

Kekse backen



Inhalt

Einleitung	04	Zimtsterne	34
Marcel Paa	05	Haselnuss-Lebkuchen	36
Zutaten	06	Lebkuchenteig	38
Equipment	11	Gefüllte Lebkuchen	40
Ofeneinstellungen	12	Tannenbäumchen	42
Fehlerquellen & Pannenhilfen	13	Gewürztropfen	44
Lagerung	15	Mini-Christstollen	46
Lebkuchengewürz	16	Mandelbögen	50
Eiweißspritzglasur (Royal Icing)	17	Cornflakes-Schokokekse	51
Vanillezucker	18	Duo-Kekse	52
Butterringe	20	Orangenschnitten	54
Zitronenmonde	22	Studentenschnitten	56
Spitzbuben	24	Rumkugeln	59
Vanillekipferl	26	Vorlagen	61
Spekulatius	28	Bücher & Infos	64
Nussknacker	30		
Florentiner Schokotaler	32		

Einleitung

7hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Onlinekursen weitergeben. So bekommst du die besten Tipps von Experten und kannst jederzeit und von zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und Freunde, Familie und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Fähigkeiten begeistern.

Dieser Kurs versüßt dir die Vorweihnachtszeit, denn Bäcker- und Konditormeister Marcel Paa verrät dir alles, was du beim Keksebacken wissen musst: hilfreiche Tipps und Techniken, Grundlegendes zu verschiedenen Teigen und Massen und natürlich jede Menge Rezepte für eine vielfältige Weihnachtsbäckerei.

In diesem Begleitheft findest du die wichtigsten Inhalte aus dem Kurs nochmal zusammengefasst sowie alle gezeigten Rezepte. Außerdem findest du noch einige Bonus-Rezepte, die im Video nicht gezeigt werden.

Wir wünschen dir eine gelingsichere Weihnachtszeit und viel Spaß beim Backen und Naschen!

Danke!

KENWOOD



Miele

Marcel Paa

Marcel ist als Bäckerssohn in Interlaken in der Schweiz aufgewachsen – die Backkunst ist ihm also gewissermaßen in die Wiege gelegt worden.

Er machte seine Lehre im elterlichen Betrieb und arbeitete dort einige Jahre, bis er in anderen Schweizer Backstuben unterwegs war. Schließlich legte er die Meisterprüfung als Bäcker und Konditor sowie die höhere Fachbildung ab. Eigentlich war immer geplant, dass er die Bäckerei seines Vaters übernimmt, doch da dieser früher als geplant aus gesundheitlichen Gründen kürzer treten musste, ging der Plan nicht auf.

Die Liebe zum Backen hat ihn schließlich nach Sins im Aargau gebracht, wo er mittlerweile mit seiner Frau und seinem Sohn lebt. Und wie es der Zufall so will, hat auch Marcells Frau eine Bäckerei, bei der Marcel schließlich einstieg.

Vor einigen Jahren startete er seinen Youtube-Kanal "Einfach backen", auf dem er wöchentlich Tutorials zum Backen von Brot, Keksen und Torten veröffentlicht. Da dies so gut angekommen ist, fokussierte sich Marcel immer mehr auf den Online-Auftritt und hat mittlerweile einen eigenen Online-Shop für Backzubehör sowie eine Online Back Academy.

Außerdem begeistert Marcel mit seinem Buch "Einfach backen" viele Hobbybäcker, in dem es vor allem um Brote, Plundergebäcke, Blätterteige und Croissants geht.

„Ich will Hobbybäckern alles beibringen, was das Bäckerherz begehrt.“



Marcel Paa

Bäcker und Konditormeister

www.marcelpaa.com

Zutaten

Schon mit wenigen Zutaten kannst du eine große Vielfalt in deine Weihnachtsbäckerei bringen. Folgende Grundzutaten wirst du bei fast jedem Rezept benötigen:

Butter

Butter ist die beste Alternative, kann aber auch durch Margarine oder durch 100 % Fett ersetzt werden. Da das Fett kein Wasser enthält, muss in diesem Fall 15 – 20 % mehr Flüssigkeit (z.B. Milch) dazu gegeben werden.

