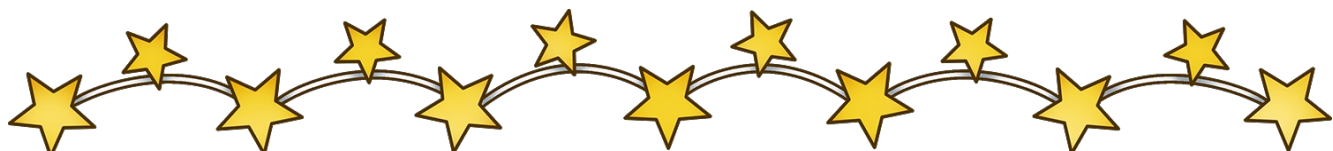




IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI MIT DER 4B

Dezember 2021



Wunsch
Schokoküchlein

Zutaten:

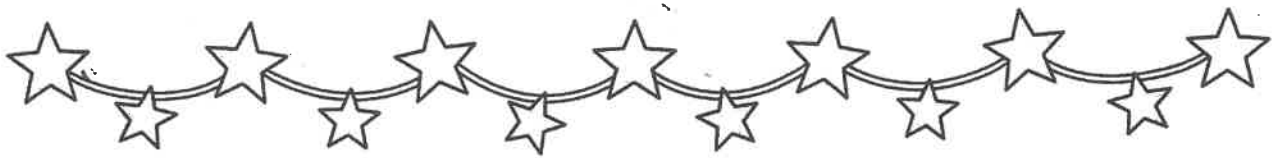
333 g Schokolade ^(dunkel)
200 g Butter
200 g Staubzucker
4 Eier
87 g Mehl
160 g Haselnüsse (gehackt)
Geheime Zutat: Liebe zum Backen.



So wirds gemacht:

Schmelze zuerst die Schokolade und die Butter. Gib dann den Zucker, die Eier das Mehl und die Haselnüsse hinzu. Verrühre jetzt alles zu einem Teig. Fette die Form mit Butter ein und streue Mehl hinein. Gib den Teig



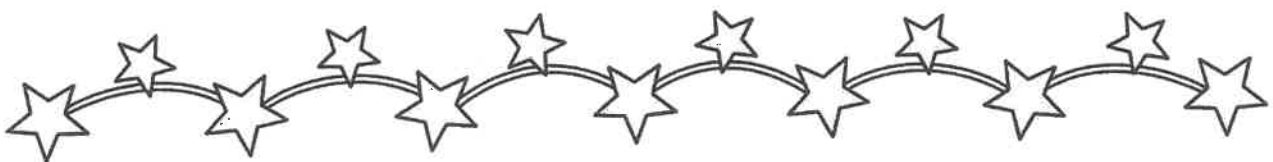


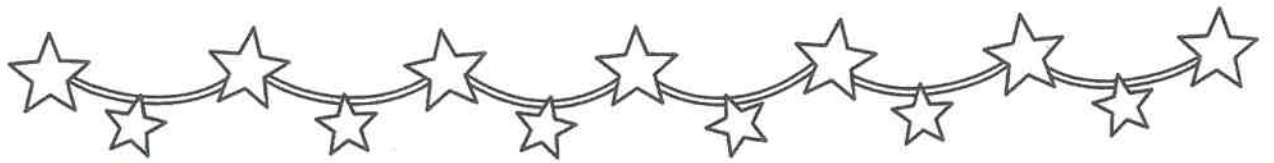
hinein. Backe bei 200° Grad Ober-
unter Hitze 20 Minuten. Wenn der
Kuchen fertig ist schneidest du
ihn in kleine Stücke.

Dann noch den Wunsch aussprechen

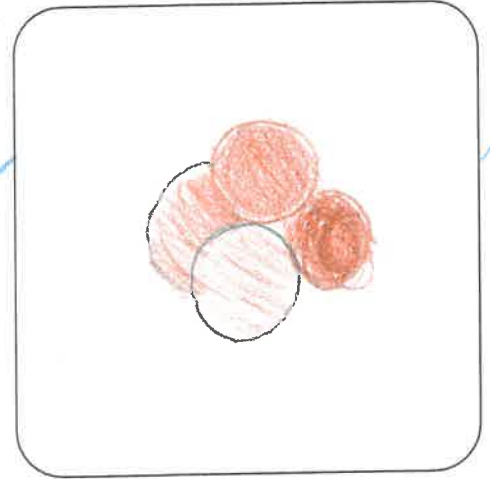
Ich hoffe dein Wunsch geht in
Erfüllung!

