



KEKSBACKFIBEL

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf –
wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

The background features a close-up of several golden-brown, ring-shaped cookies dusted with white powdered sugar, scattered on a light-colored surface. The scene is decorated with a wavy, white, scalloped border across the middle and numerous small, white, circular confetti-like elements scattered throughout.

8
pfiffige
Rezepte

Wie aus englischem cake deutsche Kekse wurden

Auch die Übernahme fremder Vokabeln in die deutsche Sprache hat Tradition. Aus dem englischen Wort „cake“ bzw. dem Plural „cakes“ für Kuchen entwickelte sich der deutsche „Keks“:

Der Hannoveraner Hermann Bahlsen (1859–1919) übernahm 1889 ein „Fabrikgeschäft für englische Cakes und Biscuits“ und nannte seine Firma „Hannoversche Cakesfabrik H. Bahlsen“. 1911 deutschte er „cakes“ in „Keks“ ein und einige Jahre später wurde diese Schreibweise offiziell anerkannt, sodass sie auch im Duden zu finden ist.*

* Quelle: „Bahlsen-Chronik“ unter www.bahlsen.de

Vom Platz zum Plätzchen

Plätzchen leitet sich vom Wort Platz ab und steht mundartlich für „flach geformter Kuchen“. Wenn man sich im deutschsprachigen Raum umhört, so gibt es viele Bezeichnungen für die süßen Leckereien, die mittlerweile nicht nur zu Tee und Kaffee gegessen werden, sondern auch als Reiseproviant ein bewegtes Leben führen: Platzerl, Brötle, Guatsle – liebe Namen für geliebte Leckereien.

Folgende Gerätschaften werden im Allgemeinen beim Backen benötigt:

eine große Rührschüssel (ca. 3l) | eine etwas kleinere Schale oder ein Rührbecher (ca. 1,5l) bei Rezepten mit Eischnee oder zum Anmischen/Abwiegen weiterer Zutaten | eine kleine Schale zum „Zwischenlagern“ von Eigelb usw. | eine Küchenwaage | ein Esslöffel (EL) | ein Teelöffel (TL) – wenn nicht anders angegeben, bedeutet in unseren Rezepten die Löffelportion immer „gestrichener Löffel“ | außerdem noch ein Handrührgerät (Quirl und Knethaken) | und ein Rührlöffel bzw. Kochlöffel
Für manche Rezepte werden Sie nur Eigelb oder Eiweiß benötigen. Dies ist über die entsprechende Verwertung vermerkt.

Klein und fein

Man mag es heute kaum glauben, aber Plätzchen/Kekse waren vor nicht allzu langer Zeit Luxus, deren Zutaten sich nur wenige Menschen leisten konnten:

Für uns selbstverständliche Lebensmittel wie Zucker, Mandeln, Gewürze, Kakao/Schokolade waren früher selten und deshalb sehr teuer.

Das sogenannte Feingebäck (auch das hierfür verwendete weiße, feine Mehl war noch im 18./19. Jahrhundert nicht sehr verbreitet) gab es deshalb zuerst in den wohlhabenden Gesellschaftsschichten. Häufig stärkten sich die Damen damit bei Tee und Kaffee. Aus diesen geselligen „Kränzchen“ entwickelte sich dann auch der Begriff „Kaffeekränzchen“.

Für alle anderen Menschen waren Plätzchen oder Kekse etwas ganz Besonderes. Es gab sie nur zu wichtigen Anlässen wie bspw. Weihnachten. Das Kekse-/Plätzchenbacken zu Weihnachten hat also Tradition.

So vielfältig wie lecker

Kekse selbst zu backen ist ein besonderer Spaß in fröhlicher Runde mit Familie und Freunden. Alte Familienrezepte oder neue Kreationen – alles entsteht ganz nach Geschmack und mit Wunschzutaten.

Und für alle, die keine Rezepte von Urgroßmama haben, haben wir einige Klassiker zusammengestellt, die so oder in Variationen (bspw. mit Vollkornmehl statt Weißmehl) ganz schnell zu backen sind.

Und Kipferl, Bethmännchen & Co. schmecken das ganze Jahr – nicht nur zur Weihnachtszeit ...

