Быстро!

Просто!

Вкусно!

Рецепты рожденственской выпечки

- семейные рецепты из Германии!

Дорогие друзья!

Накануне Рожденственских и Новогодних прездников

представляем всм небольшую подборку рецептов выпечки

по семейным рецептам "от мам" из Германии!

Записи рецептов передавались

членами семьи

из поколения в поколение - в течение десятилетий!

По крайней мере, представленные в этом журнале рецепты

взяты из тетрадки, которой уже 50 лет!

Эти рецепты были записаны одной из немецких мам

и подарена сыну и невестке в день свадьбы!

По этим рецептах выпекались ежегодно сотни печеньиц,

а также несколько штолленов!

Вся выпечка по рецептам из этой тетрадки

была приготовлена, как говорится, "носителем культуры",

а я, ваш покорный слуга, имела честь

всё документировать, созерцать и пробовать...

Будем рады, если вам понравится!

Оглавление

1. Анисовые печеньица

2. Песочное печенье

3. Кокосовые "облачка"

4. Ореховые "поцелуйчики"

5. Пряники

6. Быстрые кексы

Будем рады,

если вам понравится!

Ваша Лара

Рецепты из "маминой" тетрадки

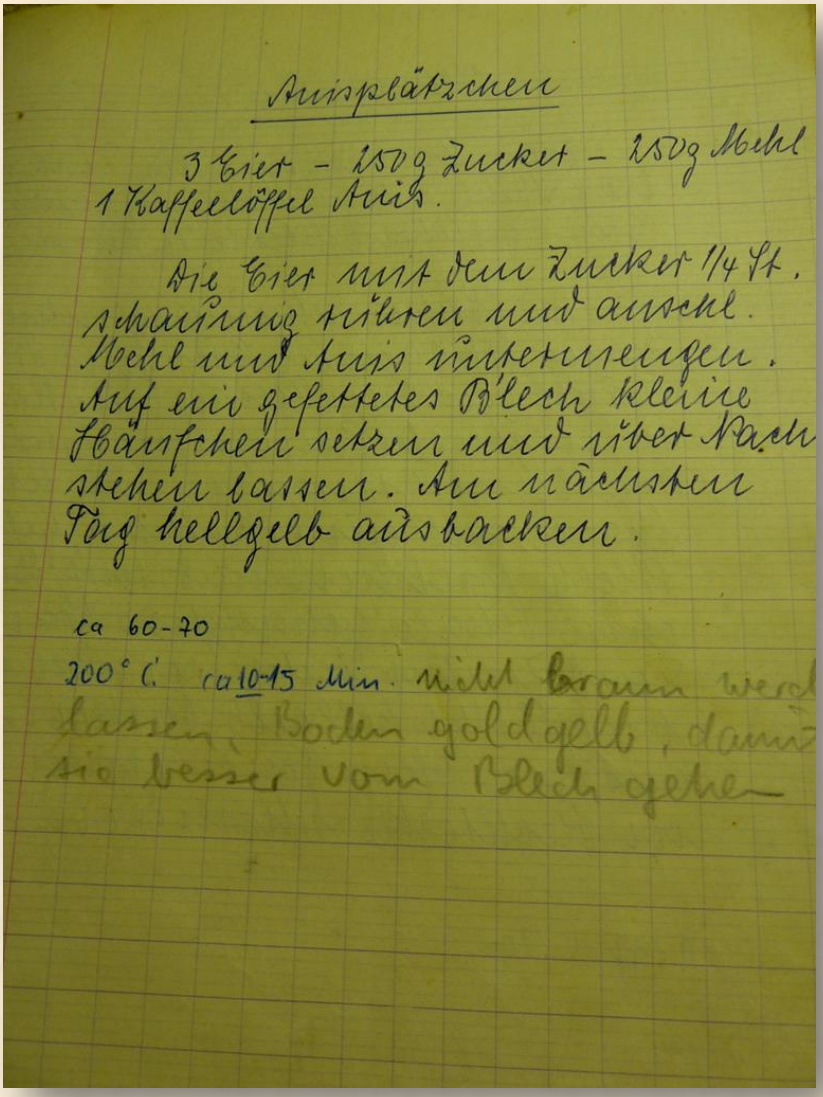
Анисовые печеньица

Анисовые печеньица

Anisplätzchen

Мне показалось особенным то, что при выпечке этого печенья получаем эффект, который стремятся особые тщеславные кондитеры достичь при выпечке французских макаронс.