Von Rosemarie





JONAS SPEZIAL KEKSE

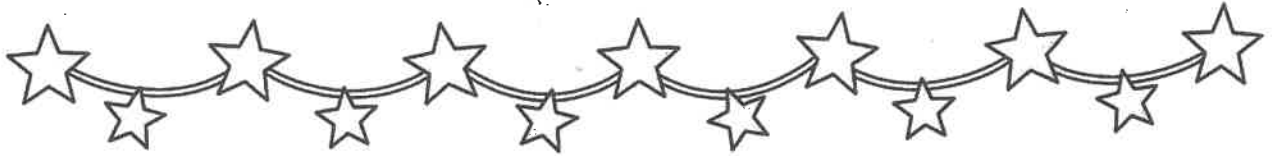


Zutaten:

- 150g Karotten
- 120g weiche Butter
- 180g braunen Zucker
- 1 Ei
- 150g Mehl
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Natron
- $\frac{1}{4}$ TL Zimt
- 2 El gehackte Haselnüsse
- 80g zarte Haferflocken

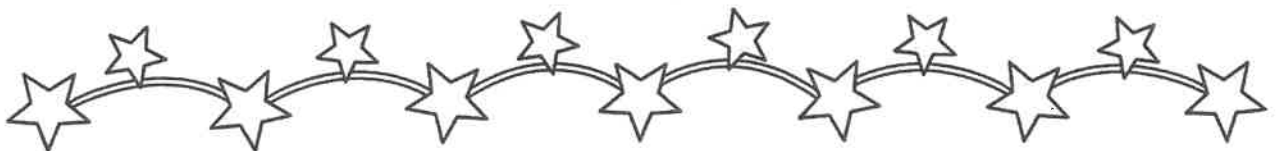
Raspel die Karotten. Verrühre die weiche Butter, den braunen Zucker und das Ei. Mische Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, gehackte Haselnüsse und zarte Haferflocken

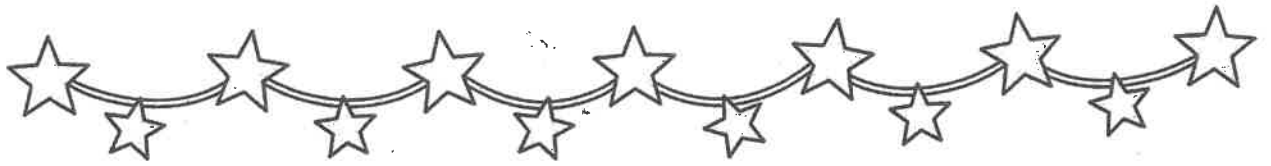




dazu. Forme aus dem Teig kleine Häufchen
und backe sie 20 Minuten bei 180 Grad. Ich
hoffe dir schmecken meine Kekse genau so gut
wie mir.

Fröhliche Weihnachten





Roman, 3, Schokoladenzettel

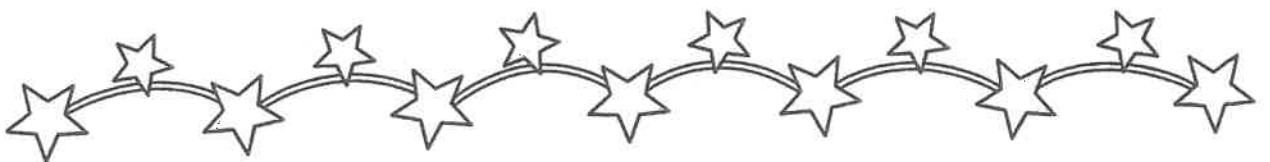
Zutaten:

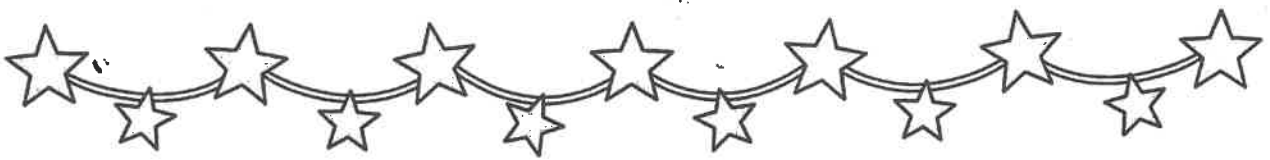
370 g Butter
210 g Staubzucker
50 g Kakao
4 Eier
350 g Mehl
Raisinsmarmelade



So wird's gemacht:

Gib Butter, Staubzucker und den Eier in eine Schüssel. Verühre alles. Mische Kakao und Mehl dazu. Fülle die Masse in einen Spritzbeutel. Spritze kleine Stanzrollen auf das Backblech. Backe die Stanzrollen bei 180 Grad für 12 Minuten. Spritze die Marmelade auf ein Stanzrollen und gib ein anderes drauf. Trenne die Stanzrollen in zwei Hälften.





in flüssige Schokolade und lege sie auf eine
Brett zum Trocknen.





Die süßesten Vanillekipferln

Zutaten:

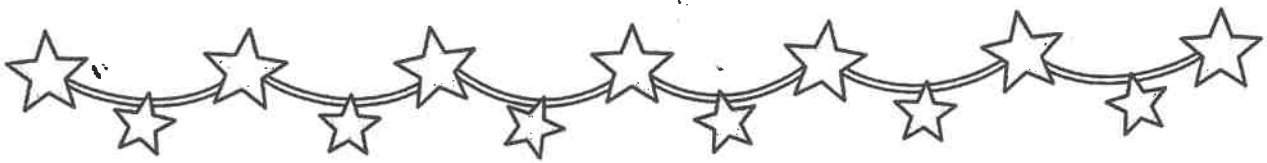
- 200 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 50 g Staubzucker
- 15 g Vanillezucker
- 70 g geriebene Walnüsse
- 1 Prise Salz



So wird's gemacht:

Mische Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Walnüsse und 1 Prise Salz in einer Schüssel. Schneide die kalte Butter in kleine Stücke und gib sie und die anderen Zutaten in die Schüssel. Knet alles zu einem Teig. Forme den Teig zu kleinen Kipferln. Backe sie bei 170 Grad für 12-15 Minuten.