Rezepte:

04|05 Grundrezept Mürbeteig 06|07 Spekulatius

08|09 Vanillekipferl 10|11 Schneerosen

12|13 Süße Bethmännchen 14|15 Orangen-Marzipan-Gebäck

16|17 Kekse am laufenden Band 18|19 Pfefferkuchen



Tipp

Geben Sie in Ihre Keksdosen ein Päckchen Vanillinzucker. Die Dosen nehmen den angenehmen Vanillegeruch an.

Grundrezept Mürbeteig

ergibt ca. 50 Stück

250 g Mehl
125 g weiche Butter
70 g Zucker
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker

1 alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten

2 den Teig auf der Ausrollmatte ½ cm dick ausrollen, verschiedene **Formen*** ausstechen, die Formen auf eine Backmatte oder ein gefettetes Backblech legen; im vorgeheizten Backofen ca. 8–10 Minuten hell backen (175 °C Ober-/Unterhitze, Umluftherd 150 °C, Gas Stufe 2–3)

Schokoglasur
Schokostreusel
Zuckerschrift

3 zum Dekorieren der abgekühlten Plätzchen

* siehe Formen S.18 Pfefferkuchen



{ SPEKULATIUS }



ergibt ca. 80 Stück

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Farin-Zucker
(brauner Rohrzucker)
1 Prise Salz
2 Eier
1 TL gemahlener Zimt
1 TL gemahlene Nelken
½ TL gemahlener Kardamon
½ TL Backpulver

1 alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten

2 den Teig in die [Spekulatiusform*](#) drücken und mit dem Rollholz oder den Händen gleichmäßig festrollen bzw. eindrücken; den überstehenden Teig mit einem Messer entfernen

3 die Spekulatius in der Form backen oder aus der Form drücken und auf ein mit einer Backmatte belegtes Backblech legen; im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen (200 °C Ober-/Unterhitze, Umluftherd 175 °C, Gas Stufe 3-4)

* LURCH Art.-Nr. 65016



Vanillekipferl



Tipp

Wir empfehlen für die Vanillekipferl echten Vanillezucker zu verwenden.

Vanillekipferl

ergibt ca. 40 Stück | Eigelbverwertung

2 Eier

1 Eiweiß und Eigelb trennen

2 Eigelb

300 g Weizenmehl

200 g Butter

150 g geriebene Mandeln

100 g Zucker

1 EL Vanillezucker

2 alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten kalt stellen (nicht nötig bei Verwendung der LURCH-Kipferlform)

3 den Teig in ein [Kipferlform*](#) streichen oder mit leicht bemehlten Händen kleine Kipferl (Hörnchen) formen

4 die Kipferl auf ein mit einer Backmatte belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen (175 °C Ober-/Unterhitze, Umluftherd 150 °C, Gas Stufe 2-3)

60 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

5 mischen und die noch warmen Kipferl darin wenden

* [LURCH Art.-Nr. 65015](#)





Schneerosen

- 200 g Butter**
- 75 g Zucker**
- 1 Pck. Vanillezucker**
- 80 g Speisestärke**
- 150 g Mehl**

1 alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit den Quirlen des Handrührgerätes (Stufe 3) zu einem Teig verarbeiten

2 den Teig in einen **Spritzbeutel*** mit gezackter Tülle füllen und kleine „Tuffs“ auf ein mit einer Backmatte belegtes Backblech spritzen

3 im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen (175 °C Ober-/Unterhitze, Umluftherd 150 °C, Gas Stufe 2-3)

- 200 g Puderzucker**
- 3-4 EL Rum oder Wasser**

4 verrühren und die Rosen damit überziehen

Belegkirschen

5 je ½ Belegkirsche auf die Mitte setzen

* LURCH Art.-Nr. 70096



Schneerosen



Süße Bethmännchen

Tipp

Sollten Sie keine abgezogenen Mandeln bekommen, reicht es auch, braune Mandeln kurz im Wasser zu erhitzen und einfach aus der Haut zu drücken.

