



Internationales Plätzchenbacken für Jung und Alt am 26.11.23

Kleine Spitzbuben (deutsch)

400 g Mehl,
200 g Butter,
3 Eigelbe
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
abgeriebene Schale und Saft von
einer Zitrone
50 g geriebene Haselnüsse
1/2 Tasse Erdbeermarmelade
1/2 Tasse Puderzucker



Das Mehl auf ein Backbrett sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Eigelbe, den Zucker, den Vanillezucker, die Zitronenschale und die geriebenen Nüsse in die Mitte geben und alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen.

Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und die Plätzchen und Ringe in gleicher Anzahl und Größe ausstechen, auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiebeleiste 10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Die Plätzchen vorsichtig mit einem Messer vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Marmelade mit dem Zitronensaft verrühren. Die Ringe mit dem Puderzucker besieben. Die runden Plätzchen mit der Marmelade bestreichen und jeweils einen Ring auf ein Plätzchen setzen.

Rezept von Regina Reitz / Bäckerin Heidi Habermehl-Recht

Kavala - Kekse (türkisch/griechisch)

Zutaten :

Tassenmessung: 250 ml)

Zunächst in der Pfanne rösten:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Mandeln (ungeschält)

- Für das Gebäck:
- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 1 Tasse Puderzucker
- ½ Tasse Öl
- 1 Ei
- 1 P. Backpulver
- 1P. Vanillezucker
- ca. 3 Tassen Mehl (nach Bedarf)
- ca. 100 g Puderzucker (zum Bestreuen)



Zubereitung: Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und beiseitestellen.

Mandeln mit Mehl in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren rösten, bis sie duften. Sofort aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Die restlichen Zutaten mit der Mehl-Mandelmischung in eine Rührschüssel geben, gut vermischen und zu einem Teig zusammenkneten.

Eine Arbeitsfläche leicht bemehlen.

Den Teig mit dem Nudelholz etwa 1 cm dick ausrollen und mit rundem Ausstecher Halbmonde ausstechen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

Die noch warmen Kekse in Puderzucker wenden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Rezept von Derya Cuvaldiz

LEBLEBI (Türkische Plätzchen)

VEGANE PLÄTZCHEN MIT KICHERERBSENMEHL UND TAHINI

Zutaten:

- 1 Wasserglas * Öl
- 1 Wasserglas Puderzucker
- 1 Wasserglas Weizenmehl
- 3-4 Wasserglas Kichererbsenmehl (geröstet)
- ½ Wasserglas Tahini
- 1 Teelöffel Backpulver

+++++++

1 Handvoll bunte geröstete Kichererbsen zum Verzieren

1 Wasserglas = 250 ml

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt.

Aus dem Teig kleine Bällchen mit etwa 2,5 cm Durchmesser formen und mit etwas Abstand auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech verteilen.

Zum Verzieren auf jedes Teig Bällchen je ein buntes Leblebi drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 ober und Unterhitze etwa 10-12 Minuten backen

Vor dem Verzehr erst richtig auskühlen lassen.

Ergibt etwa 35-40 Plätzchen.

Rezept von Seher Sarikaya

Im November 2023



Alfajores – Südamerikanische Dulce de Leche-Kekse

Etwa 25 Stück

Zutaten:

Plätzchenteig:

110 g weiche Butter

80 g Zucker

1 Ei

2 TL Vanille-Zucker

Abgeriebene Zitronenschale v. ½ Zitrone

1 Prise Salz

240g Mehl

½ TL Backpulver

30 g Speisestärke/Maizena



Füllung:

200g Dulce de Leche/ gezuckerte Kondensmilch Karamell/fertig zu kaufen in Dosen der Marke Dovgan (russische Küche)

Ca. 4 Esslöffel Kokosflocken

Zubereitung:

Teig:

Butter mit Zucker cremig schlagen. Ei, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und etwas Salz hinzugeben. Alles gut verrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer zweiten Schüssel mischen und zu der Buttermischung geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und in den Kühlschrank stellen. (30 Min. ruhen lassen!)

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und Kreise (6 cm) ausstechen. Die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier geben und bei 180° Ober-/Unterhitze für etwa 5 – 8 Minuten backen. Die Plätzchen sollten möglichst noch hell sein.