Wenn sie fertig sind musst du sie
mit Vanille und Staudenzucker
bestreuen.

LASS SIE DIR SCHMECKEN
VON EMMA





Lebkuchen

Zutaten:

200g Honig

100g Rohrzucker

10ml Wasser (EL)

250g gesiebter glatter
Mehl

1kl Backpulver

250g gesiebter Roggenmehl

1/2 PK Vanillin

1 Prise Zimt

1 Ei (Größe M)

70ml Milch
etwas Lebkuchengewürz

50g weiche Butter

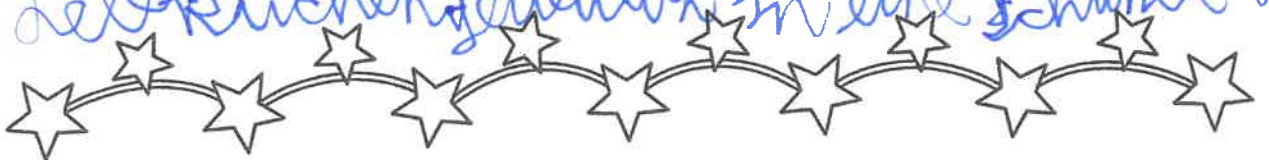


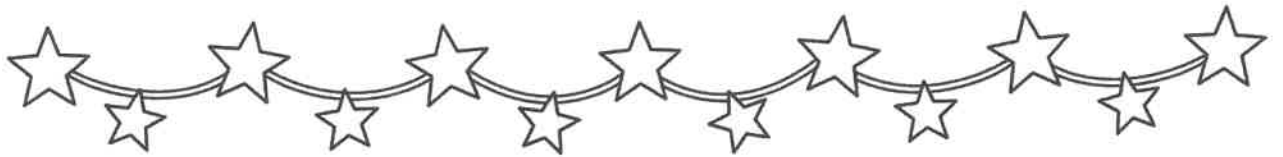
so wird gemacht:

Gib Rohrzucker, Mehl, Roggenmehl,

Backpulver, Vanillin, Zimt und

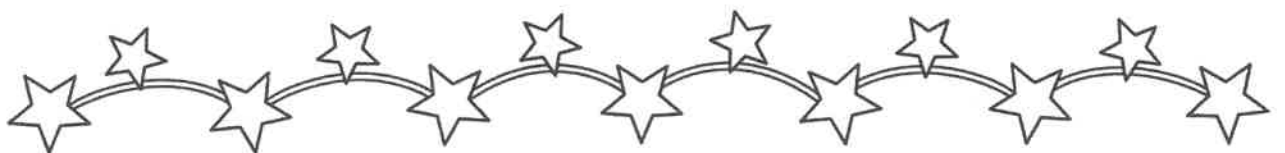
Lebkuchengewürz in eine Schüssel und

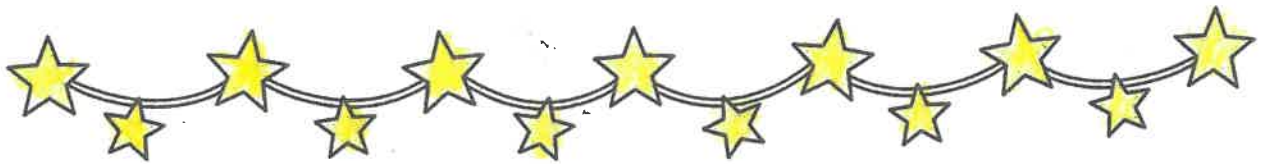




vermische er, danach vermische
Honig, Wasser, Ei und Milch und
gib alles in den anderen Kasten.
Nimm die weiche Butter und gib
sie auch dazu, Rolle den Teig aus.
Nimm dir eine Keksform die dir
gefällt und füll sie aus.
Backe die Kekse bei 180 Grad
für 13-15 Minuten.

