

WEIHNACHTEN MIT KARIN – ein Teig – drei Plätzchen

geschrieben von Karin Knorr | 13. Dezember 2020



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. Auf's 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.

GESUNDES FRÜHSTÜCK – eiweißreiche Brötchen

geschrieben von Karin Knorr | 13. Dezember 2020



Hallo meine Lieben, ich bin mittlerweile 8 Wochen wegen Corona zu Hause. Mein Einkaufsverhalten hat sich sehr verändert. Ich versuche für 2 Wochen zu planen, kaufe Basics und habe verschiedene Zutaten als Tiefkühlkost. So kommt es auch vor, dass sich weder Brot noch Brötchen in meinem Vorrat befinden. Hierfür habe ich ein ganz einfaches Rezept für euch:

Zutaten für 4 Brötchen oder 8 Mini-Muffins

- 150 g kernige Haferflocken
- 150 g körniger Frischkäse
- 3 Eier
- 2 TL Backpulver (Weinstein)
- 1 Prise Salz
- 2 TL getrocknete Kräuter

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Die Masse sollte zähflüssig sein. Als Nächstes 4 Häufchen auf ein Backblech (mit Backpapier belegen) verteilen. Ich verteile den Teig am liebsten in Förmchen. Im Backofen brauchen sie 15 Minuten. Sie sind fertig, wenn sie eine schöne braune Farbe haben. Mit der Stäbchenprobe seid ihr auf der sicheren Seite.

Tipps: Abwechslung bringen andere Flocken, zum Beispiel aus Dinkel. Den Frischkäse könnt ihr gegen Magerquark austauschen. Ich mag die Brötchen als Muffin. Eine gute Idee auf einem Buffet oder eine kleine Vorspeise mit einem leckeren Dip.

Gesundheitstipps: Haferflocken haben sehr viele Nährstoffe. Unter anderem essentielle Aminosäuren, B-Vitamine und viele Ballaststoffe. Der Hüttenkäse

bietet eine Extra-Portion an Eiweiß, ebenso die Eier. Diese Brötchen passen gut in die Gewichtsreduktion, sind empfehlenswert für Diabetiker und für alle, die sich gesund ernähren möchten. **Wichtig:** Von Natur aus ist der Hafer glutenfrei. Nur kann es bei handelsüblichem Hafer durch die Verarbeitung nicht garantiert werden. Bitte achtet hier auf die Zutaten-Liste.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: [Hummus](#), [Feta-Tomaten-Dip](#)

Ich wünsche euch allen viel Spaß beim Backen und Schlemmen,
eure Karin Knorr

BERLINER AUS DEM OFEN

geschrieben von Karin Knorr | 13. Dezember 2020



Hallo meine Lieben,

die närrische Zeit ist bald vorbei. Berliner oder Pfannkuchen gibt es jetzt mit so vielen Füllungen in fast jedem Geschäft. Ihr möchtet Berliner selbst backen und scheut euch jedoch vor dem vielen Fett? Wir haben eine leckere Variante aus dem Ofen für euch. Für die Berliner verwenden wir Muffinförmchen. Es funktioniert auch auf einem Blech mit Backpapier.

Zutaten für 12 Pfannkuchen:

- 150 ml lauwarme Milch
- 1/2 Würfel frischer Hefe
- 50 g weiche Butter
- 350 g Mehl
- 60 ml Ahornsirup
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Marmelade
- Butter + Reissüße zum Verzieren

Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Die zerlassene Butter (abgekühlt), das Ei sowie Ahornsirup und Salz zufügen. Alles gut verrühren. Jetzt das Mehl portionsweise dazu geben. Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wer eine Küchenmaschine hat, kann diese gern verwenden. Der Teig soll nun an einem warmen Ort abgedeckt etwa 1 Stunde gehen. Danach den Teig mit Mehl bestäuben und in 12 gleich große Stücke teilen. 1 Teigstück nehmen, zur Kugel formen, eine Mulde hinein drücken und diese mit Marmelade füllen. Das Bällchen gut verschließen und mit der Nahtstelle nach unten in die Muffinform geben. Den Ofen auf 180 Grad O/U vorheizen, die Berliner abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Als Nächstes die Muffinform in den heißen Ofen geben und für etwa 12-15 Minuten backen. Die Arbeitsschritte haben wir für euch in einem kleinen Video festgehalten.

Tipps: Beim nächsten Mal werden wir die Berliner ohne Marmelade backen und diese danach mit einer Tortenspritze befüllen. Wir haben Dinkelmehl verwendet. Dadurch sind sie etwas kompakter, jedoch sehr lecker.

Gesundheitstipps: Wir haben keinen raffinierten und viel weniger Zucker als in herkömmlichen Berlinern verwendet. Durch das Backen im Ofen spart ihr Fett. Dadurch könnt ihr ohne Reue naschen.

Diese Rezepte könnten euch auch gefallen: [Quarkbällchen aus dem Ofen](#), [Westfälische Götterspeise](#)

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit.

Eure Karin Knorr

[WEIHNACHTEN MIT KARIN – CHAMPIGNON KEKS](#)

geschrieben von Karin Knorr | 13. Dezember 2020



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 | 13. Dezember 2020



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

WEIHNACHTEN MIT KARIN – SPITZBUBEN

geschrieben von Karin Knorr | 13. Dezember 2020



Hallo meine Lieben,

auch in diesem Jahr gibt es Weihnachtsplätzchen von mir. Die Spitzbuben habe ich mit Dattelsüße gebacken. Ich war total begeistert. Probiert es einfach aus und schreibt mir, wie es euch geschmeckt hat.

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 TL Zitronenabrieb
- 80 g Dattelsüße (oder 2 TL Honig)
- 150 g Marmelade
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter, Mehl, Mandeln, Salz, Ei und Dattelsüße (oder Honig) zu einem Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nun den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und runde Formen ausstechen. Jetzt nehmt die Hälfte der Kreise und stecht mittig ein Herz (oder eure Lieblingsform) aus.

Die Plätzchen legt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie 10-12 Minuten.

Wenn die Kekse abgekühlt sind, die Marmelade auf die vollen Kreise verteilen und die ausgestanzten Hälften darauf legen. Bei Bedarf könnt ihr die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Falls ihr keine Marmelade verwenden wollt, stecht die Plätzchen einfach aus und genießt sie so.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: [Creme-Fraiche-Taler](#), [Schokosterne](#)

Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen und eine schöne Adventszeit,

eure Karin Knorr