



Gefunden: Das "Goldene Plätzchen 2016"

Die Bewerber mit den fünf aussichtsreichsten Kandidaten waren zum großen Plätzchen-Back-Wettbewerb am 19. November 2016 in der Backstube des Café Louis in Weiskirchen angetreten.

Nach dem Backen wurde von der Fachjury begutachtet, probiert und schließlich die Entscheidung gefällt: Das "Goldene Plätzchen 2016" geht an Benno Fries aus Eppelborn für seine Marzipanplätzchen mit Johannisbeergelee und Nuss-Nougatsternen, das "Silberne Plätzchen 2016" geht an Ilka Mink aus Wadgassen für ihre Schoko-Tannenbäumchen und der dritte Platz, das "Bronzene Plätzchen 2016", an Sina Maria Groß aus Lebach für ihre Sterntaler.

"Das Goldene Plätzchen 2016" - 1. Platz



Marzipanplätzchen mit Johannisbeergelee und Nuss-Nougatsternen

Rezept von Benno Fries aus Eppelborn

Zutaten für den Mürbeteig

150 g Weizenmehl Typ 405
30 g Weizenmehl zum Bestreuen
100 g Butter
50 g Marzipan
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 TL abgeriebene Biozitrone
1 Pck. Vanillezucker

Zutaten für den Nuss-Nougat-Teig

25 g Zartbitter Kuvertüre
50 g Puderzucker
30 g Puderzucker zum Bestreuen
25 g weiche Butter
40 g Nuss Nougat
75 g geriebene Haselnüsse
10 ml Rum

Zutaten für den Belag

100 g rotes Johannisbeergelee
50 g Zucker
30 ml Johannisbeerlikör
40 g fein gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

Für den Mürbeteig das Mehl, weiche Butter und das in Stücke geschnittene Marzipan und die restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In eine Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde kühl stellen.

Für den Nuss-Nougatteig die Kuvertüre auf der feinen Seite der Haushaltsreibe in eine Schüssel reiben. Die restlichen Zutaten dazugeben und glatt verkneten. Den Teig in einen Gefrierbeutel geben und auf der Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Die Teigplatte ca. eine Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Arbeitsfläche und Teig mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einer gewellten, runden oder quadratischen Form ausstechen und auf die Bleche legen. Die Plätzchen ca. 10 Minuten hellbraun backen und auskühlen lassen.

Während der Backzeit das Johannisbeergelee in einen Topf geben, Zucker und den Likör zugeben und unter Rühren aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann die Plätzchen damit bestreichen.

Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und den Nuss-Nougatteig aus dem Gefrierbeutel nehmen.

Mit einem kleinen Ausstecher beliebige Formen wie z. B. Herz, Kreis oder Stern ausstechen. Auf die Konfitüre legen und leicht andrücken. Das ganze Plätzchen mit Pistazienkernen bestreuen.

Die Plätzchen zwischen Backpapierlagen in Dosen verschlossen kühl lagern und innerhalb von drei Wochen verzehren.

"Das Goldene Plätzchen 2016" - 2. Platz



Schoko-Tannenbäumchen

Rezept von Ilka Mink aus Wadgassen

Zutaten (für 10 Stück)

150 g Edelbitterschokolade (70 % Kakao)

3 Eier getrennt

1 Prise Salz

75 g Zucker

100 g gemahlene Haselnüsse

25 g Mehl

1 El Kakao

ca. 100 g gemahlene Pistazienkerne

Zubereitung

Zehn Kreise aus Backpapier mit 16 cm Durchmesser ausschneiden. Vom Rand zur Mitte einschneiden, Papier kegelförmig aufdrehen und mit einer Büroklammer fixieren. Mit der Spitze nach unten in eine kleine Tasse stellen. Backofen auf 180° vorheizen. 50g Schokolade raspeln. Eiweiße mit Salz und Zucker steif schlagen. Eigelbe unterrühren. Nüsse, Mehl, Kakao und Schokolade mischen und unterheben. Teig mit einem Spritzbeutel in die Papierkegel verteilen und ca. 20 Minuten backen. Kegel umgedreht auskühlen lassen. Den Rest der Schokolade schmelzen, Papier entfernen. Kegel dünn mit Schokolade überziehen, mit Pistazien bestreuen und als Bäumchen verzieren.

