

Gengen's
EST . 2017

DIE BESTEN KEKSREZEPT DER FAMILIE!



Wir lüften alle
Keksgeheimnisse
aus unserem
Familienkochbuch!



Klassische Vanillekipferln

(für ca. 35 Stück)

Das Backrohr auf 210°C Grad vorheizen; Butter, Zucker und Dotter mit dem Handmixer mischen; nach und nach das Mehl zugeben; zuletzt den Vanillezucker zugeben..

Die Masse mit Klarsichtfolie zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Danach eine Rolle formen und gleichmäßige Stücke davon abschneiden; mit der Handinnenfläche ausrollen und schöne Kipferln formen.

Die Kipferln auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr hell backen.

Wenn die Spitzen beginnen braun werden, sofort herausnehmen!

Anschließend mit vanilliertem Staubzucker gut bestreuen; auskühlen lassen und in einer gut verschließbaren Keksdose aufbewahren.

100 g Butter
100 g Haselnüsse
60 g Staubzucker
125 g Weizenmehl, glatt
2 kleine Dotter
1 KL Vanillezucker
vanillierter Staubzucker zum Bestreuen

TIPP!

Vanillekipferl sind ideale Weihnachtskekse aber schmecken natürlich auch das ganze Jahr über.



Linzer Augen

(für ca. 30 Stück)

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig verkneten; danach eine Kugel formen und 1 Stunde kühl rasten lassen.

Das Backrohr auf 190°C Grad vorheizen.

Die halbe Menge des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher Böden ausstechen. Die andere Teighälfte ebenfalls ausrollen und mit einem gelochten Ausstecher die Deckel ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backrohr 7-8 Minuten backen, danach herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Die Keksböden mit heißer Marmelade bestreichen und die Deckel darauf setzen, zuletzt die Linzer Augen mit Staubzucker bestreuen.

300 g Butter
2 Dotter
125 g Staubzucker
125 g Mandeln, geschält & gerieben
300 g Mehl
Marmelade zum Füllen
Staubzucker zum Bestreuen

TIPP!

Neben Ribiselmarmelade schmeckt auch Marillenmarmelade hervorragend in Linzer Augen!



Kokosbusserl

(für ca. 2 Blech)

Eiklar mit dem Zitronensaft in einer Schüssel über einem Wasserbad so lange heiß aufschlagen, bis die Masse dick und schaumig ist.

Danach mit einem Kochlöffel die Kokosraspeln und das Mehl unterheben.

Die Masse in einen Dressiersack mit glatter Tülle einfüllen, die Oblaten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech auflegen und darauf kleine Häufchen (Busserln) dressieren.

Die Kokosbusserln 20 Minuten übertrocknen lässt, danach bei 190°C ca. 15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und genießen.

300 g Staubzucker
250 g Kokosraspeln
30 g glattes Mehl
1 EL Zitronensaft
5 Eiklar
100 Backoblaten

TIPP!

Wer keinen Dressiersack zur Hand hat, mit zwei Teelöffeln lässt sich die Masse auch verteilen!



Foto: Coralia.de

Butterkekse

(für ca. 2 Blech)

Alle Zutaten in einer Schüssel rasch mit dem Knetbalken eines Handmixers zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie eingewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Backrohr auf 180°C Grad vorheizen, währenddessen den Teig mit einem Nudelwalker ausrollen und mit beliebigen Ausstechern kleine Kekse ausstechen.

Die Kekse auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr ca. 6 Minuten backen; danach noch heiß mit einer Palette vom Blech lösen.

300 g Weizenmehl, glatt
100 g Butter
1 Ei
120 g Feinkristallzucker
1 KL Backpulver

TIPP!

Mit Schokolade überzogen, oder bestrichen mit Marmelade sind diese Kekse ein himmlisches Gedicht!



Foto: foraha.de

Zimtsterne

Die Mandeln mit dem Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handmixers verrühren, danach mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ein Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Die Sterne mit der Glasur bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150°C Grad 10 - 15 Minuten backen.

