



Erste
Keks-Parade

Bildnachweis:

Titelseite und Header auf allen Seiten: Fotolia.com

Seite 4: Sabine Reichert

Alle anderen: pixabay.com, die Bilder dienen nur der Illustration und bilden nicht das fertige Produkt ab.

Impressum

© manageyourmedia e. K., c/o sepp-kocht.de, Josef Krämer, Königsberger Str.
50c, 86165 Augsburg

Herzlich Willkommen!

Eine tolle Idee einer lieben Freundin: Birgit Gatter - Überzeugen Sie mit Charme, die ich gerne aufgegriffen habe.

Es gibt viele Blog-Paraden zu zigtausenden Themen, eine Keksparade gab es das erste mal. Die Teilnehmer waren aufgerufen mir ihr Keksrezept zu schicken.

Hier nun die Ergebnisse!

Zimtsterne

von Manuela Csikor
herzcoaching.jetzt

Zutaten:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
300 g Zucker
450 g gemahlene Mandeln
2 TL Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
1 EL Erdbeermarmelade



Rezept:

Eiweiß und Salz steif schlagen. Zucker unter ständigem Rühren dazugeben. Auf höchster Stufe 5 Minuten weiterschlagen. Für die Glasur davon 4 – 6 EL abnehmen, kalt stellen. Die Mandeln mit den Gewürzen und der Marmelade mischen, und mit der Eimasse zu einem glatten, formbaren Teig verrühren. Zwischen zwei aufgeschnittenen Tiefkühlbeuteln 1/2 cm dick ausrollen (sonst schmeißt Du die Pampe WEG ;-)). Sterne ausstechen (die Ausstechform immer mal wieder kurz abspülen) und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit der Glasur bestreichen. Bei 150° C 10 – 15 Minuten lang backen.

Haselnuss-Spekulatius

ohne Zucker und ohne Mehl (glutenfrei)
von Sabine Reichert
sabine-reichert.de

Zutaten:

300g Haselnusskerne
120g flüssige Butter (vegan: Kokosöl)
60g Honig (vegan: Ahornsirup)
2 TL Zimt
1 TL Spekulatiusgewürz
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz

Rezept:

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Haselnusskerne mahlen und alle Zutaten miteinander verkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, diese platt drücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dann ab in den Ofen und die Kekse für 15 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen. Die Menge reicht für 2 Backbleche bzw. 15-20 große Spekulatius.
In Anlehnung an das Rezept „Paleo Spekulatius“ von Urgeschmack



Vanillekipferl

von Katharina Boersch
katharinaboersch.com

Zutaten:

280g Mehl (glatt)
200g Butter (!zimmerwarm)
100g Wahnüsse (gerieben und auch Mandeln)
– wer helle Kipferln möchte, nur Mandeln
80g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
Vanillezucker und Staubzucker zum Bestreuen



Rezept:

ALLE Zutaten mischen und ordentlich lange kneten, für einen geschmeidigen Teig
– Teig in eine Frischhaltefolie packen und zwei Stunden rasten lassen
170Grad Celsius – Heißluft vorheizen
den Teig (mit Teigkarte oder einem Messer) zerschneiden und aus den abgetrennten Stücken Rollen zu ca. 1,5cm Durchmesser machen.
Diese Stränge wiederum in kleine Stücke teilen und die Kipferln formen.
Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen und 15 Minuten backen.
Die fertigen noch heißen Vanillekipferln mit Zucker und Vanillezucker bestreuen (dann vermischt sich der Zucker besonders gut) und fertig!
PS mit Wahnüssen werden sie besonders saftig, mit Mandeln einfach heller.
UND Bitte KEIN Ei verwenden (dann bleibt der Teig besonders mürb und zergeht förmlich auf der Zunge)

Schokoladenbrot

von Silvia Heimbürger
silviaheimburger.com

Zutaten:

250 g Margarine
250 g Zucker
250 g Haselnüsse gem.
250 g Raspelschokolade (am liebsten zartbitter)
5 Eier
100 g Mehl



Rezept:

Margarine und Zucker schaumig rühren, danach Eier zugeben. Nach und nach die gemahlene Haselnüsse und das Mehl dazu geben und gut verrühren. Zum Schluß noch die Raspelschokolade unterheben.

Backofen auf 170 Grad vorheizen, Backblech einfetten. Die Masse

auf das Blech streichen und ca. 20-25 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen rautenförmig schneiden.