Von Kevin

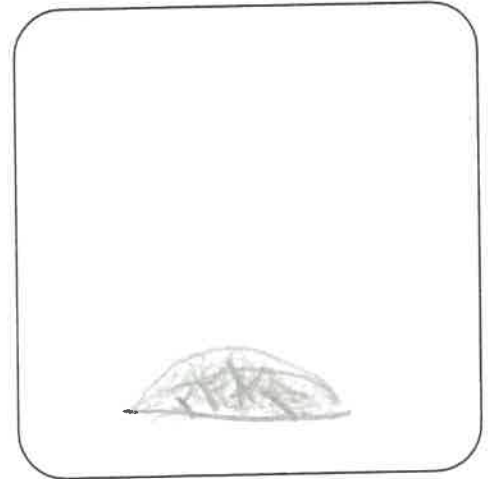




Adams ultra Kokosbussert

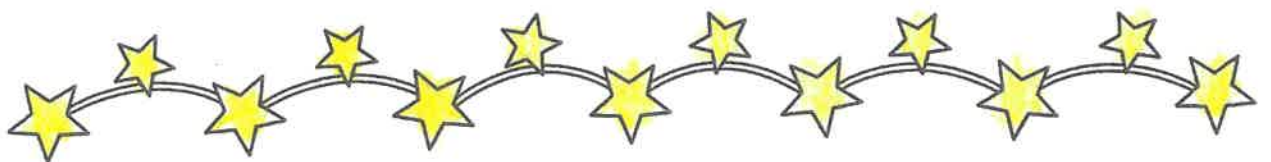
zutaten:

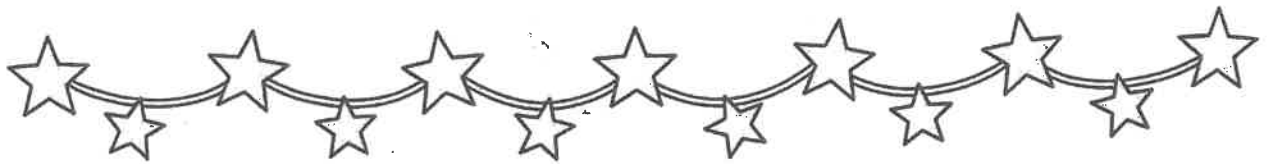
28 dag Kokosflocken
28 dag Staubzucker
4 Eiklar
1 TL Zitronensaft
Oblaten



so wird's gemacht:

Mische zuerst Kokosflocken und Staubzucker zusammen. Dann musst du das Eiklar mit Schnee schlagen. Gib den Zitronensaft in die Mischung. Vermische alles mit einem Teig. Dann musst du mit einem Löffel den Teig auf Oblaten geben. Backe alles bei 180 Grad für 15 min.





Amas Lebkuchen

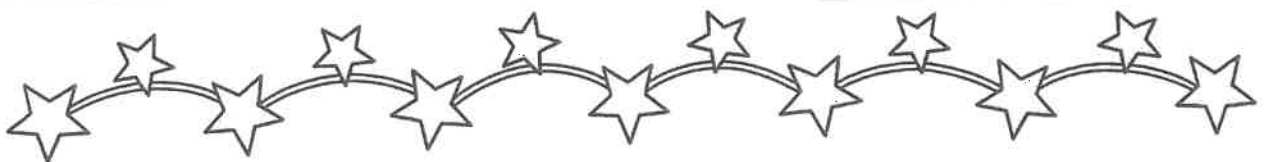
Zutaten:

150g Honig
1 TL Natron
500g Roggenmehl
4 Eier
250g Zucker
1 P Lebkuchengewürz



Gib das Roggenmehl, Natron, Zucker und das Lebkuchengewürz in eine Schüssel. Mische alles gut durch. Gib den Honig und die Eier dazu. Verknete alles. Lasse den Teig ein paar Tage ruhen. Rolle den Teig ca. 1cm dick aus. Stich die Lebkuchen mit beliebigen Formen aus. Leg die Lebkuchen auf ein Backblech. Schiebe alles bei 170 Grad in den Ofen. Nimm sie nach 8 Minuten aus dem Ofen.

SUMON





Tobis Schneelberge

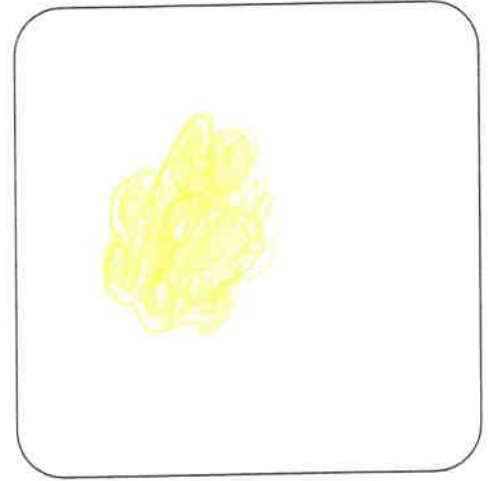
Zutaten:

500 g weiße Schokolade

25 g Cornflakes

2 EL Butter

1 Packung Vanillennucker

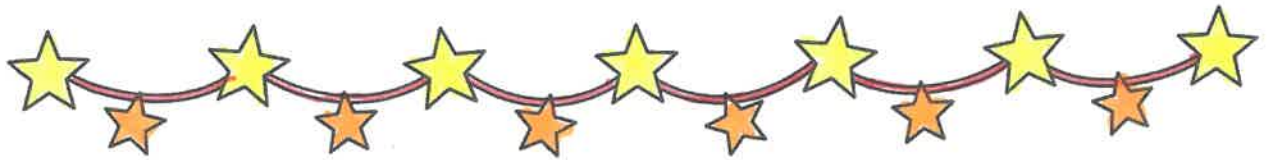


So wird's gemacht:

Schneide 500 g weiße Schokolade in 4 Stücke und schmelze sie. Gebe zu der Schokolade 2 Esslöffel Butter und eine Packung Vanillennucker. Vermische die Cornflakes mit der Schokolade. Nimm einen Löffel und schöpfe kleine Häufchen auf ein Blech. Nun musst du nur noch warten, bis die Kekse trocken und fest sind.