500 g Mandeln, gemahlen
300 g Puderzucker
2 Tl Zimt
2 Eiweiß
2 El Mandellikör
Für die Glasur:
1 Eiweiß
125 g Puderzucker

TIPP!

Tauche den Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker damit nichts kleben bleibt!



Foto: formla.de

Haferflocken-Taler

(für ca. 60 Stück)

Das Backrohr auf 180°C Grad vorheizen.
Honig, Butter und Eier schaumig rühren, danach alle übrigen Zutaten unterheben und gut vermischen.

Mit einem Löffel aus der Masse kleine Taler auf ein befettetes Backblech setzen.

Die Taler im Backrohr 12 Minuten backen, danach noch warm vom Backblech heben und auskühlen lassen.

200 g Honig
200 g Butter
2 Eier
125 ml Buttermilch
150 g Mehl
100 g Weizenschrot
250 g Haferflocken
100 g Haselnüsse, gerieben
1 Prise Salz
1 ML Zimt

TIPP!

Die Taler können in einer gut verschließbaren Dose 3-4 Wochen aufbewahrt werden!



Foto: foraha.de

Oma's Christstollen

(für zwei kleine oder einen großen Stollen)

Alle Zutaten bis auf Orangeat, Zitronat, Sultaninen und Marzipan in einer Schüssel miteinander vermischen und zu einem Teig kneten, den fertigen Teig bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

Das Marzipan in kleine Stücke schneiden (etwa fingernagelgroß), auch das Orangeat und Zitronat, wenn man will, fein hacken. Sultaninen, Marzipanwürfel, Zitronat und Orangeat mit feuchten Händen vorsichtig unter den Teig kneten.

Aus dem Teig einen oder zwei kleine Christstollen formen, danach die Stollen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen für ca. 45–60 Minuten backen.

Nach dem Backen den Stollen gut auskühlen lassen, 3 EL Margarine schmelzen, den Stollen damit einpinseln und dann den eingefetteten Christstollen großzügig mit fein gesiebttem Puderzucker bestreuen.

500 g Weizenmehl
1 Pkg Trockenhefe
120 g Zucker
1 Msp. Salz
1 Msp. Kardamom
1 EL Zitronenabrieb
200 g Pflanzenmargarine
250 ml Sojadrink
100 g Mandeln, gemahlen
150 g Sultaninen
1 EL Zitronat
1 EL Orangeat
100 g Marzipan-Rohmasse
2-3 EL Pflanzenmargarine
Puderzucker zum Bestreuen



Weihnachtsmuffins

(für 12 Stück)

Den Zucker mit Rohrzucker, Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die Milch, Eier, Butter und Vanillezucker in einer anderen Schüssel miteinander vermischen.

In die Mitte der trockenen Zutaten eine Vertiefung machen. Die Milchemischung dazugeben und solange verrühren, bis sich alles verbunden hat. Nüsse und die gehackte Schokolade unterrühren. Den Teig in Muffinförmchen füllen in einem Muffinblech im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 – 20 Minuten backen.

Die Form aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten auskühlen lassen. Die Muffins aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

65 g Zucker
65 g Rohrzucker
2 Ei
1 Pkg Vanillezucker
250 g Mehl
170 g Vollmilchschoko
170 g Zartbitterschoko
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
160 ml Milch
120 g Butter, geschmolzen
120 g Walnüsse, gehackt
Fett für die Form

TIPP!

Überprüfe mit einem Zahnstocher ob die Muffins fertig gebacken sind. Bleibt noch Teig kleben, dann brauchen sie noch einen Moment!



Foto: forolia.de

Wiener Stangerl

(für ca. 25-30 Stück)

Die handwarme Butter mit Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren; nach und nach Ei und Dotter unterrühren, zuletzt das Mehl unterziehen. Diese Masse in einen Dressiersack mit mittelgroßer (9 mm) Sterntülle füllen und fingerdicke Stangerln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren.

Das Backrohr auf 180°C Grad vorheizen; die Stangerln ca. 13 Minuten goldgelb backen.

