

# *Plätzchen-Schule*



MATTHIAS  
LUDWIGS



*Plätzchen-Schule*

FOTOGRAFIEIEN VON JO KIRCHHERR



Originalausgabe

© 2011 VGS

verlegt durch EGMONT Verlagsgesellschaften mbH,

Gertrudenstraße 30-36, 50667 Köln

Alle Rechte vorbehalten.

1. Auflage

Redaktion: Gabriele Kalmbach

Produktion: Simone Nauerth

Fotos: Jo Kirchherr, Köln

Umschlaggestaltung: Zero Werbeagentur, München

Layout: Angela May Grafikdesign & Buchgestaltung, Mettmann

Druck: Himmer AG, Augsburg

ISBN 978-3-8025-3745-5

[www.vgs.de](http://www.vgs.de)

# Inhalt

10 Vorwort

12 Zutaten: Zucker

14 Zutaten: Nüsse

16 Zutaten: Gewürze

18 Kekse, geschnitten nach dem Backen

36 Kekse, geschnitten vor dem Backen

52 Kekse, geformt vor dem Backen

70 Kekse, gespritzt oder aufgestrichen  
vor dem Backen

94 Andere Kekse

109 Teig: Herstellungstipps

111 Teig: Verarbeitungstipps

112 Formen und Ausstechen von Keksen

114 Umgang mit dem Backofen

116 Arbeitsmaterial

118 Bezugsquellen

120 Danksagung und Ladenadressen

122 Register

# Vorwort

Wer liebt ihn nicht, den verführerischen Duft nach frisch gebackenen Keksen? Wenn ich in der Vorweihnachtszeit bei meinen Eltern bin und meine Mutter gerade gebacken hat, erinnere ich mich immer an meine Kindheit. Vor allem daran, wie wir zu viert in der Küche waren und mindestens acht verschiedene Sorten für die bevorstehende Weihnachtszeit gemacht haben.

Daher rührt vielleicht auch meine Vorliebe für einfach herzustellende Plätzchen. Der immense Vorteil ist dabei, dass man in überschaubarer Zeit eine ordentliche Menge herstellen kann. Ich persönlich finde es viel besser, 10-12 verschiedene „einfache“ Kekse zur Wahl zu haben, als nur 4-5 Sorten der „aufwändigeren“. Oft findet sich der vorangegangene Aufwand (natürlich mit Ausnahmen) nicht im Geschmack der fertigen Kekse wieder, was doch eigentlich nicht Sinn der Sache sein sollte. Außerdem sind gerade die simplen Kekse oft besser zur Lagerung geeignet.



Meine Idee zu diesem Buch ist deswegen auch der Fokus auf das Wesentliche: Geschmack und rationelle Herstellung der Plätzchen, bei der Dekoration kann sich danach jeder kreativ ausleben.

Nimmt man sich beispielsweise aus jeder Kategorie ein Rezept heraus, kann man die Herstellung der einzelnen Plätzchen gut parallel planen. Wenn die eine Sorte noch Kühlzeit braucht, bäckt eine andere gerade und eine weitere wird gerade geformt. Dadurch entsteht kein Leerlauf und am Ende des Tages hat man eine beachtliche Menge an Plätzchen gebacken.

Viel Spaß beim Nachmachen und Genießen!

Matthias Ludwigs

[www.toertchentoertchen.de](http://www.toertchentoertchen.de)  
[www.matthiasludwigs.de](http://www.matthiasludwigs.de)

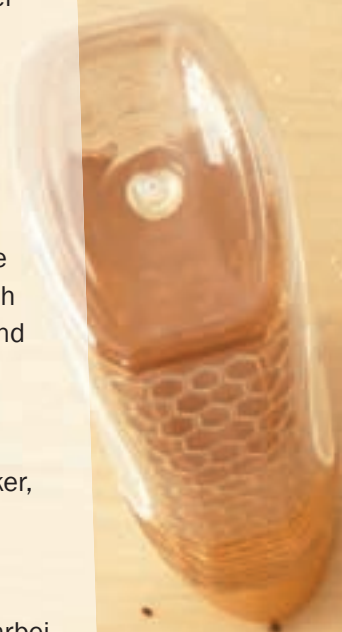
Er wird gerade in der Pâtisserie nicht nur zum reinen Süßen verwendet. Denn ohne Zucker fehlt eine wichtige und wirksame Komponente: Bei Plätzchen bewirkt er die Entstehung von brüchig-harten Konsistenzen, von Röstaromen und von Braunfärbung der Gebäcke. Er trägt zur Stabilisierung von Eischnee bei, etwa bei Makronen. Viele Aromen wie beispielsweise Kakao, Zimt oder Zitronensaft werden durch Zucker erst „genießbar“ – gerade bittere und saure Zutaten profitieren von Zucker.

