

KÜCHENRATGEBER

GIULIA DAVIDSSON

# WEIHNACHTSBACKEN *EXPRESS*



**G|U**

# DAS PRINZIP: EXPRESS-BACKEN

## DEKO

Mit gehackten Nüssen, Puderzucker oder Zuckerguss sind die Plätzchen rasch verziert. Für ein Muster die Kekse halb mit einem Lineal bedecken und mit Puderzucker bestäuben.



## BELAG

Den entrollten Teig mit Konfitüre oder Nuss-Nugat-Creme bestreichen oder einfach mit Zimt und Zucker bestreuen. Erlaubt ist, was gefällt.



## TEIG

Als Grundlage eignen sich Mürbeteig, Blätterteig oder Hefeteig aus dem Kühlregal. Die Teige sind meist schon auf Backpapier ausgerollt, das spart Zeit.

# SO GEHT'S: MÜRBE TEIG ZUBEREITEN



## ZUTATEN MISCHEN:

Mehl und Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. 1 Prise Salz zugeben und trocken vermischen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. Das Ei zufügen.



## TEIG KNETEN UND FORMEN:

Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle (2 cm Ø) oder Platte (2 cm dick) formen.



## KÜHLEN:

Teigrolle oder -platte in Frischhaltefolie, Backpapier oder ein Bienenwachstuch wickeln und im Kühlschrank mind. 30 Min. ruhen lassen. Schneller geht's in ca. 15 Min. im Tiefkühlfach.



## VERARBEITEN:

Die gekühlte Teigrolle in 1 cm breite Scheiben schneiden, zu Kugeln rollen, mit einer Gabel prägen und backen. Die Teigplatte ausrollen, beliebige Motive ausstechen und backen.

# SO GEHT'S: MÜRBEITEIG ZUBEREITEN



## ZUTATEN MISCHEN:

Mehl und Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. 1 Prise Salz zugeben und trocken vermischen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. Das Ei zufügen.



## TEIG KNETEN UND FORMEN:

Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle (2 cm Ø) oder Platte (2 cm dick) formen.



## KÜHLEN:

Teigrolle oder -platte in Frischhaltefolie, Backpapier oder ein Bienenwachstuch wickeln und im Kühlschrank mind. 30 Min. ruhen lassen. Schneller geht's in ca. 15 Min. im Tiefkühlfach.



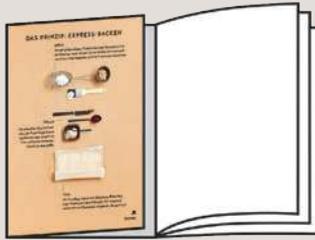
## VERARBEITEN:

Die gekühlte Teigrolle in 1 cm breite Scheiben schneiden, zu Kugeln rollen, mit einer Gabel prägen und backen. Die Teigplatte ausrollen, beliebige Motive ausstechen und backen.

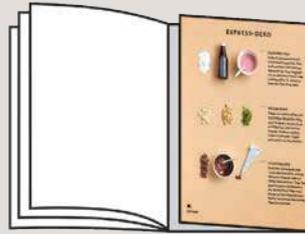
# INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.  
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

DAS PRINZIP:  
EXPRESS-BACKEN

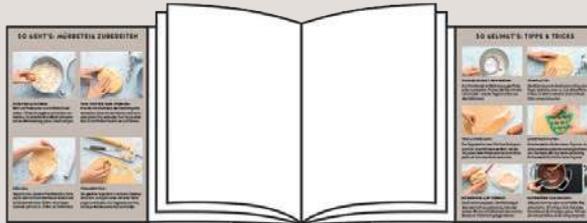


EXPRESS-DEKO



Immer griffbereit:

SO GEHT'S:  
MÜRBETEIG  
ZUBEREITEN



Immer griffbereit:

SO GELINGT'S:  
TIPPS & TRICKS

GU  
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?  
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Mit diesem Symbol sind alle veganen Gerichte gekennzeichnet.



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

# REZEPTKAPITEL



## 06 SCHNELLE KEKSE



## 28 SCHNITTIGES VOM BLECH



## 44 WÜRZIGE WINTERKUCHEN

04 DIE AUTORIN

05 BLITZ-PLÄTZCHEN MIT 3 ZUTATEN

08, 26, 33, 46 COVERREZEPTE

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

# QUARKSTOLLENKONFEKT MIT CRANBERRYS

## EINFACH

### FÜR DEN TEIG

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

1 TL Zimtpulver

Salz

120 g weiche Butter

100 g Zucker

150 g Quark (40 % Fett i. Tr.)

