

Backen macht Freude Nr. 32

Keks-Rezepte

Von Familien für Familien.

Dr. Oetker organisierte für und mit dem SOS-Kinderdorf einen weihnachtlichen Rezeptwettbewerb.

Die besten Rezepte wurden prämiert und in einem eigenen Backbuch veröffentlicht.

Von Lebkuchenmakronen, Himbeerherzchen oder Zuckerbrezeln werden Sie begeistert sein. Mit Fotos der EinsenderInnen.

Zu bestellen beim Dr. Oetker Rezeptdienst, Pf 19, 9500 Villach, Telefon 04242/55 4 54-33, Fax 04242/55 4 54-40, E-Mail: service@oetker.at oder auf www.oetker.at – **jederzeit einfach & bequem bestellen.**



128 Seiten
66 Rezepte
Alle Rezepte
mit Foto!
€ 11,99



Preis gültig bis 12/2012

Unser Service: Keine Versandkosten!



Wir fördern Familie



Dr. Oetker ist eine Partnerschaft der besonderen Art eingegangen: Als Hauspatre unterstützt das traditionsreiche Unternehmen nun die Arbeit von SOS Kinderdorf in Moosburg.

Beide Unternehmen sind stark familiengeprägt und stehen für Nachhaltigkeit in ihrem sozialen Engagement. Werte wie Familie, Vertrauen und Verantwortung werden besonders gepflegt und gelebt. Ziel ist es, eine dauerhafte Partnerschaft aufzubauen, um den Kindern im SOS Kinderdorf ein besseres Leben in einer Familie zu ermöglichen.

Das Besondere an dieser Kooperation ist, dass die Unterstützung von SOS Kinderdorf nicht an den Verkauf von Dr. Oetker Produkten gekoppelt ist. Das Engagement von Dr. Oetker ist allein in seiner sozialen Verantwortung der „Institution Familie“ gegenüber begründet, die seit jeher bei Dr. Oetker einen sehr hohen Stellenwert einnimmt.

Weitere Informationen gibt es unter www.wir-foerdern-familie.at



Qualität ist das beste Rezept.



Märchenhafte Dekorideen



Qualität ist das beste Rezept.



Qualität ist das beste Rezept.



Märchenhafte Weihnachten

Besonders in der Weihnachtszeit macht es Spaß, Selbstgebackenes liebevoll zu verzieren, um den Liebsten eine Freude zu bereiten. Mit den neuen märchenhaften Weihnachtsrezepten von Dr. Oetker können Sie mit traumhaften, verzierten Gebäcken und Desserts Ihrer Familie und Freunden ein Lächeln auf die Lippen zaubern.

kleinen Märchenfans besonders Spaß und versetzt sie in eine fabelhafte Traumwelt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Verzaubern, wundervolle Feiertage und ein glückliches neues Jahr!

Ob süße Weihnachtswichtel, bunte Lebkuchentrollis oder die königliche Waffel-Torte – mit diesen Rezepten macht das Dekorieren großen und

Ihr Dr. Oetker Konditormeister



Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht
etwas Übung erforderlich
aufwendiger



Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Informationen zu den Dr. Oetker Rezeptbüchern erhalten Sie im Online-Shop auf www.oetker.at oder direkt beim Dr. Oetker Rezeptdienst unter service@oetker.at





ca. 60 Stück

Mürbteig:

200 g glattes Mehl

1 KL Dr. Oetker Backpulver

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

1 Ei

40 g flüssige Dr. Oetker

Kuvertüre Zartbitter

Zum Verzieren:

60 g flüssige Dr. Oetker

Kuvertüre Zartbitter

1 Pkg. Dr. Oetker

Schokodekor Herzen



Herzkekse

1. Mürbteig: Für den Teig Mehl (2 EL zur Seite geben) mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Butter und Ei dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Hälfte vom Teig mit Kuvertüre und dem zur Seite gegebenen Mehl verkneten. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

Die Teige auf bemehlten Arbeitsflächen dünn ausrollen. Herzen (2 cm Ø und 4 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Strom: 180 Grad Gas: Stufe 3

Backzeit kleine Herzen: ca. 10 Min.

