

Lieblingskeksemerzepte
der 3. Klasse
der VS Archbach

Dezember 2021



Engelsaugen von Benjamin	S. 01
Bunte Cookies von Berra	S. 02
Engelsaugen von Felix	S. 03
Türkisches Teegebäck von Ilker	S. 04
Zimtsterne von Jannis	S. 05
Cornflakeskekse von Konstantin	S. 06
Stern-Cookies von Laura	S. 07
Spitzbuben von Lenny	S. 08
Windbäckerei von Lia	S. 09
Schokoschnitten von Lias	S. 10
Linzer Kipferl von Manuel	S. 11
Hundekekse von Noah	S. 12
Lilienkekserl von Philipp	S. 13
Kokosbussert von Rosa	S. 14
Vanillekipferl von Tobias	S. 15
Marmeladenkekse mit Schokolade von Tristan	S. 16
Kinderpunsch von Tristan	S. 17

Mein Lieblings-Keks-Rezept

Name: Berni

Zutaten: 1 Stk. Eidotter
120 g Butter
80g Staubzucker
1 Pk Vanillezucker
160 g Mehl (glatt)

So wird's gemacht:

Eigelb, Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Aus dem Teig etwa 30 walnussgroße Kugeln drehen und mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Mulde in die Teigkugeln drücken. Die Mulden mit Ribiselmarmelade füllen. In den Ofen schieben und 10-12 Minuten backen.

Fertig



Bunte Cookies

Name: Berra

Zutaten: 1 Ei, 90g Zucker, 170g zimmerweiche Butter, 180g Dinkelmehl, 5g Backpulver, 10g Milch, leunde Smartis

So wird's gemacht: Zucker und zimmerwarme

1. Butter schaumig rühren, das Ei dazugeben und weigrühren. Mehl, Backpulver und Milch dazumischen. Mit einem Teelöffel walnussgroße Haufchen auf ein Backblech setzen, diese dann noch ein wenig flach drücken. Smartis darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 Minuten backen.



Engelshaugen

Name: Jelix

Zutaten: 240 g Mehl, 150 g Butter, 2 Eier, 70 g Puderzucker, 2 TL Vanillezucker, 1 Zitrusabstrich, 1 Prise(n) Salz, Himbeermarmelade, Puderzucker zum Bestäuben

So wird's gemacht: Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1-2 Std. kaltstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-+Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelsti Löcher in die Kugeln bohren, Achtung - bitte nicht durchbohren! Die Marmelade glatt rühren und mit einem Spritzbeutel oder Espresso-Löffel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen. Im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen. Bitte beobachten! Sie dürfen nicht zu braun werden! Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.



Teigebäck

Name: Skör

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Margarine
10 g Öl, 1 Paket Vanillezucker,
125 g Speisestärke
125 g Puderzucker, 650 g Mehl

So wird's gemacht:

Butter, Margarine und Öl in eine Teigschüssel geben. Mit der Hand oder dem Knetgabeln vermischen. Nach und nach Mehl, also nicht die gesamte Menge auf einmal, Speisestärke und Puderzucker dazu sieben und verkneten. Der Teig darf nicht klebrig sein, bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben.

Den Teig in Walnussgroße Stücke teilen und diese mit den Händen zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 160 Grad unter Beobachtung backen, die Plättchen müssen weiß bleiben. Nach dem Backen noch im warmen Zustand ordentlich mit Puderzucker bestäuben.



Zimtsterne



Name: Jannis

Zutaten: 2 Eiweiße, 1 Prise Salz, 300g Puderzucker,
300g ungeschälte, gemahlene Mandeln, 1TL gemahlener
Zimt, 1 Eiweiß, Puderzucker,

So wird's gemacht: ① Schlagen Eiweiß mit 1 Prise Salz
ganz steif. Gib nach und nach 200g Puderzucker
obezw. ② Hebe vorsichtig die Mandeln und
den Zimt unter die Eismasse, dann den Teig
in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen
③ Heize den Backofen auf 150 Grad (Umluft) vor.
lege das Backpapier auf das Blech. ④ Rolle den
Teig auf einer mit Puderzucker bestäubte Fläche
aus. Stich Sterne aus und lege sie portionsweise
auf das Blech. ⑤ Mische das Eiweiß mit
dem restlichen Puderzucker und schlag es zu
einer sirupartigen Masse auf. Bestreiche die
Sterne gleichmäßig mit dem Eissirup.
⑥ Backe die Sternchen im Ofen 15 bis 20
Minuten.



