

Kinder- Backbuch



Weihnachten 2017



Backbuch

Gesammelte Rezepte des weihnachtlichen Backens
mit Kindern unter Anleitung von



Verena Biermann

Anna Gerbersmann

Es wurde an 5 Sonntagen in der Vorweihnachtszeit
mit Kindern aus dem Hörder Neumarktviertel gebacken
und anschließend bei einem gemeinsamen Kaffeetrinken mit
den Eltern und Anwohnern verkostet.

Die Teilnahme und das Kaffeetrinken war kostenlos und es
konnte jeder, der wollte, daran teilnehmen

Dieses Projekt wurde unterstützt von:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz,
Bau und Reaktorsicherheit



STÄDTERBAU-
FÖRDERUNG
mit Bund, Ländern und
Gemeinden

Ministerium für Bauen, Wohnen,
Stadtentwicklung und Verkehr
des Landes Nordrhein-Westfalen



Stadt Dortmund



Ausstechplätzchen

Zutaten für ca. 2 Bleche:

380 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
225 g Butter, weiche
155 g Zucker
65 g Puderzucker
2 Eier
1 1/2 TL Vanilleextrakt



Zubereitung:

1. Das Mehl, Backpulver und Salz mischen.
2. Die weiche Butter mit dem Zucker und Puderzucker verrühren. Dann die Eier und das Vanilleextrakt dazu geben und gut unterrühren, so dass alles gut miteinander verbunden ist.
3. Zum Schluss noch die Mehlmischung unterrühren bis ein Teig entstanden ist.
Diesen teilen und auf einem großen Stück Frischhaltefolie flach drücken, gut darin einwickeln und mindestens für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
4. Den Ofen auf **165°** Grad vorheizen, die Arbeitsfläche sehr gut bemehlen (es ist ein etwas weicherer Teig).
Auch oben den Teig mit Mehl bestäuben und ihn dann portionsweise ausrollen (etwa 1/2 cm dick).
5. Mit beliebigen Ausstechern Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Dabei zwischen den Plätzchen mind. 3cm Platz lassen und für etwa **15 Min.** backen.

6.Der Boden sollte eine goldene Farbe haben. Etwas auf dem Backblech abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter geben bis sie vollständig abgekühlt sind. Die Plätzchen beliebig verzieren.



American Cookies

Zutaten:

560g Mehl
450g Butter (weich)
200g brauner Zucker
260g Zucker
4 Eier
2 TL Backpulver
1 TL Salz
2 Packungen Vanillezucker
150g Zartbitter Kuvertüre
200g weiße Kuvertüre
200g Nüsse (grob gehackt)



Zubereitung:

1. Kuvertüre grob hacken und in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Wenn die Eimasse schaumig ist, die weiche Butter dazu geben und noch einmal kräftig aufschlagen.
2. Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen und mit der Masse vermengen.
3. Nüsse und weiße Kuvertüre grob hacken.
4. Nun die flüssige Kuvertüre zur Masse geben und vollständig unterrühren.
5. Nüsse und weiße Kuvertüre mit Hilfe eines Teigschabers unter die Masse heben.

6. Backofen auf **190°C** vorheizen. Mit zwei Esslöffeln Walnuss große Teigbällchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Genügend Abstand zwischen den Bällchen lassen, da die Cookies beim Backen auseinanderfließen.

7. Cookies **8-10** Minuten backen, danach vollständig erkalten lassen, da sie erst beim Abkühlen fest werden.



Möhren-Zucchini-Muffins

Für ca. 20 Muffins:

Zutaten:

200g gem. Haselnüsse
150g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
1 Möhre
1 Zucchini
3 Eier
200g Mehl

Vanille-Frosting

Zutaten:

200g Butter
100g Puderzucker
100g Frischkäse
2 TL Vanillearoma



Zubereitung der Masse:

1. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die gemahlene Haselnüsse unter die Masse mischen.
2. Die Möhre und die Zucchini grob raspeln und zur Masse hinzufügen.
3. Als letztes Mehl und Backpulver vermischen, zu den restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einer homogenen Masse vermischen.
4. Masse mit Hilfe von zwei Esslöffeln in Muffin Förmchen portionieren. (Vorsicht! Nicht zu hoch befüllen, da sie sonst über den Rand hinaus backen)

5. Backofen auf **180°C** vorheizen und die Muffins **20-25** Minuten backen.

6. Nach dem backen vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Vanille-Frosting:

1. Weiche Butter, Puderzucker und Vanillearoma cremig rühren.

2. Danach Frischkäse unter das Frosting heben.

3. Fertiges Frosting bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern, dann in eine Spritztülle füllen und damit die Muffins verzieren.



Vanillekipferl-Rezept

Zutaten für ca. 60 Stück:

1 Vanilleschote
100 g gemahlene Mandeln
275 g + etwas Mehl
75 g Zucker
2 Eigelb
200 g kalte Butter
Salz
50 g Puderzucker
2 Päckchen Bourbon Vanillezucker



Zubereitung:

1. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mandeln, Mehl, Zucker, 2 Eigelbe, kalte Butter in Stückchen, Vanillemark und 1 Prise Salz zunächst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen, schnell zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.
3. Den Teig für die Vanillekipferl auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu 3–4 Rollen à 1,5 cm Ø formen und diese in 4-5 cm lange Stücke schneiden.
5. Die Teigstücke zu Halbmonden formen, die Enden dabei leicht zusammendrücken, so dass die typische Kipferl-Form entsteht.
6. Die Vanillekipferl im vorgeheizten Backofen **160 °C** für **10 -12** Minuten backen. Sie sind fertig, wenn die Spitzen der Kipferl leicht Farbe bekommen haben.
7. Puderzucker und Vanillezucker mischen und über die noch heißen Vanillekipferl sieben. Die Kipferl auf einem Rost oder Kuchengitter auskühlen lassen.

