

# Express- Plätzchen

CHRISTINA KEMPE



# S.O.S. – Keksalarm!

Wenn einen urplötzlich der kleine Süßhunger packt oder wenn sich auf die Schnelle ein paar Freunde angekündigt haben – **dann sind Plätzchen gefragt, die in Windeseile fertig sind** und die nicht nur zu einer Tasse duftendem Kaffee oder Tee schmecken. Das gibt es nicht, denken Sie. Oh doch! Die Rezepte dazu finden Sie hier, und das in einer unglaublichen Vielfalt.

**In nur 10, 20 oder 30 Minuten** – je nachdem für welche Keksorte Sie sich entscheiden – **ist der Teig zubereitet** und sitzt in aufgetürmten Häufchen, flachen Kreisen oder kleinen Kugeln backbereit auf dem Blech. Und dann ist nur noch Warten angesagt ..., bis buttrige Pinienkern-Biscotti oder Peanut-Butter-Cookies, krosse Tee-Knusperle oder Nuss-Mix-Jumbles, saftige Cheesecake-Würfel oder Limettenecken aus dem Ofen kommen.

**Dabei ganz klar:** Natürlich sind die Kekse nicht nur im Handumdrehen zubereitet, sondern auch so einfach, dass überhaupt nichts schiefgehen kann. Zahlreiche Tipps und Tricks helfen dabei. Noch Bedenken? Nein. Dann ganz schnell auf in die ...

## Express-Plätzchen-Backstube!

Und damit alles ganz sicher gelingt, finden Sie auch in diesem Buch die **10 GU-Erfolgstipps** – einfach umblättern! Suchen Sie weiteren Rat zum Thema? Unser Leserservice hilft Ihnen gerne und beantwortet Ihre Fragen. ► Seite 62





## Praxistipps

- 4 Das richtige Handwerkszeug
- 5 Gut getauscht ist express gebacken
- 6 Kunterbunte Deko-Ideen
- 64 Plätzchen dekorativ anrichten und verschenken

Umschlagklappe hinten:

Unwiderstehliche Kaffeetränke  
Feine Kakao- und Teegetränke

## Extra

Umschlagklappe vorne:

Die 10 GU-Erfolgstipps mit Gelinggarantie  
für extraschnellen Plätzchengenuss

- 60 Register
- 62 Impressum

# Rezepte

## 8 Im 10-Minuten-Takt

- |    |                        |    |                         |
|----|------------------------|----|-------------------------|
| 9  | Pinienkern-Biscotti    | 14 | Snickerdoodles          |
| 10 | Peanut-Butter-Cookies  | 16 | Zuckerrübensirupkekse   |
| 12 | Kokos-Cookies          | 16 | Kernige Dinkelplätzchen |
| 13 | Crispy Cookies         | 18 | Mandel-Grieß-Kekse      |
| 13 | Vanille-Mandel-Cookies | 18 | Cranberry-Sticks        |
| 14 | Mohnsnaps              |    |                         |

## 20 Im 20-Minuten-Takt

- |    |                                      |    |                            |
|----|--------------------------------------|----|----------------------------|
| 21 | Zarte Erdnusseufzer                  | 28 | Haselnuss-Kaffee-Kringel   |
| 22 | Minikirsch-Crumbles                  | 28 | Nussknacker                |
| 24 | Karamellisierte Löffelbiskuit-Rondos | 30 | Weißer Schoko-Mohn-Cookies |
| 27 | Rosmarin-Vanille-Taler               | 32 | Marshmallow-Bars           |
| 27 | Tee-Knusperle                        | 32 | Shortbread-Taler           |

## 34 Im 30-Minuten-Takt

- |    |                            |    |                       |
|----|----------------------------|----|-----------------------|
| 35 | Maronen-Macarons           | 42 | Walnuss-Cookies       |
| 36 | Gedeckte Cheesecake-Würfel | 42 | Rosinen-Apfel-Cookies |
| 38 | Limettenecken              | 44 | Süße Schnecken        |
| 38 | Schoko-Kokos-Minis         | 46 | Nuss-Mix-Jumbles      |
| 40 | Karamell-Mandel-Blondies   | 46 | Zwetschgen-Krapferl   |