Минимум продуктов, маленькийсекрет – и у вас почти "макаронс"... на немецкий манер!



Anisplätzchen

3 Eier – 250g Zucker – 250g Mehl
1 Kaffeelöffel Anis.

Die Eier mit dem Zucker 1/4 St. schaumig rühren und anschl. Mehl und Anis hinzumischen. Auf ein gefettetes Blech kleine Häufchen setzen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag hellgelb ausbacken.

ca 60-70

200° C. ca 10-15 Min. nicht braun werden lassen, Boden goldgelb, damit sie besser vom Blech gehen

3 средних яйца

250 г сахарной пудры

250 г муки

1 ч. л. аниса

Яйца взбивать 15 минут - не менее!

**** Это важно!*

Ввести сахарную пудру и вымешать до однородности.

Добавить муку и анис и размешать.

Отсадить при помощи чайной ложки маленькие печеньица.

Оставить на ночь!

Утром выпекать при 200° около 10-15 минут.

Выход - около 100 штучек.

Песочное печенье

Песочное печенье

Heidesand

Отличительная черта - очень нежное и рассыпчатое печенье.

Это то печенье, которое съедают первым...

Интересный, но несложный способ приготовления

- все секреты из записной книжки немецкой домохозяйки.

250 г масла

300 г сахара

3 пакетика ванильного сахара

375 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

Масло растопить и довести до золотистого цвета - не передержите!

Масло будет вкусно пахнуть орехами.

Для охлаждения поставить на холод.

Добавить сахар и ванильный сахар и вымешать... Масло затвердеет!

Вмешать муку и разрыхлитель - тесто получится нелипким и эластичным!

Нарезать на равные части, сформовать равной длины и одинаковой толщины "колбаски"!

Оставить на ночь.

Кокосовые "облачка"

Кокосовые "облачка"