Die gängigsten Sorten sind: Puderzucker, Raffinade, brauner Zucker, Muscovadozucker, Honig, Kandissirup, Traubenzucker und Fruchtzucker.

Bei Zucker in Kristallform ist es für die Verarbeitung egal, ob weißer oder brauner Zucker verwendet wird, das Ergebnis wird sich nur in der Farbe und je nachdem ein wenig im Geschmack verändern. Allerdings verändert sich der Geschmack immens, wenn Muscovadozucker (roher Rohrzucker) verwendet wird.

Puderzucker muss, wenn überhaupt, nur verwendet werden, wenn der Teig oder die Masse direkt aufgearbeitet werden soll. Auch für Glasuren eignet er sich am besten.

Zucker in Sirupform (Honig, Karamellsirup etc.) kann zum einen zur Feuchthaltung (er kristallisiert nicht aus) aber auch zur Bindung (wie bei Honigkuchen) verwendet werden. Natürlich trägt auch das jeweilige Aroma zum Ergebnis bei.







# Zutaten: Zucker



# Zutaten: Nüsse



Was wäre die Pâtisserie ohne Nüsse oder Mandeln? Wir hätten weder Nougat noch Marzipan, viele Gebäcke oder Kuchen wären nur halb so interessant ohne Nüsse.



Alle Arten von Nüssen können verwendet werden: Hasel-, Wal-, Pekan-, Cashew-, Macadamia- und Paranüsse, Pistazien sowie Mandeln und Erdnüsse. Nüsse können entweder Grundlage für Teige und Massen sein, oder „nur“ Geschmack und Textur zufügen. Je feiner Nüsse oder Mandeln zerkleinert sind, desto mehr Einfluss können sie auf die Beschaffenheit nehmen. Gerade in Frankreich werden oft feinst gemahlene Mandeln verwendet, in Deutschland beispielsweise Marzipan.


Wenn die Möglichkeit besteht, die Nüsse selber zu zerkleinern, sollte dies auf jeden Fall getan werden. Geschmack und Beschaffenheit sind immer besser als bei fertigen Produkten, da sich gerade durch die größere Oberfläche bei zerkleinerten Nüssen der Geschmack negativ verändert. Möchte man Nüsse im Mixer hacken, können sie vorher eingefroren werden, dadurch lassen sie sich gleichmäßiger verarbeiten.

Für den Geschmack entscheidend sind vor allem Röststoffe, je nach Gebäck entstehen diese beim normalen Backprozess. Falls dies nicht der Fall ist (wie etwa bei Brownies) sollten die Nüsse vorab geröstet werden, um den bestmöglichen Geschmack zu erlangen. Die Regel zum Rösten von Nüssen und Mandeln ist: **IMMER** im Ofen zwischen 160° und 180°C rösten, flach ausgebreitet und wenn möglich im Ganzen. Um den Röstgrad zu kontrollieren, zwischen durch eine Nuss herausnehmen und halbieren. Wenn sie bis in die Mitte gebräunt sind, können die Nüsse zum Abkühlen herausgenommen werden. Sind sie vollständig ausgekühlt, können sie zerkleinert oder direkt weiterverwendet werden.



## Zutaten: Gewürze

Was wäre Backen ohne Gewürze? Wohl um einiges langweiliger! Denn erst Gewürze verleihen dem Gebäck einen individuellen Geschmack. Beispielsweise im Rezept für Kokosmakronen – durch die Verwendung von Curry bekommen diese einen „exotischen“ Hauch.



Curry ist allerdings eine Gewürzmischung, ebenso wie Lebkuchengewürz eine ist. Wenn man das Rezept 1:1 nachmacht, kann es also trotzdem zu verschiedenen Ergebnissen kommen, weil jeder Anbieter „seine“ Gewürze anders mischt.