Süße Bethmännchen

ergibt ca. 30 Stück | Eiweißverwertung

1 Ei

1 Eiweiß und Eigelb trennen

1 Eiweiß

200 g Marzipan

50 g Puderzucker

1 EL Mehl

2 alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten, danach ca. 3 Stunden kalt stellen (Kühlschrank)

3 aus der Masse kleine Kugeln formen und auf ein mit einer [Backmatte*](#) belegtes Backblech setzen

50 g abgezogene Mandeln

4 längs halbieren und je 3 Mandelhälften seitlich an die Marzipankugeln drücken; im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (120 °C Ober-/Unterhitze, Umlufttherd 100 °C, Gas Stufe 2)

* LURCH Art.-Nr. 12451





Orangen-Marzipan- Gebäck

in Formen gebacken, ergibt ca. 24 Stück |
Eigelbverwertung

2 Eier

1 Eiweiß und Eigelb trennen

2 Eigelb

50 g Marzipan

50 g Puderzucker

100 g Butter

2 in eine Schüssel geben und glatt rühren
(Handrührgerät)

½ Pck. Orangenback

100 g Mehl

3 nach und nach hinzufügen, gut durch-
rühren; die Masse mit einem Teigschaber
in kleine **Backformen*** (Tannenbaum,
Nikolaus ...) streichen und im vorgeheiz-
ten Backofen ca. 10–12 Minuten goldgelb
backen (175 °C Ober-/Unterhitze,
Umluftherd 150 °C, Gas Stufe 2–3)

4 nach dem Auskühlen aus den
Förmchen stürzen

Kuvertüre

Puderzucker

5 zur Dekoration Kuvertüre nach Anwei-
sung schmelzen und die Figuren damit
verzieren oder mit etwas Puderzucker
bestäuben oder z.B. mit Lebensmittelfar-
be dekorieren

* LURCH Art.-Nr.

Weihnachtsmann 12049

Weihnachtsbaum 12050



KEKSE AM LAUFENDEN BAND

*Eiweiss lässt sich
gut einfrieren. Nach
dem Auftauen wie frisches
Eiweiss aufschlagen.*

Tipp

Kekse am laufenden Band

ergibt ca. 3 Bleche | ganz schnell und ganz einfach lassen sich jede Menge Kekse mit dem **Drehwolf von LURCH*** herstellen

450 g Mehl

50 g Speisestärke

250 g Butter

160 g feinsten Zucker

½ TL Backpulver

1 Prise Salz

2 Eier

1 in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes einen glatten Mürbeteig bereiten, anschließend den Teig ca. 1 Stunde kalt stellen

2 den gekühlten Teig durch den **Drehwolf*** mit Spritzvorsatz drehen, die Teigstücke zu Streifen, Kränzen oder S-Gebäck formen und auf ein mit einer Backmatte belegtes Blech legen

1 Eigelb | 2 EL Milch

3 verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen; danach im vorgeheizten Backofen ca. 10–12 Minuten hell backen (190 °C Ober-/Unterhitze, Umluft/Herd 170 °C, Gas Stufe 3–4)

Kuvertüre | Puderzucker

4 zur Dekoration Kuvertüre nach Anweisung schmelzen und die Plätzchen damit verzieren oder mit etwas Puderzucker bestäuben

* LURCH Art.-Nr. 10240



PFEFFERKUCHEN

ergibt ca. 80 Stück

175 g Butter

1 in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen

220g Zucker

1/2 Tasse Zuckerrübensirup

3/4 TL gemahlener Ingwer

3/4 TL gemahlener Kardamom

3/4 TL gemahlener Zimt

1/2 TL gemahlene Nelken

1/2 TL Pfeffer

2 zur Butter geben und gut verrühren

200 ml Sahne

3 halb steif schlagen und unter die Masse ziehen

700 g Mehl

1/2 TL Backpulver

4 das Backpulver mit der Hälfte des Mehls mischen, auf die Masse sieben und auf niedrigster Stufe unterrühren; wenn der Teig glatt ist, das restliche Mehl nach und nach einrühren (ggf. Knethaken einsetzen)

5 den Teig auf einer bemehlten Unterlage von Hand durchkneten, zu einer Kugel formen und über Nacht in den Kühlschrank stellen

6 den gekühlten Teig portionsweise auf einer Back- und Ausrollmatte dünn ausrollen, **Formen*** ausstechen und die Matte mit den Plätzchen auf ein Backblech legen

7 im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen (200 °C Ober-/Unterhitze, Umluftherd 175 °C, Gas Stufe 3-4)

* LURCH Art.-Nr. 10520



Impressum Herausgeber: LURCH AG, Schinkelstraße 6, 31137 Hildesheim
Rezepte: Maria Theresia Schmid Fotos: Manfred Jahrreis Gestaltung: lecaid.com
Druck: Seidel Marketing © Copyright by LURCH AG 2009 Art.-Nr. 14025

ISBN 978-3-00-028815-9



www.lurch.de

