


westmark®

Im Leben zuhause



17:36 UHR
IRGENDWO ZWISCHEN
MANDEL-SPEKULATIUS UND
LEBKUCHENMANN.

**Und Westmark
mittendrin.**

MANDEL-SPEKULATIUS

ZUTATEN:

- 1 Ei
- 200 g Zucker
- 450 g Mehl
- 125 g Honig
- 150 g Butter
- 150 g geriebene Mandeln
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- ½ abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- ¼ Fläschchen Rumaroma

ZUBEREITUNG:

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen. Zucker, Vanillezucker, Honig, Mandeln, Ei, Gewürze und Butter hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend ca. 1 Stunde kaltstellen.
2. Teig ausrollen und mit der Spekulatiuswalze unter leichtem Druck über den Teig rollen (nicht schieben).
3. Die geformten Plätzchen vorsichtig auf ein gefettetes Backblech legen. Oberfläche mit verdünntem Eigelb, Zuckerwasser oder Milch bestreichen. Bei 180–200 °C ca. 10 Minuten goldbraun backen.



Und mittendrin:

STEMPEL- KEKSE



ZUTATEN:

- 300 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 80 g Puderzucker
- 150 g kalte Butter
- 1 Ei, mittelgroß
- 1 Prise Salz
- 1 Tütchen Vanillearoma/
alternativ: Flüssigaroma nach
Belieben

Und mittendrin:



ZUBEREITUNG:

1. Mehl und Backpulver mischen, in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Zucker, Salz, Butterstücke, Ei und Aroma hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dick ausrollen und mit dem
4. Keksstempel-Set Motive in den Teig stempeln. Anschließend mit dem passenden runden Ausstechring ausstechen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Bei 160–170 °C Umluft auf mittlerer Schiene ca. 10–12 Minuten backen.

GEBRANNT MANDELN



ZUTATEN:

- 400 g ganze Mandeln
- 400 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 ml Wasser
- 2 TL Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Pfanne geben und vermengen, dann das Wasser zugeben und zum Kochen bringen. Hierbei ist es wichtig, nicht zu rühren!
2. Sobald das Wasser kocht, die Mandeln dazugeben und nun unter ständigem Rühren bei hoher Hitze köcheln lassen, bis der Zucker wieder trocken wird.
3. Dann den Herd auf mittlere Stufe herunterstellen und rühren, bis der Zucker beginnt zu karamellisieren und die Mandeln anfangen leicht zu glänzen.
4. Die Mandeln erst aus der Pfanne schütten, wenn der Zucker schön an den Mandeln anhaftet. Dann auf ein Backblech geben, mit Hilfe von zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.

Und mittendrin:



OMA'S APFELTARTE

ZUTATEN:

- 250 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- ½ abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 4 Äpfel

Und mittendrin: die Produkte von Westmark.



ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Puderzucker, Butter, Ei, abgeriebene Zitronenschale und 2 - 3 EL kaltes Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie eingewickelt 30 min kühlen.
2. Die Äpfel für den Belag schälen und in schmale Spalten schneiden. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die gefettete Form legen.
3. Die Äpfel kreisförmig darauf legen und auf der mittleren Schiene bei 160-180°C circa 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Walnusskerne, Zimt und Rosinen verleihen der Tarte einen weihnachtlichen Geschmack. Die Äpfel vor dem Backen in der Pfanne karamellisieren.



SCHMALZKUCHEN



**Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.**



ZUTATEN:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Zitrone
- Sonnenblumenöl (zum Frittieren)

ZUBEREITUNG:

- 1.** Milch lauwarm erwärmen und Hefe sowie Butter darin auflösen. Zucker, Mehl, Salz und Zitronenschale zugeben und zu einem glatten Hefeteig kneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2.** Teig ausrollen und mit einem Teigrad in Quadrate schneiden. Dann in heißem Fett goldgelb frittieren. Auf einem Zewa kurz abtropfen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen und servieren.

LEBKUCHEN- MANN

ZUTATEN:

- 250 g Honig
- 100 g brauner Rohrzucker
- 150 g Butter
- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Pck Backpulver
- 1 Ei
- 15 g Kakao
- 8 g Lebkuchengewürz
- 100 g gehackte Mandeln
- 30 g Orangeat
- 1 Orange, unbehandelt

ZUBEREITUNG:

- 1.** Honig, Zucker und Butter bei niedriger Hitze unter Rühren erwärmen, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend etwas abkühlen lassen.
- 2.** Mehl und Backpulver mischen. Ei, Kakao, Lebkuchengewürz, Mandeln, Orangeat und fein geriebene Orangenschale hinzufügen. Die Honigmasse dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 6 Stunden kaltstellen.
- 3.** Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen, auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dick ausrollen und Lebkuchenhändler ausstechen.
- 4.** Bei 160 °C Umluft ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.



Und mittendrin:



westmark®

Im Leben zuhause

Händler Adressfeld



SCAN ME

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

Für Druckfehler und Irrtümer ist jede Haftung ausgeschlossen.

kata0704