



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

Weihnachtliches Gebäck

Butterplätzchen





Weihnachtliches Gebäck

In dieser vorweihnachtlichen Zeit macht es einfach Spaß, uns zu den alljährlich wiederkehrenden schönen Traditionen hinzuwenden.

Dieses Jahr habe ich für euch ein relativ einfaches Backrezept ausgesucht. Denn selbstgebackenes schmeckt doch einfach viel besser und kommt sicherlich auch bei allen gut an.

Damit ja nichts schief geht habe ich, bevor wir beginnen, erst einmal ein paar Backregeln für euch aufgestellt.

Und die 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 oder dreimal 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, was braucht ihr nun alles an Zutaten?

Zutaten

250 g Mehl

100 g Zucker

1-3 Päckchen Vanillezucker

2 mittelgroße Eier (und nach Bedarf zusätzlich etwas Eigelb zum Plätzchen einstreichen)

150 g Butter oder Margarine

Puderzucker

rote und/ oder grüne Belegkirschen, Schokoladenstreusel, kleingehackte Mandeln u. ä.

Arbeitsmaterial

Schüssel (und eine Tasse)

Backblech, Backpapier

Ausstechformen

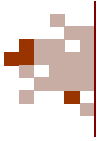
(Handrührgerät mit Knethaken)

Arbeitsbrett (etwas Mehl)

Nudelholz

kleines Sieb, 1 Teelöffel und Küchenmesser





Weihnachtliches Gebäck

Und so wird's gemacht:

Mehl und Zucker abmessen und in eine Rührschüssel geben.
Dann die Eier am Schüsselrand aufschlagen und in die Schüssel geben.
(Für Ungeübte: die Eier lieber am Rand einer Tasse aufschlagen und dann den „Ei-Inhalt“ in die Schüssel geben.)
Danach noch die weiche Butter hinzufügen und alles ordentlich mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. (Lasst euch hierbei ruhig von einem, der damit schon gearbeitet hat, helfen.)

Hier mein Tipp:

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

Nachdem der Teig fertig geknetet ist, stellt ihr ihn für ca. 30 Minuten kalt.

Wenn die Zeit verstrichen ist, dann geht's weiter.

Habt ihr einen elektrischen Backofen mit Unter- und Oberhitze, dann heizt ihr ihn auf 170 Grad vor. Habt ihr einen Backofen mit Umluft, dann heizt ihr ihn auf 150 Grad vor. 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 auf dem Arbeitsbrett mit einem Nudelholz dünn ausgerollt. Er sollte, wenn er ausgerollt ist, ca. 3 Millimeter dick sein.



Hier mein Tipp:

Damit der Teig auf dem Arbeitsbrett nicht kleben bleibt müsst ihr das Arbeitsbrett mit etwas Mehl einreiben. Das gleiche macht ihr auch mit dem Nudelholz. Wenn ihr das macht, dann bleibt der Teig nirgends haften und die Plätzchen behalten nach dem Ausstechen auch ihre Form.

Und jetzt ist es soweit, mit euren Förmchen stecht ihr lauter Plätzchen aus.

Die Plätzchen legt ihr nun ordentlich auf das eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech.

Jetzt kommt noch die Verzierung.

Halbiert die Belegkirsche mit einem scharfen Messer. Aber Vorsicht damit. Lasst euch ruhig dabei helfen. Mit den halbierten Belegkirschen verziert ihr dann einige Plätzchen.





Weihnachtliches Gebäck

Natürlich könnt ihr eure Plätzchen auch mit Mandeln, Schokostreusel oder Liebesperlen verzieren. Ihr könnt die Plätzchen aber auch mit Eigelb bestreichen. (Benutzt dafür einen Backpinsel!) Oder sie einfach so lassen, wie sie sind.

Jetzt kann das Backen beginnen!

Schiebt das Backblech in die mittlere Schiene des Backofens und lasst eure Plätzchen ca. 14 Minuten lang goldgelb backen. (Schaltet die Eieruhr auf 14 Minuten. Schaut aber nach 12 Minuten nach, ob eure Plätzchen schon goldgelb sind.)

Danach den Ofen ausschalten, die Ofenhandschuhe anziehen und das Blech vorsichtig aus dem Ofen herausnehmen.

Auf die noch heißen Plätzchen streuen ihr nun den Puder- und/oder Vanillezucker. Dafür nehmt ihr ein Sieb zur Hand. Nehmt ein Teelöffel-Häufchen vom Zucker (ihr könnt auch beide Zuckersorten miteinander vermischen) und schüttet es in euer Sieb.

Mit einem Löffelstiel reibt ihr den Zucker über den Plätzchen durch das Sieb.

Fertig!

Am Ende, wenn alle Plätzchen mit Puder- und/oder Vanillezucker bestäubt sind, lasst eure Plätzchen abkühlen!

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

Eure Christiane Steiner

