

# Plätzchen Mokii and friends

Eine Sammlung echter Facebook Schleckermäuler – November 2021

Allen voran Stiina, Keksfetischist seit dem ersten Schneidezähnen. Insofern steure ich auch gern ein paar Rezepte bei, die ich in vielen Jahren als die leckersten herausgefiltert habe.

Außerdem gebe ich den Nichtbäckerinnen unter euch schnell noch ein paar Tipps für gutes Gelingen und den Mamas ein paar Kniffe gegen das große Teigchaos.

## Tipps

- Für Mamas von kleinen Plätzchenbäckern
  - Ein Rezept zu lesen kann schwer sein. Die Zutatenliste aber schaffen auch ungeübte Zweitklässler. Bereit mit den Kiddies das Backevent vor, sprich: Lest das Rezept, schreibt einen Einkaufszettel, geht einkaufen. Dabei seid ihr nur dabei, mehr nicht. Selber backen macht Spaß, also bitte, nehmt euch zurück
  - Am Vortag bereitet ihr den Mürbeteig vor. Je nach Alter können die Kinder selbst abwiegen und mischen. Ich würde euch raten, maximal zwei verschiedene Teige vorzubereiten.
  - Am Backtag könnt ihr später während die Kids ausstechen noch einen Wölkchenteig oder Maronenteig herstellen, den ihr später einfach noch abbacken könnt.
  - Während die Kids Hände waschen und sich ein T-Shirt anziehen – kurze Arme sind glatt von Vorteil – legt ihr die Küche mit Zeitungspapier (umweltfreundlicher) oder Malerfolie aus. Glaubt es mir, bei mir haben Horden von Kindern gebacken. Mein Haus blieb aber von Mehl und Teigfluten verschont
  - Lasst die Kids Socken anziehen, keine Hausschuhe. Muss einer aufs Klo: Socken aus und raus. Beim Reinkommen neue Socken anziehen.

- Jetzt seid ihr gefragt: Beaufsichtigt bitte das Ausrollen. Weder dicke Mehlschichten schmecken noch zu hohe Plätzchen. Wie ihr am besten ausrollt, findet ihr gleich in den allgemeinen Tipps.
- Am Folgetag würde ich erst verzieren. Auch hier müsst ihr den Chef de la cousine heraushängen lassen. Ist der Zuckerguss zu zäh und dick, landen die Plätzchen eher im Mülleimer als im Bauch. Die dicken Zuckerperlen sehen cool aus, essen sich aber schlecht. Was sich gut eignet findet ihr auch gleich in den allgemeinen Tipps

### ○ Für die backunerfahrenen Krümelmonster

- Backt mit Backpapier und nicht mit eingefetteten Blechen
- Benutzt einfach Formen ohne viel Zacken, wenn ihr noch nicht erfahren seid. Herz, Blume oder Mond sind für den Anfang super
- Falls möglich, nehmt beim Kneten und Ausrollen eine Backunterlage. Ich find, das ist ein Superhelfer. Die Anschaffung lohnt sich.
- Auch wenn im Rezept „harte Butter“ steht: Ich nehme die Butter eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank, wiege die Menge auf einer Untertasse ab und schneide dann später die Butter in der Hand zu dünnen Streifen, die ich in den Teig gebe
- Eier solltest du auch eine halbe Stunde eher aus dem Kühlschrank nehmen
- Gute Zutaten zahlen sich aus. Ein Beispiel: Es gibt gemahlene Mandeln mit Schale und ganz helles Mandelmehl, das ohne Schale gemahlen wurde. Das dunklere Pulver mit Schale schmeckt im Plätzchen später etwas bitter. Gute Schokolade, gute Kuvertüre,... Nougat, den guten, etc.
- Obwohl ihr den Teig in der Regel mit den Händen verkneten müsst, ist es prima, zuerst einen Handmixer zu verwenden. So vermischt sich alles schön und ihr müsst dem Ganzen dann nur noch einen Form geben.