50 g Mandelstifte

125 g getrocknete Cranberrys

1 Schuss Milch

**TEIG:** Das Mehl mit Backpulver, Zimt und 1 Prise Salz mischen. Butter und Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts hellcremig rühren. Den Quark kurz unterrühren. Mehlmischung, Mandelstifte und Cranberrys zufügen und ebenfalls einrühren. Ist der Teig zu fest, die Milch einrühren, bis er sich gut formen lässt.

Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig 40 unregelmäßig ovale Bällchen mit 4 cm Länge formen. Die Mini-Stollen auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) 15–17 Min. backen.

### FÜR DEN ÜBERZUG

100 g Butter

75 g Puderzucker

**ÜBERZUG:** Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben. Die Mini-Stollen aus dem Ofen nehmen, sofort mit der geschmolzenen Butter bepinseln und im Puderzucker wälzen. Dann auskühlen lassen. Wenn der Puderzucker beim Auskühlen einzieht, das Konfekt danach nochmals im Puderzucker wälzen.

### GU CLOU

Die kleinen Stollen sind im Nu gebacken und können sofort vernascht werden. Durch den Speisequark gelingen sie wunderbar saftig – und sie sind vor allem ruck, zuck zubereitet. Ein unschätzbare Vorteil in der Express-Weihnachtsbackstube gegenüber der klassischen Variante mit Hefeteig und langen Ruhezeiten.





Für ca. 35 Stück • 15 Min. Zubereitung • 12 Min. Backen • Pro Stück ca. 75 kcal, 2 g E, 4 g F, 7 g KH

# MARZIPANPLÄTZCHEN

## AROMATISCH

80 g Mehl  
120 g gemahlene Mandeln  
100 g Puderzucker  
Salz  
½ TL Zimtpulver  
1 Ei (M)  
200 g Marzipanrohmasse  
1 Eigelb (M)  
2 EL gehackte Mandeln

- 1** Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Mehl, Mandeln, Puderzucker, 1 Prise Salz und Zimt in eine Rührschüssel geben. Das Ei zufügen. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke zupfen und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
- 2** Den Teig zu zwei Rollen (ca. 34 cm lang) formen. Die Rollen dann in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln rollen und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.
- 3** Das Eigelb mit einer Gabel verquirlen. Die Marzipanplätzchen damit bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen. Im Ofen (Mitte) 10–12 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



*Für ca. 40 Stück • 20 Min. Zubereitung • 30 Min. Kühlen • 10 Min. Backen •  
Pro Stück ca. 40 kcal, 1 g E, 2 g F, 4 g KH*

# VANILLEHÄPPCHEN

EINFACH

*80 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
Salz  
100 g Puderzucker  
½ Pck. Vanillezucker  
¼ TL Zimtpulver  
80 g kalte Butter  
1 Vanilleschote*

- 1** Mehl, Mandeln und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. 25 g Puderzucker, Vanillezucker und Zimt zugeben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und ebenfalls zufügen. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu drei Rollen (1,5 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.
- 2** Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in 1,5 cm breite Stücke schneiden und auf das Backblech setzen. Im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3** Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Vanillemark heraus-schaben. Vanillemark und übrigen Puderzucker (75 g) auf einem Teller mischen und die Vanillehäppchen darin wälzen.

# FÜNF-GEWÜRZE-BROWNIE

## EXOTISCH

### FÜR DEN TEIG

450 g Butter  
300 g Zartbitter-Kuvertüre  
200 g Mehl  
150 g Mandeln  
50 g Kakaopulver  
20 g 5-Gewürze-Pulver  
9 Eier (M)  
600 g Rohrzucker  
400 g Erdnusskerne

