

Plätzchen - Resteverwertung

Kategorien: Plätzchen, Resteverwertung, Backen, Info

Zutaten für: 1 Rezept

OHNE PLÄTZCHEN KEINE RESTE

Anleitung:

die besten Plätzchen-Rezepte Bevor wir uns mit unseren Ideen über Plätzchenreste hermachen können, müssen natürlich erst einmal Weihnachtsplätzchen gebacken werden. Die passenden Plätzchen-Rezepte finden Sie natürlich auch bei uns. Vom Klassiker bis hin zu ausgefallenen, modernen Plätzchen!

*** Du hast gebacken, was das Zeug hält, und wochenlang mit großer Begeisterung die selbst gemachten Weihnachtsplätzchen vernascht. Doch jedes Jahr aufs Neue geben auch die Besten irgendwann auf und in den Keksdosen bleibt er liegen: der Plätzchenrest. Wir zaubern aus den Plätzchenresten köstliche neue Schätze! Vorhang auf für unsere himmlisch gute Plätzchen-Resteverwertung.

*** Zimtstern-Knusper-Crunchy Backofen auf 60° (Umluft) vorheizen. Übrige Zimtsterne und Mürbeteigkekse (am besten nicht gefüllt, Menge nach Geschmack) zerbröseln und auf einem Backblech verteilen. Im Ofen ca. 1 Std. trocknen lassen. Währenddessen einige Trockenfrüchte klein hacken und mit den Bröseln mischen. Zum Servieren mit Vanillequark, Fruchtjoghurt, Lieblingsmüsli und frischem Obst in ein Glas schichten. Wir lieben auch Apfelmus oder Zwetschgenkompott dazu.

*** Plätzchenresteverwertung Rezept für Schoko Crossies Schoko-Crossies mit Keksen 100 g Vollmilchkuvertüre grob hacken und mit 10 ml Haselnussöl schmelzen. 200 g Keks- oder (getrocknete!) Zimtsternbrösel unterziehen, ebenso Nüsse und Trockenfrüchte, die beim Backen übrig geblieben sind. Von der Masse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und trocknen lassen.

*** Plätzchenresteverwertung Rezept für Bröselboden Bröselboden für Käsekuchen Ersetzen Sie einfach einen Mürbeteigboden durch einen Bröselboden: 200 g Keksbrösel mit 80 g flüssiger Butter mischen, in eine Springform (ca. 28 cm Ø) verteilen, als Boden fest drücken und kühl stellen. Dann mit Käsecrème wie gewohnt backen. Schmeckt auch ganz toll mit dem American Cheesecake-Rezept.

Plätzchenresteverwertung Rezept für Granatsplitter Xmas-Granatsplitter Für die Buttercrème 75 g Frischkäse mit 50 g weicher Butter, 2 1/2 cl Rum und 50 g Puderzucker hell aufschlagen. 250-300 g Stollen- und Makronenreste grob zerkleinern und mit der Buttercrème verrühren, es soll eine feste, formbare Masse entstehen. Die Masse mit den Händen beliebig in Form bringen und ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren in Kakaopulver (entölt) wälzen oder mit Schokoladenglasur überziehen. Oder die Masse in kleine Förmchen wie Mini-Gugel-Silikonbackformen drücken und kurz einfrieren. Dann stürzen und mit Schokoladenglasur überziehen.

*** Plätzchenresteverwertung Rezept für Weihnachtsgratin Weihnachtsgratin Den Ofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 6

Plätzchen - Resteverwertung

(Fortsetzung)

ofenfeste Förmchen (6-8 cm Ø) mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. 300 g Makronenreste grob zerkleinern. 100 g Obst (Kirschen, Zwetschgen oder Äpfel) schichtweise mit den Bröseln in die Förmchen füllen. 80 g Quark, 20 g Crème fraîche, 1 EL Zucker, 1 Prise Zimtpulver, abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone und 2 Eigelbe gründlich verquirlen. 2 Eiweiße mit 1 EL Zucker steif schlagen, 1 Prise Salz hinzufügen. 50 g Sahne leicht schlagen. Alles mischen und über die Obst-Knusper-Mischung gießen. Gratins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen.

*** Plätzchenresteverwertung Rezept für Mousse au chocolat Mousse au Chocolat mit Makronen 100 g Makronenreste fein zerbröseln, mit 2 cl Bittermandellikör (z. B. Amaretto) beträufeln. 25 g Vollmilchkuvertüre und 75 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil) hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. 220 g kalte Sahne steif schlagen, in dünnem Strahl die Kuvertüre unterheben sowie 1 cl Rum zügig hinzufügen. Die Masse mit Makronenbröseln mischen, in Gläser füllen und vor dem Servieren mind. 2 Std. kühl stellen.

Es gibt sicher noch so manch weitere Verwertung ... Man wirft keine Lebensmittel weg, dies geschieht nur durch unwissen und Gleichgültigkeit. Sie glauben es nicht was man mit Lebensmittelabfall alles gutes machen kann, Sie werden überrascht sein.

Bleiben Sie schlau !