

Manchmal muss es fix gehen. Dann sind unkomplizierte Rezepte genau das Richtige. Agnes Stockmann hat Ruck-Zuck-Gebäck für Sie erprobt. Doch probieren Sie selbst...

Auf die Schnelle:

Schoko-Zimt-Kekse



Rezept für ca. 50 Stück

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl
3 TL Backpulver
150 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g weiche Butter
2 Eier
100 g gehackte Haselnüsse oder Mandeln
150 g grob gehackte Schokolade (alternativ Schoko-Tröpfchen)
2 Msp. Zimt

Für die Verzierung:

100 g Schokolade oder Kuvertüre

Zubereitung: Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (ca. 160 Grad Heißluft) vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die Butter, den Zucker, Vanillezucker, Zimt und die Eier hinzufügen. Alles kurz auf niedrige

ter, dann auf höchster Stufe mit einem Handrührer zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt die Nüsse und die Schokostückchen unterrühren.

Mit 2 Teelöffeln walnussgroße Teighäufchen auf das Backblech setzen. Ausreichend Abstand lassen, da der Teig beim Backen leicht zerläuft.

Die Teighäufchen für 10 bis 15 Minuten im Ofen goldbraun und knusprig backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Schokolade oder Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen und die Kekse damit bestreichen. Alternativ die Kekse eintunken.

Tipp: Damit der Keksteig beim Backen weniger auseinanderläuft, sollten Sie die Teighäufchen vor dem Backen ca. 30 Minuten im Kühlschrank oder kalten Keller kühlen. Dann erst abbacken.

Anis-Stangen



Rezept für ein Backblech

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
50 g Speisestärke
250 g weiche Butter
125 g Zucker
3 Prisen Salz
3 bis 5 TL Anis (nach Belieben)

Zum Bestreuen:

5 TL Zucker
3 TL Anis

Zubereitung: Das Mehl und die Mandeln in eine Rührschüssel geben. Die Speisestärke darüber sieben. Die Butter, den Zucker, das Salz und das Anis-Gewürz zugeben.

Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührers zu Krümeln verarbeiten. Auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt

stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Den Teig auf dem Blech gleichmäßig ausrollen und mit einer Gabel reichlich Löcher einstechen.

Den Zucker mit dem Anis vermischen und die Teigplatte damit bestreuen. Die Teigplatte anschließend für 10 bis 15 Minuten hellbraun backen. Nur sehr kurz abkühlen lassen, dann mit einem scharfen, langen Messer in dünne Stangen schneiden. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Tipp: Die Anis-Stangen separat in einer Keksdose aufbewahren und nicht mit anderen Keksen mischen. Sie verlieren sonst schnell ihre fein-würzige Anis-Note.

Weihnachtsgebäck

Mokka-Ecken



Rezept für ein Backblech

Zutaten für den Teig:

200 g Butter
200 g brauner Zucker
2 Eier, 250 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g gemahlene Haselnüsse
100 g Schokolade
1 TL Zimt
1/2 TL Nelkenpulver
2 EL Rum

Für den Guss:

3 TL Instantkaffee
200 g Puderzucker
Mokkabohnen oder Schokospäne zum Bestreuen

Zubereitung: Die Schokolade fein hacken.

Die Butter und den Zucker in einer großen Rührschüssel cremig schlagen. Die Eier hinzufügen und verrühren. Das Mehl, das Backpulver, die Nüsse, Schokolade, Gewürze und den Rum dazugeben und verrühren.

Ein Backblech mit

Backpapier auslegen. Den Backofen auf ca. 175 Grad vorheizen.

Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Für 15 bis 20 Minuten im Ofen abbacken.

In der Zwischenzeit den Guss zubereiten: Dafür den Puderzucker mit dem Instantkaffee-Pulver und wenig heißem Wasser zu einem dicklichen Guss verrühren.

Die Teigplatte nur kurz abkühlen lassen, dann direkt mit dem Guss bestreichen. In kleine Rechtecke oder Quadrate schneiden. Nach Belieben mit Mokkabohnen belegen oder Schokospänen bestreuen.

Die Plätzchen erst nach dem vollständigen Erkalten vom Blech nehmen.

Zimt-Zitronen-Cupcake



Rezept für ein 12er-Muffin-Blech

Zutaten für den Teig:

150 g weiche Butter
130 g Mehl
50 g Speisestärke
170 g Zucker
3 Eier
2 TL Zimt
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
Saft und Schale einer Zitrone

Für die Creme:

200 ml Sahne
3 EL Mascarpone
50 g Zucker
Zimt zum Bestäuben

Zubereitung: Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Butter zugeben und verrühren. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver darüber sieben. Zitronensaft und -schale, Zimt und Salz zugeben. Alle Zutaten zügig miteinander verrühren.

12 Papierförmchen in die

Mulden eines Muffin-Blechs setzen. Den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad für 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen und die Küchlein abkühlen lassen.

Für die Creme die Mascarpone und die Sahne in einen hohen Rührbecher geben. Schaumig aufschlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Creme auf die Küchlein streichen und mit Zimt bestäuben.

Tipp: Aus Papier oder Pappe eine Stern-Schablone basteln. Vorsichtig auf die Creme auflegen und mit Zimt bestäuben. Die Schablone abnehmen und die Muffins zu Tee, Kaffee oder Kakao servieren.

Weihnachtsgebäck

Berliner Brot



Rezept für ein Backblech

Zutaten für den Teig:

375 g Butter
325 g Zucker
3 Eier
375 g gehackte Haselnüsse,
375 g Mehl
3 EL Kakao
3 TL Zimt
1 Pck. Backpulver

Für den Zuckerguss:

150 g Puderzucker
1 bis 2 EL Rum
1 EL Wasser

Zubereitung: Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Die Nüsse, das Mehl, den Kakao, den Zimt und das Backpulver unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad für 20 bis 25 Minuten backen.

Für den Guss den Puderzucker mit dem Rum

und Wasser glattrühren. Das Berliner Brot noch warm mit dem Guss bestreichen. In Streifen von 2 x 4 cm schneiden.

Fotos: Bröcker (3), Heil (3)

Rezepte: Reingard Bröcker, Agnes Stockmann

Himbeer-Rauten



Rezept für ein Backblech

Zutaten für den Teig:

200 g Marzipan-Rohmasse
500 g Mehl
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 abgeriebene Zitronenschale
1 Eigelb

250 g weiche Butter

Für die Füllung:

1 Glas Himbeer-Marmelade (ca. 340 g)
1 bis 2 EL Zitronensaft

Zubereitung: Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Marzipan grob reiben. Das Mehl, den Zucker und Vanillezucker, das Salz, die Zitronenschale, das Eigelb und Marzipan in eine Schüssel geben. Die Butter in kleinen Flöckchen zugeben. Die Zutaten zunächst mit den Knethaken des Handmixers, dann mit den Händen zu feinen

Streuseln verkneten.

Zwei Drittel der Streusel auf das Backblech geben, verteilen und festdrücken. Die Marmelade mit dem Zitronensaft verrühren und den Streuselboden damit bestreichen. Die restlichen Streusel darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad für ca. 25 Minuten backen.

Die Teigplatte für etwa 5 Minuten leicht abkühlen lassen, dann in kleine Rauten von 2,5 x 5 cm schneiden. Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Für eine fein-würzige Note 1 bis 2 TL Zimt oder Lebkuchengewürz in den Streuselteig geben.