Baiser – Eiweißspritzgebäck – Variationen

Rezept Nr. 1/Foto Hilde Früh

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Hilde Früh

Zutaten:
4 Eiweiß
250 gr. Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 – 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:
Die Eiweiße mit einer Prise Salz in eine fettfreie Schüssel geben. Ballonschneebesen einsetzen. Unter ständigem Schlagen nach und nach den Zucker einrieseln lassen, dann den Zitronensaft zufügen und auf höchster Stufe so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst und sich eine schnittfeste Masse gebildet hat Die Eiweißmasse sollte danach schön dick und standfest sein.

Ein großes Kuchenblech, oder die Fettpfanne aus dem Backofen, mit Backpapier auslegen.

Aus der Baisermasse entweder mit Hilfe eines Dressiersacks und großer Tülle schöne Muster, Nocken, oder kleine Berge

abstechen bzw. aufspritzen und nebeneinander auf das Backblech setzen.

Den Backofen auf 100 – 110 ° C vorheizen.
Das Backblech in die Mitte der Backröhre einschieben und die Schäumchen, je nach Dicke und Größe des Gebäcks,mit Ober/Unterhitze etwa 3 Std trocknen lassen.Dabei während der ganzen Trocknungszeit zwischen die Backofentüre einen Holzkochlöffel oder ein dreifach gefaltetes Küchentuch einklemmen, damit die Backofentüre einen Spalt weit geöffnet ist. Dies dient dem Zweck, damit die Feuchtigkeit während dem Trocknen der Baisers besser entweichen kann.
Anschließend ist es am Besten, wenn man die Baisers noch für ein paar Stunden oder über Nacht im Backofen auf dem Blech zum weiteren Trocknen liegen läßt.

Tipp:
Man kann auch einen Teil der Baisermasse weiß lassen und den Rest in Schüsseln verteilen und mit Lebensmittelfarbe rot, blau und grün färben..Oder man teilt die Masse gibt unter eine Hälfte etwas Kakao und zieht dieses dann in Schlieren unter das Weiße.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Foto Aldona Led

Zutaten:
je 1 Eiweiß
50 g Zucker

Zubereitung:
Mit Ballonschneebesen zum festen Schnee aufschlagen, Tupfer auf Blech spritzen.
Backen 90-110 grad Umluft um die 70-90 min

Ausstechplätzchen Ausstechkekse Ausstecherle

Foto Gisela M.

Das Rezept ist zigfach erprobt, kommt bei uns jedes Jahr zu Weihnachten auf den Teller.

Zutaten:
500 gr. Mehl
250 gr. Zucker
250 gr. Butter
etwas selbstgemachten Vanillezucker
2 Eier
0,5 Packungen Backpulver

Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.

Zubereitung:
Knethaken einsetzen, alle Zutaten in den Kessel füllen und kneten lassen (Foto oben entstand nach 6 Minuten mit Knethaken auf Stufe “min.”.

Teig in Klarsichthülle wickeln und für mind. halbe Stunde in Kühlschrank legen.

Mit etwas Mehl rausrollen, Kekse ausstechen. Ausgestochene Kekse auf Backblech mit Backpapier legen und bei 200 Grad O/U ca. 10 Minuten (+/- 2 Minuten je nach Backofen) backen.

Auskühlen lassen, wer mag verzieren, fertig

Wer zu viel Teig hat, kann ihn auch eingefrieren. Und dann bei Bedarf wieder auftauen und weiterverarbeiten.

Springerle

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger

Meine diesjährigen Springerle – super Füßchen bekommen und super Geschmack. Bin zufrieden

Zutaten:
4 Eier
500g Puderzucker
500g Mehl 405 (In Österreich Type 480)
2 Msp. Hirschhornsalz
Anissamen

Zubereitung:
Die Eier mit dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe kurz aufschlagen. Gesiebten Puderzucker dazu geben und auf Stufe 4 mindestens 20 Minuten weiterrühren.

K-Haken einsetzen,das gesiebte Mehl und das Hirschhornsalz dazu geben und alles kurz auf Stufe 2 verrühren.

Teig 2 Stunden kalt stellen.Der Teig ist sehr klebrig aber wird durch das kühlen fester.

In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier auslegen und mit Anissamen bestreuen.

Gekühlten Teig ca 1 cm dick ausrollen. Springerle Models in Mehl tunken und ausstechen. (Sollte der Teig zu weich sein noch etwas Mehl drunter geben). Die Ränder mit einem Teigrädchen abschneiden.

Ich habe es dieses Jahr mal noch mit Keksstempel probiert,das hat auch super geklappt.

Die ausgestochenen Springerle aufs Backblech geben und bei Raumtemperatur mindestens 12 Stunden ruhen lassen (ganz wichtig, nicht abdecken, damit sie schön trocken werden)

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei Ober/Unterhitze 150 Grad 20 Minuten auf einem dunklen Backblech backen.

Springerle nie in Blechdosen lagern,da werden sie hart. Ich lagere sie immer in einem sauberen Stofftäschchen, so bleiben sie wochenlang schön weich.

Himmelssterne

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Zutaten:
Teig:
300 g Mehl
50 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Margarine (Sanella)
Einige Tropfen Bittermandelaroma
Zutaten – Belag:
300 g Marzipan
70 g Puderzucker
1 Eßl. Mandellikör – Amaretto
Einige Tropfen Bittermandel – Aroma
150 g Aprikosenkonfitüre

Guss:
100 g Puderzucker
1 Eiweiß
Gelbe Back – und Speisefarbe

Außerdem: Gefrierfolie, Backpapier

Zubereitung:
Die Teigzutaten rasch verkneten (K-Haken), flach geformt und abgedeckt 1 Stunde kaltstellen (besser etwas in Truhe oder bei Frost draußen ruhen).

Zwischen Folie portionsweise 2 mm dick ausrollen (Offenes Fenster bearbeiten – Teig nicht zu dünn – sehr empfindlich), die Sterne ausstechen und auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech legen.

Bei 160° – ca. 15 Minuten backen – auf dem Blech auskühlen lassen!

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker, Mandellikör und Backöl verkneten (K-Haken). Masse zwischen Folie dünn ausrollen, ebenfalls Sterne ausstechen.

Konfitüre erhitzen. Abgekühlte Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und sofort je 1 Marzipanstern daraufsetzen.

Puderzucker unter das steifgeschlagene (Ballonbesen) Eiweiß heben, mit Speisefarbe gelb färben. Sterne mit Guss bepinseln und gut trocknen lassen.

Oma´s Kartoffellebkuchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Zutaten:
750g Zucker
6 Eier
500 gr. Haselnüsse
450g Mehl
3 Packungen Backpulver
4 Teel. Zimt
1 1/2 Teel. Nelken
100g Zitronat
100g Orangeat
600g Kartoffeln (gekocht, vorwiegend festkochende Sorte)
Oblaten
Schokoglasur, Puderzuckerglasur, evtl. Rum zum Eintauchen,

zum Verzieren: Mandeln, Streusel etc.

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen (oder dämpfen im CC), schälen und noch heiß durchdrücken. Gut auskühlen lassen. Am besten, man kocht die Kartoffeln schon am Vortag.

2. Zitronat + Orangeat fein hacken. Noch besser- mit etwas Mehl im Multi geben und fein mahlen.

3. Zucker + Eier mit Ballonschneebesen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlenen Nüsse (im Multi oder Reibe), Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat + Mehl mit K-Haken unterrühren. Zum Schluß die Kartoffeln dazugeben.

5. Etwas stehen lassen, dann mit Lebkuchenglocke auf Oblaten setzen.

Wichtig: auf dem Blech etwas Abstand halten.

