

# Plätzchen zum Vorbereiten –

## Für schnelle Plätzchen in der Weihnachtszeit

Jedes Jahr ist wieder das gleiche Problem, die Zeit kurz vor Weihnachten wird immer stressiger und hektischer. Wo soll man noch die Minuten finden, um Plätzchen zu Backen oder besondere Leckereien auf den Tisch zu bringen.

Eine Methode, die ich seit einigen Jahren mache, ist Plätzchen vorbereiten. Ich nehme mir im November, teilweise schon im Oktober Zeit und bereite einige Plätzchenteige vor, die dann im Gefrierfach auf ihren Einsatz warten. Dann kann ich bei Bedarf den Teig nehmen, die benötigte Menge auf ein Blech geben und frische Plätzchen backen. So werden die Plätzchen auch nicht trocken oder alt.

Diese Methode funktioniert bei allen Teigen, die sowieso im Kühlschrank ruhen müssen. Gut funktioniert zum Beispiel Figurenplätzchenteig, Schwarz-Weiß-Gebäck, Coockieteig oder Mürbeteig. Traditioneller Lebkuchenteig braucht noch nicht mal das Gefrierfach, eine gut schließende Dose bei Zimmertemperatur für mehrere Wochen ist ihm am liebsten.

Bei Figurenplätzchenteig forme ich den Teig zu einem flachen Rechteck, der im Kühlschrank über Nacht auftaut und dann verarbeitet werden kann. Schwarz-Weiß-Gebäck oder andere Plätzchen von der Rolle (alle Plätzchen in Talerform) werden zu Rollen geformt eingefroren und dann nur noch scheibenweise abgeschnitten. Dabei hilft ein scharfes Messer in warmes Wasser getaucht. Dann muss die Rolle auch nicht auftauen. Zur Backzeit 1-2 Minuten mehr dazurechnen. Coockieteig wird in Kugeln eingefroren, wer ein Rezept ohne Ei findet, kann sogar die Kugeln ohne Backen naschen (wie kleine Kugeln Eis). Auch hier wieder 1-3 Minuten länger backen.

Wichtig: Beschriften nicht vergessen. Namen, Einfrierdatum und Weiterverarbeitung/Backzeit. Um Gefrierbrand zu verhindern packt bitte die Plätzchenteige fest ein. Der Teig hält sich ca. 3 Monate im Gefrierfach.

Ich habe euch hier zwei Grundrezepte vorbereitet, die ich sehr gerne verwende. Viel Spaß und fröhliches Backen.

Rezept Ausstecher

- 560 g Mehl
- 170 g Puderzucker
- eine Prise Salz
- 400 g Butter, zimmerwarm
- 1 Eigelb

Zucker, Butter, Salz und Mehl verkneten und danach das Eigelb dazugeben.



Wenn alles zu einem glatten Teig verknetet ist, diesen in 4 gleich große Teile teilen (ca. 200g schwer).

Diese nach Belieben variieren, zu Rollen formen und in Frischhaltefolie für 2 Stunden in den Kühlschrank oder für 20 Minuten ins Kühlfach legen.

[Hier kann wieder unser Vorbereitungsstrick angewandt werden und die Rollen wandern ins Gefrierfach.](#)

Von den kalten Rollen mit einem scharfen großen Messer ca. 0,5cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Plätzchen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen bis sie euch dunkel genug sind.

Variationen: z.B.

#### Kurkuma-Plätzchen

- 200 g Rollenkeks-Grundteig
- 6 tl Kurkumapulver
- 2 tt frisch gemahlener Pfeffer

In den Teig die Gewürze unterrühren (Vorsicht, Kurkuma färbt stark, Handschuhe sind empfehlenswert) und zur Rolle formen.

#### Nougat-Lebkuchen-Rollen

- 200 g Rollenkeks-Grundteig
- 2 Elisenlebkuchen (am besten mit Schokolade)
- 50 g schnittfeste Nougatmasse

Hackt die Lebkuchen in sehr kleine Stücke, verknetet sie mit der Nougatmasse und formt daraus eine dünne Rolle



#### Schwarz-Weiß-Rolle

- 200g Rollenkeks-Grundteig
- 3 tl Kakaopulver

Die Hälfte vom Grundteig mit Kakao dunkel färben und dann im gewünschten Muster zusammensetzen (Schachbrett, Spirale, etc)

Hier kann auch mit Fruchtpulver oder Lebensmittelfarben gearbeitet werden für bunte Plätzchen.

## Rezept Cookies

- 225 g Butter Zimmertemperatur
- 210 g brauner Zucker z.B. Demerara Rohrohrzucker extra fein
- 100 g Feinkristallzucker
- 2 Eier Zimmertemperatur
- 1 Teelöffel [Vanilleextrakt](#) od. 1 Pk. Vanillezucker
- 350 g glattes Mehl\*
- ½ Teelöffel Natron
- 1 Teelöffel Salz
- 340 g Chocolate Chips oder grob gehackte zartbittere Schokolade
- 110 g grob gehackte Wal- oder Pekannüsse auf Wunsch



In einer großen Rührschüssel, Butter mit beiden Zuckersorten mit dem Flachrührer der Küchenmaschine cremig schlagen. Cremig schlagen aber nicht schaumig rühren, wir wollen keine Luft im Teig. Eier und Vanille hinzufügen und untermischen.

Mehl mit Natron und Salz in einer Schüssel vermischen, zur Butter-Zuckermischung geben und auf niedriger Stufe untermischen bis das Mehl eingearbeitet ist. Mit einem Teigspachtel an den Seiten und am Boden der Schüssel entlangfahren und versichere, dass das Mehl gut verteilt ist. Schokostücke – und, auf Wunsch Nüsse – dazu und unterrühren. Es kann sein, dass dies nur mehr mit dem Holzkochlöffel möglich ist.

Teig fest zudecken und für mindestens 3 Stunden oder über Nacht kaltstellen.\*

Hier kühle ich den Teig etwas und rolle dann den Teig zu Kugeln, ca. 3 cm Durchmesser, und lege sie auf ein Tablett, das in mein Gefrierfach passt. Die Kugeln für 3-4 Stunden einfrieren, danach lege ich sie in eine Gefriertüte oder eine Dicht schließende Box. Beschriften nicht vergessen. Bei Bedarf Kugeln auf ein Blech und ab in den Ofen. Frische Cookies in Kürzester Zeit.

Teig vor dem Backen für 45 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen bis er weich genug ist um ihn zu bearbeiten.

Backofen auf 175°C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig Kugeln mit ca. 3 cm Durchmesser (etwas kleiner als Golfbälle) formen und aufs Backblech geben (mit viel Platz dazwischen, weil die Cookies etwas auseinanderlaufen.)

Cookies für 10-12 Minuten backen. Sie sollten am Rand hellbraun und knusprig sein, in der Mitte nicht mehr glänzen aber noch sehr weich sein. Nicht zu lange backen! Cookies aus dem Ofen nehmen und zwei Minuten ruhen lassen, bevor du sie mithilfe einer Kuchenschaufel auf ein Gitter zum Auskühlen gibst. Die Kekse werden beim Auskühlen fester.



Ausgekühlten Cookies fest verschlossen bei Zimmertemperatur für bis zu einer Woche oder für bis zu drei Monate im Gefrierfach aufbewahren.

Wenn du die Cookies sofort backen willst, nimm etwas mehr Mehl, 385 g insgesamt. ODER du gibst die Teigkugeln für 20 Minuten ins Gefrierfach und dann backst du sie fertig.