

Hagen Gnote

REZEPTHEFT  
Nr. 28

# Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Weihnachtsplätzchen

Klassiker raffiniert verfeinert

# DOPPELKEKSE MIT CHAMPAGNERFÜLLUNG UND SCHOKOGLASUR

## Zutaten für ca. 20 Stück

### Teig

200 g Mehl  
150 g kalte Butter  
50 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Ei  
1 Prise Salz

### Füllung

120 ml Sahne  
30 ml Marc de Champagne  
200 g weisse Kuvertüre

### Zum Verzieren

50 g Zartbitterkuvertüre

## Zubereitung

- 1 Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und 1 Prise Salz zu einem Mürbteig verarbeiten.
- 2 Teig für 1-2 Stunden in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank geben.
- 3 Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- 4 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit den Ausstechern ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Backofen für ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.
- 5 Für die Füllung Sahne mit Marc de Champagne in einem Topf aufkochen, beiseitestellen. Weisse Kuvertüre einrühren. Auskühlen lassen, bis die Masse fest wird. Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Kekse spritzen. Jeweils einen anderen Keks daraufsetzen.
- 6 Zartbitterkuvertüre im Wasserbad erwärmen und die Plätzchen damit verzieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Champagner Brut

Elegant-trocken, feinperlig,  
0,75 Liter  
Nr. 689L01  
**Fr. 49,95**  
(66,60 CHF/kg)



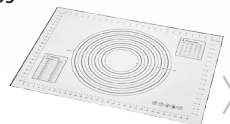
### Tahiti Vanillezucker

4 Mal ergiebiger als Bourbon-Vanille,  
150 g  
Nr. 266M05  
**Fr. 19,95 €**  
(133,00 CHF/kg)



### Back- und Arbeitsmatte

Temperaturstabil von -40 bis +230 °C  
Nr. 763F03  
**Fr. 36,95**



Weihnachtsplätzchen

# WEIZENMEHL-ENGELSAUGEN MIT AMALFI-KONFITÜRE

## Zutaten für ca. 48 Stück

125 g warme Butter  
180 g Zucker  
2 Eier  
375 g Weizenmehl Typ 405  
1 TL Weinsteinbackpulver  
Butter oder neutrales Öl zum Einfetten  
1 Glas Amalfi-Zitronen-Konfitüre  
Puderzucker

## Zubereitung

- 1 Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier unterrühren.
- 2 Mehl mit Backpulver mischen und gesiebt unter die Masse heben, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3 Teig in Klarsichtfolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- 5 Die Mulden des Bleches mit Butter oder etwas neutralem Öl einfetten. Teig portionsweise in die Vertiefungen drücken, mit der Teigkarte glattstreichen.
- 6 Für 6–8 Minuten backen. Anschliessend auskühlen lassen und aus der Form stürzen.
- 7 1 Glas Amalfi-Zitronen-Konfitüre glattrühren und in einen Spritzbeutel geben. Die Vertiefungen damit befüllen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.



Weihnachtsplätzchen

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Kochlöffel + Teigschaber Set 2-tlg.

Silikon-Kochlöffel und -teigschaber,  
flexibel, dauerhaft, hitzebeständig  
Nr. 028U12

Fr. 29,95



### Edelstahl Rührschüssel

Rutschfester (zum Reinigen abnehmbarer) Silikon-Bodenring sorgt für sicheren Stand, 2 l, 13 cm hoch  
Nr. 222A02M

Fr. 64,95



### KitchenAid Handmixer

Rührt enorm kraftvoll, spritzt nicht,  
spart Energie

Nr. 724W02

Fr. 189,95



# LIMETTEN-KEKSE

## Zutaten für ca. 40 Stück

### Teig

300 g Mehl  
175 g Butter  
85 g Zucker  
1 Ei  
Abrieb einer Limette  
1 EL Matchapulver (alternativ  
einen 1 TL Kurkuma)

