

1 Teig9Rezepte: 1.Lebkuchenkekse

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 50 Stück

FÜR DEN GRUNDTEIG

125	Gramm	Butter - weich
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch
		Zum verfeinern:
2	Teel.	Lebkuchengewürz
1	Teel.	Kakaopulver

Anleitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten sowie Lebkuchengewürz und Kakao miteinander verkneten.

Aus dem Teig nun zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Die Rollen in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Rollen nun auspacken, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Teil mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175°C 13-15 Minuten backen. Danach die übrigen Kekse ebenfalls backen.

Zubereitungszeit 15 Minuten Rüstzeit 30 Minuten Gesamtzeit 45 Minuten

1 Teig9Rezepte: 2.Pecannusskekse

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 50 Stück

FÜR DEN GRUNDTEIG

125	Gramm	Butter - weich
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch
		Zum verfeinern:
100	Gramm	Pecannusskerne
1/2	Teel.	Zimtpulver
		Zum Fertigstellen:
1	Stück	Eiweiß
50	Gramm	Brauner Zucker

Anleitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten miteinander verkneten. Die Nüsse fein hacken und mit dem Zimt unter den Teig kneten. Aus dem Teig nun zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Die Rollen in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Die Rollen nun auspacken, mit Eiweiß bestreichen und im Zucker rollen. Nun in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Teil mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175°C 13-15 Minuten backen. Danach die übrigen Kekse ebenfalls backen.

1 Teig9Rezepte: 3.Schoko-Sesam-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 50 Stück

FÜR DEN GRUNDTEIG

125	Gramm	Butter - weich
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch
		Zum verfeinern:
4	Essl.	Kakaopulver
1	Teel.	Sesamöl

ZUM FERTIGSTELLEN

1	Stück	Eiweiß
50	Gramm	Sesam

Anleitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten sowie Kakaopulver und Sesamöl miteinander verkneten.

Aus dem Teig nun zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Die Rollen in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Rollen nun auspacken, mit Eiweiß bestreichen und im Sesam rollen. Nun in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Teil mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175°C 13-15 Minuten backen. Danach die übrigen Kekse ebenfalls backen.

1 Teig9Rezepte: 4.Rote Beete-Cranberry-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Teig

Zutaten für: 50 Stück

FÜR DEN GRUNDTEIG

125	Gramm	Butter - weich
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch

ZUM VERFEINERN

6	Essl.	Mehl
8	Essl.	Rote Beete Saft
120	Gramm	Getrocknete Cranberries

Anleitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten sowie das zusätzliche Mehl, Rote Beete Saft und Cranberries miteinander verkneten.

Aus dem Teig nun zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Die Rollen in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Die Rollen nun auspacken, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Teil davon mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175°C 13-15 Minuten backen. Danach die übrigen Kekse ebenfalls backen.

1 Teig9Rezepte: 5.Schokomüslikekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

FÜR DEN GRUNDTEIG

125	Gramm	Butter weich
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch

ZUM VERFEINERN

50	Gramm	Schokomüsli
----	-------	-------------

Anleitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten miteinander verkneten.

Anschließend das Müsli unter den Teig kneten. Aus dem Teig nun zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Die Rollen in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Rollen nun auspacken, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Teil mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze 13-15 Minuten backen. Danach die übrigen Kekse ebenfalls backen.

1 Teig9Rezepte: 6.Matchakekse

Kategorien: Teig, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

Das Rezept für die Matchakekse ist nicht nur für
-- die Teefreunde unter euch. Geschmacklich habt
-- ihr bei diesem knusprigen Keks eine leichte
-- Teenote und farblich dieses tolle Grün. Die
-- Herstellung ist auch hier wieder super
-- einfach, Ihr benötigt nur wieder den
-- Grundteig und dieser wird mit Matcha
-- verfeinert. Die Kekse sind natürlich nicht
-- nur an Weihnachten lecker, sondern schmecken
-- das ganze Jahr über.

FÜR DEN GRUNDTEIG

125	Gramm	Butter - weich
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch

ZUM VERFEINERN

2	Teel.	Matchapulver
---	-------	--------------

Anleitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten miteinander verkneten.

Aus dem Teig nun zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Die Rollen in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Rollen nun auspacken, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Teil mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175°C 13-15 Minuten backen. Danach die übrigen Kekse ebenfalls backen.

1 Teig9Rezepte: 7.Marzipan-Nougat-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stücke

FÜR DEN GRUNDTEIG

125	Gramm	Butter weich
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch

ZUM VERFEINERN

40	Gramm	Marzipanrohmasse
50	Gramm	Nougat schnittfest

Anleitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten miteinander verkneten.

Den Marzipan und den Nougat in kleine Stücke hacken und unter den Teig kneten. Aus dem Teig nun zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Die Rollen in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Rollen nun auspacken, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Teil mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze 13-15 Minuten backen. Danach die übrigen Kekse ebenfalls backen.

1 Teig9Rezepte: 8.Mohnkekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

FÜR DEN GRUNDTEIG

125	Gramm	Butter - weich
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch

ZUM VERFEINERN

50	Gramm	Mohnmasse - fertige Backmasse aus dem Supermarkt
----	-------	--

Anleitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten miteinander verkneten.

Den Teig nun halbieren und in eine Hälfte die Mohnmasse unterkneten. Aus dem Mohn Teig nun zwei Rollen (ca. 2 cm Ø) formen und den anderen Teig nochmals halbieren. Jede Hälfte zu einem Rechteck ausrollen und jeweils um eine Mohnrolle wickeln. Die Rollen in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Rollen nun auspacken, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Teil mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175°C 13-15 Minuten backen. Danach die übrigen Kekse ebenfalls backen.

1 Teig9Rezepte: 9.Karotten-Nuss-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stück

FÜR DEN GRUNDTEIG

125	Gramm	Butter - weich
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch

ZUM VERFEINERN

100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
12	Essl.	Karottensaft
8	Essl.	Mehl

ZUM FERTIGSTELLEN

25	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
25	Gramm	Zucker
1	Stück	Eiweiß

Anleitung:

Für den Teig einfach alle Zutaten sowie das zusätzliche Mehl, Karottensaft und gemahlene Haselnüsse miteinander verkneten.

Aus dem Teig nun zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm formen. Die Rollen in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Gemahlene Haselnüsse und Zucker vermischen. Die Rollen nun auspacken, mit Eiweiß bestreichen und in der Mischung rollen. Nun in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und einen Teil mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 175°C 13-15 Minuten backen. Danach die übrigen Kekse ebenfalls backen.