



Basteln

Rezepte für Plätzchen

Gemeinsam kochen und backen - das ist eine feine Sache. Vielleicht können ja ein paar mehr Plätzchen hergestellt werden, die dann in einer gemeinsamen Aktion - schön verpackt in die Körbchen, die ein paar Seiten später vorgestellt werden - an kranke oder ältere Leute verschenkt werden?

Hier sind einige Rezepte vorgestellt, die mit Erfolg in einer Jungschar gebacken wurden. Viel Freude dabei!

1. Gefüllte Mürbchen (ca. 60 Stück)

1.1. Zutaten

350 g Mehl
250 g Margarine oder Butter
125 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker
3 Eigelb
evtl. zum Wenden: gehackte Mandeln und Hagelzucker
125 g Schokoladenkouvertüre

1.2. Zubereitung

Aus den Teigzutaten mit den Knethaken einen festen Teig herstellen und mehrere Stunden kalt stellen. Daraus dann Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen. Nach Wunsch diese in einem Gemisch aus gehackten Mandeln und Hagelzucker wenden. Auf ein ungefettetes Backblech mit etwas Abstand verteilen und mit einem dünnen Löffelstiel Vertiefungen in die Kugeln drücken.

Bei 200-225° C ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.

Für die Füllung die Schokolade im Wasserbad auflösen und mit einem spitzen Löffel in die Vertiefungen der abgekühlten Plätzchen füllen.



2. Haselnussmakronen

2.1. Zutaten

2 Eiweiß
1 gehäufter Teelöffel Sanapart
100 g feinen Zucker
175 g gemahlene Haselnüsse
Backoblaten

2.2. Zubereitung

Eiweiß mit dem Sanapart sehr steif schlagen, den Zucker darunter rühren. Jetzt die gemahlene Haselnüsse unterheben und mit einem Teelöffel auf die Oblaten portionieren.

Bei 140° C 25 Minuten backen.

3. Spritzgebäck

3.1. Zutaten

250 g Butter



250 g Zucker
2 P. Vanillin-Zucker
3 Eigelb
1 Essl. Milch
500 g Mehl
2 gestr. Teelöffel Backpulver

3.2. Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und kalt stellen.
Den Teig durchdrehen und nach Belieben formen und auf ein Backblech legen. (Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen)

15 Minuten bei starker Hitze backen.

4. Rahmplätzchen

4.1. Zutaten

360 g Mehl
250 g Butter oder Margarine
6 Essl. Sahne
Eigelb und Hagelzucker zum Bestreichen

4.2. Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig rühren und den Teig 8 Stunden ruhen lassen. Dann den Teig ca. 1 cm dick ausrollen, Figuren ausstechen, mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Figuren auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier legen.

10 Minuten bei 170-180° C backen.

5. Schoko-Brötchen

5.1. Zutaten

200 g Zucker
500 g Magerquark
8 Essl. Öl
4 Essl. Milch
600 g Mehl
2 P. Backpulver
200 g grob gehackte Blockschokolade

5.2. Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und daraus ca. 20 Brötchen formen und auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier legen.

Bei 175° C ca. 20-30 Minuten backen.

6. Kreppel

6.1. Zutaten

4 Eier
200 g Zucker
2 P. Vanillin-Zucker
2 Becher Schmand, je 250 ml
750 g Mehl
1½ P. Backpulver
1 Essl. Rum
ca. 1½ Flaschen normales Speiseöl
Zucker zum Wälzen

6.2. Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, dann nach und nach den Schmand, das Mehl, Backpulver und den Rum dazugeben. Speiseöl erhitzen. Mit einem Teelöffel den einzelnen Kreppel vom Teig abstechen und mit einem zweiten Teelöffel ins heiße Öl geben und im Öl ausbraten. Anschließend in Zucker wälzen.

Die Jungschar Herborn wünscht allen guten Appetit.
Heike Weßler