### Glasur

2 EL Limettensaft  
Puderzucker

### Zum Verzieren

Matchapulver  
Pistazienkerne  
Limettenzeste

## Zubereitung

- 1 Mehl, Butter, Zucker, Ei, Limettenabrieb und Matchapulver zu einem Mürbeteig verarbeiten.
- 2 Teig zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
- 3 Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte ca. 0,5 cm dick ausrollen und mit den Ausstechern ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech 8–10 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.
- 4 Aus Limettensaft und Puderzucker eine zähflüssige Glasur erstellen und die Kekse damit glasieren. Nach Belieben mit Matchapulver, Pistazienkernen und Limettenzeste verzieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Keksausstecher

Mit praktischem Silikonrand  
Nr. 001U05  
Fr. 12,95



### Teigrolle

Ohne Kleben und Anhaften  
Nr. 763F05  
Fr. 36,95



### KitchenAid Handmixer

Rührt enorm kraftvoll, spritzt nicht,  
spart Energie  
Nr. 724W02  
Fr. 189,95



# TAHITI-VANILLE-KIPFERL MIT KAREMELL

## Zutaten für ca. 3 Vanille-Kipferl-Bleche

1 Tahiti-Vanilleschote  
125 g gemahlene Mandeln  
300 g Mehl  
100 g Zucker  
225 g Butter  
3 Eigelbe  
1 Prise Salz  
175 g Sahne-Karamellbonbons

## Vanillezucker

200 g Zucker

## Zubereitung

- 1 Tahiti-Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit Mandeln, Mehl, Zucker, Butter, den Eigelben und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Sahne-Karamellbonbons fein hacken und ebenfalls einarbeiten.
- 2 Teig zu einer Kugel formen und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
- 3 Währenddessen für den selbstgemachten Vanillezucker die ausgekrazte Vanilleschote im Backofen bei 140 °C Umluft für 10–15 Minuten trocknen. Anschliessend in einem Mixer mit dem Zucker fein mahlen.
- 4 Ofen auf 160 °C vorheizen. Den Teig in die Mulden des Vanillekipferlblechs drücken, Reste mit der Teigkarte entfernen. Kipferl im Ofen für 7–9 Minuten goldbraun backen, auf ein Blech stürzen und sofort mit dem selbstgemachten Vanillezucker bestreuen. Der Rest des Vanillezuckers kann z. B. in einem Vorratsglas aufbewahrt werden.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Vanillekipferl-Backblech**  
In einem Arbeitsgang mühelos 42 gleichmässige Vanillekipferl backen  
Nr. 410E04  
Fr. 24,95



**Tahiti-Vanille Pulver**  
Echte, pure Tahiti Vanille im Ganzen fein gemahlen  
Nr. 290P03  
Fr. 36,95  
(2463,33 CHF/kg)



**Kabelloser Multi-Zerkleinerer**  
Grob hacken bis fein pürieren  
Nr. 483C01S  
Fr. 82,95



# ZIMT-PEKANNUSS-STERNE MIT ORANGENGLASUR

## Zutaten für ca. 72 Stück

3 Eiweiss  
1 Prise Salz  
Abrieb von einer Orange  
250 g Puderzucker  
1 EL Zimt  
1 EL Vanillezucker  
200 g gemahlene Mandeln  
175 g gemahlene Pekannüsse

## Zubereitung

- 1 Eiweisse mit einer Prise Salz steifschlagen, Orangenabrieb hinzugeben. Den gesiebten Puderzucker nach und nach unter die Masse heben. 6 EL des Eischnees beiseitestellen.
- 2 Zimt, Vanillezucker und nach und nach die gemahlene Mandeln und Pekannüsse unter die Masse heben, bis sie nicht mehr klebt.
- 3 Den Teig in die Mulden der Silikonform drücken, mit der Teigkarte glattstreichen. Den oberen Teil der Silikonform auflegen und die übrige Eischneemasse darauf streichen. Nach Belieben mit geriebener Orangenschale verfeinern.
- 4 Oberen Teil der Silikonform vorsichtig abnehmen und den Guss ca. 20 Minuten antrocknen lassen.
- 5 Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen und die Sterne 20–25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, sobald der Guss Farbe bekommt. Anschliessend auskühlen lassen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Zimtstern-Silikonbackform

