

Winterzauber

Es ist mal wieder Winter und ich zeige euch die köstlichsten Rezepte, damit ihr eine schöne Weihnachtszeit genießen könnt - Mit köstlichen Keks- und Lebkuchenrezepten:

In dem ersten Rezept geht es um herzhaftes Lebkuchen:

Zutaten

250 g Zucker
80 g Wasser
750 g Honig
1 Ei
60 g Eigelb
30 g Zimt
20 g Vanillezucker
4 g Muskat
1 Zitrone
600 g Roggenmehl
600 g Mehl
12 g Salz
100 ml Milch

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Koch-/Backzeit: ca.15 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Tag

Den Zucker mit dem Wasser aufkochen und den Honig unterrühren.

Die Mischung auf 30 Grad abkühlen lassen. Das Ei mit dem Eigelb und allen Gewürzen schaumig rühren. Zusammen mit dem Honig in das Mehl einarbeiten und gut durcharbeiten. Milch getrennt in den Teig einarbeiten. Den Teig gut verpackt über Nacht gekühlt ruhen lassen.

Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, ausstechen oder die Teile für das Lebkuchenhaus zuschneiden. Auf das Backblech, das mit Backpapier ausgelegt ist, legen und mit Milch bestreichen. Eventuell mit Nüssen dekorieren. Bei 160 Grad ca. 15 Minuten backen. Viel Spaß und gutes Gelingen.

Im zweiten Rezept geht es um leckere Vanillekekse:

Zutaten

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Backpulver
4 g Salz
1 Ei
100 g Butter

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 7 Min.

Als erstes werden die trockenen Zutaten, also Mehl, Backpulver und Salz, miteinander vermischt. Diese Mehlmischung gebt ihr dann auf die Arbeitsfläche und formt in der Mitte mit den Händen eine Kuhle hinein. In diese Kuhle kommt dann das Ei und außen herum wird die Butter verteilt. Dann verknetet ihr alles so lange mit den Händen, bis ein nicht zu klebriger Plätzchenteig entstanden ist. Ist euch der Teig doch etwas zu weich, könnt ihr ihn einfach für ein paar Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend könnt ihr ihn beliebig dick ausrollen und Plätzchen daraus ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen werden sie anschließend bei 190°C Ober-/Unterhitze 7-10 Minuten gebacken.

Ich hoffe, ihr erfahrt euch an den leckeren Rezepten. Viel Spaß beim Nachbacken.

Samira Masic, 10c