## 48 Im Xmas-Countdown

- |    |                             |    |                       |
|----|-----------------------------|----|-----------------------|
| 49 | Nugatkipferl                | 55 | Walnuss-Dattel-Stiche |
| 50 | Brownies – extraschokoladig | 56 | Helle Bärenatzen      |
| 52 | Lebkuchenbissen             | 56 | Haselnuss-Spekulatius |
| 53 | Kandierte-Früchte-Ecken     | 58 | Zarte Butterplätzchen |
| 53 | Zimt-Pistazien-Rauten       | 58 | Schokomakronen        |



herrlich mürbe

## Kokos-Cookies

*Während des Backens verbinden sich die Kokosraspel aufs Feinste mit dem cremigen Rührteig – so entstehen einzigartig aromatische Cookies.*

100 g Mehl  
½ TL Backpulver  
100 g Kokosraspel  
100 g weiche Butter  
100 g Zucker | 1 Prise Salz  
1 zimmerwarmes Ei (M)  
Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Für ca. 20 Stück | ⌚ 10 Min. Zubereitung  
15 Min. Backen pro Blech  
Pro Stück ca. 110 kcal, 1 g EW, 8 g F, 9 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit Backpulver und Kokosraspeln vermischen.
- 2 Die Butter mit Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Das Ei dazugeben und alles cremig schlagen.

3 Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Nach und nach mit zwei Teelöffeln etwas Teig abnehmen und mit ausreichend Abstand als walnussgroße Häufchen auf die Backbleche setzen.

4 Die Backbleche nacheinander in den Backofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in 13–15 Min. goldbraun backen. Die Cookies auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.

### TIPP – KOKOS-COOKIES MIT ASIA-TOUCH

Dafür 1–2 Stangen Zitronengras waschen und putzen, die dünnen Teile abschneiden und wegwerfen. Mit einem Stößel die dicken Teile der Stangen anquetschen, diese sehr fein hacken und unter den Teig mischen.



ungewöhnlich

## Crispy Cookies

150 g Mehl | ½ TL Backpulver | 1 TL Kakao-  
pulver | 4 EL Schokoladenraspel | 100 g weiche  
Butter | 80 g Zucker | 1 Prise Salz | 1 zimmer-  
warmes Ei (M) | 20 g Vollkorn-Haferfleks (Super-  
markt) | 50 g Haselnusskrokant

Für ca. 20 Stück | ⌚ 10 Min. Zubereitung  
13 Min. Backen pro Blech  
Pro Stück ca. 110 kcal, 2 g EW, 6 g F, 13 g KH

- 1 Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Mehl mit Back- und Kakaoapulver sowie Schokoraseln vermischen.
- 2 Butter, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät verrühren. Ei dazugeben und alles cremig schlagen, dann die Mehlmischung rasch unterarbeiten. Den Teig, wie auf Seite 12 beschrieben, als Häufchen auf die Bleche setzen und etwas flach streichen. Fleks und Krokant daraufstreuen und eindrücken. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in ca. 13 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



aromastark

## Vanille-Mandel-Cookies

50 g Mehl | ½ TL Backpulver | 150 g gehäutete  
gemahlene Mandeln | 100 g weiche Butter |  
80 g Zucker | 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker |  
1 Pck. Bourbon-Vanillearoma | 1 Prise Salz |  
1 zimmerwarmes Ei (M) | 100 g Mandelstifte

Für ca. 20 Stück | ⌚ 10 Min. Zubereitung  
15 Min. Backen pro Blech  
Pro Stück ca. 140 kcal, 3 g EW, 11 g F, 7 g KH

- 1 Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl mit Backpulver und gemahlene Mandeln vermischen.
- 2 Butter, Zucker, Vanillezucker, Vanillearoma und Salz mit dem Handrührgerät verrühren. Ei dazugeben und alles cremig schlagen, dann die Mehlmischung und Mandelstifte rasch unterarbeiten. Den Teig, wie auf Seite 12 beschrieben, als Häufchen auf die Bleche setzen. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in 13–15 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



einmal probiert, für immer verführt

## Rosmarin-Vanille-Taler

2–3 EL Rosmarinnadeln

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Mehl

1 TL Backpulver

150 g weiche Butter

2 Prisen Salz

1 zimmerwarmes Ei (M)

Mark von 1 Vanilleschote

1 EL Orangenlikör (ersatzweise Wasser)

Für ca. 30 Stück | ⌚ 20 Min. Zubereitung

13 Min. Backen pro Blech

Pro Stück ca. 85 kcal, 1 g EW, 4 g F, 10 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Rosmarin fein hacken, mit 50 g Zucker und Vanillezucker in einen Mörser geben und kurz zerreiben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
- 2 Butter, übrigen Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Ei, Vanillemark und Likör zugeben und alles cremig schlagen.
- 3 Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Nach und nach mit den Händen etwas Teig abnehmen und zu Kugeln (ca. 2,5 cm Ø) formen. Die Kugeln im Rosmarinzucker wälzen, mit ausreichend Abstand auf die Backbleche setzen und mit dem Boden eines Glases auf ca. 1 cm Höhe flach drücken.
- 4 Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in 12–13 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

it's tea-time

## Tee-Knusperle

50 g Butter

2 gehäufte TL schwarze Teeblätter

(z. B. Earl Grey) | 50 g Mehl

2 EL gehäutete gemahlene Mandeln

100 g Puderzucker | 1 Prise Salz

2 Eiweiß (M)

Für ca. 50 Stück

⌚ 20 Min. Zubereitung | 14 Min. Backen

Pro Stück ca. 20 kcal, 0 g EW, 1 g F, 3 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Teeblätter in einem Mörser fein zerreiben und mit Mehl und Mandeln vermischen.
- 2 Butter, Mehlmischung, Puderzucker, Salz und die Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Den Teig mit einem breiten Backpinsel gleichmäßig und dünn auf das Backblech streichen (ca. 32 x 38 cm). Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Teigplatte ca. 12 Min. backen.
- 3 Blech herausnehmen, das Gebäck mit einer Palette vorsichtig vom Papier lösen und in Rechtecke (z. B. 4 x 5 cm) schneiden. Wieder in den Ofen schieben und weitere 1–2 Min. backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Oder das Gebäck ganz backen und nach dem Abkühlen in Stücke brechen.

### GUT ZU WISSEN

Unbedingt darauf achten, dass das Backblech einen geraden Boden hat! Ist dieser gewölbt, läuft der Teig in der Mitte zusammen, ist nicht mehr gleichmäßig dünn und bäckt unterschiedlich.

Extravagantes aus den USA

## Marshmallow-Bars

50 g Vollmilchschokolade

50 g Zartbitterschokolade

100 g Mehl

1 Prise Salz

½ TL Backpulver

100 g Butter

100 g Zucker

1 Ei (M)

80 g Minimarshmallows

Für ca. 30 Stück

🕒 15 Min. Zubereitung | 20 Min. Backen

Pro Stück ca. 80 kcal, 1 g EW, 4 g F, 9 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine flache, eckige Backform (ca. 24 x 24 cm, Brownie-Form) mit Backpapier auslegen.
- 2 Die beiden Schokoladensorten getrennt voneinander grob hacken. Das Mehl mit Salz und Backpulver vermischen.
- 3 Zartbitterschokolade mit Butter in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen, dann in eine Schüssel umfüllen. Zuerst Zucker und Ei mit einem Kochlöffel gleichmäßig unterrühren, dann die Mehlmischung unterarbeiten. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
- 4 Vollmilchschokolade und Marshmallows daraufstreuen und leicht eindrücken. Alles weitere 5 Min. backen, bis die Schokolade angeschmolzen und die Marshmallows leicht goldbraun sind. Das Gebäck in der Form auskühlen lassen, dann in Rechtecke (ca. 3 x 5 cm) oder Quadrate (ca. 4 x 4 cm) schneiden.