Die warmen Stangerl vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Für die Glasur die Kochschoko im Wasserbad schmelzen, die Butter dazugeben und glatt verrühren. Die Glasur etwas abkühlen lassen, danach je zwei Stangerln mit Marillenmarmelade zusammensetzen und zur Hälfte in die Schokoladeglasur tunken.

Die Stangerln auf einem Kuchengitter abtropfen lassen und die Schokoladeglasur erstarren lassen.

150 g Butter
50 g Staubzucker
1 EL Zitronenabrieb
1 Pkg Vanillezucker
Prise Salz
1 Ei
1 Dotter
230 g glattes Mehl
Marillenmarmelade
100 g Kochschokolade
50 g Butter

TIPP!

Zügig arbeiten! Der Teig wird zu hart wenn du dir zu lange Zeit lässt.



Knopfkekse

(für ca. 80 Stück)

Die abgeriebene Zitronenschale mit Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz und Mehl rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühlstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Kleine Kreise in verschiedenen Größen ausstechen; die Teigkreise auf das mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Um das typische Aussehen von Knöpfen zu erzeugen, jeweils mit der abgerundeten Seite eines kleineren runden Ausstechers einen Ring in die Teigkreise drücken. Mithilfe einer kleinen runden Spritztülle in die Mitte der Teigkreise 2, 3 oder 4 kleine Löcher ausstechen. Die Knopfkekse im ca. 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

1 Bio-Zitrone
150 g Butter, weich
75 g Puderzucker
1 Eigelb
Prise Salz
225 g Mehl

TIPP!

Mit buntem Zuckerguss kannst du deine Knöpfe noch individuell verzieren!



Foto: familia.de

Brotkekse

Das Backrohr auf 170°C Heißluft vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Den Teig eine Stunde lang im Kühlschrank rasten lassen. Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen und in Staubzucker wälzen.

Auf ein mit Packpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht flach drücken.

Die Brote für 15 Minuten backen.

3 Eier
200 g Staubzucker
250 g Nüsse
200 g Schokolade (geschmolzen)
1 TL Zimt
Staubzucker zum Wälzen

TIPP!

Du kannst die Brote danach auch noch aufschneiden und mit Marmelade füllen!



Foto: Corinna.de

Spekulatius

Das Mehl, Backpulver und Mandeln in einer Schüssel vermischen.

Zucker, Spekulatiusgewürz, Salz, Eier und Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend etwa 30 Min. kalt stellen.

Den Teig in kleinen Portionen in einer Spekulatiusform mit einem Teigroller ausrollen, dabei je nach Modell evtl. ausfetten und dünn mit Mehl austreuen. Den überstehenden Teig einfach mit einem bemehltem Messer abschneiden.

Für etwa 10 Minuten bei 180°C Grad Ober-/Unterhitze im Backofen backen.

500 g Mehl
2 TL Backpulver
250 g Zucker
1 Pkg Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz
2 Ei
200 g Butter, weich
100 g Mandeln, gemahlene

TIPP!

Du kannst Spekulatius natürlich auch ohne Form backen, macht aber nur halb so viel Spaß!



Foto: foraha.de

Lebkuchen Grundrezept

Den Honig mit dem Zucker und der Butter in einen Topf geben und bei milder Hitze ständig Rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Danach in eine Schüssel zum Abkühlen umfüllen.

Mehl in eine Schüssel sieben, Mandeln, Lebkuchengewürz und Backpulver beifügen und alles vermischen.

Die Honigmasse beifügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Den Lebkuchenteig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 4 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen, dann erst zu göstlichem Lebkuchen weiterverarbeiten.

280 g Mehl
120 g Zucker
250 g Mandeln gemahlen
220 g Honig
1 El Lebkuchengewürz
80 g Butter
1/2 Pkg Backpulver

TIPP!

Verziere den Lebkuchen mit Nüssen, Zuckerperlen oder Schokoladenglasur!



Foto: foraha.de

Herzwaffeln

Den Zucker mit Vanillezucker und Eiern mit einem Mixer gut verrühren.

Butter in kleinen Stückchen dazugeben, danach die restlichen Zugaben untermengen und zu einem Teig verrühren.

