

# Tipps zur Plätzchenherstellung !

Eine echte **Marmorplatte 60 x 40 cm** 2-3 cm hoch mit abgerundeten ecken. Die Passt auf jeden Küchentisch und kann hier auch meist immer liegen bleiben.

Hier lässt sich der Teig sofern der okay ist prima ausrollen, da kalt und er erwärmt sich nicht so rasch wie z.B. das Holzbackbrett oder der Tisch. Um ein verschieben der Platte zu verhindern, ein Küchentuch auf knapp die Größe der Platte zusammenfalten und darunter legen, dies verhindert das verschieben der Marmorplatte. Die Platte schont ganz wesentlich Ihre wertvolle Tischplatte vor Abnutzung. So eine Marmorplatte fertigt Ihnen ein Steinmetzbetrieb der mit Marmor arbeitet, die Farbe können Sie da auch noch aussuchen kostet etwa 50 Euro, die hält Ihnen ein leben lang.

## Wenn Sie mit dem Backprogramm beginnen !

Machen Sie sich einen Plan, was für Plätzchen Sie machen möchten und wie viele Sorten es ca. sein sollen. Dazu lesen Sie einige Rezepte das können ruhig 20-30 Rezepte sein, wenn möglich mehrmals in Ruhe durch, dadurch schaffen Sie sich Vertrautheit mit den Zutaten und der Menge des Rezeptes um nicht unnötig eine Überraschung zu erleben. Das darf völlig entspannt für ein gutes Weihnachtsbackerlebnis schon Mitte Nov. sein. Trauen Sie sich zu 5 – 8 Sorten zu produzieren.

Stellen Sie die Rezepte zusammen und notieren sich die Backzutaten am Schluß zählen sie alles zusammen. Nun haben Sie die erforderliche Mehlmenge, Butter/Margarine, Gewürze Eier usw. zusammen. So müssen Sie nicht gleich nachkaufen.

In 1- Max. 2 Wochen müsste Ihr Weihnachtsbackprogramm dann erledigt sein.

Machen Sie 1-2 Tage zuvor die Teige zum Beispiel die Plättchenteige, (Mürbeteige, Spekulatius, Lebkuchenteige usw.) und stellen Sie diese über Nacht eventuell in Folie eingepackt kalt. Nicht die Hefeteige wie Stollen oder Makronenrezepte diese werden sofort verarbeitet. Dadurch ersparen Sie sich unnötigen Stress, die Teige sind gut durch gekühlt und sind auch besser zum ausrollen geeignet. Wenn er aus der Kühlung kommt die Menge zum Ausrollen abschneiden und kurz durchkneten.

Sie benötigen ein Rollholz ein langes dünnes Messer um den Teig gegebenenfalls von der Ausrollfläche zu trennen. Ein Teigschaber. vielleicht haben Sie auch eine Plätzchen-pressen, Achtung hierbei lassen sich nicht alle Teige gleich gut verarbeiten. Spritzbeutel mit diversen Spritztüllen und Aussteherformen.

Backbleche alle die Sie haben. Blechreinpapier als Backunterlage, Backhandschuhe und wenn möglich niemand der Sie bei der Arbeit zu sehr ablenkt.

Wer nicht so geübt mit dem Rollholz ist kann eine große Plastiktüte nehmen und in dieser den Teig ausrollen, ist aber meist nicht von Nöten bei einem gut gekühlten Teig. Hiervon schneiden Sie dicke Scheiben herunter und rollen ihn auf die gewünschte dicke etwa 2-3 mm dick gleichmäßig dick aus, immer oben und unten etwas mit Mehl bestäuben. Die Plastiktüte sollte an den Längsseiten mit einem Messer durchtrennt sein, so haben Sie eine lange Fläche

in der Sie dann halbiert den Teig dazwischen ausrollen können. Nach dem ausrollen nehmen Sie die obere Plastikfolie wieder ab und stechen den Teig in gewünschte Figuren aus. Die Folie können Sie des öfteren verwenden.

Nun die nächste Teigscheibe abschneiden und den ausgerollten Teig mit diesem kurz verkneten Flach drücken und wieder von vorne.

**Backen der Plätzchen**, wenn nichts anderes im Rezept steht 160°C Umluftofen, oder 180°C in einem normalen Backofen.

Noch ein Tipp : Sollten Sie feststellen das einer der Teige nicht so ist wie er sein sollte also zu weich oder sogar zu fest, backen sie einige Probepätzchen und überlegen Sie ob sie eine Zutat vergessen haben oder von dieser vielleicht zu wenig verwendet haben, dann wenn möglich korrigieren !

Backen Sie die Plätzchen hell aus, am besten alle Plätzchenbleche füllen und dann nach Möglichkeit nur auf eine Sache nämlich dem Backprozess im Auge behalten. Wenn Sie einen Umluftofen besitzen können Sie ja 3 oder sogar 4 Bleche mit Plätzchen auf einmal ab backen. Hier sind meist die oberen und die unteren Plätzchen einige Sekunden eher fertig. Jetzt die Plätzchen ja nicht auf der Arbeitsfläche abstellen um auszukühlen oder auf dem Küchentisch mit Wachstischdecke, zur Not geht auch der Steinboden in der Küche.

Bei Anis oder Zimsternen empfehle ich Ihnen nur jeweils ein Backblech nach dem anderen zu backen, dabei ein leeres Backblech oben drüber zu schieben, somit bleiben die Häubchen der Plätzchen schön weiß.

Nach etwa 10-15 Min. können Sie die Plätzchen von den Blechen nehmen. Wenn Sie die Plätzchen mit Zuckerguss bestreichen nicht auf den Backblechen sonst verbrennt Ihnen der Zuckerguss bei der nächsten Plätzchenproduktion.

Viel Spaß und natürlich Erfolg beim Backen. Denken Sie daran nur Übung macht den Meister, also nicht gleich verzagen wenn einmal was daneben geht, beim nächsten Mal geht es sicher schon besser.

**PS.** Sollten Sie einmal gar nicht nicht zu Recht kommen oder es sich Fehler in einem Rezept eingeschlichen haben so schicken Sie mir eine E-Mail und ich gebe Ihnen rasch Tipps.

[Heizmann-Konrad@gmx.de](mailto:Heizmann-Konrad@gmx.de)

Betreff : Rezepte

Herzlichst Ihr Konditormeister  
Konrad Heizmann