WEIHNACHTEN MIT KARIN – Zwei neue Plätzchen-Rezepte

geschrieben von Karin Knorr | 5. November 2022

Seid ihr schon mit den Gedanken in der Adventszeit? Genießen mit gutem Gewissen? Weihnachten ohne Plätzchen? Das ist für mich undenkbar. Schon als kleines Mädchen sammelte ich die Rezepte von Oma und Tanten. Ich erinnere mich so gern an einen Tag vor Nikolaus. Mit einer Freundin habe ich zu Hause (heimlich) Plätzchen gebacken, aufgeräumt und versteckt. Es sollte eine Überraschung werden. Ich habe damals jedoch nicht bedacht, dass unsere ganze Wohnung nach Keksen roch. Habt ihr auch solche Erinnerungen an die Weihnachtszeit?

Gebäck ohne raffinierten Zucker – schmeckt das?

Als Ernährungstrainerin achte ich darauf, dass das Gebäck ohne raffinierten Zucker zubereitet wird. Es gibt so viele Alternativen, die Weihnachtsplätzchen zu etwas Besonderem machen und superlecker sind. Ich habe hier 2 Rezepte für euch:

Quinoa-Taler

Quinoa, das Korn der Inkas ist sehr nährstoffreich. Unter anderem Zink, Eisen, Kalium sowie B-Vitamine und Vitamin E. In den Nüssen und dem Mehl stecken Ballaststoffe. Diese Kekse haben wenig Zucker, Fett und Kalorien. Daher darf auch gern ein Keks mehr gegessen werden.

Zutaten für etwa 30 Stück:

- 50 g Nüsse
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g Kokosblütenzucker (oder Zucker eurer Wahl)
- 50 g Quinoa (roh)
- 1 Ei
- 130 g kalte Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Nüsse) rasch zu einem Teig verarbeiten und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Nüsse in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Dann grob hacken. Nun den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Taler ausstechen. Diese mit den Nüssen bestreuen. In einem vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa 10-12 Minuten goldbraun backen.

Hafer-Cookies

Hafer ist für mich eines der Lebensmittel, bei dem Preis und Leistung stimmen. Haferflocken sind sehr nährstoffreich und gut verdaulich. Sie bieten unter anderem, Eiweiß, ungesättigte Fettsäuren und Ballaststoffe sowie Zink, Eisen, Magnesium, Calcium und B-Vitamine.

Zutaten für etwa 40 Stück:

- 200 g Butter
- Mark einer Vanilleschote
- 100 g Rohrohrzucker (oder Zucker eurer Wahl)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g Haferflocken (je eine Hälfe kernige und zarte)
- 1 TL Backpulver
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- Zartbitterschokolade zum Verzieren

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanille, Salz und Ei verrühren. Dann die trockenen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig vermengen. Alles zu kleinen Kugeln formen, etwas flach drücken und auf einem mit Backpapier belegten Blech

verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft etwa 12-15 Minuten goldgelb backen.

Wenn Ihr mehr Plätzchen-Rezepte oder Geschenke aus der Küche sucht, stöbert gern auf meinem Blog. Unter der Rubrik „Weihnachten mit Karin“ findet ihr viele Anregungen.

Ich wünsche euch allen eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Nachbacken.

Eure Karin

WEIHNACHTEN MIT KARIN – PLÄTZCHENIDEEN

geschrieben von Karin Knorr | 5. November 2022

Hallo meine Lieben, in wenigen Tagen wird in Dortmund der Weihnachtsmarkt eröffnet. So langsam kommt auch bei mir Weihnachtsstimmung auf. Das heißt für mich Plätzchen backen. Ich habe schon so viele leckere Rezepte auf meinem Blog. Somit habt ihr eine kleine Auswahl meiner Lieblinge auf einem Blick.

MEINE LIEBLINGE:

Creme Fraiche Taler: Diese Plätzchen sind ohne großen Aufwand zubereitet und schmecken das ganze Jahr. Hier geht es zum Rezept: Taler

Knusperherzen: Diese Kekse sind sehr einfach ohne lange Ruhezeit zubereitet. Auch außerhalb der Weihnachtszeit schmecken sie zu einer Tasse Kaffee oder Tee. Hier geht es zum Rezept: Knusperherzen

Dinkelkekse: Diese Mürbeteig-Plätzchen erinnern an meine Kindheit. Sie werden nach Belieben ausgestochen und dekoriert. Schmecken immer und sind auch super zum Verschenken. Das Rezept findet ihr hier.

Schwarz Weiss Gebäck: Sehr schön anzusehen sind diese leckeren Plätzchen. Auch wieder aus einem Mürbeteig. Als ich diese mit Kindern gebacken hatte, wurden sie nicht gerollt sondern übereinander gelegt, ausgerollt und ausgestochen. Sie sahen wunderschön marmoriert aus. Zum Rezept geht es hier entlang.

Schneekugeln: Diese leckeren Plätzchen gelangen mir erst beim 2. Mal. Sind auf jeden Fall ein Hingucker auf dem Keksteller und schmecken sehr lecker. Das Rezept findet ihr hier.

Weitere Rezepte findet ihr unter der Rubrik **GEBÄCK**. Wer mich kennt, weiß, dass ich weitestgehend auf Industriezucker verzichte und reduziert Alternativen verwende. So kann man in der Weihnachtszeit auch ein wenig ohne schlechtem Gewissen naschen.