Gutes Gelingen

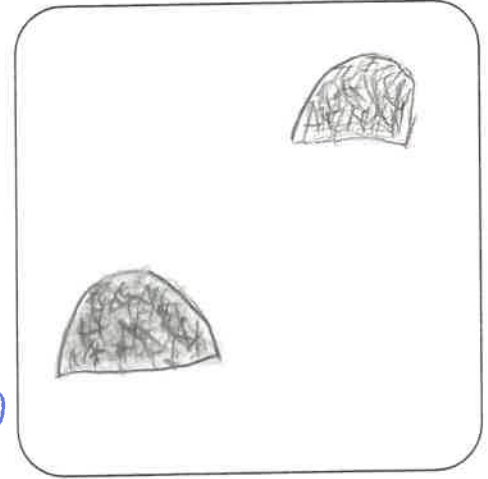




Ewas kokostastischen Kekse

ZUTATEN

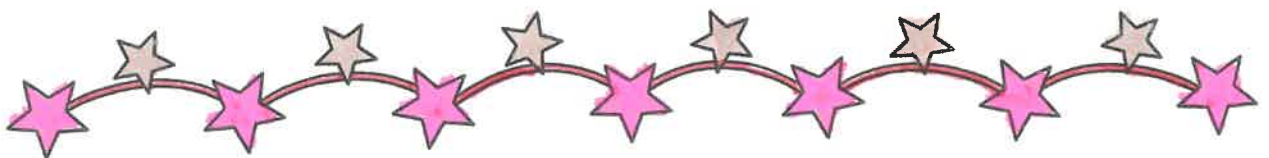
30 dag Staubzucker
30 dag Kokosflocken
5 Eiklar (nicht zu groß)



So wird's gemacht

Gib die Eiklar in eine Schüssel und mixe sie gut, bis Eischnee entsteht.

Schütte den Staubzucker und die Kokosflocken in die Schüssel, und vermische alles gut. Gib den Teig in einen Spritzsack und spritze kleine Häufchen auf ein Blech mit Backpapier. Gib die Bussel in den Backofen bei 200 Grad für ungefähr 15 Minuten. Lass es euch schmecken.

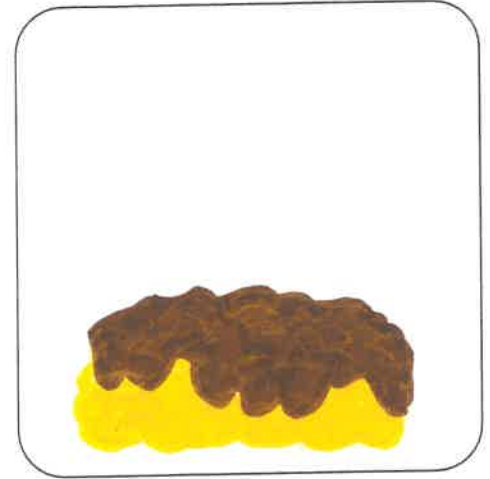




CORNFLAKES KEKSE

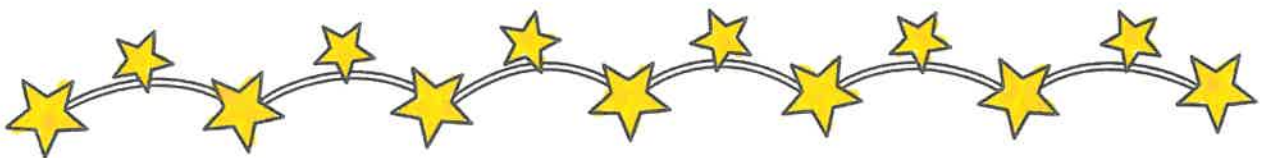
Zutaten:

500 g dunkle Schokolade
225 g Cornflakes
2 El Butter
1 Packung Vanillezucker



So wird 's gemacht:
Schneide 500 g dunkle Schokolade in kleine Stücke und schmelze sie. Gib dann 225 g Cornflakes in die Schüssel mit der Schokolade. Gib danach 2 El Butter und 1 Packung Vanillezucker in die Schüssel. Verühre es gut. Mache mit einem Löffel kleine Cornflakeshäufchen auf ein Blech. Dann leg das Blech mit den Keksen an eine kühle Stelle, bis sie hart sind.

