

Anwendung der Plätzchenpresse

- Der Zauberstein (auch ein neuer) soll nicht gefettet werden.
- Backofen immer vorheizen, sonst verlaufen die Plätzchen
- Die Teigzutaten sollten Zimmertemperatur haben (Margarine funktioniert manchmal besser als Butter)
- Die Zutaten im Thermomix maximal 20 sec. auf Stufe 4 verarbeiten.
- Die Scheibe so einlegen, dass die eingravierte Zahl nach außen zeigt, und durch Drehen fixieren.
- Den Teig ohne Luftblasen einfüllen
- Die Schraube so weit drehen, bis der erste Teig rauskommt.
- Auf dem Zauberstein ca. mit einer 3/4 – Umdrehung den Teig rauspressen.
- Danach die Presse vorsichtig aufheben.
- Sollten die ersten Versuche nicht perfekt sein, einfach den Teig aufheben und später nochmal einfüllen.
- Plätzchen max. 2-3 min. auf dem heißen Zauberstein liegen lassen und dann auf das Kuchengitter zum Abkühlen geben (außer, sie sind noch sehr weich).



Holländisches Spritzgebäck

125 g Butter, weich (o. kalte Butter in den TM **1 Min./60°/Stufe 1**)
50 g Puderzucker
50 g Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
Schale von 1 Bio – Zitrone
30 g Speisestärke
220 g Mehl, gesiebt
50 g Nuss-Nougat oder Kuvertüre

Weiche Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Salz glattrühren. Gesiebtetes Mehl und Speisestärke langsam unterrühren (**max. 15 sek.**) Die Schale einer Bio-Zitrone mit der Zester in den Teig reiben und unterheben.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **200°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **ca. 12-15 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nuss-Nougat oder Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in die Garnierspritze einfüllen und mit der schmalen Tülle etwas in die Plätzchenmitte spritzen. Abkühlen lassen.

Pudding-Kekse

125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
250 g gesiebttes Mehl
½ Päckchen Puddingpulver (Vanille-, Karamell- oder Schokogeschmack)

Butter, Zucker, Vanillezucker und das Ei schaumig rühren.

Mehl und Puddingpulver hinzugeben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **200°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **ca. 15 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Karamellkekse

150 ml Zuckerrübensirup
50 g brauner Zucker
100 g weiche Butter
½ TL Zimt
1 Prise Salz
225 g Mehl
½ Pck. Backpulver

Zuckerrübensirup, brauner Zucker, Butter, Zimt und Prise Salz schaumig rühren.

Dann Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren bis ein homogener Teig entsteht.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **200°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **ca. 15 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Erdnussbutterkekse

180 g Zucker
1 Ei
200 g Erdnussbutter
50 g Zartbitterschokolade
2 EL ungesalzene Erdnüsse

Zucker und Ei schaumig rühren.

Erdnussbutter zugeben und weiter rühren.

Plätzchenpresse mit der Scheibe Nr. 6 bestücken.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **200°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **ca. 15 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schokolade schmelzen lassen, zwischendurch umrühren. Die Kekse mit der geschmolzenen Schokolade verzieren. Die Erdnüsse hacken und Kekse damit bestreuen.

Mandelgebäck

150 g Zucker
125 g weiche Butter
1 Ei
200 g Mehl (Typ 550)
100 g gemahlene Mandeln

Butter, Ei und Zucker schaumig rühren.

Mehl und Mandeln zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **200°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **10-15 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Espresso-Plätzchen

100 g Puderzucker
200 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
300 g Mehl
2 gehäufte TL lösliches Espressopulver

20 g Vanillezucker
3 EL Zucker

Puderzucker, Butter, Salz und Ei schaumig rühren.

Mehl und Espressopulver dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **180°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **10-12 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen.

