WIR KRIEGEN DAS GEBACKEN.

Und haben auch immer noch die besten Rezepte!

GEMEINDE
RATEKAU

SPD

HIER SIND WIR ZUHAUSE.

Liebe Bürgerinnen und Bürger der Gemeinde Ratekau,
liebe Nachbarinnen und Nachbarn,

auch in den vergangenen fünf Jahren haben wir von der SPD wieder mit einer guten Politik und guten Initiativen zur Weiterentwicklung unserer Gemeinde beigetragen. Viele Initiativen gingen von uns Sozialdemokraten aus. Oft haben wir mit den anderen Parteien um die besten Lösungen gerungen und gemeinsam gute Ergebnisse erzielt.

Und: Wir haben das gebacken gekriegt!

Damit wir Sozialdemokraten auch weiterhin für Sie alle zu den vielfältigen Problemen gute Lösungen gebacken kriegen, werben wir um Ihre Unterstützung.

„Wir kriegen das gebacken!“

Mit diesem Satz werben die Kandidatinnen und Kandidaten der SPD zur Kommunalwahl am 6. Mai 2018 wieder um Ihre Stimme. Bei uns stimmen die Zutaten und die Rezepte.

Sie finden uns in diesen Wochen nicht nur in der Küche, sondern an vielen zentralen Stellen in den Dorfschaften unserer Gemeinde. Sprechen Sie uns an, fragen Sie uns und sagen Sie uns Ihre Meinung.

Ansonsten viel Spaß beim Nachkochen unserer Rezepte.

Guten Appetit!

Ihr

Karl-Heinz Georg
Fraktionssprecher und
Kandidat der SPD für die
Gemeindevertretung Ratekau

Gunda Klüver

Kladdkaka (Schwedischer Schokoladenkuchen)

Dieser „Kladdkaka“ wurde schnell zum Lieblingskuchen meiner Enkel. Er wird mit viel Kakao gebacken, ist innen noch ein wenig „matschig“ und schmeckt herrlich schokoladig.

Zutaten

2 Eier
200 g Zucker
150 g Mehl
3 Eßl. Kakaopulver
1 Eßl. Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g zerlassene Butter, zerlassen
geschlagene Sahne zum Servieren.

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Eier und Zucker hellschaumig aufschlagen. Mehl, Kakao, Vanillezucker und Salz auf den Eierschaum sieben und behutsam unterziehen, bis eine glatte Masse entsteht. Dann die Butter einrühren.
Im Ofen ca. 10- 15 Minuten backen. Dabei beobachten, die Backzeit kann variieren. Der perfekt gebackene Kuchen ist in der Mitte noch sehr weich und auch nach dem Abkühlen ist der Kern noch fast flüssig. Der Kuchen geht nicht auf, aber die Oberfläche hebt und senkt sich während des Backens leicht. Zur Garprobe mit einem Finger auf die Oberfläche des Kuchens drücken. Bricht sie erst bei festerem Druck ist der Kuchen fertig. Etwas abkühlen lassen. Mit Sahne servieren, mit Kakaopulver bestäuben.

Peter Nowottny

Pflaumenkuchen

Zutaten

400 g Mehl
90 g Butter
100 g Zucker
100 ml warme Milch
200 g Quark (Magerstufe)
1 Pck. Vanillezucker
20 g Hefe
1.20 kg Zwetschgen
50 g Mandeln, gemahlen
1 TL Zimt
1 Pck. Vanillezucker

Streusel

3 EL Zucker 6 EL Mehl,
80 gr. Butter

Zubereitung

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Milch und Butter erwärmen, Hefe darin auflösen, bis keine Klümpchen sichtbar sind. Quark glatt rühren, mit der Milch nach und nach in die Schüssel geben. Teig ca. 5 Minuten kneten, bis er eine lockere Konsistenz erreicht hat. Etwa eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Volumen verdoppelt ist.
Zwischenzeitlich Früchte waschen, entkernen, vierteln und mit Vanillezucker und Zimt marinieren. Backblech mit Butter einfetten und den Teig gleichmäßig mit den Fingern in die Form drücken. Mit den Mandeln bestreuen. Die Früchte in gleichmäßigen Abständen darauf platzieren und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter in eine Schüssel geben, mit den Fingerspitzen kneten bis kugelförmige Streusel entstehen. Streusel auf dem Blech verteilen und bei 180°C Ober-/Unterhitze circa 50 bis 60 Minuten backen bis der Kuchen goldbraun ist.

