

Johanna Aust

# Die besten Weihnachts- kekse

100  
himmlische  
Rezepte



löwenzahn

eBook

## SCHOKOLADE, KUVERTÜRE UND GLASUREN ERWÄRMEN UND ZUBEREITEN

- ♥ In einen kleinen Kochtopf etwas Wasser geben und erwärmen, nicht kochen.
- ♥ Schokolade in eine Edelstahlschüssel geben, eventuell in Stücke brechen oder grob hacken.
- ♥ Schüssel in den Kochtopf stellen bzw. hängen (Größe vorher abstimmen), darf nicht im Wasser hängen.
- ♥ Wenn die Schokolade oder Glasur weich wird, mit einem Löffel vorsichtig umrühren, bis alles flüssig ist.

### *Zu beachten:*

- ♥ Schokolade darf nicht zu heiß werden – sie klumpt, verliert den Glanz und die Kakaobutter setzt sich ab (Schlieren werden sichtbar).
- ♥ Darauf achten, dass kein Wasser dazukommt – auch so klumpt die Schokolade.
- ