WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Kekse für jeden Anlass

Omas Butterplätzchen

Grundrezept
Zutaten:

- 125 g Butter, zimmerwarm
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 knapper Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Ei und Salz mit dem Schneebesen des Handmixers schaumig rühren.
2. Mehl und Backpulver mischen und in die Buttermasse einrühren.
3. Den Teig anschließend kurz kneten, zu einem Kloß formen und ca. 1 Std., in Folie, im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit den Westmark-Ausstechern die Plätzchen ausstechen.
5. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen, bis die Plätzchen die gewünschte Bräunung erreicht haben.
6. Auskühlen lassen und danach die Plätzchen nach Belieben verzieren.

Linzer Liebe

Zubereitung:

1. Harte Butter mit einer Reibe kleinraspeln.
2. Butter, Vanillezucker und Zucker zu einer Masse glatt rühren.
3. Eier und Zitronenschale hinzugeben.
4. Mehl und Stärke vermischen und unterrühren bis ein knetbarer Teig entsteht.
5. Den Teig ca. 1 Stunde in Folie gewickelt in den Kühlschrank stellen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen und die Kekse mit den Westmark-Linzer-Ausstechern austechen.
7. Bei der Hälfte der Kekse den Teig der ausgestochenen Mitte entfernen, bei den anderen den Teig in der Mitte belassen (backt im Ofen wieder zusammen).
8. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bei 180°C Ober-/Unterhitze die Kekse ca. 10 Min. goldgelb backen.
9. Das Gelee leicht erhitzen, evtl. noch das Mark der Vanilleschote unterrühren.
10. Auf den in der Mitte geschlossenen Keks einen kleinen Klecks Gelee geben, den zweiten Keks darauf setzen und leicht andrücken.
11. Vorsicht nicht zu viel Gelee verwenden. Es läuft sonst über.

Zutaten für ca. 30 Plätzchen:

- 400 g gekühlte Butter
- 2 Eier
- 100 g rotes Gelee (Kirsche oder Johannisbeeren) zum Bestreichen
- 450 g Mehl
- 150 g Stärke
- 120 g Zucker
- 2 EL Vanille Zucker
- das Mark einer Vanilleschote
- etwas abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

Tipp

Wer auf gesunde Plätzchen Wert legt, verwendet Vollkornmehl, Rohrohr-Zucker und Joghurtbutter. Geriebene Orangen- oder Zitronenschalen oder Vanillezucker im Teig geben den Plätzchen eine feine Geschmacksrichtung.

Kleine Hochstapler

Zubereitung:

1. Harte Butter mit einer Reibe klein raspeln.
2. Butter, Vanillemark und Zucker zu einer Masse glatt rühren.
3. Eier und Zitronensaft hinzugeben.
4. Mehl unterrühren bis ein fester Teig entsteht.
5. Den Teig ca. 1 Stunde in Folie gewickelt kühl stellen.
6. Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen, und jeweils zu gleichen Mengen die unterschiedlichen Keksgrößen mit den Westmark Terrassenausstechern ausstechen.
7. Die Kekse bei 190 °C ca. 10 Minuten backen, bis diese goldgelb sind.
8. Kuvertüre schmelzen oder einen Puderzuckerguss aus 3 EL Zitronensaft und 200g Puderzucker anrühren.
9. Jeweils einen Klecks der Kuvertüre oder des Puderzuckergusses auf die Mitte des unteren Kekses geben und den oberen Keks darauf setzen und leicht andrücken.
10. Zum Schluss je nach Belieben mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss verzieren.

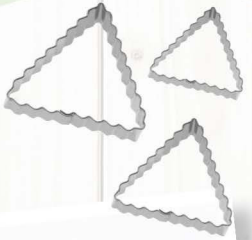
Puderzuckerguss lässt sich sehr gut mit Lebensmittelfarben einfärben.

Zutaten für ca. 30 Terrassenkekse:

- 400 g gekühlte Butter
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 650 g Mehl
- das Mark einer Vanilleschote
- etwas Zitronensaft

Für das Stapeln:

- etwas Kuvertüre
- oder etwas Puderzuckerguss



Der Pfefferkuchen Mann

Zutaten:

- 400 g Honig, klar
- 275 g Zucker
- 330 g Roggenmehl
- 650 g Weizenmehl
- 15 g Natron
- 10 g Lebkuchengewürz
- 2 Eier
- 5 Eigelb
- 275 g Butter, zimmerwarm
- etwas Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Für den Teig Zucker und Honig in einen kleinen Kochtopf geben und erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Honigmasse in eine Schüssel umfüllen und lauwarm abkühlen lassen.
3. Beide Mehlsorten mit Natron und Lebkuchengewürz mischen, die Eier, das Eigelb und die zimmerwarme Butter in Stückchen hinzufügen.
4. Die abgekühlte Honigmasse hinzugeben.
5. Alles in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, zu einem Kloß formen, in Folie wickeln und für einen Tag in den Kühlschrank legen.
6. Teig am nächsten Tag auf einer bemehlten Fläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit dem Westmark-Lebkuchenmann Ausstecher ausstechen.
7. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit Milch bestreichen.
8. Auf der 2. Schiene von unten bei 180 °C ca. 12-15 Minuten backen.

Tipp

Der Teig darf nicht zu dunkel backen, sonst wird er bitter. Dieser Teig ist auch sehr gut für das Westmark Knusperhäuschen geeignet.

Tiere

Tiere

Tiere

Tiere

Tiere

Märchen

Märchen

Märchen

Fahrzeuge

Allgemein

Allgemein

Allgemein

Terrassenausstecher

Linzer

Lebkuchen

Halloween

Weihnachten

Weihnachten

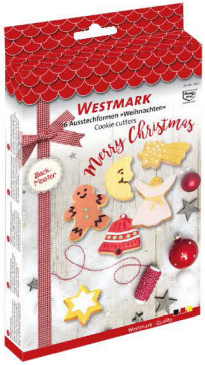
Weihnachten

Weihnachten

Weihnachten

ideale Geschenkidee

Weihnachten



Weihnachten

Glück & Liebe

Tassenkekse

Halloween

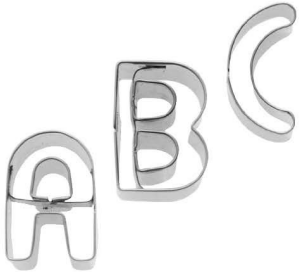
Ostern

Tiere

Füße

Zahlen

Buchstaben



Stempel-Kekse

ideale Geschenkidee

Notizen

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Händler Adressfeld

Einfach scannen

für einen Einblick in die Westmark-Welt ...

Alle Ausstecher sind:

EDELSTAHL Rost frei Stainless steel

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de