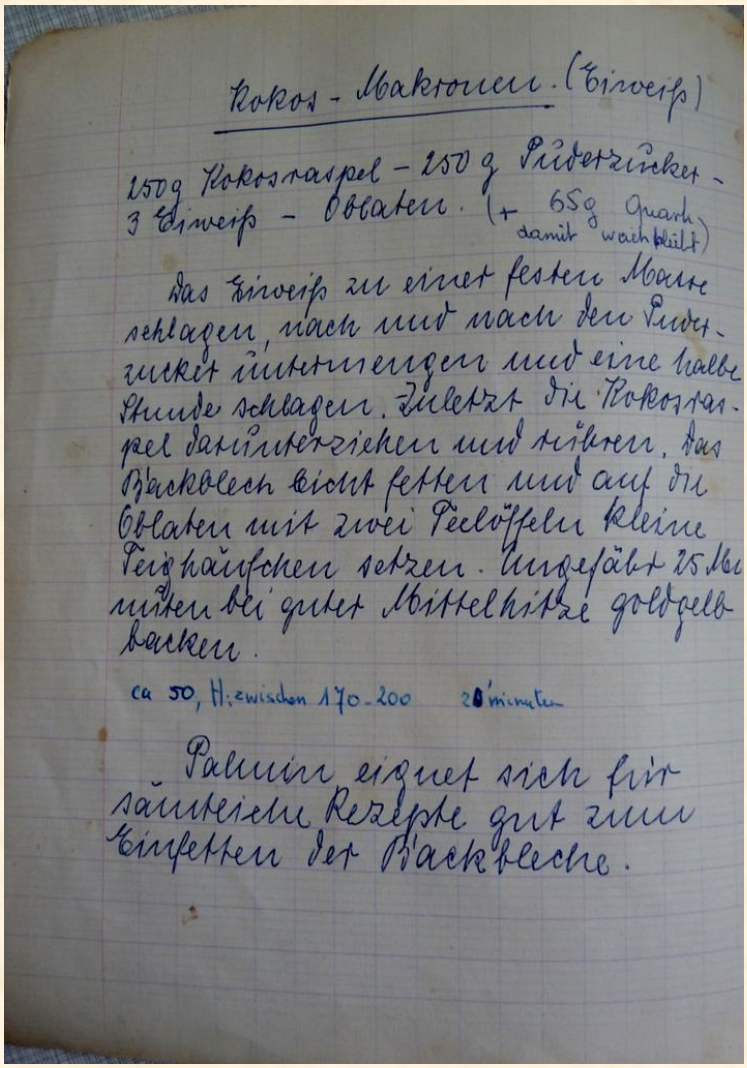
Kokosmakronen

Кто любит кокосовую выпечку – вам будет счастье.

Очень "кокосовые"... и никакой муки!

Рецепт простой, получаются всегда и у всех!

Выход – около 50 штучек



Kokos - Makronen. (Eiweiß)

250 g Kokosraspel – 250 g Puderzucker – 3 Eiweiß – Oblaten. (+ 65 g Quark damit weich bleibt)

Das Eiweiß zu einer festen Masse schlagen, nach und nach den Puderzucker hinzumischen und eine halbe Stunde schlagen. Zuletzt die Kokosraspel darunterziehen und rühren. Das Backblech nicht fetten und auf die Oblaten mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen setzen. Ungefähr 25 Minuten bei guter Mittelhitze goldgelb backen.

ca 50, H: zwischen 170-200 20 Minuten

Palmin eignet sich für sämtliche Rezepte gut zum Einfetten der Backbleche.

250 г кокосовой стружки

250 г сахарной пудры

3 белка

Облатки

Для украшения можно взять

цветную посыпку

Белки взбить до крутой пены.

Ввести постепенно сахарную пудру и продолжать взбить до пышной массы.

Добавить кокосовую стружку и вымешать.

На облатки или просто на пекарскую бумагу, хорошо смазанную жиром, отсадить чайной лочкой маленькие печеньица.

Посыпать цветной посыпкой.

Выпекать при 160° около 20 минут до золотистого цвета.

Ореховые "поцелуйчики"

250 г молотых лесных орехов

250 г сахарной пуды

3 белка

Облатки

Облатки и несколько целых орешков для украшения "поцелуйчиков".

Способ приготовления такой же, как и кокосовых "облачков"

- только надо

кокосовую стружку заменить ореховой мукой

и печенья украсить целыми орешками.

Пряники или Lebkuchen

Прянички
или Lebkuchen –
не совсем то, что русские пряники.

Это очень ароматные небольшие печеньица из миндальной муки!
Но сколько хозяек – столько и рецептов!
Это один из семейных рецептов пряничков.

Желтки - 8 шт.

Белки - 8 шт.

Миндаль молотый - 500 г

Сахар - 625 г

Мука - 20 г

Корица - 20 г

Гвоздика - 1 ч.л. без горки

Цедра 2 лимонов

Цитронат, оранжат или сухая вишня (или смесь) - 150 г

Облатки

Выход - около 100 печенюшек

Взбить желтки, постепенно вводя сахар - около 30 минут.
Взбить белки до пиков.

В желтки ввести муку, смешаную с молотыми приправами, и половину белков.

Вмешать миндальную муку вместе с оставшимися белками.

Отсадить небольшие печеньица при помощи чайной ложки на облатки.

Выпекать при 190-200° около 15 минут.

Вся выпечка по немецким рецептам
очень хорошо хранится!

Печенье хранится
в жестяных коробках
от 2 до 3 недель.

„Молниеносный" пирог, а на самом деле кексики или Blitzkuchen

250 г маргарина или масла

250 г сахара

250 г муки

4 яйца

Цедра лимона

Лепестки

Масло взбить и ввести по одному яйца.

Добавить половину сахара (125 г) и цедру лимона.

Вымешать.

Противень смазать тонко жиром и нанести на него равномерно массу.

Посыпать лепестками миндаля и остатком (125 г) сахара.

Выпекать при 180° до золотистого цвета.

Готовый "пирог" сразу же нарезать маленькими квадратиками – получатся кексики.

Лара Laralaram

С Новым годом!
Желаем всем счастливых 365 дней в году!