Backzeit große Herzen: ca. 12 Min.

2. Verzieren: In Farbe und Größe unterschiedliche Herzen mit Kuvertüre zusammensetzen und mit Kuvertüre besprenkeln. Die Kekse mit Schokoherzen verzieren.

TIPP:

Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.

ca. 80 Stück



Mürbteig:

300 g glattes Mehl

1/2 KL Dr. Oetker Backpulver

200 g weicher Dr. Oetker Nuss-Nougat

100 g weiche Butter

1/2 KL Zimt

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei

Nougatfüllung:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

Zum Verzieren:

50 g flüssige Dr. Oetker

Kuvertüre Zartbitter

25 g gehackte Dr. Oetker Pistazien



Nougatkugeln

1. Mürbteig: Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

Den Teig zu Rollen formen und in 80 gleich große Stücke schneiden.

2. Nougatfüllung: Den Nuss-Nougat in 80 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke flach drücken, die Nougatstücke damit umschließen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Strom: 180 Grad Gas: Stufe 3

Backzeit: ca. 12 Min.

3. Verzieren: Die Nougatkugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Pistazien bestreuen.

TIPPS:

- Die Nougatkugeln sind knusprig und mürb und werden in einer gut schließenden Dose nach 2 – 3 Tagen weich und saftig.
- Die Kugeln sind ca. 2 Wochen haltbar.



ca. 12 Stück

All-in-Masse:

150 g glattes Mehl

3 KL Dr. Oetker Backpulver

2 EL Dr. Oetker Kakao

3 Eier

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter

1 EL Kompottmandarinsaft

Zum Unterheben:

175 g Kompottmandarinen (1 Dose)

Obers-Schoko-Topping:

1/4 l Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 EL Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 EL Dr. Oetker Schoko-Blättchen

Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker

Feine Marzipan-Rohmasse

100 g Staubzucker

etwas rote Dr. Oetker

Back- & Speisefarbe

etwas braune Dr. Oetker Zuckerschrift

Zuckerglasur:

50 g gesiebter Staubzucker

1/2 EL Wasser



TIPPS:

- Die Zipfelmützen kann man auch aus Marzipan-kugeln herstellen, die zu Tropfen geformt sind.
- Die Muffins eignen sich ohne Obers-Schoko-Topping und Marzipan-Verzierung gut zum Einfrieren.



Weihnachtswichtel

1. All-in-Masse: Mehl mit Backpulver vermischen und mit Kakao in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Schneebeesen) zu einer glatten Masse aufschlagen. Die Mandarinen unterheben.

Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Strom: 180 Grad Gas: Stufe 3
Backzeit: ca. 25 Min.**

2. Obers-Schoko-Topping: Schlagobers mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker aufschlagen. Die Schokoblättchen kurz unterrühren. Das Topping mit Hilfe von zwei Kaffeelöffeln auf den erkalteten Muffins verteilen. Die Muffins kalt stellen.

3. Verzieren: Marzipan mit Staubzucker verkneten. Die Hälfte vom Marzipan zu 12 gleich großen Kugeln formen. Die Marzipankugeln in die Mitte der Obers-Schoko-Toppings setzen. Das übrige Marzipan mit roter Back- & Speisefarbe verkneten. Aus dem Marzipan 12 kleine Kugeln für Nasen und 12 gleich große Kugeln für Mäntel und Mützen formen. Die Marzipankugeln für Mäntel und Mützen zwischen Frischhaltefolie rund (9 cm Ø) ausrollen. Je 1/4 aus den Marzipankreisen ausschneiden. Die übrigen 3/4-Kreise als Mäntel um die Obers-Schoko-Toppings legen. Die ausgeschnittenen Marzipanviertel zu Mützen formen und aufsetzen. Die Nasen ankleben und mit Zuckerschrift ein Gesicht aufspritzen.