Spritzgebäck

von Stefanie Ochs
zarameh.de

Zutaten:

125 g Zucker
125 g Puderzucker
1 Ei
375 g Mehl
250 g Butter
125 g Haselnüsse gemahlen
1 Päckchen Vanillezucker
1 Messerspitze Backpulver



Rezept:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und diesen mehrere Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen. Dann den Teig mit einem Fleischwolf mit Plätzchenaufsatz oder einer Spritzgebäckpresse zu Plätzchen formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 10 – 12 Minuten backen. Die erkalteten Plätzchen können mit einer oder beiden Spitzen in Kuvertüre getaucht werden!

Heidesand

von Stefanie Ochs
zarameh.de

Zutaten:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillie-Zucker

1 Pr Salz

2 EL Misch

350 g Mehl

1 Msp Backpulver

Extratipp: ein Fitzelchen Zitronen- oder Orangen-Armoa, bzw. Schale zugeben und/oder ein paar Tropfen Saft mit der Milch



Rezept:

Butter zerlassen und leicht braun werden lassen und ca 45. min kaltstellen.

Butter geschmeidig rühren und nach und nach Vanillezucker, Zucker Salz und Milch unterrühren.

Dann ca. 2/3 des Mehls incl dem Backpulver nach und nach unterrühren. Den Restlichen Teig per Hand auf der Arbeitsfläche in den Teig einkneten.

Aus dem Teig ca 3 cm dicke Rollen formen und kalt stellen, bis sie hart geworden sind.

In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier (oder andere Variante) vorbereiten und den Ofen vorheizen ca 180 C

Die harten Rollen in ca 1/2 cm dicke Scheiben schneiden auf das Backblech legen und ca 15 min. fertig backen.

Haferflockenkekse

nach Alicia Silverstone, vegan
Annette Strüning
umekodesign.de

Zutaten:

150g Haferflocken
150g Vollkornmehl
50g brauner Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Natron
1/4 TL Salz
70ml Ahornsirup
50ml Distelöl
1 TL Vanilleextrakt
1/2 TL Rübensaft (Grafschafter Goldsaft)

Rezept:

Ofen auf 170°C vorheizen.

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die flüssigen Zutaten in einer zweiten Schüssel vermischen zu zu den trockenen Zutaten geben.

Mit einem Löffel kleine Haufen auf das Backblech setzen und flach drücken. Wenn der Teig nicht zusammenhält, noch etwas mehr Öl nehmen !

Ca. 15 min backen, Kekse danach zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.



Haferflockenkekse

von Veronika Krytzner
veronikakrytzner.de

Zutaten:

200 g Haferflocken (gute kernige)
1 Ei
100 g Zucker
1/2 Tüte Vanillezucker, (Bourbon)
1 EL Mehl
1 TL Backpulver
100 g Butter
50 g Mandeln /blättrig geschnittene
1 Prise Salz

Rezept:

Haferflocken in eine Schüssel geben, Butter schmelzen und über die Haferflocken gießen, vorsichtig umrühren und 10 Minuten stehen lassen, die Flocken sollen die Butter möglichst aufsaugen.

In einer anderen Schüssel das Ei mit Zucker und Gewürzen mit dem Handrührgerät o.ä. schaumig schlagen, dann Mehl und Backpulver untermengen. Nun die abgekühlten Haferflocken mit den Butter dazugeben, außerdem die gehobelten Mandeln. Mit einem Koch- oder Esslöffel vorsichtig unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen aufs Backblech setzen, die Menge reicht für zwei Bleche à 50 bis 60 Plätzchen. Die Plätzchen vorsichtig etwas flachdrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 175 bis 190 Grad auf der zweiten Schiene von oben 10 bis 15 Minuten backen, dabei spätestens nach 10 Minuten immer wieder nachschauen; sie sollten an den Rändern braun, aber innen noch eher gelblich sein.



Schoko-Mandelschnitten

von Birgit Gatter
birgitgatter.com

Zutaten:

9 Eier
300g Kristallzucker
300g dunkle Schokolade (mein Tipp: Velma von Suchard)
400g Butter
400 g geriebene Mandeln
100g glattes Mehl
Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)
grob geriebene Mandeln



Rezept:

Eier in Dotter und Eiklar trennen; Eiklar mit Zucker zu halbfestem Schnee schlagen
Schokolade über Wasserdampf schmelzen, dann Butter mit Schokolade verrühren, Eidotter dazugeben und rühren
Schnee, geriebene Mandeln und Mehl unter die Schokolademasse heben
Backpapier auf Blech geben, Masse draufstreichen und bei 180° ca 30 Minuten backen

Auskühlen lassen, mit Marillenmarmelade bestreichen und den grob geriebenen Mandeln bestreuen und in Würfel schneiden