



# Die Weihnachtsbäckerei - ein Rezept

## Backrezept für Weihnachtsgebäck

### Zutaten:

- 250g Margarine
- 250g Zucker
- 1 Prise Salz (das, was zwischen 2 Fingerspitzen passt)
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Eier
- 1 Messerspitze Backpulver
- 500g Mehl



### Zubereitung:

In einer großen Schüssel die Margarine schaumig rühren. Zucker, Salz, Vanillinzucker und Eier dazu geben und gut rühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach auf den Teig geben und verrühren. Wenn der Teig fest wird, dann kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte etwa 3 bis 5mm dick ausrollen und mit Förmchen ausstechen. Oder: kleine Kugeln formen und sie dann flach drücken. Die Plätzchen auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) 15-20 Minuten backen bis sie goldgelb aussehen.

Nach dem Backen können die Plätzchen mit Zuckerguss (Puderzucker mit ganz wenig Wasser oder Zitronensaft zu einem Brei verrühren) oder mit geschmolzener Schokolade bestrichen werden. Darauf kann man noch Streusel oder Schokoladestückchen oder Rosinen oder gehackte Nüsse oder geröstete Haferflocken oder...geben.

### Variationen:

Statt 500g Mehl können auch 300g Mehl und 200g gemahlene Mandeln oder Nüsse genommen werden. In den Teig können auch Schokoladestückchen oder Streusel oder gehackte Nüsse oder Rosinen gerührt werden – dann sollte aber 1 Teelöffel Backpulver zu dem Mehl gegeben werden. Und der Teig sollte dann nicht ausgerollt werden, sondern in kleinen Häufchen, die noch etwas flach gedrückt werden, auf das Backblech gesetzt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und guten Appetit.

\*\*\*\*\*

## Baking recipe for Christmas cookies

### Ingredients:

- 250g margarine 250g sugar 1 pinch salt (what fits between 2 fingertips) 1 packet of vanilla sugar 2 eggs 1 pinch baking powder 500g flour

### Preparation:

Stir the margarine in a large bowl, until it gets foamy. Add the sugar, salt, vanilla sugar and eggs and mix well. Mix the flour and baking powder, gradually add to the dough and stir. When the dough becomes firm, knead then. Shape the dough into a ball and place in the fridge for at least 1 hour. Roll out the dough on a floured worktop to a thickness of about 3 to 5mm and cut out with cutters. Or: form small balls and then press them flatten them. Place the cookies on a greased baking sheet and bake in a preheated oven at 180°C (top and bottom heat) for 15 - 20 minutes until they look golden.

After baking, the cookies can be covered with icing (mix the powdered sugar with a little water or lemon juice to form a paste) or covered with melted chocolate. You can top it with sprinkles or chocolate chips or raisins or chopped nuts or toasted oatmeal or...

### Variations:

Instead of 500g flour, you can also use 300g flour and 200g ground almonds or nuts.

Chocolate chips or sprinkles or chopped nuts or raisins can also be stirred into the batter – but then 1 teaspoon of baking powder should be added to the flour. And the dough should not be rolled out, but placed on the baking sheet in small heaps, which are then flattened a little.

We hope You enjoy baking and we wish you a happy meal - bon appetite.



# Рецепт печива—Рецепт печенья



## Рецепт випічки різдвяного печива

### Інгредієнти:

250г маргарину 250 г цукру 1 щіпка солі (яка поміщається між кінчиками 2 пальців) 1 пакетик ванільного цукру 2 яйця 1 щіпка розпушувача 500 г борошна

### Приготування:

У великій мисці збити маргарин до пишної консистенції. Додати цукор, сіль, ванільний цукор та яйця і добре перемішати. Змішати борошно з розпушувачем, поступово додати в тісто і перемішати. Замісити тісто, сформувати з тіста кулю і поставити в холодильник мінімум на 1 годину. Розкачати тісто на посипаній борошном робочій поверхні товщиною приблизно 3 - 5 мм і вирізати печиво формочками. Або сформувати невеликі кульки, які ще при цьому необхідно приплюснути. Викласти печиво на змащене маслом деко і випікати в попередньо розігрітій духовці при температурі 180°C (верхній і нижній нагрів) 15-20 хвилин до золотистого кольору.

Після випікання печиво можна змастити глазур'ю (цукрову пудру змішати з невеликою кількістю води або лимонного соку до однорідної маси) або розтопленим шоколадом. Можна додати зверху посипку, кусочки шоколаду, ізюм, подрібнені горіхи, або підсмажені вівсяні пластівці, або... .

### Інші варіанти приготування:

Замість 500 г борошна можна використовувати 300 г борошна і 200 г меленого мигдалю або горіхів. У тісто також можна додати кусочки шоколаду, посипку, подрібнені горіхи чи ізюм - але тоді в борошно слід додати 1 чайну ложку розпушувача. В цьому випадку слід не розкачувати тісто, а викладати на деко невеликими кульками, які ще при цьому необхідно трохи приплюснути.

Сподіваємося, Вам сподобається випічка. Смачного!

\*\*\*\*\*

## Рецепт выпечки рождественского печенья

Ингредиенты: 250 г маргарина 250 г сахара 1 щепотка соли (которая помещается между кончиками 2 пальцев) 1 пакетик ванильного сахара 2 яйца 1 щепотка разрыхлителя 500 г муки

### Приготовление:

В большой миске взбить маргарин до пышной консистенции. Добавить сахар, соль, ванильный сахар и яйца и хорошо перемешать. Смешать муку с разрыхлителем, постепенно добавив в тесто и перемешать. Замесить тесто, сформировать из теста шар и поставить в холодильник минимум на 1 час. Раскатать тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности толщиной примерно 3 - 5 мм и вырезать печенье формочками. Или сформировать небольшие шарики, которые затем необходимо приплюснуть. Выложить печенье на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180°C (верхний и нижний нагрев) 15-20 минут до золотистого цвета.

После выпекания печенье можно смазать глазурью (сахарную пудру смешать с небольшим количеством воды или лимонного сока до однородной массы) или растопленным шоколадом. Можно добавить сверху посыпку, кусочки шоколада, изюм, измельченные орехи, или поджаренные овсяные хлопья, или... .

### Другие варианты приготовления:

Вместо 500 г муки можно использовать 300 г муки и 200 г молотого миндаля или орехов. В тесто также можно добавить кусочки шоколада, посыпку, измельченные орехи или изюм - но тогда в муку следует добавить 1 чайную ложку разрыхлителя. В этом случае тесто следует не раскатывать, а выложить на противень небольшими шариками, которые затем необходимо немного приплюснуть.

Надеемся, Вам понравится выпечка, Приятного аппетита!

Die Übersetzungen wurden erstellt von/The translations were made by/Переклади здійснив/Переводи были сделаны: HAZIRI TRANSLATE Dolmetscherbüro

