

Backrezepte

für meine
Enkelinnen und Enkel

Weihnachten 2013

Rezepte

vom Grosi

und von Sue

Zusammen getragen
aus verschiedenen Quellen
ausprobiert und
abgeändert

Dez. 2013

Rezept von Sue

Blechkuchen Brownie grosses Blech

① 500 g. Schokolade
1/2 cremant dunkel
1/2 Kochschokolade dunkel

} im Wasserbad
schmelzen
(flüssig machen)

② 300 g. Mascobado
300 g. Vollrohrzucker
6 Eier

} schaumig
rühren

① zu ② flüssige Masse zufügen, untermischen

- 200 g. gesiebtes Mehl zufügen
Weissmehl (Urduinkelweissmehl)
gut durchmischen (ev. 2 Messerspitzen Bourbonvanille beifügen)
- Backen 170° mit Umluft ca. 23 Min.

unterste Backrille

- im halboffenen Backofen auskühlen lassen,
- wenn kalt (mit Messer + Massstab) in Stücke schneiden

Vorbereitung

- Blech mit \longrightarrow Backpapier belegen
und Blechrand mit Butter bestreichen

Dez. 2013

16.12.2004

Mantandeli


Rezept v. Grosi

- 250 g. Butter
- 125 g. Zucker
- 125 g. Mascobado
- 2 Eier

Schaumig
rühren

- Schale gerieben
von 1/2 Zitrone
- und wenig Salz

beifügen

- 500 g. Mehl gesiebt dazu geben
alles gut kneten mit Haken
(Dinkelweissmehl) 

- Teig in 4 Teile teilen
in Plastiksäcken ausrollen
- 5 mm dick ev. 8-10 mm
in Tiefkühler legen (ganz flach)
- Formen ausstechen
- mit Eigelb bepinseln (ev. ganzes Ei)
- mit Umluft backen 170° 5-6 Minuten
- in der Mitte des Ofens

Dez. 2013

10.12.2004

12.12.2006

Rezept v. Grosi

Marmor Guetzi

Schwarz-Weiss

- ① { 250 g. Butter
250 g. Zucker
Rohrzucker } schaumig rühren
- 3 Eier
- Schale gewaffelt von 1 Zitrone

- ② { 500 g. Mehl
gut rühren } zufügen (gesiebt)

- Teigmenge halbieren
eine bleibt hell

- { 2. Menge wird dunkel
8 Esslöffel Schoggipulver zufügen
und gut mischen (ev. wenig Wasser) }

- Teige wenig in die Kühle stellen

- { 1 heller Teig
1 dunkler Teig } separat ausrollen

- und aufeinander legen (ev. mit Eiweiss bestreichen)

- zu Rollen formen ins Tiefkühlfach legen

- Plätzchen schneiden

- Backen ca 180° mit Unt- + Oberhitze
2. unterste Rille

Dez. 2013

19.12.2004

Schokoladenkugeln

Rezept
von Sue und Grosi

- 1 {
- 4 Eier
 - 400 gr. Mascobado
 - 2 Kaffelöffel Zimt

- 2 {
- 250 gr. geriebene Schokolade dunkel Cremant
 - 2 Esslöffel Maizena
 - 500 gr. ungeschälte gemahlene Mandeln
o. etwa mehr

- zufügen + gut rühren
- es muss eine leicht klebrige Masse sein
- kühl stellen
- Kugeln formen (nussgrösse)
in Puderzucker wenden
- Auf Blech mit Backpapier
über Nacht trocknen lassen
- Backen ca 150° 13-20 Minuten
- nur trocknen lassen,
▽ nach aufspringen aus dem Ofen nehmen

Dez. 2013

19.12.2004

Vanillekipfeli

Rezept
von Sue

① { 250 gr. Butter
80 gr. Puderzucker

② 100 gr. geschälte gemahlene Mandeln

③ { 250 gr. Mehl
1 Päcklein Vanillzucker vermischen

① - Butter und Zucker schaumig rühren

② - Mandeln zufügen rühren

③ - Mehl + Vanillzucker vermischen
und zufügen gut rühren

- Kühl stellen

- zu Kipfeli formen

- Backen 150° mit Umluft ca 20 Min
in der Mitte des Ofens

- (weisse)
(warme) Kipfeli im Puderzucker wenden
(Puderzucker + 1 Päcklein Vanillzucker)
vorher vermischen

Weihnachten 2013

19.12.2004

Rezept v. Grossi

Zimtsterne

1 { 3 Eiweiss
375 gr. Puderzucker
1 1/2 Esslöffel Kirsch

2 { 1 1/2 Esslöffel Zimt
375 gr. gemahlene Mandeln

- 1 { Meringuage herstellen
Eiweiss steif schlagen (Schwingbesen)
Puderzucker gesiebt dazugeben
Kirsch hinzufügen, zu einer feinen
Masse verarbeiten
x ca 1-2 Tassen zurückbehalten zum bestreuen
- 2 { gemahlene Mandeln dazufügen | der Sterne
+ Zimt
- Es muss eine leicht klebrige Masse sein
 - Teig an der Kälte ruhen lassen
 - { ausrollen auf Kristallzucker
8mm ev. in Plastiksäcken
 - ins Tiefkühlfach legen (ganz flach)
 - sterne ausstechen, Sternformen
er. immer wieder in Zucker tauchen
 - mit Meringuage bepinseln
 - Backen 150° mit Umluft ca 8-9 Min.
auf unterster Rille ev. nur Unterhitze
 - Meringuage muss hell bleiben