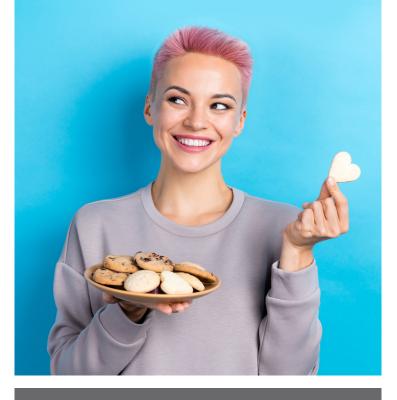


COOKIE LOVE



OMAS BUTTERPLÄTZCHEN



Grundrezept Zutaten:

- 125 g Butter, zimmerwarm
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 knapper Teelöffel Backpulver



Zubereitung:

- 1. Butter, Zucker, Ei und Salz mit dem Schneebesen des Handmixers schaumig rühren.
- 2. Mehl und Backpulver mischen und in die Buttermasse einrühren.
- 3. Den Teig anschließend kurz kneten, zu einem Kloß formen und ca. 1 Std., in Folie, im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit den Westmark-Ausstechern die Plätzchen ausstechen.
- 5. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Min. backen, bis die Plätzchen die gewünschte Bräunung erreicht haben.
- 6. Auskühlen lassen und danach die Plätzchen nach Belieben verzieren.



Wer auf gesunde Plätzchen Wert legt, verwendet Vollkornmehl, Rohrohr-Zucker und Joghurtbutter. Geriebene Orangenoder Zitronenschalen oder Vanillezucker im Teig geben den Plätzchen eine feine Geschmacksrichtung.

LINZER LIEBE

Zubereitung:

- 1. Harte Butter mit einer Reibe kleinraspeln.
- 2. Butter, Vanillezucker und Zucker zu einer Masse glatt rühren.
- 3. Eier und Zitronenschale hinzugeben.
- Mehl und Stärke vermischen und unterrühren bis ein knetbarer Teig entsteht.
- 5. Den Teig ca. 1 Stunde in Folie gewickelt in den Kühlschrank stellen.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen und die Kekse mit den Westmark-Linzer-Ausstechern austechen.
- Bei der Hälfte der Kekse den Teig der ausgestochenen Mitte entfernen, bei den anderen den Teig in der Mitte belassen (backt im Ofen wieder zusammen).
- Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bei 180°C Ober-/ Unterhitze die Kekse ca. 10 Min. goldgelb backen.
- 9. Das Gelee leicht erhitzen, evtl. noch das Mark der Vanilleschote unterrühren.
- Auf den in der Mitte geschlossenen Keks einen kleinen Klecks Gelee geben, den zweiten Keks darauf setzen und leicht andrücken.
- 11. Vorsicht nicht zu viel Gelee verwenden. Es läuft sonst über.

Zutaten für ca. 30 Plätzchen:

- 400 g gekühlte Butter
- 2 Eier
- 100 g rotes Gelee (Kirsche oder Johannisbeeren) zum Bestreichen
- 450 g Mehl
- 150 g Stärke
- 120 g Zucker
- 2 EL Vanille Zucker
- das Mark einer Vanilleschote
- etwas abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

KLEINE HOCHSTAPLER

Zubereitung:

- 1. Harte Butter mit einer Reibe klein raspeln.
- 2. Butter, Vanillemark und Zucker zu einer Masse glatt rühren.
- 3. Eier und Zitronensaft hinzugeben.
- 4. Mehl unterrühren bis ein fester Teig entsteht.
- 5. Den Teig ca. 1 Stunde in Folie gewickelt kühl stellen.
- 6. Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen, und jeweils zu gleichen Mengen die unterschiedlichen Keksgrößen mit den Westmark Terrassenausstechern ausstechen.
- 7. Die Kekse bei 190 °C ca. 10 Minuten backen, bis diese goldgelb sind.
- 8. Kuvertüre schmelzen oder einen Puderzuckerguss aus 3 EL Zitronensaft und 200g Puderzucker anrühren.
- Jeweils einen Klecks der Kuvertüre oder des Puderzuckergusses auf die Mitte des unteren Kekses geben und den oberen Keks darauf setzen und leicht andrücken.
- 10. Zum Schluss je nach Belieben mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss verzieren.

Puderzuckerguss lässt sich sehr gut mit Lebensmittelfarben

einfärhen.

ca. 30 Terrassenkekse:

- 400 g gekühlte
- 150 g Zucker
- 650 g Mehl
- etwas Zitronensaft

Für das Stapeln:

- oder etwas **Puderzuckerguss**



DER PFEFFER-KUCHEN MANN



Zubereitung:

- Für den Teig Zucker und Honig in einen kleinen Kochtopf geben und erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Die Honigmasse in eine Schüssel umfüllen und lauwarm abkühlen lassen.
- Beide Mehlsorten mit Natron und Lebkuchengewürz mischen, die Eier, das Eigelb und die zimmerwarme Butter in Stückchen hinzufügen.
- 4. Die abgekühlte Honigmasse hinzugeben.
- Alles in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, zu einem Kloß formen, in Folie wickeln und für

Zutaten:

- 400 g Honig, klar
- 275 g Zucker
- 330 g Roggenmehl
- 650 g Weizenmehl
- 15 g Natron
- 10 g Lebkuchengewürz
- 2 Eier
- 5 Eigelb
- 275 g Butter, zimmerwarm
- etwas Milch zum Bestreichen

einen Tag in den Kühlschrank legen.

- Teig am nächsten Tag auf einer bemehlten Fläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit dem Westmark-Lebkuchenmann Ausstecher ausstechen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit Milch bestreichen.
- 8. Auf der 2. Schiene von unten bei 180°C ca. 12-15 Minuten backen.



Der Teig darf nicht zu dunkel backen, sonst wird er bitter. Dieser Teig ist auch sehr gut für das Westmark Knusperhäuschen geeignet.



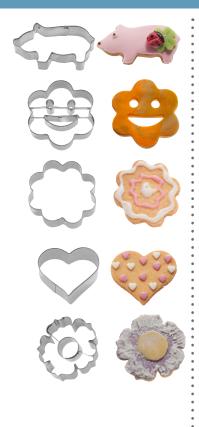
OSTERN

TIERE





URLAUB

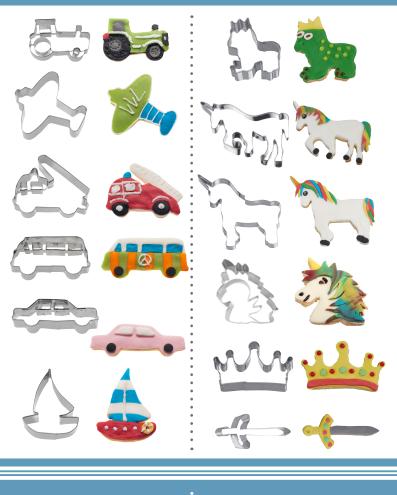






LIEBE + GLÜCK

HALLOWEEN



FAHRZEUGE MÄRCHEN





WEIHNACHTEN







LINZER



TERRASSENKEKSE



LEBKUCHEN + XXL



GESCHENK-SETS





OSTERN + FRÜHJAHR

















































FÜßĒ

































Alle Ausstecher sind:









scan me