Zucker

Es eignet sich Kristallzucker, Puderzucker oder Rohrzucker (brauner Zucker). Zucker sorgt nicht nur für die Süße in den Keksen, sondern bringt auch wichtige Backeigenschaften mit: stabilisieren, konservieren, Wasser binden, karamellisieren und aromatisieren.

Eier

Je nach Rezept werden ganze Eier, nur das Eigelb oder nur das Eiweiß verwendet. Sie sorgen vor allem dafür, dass der Teig gebunden wird. Wenn du keine Eier verwenden möchtest, kannst du sie auch mit anderen Flüssigkeiten ersetzen:

100 g Ei entspricht:	125 g Sahne
	85 g Milch
	75 g Wasser

Mehl

Meistens wird Weizenmehl Type 405 oder Type 550 eingesetzt, es kann aber ohne große Rezeptänderung bei Buttermilchteigen mit Vollkornmehl ersetzt werden. 10 % des Mehlsanteils kannst du außerdem mit Stärke ersetzen, um den Teig mürber zu machen.

Weitere Zutaten, die in vielen Keksrezepten vorkommen und die du auch selbst bei Rezepten ergänzen kannst, sind folgende:

Nüsse

Grob gehackte Nüsse können ohne Rezeptänderung beigegeben werden, max. 20 – 30 %

Gemahlene Nüsse und Kerne

Die Menge sollte nicht höher sein als die Zuckermenge, außerdem braucht der Teig dann ca. 10 % mehr Flüssigkeit oder Eier.

Biskuitbrösel

Nicht höher als die Zuckermenge, können ohne Rezeptänderung ergänzt werden und werden mit Milch angerührt.

Kakaopulver

5 – 10 % der Gesamtmenge, die Beigabe muss dann vom Mehlgewicht abgezogen werden.

Schokolade/Kuvertüre

Ohne Rezeptänderung 5 – 15 % der Gesamtmenge





Kekse backen

Seite 26

Vanillekipferl

Zutaten & Infos

		
Zubereitung 20 min	Gesamt 2h 30 min	Stück ca. 20
Keksteig		
125 g	Butter, weich	
50 g	Puderzucker	
70 g	Sahne	
1	Vanilleschote	
1 Prise	Salz	
180 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)	
Puderzucker zum Dekorieren		

Alternativ: Klassische Zutaten	
100 g	Butter, weich
30 g	Puderzucker
75 g	Vanillezucker (siehe S. 18)
50	Mandeln, geschält und gemahlen
1	Vanilleschote
1	Eigelb
125 g	Weizenmehl 405 (Weissmehl)
Puderzucker zum Dekorieren	

mit Marcel Paa

Seite 27

Zubereitung

Schritt 1 Teig zubereiten

Das Mehl und den Puderzucker auf einen Tisch geben und eine Mulde formen. Die weiche Butter, eine Prise Salz sowie die Sahne dazugeben und alles gut durchmischen. Zum Schluss noch die Vanille untermischen.

Schritt 2 Teig kühlen

Den Teig in Frischhaltefolie oder in ein Teigtuch einpacken, flach drücken und für mind. 2 Stunden kühl stellen.

Schritt 3 Kipferl formen

Den gut gekühlten Teig kurz von Hand durchkneten. Danach einen gleichmäßigen Strang mit ca. 3 cm Durchmesser rollen und aus diesem Stücke von 1,5 cm zuschneiden; einzelne Stücke wiegen ungefähr 10g. Aus den einzelnen Stücken kleine Stränge rollen und auf beiden Seiten zur Spitze auslaufen lassen. Danach die Teigstränge leicht zu einem Kipferl formen.

Tipp: *Wenn der Teig zu schnell weich ist, gib einen Teil davon wieder in den Kühlschrank, während du die ersten Kipferl formst.*

Schritt 4 Backen

Die Kipferl im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft für mehrere Bleche oder 180 °C Ober- und Unterhitze bei einem Blech ca. 12 – 15 Minuten goldgelb backen.

Schritt 5 Geschafft

Die Vanillekipferl in den klumpenfreien Puder- oder Vanillezucker tunken, solange sie noch warm sind. So haftet der Zucker am besten.