Uwe Homann

Kokos-Makronen

Da ich nicht so gerne Torte und Kuchen mag, esse ich gerne ein paar Makronen zum Nachmittagskaffee. Hier mein Rezept, schmeckt herrlich schokoladig.

Zutaten

4 Eiweiß - sehr steif schlagen
125g Zucker
1 Messerspitze Zimt nach und nach unterschlagen
2 Tropfen Bittermandelaroma
200g Kokosraspeln - vorsichtig unter den Eischnee heben, nicht rühren!

Zubereitung

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen bei 120 °C auf der 1. oder 3 Schiene 40 bis 50 Minuten backen.

Wolfgang Unger

Bienenstich

Ich muss gestehen, das Backen nicht zu meinen Lieblingstätigkeiten gehört. Ich gehöre eher zu den Menschen, die die Produkte aus der Küche essen. Zum Beispiel diesen:

Zutaten

100g Quark
je 4 EL Milch und Pflanzenöl
2 EL Zucker
200g Mehl
2 TL Backpulver

Für den Belag:
60g Butter
80g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Sahne
100g Mandelblättchen

Für die Füllung:
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Zucker
500 ml Milch
250g weiche Butter

Zubereitung

Teig: alle Zutaten verkneten, ausrollen und den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen.

Belag: Butter schmelzen, Zucker, Vanillezucker, Sahne und Mandelblättchen zufügen. Belag auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 20 bis 30 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Füllung:
Aus Puddingpulver, Zucker und Milch einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Dabei mit Frischhaltefolie abdecken, damit der Pudding keine Haut bekommt.

Den Kuchen quer halbieren. Butter schaumig schlagen und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Creme auf den unteren Teil des Kuchens streichen, oberen Teil auflegen, 60 Minuten kalt stellen, in Stücke schneiden und servieren.

Anastasia Brack

Russische Piroggen mit Fleischfüllung

In meiner Heimat zählen die Piroggen zu den beliebtesten Gerichten, die vor allem im Winter oft zubereitet werden. Die Hefeteigtaschen können nach Belieben gefüllt werden. Mein absoluter Favorit ist jedoch gekochtes Hühnerfleisch mit Zwiebeln. Dafür wird zunächst eine herzhafte Brühe gekocht. Die Flüssigkeit wird beiseite gestellt, das Fleisch mit Zwiebeln und oblauch fein geschnitten und in reichlich Butter angedünstet. Salzen und pfeffern.

Zutaten

750 g Mehl
350 ml Wasser
170ml Öl (Sonnenblumenöl)
1 Pck. Hefe
3 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Ei
1 EL Butter

Zubereitung

1. Hefe, Zucker und 2 TL Mehl mit 50 ml Wasser verrühren. Den Teig zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Öl, Wasser, Salz und Mehl langsam hinzufügen und alles zu einem glatten elastischen Teig mischen. Der Teig darf nicht zu fest sein, weil Piroggen sonst zu trocken werden. Für zwei Stunden abgedeckt an warmem Ort gehen lassen.
3. Den Teig durchkneten, in kleine Stücke zerteilen und jedes Stück einzeln auf einer bemehlten Oberfläche dünn zu einem Kreis mit ca. 10 cm Durchmesser ausrollen.
4. In die Mitte 1 EL Füllung geben. Kreise zu halbmondförmigen Taschen formen und die Ränder fest zusammendrücken.
5. Piroggen auf ein gefettetes Backblech legen, so dass sie genug Platz zum Aufgehen haben und ca. 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Eigelb mit Butter verrühren und Piroggen damit bestreichen.
6. Den Backofen auf 200-220°C vorheizen. Sobald die Piroggen etwas Farbe bekommen, die Hitze auf 150°C runterregeln. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten.
Reicht die lauwarmen Piroggen mit einer Tasse Brühe. Auch am nächsten Tag schmecken die Teigtaschen super lecker, da sie generell nie heiß gegessen werden.

Andreas Meyer

Eierlikörkuchen

Der Vorteil: Der restliche Eierlikör kann zum sofortigen Genuss verbraucht werden!
Viel Spaß beim Nachbacken!

Zutaten

5 Eier
250g Puderzucker
¼ l Öl
¼ l Eierlikör
125g Mehl
125g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C (E- Herd) bzw. 150°C (Umluft) vorheizen.
Die Backform (Guglhupf oder Springform) fetten und mit Paniermehl ausstreuen.
Die Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillin Zucker dickcremig schlagen und den Eierlikör langsam zugießen.
Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen und in den Teig rühren.
Alles noch mal gut miteinander vermengen und dann in die Kuchenform füllen.
Die Kuchenform in den heißen Ofen schieben und 1 bis 1 ¼ Stunden backen.

Bernd Trede

Kaiserkuchen

Am 21.10.2012 habe ich den tatsächlich zum ersten Mal in einer 28er Springform selbst gemacht. Er ist länger haltbar.
Guten Appetit!

Zutaten

Knetteig
250 g Weizenmehl,
3 g Backpulver (= ein Teelöffel),
75 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker,
2 Eßlöffel Milch,
125 g Butter

Biskuitteig
6 Eier,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker,
1 Fläschchen Rum-Aroma,
250 g Weizenmehl,
6 g Backpulver (= 2 TL),
100 g Mandeln, 200 g Rosinen, 100 g Zitronat
125 g Butter.

Zubereitung

Mehl und Backpulver für den Knetteig mischen und sieben. In eine Vertiefung Zucker, Vanillin-zucker und Milch hineingeben und mit dem Mehl zum Teig verarbeiten. Butter verflüssigen und abgekühlt darunter kneten. 1/3 des Teigs in Springform ausrollen, aus dem Rest 16 gleiche Streifen in Breite der Form schneiden.
Für den Biskuitteig Eigelb schlagen und mit 2/3 des Zuckers und Vanillin und Aroma vermischen. Eiweiß sehr steif schlagen und mit dem Zuckerrest vermischen. Dann die anderen Zutaten damit vermengen, zuletzt die flüssige abgekühlte Butter, alles auf den Knetteig in der Form geben und die Streifen darüberlegen. 15 Minuten bei 170 und 60 Minuten bei leichter Hitze (= 150 Grad) backen.

Karl-Heinz Georg

Tomatenquiche

Ich bin jetzt nicht so unbedingt der große Kuchenfreund und mag es gern etwas herzhafter. Quiche geht bei mir Immer! Zum beginnenden Sommer (dass er stattfindet, gehört nicht zu unseren Wahlversprechungen!) passt eine leckere, südliche Variante. Dazu noch ein schöner Weißwein und die Welt schaut einfach schön aus.

Zutaten

(für eine Quicheform mit ca. 25 cm Durchmesser):
200 g Mehl
125 g kalte Butter
150-200g geräucherter Schinken
2 kleine scharfe Chilischoten
100-150 g getrocknete Tomaten
50 g. geraspelten Emmentaler,
½ Bund Basilikum,
200 ml Schlagsahne,
2 Eier,
1 Eigelb,
ca. 150 g Kirschtomaten zum Garnieren (eine je Tortenstück),
Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, 1 EL kaltes Wasser und 1 Prise Salz und Butter schnell zu einem glatten Teig verkneten, eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in die gefettete Quicheform legen. Den Teigrand fest andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen.
Schinken in feine Würfel schneiden, ebenso Chilischoten und getrocknete Tomaten. Basilikum fein hacken. Sahne, Eier, Eigelb und Basilikum verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
Gehackte Zutaten und Käse in die Quicheform schichten, mit Eiersahne übergießen. Die Kirschtomaten auf der Quiche kreisförmig verteilen. Quiche im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad(Gas 3-4), dann mit Folie abdecken und weitere 15 Minuten backen.
Letzte Tipps: Die Quiche wird fester und schmeckt noch besser, wenn man sie danach abkühlen lässt und nochmal kurz erwärmt.