- Bei allen Mürbeteigen fang ihr mit dem Mehl in der Schüssel an. Alles weitere kommt dann oben drauf. Dann einmal durchrühren mit dem Mixer und danach den krümeligen Teil auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte schütten. Wenn die Butter nicht weich war, ist es nicht so klebrig. Durch die Wärme eurer Hände wird aus dem Gekrümel schnell ein zusammenhängender Teig. Den wickelt ihr jetzt in eine Frischhaltefolie und stellt ihn in den Kühlschrank
- Lasst den Teig einfach über Nacht im Kühlschrank und nehmt ihn am Folgetag eine halbe Stunde vor dem Backen raus.
- Mit Kiddies und auch selbst schneide ich mit einem Brotmesser dicke Scheiben vom Teig ab. Was ich nicht brauche, schlage ich locker in die Folie ein. Die kleine Menge knete ich noch einmal durch und roll sie dann aus.
- Ausrollen solltest du mit einem Nudelholz. Für Kinder gibt es kleine, die sind auch super. Mehle dazu das Nudelholz leicht ein und gib ein kleines Häufchen Mehl an den Rand der Arbeitsfläche. So musst du später nicht mit dreckigen Händen an den Schrank. Jetzt kannst du dir etwas Mehl auf der Fläche verteilen. Beim Ausrollen solltest du nicht drücken sondern gleiten. Echt wahr. Ich hab mal einem Konditor beim Plätzchenbacken zugesehen. Der rollte nur mit leichtem Druck, eigentlich ganz ohne Druck über den Teig. So kannst du den Teig jederzeit wenden und er pappt nicht an der Arbeitsplatte fest.
- Deine Plätzchen sollten alle gleich hoch und zwischen 3 und 5mm hoch sein.
- Wenn es ans Verzieren geht: Hände weg von Farbe und Kunstaromen. Für lecker rosa Plätzchen nehm ich Johannisbeergelee, das ich in den Zuckerguss einrühre. Ihr könnt aber auch jede andere Marmelade nehmen, müsst sie nur evtl. durch ein Sieb streichen, damit keine Stückchen im Guss sind. Auch Orangensaft, Zitronensaft, Glühwein, Sherry eignen sich prima zum Anrühren im **Zuckerguss**. Bitte macht nie

100g Puderzucker, das ist viel zu viel. Ich gebe in eine kleine Schüssel wenig Flüssigkeit und schütte dann Puderzucker dazu. Eine Kuchengabel ist perfekt zum Verrühren. Ist der Guss zu flüssig, weichen die Plätzchen auf. Zu dicker Guss lässt sich nicht gut streichen und schmeckt später viel zu süß. So dicken Guss brauchst du zum Kleben von Kekshäuschen.

- Verwende einen Backpinsel zum Bestreichen der Plätzchen.
- Hast du zu viel Zuckerguss zubereitet, dann kannst du den Rest bedenkenlos ein paar Tage aufheben. Schiebe dazu dein Schälchen einfach einen Zipperbeutel.
- Bestreuen kannst du die Plätzchen gut mit Zuckerstreußeln, Hagelzucker, Kokosflocken und Haselnusskrokant. Ich streue einen Schwung in den Deckel einer Tupperdose und tunke die mit Zuckerguss bestrichenen Plätzchen einfach ein. Auch hier kannst du die Rest einfach ein einen Zipperbeutel schieben.
  
- Hebt nach dem Backen das Backpapier auf. Wenn ihr beim Verzieren seid, habt ihr eine tolle Unterlage für sauberes Arbeiten
  
- Wenn ihr die Arbeitsplatte sauber macht, nehmt niemals einen feuchten Lappen. Nehmt euch ein Essensbrettchen, das ihr vor die Arbeitsplatte haltet. Dann schiebt ihr mit einem Blatt Küchenrolle alle Teig- und Mehreste auf das Brettchen. Jetzt könnt ihr die Platte gut mit Spüli und Wasser reinigen.

