

Rezepte zu Weihnachten

Nutella - Kekse:

Zutaten für 1 Portion(en):

200g Nutella

150g Mehl

1 TL Backpulver

1 Ei(er)

50g Zucker



Zubereitung:

Geben Sie das Nutella in eine Rührschüssel und schmelzen Sie es in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad. Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und geben Sie ungefähr die Hälfte davon zum Nutella. Alles gut verrühren und das Ei hineingeben. Den Zucker hinzugeben und wieder gut verrühren. Nach und nach das restliche Mehl hinzugeben und mit verrühren. Anschließend den Teig mit zwei Esslöffeln in walnussgroßen Klecksen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 140°C Ober-/Unterhitze backen (Umluft: 110°C).

Waffel - Kekse:

Zutaten für 1 Portion(en):

750g Mehl

200g Zucker

200g Margarine

1 Pck. Vanillezucker

½ Pck. Backpulver

5 Ei(er)



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und kleine Kugeln formen. Diese dann im Waffeleisen backen.

Marmeladen - Plätzchen:

Zutaten für 25 Portion(en):

300g Mehl
200g Butter
75g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Msp. Backpulver
2 Ei(er)
2 TL Aroma (Citro-back)
2 Tropfen Bittermandelaroma
1 EL Schlagsahne
40g Mandel(n), gehackt
200g Aprikosenkonfitüre
150g Gelee (Johannisbeergelee), schwarz
1 EL Puderzucker



Zubereitung:

Mehl, Fett, Zucker, Vanillin-Zucker, Backpulver, ein Ei, Citro-back und Backöl verkneten. Den Teig ca. 30 Min. kühl stellen. Den Teig dünn ausrollen. Mit Ausstechern Plätzchen ausstechen (ca. 50).

Aus der Hälfte der Plätzchen mit kleineren Ausstechern die Mitte ausstechen, so dass ein ½ cm breiter Rand übrig bleibt. Den übrigen Teig kann man solange ausrollen und ausstechen, bis nichts mehr da ist.

Die ganzen Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen. Den Rest Ei trennen. Die Plätzchenränder mit Eiweiß bestreichen, Ränder auf die ganzen Plätzchen legen. Eigelb und Sahne verquirlen, Ränder damit bestreichen. Mit Mandeln bestreuen.

Plätzchen bei 200° (E-Herd) 12 –15 Min. backen. Abkühlen lassen.

Konfitüre durch ein Sieb streichen, aufkochen. Gelee ebenfalls aufkochen.

Alles in die Plätzchenmitte streichen und trocknen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben.

zusammengestellt von Alexander Huke - EGD-Channel (Dez. 2020)

Quelle: <https://www.chefkoch.de>