Von Bastian

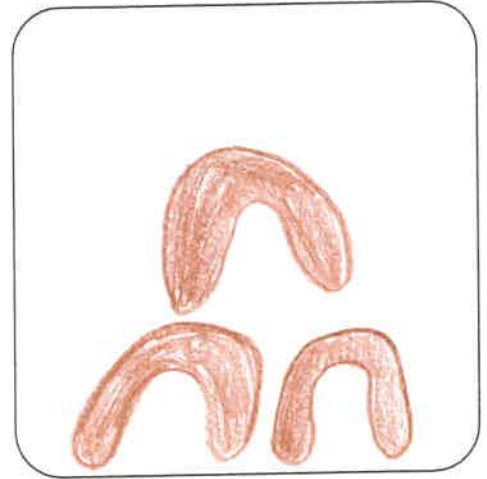




Ein Traumkeks

Zutaten

200g Mehl
150g kalte Butter
50g Stauersucker
15g Vanillesucker
70g Walnüsse
1 Prise Salz



So wird's gemacht

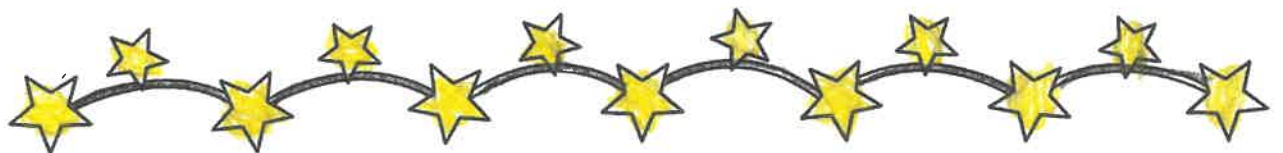
Gib das Mehl in eine Schüssel. Dazu mischst du Stauersucker Vanillesucker Walnüsse und eine Prise Salz. Schneide dann die Butter in kleine Stücke und gib sie in die Schüssel. Knete alles zu einem Teig. Forme aus dem Teig Vanillekipferl.





Lege sie auf ein Blech. Backe die Vanillekipferl bei 170 Grad für 12 bis 15 Minuten. Hole sie dann heraus. Wenn du möchtest kannst du noch Staubzucker darauf streuen.

Gutes Gelingen!
von Lena



RECEP'S SCHOKOLADENKEKSE

Zutaten:

1 Ei

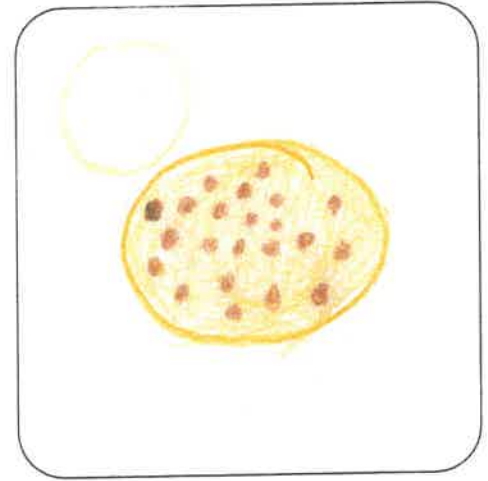
110g Zucker

110g weiche Butter

170g Weizenmehl 700

5g Backpulver

70g Schokolatropfen



So wird's gemacht:

Gib das Ei, den Zucker und die Butter in eine Schüssel. Mixe alles gut durch.

Füge das Mehl, das Backpulver und die Schokolade hinzu. Knet alles.

Mach mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein Blech. Backe die Kekse bei 180° für 15 Minuten.

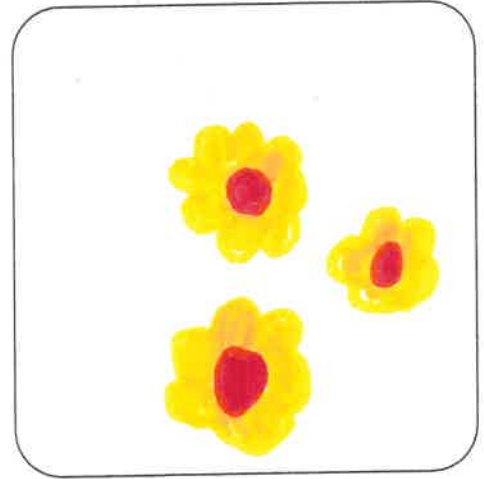




LUCA'S MARMELEADIGSTEN LINZER AUGEN

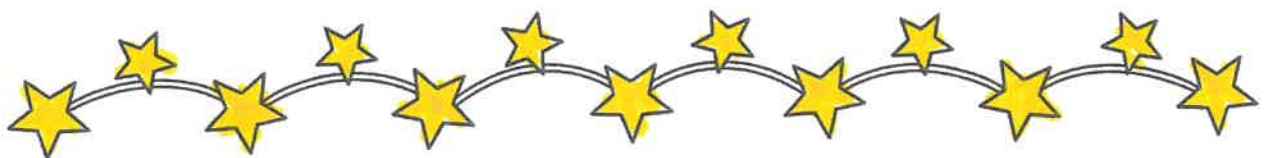
ZUTATEN:

- 300g Mehl
- 200g Butter
- 100g Puderzucker
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 100g fein geriebene Mandeln
- 1 Prise Zimt
- 1/2 Zitronenschale



So wirds gemacht:

Mische das Mehl, den Puderzucker, den Vanillezucker
fein geriebene Mandeln und Zimt in einer Schüssel. Gib
den weichen Butter und das Eigelb dazu. Knete alles
zu einem Teig. Rolle den Teig dünn aus und stich Kekse
aus. Gib die Kekse in das Backrohr bei 180 Grad.
Lass die Kekse 10-12 Minuten in dem Backrohr.



