WESTMARK
MACH'S EINFACH!

3D Weihnachtsfiguren „Santa Claus is coming“

Keksteig zubereiten:

1. Eier, Zucker und Butter schaumig rühren.
2. Mehl mit Backpulver vermischen und portionsweise hinzugeben.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Danach den Teig portionsweise dünn ausrollen, und mit den Westmark Ausstechförmchen die gewünschte Anzahl von Motiven ausstechen.
5. Die Teiglinge circa 10 bis 15 Minuten bei 180° C goldbraun backen.
6. Gut auskühlen lassen.

Zuckerguss zubereiten:

Je nachdem, wieviel Zuckerguss man benötigt, ein bis zwei Zitronen auspressen.
Dann in den Saft nach und nach soviel Puderzucker einrühren, bis eine zähe Masse entstanden ist. Diese zum Verarbeiten in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle oder einen Dekorierstift füllen.

Zutaten für den Teig:
* 2 Eier
* 250 g Zucker
* 250 g Butter/Margarine
* 600 g Mehl
* ½ Päckchen Backpulver

Zutaten für den Zuckerguss:
* Saft von 1 bis 2 Zitronen
* Puderzucker

Fondant zubereiten:

1. dünn ausrollen und ausstechen
2. Fondant anschließend mit Zuckerguss auf die Figuren aufgekleben

–Küchen-Tipp–

* Wenn Vorder- und Rückseiten der Kekse verziert sind, die Formen zu einem Motiv zusammenstecken. Hierfür auch gern wieder etwas Zuckerguss als Klebstoff verwenden.

Knusprige Mandel-Spekulatius

Zutaten:

* 1 Ei
* 200 g Zucker
* 450 g Mehl
* 125 g Honig
* 150 g Butter
* 150 g geriebene Mandeln
* 1 Päckchen Lebkuchengewürz
* 1 Päckchen Vanillezucker
* 1 Päckchen Backpulver
* ½ abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
* ¼ Fläschchen Rumaroma

1. Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken.
2. Zucker, Vanillezucker, Honig, geriebene Mandeln, Ei und Gewürze (Lebkuchen, Zitronenschale, Rumaroma) hinzugeben und darauf die in Flocken geschnittene Butter.
3. Alle Zutaten nun von der Mitte aus zu einem glatten Teig gut verkneten und diesen ca. 1 Stunde kaltstellen.
4. Die Spekulatiuswalze einige Zentimeter vom Rand des ausgewalzten Teiges aufsetzen und unter leichtem Druck über den Teig rollen - nicht schieben!
5. Die Plätzchen sind dann fertig geformt und können sorgfältig mit einem Spachtel oder einem breiten Messer auf das gefettete Backblech gelegt werden.
6. Damit die Plätzchen einen schönen satten Glanz bekommen, nach dem Auflegen auf das Backblech die Oberfläche dünn mit verdünntem Eigelb, Zuckerwasser oder Milch bestreichen.
7. Bei 180°C - 200°C ca. 10 Minuten goldbraun backen.
8. Die gebackenen Plätzchen vor dem Erkalten vom Backblech nehmen.

Küchen-Tipp

* Am hinteren Ende des Handgriffs der Westmark-Spekulatiuswalze befindet sich ein Teig-Dickenmaß (3 mm). Den Teig soweit auswalzen, dass die Teigstärke dem Maß am Ende des Handgriffs entspricht.

* Wenn der Teig beim Ausrollen reißt - etwas Milch zugeben, klebt der Teig - Mehl beigeben.

Weihnachtskekse »Kids«

1. Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde eindrücken.
2. Zucker, Salz, Butter (in Stücken), Ei und Aroma in die Mulde geben und alles zügig zu einem Teig verkneten.
3. Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 h eingepackt in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit dem Keksstempel-Set oder den Ausstechförmchen »Kids« bearbeiten.

OHNE scharfe Kanten – für kinderleichtes Backen!

Zutaten:
* 300 g Mehl
* 1 gestr. TL Backpulver
* 80 g Puderzucker
* 150 g kalte Butter
* 1 Ei, mittelgroß
* 1 Prise Salz
* 1 Tütchen Vanillearoma/ alternativ: Flüssigaroma nach Belieben

Kekse mit Dekorprägung

5. Bei Verwendung der Keksstempel:
   Den bereits gestempelten Keks anschließend mit dem passenden runden Ausstechring ausstechen.
6. Die Kekse bei ca. 160 - 170°C Umluft, auf mittlerer Schiene für ca. 10 - 12 Minuten backen.

Ein Teig für doppelten Spaß!

Zartes Spritzgebäck

Zutaten für den Teig:
* 150 g Butter (weich)
* 80 g Zucker
* 1 Päckchen Vanillezucker
* 1 Eiweiß
* 200g Mehl

Zutaten für die Verzierung:
* Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre

1. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
2. Zucker, Vanillezucker und das Eiweiß (ungeschlagen) hinzufügen und alles kräftig verrühren.
3. Mehl nach und nach unterrühren.
4. Den geschmeidigen Teig anschließend in den Fleischwolf füllen und ihn mit Hilfe des Stößels durch den gewählten Spritzgebäckvorsatz drehen.
5. Die Teigstreifen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
6. Das Gebäck bei ca. 180°C im vorgeheizten Ofen bei ca. 12 - 15 Minuten backen.

Küchen-Tipp

* Der Westmark-Fleischwolf »Frecher Fritz« hat neben einem Stößel für einfache und saubere Arbeit auch einen extra starken Saugfuß für einen sicheren Halt auf glatten Oberflächen.

Oma's Apfeltarte

Zutaten für den Teig:
* 250 g Mehl
* 60 g Puderzucker
* 125 g Butter
* 1 Ei
* ½ abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

Zutaten für den Belag:
* 4 Äpfel

1. Mehl, Puderzucker, Butter, Ei, abgeriebene Zitronenschale und 2 - 3 EL kaltes Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie eingewickelt 30 min kühlen.
2. Die Äpfel für den Belag schälen und in schmale Spalten schneiden.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die gefettete Form legen.
4. Die Äpfel kreisförmig darauf legen und auf der mittleren Schiene bei 160-180°C circa 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

–Küchen-Tipp–

* Walnusskerne, Zimt und Rosinen verleihen der Tarte einen weihnachtlichen Geschmack.

* Die Äpfel vor dem Backen in der Pfanne karamellisieren.