Cedric Kramer

Apfel-Marzipan-Kuchen

Zutaten

160g Pflanzenmargarine, weich
130g Rohrzucker
1 Prise Salz
1/2 EL Vanillezucker
Schalenabrieb und Saft von einer (Bio-)Zitrone
3 große Äpfel
225g Dinkelmehl Typ 630
3TL Weinstein-Backpulver
200ml Milch (für Veganer Soja-Milch)
100g Marzipan, gewürfelt
3 EL gehobelte Mandeln
1-2 EL Puderzucke

Zubereitung

Die Äpfel schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke in kleine Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
Margarine, Zucker, Salz, Vanillezucker und den Schalenabrieb einer Zitrone in einer großen Rührschüssel schaumig schlagen bis eine homogene Masse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zur „Butter-„Creme geben – auch die Milch und alles gut verrühren. Nun die Marzipanwürfel ebenfalls dazugeben und einige Minuten kräftig weiterrühren. Einige Marzipanwürfel werden im Teig „verschwinden“, andere werden intakt bleiben und noch zu sehen sein – das ist völlig in Ordnung so.
Die gehobelten Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und beiseite stellen. Eine 26er Springform gründlich einfetten und den Teig hineingeben. Die Apfelspalten darauf verteilen. Den Kuchen 35-40 Minuten bei 180° backen. Nach 35 Minuten mit der Stäbchenprobe schauen, ob der Kuchen schon fertig ist. Kurz bevor er fertig ist (also wenn er schon so gut wie durch ist, aber noch nicht richtig braun), die Mandel-Puderzucker-Mischung auf dem Kuchen verteilen und alles noch mal für 3-5 Minuten bei 220° und Heißluft (oder Grill, wenn ihr einen im Ofen habt) in den Ofen. Bleibt am besten dabei, der Zucker und die Mandelplättchen verbrennen schnell wenn man nicht aufpasst. Lecker!

Gaby Spiller

Pfaffenglück

Ich mag es auch lieber etwas herzhaft. Da kommen mir diese leckeren kleinen Brote doch sehr zupass. Manch einer wird sie von Jahrmärkten kennen und lieben.
Das kriegen wir doch gebacken!

Zutaten

150g Weizenmehl
70g Roggenmehl
10g frische Hefe
1,5 TL Salz
150 ml lauwarmes Wasser

Belag:
1 Becher Creme fraiche
Rote Zwiebeln
Schinkenwürfel

Zubereitung

Hefe mit etwas lauwarmem Wasser auflösen und mit 2 EL des Mehls zu einem glatten Teig verrühren.
Restliches Mehl mit Salz und lauwarmem Wasser vermischen und kneten bis sich alles gut von der Hand löst.
15 Minuten abgedeckt gehen lassen.
Den Teig erneut gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in vier gleich große Teile schneiden.
Jedes Teil zu einem ovalen Fladen ausrollen und erneut etwas gehen lassen.
Dann Creme fraiche auf den Fladen verteilen, Schinkenwürfel und in Ringe geschnittene Zwiebeln ebenfalls.
Bei 200°C Ober-/Unterhitze 25 bis 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

Jörg Geller

Brotvariationen

Wir gehören zu den Nationen mit den meisten Brotsorten. Warum nicht selber machen? So will ich es auch für Sie in unserer Gemeindevertretung tun, wenn Sie mir Ihre Stimme geben.

Zutaten

350 ml Wasser,
1 TL Salz,
2 TL Zucker oder Honig,
500g Mehl
3 EL Olivenöl
1 Päckchen Trockenhefe.