Vanillezucker mit Zucker mischen und die noch heißen Plätzchen kopfüber in die Zuckermischung legen, leicht andrücken und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Marzipan Sandgebäck

50 g Marzipanrohmasse
200 g weiche Butter
80 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Zitronenschale (selbst geriebene Zitronenschale)
1 Ei
250 g Mehl

Teigzutaten zu einem homogenen Teig verrühren.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **200°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **15 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Karamellisiertes Nuss-Spritzgebäck

120 g weiche Butter
110 g brauner Zucker
2 EL Vanillezucker
1 Ei
120 g gem. Haselnüsse
130 g Mehl
20 g Speisestärke

Nüsse ggf. in der Küchenmaschine mahlen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren. Mit den übrigen Zutaten einen Teig herstellen und mit der Plätzchenpresse auf den kalten Stein drücken.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **220°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **12 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Butterplätzchen

250 g Zucker
250 g weiche Butter
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
3 Eigelb
1 Fläschchen Butteraroma
½ Fläschchen Zitronenaroma
1 Prise Zimt
1 Prise Muskat
¼ Pck. Backpulver
500 g Mehl

Alle Zutaten außer Mehl und Backpulver zu einem Teig rühren und dann die beiden übrigen Zutaten dazu geben und zu einem festen Teig verrühren.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **200°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **12-15 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schwarz-Weiß-Gebäck

100 g Zucker
200 g weiche Butter
300 g Weizenmehl Type 405
etwas Kakao

Butter, Zucker und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

1/3 des Teiges mit etwas Kakao und einem kleinen bisschen Butter mischen.

Den hellen Teig zu einer Platte ausrollen (etwas kürzer als die Plätzchenpresse lang ist). Den dunklen Teig zu einer Rolle formen und in den hellen Teig einrollen.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **180°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **ca. 15 Min.** backen.

Ein paar Minuten auf dem Stein ruhen lassen, damit die Plätzchen schön fest werden und dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Marzipan-Spritzgebäck

100 g Marzipanrohmasse
125 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei
250 g Weizenmehl
½ Pck. Kochpudding, Vanille

Marzipan in Stücke schneiden.

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Marzipan in Stücken einrühren, mit Mehl und Puddingpulver zu einem Teig verkneten.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **170°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **10-12 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Spritzgebäck

250 g Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Eigelb
1 Ei
1 Prise Salz
375 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

Margarine mit Zucker, Eiern, Salz und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl und Backpulver unterrühren.

Den Teig luftblasenfrei in die Gebäckpresse füllen und die Plätzchen mit der gewünschten Einsatzscheibe auf den Zauberstein pressen.

Im Backofen bei **210°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **ca. 12 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Thermomix-Toffiffee-Plätzchen

12 Toffiffee (gefroren) zerkleinern (**20 Sek./Stufe 10**)

Zu den zerkleinerten Toffiffee nun folgende Zutaten in den Thermomix geben:

300 g Mehl

1 Prise Salz

1EL Kakao

½ TL Zimt

200 g Butter (Zimmertemperatur, keine Margarine)

1 Ei

100 g Puderzucker

50 g gemahlene Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln

30 Sek./Stufe 4-5 (evtl. mit Hilfe des Spatels)

Der Teig ist cremig, läßt sich aber gut mit der Gebäckpresse auf den Stein spritzen. Am besten funktioniert die Scheibe Nr. 4.

Im Backofen bei **200°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **ca. 12-15 Min.** backen.

Maximal **2-3 Minuten** auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zum Karamellisieren:

50 g Zucker in einer Pfanne schmelzen bis sie karamellisiert.

Masse wird sehr schnell wieder fest, daher zügig die Plätzchen verzieren.

Wenn sie wieder zu fest ist, nochmal kurz erhitzen.

Da die Karamell-Masse sehr hart wird, nur feine Fäden über die Plätzchen ziehen.

Weihnachtsplätzchen

125 g Puderzucker
350 g Mehl
2 EL Rum
1 ½ EL Vanillezucker
1 Ei
200 g Butter
Abrieb einer Zitrone
1 Prise Salz
15-20 g Kakaobutter (oder 2 EL Mehl für helle Plätzchen)

Alles zusammen verrühren.

Im Backofen bei **200°C Ober- und Unterhitze** auf der untersten Schiene **ca. 12-15 min.** backen. Maximal 2-3 Minuten auf dem Stein ruhen lassen, dann auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Martina Ruck mit Pampered Chef