## ○ Renates Rezepte

## Vanillekugeln

2 Vanillezucker

70 gr Zucker

250 gr Margarine

100 gr gem. Mandeln

250 gr Mehl

mit dem Knethaken verrühren, Rest verkneten.

Aus dem Teig Kugeln formen u. auf ein Backblech setzen.

Im Backofen bei 200°C (Heißluft 160°C) 10 - 15 Min. backen.

Nach dem Backen sofort in Zimt-Zucker wenden.

Ergibt ca. 60 Stück

# Schokoladenschneebälle

30 Stücke

100 gr dunkle Kuvertüre u.

50 gr Butter im Wasserbad schmelzen

60 gr Puderzucker

1 TI Zimt

1 Ei

1 Eigelb

¼ TI Backpulver

1 EI Kakaopulver u.

100 gr Mehl vermischen.

Kuvertüre – Buttermischung unterrühren.

Den weichen Teig 2 Std. kühlen.

Walnussgroße Kugeln formen u. in Puderzucker wälzen.

Bei 170°C (O/U) 150°C (HL) 14 Min. backen.

## Varianten:

Halbbitterschokolade statt Kuvertüre

Halb Zartbitter- halb Pfefferminzschokolade

## Marzipan Heidesand

ca

100 gr Marzipan grob reiben (fein würfeln) u. mit  
200 gr zimmerwarmer Butter !  
80 gr Puderzucker u.

Mark 1 Vanillestange zu einer glatten Masse rühren.  
200 gr Mehl unterkneten.

2 Rollen a. 3 cm durchm. Formen, in Folie wickeln u. im  
fest werden lassen.

Rollen mit 1 verquirltem Ei bestreichen u. in  
250 gr Hagelzucker wälzen. , brauner Zucker

In ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Bei 180°C HL ca. 8-10 Min. backen.

nicht eng auf das Blech

## Nougatnüsse

300 gr Mehl

100 gr Zucker

125 gr Butter

½ Fl. Rumaroma

1 Tl. Backpulver

1 P. Vanillezucker u.

1 Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten.

200 gr Nougat würfeln u. gut kühlen, od. anfrieren.

Vorsichtig unter den Mürbeteig kneten. Aus dem Teig ca. 3 cm

Rollen formen u. kühlen bis sie fest geworden sind. In 3 mm dicke

Scheiben schneiden u. auf ein gefettetes Backblech legen.

Bei 200°C ca. 12 - 15 Min. backen. Bei Heißluft 160°C.

Die Plätzchen sind haltbar, halten nur nicht lange.

## Kulleraugen

Aus

250 gr Mehl

1 TI Backpulver

100 gr Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eigelb u.

150 gr Butter einen Mürbeteig herstellen.

Eine Rolle formen u. kirschgroße Stücke abschneiden.

Zu Kugeln rollen u. erst in Eiweiß, dann in geh. Mandeln drücken.

Vertiefung in die Kugeln drücken u. mit

Johannisbeergelee füllen.

Bei 150 – 200°C 15 Min. auf der mittleren Schiene backen.

## Rosinen-Sand-Plätzchen

1x30

Aus

250 gr Mehl

150 gr Butter

80 gr Zucker

2 P Vanillezucker

1 Ei

1 TI Zitronenschalenaroma einen Mürbeteig herstellen und halb

50 gr ger. Zartbitterschokolade od. Raspelschokolade

100 gr Rosinen (nicht mehr) u. *hohe Qualität*

1 Ei Rum mischen u. unter die eine Hälfte kneten. Daraus eine 3,5 cm dicke Rolle formen. Die andere Hälfte zu einem 14 X30 großen Rechteck ausrollen. Rolle aus der 1. Teighälfte drauflegen aufrollen. Mit 1 Eiweiß bestreichen u. durch 1 Ei braunen Zucker rollen. Das Ganze in Frischhaltefolie rollen u. über Nacht kühlen. Dann die Rolle in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden u. auf ein Backblech legen.

Bei 175°C (Heißluft 160°C) ca. 12 Min backen.