Staubzucker mit Wasser glatt rühren und die Weihnachtswichtel damit verzieren.





ca. 18 Stück

Rührteig:

- 1 Pkg. Dr. Oetker Backmischung Brownies
- 3 Eier
- 50 ml Wasser
- 100 ml Öl

Schaumcreme:

- 1 Pck. Dr. Oetker Schlagschaum (1 Beutel)
- 1/8 l kalte Milch
- 1/2 Tube grüne Dr. Oetker Back- & Speisefarbe

Zum Verzieren:

- 1 Pkg. Dr. Oetker Winter Streudekor



Schaumtannen

1. Rührteig: Für den Teig die Backmischung mit Eiern, Wasser und Öl in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Schneebeesen) zu einem glatten Teig verrühren. Die Backform nach Packungsanleitung falten. Den Teig einfüllen und glatt streichen.

Die Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: 160 Grad Gas: Stufe 2

Backzeit: ca. 40 Min.

Den erkalteten Kuchen aus der Form schneiden und vom Formboden lösen. Den Kuchen längs und quer jeweils in 3 Streifen schneiden. Die so entstandenen 9 Rechtecke diagonal halbieren, so dass 18 Dreiecke entstehen.

2. Schaumcreme: Schlagschaumpulver mit Milch und Back- & Speisefarbe nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Spritztülle füllen und kegelförmig auf die Browniedreiecke spritzen.

3. Verzieren: Die Schaumtannen mit Streudekor verzieren.



ca. 12 Stück

Zum Vorbereiten:

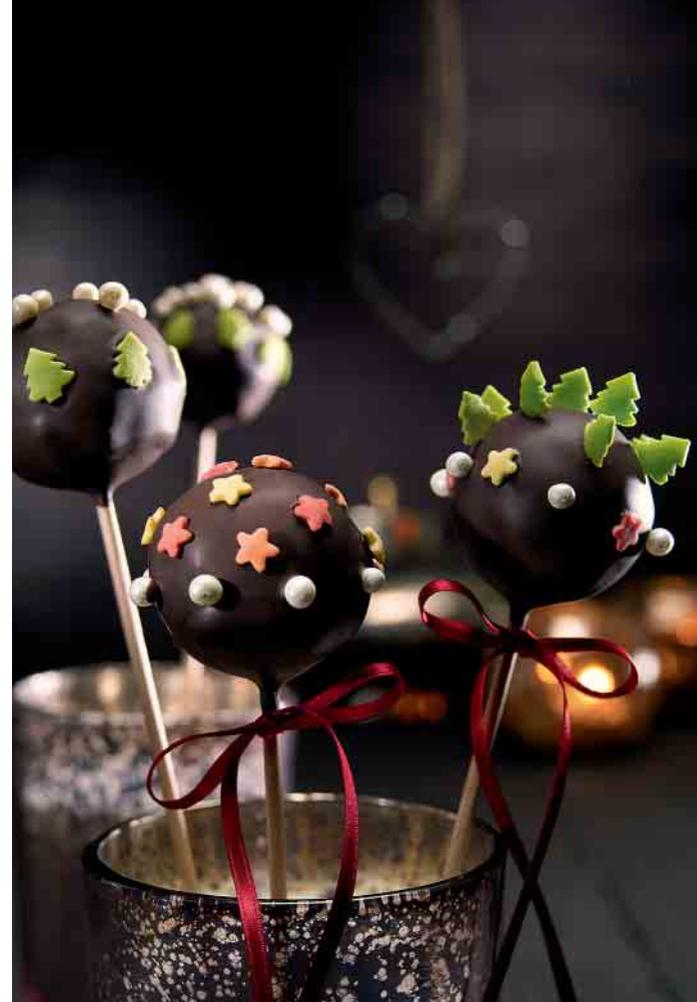
- 12 Holzspieße

Lebkuchenmasse:

- 300 g Lebkuchenknöpfe
- 3 EL Orangenlikör

Zum Verzieren:

- 1 Becher flüssige Dr. Oetker Kakaoglasur
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- 1 Pkg. Dr. Oetker Winter Streudekor
- etwas Dr. Oetker Dekor Konfetti



Lebkuchenhollis

1. Lebkuchenmasse: Den Lebkuchen grob zerbröseln und mit Orangenlikör zu einer Masse verkneten. Aus der Masse 12 Kugeln formen. Die Holzspieße ca. 2 cm tief in Glasur tunken und sofort in die Kugeln stecken.