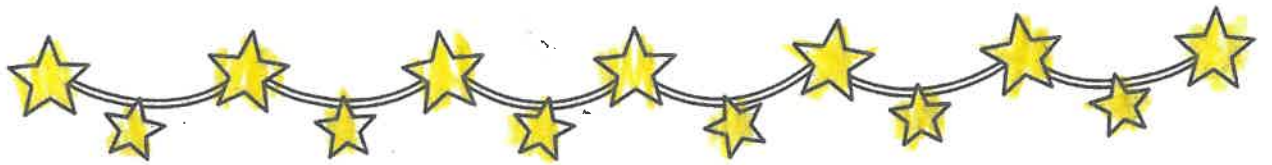


Füllung:

Gib die Marmelade auf das untere Teil vom
Keks, gib das andere Teil drauf.

Von Luca

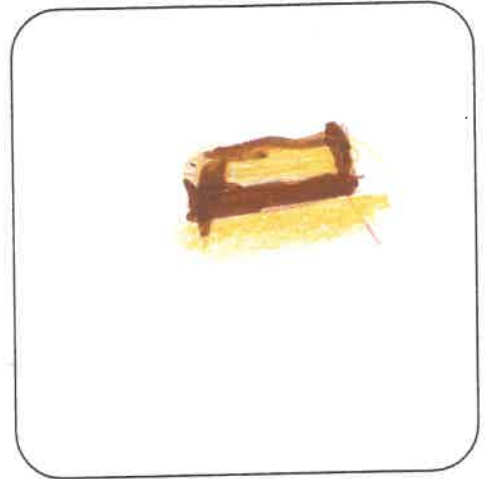




Die köstlichsten Schlenertörtchen

Zutaten:

- 150g Mehl
- 150g Butter
- 80g Zucker
- 90g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 100g Ribiselmarmelade



So wird's gemacht:

Gib Mehl, Zucker, Salz und Zimt in eine Schüssel und mische es durch. Gib dann Butter dazu. Verknete, dann alles gut Rolle den Teig aus. Stich den Teig mit einem Mandeln Form aus. Backe die Kekse bei 180 Grad ca 15 min.





Creme:
Vermischte flüssige Schokolade, Staubzucker
und Butter. Fülle zwischen 2 Kekse
Ribiselmarmelade. Drücke sie dann in die
Masse.

von Raphael



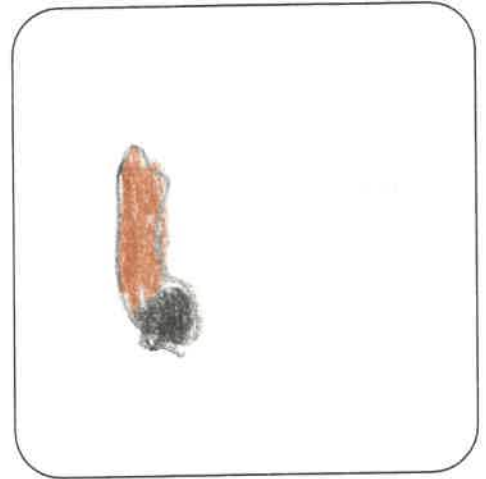


MAXIS

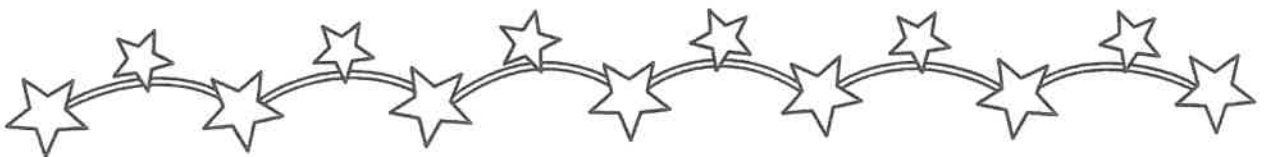
LINZERKUPFERL

Zutaten:

150g Zucker
1TL Zitronenschale
1EL Vanillezucker
250g Butter
1 Prise Salz
2 EIER



gib den Zucker, die Zitronenschale,
den Vanillezucker den Butter eine Prise
Salz und die Eier in eine Schüssel
verühre alles mit einem Mixer.
gib das Mehl dazu.





gib den Teig in einen Spritzbeutel
und spritze Küpfel auf ein Backblech.

Bauche jetzt die Kébre bei 180 Grad
für 12-15 Minuten.