6. Vorgeheizter Backofen – Umluft: 195° – 12 – 15 Min. backen.

7. Gut auskühlen lassen.

8. Lebkuchen mit Rum, Glühwein oder Apfelsaft bepinseln. Anschließend glasieren und verzieren.

TIPP: Die Kartoffellebkuchen sind sehr saftig und müssen nicht wochenlang liegen, um weich zu werden. Schmecken schon köstlich direkt nach dem Backen.

Gewürz Florentiner Gewürzflorentiner

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:
250 ml Schlagsahne
125 g Zucker
200 g Mandeln gehobelt

100 g Haselnüsse grob gehackt
50 g Butter
50 g Mehl
2 pkg Vanillezucker
1 EL geriebene Zitronenschale
1 EL geriebene Orangenschale
1 EL Zimt gemahlen
1 Tl Cardamon
1 Msp Nelken gemahlen
1 Msp Muskat gemahlen
1 Tasse Haferflocken

Zubereitung:
Die Schlagsahne zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Orangenschale in die Kenwood geben.

Ballonschneebesen einspannen und zum Kochen bringen (Rührintervall 1, 120 grad). Dauert schon ein paar Minuten. Wenn das ganze köchelt Temperatur ausschalten, den Zimt, Cardamon, Nelken, Muskat und Butter unterrühren.

Anschließend erkalten lassen. Die restlichen Zutaten unterheben und kurz rasten lassen …

Danach mit dem Esslöffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben (Menge ca 1/2 El pro Keks).

Ergibt dann ca 40 Stk. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 17 min backen.

Sobald die Kekse ausgekühlt sind, die Unterseite in Schokolade tauchen.

Tipp: ich lass die Haselnüsse weg, funktioniert auch und ich finde, sie sind dann saftiger.

Gutes Gelingen!!

Bethmännchen

Zutaten:
500g Marzipanrohmasse
130g Puderzucker
130g Mandeln
20g Mehl
2 Eiweiß

120g Mandeln

2 Dotter, etwas Wasser

4EL Zucker
4EL Rosenwasser

Zubereitung:
Mandeln alle abziehen (ich nehme gleich blanchierte Mandeln) und leicht rösten.

Trommelraffel mit Kronenreibe oder Reibevorsatz zum Fleischwolf.
130g Mandeln mahlen.

Die restlichen 120g Mandeln halbieren. Es werden ca. 180 halbe Mandeln gebraucht.

K-Haken.
Marzipan, gem. Mandeln, Mehl und Eiweiß verkneten. Man muss

ein- oder zweimal mit dem Spatel nachhelfen.

Rollen von ca. 1,5cm Durchmesser formen. In 1,5cm lange Stücke schneiden und Kugeln formen. Nasse Hände helfen dabei.

An jede Kugel 3 Mandelhälften andrücken Dabei die Kugel leicht dreieckig drücken.

Die Dotter mit etwas Wasser verquirlen. So, dass es sich gut pinseln lässt.

Die Bethmännchen mit den Dottern bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Nicht zu dick bestreichen sonst gibt es häßliche Füßchen und sie kleben am Backpapier.

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Bethmännchen ca. 15-20 Minuten backen. Sie sollen oben gerade ganz leicht bräunen. Nicht zu stark backen.

Die 4EL Zucker mit dem Rosenwasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Bethmännchen noch heiß damit bestreichen. Gut trocknen lassen damit sie nicht mehr kleben.

Nussnougatherzen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:
100 g Margarine
200 g Nussnougatcreme
2 Packungen Vanillezucker
1 Ei
Prise Salz
300 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zubereitung:
Teig kneten (K-Haken) , für 1 Std in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank geben.

Herzen ausstechen und backen 190 g, 10 min.

Nach Auskühlen kann man sie noch mit weißer Schokolade verzieren.

