10/19



Schneemänner

Rezept für einen Schneemann ⌚ ca. 20 min

ZUTATEN UND MATERIALIEN

- 3 Pfeffernüsse
- 1 runde Oblate oder einen Keks als Boden
- 1 Schokoladepflättchen
- 1 Dominostein
- 1 mit Schokolade überzogene Keksstange
- Schokoladenglasur
- 1 Holzstäbchen

ARBEITSSCHRITTE

Die Schokoladenglasur wird in einem Schüssel dickflüssig erhitzt. Mit Hilfe des Holzstäbchen kann man die Glasur gut auftragen. Zum Pfeffernüsse werden an der flachen Seite mit Schokolaglasur zu einer Kugel zusammengeklebt. Diese Kugel wird mit Glasur auf der Oblate oder dem Keks befestigt. Die dritte Pfeffernuss wird mit der Rundung nach unten als Kopf auf die Kugel gesetzt. Danach das Schokoladenkeksplättchen, darüber den Dominostein. Alles wird mit der Schokoladenglasur zusammengehalten. Die Grundform des Schneemanns ist fertig. Nun wird das Gesicht und die Knöpfe mit der Glasur aufgemalt. Zum Schluss wird das Nasenstichchen aus einem Tüpfel Glasur schiefen am Schneemann befestigt.

Viel Spaß beim Nachmachen!

TIPPS

Wenn man eine Allergie gegen Schokolade hat, würde sollte man dieses Rezept lieber nicht essen.

Zimtschnecken



<https://www.netker.de/rezepte/zimtschnecke>

⌚ 20 stk. ⌚ 40 min

ZUTATEN UND MATERIALIEN

- 100ml Milch
- 40g Butter
- 250g Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 30g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M)
- 80g brauner Zucker
- 2x gemahlener Zimt
- 100g Puderzucker

ARBEITSSCHRITTE

Im ersten Schritt muss man Mehl mit Hefe in einer Schüssel sorgfältig vermischen. Die übrigen Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung wird hinzugefügt. Und alle mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5min. zu einem glatten Teig verknetet. Anschließend wird der Teig an einem warmen Ort zugedeckt und so lange ziehen gelassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zeit wird die Zimtmischung hergestellt, indem man Zimt mit Wasser mischt. Wenn der Teig nun fertig ist, rollt man ihn flach und schneidet ihn in einzelne Streifen und streicht die Zimtmischung darauf. Im Anschluss rollt man die Streifen zu einer Schnecke und tut sie bei 190°C in den Backofen. Nach 12min kann man sie nun rausholen. Zum Schluss wird der Zuckerguss hergestellt (Wasser/Zitronensäure mit Puderzucker mischen) und in einen Spritzbeutel gefüllt. Nun kann man den Zuckerguss in Zick-Zack-Form darüber spritzen. Guten Appetit!

Sophia und Lilly



Herzanhänger

🍴 4 Person ⌚ 1 Stunde

ZUTATEN UND MATERIALIEN

50 g Marzipan Rohmasse
275 g Mehl
150g kalte Butter
125g Zucker
1 Päckchen feine Orangenschale
½ TL Spekulatius-Gewürz
1 Ei
1 Eigelb
100g Puderzucker
100g Mandelblättchen

Backblech
Rohrform
Nadelholz
Trennschleife
Backpapier



Lecker

ARBEITSSCHRITTE

Marzipan, kaltes Mehl, Butter in Fleckchen-Zucker Marzipan, Orangenschale, Gewürz und Ei erst mit den Fingern eines Handkegels, dann mit den Händen zu glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie wickeln und 45 Min. kalt stellen. Etwas stoff schlagen Puderzucker einzeln lassen und gut 4 verrühren. Anschließend den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3mm dick ausrollen. Zwei unterschiedliche Herzgestalten ausstechen. 2-3 Backbleche mit Backpapier abdecken und mit Mandelblättchen bestreuen. Herzen auf die Backbleche danach leicht anstrichen. Nun kleine Löcher zum Aufhängen, in die obere Hälfte zum Aufhängen stechen. Die Hälfte der ausgestochenen Herzen mit Puderzucker-essige erprobte Tugend nochmals zerlegen, ausrollen und anschließend nacheinander im vorgeheizten Backofen mit einer Umluft von 150°C und 45-48 Minuten backen lassen, als nächstes die Anhänger aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nun kannst du die Verzierungen dekorieren und an den Weihnachtsbaum hängen.