36 Zimtsterne mühelos und schnell in zwei Arbeitsschritten  
Nr. 233T01  
Fr. 34,95



### Tahiti-Vanillezucker

4 Mal ergiebiger als Bourbon-Vanille,  
150 g  
Nr. 266M05  
Fr. 16,95  
(113,00 CHF/kg)



### Kochlöffel + Teigschaber Set 2-tlg.

Silikon-Kochlöffel und -Teigschaber,  
flexibel, dauerhaft, hitzebeständig.  
Nr. 028U12  
Fr. 29,95



Weihnachtsplätzchen

# ANANAS-KOKOS-PLÄTZCHEN

## Zutaten für ca. 40 Stück

### Teig

350 g Mehl  
175 g kalte Butter  
90 g Zucker  
1 Ei  
150 g getrocknete Ananas  
75 g Kokosraspeln

### Glasur

Ananaskonfitüre oder  
Ananassaft  
Puderzucker  
Kokosraspeln

## Zubereitung

- 1 Mehl, Butter, Zucker und Ei zu einem gleichmässigen Teig verarbeiten.
- 2 Getrocknete Ananas sehr fein hacken und gemeinsam mit den Kokosraspeln in den Teig einarbeiten.
- 3 Teig in Klarsichtfolie für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
- 4 Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- 5 Teig dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit den Ausstechern ausstechen. Plätzchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech für 8–10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
- 6 Auskühlen lassen und nach Belieben mit Ananaskonfitüre bestreichen. Alternativ aus Ananassaft und Puderzucker eine Glasur herstellen und mit Kokosraspeln verzieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLIKEN UND DIREKT BESTELLEN:

### Keksausstecher

Mit praktischem Silikonrand  
Nr. 001U07  
Fr. 12,95



### Dauer Backmatte

Kein Einfetten, kein Anbrennen,  
wieder verwendbar  
Nr. 901U03  
Fr. 34,95



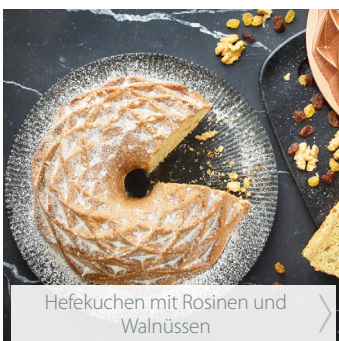
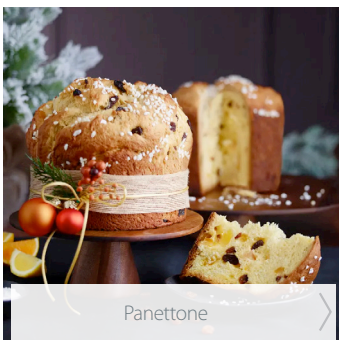
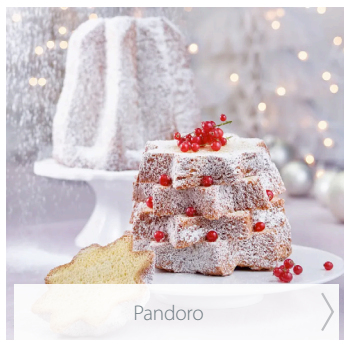
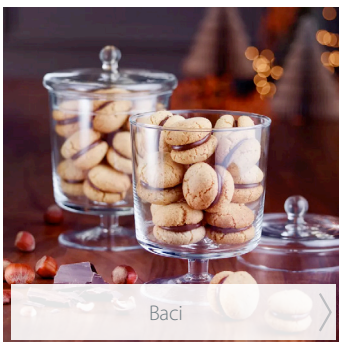
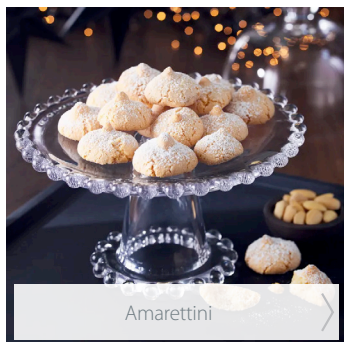
### Edelstahl Rührschüssel

Rutschfester (zum Reinigen abnehmbarer) Silikon-Bodenring sorgt für sicheren Stand, 2 l, 13 cm hoch  
Nr. 222A02M  
Fr. 59,95



Weihnachtsplätzchen

# PROBIEREN SIE AUCH



Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)  
oder in unserem *Genuß*MAGAZIN