Herstellung des Doppelkekses:

Auf die Hälfte der ausgekühlten Plätzchen jeweils einen Klecks Dulce de Leche geben und einen zweiten Keks draufsetzen. Plätzchen leicht zusammendrücken, Dulce de Leche am Rand verstreichen und diesen Karamellrand in Kokosflocken wenden.

Que aproveche!

Guten Appetit!

Rezept von Sigrid Dreger Villagra-Arenas

Klitsha (syrisch)

Zutaten:

4 Tassen Mehl (Tasse = 200 ml)
200 Gramm Butter
200 Gramm Zucker
2 Würfel Hefe
200 ml Milch (lauwarm)
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
2 Eiweiß

Zum Bestreichen:

2 Eigelb mit 2 TL Zucker und 1 EL Milch + 1 Pr. Salz
+ 1 Pr. lösl. Kaffeepulver (*optional) vermischen

Gewürze:

1 TL (gestr.) Mahlap (türkisches Geschäft)
1 TL (gestr.) Nelkenpulver
½ TL Zimt
½ TL Ingwerpulver
½ TL Muskat
1 TL Anis
2 TL Fenchelsamen
1 EL Schwarzkümmel

Zum Verzieren: 200 g geschälte Mandeln

* Wer mag, kann Klitsha auch mit Datteln füllen. Gibt's zu kaufen im türkischen Geschäft: Dattelpaste: 900 g entsteint und gemahlen mit 1 EL Butter geschmeidig kneten, ½ TL Gewürzmischung zugeben

Zubereitung:

Die Gewürze in einer kleinen Schale vermischen.

Die Hefe in ca. 100 ml lauwarme Milch bröckeln, verrühren und gehen lassen.
Das Mehl mit den Gewürzen, Backpulver und Vanillezucker locker vermischen.
Eine Vertiefung machen, Zucker und flüssige Butter hineingeben. Alles 10 Minuten lang gut mit den Händen vermischen. Nun die Hefe-Milch und die restliche Milch zufügen und ca. 15 min locker kneten. (!!!!)

Den Teig mit einem Tuch abgedeckt ca. 4 Stunden gehen lassen.

Den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Obere Folie entfernen und den Teig z.B. in Rechtecke schneiden oder mit Backförmchen Figuren ausstechen.

Auf ein Blech legen und mit der Eigelbmischung (s.o.) bestreichen. Mit geschälten ganzen Mandeln die Plätzchen verzieren. Auf dem Blech ½ Std. gehen lassen.



Im auf 180 ° vorgeheizten Ofen (Heißluft) die Klitsha backen, bis sie eine goldbraune Farbe haben. (ca. 15 min.?)

Rezept von Rita Orfali

Ingwerplätzchen (deutsch)

1000 g Mehl (550)
200 g Zucker
4 P. Vanillezucker
2 P. Zitronenabrieb
1 kleiner TL Salz
100-200 g fein gehackter kandierter Ingwer
Ingwerpulver nach Geschmack

6 Eier

500 g (feste) Butter
Messer klein schneiden, untermischen, zuletzt mit den Händen zu einem Teig kneten. (Die Butter soll möglichst kühl bleiben.)
Den Teig zu einer Kugel rollen, in eine Schüssel legen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen!

Nach mindestens 2 Stunden Ruhe in Stücken möglichst dünn ausrollen und die Plätzchen ausstechen.

Mit Eigelb (kann mit Milch verdünnt werden) bestreichen, glänzen die Plätzchen schön.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Rezept von Margarit Kuppe

Wir bedanken uns herzlich bei den Bäckerinnen für ihre internationalen Backrezepte und das gemeinsame Backen am 26.11.23 - und wünschen allen Teilnehmer*innen auch für zu Hause viel Freude beim Backen des einen oder anderen Rezepts aus unserem diesjährigen Rezeptheft zum „Internationalen Backen“!

Regina Reitz (Evangelische Kirche in Bad Nauheim und Ober- Mörlen)
Ursula Leichtweiß (Internationaler Club Bad Nauheim e.V.)



Alles gut vermischen!

unterrühren!

in der Mehlmasse mit einem