### FÜR DIE GANACHE

400 g Sahne  
400 g Zartbitter-Kuvertüre  
40 g Butter

### AUSSERDEM

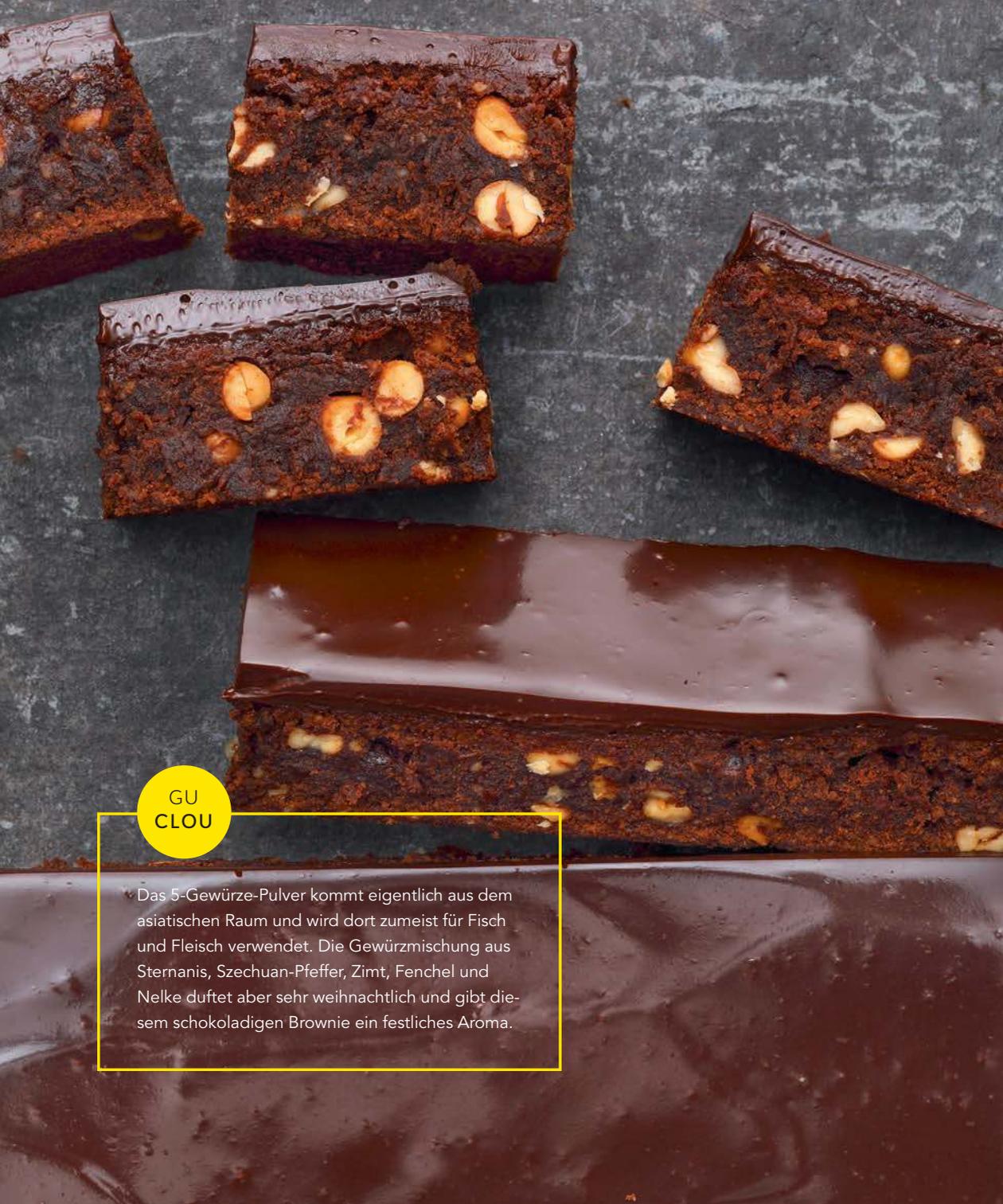
Backrahmen

**TEIG:** Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backrahmen daraufstellen und auf 30 × 40 cm einstellen. Butter und Kuvertüre in grobe Stücke schneiden und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mehl, Mandeln, Kakao und 5-Gewürze-Pulver in einer zweiten Schüssel mischen.

Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts dickschaumig aufschlagen. Die Butter-Kuvertüre-Masse nach und nach einrühren. Dann die Mehlmischung und die Erdnüsse vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse gleichmäßig in den Backrahmen füllen und im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

**GANACHE:** Inzwischen die Sahne in einem Topf aufkochen. Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Mit der heißen Sahne übergießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.

**FERTIGSTELLEN:** Den Brownie mit der Ganache bestreichen und diese fest werden lassen. Danach den Brownie in Stücke (6 × 5 cm) schneiden. Dabei das Messer nach jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen und gut abtropfen lassen.



GU  
CLOU

Das 5-Gewürze-Pulver kommt eigentlich aus dem asiatischen Raum und wird dort zumeist für Fisch und Fleisch verwendet. Die Gewürzmischung aus Sternanis, Szechuan-Pfeffer, Zimt, Fenchel und Nelke duftet aber sehr weihnachtlich und gibt diesem schokoladigen Brownie ein festliches Aroma.