Das Waffeleisen etwas einfetten. Dann die Waffeln im Waffeleisen backen.

Die fertigen Waffeln mit Plätzchenformen in Herzform ausstechen.

250 g Mehl
125 g Zucker
250 ml Milch
3 Eier
125 g Butter, weich
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
Waffeleisen
Ausstechform Herz

TIPP!

Du kannst den Teig mit etwas Zimt ganz nach deinem Geschmack verfeinern!



Foto: forolla.de

Elisenlebkuchen

Zitronat fein hacken. Die Eier schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker zufügen und so lange mixen, bis eine helle, cremige Masse entsteht.

Die Gewürze zufügen und mit dem Zitronat, Nüssen und Backpulver unter den Teig mischen.

Die Oblaten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen.

Den Teig als kleine Häufchen auf die Oblaten streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Grad Umluft ca. 15 -20 Minute backen.

Den Puderzucker mit etwas Wasser glatt rühren, danach die abgekühlte Elisenlebkuchen mit der Puderzucker-glasur bestreichen.

75 g Zitronat
3 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Msp. Nelken, gemahlen
1 TL Zimt
250 g Haselnüsse, gemahlen
1 Msp. Backpulver
15 Oblaten
125 g Puderzucker
Wasser

TIPP!

Du kannst die Glasur auch mit etwas Zitronen- oder Orangenabrieb verfeinern!



Foto: foraha.de

Schoko-Cornflakes Kekse

In einer Schüssel über einem Topf mit kochendem Wasser die Butter schmelzen.

Die Schokolade grob vorhacken, in der Butter schmelzen lassen und zu einer glatten Masse verrühren.

In einer Schüssel die Cornflakes mit Zucker und Nüssen vermengen, dann die flüssige Schokolade darüber geben und gut miteinander vermischen.

Auf Backpapier kleine Häufchen bilden und die Kekse erkalten lassen.

100 g Butter
200 g Vollmilchschoko
200 g Zartbitterschoko
150 g Haselnüsse
100 g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
550 g Cornflakes

TIPP!

Du kannst die Schoko-Cornflakesmasse auch in kleinen Papierförmchen auskühlen lassen!



Hausfreunde mit Marzipan

Aus Mehl, Speisestärke, Zucker, Vanillinzucker, Ei und Butter einen Mürbteig herstellen und im Kühlschrank anschließend ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Messerdick ausrollen und mit einem runden Förmchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

Auskühlen lassen, dann je einen Kekes mit Marmelade bestreichen und mit einem Zweiten zusammensetzen.

Marzipan und Puderzucker miteinander verkneten und dünn ausrollen. Wieder mit runden Förmchen ausstechen. Die Kekse nochmals mit Marmelade bestreichen und auf jedes ein ausgestochenes Marzipanteil geben.

Mit Schokoglasur bestreichen und mit einer Walnusshälfte verzieren.

175 g Mehl
75 g Speisestärke
65 g Zucker
1 Pk Vanillezucker
1 Ei
165 g Butter
200 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
Marillenmarmelade
Schokoglasur & Walnüsse

TIPP!

Wenn sich Marzipan und Puderzucker schwer verkneten lassen, einfach mit etwas fein gemahlene Nüssen vermengen!



Foto: foraha.de

Windbusserl

Das Rohr auf 80°C Heißluft vorheizen.

Eiklar mit Salz in einer großen Schüssel steif schlagen. Nach und nach den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

Zuletzt die Stärke darübersieben und zügig mit einer Teigkarte unterheben.

Baisermasse in Dressiersack füllen und auf ein Blech mit Backpapier spritzen.

Das Blech ins Rohr schieben, Temperatur auf 70° C reduzieren und die Busserl am besten über Nacht trocknen lassen (Rohr einen Spaltbreit offen lassen, so kann die Feuchtigkeit entweichen)

4 Eiklar
250 g Zucker
70 g Stärkemehl
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz

TIPP!

Statt eines Spritzsackes kann man auch Tiefkühlsäcke nehmen und die Spitze abschneiden.