

## **Die Rezepte der 5c Guten Appetit und viel Spaß beim Backen!**

**Die Vorweihnachtszeit ist auch immer die Zeit zum Backen von Plätzchen, Keksen, Spekulatius und anderen schönen Dingen. Wir, die 5c, haben einige Rezepte selbst ausprobiert. Die Ergebnisse waren so gut, dass wir diese gerne veröffentlichen wollen.**

**Ihr könnt jetzt zu Weihnachten, aber auch noch im Januar oder Februar, euch an den Rezepten probieren. Wir freuen uns, wenn euch die Ergebnisse gefallen.**

**Weihnachtliche Grüße von der 5c**

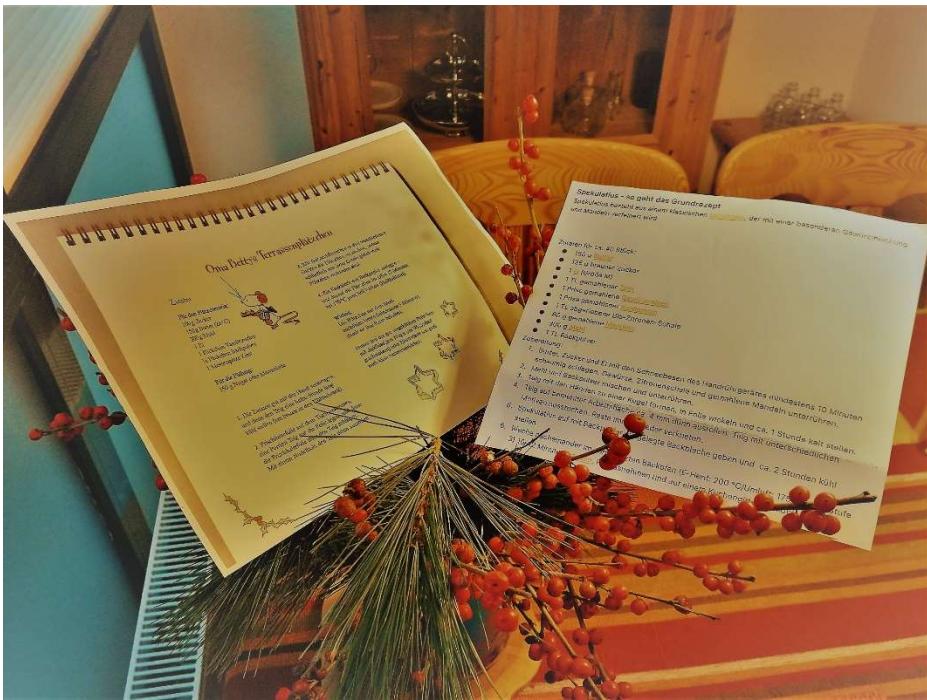
### **MÜRBEKEKSE**

#### **Zutaten:**

225g Mehl  
2,5 Teelöffel Backpulver  
100g Zucker  
100g Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei

#### **Zubereitung:**

1. Teig gut verkneten
2. Teig ausrollen und Kekse ausstechen
3. Bei 200°C Umluft 15 Minuten backen
4. Eventuell verzieren



## SPEKULATIUS

### Zutaten:

150g Butter  
 125g brauner Zucker  
 1 Ei  
 1 Teelöffel Zimt  
 ! Prise gemahlene Gewürznelken  
 1 Prise gemahlener Kardamom  
 60g gemahlene Mandeln  
 300g Mehl  
 1 Teelöffel Backpulver  
 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale

### Zubereitung:

1. Butter, Zucker und Ei 10 Minuten schaumig schlagen
2. Gewürze, Mandeln und Zitronenschale unterrühren
3. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren
4. Teig gut verkneten, in Folie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen
5. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen
6. Spekulatius auf Backpapier etwa 2 Stunden kühl stellen
7. Bei Umluft 1750C etwa 10 bis 12 Minuten backen und auf einem Gitter abkühlen lassen

# KEKSE MIT MARMELÄDENFÜLLUNG

## Zutaten:

100g Butter  
130g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Ei  
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma  
1 Prise Salz  
2 Esslöffel Milch  
300g Mehl  
Marmelade (ziemlich fest)  
Kuvertüre

## Zubereitung:

1. Butter in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren
2. Außer Mehl nun alle Zutaten miteinander ordentlich verrühren
3. Nach und nach das Mehl hinzugeben, zum Schluss den Teig von Hand gut durchkneten
4. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde lang in den Kühlschrank stellen
5. Den Teig nun ausrollen und Kekse ausstechen
6. Kekse auf ein Backblech legen
7. Für den Keksdeckel wird eine Ausstechform mit Loch benötigt. Der zweite ausgestochene Keks kommt jeweils auf einen der bereitstehenden Kekse.
8. Kekse nun bei 160°C 10 bis 15 Minuten backen
9. Kekse abkühlen lassen
10. Das Loch mit Marmelade füllen und trocknen lassen
11. Schokoladenguss schmelzen und die Hälfte eines Kekses darin eintauchen



## VANILLE-MÜRBCHEN

### Zutaten:

250g Weizenmehl  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
Vanille  
50g brauner Zucker  
200g weiche Butter  
100g Puderzucker

### Zubereitung:

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und alle weiteren Zutaten außer Puderzucker hinzufügen
2. Auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten
3. Teig vierteln und jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 30cm langen Rolle formen
4. Jede Rolle nun in etwa 20 gleich breite Stücke schneiden
5. Bei Umluft 1600C etwa 12 Minuten die einzelnen Stückchen backen
6. Puderzucker sieben und mit etwas Vanille vermischen
7. Die fertig gebackenen Mürbchen gleich nach dem Backen darin wälzen und erkalten lassen

# **WEIHNACHTSPLÄTZCHEN**

## **Zutaten:**

200g Butter  
330g Mehl  
120g Zucker  
40ml Milch  
100g Speisestärke  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei

## **Zubereitung:**

1. Alle Zutaten miteinander verkneten
2. Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen
3. Plätzchen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) etwa 7 bis 10 Minuten backen
4. Zum Schluss nach Belieben verzieren