*Zeitaufwand: 60 Min*

*Kosten: ca 3,30 €*

*Strom: ca 60 €*

## Linzer Törtchen

375 gr Mehl  
250 gr feinsten Zucker  
250 gr Butter  
250 gr gem. Mandeln  
2 Eier  
1 P. Vanillezucker  
? ½ Tl. Zimt  
? 1 Msp. Nelken  
1 Citroback

---

1 Eiweiß  
Hagelzucker  
Rote Konfitüre

Das Mehl auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Eier u. Gewürze hineingeben, das in Stücke geschnittene Fett u. die Mandeln an den Rand verteilen. Alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten u. 1 Std. kalt stellen. Anschließend den Teig 4 mm dick ausrollen. Von der Hälfte runde Plätzchen, vom restlichen Teig Ringe ausstechen u. auf ein gefettetes Backblech legen.

Bei 170 - 180°C HL 8 - 12 Min. backen.

Die Ringe mit Eiweiß bestreichen u. mit Hagelzucker bestreuen.  
Die Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und die Ringe aufdrücken.

## Gewürzplätzchen !

200 gr Mehl  
100 gr gem. Mandeln  
100 gr Zucker  
200 gr Butter  
1 P Vanillezucker  
1 Ei  
1 Msp Zimt  
1 " Nelken  
1 " Muskat

Aus diesen Zutaten einen Mürbeteig herstellen, ca. 2 cm dicke Kugeln formen u. von oben eine Vertiefung drücken. In diese Vertiefung Preiselbeeren füllen

Bei 200°C ca. 20 Min backen. 160 HL

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

## o Stinas Rezepte – Teil 1

Die ersten vier Rezepte. Ich such sie euch raus, wie ich mit dem Backen voran komme.

### Wölkchen

Teig ergibt 3 Bleche

Die Wölkchen sind fertig, wenn sie einen hellbraunen Rand haben.

Das Wölkchen selbst sollte aber noch weiß sein.

Mach **nur kleine** Häufchen. Die Wölkchen gehen auf beim Backen. Benutze zum Portionieren zwei Teelöffel.

#### Ofen auf 175 Grad

1. Butter, Zucker, Ei, Kokoscreme, Zucker und Zitronensaft zuerst verrühren
2. Dann abwechselnd Mehl mit Backpulver und Buttermilch zufügen
3. Am Ende Kokosflocken unterrühren

Setze immer drei Minikreise zu einer Wolke zusammen.

Lass die Plätzchen gut auskühlen und bestreibe sie später mit Zuckerguss und tunke sie danach in Kokosflocken.



**Wolken-Cookies**

Wenig Aufwand: ★  
Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: ca. 12 Minuten

Im Bild auf Seite 12/13, vorne und im Titelbild.  
Ergibt etwa 35 Stück *Super Lecker*

250 g Mehl, 1 TL Backpulver  
¼ TL Salz, 2 EL Butter  
200 g Zucker, 1 Ei (Größe M)  
50 g feste Kokoscreme  
(ungesüßt; aus der Dose,  
z.B. von Bamboo Garden;  
ersatzweise Butter)  
1-2 TL Zitronensaft  
100 ml Buttermilch  
50 g Kokosflocken  
**AUSSERDEM**  
200 g Puderzucker  
Zitronensaft oder Kokoslikör  
zum Glattrühren  
Kokosflocken zum Bestreuen

## Vanille-Monde

Du kannst einfach Habmond  
Förmchen nehmen und die  
Monde ausstechen.

Nimm die geschälten Mandel,  
also das ganz helle Mandelmehl

### Backofen auf 175 Grad

1. Mach einen Mürbeteig
2. Stell ihn mindestens eine  
halbe Stunde kalt
3. Forme kleine Monde
4. Oder stich sie einfach aus
5. Bestäube die Monde  
gleich wenn sie aus dem  
Ofen kommen.



