



Unsere Lieblingsplätzchen



Seniorenzentrum Fasanenhof

Inhalt

Kalter Eisbär	4
Aprikosenmarzipanherzen.....	6
Pralinen-Schoko-Stangen	8
Zimtschnecken	10
Orangenplätzchen	12
Amarettini	14
Haselnussmakronen	16
Nougatecken.....	18
Bethmännchen.....	20
Cantuccini	22
Büdinge Kringle.....	24
Kissinger Brötchen.....	26
Schneeflocken	28
Vanillekipferl	30

Für alle Rezepte gelten die Abkürzungen:
Esslöffel = Essl. / Teelöffel = Teel. / Päckchen = Pck.



Wir kriegen was gebacken!

Im Seniorenzentrum Fasanenhof kriegen wir so einiges gebacken – und unsere Bewohner sind immer mittendrin. Fast jede Woche schreiten sie zur Tat: Es wird geraspelt, geschnitten, geknetet und gerührt. Bald danach zieht dann ein verführerischer Duft durch das ganze Haus und die Vorfreude auf den guten Kuchen zum Nachmittagskaffee ist groß.

Seit nunmehr 5 Jahren finden pflegebedürftige Seniorinnen und Senioren im Seniorenzentrum Fasanenhof ein neues Zuhause. Dass sie in familiärer Atmosphäre ebenso liebevoll wie professionell gepflegt und mit leckeren Speisen versorgt werden, erachten wir als selbstverständlich.

Um sich aber rundum wohlfühlen, dazu braucht es noch mehr: Wir bieten unseren Bewohnerinnen und Bewohner ein breites Spektrum an inspirierenden Angeboten: Beweglichkeitsförderung, Spielstunden, Gedächtnistraining, tiergestützte Therapie, Musikveranstaltungen und Feiern. Und natürlich begehen wir auch jahreszeitliche Feste und pflegen geschätzte Bräuche.

Plätzchen zu backen, zu basteln, schöne Gedichte, Musik und Geschichten hören und jeden Tag ein Türchen im Adventskalender öffnen, das ist im Seniorenzentrum Fasanenhof ein fester Bestandteil der Adventszeit.

In diesem Jahr kommt noch etwas ganz Besonderes hinzu: Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben ihre besten Plätzchenrezepte zusammengetragen und wir veröffentlichen diese hiermit in unserem ersten Plätzchenbüchle!

Wir wünschen allen viel Freude damit!



Kalter Eisbär

Jan – Peters Lieblingsrezept

Teig

150 g gehackte Mandeln	300 g Spekulatius
1 Teel. gemahlene Nelken	1½ Teel. gemahlener Anis
3 Eier (gr. M)	1½ Teel. Zimt
600 g Kuvertüre	

Teig

500 g Kuvertüre bei schwacher Hitze erwärmen.

Zimt und Eier im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Mandel und Kuvertüre untermischen und mit Anis und Nelken würzen.

Creme und Spekulatius abwechselnd in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform schichten und 4 Stunden kalt stellen.

Den Kuchen stürzen und mit der restlichen Kuvertüre überziehen. Nochmals kalt stellen.

In Scheiben schneiden und servieren.

Deko Idee: Schichtkuchen mit Kakao Tatzeln belegen und gehackten Mandeln bestreuen.





Frohe Weihnachten
Joyeux Noël
Frohe Weihnachten
Christmas Frohe

Aprikoseu-Marzipauherzen

Ein Rezept von Ella K.

Teig

50 g getrocknete Aprikosen 200 g Marzipanrohmasse
200 g Mehl 100 g Zucker
1 Zitrone (Schale) 100 g Butter
1 Ei Mehl zum Ausrollen
150 g Aprikosenkonfitüre

Zum Bestäuben

4 Eßl. Puderzucker

Teig

Die Aprikosen sehr fein hacken und mit den anderen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank in Folie gehüllt 30 Min. ruhen lassen.

Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit beliebigem Ausstecher ausstechen.

Die Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit einer kleineren Herzform ausstechen.

Bei 120°C – Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann die Konfitüre aufstreichen und die mit Puderzucker bestäubten Ränder aufsetzen.





Pralineu-Schoko-Staugen

Ein Rezept von Frida D.

Teig

- 100 g Müsli „Knusper Schoko-Krokant“
- 3 Tr. Bittermandelaroma
- 75 g Puderzucker
- 2 Eßl. Kakaopulver
- 150 g Marzipan – Rohmasse

Kakaopulver

Zubereitung

Marzipan mit gesiebttem Puderzucker und 3 Tropfen Bittermandelaroma gründlich verkneten. Müsli hinzufügen und gleichmäßig unterkneten.

Mit kühlen Händen gleich große Röllchen formen und etwas flach drücken.