Das ist aber kein Problem, sondern lässt das Gebäck individueller werden. Im Gegenteil: Jeder, der die Möglichkeit und die Lust dazu hat, sollte sich einzelne Gewürze mal im Ganzen kaufen und sie selbst zerkleinern! Im direkten Vergleich zum abgepackten Pulver ist ein frisch gemörsertes oder gemahlenes Gewürz ein Unterschied wie Tag und Nacht.

Die Menge der Gewürze ruhig spielerisch variieren, denn ob ich einen Mandel-Maciskeks oder einen Macis-Mandelkeks mache, liegt nur an mir.

Bei der Verwendung von Gewürzen auch die Lagerdauer und Feuchtigkeit des Gebäcks beachten! Je länger es gelagert wird und je saftiger es ist, desto eher kann sich der Geschmack der Gewürze mit der Zeit noch entfalten und intensivieren.

# Kekse, geschnitten nach dem Backen

Der Vorteil liegt klar auf der Hand – zum einen braucht man nur ein oder zwei Bleche, zum anderen entfällt der Aufwand des Formens oder Portionierens. Meist kann die Masse oder der Teig direkt nach der Herstellung im Ganzen gebacken werden und muss dann „nur“ noch nach dem Backen geschnitten werden.

Berliner Brot

Cantuccinis

Basler Leckerli

Florentiner

Baumkuchenwürfel

Erdnusschnitten

Kokos-Marshmallows

Thymianbruch

Am Berliner Brot mag ich, dass es eher hart ist. Wer es weicher möchte, kann in die Aufbewahrungsdose ein Stück frisches Graubrot legen, dann wird das Gebäck wieder etwas weicher.

## Berliner Brot

Für ein Backblech,  
ca. 70 Stück

4 Eier, Größe M  
500 g brauner Zucker  
500 g Mehl  
1 gestr. TL Backpulver  
½ TL Kardamom, gemahlen  
½ TL Muskatblüte, gemahlen  
2 TL Zimt  
2 EL Kakao  
250 g Mandeln mit Haut

**1** Eier und Zucker in der Küchenmaschine aufschlagen, bis die Masse cremig-dick und die Farbe merklich heller geworden ist. Mehl mit den restlichen Zutaten vermischen und unter die Eimasse kneten. Es entsteht kein fester Teig, sondern eine leicht klebrige Masse.

**2** Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit feuchten Händen flach drücken. Die Oberfläche muss nicht glatt sein, sondern kann durchaus die „Druckspuren“ der Finger aufweisen.

**3** Bei Umluft 160 °C 20-30 Min. backen. Nach dem Backen 5 Min. auskühlen lassen und dann in 2 x 5 cm große Streifen schneiden.

Bei der Backzeit kann man variieren, wer nachher ein knuspriges Ergebnis möchte, backt etwas länger. Wer es saftig möchte, backt eher knapp.





Für das Foto zu diesem Rezept wurde der braune Zucker durch Muscovadozucker ersetzt, der neben einem eigenen Aroma auch eine dunklere Farbe zur Folge hat.

## Cantuccinis

240 g Zucker  
3 Eier  
2 g Salz  
10 g Zuckerrübensirup  
(oder Honig)  
300 g Mehl  
2 g Backpulver  
180 g ganze Mandeln mit  
Haut, Nüsse oder Pistazien

### Zum Bestreichen:

1 Ei oder Eigelb

**1** Zucker, Eier, Salz und Sirup in einer Schüssel über einem Wasserbad rührend erwärmen (Temperatur sollte um die 60°C liegen). In der Küchenmaschine schaumig aufschlagen, bis die Masse vollständig abgekühlt ist.

**2** Mehl mit Backpulver sieben, die Mandeln zugeben und alles unter die Eimasse heben. Den fertigen (sehr weichen!) Teig auf ein Backpapier geben und einfrieren.

**3** Sobald die Masse formbar ist, blechlange Stangen von ca. 3 cm Breite formen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Ein Ei oder Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Stangen damit bestreichen. Bei 170°C Umluft ca. 16-18 Min. backen, bis die Stangen goldgelb sind. Die warmen Stangen in ½ cm breite Scheiben schneiden und diese auf einem Blech bei 150°C Umluft nochmal ca. 15-20 Min. goldgelb rösten.

Man kann hier auch gut mehrere Varianten gleichzeitig herstellen. Dafür die Mandeln noch nicht mit dem Mehl zugeben. Dann die Masse aufteilen und in die Teile die entsprechenden Mengen an Mandeln, Nüssen oder Pistazien geben.

