

Plätzchen & Kekse backen



so gelingt's am besten mit der Plätzchenpresse

TEIG HERSTELLEN

- Butter, Margarine und Eier je nach Rezeptur zimmerwarm bereitstellen.
- Mehl stets sieben. Das gleiche gilt für Puderzucker.
- Teig nicht zu lange rühren, damit er durch den „Kleber“ im Mehl nicht zu klebrig wird und sich schlecht von der Plätzchenpresse löst.
- Bei Verwendung eines Thermomix nur ganz mixen.
- Einen weichen Mürbeteig zubereiten. Der Teig soll geschmeidig und etwas klebrig sein. Konsistenz hängt von der Temperatur der Zutaten ab, diese daher zimmerwarm bereitstellen. Teig nicht kühlen.
- Auch Veränderungen der Rezeptur verändern die Konsistenz. So ist Margarine weicher als Butter. Mehle mit höherer Typenzahl binden mehr Feuchtigkeit. Auch die Reduzierung der Zuckermenge bringt Veränderungen.

PLÄTZCHEN FORMEN

- Stoneware bei Plätzchen aus der Presse nicht einfetten, sonst kann das Plätzchen keine Haftung auf dem Stein bekommen.
- Die Scheiben immer mit der „Zahl“ nach außen einlegen.
- Sie benötigen eher eine kleine Teigmenge, denn die Plätzchen wachsen beim Backen. Zumeist reicht eine $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Drehung mit der Presse.
- Die geformten rohen Plätzchen vorsichtig mit dem kleinen Servierheber etwas zusammenrücken, dann passen ein paar mehr auf die Backform.
- Technisch bedingt bleibt ein Teigrest in der Plätzchenpresse. Dieser kann zu Kugeln geformt und flach gedrückt auch als "Probierplätzchen" genutzt werden.



Für Plätzchen- und Keks-Liebhaber ist unsere Plätzchenpresse eine schnelle und formenreiche Zauberspritze für kreative Naschereien rund ums Jahr.

BACKEN & AUFBEWAHREN

- Backofen immer vorheizen, damit die Plätzchen nicht zu sehr in die Breite laufen.
- Jeder Backofen arbeitet anders. Backtemperatur oder Backzeit ggf. beim nächsten Backvorgang verkürzen oder verlängern.
- Nach dem Backen die Plätzchen nicht länger als 2-3 Minuten auf der Stoneware liegen lassen, da sie sonst am Stein hängen bleiben können.
- Für den zweiten Backvorgang den **Zauberstein** abkühlen lassen oder einen zweiten **Zauberstein** verwenden.
- Zum Aufbewahren eignet sich besonders unser Glasbehälter „dicker Wicht“.

ALLGEMEINE BACKTIPPS

- Backen Sie Eiweißgebäck wie Baisers besser konventionell auf einem normalen Backblech.

Spritzgebäck

von Olga Roda

Zutaten für ca. 80 Stück
(ca. 2 Füllungen der Plätzchenpresse)

250 g Margarine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Eigelb
1 Ei
1 Prise Salz
375 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver



Margarine und Zucker in der Glasschüssel **große Nixe** cremig rühren. Eigelb, Ei, Vanillezucker und Salz zugeben und weiter schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Gewünschte Einsatzscheibe (im Bild Blume und Tannenbaum) mit der Zahl nach außen in die **Plätzchenpresse** einlegen mit einer Drehung und fixieren. Beim Teig einfüllen darauf achten, dass keine Luftlöcher entstehen. An der Schraube drehen bis unten Teig herauskommt. Mit der Presse die Kekse direkt - ohne Einfetten - auf den Zauberstein drücken. Presse senkrecht auf den **Zauberstein** stellen und etwa 1/2 Drehung pro Plätzchen vornehmen. Presse vorsichtig anheben. Falls die ersten Exemplare noch nicht optimal sind, Teig sammeln und später wieder in die Plätzchenpresse füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten goldgelb backen. Gebäck auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und mit geschmolzener Schokolade, Zuckerguss, Perlen usw. verzieren.