Mehlsorte und Flüssigkeit (Milch/Buttermilch/Bier) können Sie variieren und auch noch weitere Zutaten einbauen; z.B. Walnüsse, Haferflocken oder geriebener Apfel oder Möhre.

Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten am frühen Nachmittag in eine Rührschüssel und lassen Sie die Maschine für Sie gründlich arbeiten (lieber länger als kürzer). Dann in der Schüssel belassen, diese mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Vor der Tagesschau noch einmal mit der Maschine durchkneten und dann aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte Fläche legen. Dort noch einmal mit der Hand weiterkneten. Danach geht's in eine Silikonkastenbackform (spart das einfetten der Form). Auch in der Form lassen Sie den Teig noch einmal gehen. In der Werbepause des block buster pinseln Sie die Oberfläche mit Wasser ein, und geben die Form in den auf 220° vorgeheizten Backofen (in ihm steht eine Schüssel mit Wasser zur Luftbefeuchtung). Nach 15 Minuten decke ich die Oberfläche mit einer Silikonmatte ab, um zu starkes Bräunen zu verhindern. Nach insgesamt 35 Minuten ist Ihr Brot fertig. Nehmen Sie es warm aus der Form und am nächsten Morgen gibt's ein knackiges Frühstück mit leckerem Brot.

Jürgen Beck

Roter Mohnkuchen (mit Johannisbeergelee)

Bei „vollem“ Terminkalender tut es mir manchmal gut, ohne zusätzlichen Stress in kurzer Zeit einen leckeren Kuchen zu backen und anschließend in Ruhe zu genießen.
Die Zutaten für den roten Mohnkuchen hat fast jede Küche zu bieten und die Zubereitung gelingt mir eigentlich immer.

Zutaten

180g Butter
5 Eier
200g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
70g Zucker
1 Beutel (250 g) Mohnback (man spart sich das ganze Selbstmach-gedöns)
ca. 5 EL O-Saft
3 - 4 EL Johannisbeer-Gelee oder ein anderes Gelee

Zubereitung

Ofen vorheizen: 175 °C Ober- und Unterhitze; 150 °C Umluft
Springform (ca. 26 cm) fetten.
Butter schmelzen - etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.
Eigelb, Nüsse, Zucker, Mohnback, O-Saft und die geschmolzene Butter mit dem Rührgerät verrühren. Eiweißschnee unter die Masse heben.
Teig in der Springform glattstreichen.
50 – 60 min backen.
Der Kuchen ist fertig, wenn er in der Form nicht mehr wackelt und am Rand etwas dunkler ist.
Kuchen ca. 45 min in der Form abkühlen lassen, stürzen und sofort mit dem Gelee bestreichen – und dann im Kreise der Familie genießen. Auf geht’s.

Manfred Jäger

Karottenkuchen

Zu meinem Nachmittagskaffee gehört immer etwas Gebäck. Gerade ein frischgebackener Karottenkuchen schmeckt mir sehr lecker. Probieren Sie ihn selbst - ich wünsche „Guten Appetit“!

Zutaten

300g Karotten
5 Eier
180g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
300g gemahlene Mandeln
1,5 Teelöffel Zimt
1 Prise Muskatnuss
20 ml Whisky / Rum

Zubereitung

Die Möhren fein reiben und die Eier trennen.
Die Eigelbe zusammen mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
Dann Whisky oder Rum, Mandeln, Möhren, Muskatnuss und Zimt zugeben.
Zum Schluss den Eischnee unterziehen.

Den Backofen auf 2000 vorheizen. Die Springform einfetten und den Teig in die Form geben.
50 Minuten backen.

Nach dem Backen den Karottenkuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen und - wenn gewünscht - mit Marzipanmöhren verzieren.

Mareike Baum

Dunkler Kirschkuchen

Dieser Kuchen steht bei allen Familienfeiern bei uns sehr hoch im Kurs, eine leckere Mischung aus Frucht und Schokolade und einfach vorzubereiten.