# EXPRESS-DEKO



## ZUCKERGUSS

Heller Zuckerguss wird mit Zitronensaft angerührt. Eine weihnachtlich rote Färbung bekommt der Guss dagegen mit dunkelrotem Frucht- oder Gemüsesaft (z. B. Johannisbeersaft, Rote-Bete-Saft).



## NUSSKERNE

Nüsse nur soweit mahlen, bis noch kleine Stückchen übrig sind. So lassen sie sich prima auf Plätzchen oder Kuchen streuen. Pistazien ergeben schöne Farbtupfer. Klappt auch schon vor dem Backen.



## SCHOKOLADE

Zartbitter-Schokolade oder -Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen teilweise oder zur Hälfte hineintauchen. Oder die geschmolzene Schokolade in ein Spritztütchen füllen und Muster auf die Kekse spritzen. Weiße Schokolade lässt dunkle Plätzchen leuchten.

# DIE BESTEN FERTIGTEIGE

## BLÄTTERTEIG

Blätterteig braucht Zeit und Geduld. Wenn es mal schnell gehen muss, ist er aus dem Kühlregal eine sehr gute Wahl.

## MÜRBETEIG

Da der Teig schon ausgerollt ist, kann man direkt mit dem Ausstechen beginnen und hat mehr Zeit für den schönen Teil: das Verzieren. Am besten schmeckt süßer Mürbeteig mit Butter.

## HEFETEIG

Hefeteige müssen oft mehrere Stunden gehen. Mit einem Fertigteig lässt sich auch für unangekündigten Adventsbesuch schnell etwas zaubern.

## VANILLEKIPFERLTEIG

Damit kann man sofort Kipferl formen. Ob sie dann in Vanillezucker oder in Puderzucker gewälzt werden, ist jedem selbst überlassen.

## SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK

Schneller geht's nicht. Den Teig nur noch in Scheiben schneiden und direkt in den Ofen schieben.

## LEBKUCHENTEIG

Guter Lebkuchenteig muss lange ruhen, manche sogar über Monate. Wer spontan noch etwas backen möchte, ist mit dem Fertigteig gut bedient.



# SO GELINGT'S: TIPPS & TRICKS



## PUDERZUCKER VERWENDEN:

Den Kristallzucker im Mürbeteig gegen Puderzucker austauschen. Puderzucker löst sich nämlich schneller – und der Teig kann früher aus dem Kühlschrank.



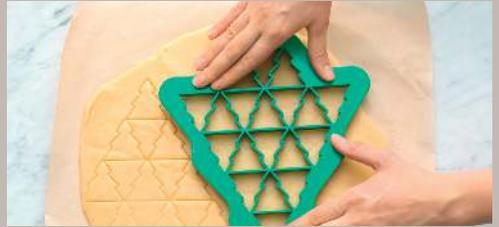
## TEIGPLATTE:

Den Mürbeteig nach dem Kneten nicht zu einer Kugel, sondern zu einer ca. 2 cm dicken Platte formen. So kühlt er schneller durch und kann früher verwendet werden.



## TEIG AUSROLLEN:

Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier ausrollen. So entfällt weiteres Mehl, das den Teig austrocknet. Nimmt man das obere Backpapier ab, kann man direkt ausstechen.



## AUSSTECHELFEN:

Beim Ausstechen bleiben immer Teigreste, die erneut zusammengeknetet und ausgerollt werden. Das macht den Teig weich und brüchig. Bei Ausstechhilfen bleiben keine Teigreste.



## MÜRBETEIG AUF VORRAT:

Das Ei einfach weglassen. Der Mürbeteig ist dann zwar nicht so geschmeidig, kann aber mehrere Wochen im Kühlschrank oder mehrere Monate im Tiefkühlfach gelagert werden.



## KUVERTÜRE SCHMELZEN:

Gehackte Kuvertüre über einem heißen Wasserbad auf ca. 32° erhitzen. Zum Test etwas Kuvertüre auf die Unterlippe geben. Fühlt sie sich ebenso heiß an, ist sie richtig temperiert.

# SCHNELLES WEIHNACHTSGLÜCK



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Weihnachtsgebäck – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern und  
das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Plätzchen, Schnitten, Winterkuchen – süße Verführungen aus  
dem Backofen in Rekordzeit



MIT KOSTENLOSER APP ZUM  
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen  
ISBN 978-3-8338-7578-6



PEFC™  
PEFC-NR. 52 0528

€ 9,99 [D]  
€ 10,30 [A]

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