Cornflakeskekse

Name: Konstantin

Zutaten: 100g Pflanzenfett, 80g Kochschokolade,
80g Vollmilch- oder Vollmilchschokolade, 60g
Haselnüsse gerieben, Packung Vanillinzucker,
200g Cornflakes

So wird's gemacht: Pflanzenfett im Wasserbad
schmelzen und darin, dann auch die Schokolade
nach und nach schmelzen. 2. Cornflakes und
Haselnüsse in einer Schüssel vermischen, dann
die zerlassene Schokolade über die Cornflakes
gießen und gut vermengen. 3. Anschließend
mit einem Löffel kleine Häufchen in Konfektformen
setzen und kühltstellen bis die Schokolade
wird fest wird.



Stern Cookies



Name: Lauren Friedl

Zutaten: 300g Mehl, 200g Butter, 80g Zucker, 1 Ei, rote Lebensmittelfarbe

So wird's gemacht: Gib Eier, Butter, Zucker und Mehl in die Schüssel. Knete alles mit den Händen so lange durch, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Teil den Teig in zwei gleiche Hälften und färbe eine Hälfte mit Lebensmittelfarbe rot. Wickle beide Teige einzeln in Frischhaltefolie und lag sie für 20 Minuten in den Tiefkühlschrank. Heize den Ofen auf 180 Grad (Ober-Untenhitze) vor und beleg ein Backblech mit Backpapier. Streu ein bisschen Mehl auf die Arbeitsfläche und roll beide Teige etwa 1cm dick aus. Stich nun aus jedem Teig erst die Kreise aus und darin die Sterne. Leg zuerst alle Kreise auf das Backblech. Leg dann alle roten Sterne in die weißen Kreise und alle weißen Sterne in die roten Kreise. Schiebe das Blech vorsichtig in den Ofen (Mitte) und back die Kekse für 20 Minuten.

Spitzbuben

Name: Lenny

Zutaten: 200g Butter, 300g Mehl,
1 Pr. Salz, 100g gemahlene Mandeln,
150g Zucker, Pck. Vanillezucker, 2 Eier,
200g Johannisbeergelee

So wird's gemacht: Aus den angegebenen

1. Zutaten einen Mürbeteig zubereiten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen, mit passenden Ausstechern ausstechen und auf ein Backblech legen. Anschließend im vorgeheizten Backofen 12 Minuten lang backen.
3. Die Kekse auskühlen lassen und danach den Boden mit der leicht erwärmten Marmelade bestreichen und den Deckel daraufsetzen. Im Anschluss noch mit Staubzucker bestreuen.



Windbäckerei: Mein Lieblings-Keks-Rezept

Name: Sia

Zutaten:

3 Eiklar

70 g Zucker

120 g gesiebter Staubzucker

① So wird's gemacht: Für die Masse Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Staubzucker mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Tüllen nach Wahl (8 mm Ø) füllen. Beliebige Formen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen

②: Einige Formen mit Streudekor bestreuen.



Schokoladeschnitten

Name: Suas

Zutaten: 11 d K g Schokolade, 11 d K g Butter,
11 d K g Zucker, 3 ganze Eier, 11 d K g groß
gehakte Mandeln, 11 d K g Mehl, 1Msp.
Backpulver

So wird's gemacht: Schokolade weich werden
lassen und mit Butter, Zucker und
Eiern flaumig rühren. Gehackte Mandeln,
Mehl und Backpulver vermischen, unterrühren
und auf das Blech streichen. Bei 180°
Heißluft ca. eine Viertel Stunde backen.
Warm: beiseiten.

Eis: 14 d K g Zucker, 3 EL Rum, 2 EL
Wasser aufschäumen und den warmen
Teig damit bestreichen.



Linzer Kipferl

Name: Manuel



Zutaten: 140g zimmerwarme Butter,
120g Staubzucker, 2 Stk. Eier, 270g Weizen-
Mehl 700, 20g Milch

So wird's gemacht: ¹ Für die Verarbeitung
sollte die Butter zimmerwarm sein.
Entweder ihr nehmt sie dafür schon einige
Zeit für dem Zubereiten des Teiges aus dem Kühl-
schrank oder ihr setzt sie kurz bei 45 Grad in den
Backofen. ² Danach die Butter mindestens 5 Minuten
auf hoher Stufe gut aufschlagen (dieser
Schritt ist ganz wichtig!). Danach den Staub-
zucker dazugeben und alles nochmal
ein paar Minuten verrühren. Jetzt zuerst
das erste Ei einrühren, danach das zweite
Ei dazugeben und nochmal ganz gut
verrühren. ³ Am Schluss Mehl und Milch
dazugeben und diese nur, mehrmals
einrühren bis, sich alle Zutaten
wirklich gut vermischt haben. ⁴ Die
Masse in einen Spritzsack füllen und
kleine Kipferl oder Stangerln auf ein
Backblech setzen. Diese können dann
sofort in den vorgeheizten Backofen und
werden dann für ca. 12-15 Minuten
bei 180 Grad Heißluft gebacken.
⁵ Nachdem die Kipferl ausgekühlt
sind, werden je zwei Kipferl mit
marmelade zusammengeklebt und
abschließen mit der Spritze in Schoko-
glasur gedunkelt.