### Vanille-Monde

Wenig Aufwand: ★  
Zubereitungs-/Kühlzeit: 2 Stunden  
Backzeit: 10-12 Minuten

Bild auf Seite 13, unten und im Titelbild.  
Ergibt etwa 50 Stück

*Süßes Lecker*

**2 Vanilleschoten**  
**250 g Mehl, 1 Prise Salz**  
**210 g kalte Butter**  
**70 g Zucker**  
**100 g geschälte, fein  
gemahlene Mandeln**

Puderzucker zum Bestäuben

# Kokossterne

## Backofen auf 150 Grad

1. Orangeat sehr fein würfeln
2. Verarbeite 1 Ei und die anderen Zutaten **nicht die Milch** zu einem Mürbeteig
3. Stell den Teig mindestens eine halbe Stunde kalt
4. Roll den Teil 0,5 cm (max) aus und stech Sterne aus.
5. Leg die Sterne auf ein Backblech auf dem Backpapier liegt

6. Trenne das Ei in Eigelb und Eiweiß.
7. Das Eiweiß stellst du für das Baiser kalt
8. Das Eigelb und die Milch verrührst du nun und bestreichst damit die Sterne .
9. Streu auf die Sterne Kokosflocken

10. Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Puderzucker mit Stärke mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben
11. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Plätzchen mit einem Häubchen verzieren \*
12. Jetzt ca 10 Minuten backen

Wenn du Trockenobst hast, kannst du winzige Figuren ausschneiden und auflegen.

\*Ich mach ein Loch mit der Nagelschere in einen Gefrierbeutel, das geht auch

## Kokos-Sterne

Wenig Aufwand: ★

Zubereitungs-/Kühlzeit: 90 Minuten

Backzeit: ca. 10 Minuten

Im Bild auf Seite 13, oben und im Titelbild.

Ergibt etwa 60 Stück

*super leckes*

50 g Orangeat, 120 g Butter  
100 g Zucker, 2 Eier (Größe M)  
250 g Mehl und Mehl zum  
Arbeiten, 1 Msp. Backpulver  
abger. Schale von 1/2 Orange  
(unbeh.), 2-3 EL Milch  
3-4 EL Kokosflocken

### FÜR DAS BAISER

1 Eiweiß (Ei: Größe M)  
50 g Zucker, 75 g Puderzucker  
15 g Speisestärke



Kokos-Sterne

## Engelsplätzchen

Hier nehme ich immer  
Mandeln anstatt Pinienkerne  
Mit Orangensaft sind sie  
auch super lecker

### Backofen auf 175 Grad

1. Fertige wieder einen  
Mürbeteig an und stell ihn  
mindestens 1 Stunde kalt
2. Steche die Plätzchen aus
3. Lege sie auf ein mit Back-  
papier belegtes Blech
4. Ei trennen
5. Eigelb und Milch verrühren  
und Plätzchen damit  
bestreichen
6. Plätzchen backen und auskühlen lassen
7. Mit Zuckerguss in einem Spritzbeutel oder einem Gefrierbeutel, in  
den du ein winziges Loch gemacht hast die Konturen nachfahren

## Engels-Plätzchen

Wenig Aufwand: ★

Zubereitungs-/Kühlzeit: 2 Stunden

Backzeit: ca. 10 Minuten

Im Bild auf Seite 12/13, hinten und im Titelbild.

Ergibt etwa 60 Stück

*Super Lecker*

100 g Pinienkerne  
(ersatzweise geschälte  
Mandeln)  
250 g Mehl und Mehl zum  
Arbeiten, 50 g Zucker  
2 Päckchen Vanillinzucker  
150 g Butter  
1 Eigelb (Ei: Größe M)  
2 EL süßer Sherry  
(ersatzweise Orangensaft)

Teig

AUSSERDEM

1 frisches Ei (Größe M)  
1 EL Milch, 150 g Puderzucker  
2-3 EL Zitronensaft oder  
gelbe Lebensmittelfarbe  
farbiger Dekor-Zucker

Fortsetzung folgt