2. Verzieren: Glasur mit Gewürz verrühren und die Kugeln darin tunken. Vor dem Festwerden mit beliebigem Dekor verzieren. Die glasierten Kugeln zum Festwerden am besten in einen mit Reis gefüllten Becher stellen.



TIPP:

Die Lebkuchenhollis bis zum Verzehr kalt stellen.





ca. 16 Stück

Biskuitmasse:

4 Eier

1 Dotter

2 EL Wasser

70 g Zucker

80 g glattes Mehl

1 KL Dr. Oetker Backpulver

1 EL Dr. Oetker Kakao

Marzipan-Nougatfüllung:

180 g Dr. Oetker

Feine Marzipan-Rohmasse

120 g Staubzucker

200 g weicher Dr. Oetker Nuss-Nougat

1/2 l Schlagobers

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 Pck. Dr. Oetker

Bourbon-Vanille-Zucker

Zum Verzieren:

etwas Dr. Oetker Winter Streudekor



Stern-Rolle

1. Biskuitmasse: Für das Biskuit Eier mit Dotter, Wasser und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Schneebeesen) schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Kakao darübersieben und unterrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: 200 Grad Gas: Stufe 4

Backzeit: ca. 9 Min.

Das Biskuit auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.

2. Marzipan-Nougatfüllung: Marzipan mit Staubzucker verkneten und auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen. Das erkaltete Biskuit mit Nougat bestreichen und die Marzipanplatte darauflegen. Schlagobers mit Sahnesteif und Vanille-Zucker aufschlagen. Ca. 3 EL in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und zum Verzieren zur Seite geben. Das übrige Schlagobers gleichmäßig auf die Marzipanplatte streichen. Das Biskuit mit Hilfe des Backpapiers zu einer Roulade einrollen.

3. Verzieren: Mit dem zur Seite gegebenen Schlagobers Sterne aufspritzen. Die Sterne mit Dekor verzieren. Die Roulade ca. 1 Std. kalt stellen.



TIPPS:

- Den Nougat mit einem Tortenheber auf das Biskuit streichen.
- Die Stern-Rolle eignet sich ohne Dekor gut zum Einfrieren.





ca. 12 Stück

Rührteig:

- 1 Pkg. Dr. Oetker Backmischung Gugelhupf
- 175 g weiche Butter
- 3 Eier
- 1/8 l Milch
- etwas Lebkuchengewürz
- 1 KL Dr. Oetker Kakao
- 12 Eistüten (11 cm lang)

Obers-Füllung:

- 100 g flüssige Dr. Oetker Kakaoglasur
- 1/2 l Schlagobers
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

Zum Verzieren:

- etwas Dr. Oetker Schokodekor nach Wahl



Königliche Waffel-Torte

1. Rührteig: Für den Rührteig die Backmischung mit Butter, Eiern, Milch und Gewürz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer (Schneebeisen) auf höchster Stufe 3 Min. zu einem glatten Teig verrühren. 1/3 vom Teig mit Kakao verrühren und in eine befettete Springform (26 cm Ø) füllen. Den hellen Teig auf den dunklen Teig streichen. Die Eistüten wie Tortenstücke auf dem Teig verteilen (dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen) und etwas andrücken.

Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Die letzten 20 Min. der Backzeit den Kuchen mit Alufolie abdecken.

Strom: 180 Grad Gas: Stufe 3
Backzeit: ca. 45 Min.

Den Tortenboden vom Springformrand lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

2. Obers-Füllung: Den Tortenboden auf eine Tortenplatte stellen und mit Glasur besprenkeln. Schlagobers mit Sahnesteif und Vanille-Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Das Schlagobers in die Eistüten spritzen.