Anschließend in Kakaopulver wälzen.

Pralinen bis zum Verzehr im gut verschließbaren Gefäß kühl aufbewahren.





Zimtschuecken

Ein Rezept von Diana P.

Teig

1 Prise Salz	150 g Zucker
200 g Margarine	1 Ei
1 Pck. Vanillinzucker	450 g Mehl

Füllung

1 Eßl. Zimt	4 Eßl. Zucker
-------------	---------------

Teig

Salz, Vanillinzucker, Zucker und Mehl mischen. Margarine würfeln und mit dem Ei auf das Mehl geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen.

Die Hälfte des Teiges auf Frischhaltefolie ca. 20x45 cm groß ausrollen. Zimt und Zucker mischen und die Hälfte auf den Teig verteilen.

Mit Hilfe der Folie den Teig längs aufrollen und noch einmal ca. 30 Min. kalt stellen. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren.

Teigrollen in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden und je 3 Scheiben auf einen Holzspieß geben. Bei 175°C – Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.





Oraugeuplätzchen

Rezept von Silke G.

Teig

100 g Marzipanrohmasse

200 g Butter

100 g Puderzucker

2 Orangen (Bio) abgeriebene Schale

4 Eigelb

260 g Mehl

200 g Orangenmarmelade

Zum Verzieren

200 g Kuvertüre

Teig

Marzipan würfeln, Hälfte der Butter, Puderzucker in einer Schüssel glattrühren. Marzipan muss sich vollständig auflösen.

Restliche Butter, Orangenschale und Eigelb unterrühren. Mehl unterheben.

Mit dem Spritzbeutel (Nr. 7) 5–6 cm lange Zungen spritzen.

Zwei Zungen mit Marmelade zusammenkleben und in die Kuvertüre auf beiden Seiten leicht eintauchen.

Bei 190°C – Ober- und Unterhitze ca. 9–12 Minuten backen.





Amarettiui

Ein Rezept von Familie Nobile

Teig

2 Eiweiß

100 g Zucker

200 g gemahlene Mandeln

½ Röhrchen Bittermandelöl

1 P. Zimt

Zum Bestäuben

Puderzucker

Teig

Eiweiß in einer Schüssel zu ganz steifem Schnee schlagen. Zucker esslöffelweise dazu rieseln lassen. Dabei immer weiterschlagen.

Mandeln, Zucker, Zimt und Bittermandelöl gut vermischen.
Vorsichtig unter den Eischnee heben.

Backblech einfetten. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle füllen und nussgroße Portionen auf das Backblech spritzen.

Bei 160°C – Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen.
(Die Plätzchen sollen relativ hell bleiben)

Die Amarettini auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.





Haseluussmakrouen

Dürfen in keinem Weihnachtsbackbuch fehlen.

Teig

6 Eiweiß

500 g Staubzucker

500 g feingeriebe Haselnüsse

1 Pck. Vanillinzucker

Verzierung

Haselnüsse

Teig

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

Nun nach und nach den Zucker unterrühren. Dann vorsichtig die Haselnüsse unterheben.

Die Masse auf einem Backblech (ca. 1 gehäuften Teelöffel) verteilen.

Ganze oder geteilte Haselnüsse auf jede Makrone setzen.

Bei 120°C – Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.





Nougatecken

Ein Rezept von Gerda V.

Teig

250 g Mehl	1/2 gestrich. Teel. Backpulver
75 g Zucker	150 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
1 Pck. Vanillezucker	200 g Butter

Füllung

1 Glas Nougat-Creme

Zum Garnieren

150 g Schokoglasur

Teig

Mehl, Backpulver und Nüsse auf ein Brett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Vanillezucker und Ei hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Von der Mitte aus rasch zu einem glatten Teig kneten.

2 Stunden kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen und quadratische Plätzchen von 3x3 cm ausschneiden. Auf ein Blech mit Backpapier geben.

Bei 160°C – Ober- und Unterhitze hell gelb backen.

Nougatcreme im warmen Wasserbad weich machen. Je zwei ausgekühlte Plätzchen mit der Creme zusammensetzen. Schokolade im Wasserbad erwärmen und jeweils eine Ecke eintauchen.





Bethmännchen

Ein Rezept mit Geschichte

Bethmännchen sind eine Gebäckspezialität aus Frankfurt am Main. Die Bethmännchen sind benannt nach der Frankfurter Familie Bethmann und werden heute hauptsächlich zur Weihnachtszeit gebacken (und verzehrt). Das Rezept ist eine Abwandlung der seit dem Mittelalter bekannten Frankfurter Brenten.