TIPPS

Du kannst über deine Herzanhänger leckeren Puderzucker streuen oder Zuckerguss gießen!

Guten Appetit!



Vanille-Kipferl

ZUTATEN

250g Mehl, 1 Mspg Backpulver
125g Zucker, Mehl von Vanilleschote,
200g Butter, 125g Mandeln
2 Eigelb, 50g Puderzucker
4 Pkt Vanillezucker
Mixer, Schüssel, Backofen vorheizen auf 180°C Umluft

ARBEITSSCHRITTE

Als erstes wird alles bis auf Puderzucker in die Schüssel gegeben. Alles verrühren und danach den Teig kneten. Man lässt da den Teig 30 min ruhen. Im Anschluss wird der Teig zu bleistiftlichen Rollen gefürst. Du schneidest 4-5cm lange Stücke von der Rolle ab. Diese Stücke werden in eine Hörnchenform gebracht. Jetzt legst du sie aufs Backblech und schickst sie für 10 min in den vorgeheizten Backofen. Als letztes mit Puderzucker bestreuen und genießen.

TIPP: Achte auf einen kühlen Teig bei der Verarbeitung.



Schneeflöckchen

für ca. 24
 Schneeflöckchen

12-15
 Minuten
 backen

ZUTATEN UND MATERIALIEN

Zutaten:

Mit echter Vanille

- > 1 Vanilleschote
- > 50g Weizenmehl
- > 125g Speisestärke, z.B. Mondamin
- > 60g Puderzucker
- > 125g Margarine

Materialien:

- > Rührgerät mit Knethaken
- > Backofen

TIPP:

Man kann anstatt Puderzucker auch Marmelade auf das Plätzchen raufmachen.

ARBEITSSCHRITTE

- 1 Als erstes halbieren wir längs die Vanilleschote und kratzen das Mark heraus. Nun verarbeiten wir das Mehl mit der Speisestärke, mit 50g Puderzucker, dem Vanillemark und der Margarine mit den Knethaken eines Rührgeräts zu einem glatten Teig. Jetzt wird der Teig zu einer ca. 3,5 cm breiten Rolle geformt und 30 Minuten kühl gestellt.
- 2 Danach wird der Backofen auf 180 Grad vorgeheizt. Nun schneiden wir von der gekühlten Teigrolle ca. 1cm breite Scheiben ab und formen sie zu Kugeln. Danach legen wir die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und drücken

- sie mit einer Gabel leicht flach. Als nächstes wird im vorgeheizten Backofen 12 bis 15 Minuten gebacken.
- 3 Jetzt werden die Schneeflöckchen auf einem Kuchengitter kurz et was abgekühlt und anschließend werden sie mit dem restlichen Puderzucker bestäubt.

Wir wünschen euch einen "Guten Appetit"!



Das war unser "Weihnachtliches Rezept".

Von Josie und Romy



Dylan und Etienne
 ★★☆☆☆
 Zimtsterne

🍴🍴 🕒
 für ca. 10 Personen ca. 90 min.

ZUTATEN

- 400g gemahlene Mandeln
- 250g Puderzucker
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 2 Eiweiß
- 3 Tropfen Rum-Aroma
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Weizenmehl

Für die Glasur:

- 125g Puderzucker
- 1 Eiweiß

Ein Schneebesen, eine Schüssel, eine Stern-Ausstechform, Backpapier und einen Ofen

ARBEITSSCHRITTE

vermengen Sie die Mandeln, den Puderzucker und den Zimt miteinander - geben Sie nach und nach auch das Eiweiß, Rum-Aroma und den Vanillezucker hinzu. Wickeln Sie den gut verkneteten Teig in Frischhaltefolie ein und lassen ihn 30 min. im Kühlschrank ruhen. Heizen Sie den Backofen auf 120 Grad (Umluft) vor. Den Teig 5mm dick ausrollen und ausstechen. Schlagen Sie den Puderzucker und das Eiweiß steif, geben Sie dann die Glasur auf die Sterne. Backen Sie die Sterne 60 min. im vorgeheiztem Ofen.

TIPP: Streichen Sie die Glasur bis zu den Rändern.



