

Sylvia Erdmanska-Kolanczyk

Cookies und Kekse

30 unwiderstehliche
Rezepte

riva

© 2021 des Titels »Cookies und Kekse« von Sylvia Erdmanska-Kolanczyk (ISBN 978-3-7423-1969-2) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



Vorwort

Hallo, ihr Lieben,

Cookies und Kekse gehen immer! Ob man eingeladen ist und etwas mitbringen will, zu Hause Lust auf etwas Süßes hat, für den Kaffeetisch noch eine Kleinigkeit braucht oder an Weihnachten die Keksdose füllen möchte. Und selbst gemacht ist einfach besser, da weiß man wenigstens, woraus die Kalorien bestehen, die man zu sich nimmt! Die klassischen Chocolate Chip Cookies aus den USA oder die deutschen Lebkuchen, knusprige Dinkelkekse und frische Zitronen-Cookies – für all diese Leckereien gibt es hier ein einfaches Rezept!

Und jetzt viel Spaß beim Backen und Genießen!

Eure Sylwia

Apple Cinnamon Oatmeal Cookies

CA. 10 STÜCK

Zutaten:

1 Apfel
2 EL Butter
1 Ei (Größe M)
110 g flüssiger Honig
100 g kernige
Haferflocken
90 g Weizenmehl
1 ½ TL Zimt
1 TL Backpulver

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Butter schmelzen lassen und auskühlen, anschließend mit Ei und Honig schaumig schlagen.
5. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem Teig vermengen.
6. Pro Keks 1 EL Teig mit etwas Abstand auf das Blech geben, etwas platt drücken.
7. In ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.





Bananenkekse mit Schokostücken

CA. 20 STÜCK

Zutaten:

1 reife mittelgroße
Banane
115 g weiche Butter
80 g weißer Zucker
80 g brauner Zucker
200 g Weizenmehl
1 Päckchen
Vanillezucker
½ TL Natron
1 Prise Salz
100 g Chocolate Chips

1. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.
2. Die Banane mit der Gabel zudrücken.
3. Die Butter und beide Zuckersorten mit dem Mixer schaumig schlagen.
4. Danach die Banane hinzufügen und unterrühren.
5. Die restlichen Zutaten unterheben und zu einem Teig verarbeiten.
6. Ist der Teig zu weich, für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Mithilfe von 2 Esslöffeln oder einem Eisportionierer den Teig zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Abstand lassen, da der Teig beim Backen zerläuft.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.
9. Auskühlen lassen.

Biskuit-Mohn-Ballen

CA. 15 STÜCK

Zutaten:

3 Eier (Größe M,
zimmerwarm)
80 g Zucker
75 g Weizenmehl,
gesiebt
3–4 EL Mohn
ca. 50 g Erdbeer-
marmelade

1. Eier mit dem Zucker im Wasserbad schaumig aufschlagen. Dafür einen großen, mit Wasser gefüllten Topf auf den Herd stellen und eine kleinere Schüssel oder einen Topf hineinhängen. Das Wasser erhitzen und die Eier und den Zucker in der kleineren Schüssel mit einem Schneebesen aufschlagen. Das Wasserbad sollte ungefähr 70–80 °C haben. Um die richtige Temperatur zu erreichen, kann man kochendes und kaltes Wasser mischen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Anschließend vorsichtig das Mehl unterheben.
4. Mithilfe eines Löffels kleine Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech häufen.
5. Die Plätzchen mit Mohn bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten hellgoldgelb backen.
7. Auskühlen lassen.
8. Die Hälfte der Kekse mit Marmelade bestreichen und mit einem weiteren Keks bedecken.
9. Anschließend die Kekse für ca. 6–8 Stunden mit einem Küchentuch bedecken, bis sie weich sind.





Browniekekse

CA. 13 STÜCK

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade
60 g Butter
2 Eier (Größe M)
150 g Zucker
50 g Mehl Type 405
½ TL Backpulver

1. Die Schokolade grob hacken und gemeinsam mit der Butter in einem Topf erwärmen und unter Rühren langsam schmelzen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer mehrere Minuten lang schlagen, bis alles schön dick und voluminös wird.
4. Unter ständigem Rühren die flüssige Schokoladenmasse dazugeben.
5. Mehl und Backpulver nun zur Schokoladenmasse geben und kurz unterrühren.
6. Den Teig in Häufchen von ca. 1 EL auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, dabei etwas Abstand zwischen den Keksen lassen!
7. Nicht länger als 10 Minuten backen, sonst werden die Kekse hart.

Chocolate Chip Cookies

CA. 13–15 STÜCK

Zutaten:

110 g weiche Butter
90 g weißer Zucker
90 g brauner Zucker
1 Ei (Größe M)
165 g Weizenmehl
30 g echter Kakao
½ TL Backpulver
½ TL Natron
1 Prise Salz
1 Päckchen
Vanillezucker
200 g Zartbitter- oder
Vollmilch-Chocolate-
Chips

1. Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Danach das Ei hinzufügen und unterrühren.
3. Die restlichen Zutaten unterheben und zu einem Teig verarbeiten.
4. Ist der Teig zu weich, für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Mithilfe von 2 Esslöffeln oder einem Eisportionierer den Teig zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Abstand lassen, da der Teig beim Backen zerläuft.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten backen.
8. Nach dem Backen werden die Cookies sehr weich, erst nach dem Abkühlen fester.





Cranberry Cookies

CA. 20 STÜCK

Zutaten:

125 g weiche Butter
110 g weißer Zucker
110 g brauner Zucker
1 Ei (Größe M)
120 g weiße Schokolade
225 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 Päckchen
Vanillezucker
100 g getrocknete
Cranberrys

1. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.
2. Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen.
3. Danach das Ei hinzufügen und unterrühren.
4. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit den restlichen Zutaten unterheben. Zu einem Teig verarbeiten.
5. Ist der Teig zu weich, für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Mithilfe von 2 Esslöffeln oder einem Eisportionierer den Teig zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Abstand lassen, da der Teig beim Backen zerläuft.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten backen.

Erdbeer-Cookies

CA. 13 STÜCK

Zutaten:

100g weiche Butter
130g Zucker
1 Ei (Größe M)
200g Weizenmehl
½ TL Backpulver
1 Päckchen
Vanillezucker
3–5 Erdbeeren
1 EL Schokotropfchen

1. Butter und Zucker mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Danach das Ei hinzufügen und unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und Vanillezucker unterheben und zu einem Teig verarbeiten.
4. Ist der Teig zu weich, für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Mithilfe von 2 Esslöffeln oder einem Eisportionierer den Teig zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
6. Erdbeeren klein schneiden. Mit den Schokotropfchen auf den Keksen verteilen und leicht andrücken. Abstand lassen, da der Teig beim Backen zerläuft.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 10–15 Minuten leicht goldbraun backen.