Nimm ein Küpfel, streiche
Marmelade auf die Rückseite und lege
ein anderes Küpfel darauf.

samt sie auch schmecken
Euer Maxi

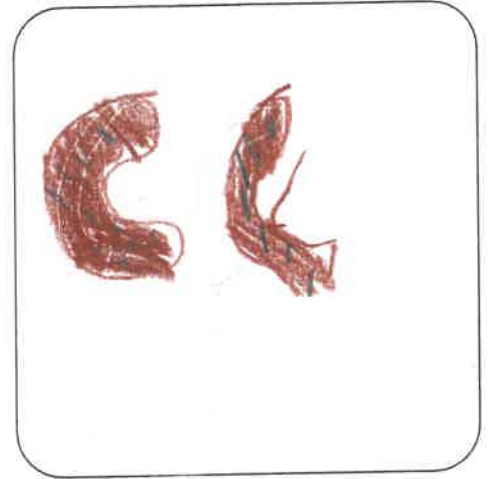




VANILLE KIPFERL

ZUTATEN:

30g geriebene Minze
25g Mehl
1 Packung Vanille-Zucker
25g Butter
50g Zucker



So wird's gemacht: ||
Minze oder Mehl, ^(Minze) Packung Vanille-Zucker
in einen Schüssel. Jetzt kommen 25g
Butter und ein Ei in die Schüssel.
Verknetes alles. Forme aus
dem Teig kleine Kipferl. Backe sie 10 bis
15 Minuten bei 175 Grad. Bestreue die
Kekse mit Zucker, wenn sie abgekühlt
sind.

Das sind meine Lieblingskekse

FELIX





Miriam's NUSSIGSTEN NUSSKEKSE

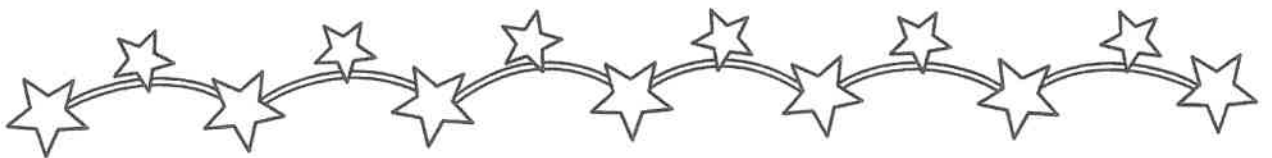
ZUTATEN

125g Butter
100g Zucker
2 Eier
300g Mehl
1TL Backpulver
1 Pkg Vanillezucker



FÜR DEN BELAG

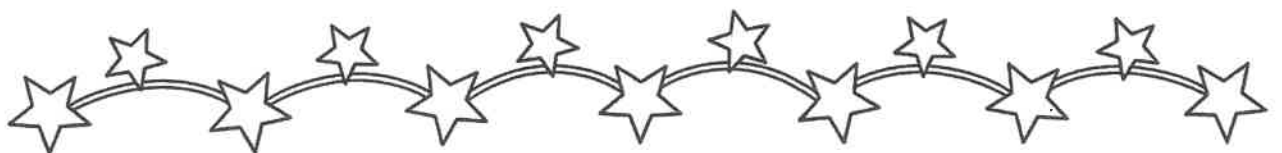
200g Mandelmarmelade
175g weiche Butter
130g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
400g gemahlene Nüsse
200g Zartbitterkuvertüre





So wird's gemacht

Gib Eier, Zucker und Butter in eine Schüssel. Schlage alles mit einem Mixer flaumig auf. Dann vermische Mehl, Backpulver und Vanillezucker und rühre es langsam in den Teig. Somit ist der Teig fertig. Rolle dann den Teig auf einem Backblech aus. Als nächstes verteilst du die Marillenmarmelade auf dem Teig. Dann schmilzt du Butter und mischt sie mit Zucker, Vanillezucker und gemahlener Nüssen. Diese Masse streichst du auf den Teig. Backe alles bei 180 Grad ungefähr 25 Minuten. Lass den Teig auskühlen. Schneide danach Dreiecke aus. Schmelze Zartbitterhundertliva und tauche die Ecken der Dreiecke in die Schokolade. Dann ist es auch schon fertig!!! Ich wünsche ein gutes Gelingen!!!





WINDBÄCKEREI v. LENA

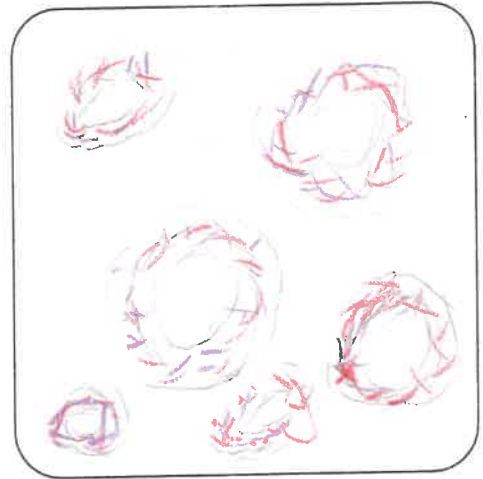
Zutaten:

3 Eiklar

200 g Staubzucker

10 g Vanillezucker

1 Prise Salz



Zubereitung:

Eiklar und Salz in einer Schüssel cremig schlagen. Zucker und Vanillezucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen.

Masse in einen Spritzsack füllen und beliebige Formen auf das Backblech spritzen. Im 100°C vorgeheizten Backrohr für 3 Stunden trocknen lassen. Auskühlen lassen und genießen.