Mit dem restlichen Teig bzw. Gebäck genauso verfahren. Für die weiteren Backvorgänge den Zauberstein abkühlen lassen oder einen anderen Stein verwenden.

Geschmackliche Variationen

- 1-2 EL Rum oder Rumaroma, dafür etwas weniger Butter
- 2 TL abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale zufügen
- ½ - 1 TL abgeriebenen Ingwer zugeben
- 2 TL Instant Kaffeepulver zufügen

Nussnougat – Kekse

von Bärbel Lehrke

Zutaten für 60 Kekse (2 Zaubersteine)

100 g weiche Butter
200 g Nuss-Nougatcreme (z.B. Nutella)
50 g Puderzucker, gesiebt
250 g Mehl, Type 405
1 Prise Salz
1 Ei



Butter und Nuss-Nougatcreme zimmerwarm bereitstellen. Einsatzscheibe 2 (Blume) mit der Zahl nach außen in die **Plätzchenpresse** einlegen und mit einer Drehung fixieren.

Alle Zutaten zu einem weichen und klebrigen Teig kneten. Sofort in die **Plätzchenpresse** einfüllen, dabei zwischendurch mit dem „**Mini Mix`N Scraper**“-**Schaber** immer leicht andrücken, damit keine Luftblasen entstehen.

Backofen auf 210 °C vorheizen. **Plätzchenpresse** mit Schraubaufsatz verschließen und soweit herunter drehen, bis etwas Teig herauskommt. Die Kekse direkt - ohne Einfetten - auf den **Zauberstein** drücken. Dabei Presse senkrecht aufstellen und mit einer kleinen Drehung (1-2-3 zählen) Kekse herausdrücken. Presse vorsichtig anheben. Falls die ersten Exemplare noch nicht perfekt sind, Teig sammeln und später wieder in die **Plätzchenpresse** füllen.

Im Backofen auf der untersten Schiene ca. 9 - 10 Minuten backen. Kekse ein wenig auf dem Stein abkühlen lassen, mit dem **kleinen Servierheber** auf das **Kuchengitter** geben und komplett abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig bzw. Gebäck genauso verfahren. Für den nächsten Backvorgang den **Zauberstein** abkühlen lassen oder einen anderen Stein verwenden.

Variationstipps

Nach Belieben mit geschmolzener weißer Schokolade verzieren.

Vanillerauten

(Vanillekipferl einmal anders)
von Ines Naß

Zutaten für ca. 60 Kekse (2 Zaubersteine)

70 g Zucker

200 g weiche Butter

100 g fein geriebene Mandeln

200 g Mehl, Type 405

1 kleine Prise Salz

20 g Vanillezucker

Puderzucker, gesiebt



Zucker und zimmerwarme Butter schaumig rühren. Mehl und Mandeln nur ganz kurz einarbeiten.

Scheibe 1 für die Gebäckpresse verwenden und Teig einfüllen. Gebäckpresse verschließen und Teig verdichten. Die Gebäckpresse auf den Zauberstein stellen und die Plätzchen mit eine $\frac{3}{4}$ Drehung auf den Stein pressen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Mit der Vanillezucker-Puderzuckermischung bestreuen.

Vanillerauten sind auf dem Foto ganz außen zu sehen.

Nougatstangen

von Ines Naß

Zutaten für ca. 30 Kekse (2 Zaubersteine)

100 g Zucker

225 g weiche Butter

3 Eigelb

20 g Vanillezucker

½ TL Zimt

40 g Kakao

1 TL Backpulver

200 g Mehl, Type 405

1 kleine Prise Salz

100 g Nussnougat

100 g Zartbitter Schokolade

20 g Kokosfett



Zucker, zimmerwarme Butter und Eigelbe schaumig rühren. Mehl und Gewürze nur ganz kurz einarbeiten.

