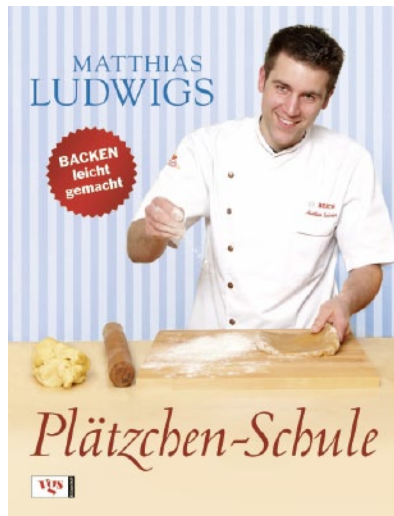




Unverkäufliche Leseprobe

Matthias Ludwigs Plätzchen-Schule



128 Seiten
ISBN: 978-3-8025-3745-5

© 2011 VGS verlegt durch EGMONT Verlagsgesellschaften mbH.

MATTHIAS
LUDWIGS



Plätzchen-Schule

FOTOGRAFIEN VON JO KIRCHHERR



Originalausgabe

© 2011 VGS

verlegt durch EGMONT Verlagsgesellschaften mbH,

Gertrudenstraße 30-36, 50667 Köln

Alle Rechte vorbehalten.

1. Auflage

Redaktion: Gabriele Kalmbach

Produktion: Simone Nauerth

Fotos: Jo Kirchherr, Köln

Umschlaggestaltung: Zero Werbeagentur, München

Layout: Angela May Grafikdesign & Buchgestaltung, Mettmann

Druck: Himmer AG, Augsburg

ISBN 978-3-8025-3745-5

www.vgs.de

Inhalt

10 Vorwort

12 Zutaten: Zucker

14 Zutaten: Nüsse

16 Zutaten: Gewürze

18 Kekse, geschnitten nach dem Backen

36 Kekse, geschnitten vor dem Backen

52 Kekse, geformt vor dem Backen

70 Kekse, gespritzt oder aufgestrichen
vor dem Backen

94 Andere Kekse

109 Teig: Herstellungstipps

111 Teig: Verarbeitungstipps

112 Formen und Ausstechen von Keksen

114 Umgang mit dem Backofen

116 Arbeitsmaterial

118 Bezugsquellen

120 Danksagung und Ladenadressen

122 Register

Vorwort

Wer liebt ihn nicht, den verführerischen Duft nach frisch gebackenen Keksen? Wenn ich in der Vorweihnachtszeit bei meinen Eltern bin und meine Mutter gerade gebacken hat, erinnere ich mich immer an meine Kindheit. Vor allem daran, wie wir zu viert in der Küche waren und mindestens acht verschiedene Sorten für die bevorstehende Weihnachtszeit gemacht haben.

Daher rührt vielleicht auch meine Vorliebe für einfach herzustellende Plätzchen. Der immense Vorteil ist dabei, dass man in überschaubarer Zeit eine ordentliche Menge herstellen kann. Ich persönlich finde es viel besser, 10-12 verschiedene „einfache“ Kekse zur Wahl zu haben, als nur 4-5 Sorten der „aufwändigeren“. Oft findet sich der vorangegangene Aufwand (natürlich mit Ausnahmen) nicht im Geschmack der fertigen Kekse wieder, was doch eigentlich nicht Sinn der Sache sein sollte. Außerdem sind gerade die simplen Kekse oft besser zur Lagerung geeignet.



Meine Idee zu diesem Buch ist deswegen auch der Fokus auf das Wesentliche: Geschmack und rationelle Herstellung der Plätzchen, bei der Dekoration kann sich danach jeder kreativ ausleben.

Nimmt man sich beispielsweise aus jeder Kategorie ein Rezept heraus, kann man die Herstellung der einzelnen Plätzchen gut parallel planen. Wenn die eine Sorte noch Kühlzeit braucht, bäckt eine andere gerade und eine weitere wird gerade geformt. Dadurch entsteht kein Leerlauf und am Ende des Tages hat man eine beachtliche Menge an Plätzchen gebacken.

Viel Spaß beim Nachmachen und Genießen!

Matthias Ludwigs

www.toertchentoertchen.de
www.matthiasludwigs.de

Kekse, geschnitten nach dem Backen

Der Vorteil liegt klar auf der Hand – zum einen braucht man nur ein oder zwei Bleche, zum anderen entfällt der Aufwand des Formens oder Portionierens. Meist kann die Masse oder der Teig direkt nach der Herstellung im Ganzen gebacken werden und muss dann „nur“ noch nach dem Backen geschnitten werden.

Berliner Brot

Cantuccinis

Basler Leckerli

Florentiner

Baumkuchenwürfel

Erdnusschnitten

Kokos-Marshmallows

Thymianbruch

Am Berliner Brot mag ich, dass es eher hart ist. Wer es weicher möchte, kann in die Aufbewahrungsdose ein Stück frisches Graubrot legen, dann wird das Gebäck wieder etwas weicher.

Berliner Brot

Für ein Backblech,
ca. 70 Stück

4 Eier, Größe M
500 g brauner Zucker
500 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
½ TL Kardamom, gemahlen
½ TL Muskatblüte, gemahlen
2 TL Zimt
2 EL Kakao
250 g Mandeln mit Haut

1 Eier und Zucker in der Küchenmaschine aufschlagen, bis die Masse cremig-dick und die Farbe merklich heller geworden ist. Mehl mit den restlichen Zutaten vermischen und unter die Eimasse kneten. Es entsteht kein fester Teig, sondern eine leicht klebrige Masse.

2 Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit feuchten Händen flach drücken. Die Oberfläche muss nicht glatt sein, sondern kann durchaus die „Druckspuren“ der Finger aufweisen.

3 Bei Umluft 160 °C 20-30 Min. backen. Nach dem Backen 5 Min. auskühlen lassen und dann in 2 x 5 cm große Streifen schneiden.

Bei der Backzeit kann man variieren, wer nachher ein knuspriges Ergebnis möchte, backt etwas länger. Wer es saftig möchte, backt eher knapp.