"Das Goldene Plätzchen 2016" - 3. Platz



Sterntaler

Rezept von Sina Maria Groß aus Lebach

Zutaten für den Boden

6 Eier
170 g Butter
170 g Zucker
170 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 TI Zimt

Zutaten für die Füllung

½ Glas Pflaumenmus
2 cl Rum
1 geh. TI Zimt (nach Belieben mehr)
ca. 100ml Wasser
1 Blatt Gelatine

Weitere Zutaten

200 g Marzipan
Puderzucker
200 g Kuvertüre

Zubereitung

Für den Boden die weiche Butter, 70 g Zucker, Vanillezucker und die Eigelbe schaumig schlagen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee unter die Schaummasse heben, das Mehl sieben und zusammen mit dem Zimt unterziehen.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dünn verteilen und bei ca. 210° ca. 5 bis 10 Minuten hellgelb ausbacken.

Aus den ausgekühlten Böden (es werden ca. 3 Stück) Sterne ausstechen.

Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Pflaumenmus, Rum, Zimt und Wasser in einem Topf erhitzen. Die Gelatine unterrühren und etwas abkühlen lassen.

Die Marzipanmasse mit etwas Puderzucker vermengen und vor dem Ausrollen gründlich durchkneten. Den Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche dünn ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Kuvertüre im Wasserbad langsam erhitzen.

Die Sternböden mit der Pflaumenmasse bestreichen, anschließend die ausgestochenen Marzipansterne darauf setzen und den Sterntaler mit der flüssigen Kuvertüre überziehen.

"Das Goldene Plätzchen 2016"



Feigen-Taler

Rezept von Martina Backes aus Greimerath

Zutaten für die Füllung

100 g getrocknete Feigen
1 Ei
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1,5 TI Strohrum (40 Prozent)
1 TI Kakao
½ TI gemahlener Zimt
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Zutaten für den Knetteig

250 g Weizenmehl
1 Msp Backpulver
100 g Zucker
1 Ei
125 g weiche Butter

Weitere Zutaten

etwas Wasser
20 g Zucker
½ TI Zimt

Zubereitung

Für die Füllung die Feigen sehr fein schneiden und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Für den Knetteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 40 x 20 cm großen Rechteck ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Dabei $\frac{1}{2}$ cm Rand frei lassen. Das Rechteck so halbieren, dass zwei Quadrate entstehen. Beide Quadrate eng aufrollen, rundherum mit etwas Wasser bestreichen. Zimt mit Zucker mischen, die Rollen darin wälzen und auf eine Platte legen. Die Rollen zugedeckt über Nacht kaltstellen. Am nächsten Tag die Rollen gleichmäßig in knapp $\frac{1}{2}$ dicke Scheiben schneiden und backen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 200° Ober-/Unterhitze oder 180° Heißluft.

Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Rost erkalten lassen.

"Das Goldene Plätzchen 2016"



Kürbiskern-Zimt-Kipferl

Rezept von Karla Reinert aus Nohn

Zutaten (ca. 35 Stück)

120 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Kürbiskerne gemahlen
50 g Mandeln, geschält und gemahlen
1 geh. TL Spinatpulver (optional, nur für die Farbe)
½ TL Zimt
100 g Butter
1 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Zartbitterkuvertüre zum Verzieren

Zubereitung

Aus allen Zutaten mit den Händen rasch den Teig kneten und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben. Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Teig Kipferl formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 bis 12 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Kipferl bis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen.