

LIEBLINGSPLÄTZCHEN VON LEVKE

Zartes Mandelgebäck

(ein Thermomixrezept)



Zutaten für ca. 100 Stück:

375 g Mehl und etwas mehr zum Bearbeiten

1 gestr. TL Backpulver

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Pck. Zitronenschale

1 Ei

250 g Butter oder Margarine

100 g gehobelte Mandeln

150 g Zartbitter-Schokolade

10 g Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale, Ei, Butter und Mandeln kneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca 22 x 14 cm) ausrollen, auf einen Teller legen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180°C vorheizen.
4. Den Teig in 4 gleich breite Streifen (ca. 22 cm lang) schneiden. Von der kürzeren Seite etwa 25 Scheiben (0,5 – 1 cm dick) abschneiden, auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 15 Minuten (180 °C) backen.
5. Plätzchen mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
6. Schokolade zerkleinern, Öl zugeben und schmelzen lassen.
7. Die abgekühlten Plätzchen zur Hälfte in die Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen, trocknen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

LIEBLINGSPLÄTZCHEN VON JULIA



Kokosmakronen

200 g Kokosraspel

65 g Quark

150 g Zucker

4 Eiweiß

4 Tropfen Bittermandelaroma

1 Pck. Vanillezucker

n. B. Oblaten

Die Eiweiße ganz steif schlagen.

Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter steif schlagen, bis der Zucker gelöst ist.

Quark, Bittermandelöl und Kokosflocken unterheben und mit Hilfe von zwei Löffeln auf die Oblaten häufen.

Bei 175°C Umluft ca. 10 - 12 Minuten backen.

Diese Kokosmakronen sind durch den Quark supersaftig.
Die gelingen immer! Das Rezept ergibt ca. 65 Makronen.

LIEBLINGSPLÄTZCHEN VON NELE

Nutella – Plätzchen

360g Nutella

2 Ei (er) (Zimmertemperatur)

300g Mehl

2 TL Backpulver

etwas Puderzucker zum Bestäuben



Nutella, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Aus dem Teig kleine Kugel in Walnussgröße formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Teigkugeln mit einer Gabel leicht plattdrücken.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 8 - 10 Min. backen. Nicht länger backen, sonst werden die Kekse zu hart.

Die abgekühlten Kekse mit Puderzucker bestäuben.

LIEBLINGSPLÄTZCHEN VON MATTEO

Santas American Cookies

Für 20 Kekse brauchst du:

2 Eier

130 g Zucker

150 g brauen Zucker

1 TL Salz

1 TL Backpulver

1 TL Vanilleextrakt

200 g weiche Butter

380 g Mehl

200 g Schokotröpfchen



Und so geht's:

- Vermenge alle Zutaten.
- Forme aus dem Teig kleine Kugeln und verteile sie mit Abstand auf einem Backblech (sie werden noch auseinanderlaufen).
 - Backe die Kekse nun im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad auf mittlerer Schiene für 20-25 Minuten.
 - Nach dem Backen und Auskühlen, sollten die Kekse von innen noch soft sein.

Matteo wünscht gutes Gelingen beim Nachbacken seiner Lieblingskekse.

Mega lecker!

LIEBLINGSPLÄTZCHEN VON MARLON

Puddingplätzchen



Diese Puddingplätzchen mit Vanille sind super fluffig.

Zutaten für 30 Plätzchen:

180g Mehl (Typ 405)

80g Puderzucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

1 Pck. Vanillezucker

180g weiche Butter

etwas Puderzucker zum Bestreuen

Butter schaumig schlagen, Puderzucker und Vanillezucker unterrühren, Mehl und Puddingpulver unterkneten, den Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Danach jeweils eine Kugel zwischen den Händen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einer Gabel leicht flach drücken (Tipp: die Gabel vorher mehlieren).

Im vorgeheizten Ofen (180° O-U-Hitze) 10-12min backen, etwas abkühlen lassen und anschließend im Puderzucker baden. ;o)

Herrliches Naschen wünscht Marlon

LIEBLINGSPLÄTZCHEN VON LENNY

Schokolinsenplätzchen

Ergibt 120 Stk. Zubereitungszeit: 80 Minuten Backzeit: je Blech 13 Minuten

Zutaten:

280g Mehl

100g Zucker

250g Butter

1 Ei

2 Päckchen Vanillezucker

100 g gemahlene Mandeln

Schokolinsen



1. Mehl in die Schüssel geben
2. Zucker und Vanillezucker hinzugeben
3. Butter klein schneiden und hinzufügen
4. gemahlene Mandeln hinzu
5. ein Ei in die Schüssel geben
6. Teig kneten bis eine glatte Masse entsteht
7. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen
8. Ofen auf 180° Ober -/ Unterhitze vorheizen
9. aus dem Teig Kugeln formen und diese auf das Backblech legen
10. die Plätzchen mit Schokolinsen verzieren
11. Plätzchen 13 Minuten backen.

LIEBLINGSPLÄTZCHEN VON JONAS



Zimtschnecken-Plätzchen

Zutatenliste:

60 g Butter, weiche

50 g Frischkäse

140 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Eigelb

180 g Mehl

1 Msp. Backpulver

2 EL Butter, flüssige

2 TL, gehäuft Zimtpulver

Zubereitung

Für den Teig die Butter mit dem Frischkäse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. 80 g Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterrühren.

Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zum Rechteck (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Die obere Frischhaltefolie abziehen. Den Teig mit zerlassener Butter einstreichen, den restlichen Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schüssel vermischen und den Teig großzügig damit bestreuen. Etwa 1 EL Zimtzucker auf einem großen Teller beiseite stellen.

Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der schmalen Seite her aufrollen, die Teigrolle rundherum im restlichen Zimtzucker wälzen, fest in die Folie wickeln und 3 Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backblech mit Papier auslegen. Die Teigrolle auswickeln, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen.

Die Plätzchen auf der mittleren Schiene in 12 Minuten hell backen.

Die Zimtschnecken herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ergibt ca. 40 Plätzchen.

LIEBLINGSPLÄTZCHEN VON IDA

Vanille-Kipferl



Zutaten

- 250 g Butter
- 210 g Vollkornmehl
- 150 g gemahlene Mandeln (am besten ohne Schale)
- 50 g Rohrohrzucker
- 150 g Puderzucker
- 4 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

1. Zimmerwarme Butter, Mehl, Mandeln und Zucker zu einem Mürbeteig verarbeiten und etwa 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze, Umluft 180 °C) vorheizen.
3. Kleine Hörnchen aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Ca. 15-20 Minuten backen.
5. Puderzucker in einen tiefen Teller sieben und mit dem Vanillezucker vermischen.
6. Die noch heißen Kipferl vorsichtig (!) darin wälzen und auf ein Gitter zum Abkühlen setzen.

**Die Kids der Montessori-Grundschule Walsrode
wünschen gutes Gelingen
und Genuss beim Naschen.**