Hundekekse



Name: Koch

Zutaten: 1 reife Banane, 1 Karotte, 1 EL Kokosöl,
50 g Leberwurst, 160 g Dinkelmehl
(Type 630)



So wird's gemacht: Backofen auf 200 Grad
Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad)
vorheizen. Ein Backblech (38 x 45 cm) mit
Backpapier belegen. Für die Knochen
Banane mit einer Gabel zu feinem Mus
zerdrücken. Karotte fein raspeln und
zugeben. Flüssiges Kokosöl, Leberwurst
und Dinkelmehl zugeben und zu einem
glatten Teig kneten. Teig auf einer
bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 3
cm dicken und 7 cm breiten Klotz
formen. Den Klotz mit einem scharfen
Messer in ca. 1 cm breite Scheiben
schneiden. Jede Scheibe an beiden Enden
mit einem Finger mittig etwas
eindrücken und mittig etwas schmälern.
So entsteht die Knochenoptik entsteht.

Lilienkekserl



Name: Philipp

Zutaten: 300g Weizenmehl, 200 Butter,
80g Zucker, 1 Ei, Himbeer Ribisel Marmelade
Staubzucker,



So wird's gemacht:

① Aus den Zutaten einen einfachen Mürbteig zubereiten. Diesen anschließend im Kühlschrank für ca 1 Stunde kalt stellen. ② Danach den Teig mit Hilfe von etwas Mehl ausrollen und Kekse ausstechen. ③ Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 10 Minuten backen. ④ Danach mit der Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen. ⑤ Genießen!

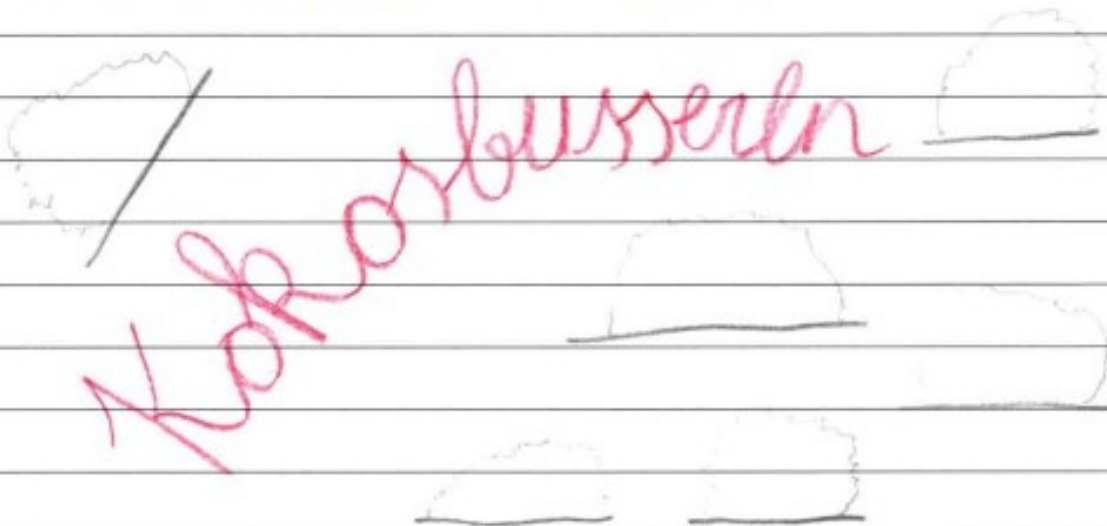
Mein Lieblings-Keks-Rezept

Name: Rosca

Zutaten: 4 Stk. Eiklar, 250g Staubzucker, 250g Kokosraspeln, 1 Schuss Zitronensaft, 20 Stk. Oblaten (rund)

So wird's gemacht: Für die köstlichen Kokosbusseln das Eiklar zu einem festen Schnee mischendann den Zucker, die Kokosraspeln und einen Schuss Zitronensaft dazugeben und nochmals gut durchmischen - so dass eine dicke Creme entsteht.

Die runden Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Kokosmasse mit einem Teelöffel auf die Oblaten setzen - im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei Ober- und Unterhitze 170°C backen.