Teig

250 g Marzipanrohmasse 80 g Puderzucker
40 g Mehl 1 Eigelb
65 g abgezogene, gemahlene Mandeln
etwas Rosenwasser

Glasur

1 Eiweiß
mit etwas Zucker und Rosenwasser

Zum Garnieren

50 g abgezogene, halbierte Mandeln

Teig

Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker, Mehl, Eigelb, gemahlene Mandeln und etwas Rosenwasser verkneten.

Aus der Masse kleine Kugeln formen, auf ein Backpapier belegtes Blech geben. Von den halbierten Mandel jeweils drei seitlich aufrecht an jede Kugel drücken.

Die Bethmännchen mit dem Zucker und Rosenwasser verquirlten Eiweiß bestreichen.

Bei 150°C – Ober- und Unterhitze 15 Min. backen.
(Die Bethmännchen sollten hellgelb sein mit leicht braunen Spitzen.)





Cantucci

Ein Rezept von Ute Sch.

Teig

250 g Mehl	250 g Zucker
1/2 Pck. Backpulver	2 Eier
150 g ungeschälte ganze Mandeln (am besten selbst gesammelt in der Provence)	

Zum Bepinseln

1 Tasse Kaffee

Teig

Mehl, Zucker, Backpulver mischen, in eine Mulde die Eier reingeben.

Die Eier mit einer Gabel schlagen und die trockene Masse langsam einarbeiten. Gut kneten.

Den Teig zu einer langen Platte formen, die Mandeln reingeben, nochmal gut kneten.

Den Teig in 3 Stücke teilen und Würste formen. Mit Kaffee bepinseln

Bei 180° Umluft ca. 25 Min. goldbraun backen.

Noch warm in Scheiben schneiden.





Büdinge Kringel

Waldecker Familienrezept

Teig

500 g Mehl

375 g Butter

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 Eßl. Wasser

200 g Zucker

1 Eiweiß

1 Prise Zimt

1/2 Schale von einer Zitrone

1 Pck. Backpulver

Glasur

200 g Puderzucker

1 Eßl. Wasser

2 Eßl. Zitronensaft

Teig

Aus allen Zutaten einen Knetteig herstellen und diesen für eine Stunde kalt stellen.
Teig ausrollen und mit einem Glas und einem Fingerhut Kringel ausstechen.

Glasur

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit Zitronensaft und Wasser glattrühren,
so dass eine dickflüssige Masse entsteht.

Gebackene Kringel mit Glasur bestreichen.

Bei 150°C – Ober- und Unterhitze ca. 10–13 Minuten backen.





Kissinger Brötchen

Ein Rezept von Silke G.

Teig

300 g Mehl	2 Teel. Backpulver
300 g gemahlene Haselnüsse	1 Prise Salz
1 Teel. Zimt	2 Eier
200 g Butter	Aprikosen oder Johannisbeergelee

Glasur

1 große Kuvertüre

Zum Garnieren

gemahlene Haselnüsse Walnusshälften

Teig

Mehl mit Backpulver vermischen, gemahlene Haselnüsse, Zucker, Salz und Zimt dazugeben. Mulde eindrücken und Eier hineingeben. Butter in Flöckchen auf den Rand geben. Alles rasch verkneten und kühl stellen.

Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Herzen mit erwärmter Kuvertüre zusammenkleben. Mit Schokolade bestreichen und in den Haselnüssen wälzen. Halbe Walnusshälfte daraufsetzen.

Bei 200°C – Ober- und Unterhitze 10 Min. backen.





Schneeflocken

Schneeflocken, die den Magen wärmen.

Teig

100 g Puderzucker	1 Pck. Vanillinzucker
1 Vanilleschote (Mark)	250 g Margarine
100 g Mehl	250 g Speisestärke
50 g gemahlene Mandeln	

Verzierung

Dekor-Schnee oder Kokosraspeln

Teig

Margarine mit Puderzucker, Vanillinzucker und Vanillemark cremig rühren. Mehl mit Speisestärke vermischen, darüber sieben. Mandeln hinzufügen und alles vorsichtig unterrühren.

Ca. 30 Minuten in Kühlschrank stellen.

Aus dem Teig haselnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Kugeln mit einer Gabel etwas flach drücken.

Gebäck auskühlen lassen und mit Dekor-Schnee oder Kokosraspeln bestäuben.

Bei 175°C – Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.





Vauillekipferl

Die Besten.

Hefeteig

50 g Mandeln

50 g gemahlene Haselnüsse

300 g Mehl

100 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Butter

2 Eigelbe

Zum Garnieren

5 Pck. Vanillezucker

½ Tasse gesiebter Puderzucker

Teig

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenkneten.

2 Stunden ruhen lassen.

Kipfel formen und backen.

Bei 180°C – Ober- und Unterhitze 10–12 Min. backen.

Die noch warmen Kipfel in dem Gemisch aus Vanillezucker und gesiebten Puderzucker wälzen.







*Wir kriegen
was gebacken!*