3. Verzieren: Das Schokodekor in das Schlagobers stecken.

TIPP:

Wenn sich die Eistüten nach dem Backen lösen einfach mit etwas flüssiger Dr. Oetker Kakaoglasur wieder ankleben.

27 Stück



Lebkuchenteig:

- 200 g Honig
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 80 g Butter
- 300 g glattes Mehl
- 2 KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
- 50 g geriebene Mandeln

Zum Bestreichen:

- etwas Milch

Zum Verzieren:

- 1 Pkg. Dr. Oetker Zuckerglasur Klassik weiß
- etwas Dr. Oetker Winter Streudekor
- etwas Dr. Oetker Gebäckschmuck
- etwas Dr. Oetker Zuckerschrift



Keksekalender

1. Lebkuchenteig: Für den Teig Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter unter Rühren erhitzen. Vom Herd nehmen und kalt stellen. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Aroma und Mandeln zur Honigmasse geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. 2 EL vom Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und einige kleine Weihnachtskekse ausstechen oder ausschneiden. Den übrigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (24 x 36 cm) ausrollen. Den Teig in 4 x 9 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen 3-mal quer in 8 cm breite Streifen schneiden. Rechtecke und Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Milch bestreichen.

Strom: 180 Grad Gas: Stufe 3
Backzeit: ca. 12 Min.

2. Verzieren: Die Rechtecke auf einer Platte als Tannenbaum zusammensetzen. Den Keksekalender mit den Keksen, Glasur und Dekor beliebig verzieren.

TIPP:

Die Kekse sind nach dem Backen weich, werden aber mit der Lagerzeit hart.



ca. 4 Portionen

Zum Vorbereiten:

Schablonen für Kronen

Zum Verzieren:

75 g flüssige Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

1 KL Speiseöl

etwas Dr. Oetker Winter Streudekor

Vanille-Jogurtcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack

1/4 l kalte Milch

150 g Jogurt



Schoko-Kronen-Dessert

TIPP:

Das Dessert kann das ganze Jahr über zubereitet werden. Je nach Anlass einfach das Dekor beliebig verändern.

- 1. Vorbereiten:** Die Schablonen auf einem großen Brett unter einen Bogen Backpapier legen.
- 2. Verzieren:** Kuvertüre mit Öl verrühren und in ein Spritztütchen füllen. Einige Kronen auf Backpapier spritzen und sofort mit Dekor verzieren. Bis zum Erstarren der Glasur in den Kühlschrank geben.
- 3. Vanille-Jogurtcreme:** Paradiescremepulver mit Milch nach Packungsanleitung aufschlagen und das Jogurt unterrühren. Die Creme in Dessertgläser füllen und bis zum Servieren kalt stellen.
Die Desserts mit Kronen verziert servieren.



ca. 4 Portionen

Mousse:

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au Chocolat

200 ml kalte Milch

100 ml kaltes Schlagobers

1 KL Zimt

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse

etwas Zimt

1 EL Dr. Oetker Schoko-Blättchen



Zimt-Mousse mit Marzipansternen

- 1. Mousse:** Moussepulver mit Milch, Schlagobers und Zimt mit dem Handmixer (Schneebesen) nach Packungsanleitung zubereiten. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und jeweils einen mehrstöckigen Stern (13 cm Ø) auf Teller spritzen.
- 2. Verzieren:** Marzipan auf einer mit Zimt leicht bestreuten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Verschieden große Sterne ausstechen und die Mousse damit verzieren. Die Desserts mindestens 1 Std. kalt stellen.
Vor dem Servieren mit Schokoblättchen und Zimt bestreuen.

TIPP:

Servieren Sie das Zimt-Mousse zweifärbig. 1 Pck. Dr. Oetker Mousse á la Vanille mit etwas Zimt nach Packungsanleitung zubereiten und abwechselnd mit dem Mousse au Chocolat als mehrstöckigen Stern aufspritzen.