Marmor-Kekse

🍴🍴 60 Kekse 🕒 2,2 Std

ZUTATEN UND MATERIALIEN

- 200g Weizenmehl
- 200g Dinkelmehl
- 300g weiche Butter (150g Puderzucker)
- 1,0 Päckchen Vanille Zucker
- 3,0 EL Kakao Pulver
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

- Materialien:
- 2 Schüsseln
 - 1 Rührgerät
 - 1 Esslöffel
 - 1 Messgerät

ARBEITSSCHRITTE

In die erste Schüssel 200g Weizenmehl mit 150g weicher Butter, 1 Päckchen Vanille Zucker packen und verrühren. Danach die 200g Dinkelmehl mit den 3 EL Kakao, 150g weicher Butter verrühren und beide Teige in Frischhaltefolie in den Kühlschrank. Nach 1/2 Stunden rausholen und in 1/2 Teile teilen, danach zusammen legen und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden und für 15 min bei 160° Umluft backen.

TIPP
 Mit Puderzucker bestreuen.



Theresa & Sofia



★★★★★

Emma
Leni

Bratapfel

🍴 4 Portionen ⌚ 1h 15 min

ZUTATEN UND MATERIALIEN

- 4 Äpfel
- 50 g Mandelsplitter
- 50 g Rosinen
- 4 TL Aprikosenkonfitüre
- 1 Prise Zimt
- Auflaufform, Kochlöffel
- Margarine
- 1 EL Speisestärke
- 1 Eigelb
- ½ Liter Milch
- 20 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

ARBEITSSCHRITTE

Die Äpfel werden gewaschen und das Kerngehäuse herausgetackelt. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt werden vermischt. Man gebe die Mischung in die Öffnung des Apfels. Als Nächstes werden die Äpfel in eine gefettete Auflaufform gesetzt und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen gegeben. Nun backt man die Äpfel im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min lang. Für die Soße werden Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch angerührt. Die restliche Milch wird mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen gebracht. Die angerührte Speisestärke wird unter Rühren hineingegossen und kurz kochen gelassen. Zum Schluss wird es warm oder kalt zu den heißen Äpfeln serviert.

TIPPS

Statt Aprikosenkonfitüre kann man auch Honig verwenden.
Guten Appetit!



★★★★★

Engelsaugen!

🍴 55 Stk. ⌚ 1h 35 min

Weitere Materialien

ZUTATEN

- Weizenmehl 250g
- Puderzucker 70g
- Vanillezucker 1Pck.
- Zitronenschale 1TL.
- Salz 1Prise
- kalte Butter 150g
- Eigelb x2
- Marmelade 100g
- Puderzucker zum bestreuen ZEL

ARBEITSSCHRITTE

+ Messer

1 Für den Mürbeteig Mehl mit Puderzucker wischen, sieben und in eine Rührschüssel geben. Dann gibt man Vanillezucker, Zitronenschale und Salz hinzugeben. Anschließend Butter in kleine Würfelchen schneiden und mit den Zutaten mischen. 2 Zuletzt mischt man Eigelbe unter. Nun alles zu einem kompakten, geschmeidigen Teig kneten. Als nächstes wickelt man den Teig in Frischhaltefolie ein und stellt diesen für 1Std. kühl. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) vorheizen. 3 Den Teig nimmt man aus dem Kühlschrank und lässt ihn für ca. 10min wieder leicht die Temperatur annehmen. Den Teig zu einer langen Rolle formen und daraus 55 gleichgroße Portionen einteilen. Anschließend formt man aus jeder kleinen Portion eine Kugel und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Mit einem Kochlöffel drückt man ein Loch in die Kugeln. 4 Die Marmelade in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Mithilfe eines Löffels füllt man die kleinen Löcher in den Teigkugeln. Die Plätzchen im vorgeheiztem Ofen ca. 12min backen, dann vollständig auskühlen lassen.

TIPP

Die Plätzchen sind in Behldosen gelagert mehrere Wochen haltbar.

