



Rezepte zur Sendung vom 03. Dezember 2011 Weihnachtsplätzchen

Schwarz-Weiß-Gebäck

200 g	Butter (zimmerwarm)
100 g	Puderzucker
1	Ei
1 Prise	Salz
1 Msp.	abgeriebene Zitronenschale
300 g	Weizenmehl Type 405
1 Prise	Backpulver
40 g	Kakaopulver



Butter, Puderzucker, Ei, Salz und Zitronenschale mit dem Handrührgerät gut vermischen.

Mehl und Backpulver vermischen, dann sieben, zur Buttermischung geben und mit den Knethacken einkneten. Nicht zu lange kneten, sonst besteht die Gefahr, dass der Teig brandig wird.

Kakao mit knapp 1 EL Wasser vermischen. Den Teig halbieren und unter eine Teighälfte die Kakaomasse kneten. Beide Teige in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend die Teige auspacken. Vom hellen Teig ca. 100 g zurückbehalten. Dann den Rest hellen Teig und den dunklen Teig etwa 1/2 cm stark ausrollen und beide Teigplatten halbieren. Auf die helle halbe Teigplatte, die dunkle darauf setzen (evtl. für den bessern Halt die Teigplatten mit ganz wenig Wasser einpinseln) und zu einer Rolle formen. So entsteht eine Spirale. Die Rolle in Frischhaltefolie einpacken ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Die restlichen Teigplatten in 1/2 cm breite Streifen schneiden, die zu einem Schachbrettmuster zusammengesetzt werden (evtl. für den bessern Halt die Streifen mit ganz wenig Wasser einpinseln).

Die restlichen 100 g hellen Teig ca. 3 mm stark ausrollen, die „Schachbrettstangen“ mit dem hellen Teig einschlagen. Die fertige Stange in Frischhaltefolie einpacken ebenfalls für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Stange und die Rolle aus dem Kühlschrank herausnehmen und in 1 cm starke Scheiben schneiden. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.

Kokosmakronen

100 g Kokosraspel (evtl. etwas mehr
Kokosraspel bereit stellen)
3 Eiweiß (90 g)
100 g Zucker
100 g Rohrzucker
1 Prise Salz
1/2 TL abgeriebene Orangenschale
20 g Weizenmehl Type 405



Den Backofen auf 190 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Die Kokosraspel auf ein Backblech geben und im heißen Ofen kurz und leicht anrösten, herausnehmen und gleich zum abkühlen in eine Schüssel umfüllen.

Eiweiß, Zucker, Rohrzucker, Salz und Orangenschale in einen Schlagkessel geben, über dem heißen Wasserbad bis 70 Grad schaumig rühren, das Eiweiß sollte leicht binden.

Mehl mit den Kokosraspeln vermischen, in die Eiweißmasse einrühren. Ist die Masse noch zu flüssig, noch etwas Kokosraspel unterarbeiten. Sie hat die richtige Konsistenz, wenn sie langsam vom Löffel läuft.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kokosmasse aufdressieren (mit einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle oder einem kleinen Löffel).

Im Backofen bei 190 Grad ca. 10 Minuten backen. Nach dem Backen die Plätzchen immer gleich vom Blech nehmen, damit die Restwärme des Bleches nicht die Gebäcke austrocknet.

Dinkelberger Kekse

1	Vanilleschote
200 g	Butter (zimmerwarm)
150 g	Rohrzucker
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
1	Ei
3	Eigelbe
50 g	Passionsfruchtmark (oder – saft)
450 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Kuvertüre (70 %), grob gehackt
etwas	Sauerkirsch-, Himbeerkonfitüre oder Quittengelee



Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Butter und Rohrzucker vermischen, Vanillemark und Zitronenschale zugeben und cremig rühren. Ei, Eigelbe und Passionsfruchtmark untermischen.

Dinkelvollkornmehl mit der gehackten Kuvertüre vermischen, zur Buttermasse geben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den gekühlten Teig ca. 6 mm stark ausrollen, je nach Wunsch (Form) mit einem Ausstecher ausstechen und mit einem Spitzbeutel oder einer Papiertüte einen kleine Tupfen Konfitüre aufbringen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten backen.