Scheibe 4 für die Gebäckpresse verwenden und Teig einfüllen. Gebäckpresse verschließen und Teig verdichten. Die Gebäckpresse auf den Zauberstein stellen und die Stangen mit eine $\frac{3}{4}$ Drehung auf den Stein pressen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

Nußnougat für die Füllung erwärmen. Jeweils auf eine Stange geben und mit einer zweiten Stange bedecken. Für die Deko zartbitterschokolade und Kokosfett auf max. 60 °C erwärmen und die Plätzchen damit am Rand bepinseln.

Nougatstangen sind auf dem Foto in der vierten Reihe zu sehen. Sehen auch als Tannenbäume dekorativ aus.

Plätzchen ganz einfach

von Gabi Schuster

Zutaten für eine Füllung, ca. 40 Stück

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Ei

250 g Weizenmehl Type 405, gesiebt

½ Päckchen Kochpudding (z.B. Vanille-, Karamell- oder Schokogeschmack)

Butter, Zucker und Ei in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl und Puddingpulver zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nicht kühlen!

Gewünschte Einsatzscheibe mit der Zahl nach außen in die Plätzchenpresse einlegen mit einer Drehung und fixieren. Den gesamten Teig einfüllen und darauf achten, dass keine Luftlöcher entstehen. An der Schraube drehen, bis unten Teig herauskommt. Mit der Presse die Kekse direkt - ohne Einfetten - auf den Zauberstein drücken. Presse senkrecht auf den Zauberstein stellen und $\frac{3}{4}$ -1 Drehung pro Plätzchen vornehmen. Presse vorsichtig anheben. Falls die ersten Exemplare noch nicht optimal sind, Teig sammeln und später wieder in die Plätzchenpresse füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der untersten Schiene, 15 Minuten backen. Eine Minute auf dem Zauberstein ruhen lassen, dann Plätzchen auf das Kuchengitter heben und auskühlen lassen. Vorgang mit der restlichen Teigmenge wiederholen.

Variationstipps

- Ausgekühlte Plätzchen mit Schokoladenguss und gehackten Nüssen verzieren.
- Für Schwarz-Weiß-Gebäck unter die Hälfte eines hellen Teiges etwas Kakao mischen. Zwei Rollen formen, diese ineinander verdrehen und fest zusammengedrückt in die Plätzchenpresse füllen.

Flammkuchen Gorgonzola - Birne

Zutaten für zwei Flammkuchen:

410 g Weizenmehl (Typ 550)
190 ml kaltes Wasser
1/4 Würfel Hefe
1 TL Salz
3 EL Olivenöl

2 große Zweige Rosmarin
2 x 200 g Schmand
1 große rote Zwiebel
2 x 1-2 Birnen
1 TL Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle
2 x ca. 100 g Gorgonzola
2 + 2 EL Nüsse, z. B. Walnüsse



Den Teig am besten am Vortag vorbereiten. Wasser, Mehl, Salz, Hefe und Öl in die **große Nixe** geben und verkneten. Mit Deckel verschließen und mindestens 10 - 12 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Wer keine Zeit hat nimmt ½ Würfel Hefe, warmes Wasser und lässt den Hefeteig wie gewohnt 30 Minuten gehen.

Rosmarin abzupfen und Nadeln fein schneiden. Mit Schmand verrühren. Birnen vierteln, entkernen und mit dem **kleinen Küchenhobel** in feine Spalten hobeln. Geschälte Zwiebel halbieren und ebenfalls hobeln. Gorgonzola mit dem **Nylonmesser** in Würfel schneiden und mit Schmand vermischen.