Baumkuchen

Als erstes fetten Sie die Kuchenform ein und belegen den Boden mit Backpapier. Den Backofen schon vorher auf 180°C vorheizen. Für den Rührteig wird das Eiweiß steif geschlagen. Zunächst die Butter mit einem Mixer gut verrühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz dazu geben, bis eine gebundene Masse entsteht. Ihr Ei etwa 1/2 Minuten auf höchster Stufe gut mit dem Eigelb und Rum in den Rührteig unterrühren. Zunächst werden Mehl, Gustin und Backin zusammen gemischt und gesiebt. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Auf den Boden der Kastenform werden 1-2 EL Teig gleichmäßig mit einem Backpinsel verbreitet. Danach die Form in den Backofen schieben und die Teigschicht hellbraun grillen. Nach ca. 2 Minuten die Kuchenform wieder aus dem Ofen holen und als zweite Schicht wieder 1-2 Esslöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen, diesen Vorgang immer wieder wiederholen, bis der Teig leer ist. Mit einem Messer den fertigen Kuchen vorsichtig vom Rand der Form lösen. Das Backpapier abziehen und den Kuchen auskühlen lassen.

Für den Guss die Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl in einem Wasserbad schmelzen und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

1 Vorbereitungzeit: 60 min

Tip:

- Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüssel und Rührhaken absolut fettfrei sein und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein.

- Zucchini
- Rührteig
- 4x Eiweiß
- 200g weiche Butter
- 200g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1x Prise Salz
- 1x Ei
- 1/2 Dose Rum
- 150g Mehl
- 10g Gustin
- 70g Speisestärke
- 2x gestr. TL Öl
- Guss
- 150g Vollmilchschokolade
- 3x TL Speisöl



Puddingkuchen

ZUTATEN UND MATERIALIEN

- 200g Butterkugeln (24 Stück)
- 300g Vanille-Schneepudding (Kaltquell)
- 200g Sahne
- 1 Esslöffel Zucker
- kleine achteckige Backform (20x20cm)

ARBEITSSCHRITTE

Man legt die Backform mit Backpapier aus. Die Hälfte der Kekse wird hineingelegt. Man verfährt und streicht glatt den Pudding darauf. Die Sahne wird steif geschlagen und dabei wird der Zucker nach und nach eingerührt. Man verstreicht die Sahne dann gleichmäßig auf dem Pudding. Eine zweite Schicht Butterkekse wird möglichst deckungsgleich zur ersten Schicht aufgelegt und leicht angedrückt. Man stellt den Puddingkuchen ca. 20 Minuten im Kühlschrank kalt und schneidet ihn dann in 12 Scheiben und den Keks-Sandwich zubereiten.



Tom und Charly
 ★★★★★
 4 Personen ⌚ 165 min
Weihnachtsrezepte

Zitronenkuchen

🍴=8 ⌚=75

ZUTATEN UND MATERIALIEN

- 4 Eier
- 250g Zucker
- 2 Bio Zitronen
- 250g Mehl
- 1TZ Backpulver
- 250g Butter

- für die Glasur
- 2 Bio Zitronen
- 200g Buderzucker

TIPP: Wenn der Teig zu fest ist geben sie Zitronensaft dazu.

ARBEITSSCHRITTE

1. Für diesen leckeren Zitronenkuchen
 Zuerst den Backofen auf 170°C (oben-unten, Umluft) vorheizen und die Backbleche mit Butter belegen.
2. Nun die Zitronen waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und die Schale abreiben.
3. Die Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
4. Dann die Margarine oder Butter sowie die geriebene Zitronenschale einrühren. Zuletzt das mit Backpulver versetzte Mehl untermischen.
5. Nun Teig in die Kuchenvorm füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 45 min backen. *Schaltknopf aus!*

ARBEITSSCHRITTE

1. Zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Ente wird jetzt gründlich gewaschen, getrocknet und von innen und außen großzügig mit Salz und Pfeffer eingerieben.
2. Nun muss man die Ente mit der Brust nach oben (ohne Fett) in den Bräter legen und mit kaltem Wasser übergießen. Nun lassen Sie die Ente für 2h ohne Deckel im Ofen garen. In der Zwischenzeit wird der Honig mit Wasser verrührt.
3. Danach nehmen Sie die Ente aus dem Bräter und legen Sie auf einen Bratrost. Legen den Bräter darunter, das steam spritzt oben um das Fett aufzulangen. Jetzt müssen Sie die Ente mit Honigwasser bestreichen und für weitere 30 Minuten im Ofen garen lassen. Viel Spaß beim Zubereiten!

TIPP
 Ein dampfende Entenbraten aus dem Ofen nehmen und umbraten mit Mördler, Rotkraut und Preiselbeeren.