Schwedische Zimtschnecken

Zutaten für ca. 30 Stück:

150 g Butter oder Margarine

500 ml Milch

50 g Hefe

150 g Zucker

1 TL Salz

1 TL Kardamom, gemahlen

1000 g Mehl (Weizenmehl)



Für die Füllung:

75 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 EL Zimt

1 Ei(er), zum Bestreichen

Deko: Hagelzucker

Zubereitung:

1. Margarine schmelzen. Milch hinzufügen und leicht aufwärmen lassen. Die Hefe darin auflösen und Zucker, Salz, Kardamom und fast das ganze Mehl hineinrühren.

2. Den Teig kneten, bis er geschmeidig wird. (falls nötig: mehr Mehl hinzufügen)

3. Teig mit einem Handtuch abdecken und ca. 30 - 40 Minuten aufgehen lassen.

4. Den Teig auf einer mehligten Arbeitsfläche durchkneten und in drei Teile teilen. Jeweils eine dünne, rechteckige Fläche ausrollen und mit flüssiger Margarine (Raumtemperatur) bestreichen. Zucker und Zimt mischen und den Teig damit dick bestreuen. Zu einer Wurst rollen und in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden.

5. Die Stücke mit der geschnittenen Seite nach unten auf das Backblech legen. Den Teig so noch einmal aufgehen lassen (wird in 30 Minuten ungefähr doppelt so groß).

6. Die Zimtschnecken mit geschlagenem Ei bepinseln und mit Zucker bestreuen.

7. Auf der mittleren Stufe im vorgeheizten Backofen bei **250-275°** etwa **5 - 8** Minuten backen



Martinsbrezeln mit Hefe

Zutaten für ca. 20 Stück:

700 g	Mehl
40 g	Hefe
250 ml	Milch, lauwarm
2	Zitrone, Schale davon
100 g	geschmolzene Butter
6 EL	Saure Sahne
2	Ei
8 EL	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
2	Eigelb

Deko:

250 g	Pudermucker
3 EL	Wasser
	Hagelzucker



Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröseln.
2. Die lauwarme Milch zugießen, alles mit einer Gabel vermengen und den Vorteig etwa **15** Minuten gehen lassen.
3. Die geschmolzene Butter, den Zucker, den Vanillezucker, die Saure Sahne, den Zitronenabrieb und das Ei zum Vorteig geben und alles zu einem festen Teig verkneten.
4. Den Teig an einem warmen, zugluftfreien Ort solange gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

5. Den Teig in vier gleichgroße Stücke teilen und daraus auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche vier ca. 40 cm lange Stränge rollen.
6. Aus den Strängen jeweils eine Brezel formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen. Den Brezelrohling abermals an einem warmen, zugluftfreien Ort solange gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
7. Das Eigelb verquirlen und die Brezeln damit einstreichen. Die Brezeln im vorgeheizten Backofen bei **175°C** etwa **40** Minuten backen.
8. Die Brezeln auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Puderzucker mit Wasser verrühren, die Brezeln damit einstreichen und mit Hagelzucker bestreuen.



Martinsbrezeln ohne Hefe

Zutaten für 6 Personen:

150 gr. Quark
6 EL Milch
6 El Öl
75 gr Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
300 gr Mehl
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Zunächst Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei verrühren. Dann Mehl und Backpulver vermischen, sieben und die Hälfte davon unter den Quark rühren, den Rest des Mehls unterkneten. Den Teig zu Brezeln formen und auf einem gefetteten oder mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen backen. E-Herd bei 175-200 Grad backen. Backzeit ca.15 Minuten .



Stollenkuchen vom Blech mit Marzipan

Zutaten:

400 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g Haselnüsse, gemahlen
250 g Magerquark
150 g Zucker
200 g Butter
4 Ei(er)
1 Pck. Bourbon-Vanillearoma
100 g Zitronat
100 g Orangeat
200 g Rosinen
150 g Marzipanrohmasse
1 Msp. Koriander
1 Msp. Muskatnuss, gerieben
75 g Rum zum Einweichen



Zubereitung:

Rosinen, Zitronat und Orangeat etwas klein hacken, bzw. schneiden, in Rum einweichen und gut durchziehen lassen. Eine Fettpfanne ca. 32 x 39 cm fetten. Die Backröhre auf 190 ° C Ober-/Unterhitze, Umluft: 175 °C, vorheizen. Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne, ohne Fett, rösten. Das Marzipan, am besten vorher kurz ins Gefrierfach legen, grob raspeln. Mehl und Backpulver mischen, in eine Schüssel geben, Nüsse, Quark, Zucker, Bourbonvanille, Eier, Butter und die Gewürze zugeben und zu einem Mübeteig verarbeiten. Die eingeweichten Rosinen, Orangeat und Zitronat unter den Teig geben und mit dem Marzipan darunter kneten. Den Teig in die Fettpfanne geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen. Für obenauf, die Butter schmelzen lassen und den noch warmen Kuchen damit einstreichen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke oder Würfel schneiden. Auskühlen lassen.



Wir am Hörder Neumarkt e.V.

Am Heedbrink 72, 44263 Dortmund

www.wir-am-hoerder-neumarkt.de