



Frauenbüro  
des Saarpfalz-Kreises



## Rezeptsammlung zum Backwerk „Kekse, Cookies, Plätzchen aus sechs Ländern mit Zutaten aus fairem und regionalen Handel“

### Deutschland: Vanillekipferl



#### Zutaten:

- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 200 g Margarine
- Für die Dekoration
- 100 g gesiebter Puderzucker
- 4 EL Vanillezucker

### Zubereitung:

1. Mehl, Mandeln, Zucker und Vanillezucker mischen
2. Margarine stückchenweise unterkneten.
3. Falls die Masse zu bröselig ist, 1 EL Wasser hinzufügen.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten kaltstellen.
5. Ofen auf 180 Grad vorheizen.
6. Teig in kleine Stücke teilen und zu Hörnchen formen.
7. Diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10-15 Minuten backen.
8. Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch leicht warmen Kipferl damit bestreuen.

*Vegane Rezepte nach Melanie und Siegfried Kröpfl*

### Frankreich: Waffelkekse (gaufrettes)



### Zutaten:

250 g Mehl

3 EL gemahlene Mandeln

150 g Butter oder Margarine

1 Ei (für Veganer: 1 EL Apfelmus)

100 g Zucker

Optional zusätzlich eine dieser Zutaten:

1 – 2 Tropfen Orangenöl

1 EL Weihnachtsgewürz

etwas frisch geriebenen Ingwer

1 – 2 EL Kakaopulver für dunkle Waffelkekse

Zimt-Zucker als Topping

### Zubehör:

Waffeleisen für Herzwaffeln

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem glatten, festen Teig kneten.
2. Wer seine Waffelkekse verfeinern und variieren möchte, nimmt noch eine der Zutaten aus der Liste der optionalen Zutaten. Ist der Teig nicht so fest, dass Kugeln daraus geformt werden können, dann bitte mindestens 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank liegen lassen.
3. Aus dem Waffelkeks-Teig etwa 2 bis 4 cm dicke, feste Kugeln formen je nach gewünschter Größe für die Waffelkekse.
4. Mit ausreichendem Abstand die einzelnen Kugeln ins vorgewärmte und leicht gefettete Herzchen-Waffeleisen setzen und den Deckel leicht schließen.
5. Waffelkekse wie normale Waffeln gebacken. Kleine Kekse sind nach 1 bis 2 Minuten fertig.

## Tipp:

Die noch warmen Waffelkekse schmecken mit Butter bestrichen und mit Zucker-Zimt bestreut besonders weihnachtlich. Mögliche Topping: geschlagene Sahne und Marmelade.

Quelle: Stephanie Rahn, Gevelsberg, <https://einfachstephie.de/>

## USA: Chocolate Chip Cookies



## Zutaten:

225 g Butter  
1 TL Natron  
200 g Haferflocken  
160 g brauner Zucker  
100 g Tafelschokolade, in Stücken gehackt  
1 TL vanilla extract  
280 g Mehl  
200 g Zucker  
ca. 330 g chocolate chips (Schokoladentröpfchen)

½ TL Salz

2 Eier

150 g gehackte Nüsse (Pecan- oder Walnüsse)

#### Zubereitung:

1. Backofen auf 190° C vorheizen.
2. Nehmen Sie eine große Backschüssel. Butter und die zwei Zuckersorten cremig vermischen.
3. Eier und Vanille zur Butter-Mischung dazugeben.
4. Als nächstes Mehl, Haferflocken, Salz, Backpulver und Natron dazugeben. Gut durchmischen.
5. Als letztes Schoko-Tropfen, Schokoladen-Stückchen und Nüsse dazugeben. Gut durchmischen.
6. In Bällchen formen, auf das Backblech legen, ca. 3 cm auseinander. 10 Minuten backen.

#### Russland, Ukraine und Polen: Prjaniki



#### Zutaten (für ca. 80 Stück)

Für den Teig:

3 Becher Schmand

3 Eigelb

400 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Pck. Backpulver

1 kg Mehl

Für die Glasur:

3 Eiweiß

100 g Zucker

250 g Puderzucker

## Zubereitung:

### Für den Teig

1. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Schmand hinzufügen und nochmals gut umrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen, zu der Eiermasse geben und zu einem glatten Teig kneten.
4. Den Teig ca. 1 Std. kaltstellen.
5. Backofen auf 180° C vorheizen
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
7. Auf der mittleren Schiene des Backofens 20-30 Minuten backen

### Für die Glasur:

1. Eiweiß mit Zucker schaumig rühren.
2. Danach den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen.
3. Das Eiweiß steif schlagen (die Glasur muss schwer vom Löffel fallen).
4. Die noch heißen Prjaniki in eine Schüssel geben und 3 EL Glasur darauf verteilen.
5. Mit einem großen Löffel vorsichtig rühren, bis sich die Glasur gut verteilt hat.
6. Danach die Prjaniki auf Backpapier setzen und gut trocknen lassen.

## Türkei: Un Kurabiye



100 ml Sonnenblumenöl

110 g Puderzucker

50 g Speisestärke

1 Pck. Vanillezucker

½ Pck. Backpulver

480 g Mehl

### Zubereitung:

1. Die weiche Margarine/Butter mit dem Öl cremigschlagen
2. Puderzucker, Stärke, Backpulver und den Vanillezucker mit der cremigen Masse vermischen.
3. Das gesiebte Mehl unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben, bis ein glatter Teig entsteht. (Falls dieser zu klebrig ist, noch etwas Mehl dazugeben). Der Teig sollte nicht zu fest sein, aber dennoch gut formbar.
4. Für ca. 15 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Den Keksteig in ca. walnussgroße Portionen teilen und formen, diese sollten ca. 1 - 1,5 cm dick sein.
6. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech die Plätzchen im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze und 170° C ca. 10 - 15 Minuten backen. Die Kekse im Auge behalten, sie sollten hell bleiben.
7. Die fertigen Plätzchen je nach Geschmack noch mit Puderzucker bestäuben.

### Jordanien und Syrien: Mamoul–Dattelgebäck



### Zutaten:

- 1 kg Hartweizengrieß
- 500 g Dattelcreme
- 1 EL Rosenwasser
- 2 EL Blütenwasser
- 2 EL Sesam (klein, schwarz)
- 3 Gläschen Zucker
- 200 ml Milch
- 400 g Butter
- 1 Prise Salz
- Etwas Puderzucker
- 1EL Mamoul Gewürze (Mahlab)

### Zubereitung:

1. Die Dattelpaste grob mit den Händen brechen und in eine Schüssel geben.
2. Schwarzen Sesam und 1 Esslöffel Butter dazugeben. Alles anschließend für 90 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen und anschließend gut durchkneten.
3. Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz und Zucker vermischen.
4. Restliche Butter zusammen mit der Milch in einem Topf schmelzen lassen und danach zu dem Grieß dazugeben. Für 1 Tag vorbereiten.
5. Anschließend das Rosen- und Blütenwasser dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. (evtl. mit einer Küchenmaschine).
6. Dattelmasse zu haselnussgroßen Kügelchen formen.
7. Den Teig zu doppelt so großen Kügelchen formen.
8. In ein Teigkugelchen mit dem Finger eine Mulde drehen und in diese Mulde ein Dattelnkugelchen legen.
9. Teig gut verschließen und erneut zu einer Kugel formen und die Kugel in die Form des Mamoul-Löffels drücken und rausklopfen.



10. Ofen vorheizen und die Mamoul-Kekse für ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze backen.
10. Die fertigen Kekse mit Puderzucker bestreuen.