Backofen mit bei 230° Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig nach der Ruhezeit auf die bemehlte **Teigunterlage** stürzen und in zwei Teile teilen. Eine Teighälfte auf dem **Zauberstein** ausrollen, mit 200 g Schmand-Gorgonzola-Creme bestreichen und nach Belieben pfeffern. Mit der Hälfte der Birnen, und Zwiebeln belegen. Zum Schluss mit dem Knoblauchschneider gehobelte Nüsse aufstreuen.

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

Variationstipp

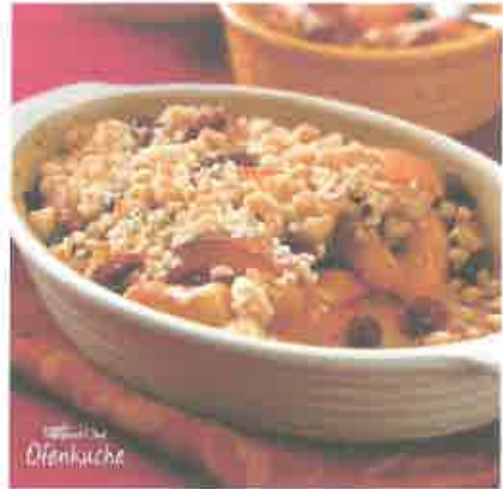
- Schmeckt auch mit Thymian sehr lecker

Birnen-Cranberry-Streusel

Ca. 60 Minuten

Zutaten (ca. 2 Portionen)

- 1-2 EL Grenadinesirup
- 3 EL getrocknete Cranberries
- 2 mittelgroße Birnen
- 1 EL Zucker
- 1 EL Butter oder Margarine
- 2 EL Mandeln
- 2 EL Mehl, gehäufte
- 2 EL Zucker
- 1/4 TL Zimt



Backofen auf 190°C vorheizen. Grenadinesirup bei 600 Watt in der Mikrowelle 15-25 Sekunden erhitzen. Cranberries zufügen und 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Birnen entkernen und in Spalten schneiden, diese nochmals halbieren. Birnenstücke, Zucker und Cranberries vermengen und in die **rechteckige Ofenhexe - klein** füllen.

Für die Streusel die Butter in der **Nixe** in der Mikrowelle auf höchster Stufe 15-25 Sekunden schmelzen. Mandeln mit dem **Super-Hacker** hacken. Mehl, Mandeln, Zucker und Zimt zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig über die Füllung verteilen.

30-35 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten auf dem **Kuchengitter** abkühlen lassen.

Zubereitungstipps

- Schneller geht es mit fertig gehackten Mandeln. Die frisch gehackten sind jedoch aromatischer.
- Die Cranberries sind knackiger ohne Einlegen.

Variationstipps

- Streusel mit Vanillezucker abschmecken.
- Mit Sauerkirschen zubereiten, Cranberries entfallen dann.

Schoko-Birnen-Welle

von Beraterin Isabel Greszok

Zutaten für 20 Stücke

150 g Butter
150 g Zucker
1 TL Vanillezucker
3 Eier (Gr. M)
150 g Mehl
30 g Kakaopulver
2 gestr. TL Backpulver
100 g Raspelschokolade (zartbitter)

1 große Dose Birnen (Abtropfgewicht 460g)

450 g Crème fraîche
50 ml Birnensaft
40 g Zucker
4 TL Vanillezucker
500 g Schlagsahne
4 Päckchen Sahnesteif



Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Mehl, Kakao, Backpulver und Raspelschokolade einen Rührteig herstellen. Teig in die leicht gefettete **rechteckige Ofenhexe** streichen.

Birnen abtropfen lassen dabei 50 ml Saft auffangen, Birnen klein schneiden, auf dem Teig verteilen, im vorgeheizten Ofen bei 160° Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten auf der untersten Schiene (Rost) backen.

Für den Belag Crème fraîche, Birnensaft, Zucker, Vanillezucker miteinander verrühren. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben. Die Masse auf den erkalteten Kuchen streichen und mit Raspelschokolade garnieren.