Feines aus Great Britain

## Shortbread-Taler

150 g Mehl

1 gehäufter EL Speisestärke

½ TL Backpulver

100 g weiche Butter

50 g feinsten Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

½ TL Salz

grober Zucker zum Bestreuen

Für ca. 40 Stück

🕒 20 Min. Zubereitung | 6 Min. Backen

Pro Stück ca. 40 kcal, 0 g EW, 2 g F, 4 g KH

- 1 Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen.
- 2 Die Butter mit feinstem Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Dann die Hälfte der Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten. Die übrige Mehlmischung mit den Händen unterkneten.
- 3 Den Teig zu einer Rolle (ca. 4 cm Ø) formen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen. Die Teigtaler nach Belieben noch rund formen. Im Ofen (Mitte) in 5–6 Min. hell backen.
- 4 Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Shortbread-Taler sofort mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit grobem Zucker bestreuen. Auf dem Blech auskühlen lassen.



# Feine Kakao- und Teegetränke

*Ob mit Tee oder Kakaopulver und Milch, warm oder eisgekühlt – diese Getränke sind ideale Begleiter für unsere Expresskekse.*



## Chai Latte

Für 4 Gläser (à ½ l) 8 EL schwarze Teeblätter, je 4 TL grüne Kardamomkapseln (leicht angequetscht), Nelken und gemahlene Ingwer sowie 2 Zimtstangen mit 1 l Wasser aufkochen. Den Tee bei kleiner Hitze 20–25 Min. kochen lassen. 800 ml Milch (3,5 % Fett) mit 4 EL Honig erhitzen und mit einem Milchaufschäumer leicht aufschäumen. Den Tee durch ein Sieb in die Gläser gießen und mit dem Milchschaum auffüllen.



## Kakao-Frappé

Pro Glas (300 ml) 2 gestrichene TL Kakaopulver, 2 EL Zucker und 2–3 EL heißes Wasser in einen Schüttelbecher geben und kräftig schütteln. Dann 2 Eiswürfel, 200 ml kalte Milch (3,5 % Fett) und nach Belieben 1 EL Vanilleeis dazugeben und nochmals alles gut durchschütteln. Frappé ins Glas füllen. **Tipp:** Eine besondere Note bekommt das Frappé, wenn man zusätzlich noch 1 TL Instant-Kaffeepulver mit dem Kakao in den Schüttelbecher gibt.



## Eistee

Für 4 Gläser (à ½ l) 100 ml frisch gepressten Limettensaft und 100 ml Wasser, 100 g Zucker und 3–4 EL schwarze Teeblätter in einem Topf aufkochen, dann auskühlen lassen. Zum Servieren den Tee durch ein Sieb in die Gläser gießen, je Glas 4–5 Eiswürfel dazugeben, mit je ca. 300 ml kaltem Wasser auffüllen.



**Blitzschneller Knusperspaß** – Eine schöne Tasse Kaffee – dazu würden doch perfekt noch ein paar Kekse passen... Kein Problem, mit wenigen Zutaten, die immer im Haus sind, lassen sich mit unseren Rezepten ratzfatz prima Plätzchen zaubern. Kokos-Cookies, Haselnuss-Kaffee-Kringel, Shortbreads oder Schokobrownies sind **im 10, 20 oder 30 Minutentakt** gebacken und für **Last-Minute-Weihnachtsplätzchen** gibt es noch ein Extrakapitel. Schnelle Dekoideen und Austausch Tipps für Zutaten lassen Expresskeksebäcker **noch fixer zum lang ersehnten Keksgenuss gelangen.**

**G|U**

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-0911-8



9 783833 809118



**PEFC**  
PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]  
€ 8,30 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)