

Schoko-Orangen-Kipferl

Zutaten:

200 g Mehl
60 g Speisestärke
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen geriebene
Orangenschale
125 g weiche Butter, 1 Ei
100 g Zartbitterschokolade
1 Packung Kuchenglasur

Backen:

ca. 10 Minuten
Ober- und Unterhitze 180°C
oder Umluft 160°C



Zubereitung:

Mehl, Stärke und Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen.

Zucker, Salz, VZ, Organschale, Ei und Butter zufügen.

Mit dem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Zartbitterschokolade hacken und einkneten.

Teig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, davon gleichmäßige Stücke abschneiden und diese zu Kipferl formen.

Wichtig: Die gebogenen Kipferl müssen an den Enden spitz zulaufen.

Die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Kuchenglasur schmelzen und auf die erkalteten Kipferl sprenkeln.

Engelsaugen-Rezept

220g Mehl

140g weiche Butter

70g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eigelb

Konfitüre nach Wahl (z.B.
Johannisbeer- oder Erdbeerkonfitüre)

Backen:
10-12 Minuten

Ober- und Unterhitze 180°C
oder Umluft 160°C



Das Mehl in eine Rührschüssel geben, die übrigen Zutaten zufügen. Mit dem Handrührgerät (Knetgabel) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit den Händen zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kaltstellen.

Aus dem Teig dünne Rollen formen, davon gleichmäßige, etwa 2 cm breite Stückchen abschneiden und zu Kugeln formen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

In die Mitte jeweils eine Vertiefung mit einem Kochlöffelstiel drücken und mit der Konfitüre füllen.



Rezept: Frau Zoubek
Layout: Timur Makhanbetov, 7A

Haferflockenkekse

Zutaten

120g Mehl
100g feine Haferflocken
100g gemahlene Haselnüsse
200g weiche Butter
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
evtl. etwas Wasser

Hagebuttenkonfitüre

Backen:

CA: 10 Minuten

Ober-und Unterhitze 180°C

Oder Umluft 160°C



Zubereitung

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, die übrigen Zutaten zufügen. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Haferflocken saugen unterschiedlich stark. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Wasser zugeben, ist er zu weich, etwas Mehl einarbeiten.

Mit den Händen zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kaltstellen. Mit leicht bemehlten Händen aus dem Teig Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

In die Mitte jeweils eine Vertiefung mit einem Kochlöffelstiel drücken. Die Konfitüre glattrühren und in die Vertiefung füllen



Schokohörnchen

Zutaten:

250 g Mehl

100 g geriebenen
Haselnüsse oder
Mandeln

2 EL Kakao

150 weiche Butter

125 g Puderzucker

1 Ei

1 Eigelb

1 Packung

Kuchenglasur



Backen: 10-15 min

Ober- und Unterhitze 200°C

Oder Umluft 180°C

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, die übrigen Zutaten zufügen. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit den Händen zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 30 min kalt stellen.

Aus dem Teig dünne Rollen formen, davon gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Hörnchen formen. Die Plätzchen auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Die Spitzen der erkalteten Plätzchen in geschmolzener Kuchenglasur tauchen und auf Backpapier oder einem Kuchengitter



trocknen lassen.