Zutaten

200g Zucker
125g Butter
4 Eier
125 gemahlene Haselnüsse
125g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Tafel geriebene dunkle Schokolade
1 Glas Kirschen

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier unterheben.
Gemahlene Haselnüsse, Mehr und Backpulver einrühren und Zimt und Schokolade einarbeiten.
Den Rührteig in eine Springform füllen und glatt streichen.
Die Kirschen gut abtropfen lassen und dann über den Teig verteilen.
Bei 150 Grad 40 – 50 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Lasst es Euch schmecken!

Thomas Andrä

Muffins

Muffins gehen eigentlich immer. Deshalb hier mein Lieblingsrezept, das man leicht nachbacken kann.
Lasst es Euch schmecken!

Zutaten

125g weiche Butter, wahlweise auch Margarine
200g Zucker
3 Eier
300g Mehl
1 Pck. Backpulver
125ml Milch
Schokotropfen nach Bedarf

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Muffinformen mit Papierbackförmchen auslegen. (Tipp: die Muffins werden schöner, wenn man eine geeignete Backform verwendet.)
Die weiche Butter bzw. die Margarine mit dem Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und ebenfalls unterrühren. Ist alles gut vermischt, so werden nun die Schokotropfen (wahlweise kann man die Muffins auch mit Früchten etc. füllen oder gar ungefüllt lassen) untergehoben.
Den Teig auf die 12 Muffinförmchen gleichmäßig verteilen. Wundern Sie sich hierbei nicht über die Menge des Teiges, die Muffins sollen sehr nämlich schön hoch werden. Auf mittlerer Schiene werden die Muffins nun für 20 – 25 Minuten gebacken. Nach 20 Minuten sollten Sie zur Sicherheit die Stäbchenprobe machen. Nach dem Herausnehmen die Muffins kurz in der Form lassen und dann auf einem Küchengitter ca. 30 Minuten vollständig auskühlen lassen. Nun können sie entweder verzehrt oder dekoriert werden.

Wolfgang Niemann

Dinkel-Cantuccini

Lecker, kross, knackig!
Dieser Keks darf bei einem Espresso oder Kaffee nicht fehlen!
Hier das Rezept für einen kleinen Genuss. Ich wünsche guten Appetit!

Zutaten

250g Dinkelvollkornmehl
1 Prise Salz
1 Tl. Backpulver
2 Tl. Zimt
150g Rohrzucker
2 mittelgroße Eier
30g weiche Butter
abgeriebene Schale von je einer Orange und Zitrone
125g Mandeln

Zubereitung

Alle Zutaten (ohne Mandeln) zu einem glatten Teig verarbeiten (wenn zu krümelig etwas Rum zugeben). Mandeln unterkneten.
In Folie ca. eine Stunde in den Kühlschrank. Aus dem Teig 3 Rollen zu ca. 3 cm Dicke formen.
Bei 180° Umluft ca. 25 – 30 Min. backen. Ofen auf 150° laufen lassen.
Teigrollen ca. 15 Min. abkühlen lassen. Teigrollen in Scheiben schneiden.
Im Backofen Umluft 10 Min. trocknen.
Kekse wenden und weitere 10 Min. ohne Temperatur weiter trocknen. Umluft ausschalten und Kekse im Ofen abkühlen lassen.
In einer Blechdose aufbewahren.

Abweichungen: Andere Nüsse. Statt Zimt 1 Tl. Lebkuchengewürz und 50g Rohmarzipan untermischen.

WIR FÜR RATEKAU

HIER SIND WIR ZUHAUSE.

WIR FÜR PANSDORF

HIER SIND WIR ZUHAUSE.

WIR FÜR SEREETZ

HIER SIND WIR ZUHAUSE.

IMPRESSUM SPD Gemeinde Ratekau · Hammersberg 9d · 23611 Sereetz · Tel.: 04504 / 5516 · Auflage: 4.000 Exemplare · © 2018 by SPD Ratekau · Druck: sozidruck.de

WIR HOFFEN,
ES HAT IHNEN GESCHMECKT.

GEMEINDE
RATEKAU

SPD

HIER SIND WIR ZUHAUSE.