Vanillekipferl

Name: Tobias

Zutaten: 500 g Mehl, 160 g Staubzucker,
2 Pk Vanillezucker, 400 g Butter, 200g
Mandeln (gemahlen), 1 Pk Vanillezucker,
5 el Staubzucker

So wird's gemacht: Für die Vanillekipferl Mehl,
Staubzucker, in kleine Stücke geschnittene
Butter und die gemahlenen Mandeln (oder
Kürbis) zu einem Teig verarbeiten und
diesen 1 Stunde (in Frischhaltefolie gewickelt)
in den Kühlschrank legen. Danach den Teig
aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer
bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle
formen (mit ca. 3-4 cm Durchmesser) und
aus dieser Rolle ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben
abschneiden. Diese Scheiben zu Kipferl formen
und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei
175°C für ca. 12-15 Minuten (Umluft) hellbraun
backen. Die noch warmen Kipferl in einem
Mischung aus Staubzucker & Vanille-
zucker wälzen und danach vollständig
abkühlen lassen.



Marmeladekekse mit Schoko

Name: Tristan

Zutaten: 1 P kg Vanillezucker, 100g Zucker,
200g Butter kalt, 300g Mehl, 1 Ei y.u. M., 1 Prise Salz,
Marmelade, Schokoglasur,

So wird's gemacht:

1) Zucker, Vanille Zucker und die in Stücke geschnittenen Butter in eine Schüssel geben, ein Ei dazu. Das Mehl und 1 Prise Salz zugeben und alles gut durch kneten - mit Mixer oder mit den Händen 2) Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten - zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 min in den Kühlschrank für 3) etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig durchkneten. Mit einem Nudelholz 0.5 cm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Ein Unter- und ein gleiches Oberkeil mit Loch. Backofen vorwärmen 180° Ober- und Unterhitze heizen. 4) Kekse 10-15 min backen / erkalten lassen 5) Marmelade erhitzen und zwischen Ober- und Unterkeil der Kekse streichen 6) Schokoglasur erhitzen und einige Kekse zur Hälfte auf ein Anken - Viel Spaß 😊

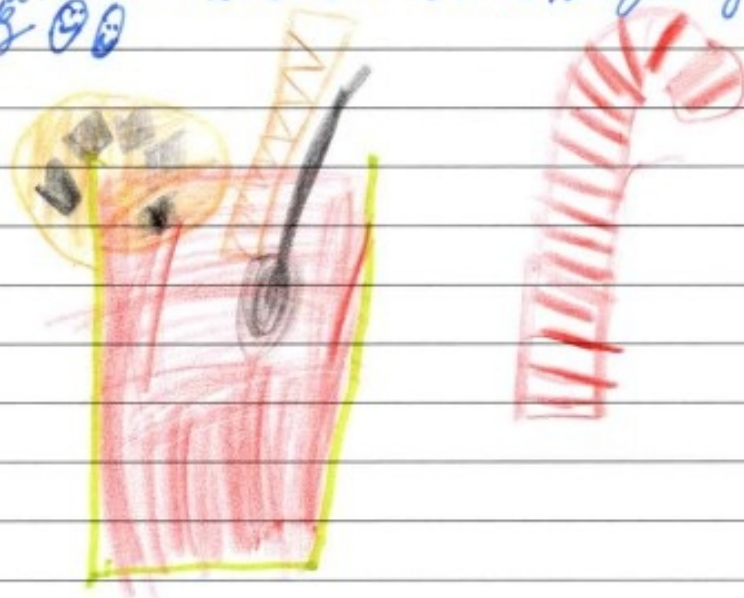


Kinderpunsch

Name: Tristan

Zutaten: 1l. Wasser, 3 Beutel Fruchtsäfte, 500 ml. Apfelsaft, 2 Kimmstangen, 6-7. Melke, 1-2 Pck Vanillezucker, 1 Zitrone, 1 Orange.

So wird's gemacht: ¹ Wasser aufkochen, Teebeutel zugeben und 5-8 min ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Apfelsaft, Gewürze, Vanillezucker zugeben. ² Zitrone auspressen. Orange halb abwischen, in Scheiben schneiden und in feine Scheiben schneiden. Einige Scheiben zum Garnieren beiseite legen. Zitronensaft und Orangensaft zugeben. ³ Alle Zutaten ca. 10 min bei niedriger Hitze (nicht kochend) ziehen lassen. Heiß servieren und nach Belieben mit den übrigen Orangenscheiben und/oder Kimmstangen garnieren. Viel Spaß 😊😊



Frohe Weihnachten
und viel Glück,
Gesundheit und
Zufriedenheit
im Jahr 2022
wünschen die Kinder
der 3. Klasse der VS Archbach
mit ihrer Lehrerin Carmen