

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 Sterntüle 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
39,95 €
(€ 53,27/kg)



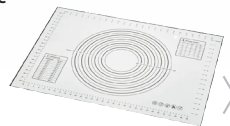
Tahiti Vanillezucker

4 Mal ergiebiger als Bourbon-Vanille,
150 g
Nr. 266M05
14,95 €
(€ 99,67/kg)



Back- und Arbeitsmatte

Temperaturstabil von -40 bis +230 °C
Nr. 763F03
29,95 €



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

24,95 €



Edelstahl Rührschüssel

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

46,95 €



Back-Trennspray

Backfett als Spray zum Einsprühen

Nr. 489Z01

14,95 €

(€ 29,90/kg)



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
8,95 €



Teigrolle

Ohne Kleben und Anhaften
Nr. 763F05
34,95 €



KitchenAid Handmixer

Rührt enorm kraftvoll, spritzt nicht,
spart Energie
Nr. 724W02
149,95 €



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 ausgekratzte 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
16,95 €



Tahiti-Vanille Pulver

Echte, pure Tahiti Vanille im Ganzen fein gemahlen
Nr. 290P03
29,95 €
(€ 1996,67/kg)



Kabelloser Multi-Zerkleinerer

Grob hacken bis fein pürieren
Nr. 483C01
69,95 €



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
29,95 €



Tahiti-Vanillezucker

4 Mal ergiebiger als Bourbon-Vanille,
150 g
Nr. 266M05
14,95 €
(€ 99,67/kg)



Kochlöffel + Teigschaber Set 2-tlg.

Silikon-Kochlöffel und -Teigschaber,
flexibel, dauerhaft, hitzebeständig.
Nr. 028U12
24,95 €



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 KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Keksausstecher

Mit praktischem Silikonrand
Nr. 001U07
8,95 €



Dauer Backmatte

Kein Einfetten, kein Anbrennen,
wieder verwendbar
Nr. 901U03
29,95 €



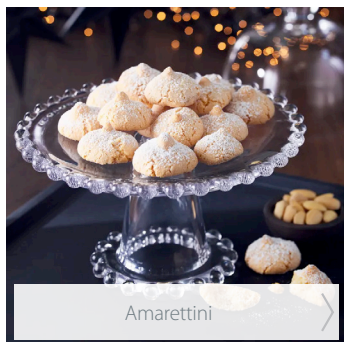
Edelstahl Rührschüssel

Rutschfester (zum Reinigen abnehmbarer) Silikon-Bodenring sorgt für sicheren Stand, 2 l, 13 cm hoch
Nr. 222A02M
46,95 €

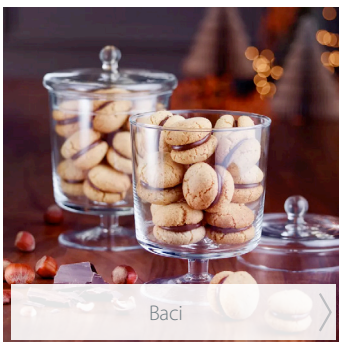


Weihnachtsplätzchen

PROBIEREN SIE AUCH



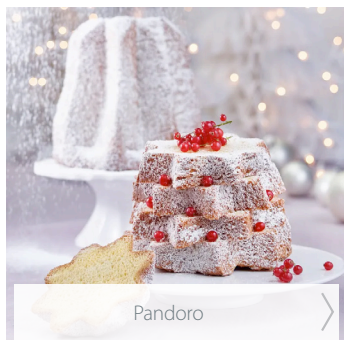
Amarettini



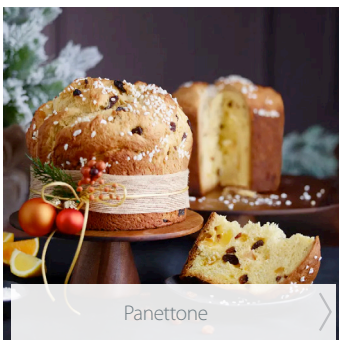
Baci



Fagottini Toscani



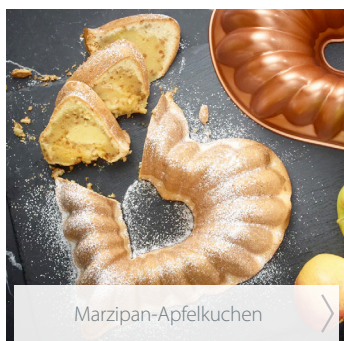
Pandoro



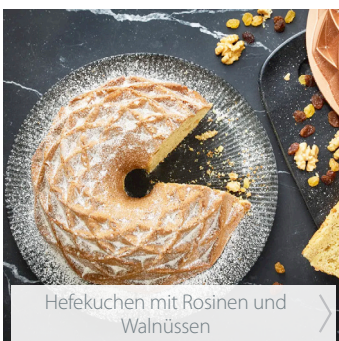
Panettone



Mandelgebäck „Paste di Mandorla“



Marzipan-Äpfelkuchen



Hefekuchen mit Rosinen und Walnüssen



Eierlikörkuchen

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.de](https://www.hagengrote.de)

oder in unserem *Genuß*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland