



MEGATECH Rezeptsammlung

Inhalt

Spitzbuben	1
Lebkuchen-Kirsch-Dessert	2
Spekulatiuskugeln	3
Zitronenküsse	4
Schokostäubchen	5
Vanillekipferl	6
Kokos-Rum-Kugeln	7
Kartoffellebkuchen	8
Nougatplätzchen	9
Walnuss-Marzipan-Plätzchen	10
Bratapfeldessert	11
Feenküsse	12
Malibu-Winterbowle	13
Butterteilchen	14

Spitzbuben

Zutaten für 54 Kekse:

200 g Butter
300 g Weizenmehl (Type 405)
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln (blanchiert)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (Gr. M)
200 g Johannisbeergelee
Etwas Puderzucker zum Bestäuben
Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zubereitung:

Für den Teig Butter in Stücken, Mehl, Salz, Mandeln, Zucker und Eier in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken zu einem Teig verkneten, eventuell mit den Händen nachhelfen. Den Teig 30 Minuten kühl stellen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 4 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Die Hälfte der Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In die andere Hälfte mit einem kleineren Ausstecher (1–1,5 cm Durchmesser) Löcher stechen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Die Plätzchen 8–10 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Die Unterseiten der Kekse ohne Loch mit Johannisbeergelee bestreichen. Einen gelochten Keks daraufsetzen und leicht andrücken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Lebkuchen-Kirsch-Dessert

Zutaten:

1/2 Glas Sauerkirschen
200 g Lebkuchen (Herzen, Sterne & Brezeln)
200 g Magerquark
100 g Puderzucker
1 TL Zimt
250 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif

Zubereitung:

Sauerkirschen abtropfen lassen. Lebkuchen mit einem Mixer zerkleinern oder per Hand zerbröseln. Magerquark, Puderzucker und Zimt vermischen und in eine Schüssel geben.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Die Sahne vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Nun abwechselnd wie folgt in Dessertgläser schichten: Sahne-Quarkmasse, Lebkuchenstücke, Sauerkirschen, nochmal Sahne-Quarkmasse. Dann mit Lebkuchenstücken und Sauerkirschen abschließen.

Spekulatiuskugeln

Zutaten für 32 Pralinen:

100 g Gewürzspekulatius
50 g gemahlene Mandeln
200 g weiße Schokolade
50 g Sahne

Zubereitung:

Die Gewürzspekulatius mit einer Küchenmaschine oder einem Mixer fein mahlen. Dann die Hälfte der Spekulatius für später zur Seite stellen.

Nun die weiße Schokolade über einem Wasserbad erwärmen und die Sahne hinzugeben. Währenddessen regelmäßig umrühren.

Sobald die Masse schön cremig ist, den Topf vom Herd nehmen und die Mandeln sowie die eine Hälfte der Spekulatius unter die Creme rühren. Anschließend für mindestens 2 Stunden kühlstellen, am besten über Nacht.

Sobald die Masse fest ist, mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und in der Hand rollen, bis eine Kugel entsteht. Die Kugeln in den restlichen Spekulatiusbröseln wälzen.

Zitronenküsse

Zutaten für 20 - 25 Stück:

225 g Weizenmehl
100 g kalte Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Etwas geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
100 g Lemon Curd
Puderzuckerglasur
1 Pck. gehackte Pistazien

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und Salz zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig nicht zusammenhalten, 1 bis 2 Eier hinzugeben. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kühlen.

Danach die Teigkugeln abwiegen (pro Kugel 10 g), eine Mulde hineindrücken und zu Zitronen formen. Die Plätzchen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 13 bis 14 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die ausgekühlten Plätzchen mit Lemon Curd füllen und mit Puderzuckerglasur besprengen. Nach Belieben mit den gehackten Pistazien dekorieren.

Schokostäubchen

Zutaten für 45 Stück:

150 g Butter oder Margarine
120 g gesiebter Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
70 g Weizenmehl
2 Pck. Puddingpulver Schokoladengeschmack
1 Msp. Backpulver
2 Pck. (je 75 g) Schokotröpfchen

Zubereitung:

Für den Teig einen Rührteig zubereiten und zuletzt die Hälfte der Schokotröpfchen unterheben.

Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Teighäufchen mit den restlichen Schokotröpfchen belegen. Die Backpapiere nacheinander bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 10 bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben (bei 180 Grad Heißluft können mehrere Bleche gleichzeitig gebacken werden).

Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

Vanillekipferl

Zutaten für den Teig:

560 g Mehl
160 g Zucker
400 g Butter oder Margarine
200 g gemahlene Haselnüsse oder Erdnüsse

Außerdem:

100 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl, Zucker, in kleine Stücke geschnittene Butter und die Nüsse zu einem Teig verkneten und diesen 1 Stunde kühlen.

Eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden und diese zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Zucker und Vanillezucker mischen, die gerade gebackenen Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.

Kokos-Rum-Kugeln

Zutaten für 80 Stück:

250 g Palmin
250 g Puderzucker
250 g Kokosflocken
5 cl Rum
3 EL Kakao

Kokosflocken zum Verzieren

Zubereitung:

Das Palmin zerlassen, aber nicht zu heiß werden lassen. Den Puderzucker sieben und mit den Kokosflocken, dem Rum und dem gesiebten Kakao gut mischen. Das zerlassene Palmin einrühren und die Masse abkühlen lassen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine gleichmäßige Kugeln formen. Die Kokos-Rum-Kugeln in den restlichen Kokosflocken wälzen, bis sie rundherum damit bedeckt sind. Die fertigen Kugeln im Kühlschrank aufbewahren.

Variante:

Die fertigen Kugeln statt in Kokosflocken in Schoko- oder Zartbitterstreuseln wälzen. Man kann auch die eine Hälfte in Kokosflocken und die andere in den Streuseln wälzen. In einer hübschen Schachtel verpackt sind die Kugeln auch ein beliebtes Geschenk.

Kartoffellebkuchen

Zutaten für 50 Stück:

360 g Zucker
4 Eier
320 g Mehl
2 P. Backpulver
360 g gemahlene Nüsse
12 EL gekochte und passierte Kartoffeln
1 TL Zimt
1/2 TL Nelken
Ca. 50 runde Backoblaten (70 mm Durchmesser)
Schokoladenglasur

Zubereitung:

Für den Teig die Eier schaumig rühren und den Zucker langsam einrieseln lassen. Mit einer Kartoffelpresse die gekochten Kartoffeln passieren. Dann Mehl, Backpulver, Nüsse, Zimt, Nelken und die passierten Kartoffeln zur Schaummasse dazugeben.

Den Teig mit einem Esslöffel auf die Oblaten setzen und diese 15 bis 20 Minuten im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Abkühlen Schokoladenglasur schmelzen und die Lebkuchen damit bestreichen.

Nougatplätzchen

Zutaten für den Mürbteig (ca. 60 Plätzchen):

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Milch
150 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

100 g Nuss-Nougat
Ca. 150 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Dann die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig halbieren und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen. Die Rollen etwa 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank legen, bis der Teig hart geworden ist.

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Heißluft) vorheizen. Die gekühlten Teigrollen in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Die Plätzchen im mittleren Einschub ca. 13 bis 15 Minuten backen. Danach zusammen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Nuss-Nougat im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und auf die Hälfte der Plätzchen einen Klecks geben, einen zweiten Keks auflegen und etwas festdrücken. Nougat fest werden lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Nougat-Plätzchen zur Hälfte darin eintauchen. Kuvertüre fest werden lassen.

Walnuss-Marzipan-Plätzchen

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Fläschchen Rum-Aroma
3 Tropfen Bittermandelaroma
1 Msp. Kardamompulver
200 g kalte Butter oder Margarine
1 Prise Salz
150 g gemahlene Walnüsse
Mehl für die Arbeitsfläche

Zum Verzieren:

400 g Marzipanrohmasse
200 g dunkle Schokoladenglasur
1 Glas Johannisbeergelee (ca. 225 g)
140 g Walnusshälften (ca. 35 Stück)

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Rum-Aroma, Bittermandelaroma, Kardamom, Butter, Salz und gemahlene Walnüsse rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig über Nacht zugedeckt kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen und ca. 70 Kreise mit je 4 cm Durchmesser ausstechen. Die Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 Grad für ca. 10 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Das Marzipan dünn ausrollen und etwa 35 Kreise in Größe der fertigen Plätzchen ausstechen. Inzwischen die Schokoladenglasur im heißen Wasserbad schmelzen.

Die Plätzchenoberseite dick mit Johannisbeergelee bestreichen, einen Marzipantaler daraufsetzen und weiteres Plätzchen vorsichtig darauf drücken. Anschließend mit Schokoladenglasur bestreichen und mit einer Walnusshälfte verzieren.

Bratapfledessert

Zutaten:

400 g Apfelmus
1 TL Zimt
250 g Mascarpone
200 g Naturjoghurt
1 TL Honig oder Agavendicksaft
200 g Butterkekse

Zubereitung:

Apfelmus mit Zimt vermischen. Mascarpone, Joghurt und Honig cremig rühren und die Butterkekse klein hacken.

Die Dessertgläser wie folgt schichten: Apfelmus, Mascarponecreme, Butterkeksbrösel. Zweite Schicht Apfelmus, zweite Schicht Mascarponecreme und zum Schluss die restlichen Butterkeksbrösel darauf geben.

Feenküsse

Zutaten für 25 Stück:

Für den Mürbeteig:

100 g Weizenmehl
70 g kalte Butter
1 Eigelb (kalt)
30 g Zucker

Für die Eischnee-Haube:

2 Eiweiß
120 g Zucker
1 Prise Salz

Außerdem:

25 Toffifees (alternativ Schokoladenstücke, Giotto, Raffaello oder Küsschen)

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Zucker, kalte Butter in Stücken und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu Kugeln formen, etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie eingewickelt 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit einem Keksausstecher runde Kekse mit einem Durchmesser von etwa 4,5 - 5 cm ausstechen. Die Kekse müssen etwas größer als die Toffifees sein.

Die Plätzchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und jeweils in die Mitte des Plätzchens ein Tofffee mit der Schokoladenseite nach unten setzen.

Für die Eischnee-Haube zuerst das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Weiterschlagen und den Zucker langsam löffelweise einrieseln lassen. Die Baisermasse sollte gut fest und glänzend sein.

Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit kleiner/mittelgroßer Sterntülle oder Lochtülle füllen und über die Toffifees spritzen. Am Keksrand beginnend im Kreis nach oben auftragen. Die Toffifees müssen ganz bedeckt sein.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 170°C (Ober-/Unterhitze) oder bei 150°C (Umluft) backen. Die Baisermasse sollte von außen trocken sein.

Auf dem Backblech komplett abkühlen lassen. Sonst kann es passieren, dass sich die Baiserhaube beim Anheben löst.

Die abgekühlten Plätzchen können in einer Blechdose bis 2 Wochen gelagert werden. Am besten jede Lage Feenküsse mit einer Lage Backpapier trennen.

Malibu-Winterbowle

Zutaten für 10 Gläser:

200 g Ananas (Konserven)
200 g Aprikosen aus dem Glas (Abtropfgewicht)
1 Granatapfel
Eiswürfel oder Wasser
350 ml Malibu
750 ml Sekt

Zubereitung:

Ananas und Aprikosen in Stücke schneiden. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Alles in ein Bowlegefäß füllen.

Mit Malibu und Sekt aufgießen und in Gläsern servieren.

Tipps:

Die Zubereitung der Bowle ist auch ohne Eiswürfel möglich. Stattdessen einfach mit Wasser verdünnen.

Wer es besonders süß und fruchtig mag, kann etwas Fruchtsaft der Ananas oder der Aprikosen zur Bowle geben.

Butterteilchen

Zutaten für 50 Stück:

220 g Weizenmehl
30 g Speisestärke
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
200 g weiche Butter
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Speisestärke mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Ei, Eigelb und Butter hinzufügen und mit dem Rührbesen des Handrührgerätes zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Backbleche nacheinander bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 10 bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben (bei Heißluft können die Bleche gleichzeitig bei 180 Grad in den Backofen gegeben werden).

Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Sofort mit Puderzucker bestäuben und dann erkalten lassen.