Genießt die Adventszeit und seid lieb gegrüßt,

eure Karin

WEIHNACHTEN MIT KARIN – ein Teig – drei Plätzchen

geschrieben von Karin Knorr | 5. November 2022

Meine Lieben, ein recht ungewöhnliches Jahr geht dem Ende zu. Es gab eigentlich für mich viele runde Dinge zu feiern. Die Pandemie hat uns einen Strich durch die Rechnung gemacht. Vielleicht holen wir das im nächsten Jahr nach. Ich bin mir sicher, dass wir diese Feiertage besonders ruhig und besinnlich gestalten werden. Vielleicht habt ihr auch mehr Zeit, Plätzchen zu backen oder wollt Kleinigkeiten aus der Küche verschenken. Stöbert gern hier auf meinem Blog. Natürlich habe ich auch in diesem Jahr neue Plätzchen-Rezepte für euch.

Last-Minute-Rezept: 1 Teig, 3 Plätzchen – Rezepte

Grundteig – Zutaten für etwa 20 Plätzchen:

- 125 g weiche Butter
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 100 g Rohrohrzucker (oder Alternativen)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (L)
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Weinstein-Backpulver

Zubereitung:

Zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Als Nächstes Butter und Zucker einige Minuten schaumig rühren. Danach das Ei unterschlagen. Nun die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Wer eine Küchenmaschine besitzt, kann damit alles langsam verkneten. Nun braucht ihr nur noch die jeweiligen Zutaten dazu geben und habt neue Plätzchen geschaffen. Oder ihr backt sie einfach so, etwa 12 bis 15 Minuten.

Gewürztaler

- 100 g Haferflocken
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Nelken
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Muskat

Zubereitung:

Zutaten mit dem Grundteig verrühren und ausstechen und wie oben beschrieben backen.

Pistazienplätzchen

- 150 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Grundteig esslöffelweise zu Kugeln formen. Diese in den Pistazien wälzen. Aufs Backpapier setzen, etwas flach drücken und in den Ofen schieben.

Kokos Doppeldecker

- 100 g Kokosflocken
- 150 g weiße Schokolade

Zubereitung:

Den Grundteig zu Bällchen formen und diese in den Kokosflocken wälzen. Backen, auskühlen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Kekse mit Schokolade bestreichen und die restlichen Kekse draufdrücken.

Tipps: Ihr könnt gern euren Grundteig auch mit anderen Zutaten aufwerten. Zum

Beispiel mit Schokoladenstückchen oder getrockneten Früchten. So werden es unter anderem Cookies.

Diese Plätzchen könnten euch auch interessieren:

WEIHNACHTEN MIT KARIN – Schwarz-Weiß-Gebäck

Ich kann euch nur sagen, probiert es aus und ihr werdet begeistert sein. Habt ihr Rezepte, die ich unbedingt nachbacken soll, schreibt mir gern hier oder auch privat.

Das war es dann in diesem Jahr von mir. Bleibt gesund und macht es euch schön. Ein schönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2020 wünscht euch,

eure Karin.

WEIHNACHTEN MIT KARIN – CHAMPIGNON KEKS

geschrieben von Karin Knorr | 5. November 2022

Das versprochene dritte Rezept gibt es heute. Ich habe Pflanzenfett verwendet. Somit ist dieses Rezept vegan. Viel Freude beim Ausprobieren.

Zutaten:

- 150 g Mehl

- 100 g Pflanzenmargarine
- 2 EL Honig
- 1TL Zitronenabrieb
- 2 TL Kakaopulver
- Puderzucker oder Vanillezucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Den Backofen auf 160° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten und 10 Minuten kaltstellen. Aus dem Teig walnussgroße Stücke abnehmen und zu Kugeln formen. Die Kügelchen auf dem Blech verteilen und etwas andrücken.
Das Kakaopulver in eine kleine Schüssel geben und eine Flasche mit der Öffnung in das Pulver tauchen und direkt in die Kugeln drücken. Dann kommen die Kekse für etwa 10 Minuten in den Ofen.

Tipps: Wer mag, kann die Plätzchen mit Dattelsüße bestreuen. Alternativ zur Margarine kann man Butter verwenden. Mir schmecken sie so besser.

Weitere Plätzchenrezepte findet ihr unter der Rubrik: Weihnachten mit Karin

Ich wünsche euch eine schöne Adventszeit.

Eure Karin

WEIHNACHTEN MIT KARIN – Schwarz-Weiß-Gebäck

geschrieben von Karin Knorr | 5. November 2022

Meine Lieben, heute gibt es noch ein neues Rezept für euch. Dieses Schwarz-Weiß-Gebäck ist ein absoluter Hingucker und schmeckt super lecker. Welches sind denn eure Lieblingsrezepte? Ich freue mich immer wieder, neue Ideen auszuprobieren.

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 125 g Butter
- 3 EL Milch
- 4 TL Honig
- 2 EL Kakao
- 1 Päckchen Weinstein-Backpulver
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer den Kakao, rasch mit den Händen oder einer Küchenmaschine verkneten. Als Nächstes wird der Teig halbiert. In eine Hälfte den gesiebten Kakao einarbeiten, bis der Teig eine gleichmäßig braune Farbe hat. Beide Teige jeweils in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Nun den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die beiden Teige werden jetzt zu gleich großen Stücken ausgerollt.
Der helle Teig wird auf den dunklen gelegt und gut festgedrückt. Als Nächstes wird eine Rolle geformt. Diese nun in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Taler auf das Blech legen und 10-12 Minuten backen.

Tipps: Als ich dieses Rezept mit den Kindern im Kindergarten gebacken habe, hielten sich die Kleinen an keine Vorgaben. Sie haben verschiedene Plätzchen ausgestochen und diese übereinander gelegt. Oder auch marmoriert. Es sind wirklich schöne Kreationen entstanden.

Diese Rezepte könnten euch auch gefallen: Knusperherzen, Dinkelkekse.

Ich wünsche euch eine schöne und besinnliche Zeit.

Eure Karin Knorr