

Forum privater Magazine
Lernhilfen, Magazine, Bildbände,
Kurzgeschichten, Malhefte,
Videoclips & DVD's

Weihnachtliches Gebäck

Marzipankränzlein





Weihnachtszeit ohne das traditionelle Plätzchen backen wäre doch kein richtiges Weihnachten. Denn selbstgebackenes schmeckt doch einfach viel besser und kommt sicherlich bei allen gut an.

Für diejenigen, die sich das erste Mal an das Backen heran wagen, habe ich, bevor wir beginnen, fürs erste Mal ein paar Back-Regeln aufgestellt. Und diese solltet ihr unbedingt beherzigen.

Meine Backregeln

1. Wenn ihr zum ersten Mal backt, dann backt nur, wenn euch ein Erwachsener oder eine ältere Schwester oder älterer Bruder dabei hilft.
2. Lest euch vor dem Backen jedes Rezept durch und vergewissert euch, dass ihr auch alle Zutaten habt, die ihr dann für den Keksteig braucht.
3. Und natürlich, bevor ihr mit dem Backen beginnt, wascht euch eure Hände und zieht euch eine Schürze an.
4. Damit auch alles gelingt, wiegt oder messt die Zutaten sorgfältig ab. Jedes Rezept gibt die Menge an, die als Backergebnis, in unserem Fall Kekse, herauskommt. Möchtet ihr zwei oderdreimal so viel backen, so verdoppelt oder verdreifacht einfach die Zutatenmengen.
5. Zieht euch immer „Ofenhandschuhe“ an bevor ihr etwas Heißes anpackt.
Zum Beispiel, wenn ihr etwas in den Ofen gebt oder aus ihm herausnehmt. (Ofenhandschuhe sind Topflappen nur in Handschuhform!)
6. Geht mit dem scharfen Messer vorsichtig um.
7. Wenn ihr ein elektrisches Gerät benutzt, wie z.B. einem Handrührgerät, dann lasst euch beim Umgang damit helfen.
8. Wenn ihr mal etwas im Topf erhitzen wollt, dann dreht bitte die Topfgriffe so, dass sie nicht über den Herdrand ragen. So verhindert ihr, dass ihr an den Topf stoßt und er vom Herd fällt.
9. Vergesst nie den Ofen auszuschalten, wenn ihr mit dem Backen fertig seid.



Aber genug davon, nun wollen wir wirklich beginnen.
Was braucht ihr nun alles an Zutaten?

Zutaten

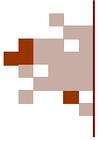
1. 250g Marzipanrohmasse
2. 250g Butter oder Margarine
3. Eier
4. 1 Päckchen Vanillezucker
5. etwas Salz (eine Prise)
6. 100 g Zucker
7. 400g Mehl
8. 200g Speisestärke
9. 1 Teelöffel Backpulver
10. 4-5 Päckchen kandierte Kirschen
11. Puderzucker

Arbeitsmaterial

Schüssel und eine Tasse,
Backblech,
Backpapier,
Handrührgerät mit Knethaken,
Teigmaschine (sieht so ähnlich aus wie ein Fleischwolf, siehe Bild),
oder Teigspritze, (sollte dieses auch nicht im Haushalt vorhanden
sein, ist das auch kein Drama, dann wird der Teig am Ende mit der
Hand ausgerollt und dazu braucht ihr nur ein Arbeitsbrett und
etwas Mehl),
Arbeitsbrett,
großes und kleines Sieb,
1 Teelöffel und ein Küchenmesser,
Ofenhandschuhe (Topflappen).

Backzeit: 10-15 Minuten





Und so wird's gemacht:

Die Marzipanrohmasse zerbröckeln und in eine Rührschüssel geben.
Dann das Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz hinzugeben.
Die Eier am Schüsselrand aufschlagen und in die Schüssel geben.

Mein Tipp:

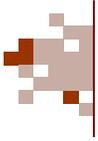
Für Ungeübte: die Eier lieber am Rand einer Tasse aufschlagen und dann den Ei-Inhalt in die Schüssel geben.
Der Vorteil, ihr seht sofort, ob das Ei noch frisch ist.

Danach noch die weiche Butter hinzufügen.

Mein Tipp:

Die Butter ca. 15-20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Sie lässt sich dann besser verarbeiten





Nun den Zucker abwiegen und in die Schüssel geben.
Jetzt die ganze Masse ordentlich mit einem Handrührgerät mit Knethaken verrühren. (Lasst euch hierbei ruhig von einem, der damit schon gearbeitet hat, helfen.)
Ein großes Sieb über die Schüssel hängen.
Mehl und Speisestärke abwiegen und zusammen mit 1 Teelöffel Backpulver in die Schüssel darüber sieben.
Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dafür das Handrührgerät mit dem Knethaken auf höchste Stufe (3) einstellen.
Nachdem der Teig gut verknetet ist, wird es Zeit, den Backofen vorzuheizen.

Habt ihr einen elektrischen Backofen mit Ober- und Unterhitze, dann heizt ihr ihn auf 200 Grad vor. Habt ihr einen Backofen mit Umluft, dann heizt ihr ihn auf 150-170 Grad vor. Beim Gasofen stellt ihr auf Stufe 4.
Fragt eure Eltern wie das geht. Sie helfen euch sicherlich gerne dabei.

Auf dem Backblech rollt ihr jetzt das Backpapier aus. Wenn ihr kein Backpapier habt, dann könnt ihr auch alternativ dazu das Backblech mit Margarine einfetten.

Wenn das erledigt ist, wenden wir uns wieder unserem Teig zu. Nehmt immer eine Handvoll des Teigs aus der Schüssel heraus und knetet diesen noch einmal recht ordentlich mit der Hand durch.

Wenn das getan ist, dann wird der Teig in die Teigmaschine gefüllt, oder in die Teigspritze gefüllt und kleine Ringe auf das Backblech gespritzt.

Natürlich könnt ihr den Teig auch per Hand ausrollen und lauter kleine Ringe (ca. 1 bis 1,5 cm dick) auf das Blech formen.



Hier mein Tipp: Damit der Teig auf dem Arbeitsbrett nicht kleben bleibt müsst ihr das Arbeitsbrett mit etwas Mehl einreiben.



Jetzt kommt noch das Verzieren.

Die kandierten Kirschen mit dem Messer halbieren und je 1 Stück auf die Teigringe setzen. Aber Vorsicht damit. Lasst euch ruhig dabei helfen. Mit den halbierten Belegkirschen verziert ihr so die Kränze.

Schiebt das Backblech in die mittlere Schiene des Backofens und lasst eure Marzipankränzlein ca. 10 bis 15 Minuten lang goldgelb backen. (Schaltet die Eieruhr erst auf **10 Minuten**. Sollte die Zeit noch nicht ausreichen, dann gibt ihr weitere 5 Minuten hinzu.)

Danach den Ofen ausschalten, die Ofenhandschuhe anziehen und das Blech vorsichtig aus dem Ofen herausnehmen. Auf die noch heißen Marzipankränzlein streuen ihr nun den Puderzucker. Dafür nehmt ihr ein kleines Sieb zur Hand. Nehmt ein Teelöffel-Häufchen vom Zucker und schüttet es in euer Sieb. Mit einem Löffelstiel reibt ihr den Zucker über den Plätzchen durch das Sieb.

Fertig!



Am Ende, wenn alle Kränzlein mit Puderzucker bestäubt sind, lasst sie ruhig auf dem Blech abkühlen!



So, jetzt kann ich euch nur noch eine schöne Vorweihnachtszeit und ein gutes Gelingen wünschen!

Eure Christiane