Zitrus-Sablés

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:
200 gr. Kristallzucker

300 gr. Butter
3 kleine Eigelb
50 gr. Orangeat (oder halb/halb mit Zitronat)
10 gr. Orangenabrieb
420 gr. Mehl

Zubereitung:
200g Kristallzucker, 300gr Butter, 3 kl. Eigelb, 50gr Orangeat, 10g. Orangenabrieb mit Knethaken oder alternativ Flexi mischen.

420g.Mehl zugeben und kneten (Knethaken).

Zu Stangen rollen, in Kristallzucker wenden und ab in Kühlschrank.

Nach Kühlung in Scheiben schneiden und auf Sicht backen 170 Grad Ober-/Unterhitze, ca.10 Min bis leichte Bräunung erreicht ist.

Nougatkugeln

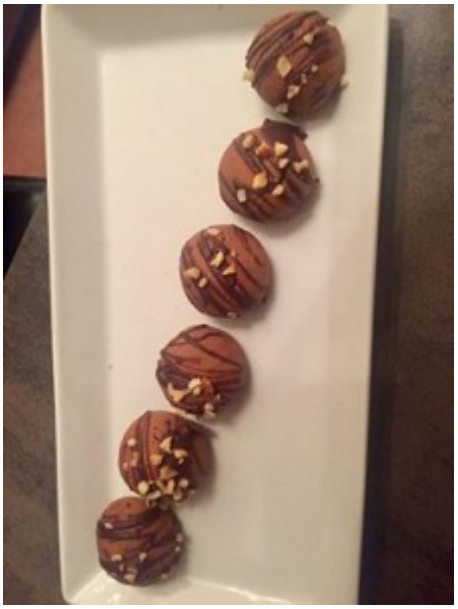


Foto: Vanessa Santagapita

Rezept von Dr. Oetker und von Vanessa auf Kenwood abgewandelt.

ca. 80 Stück

Zutaten:
Mürbteig:
300g glattes Mehl
½ Packung Backpulver
200 g weiches Nuss-Nougat
100 g weiche Butter
eine Prise Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei

Nougatfüllung:
200 g Nuss-Nougat

Zum Verzieren:
Zartbitter Kuvertüre, Pistazien oder Mandeln…

Zubereitung:
Ich knete den Teig mit dem Flexi-Rührer. Laut Rezept kann man auch den Knethaken nehmen, ich fand den Flexi besser.

Mehl mit Backpulver sieben, in die Schüssel geben, die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ca. ½ St. Kalt stellen.

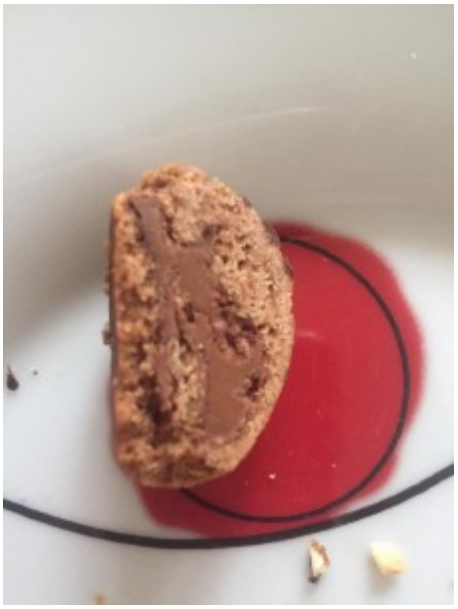
Den Teig zu Rollen formen und ca. 80 gleich große Stücke abschneiden.

Für die Füllung 200g Nougat in 80 Teile schneiden.

Jeweils ein Teil Nougat mit einem Teil Teig ummanteln und zu einer Kugel formen.

Bei ca. 180 Grad ca. 12 Minuten backen. (Vorsicht, nicht zu lange, sonst werden sie trocken!)

Die Kugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Pistazien (oder anderen Nüssen) bestreuen.

(Nüsse vorher mit Kenny hacken 😉)

Tipp:
In einer luftdicht verschlossenen Dose werden die Kugeln nach ein paar Tagen weich und saftig. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar.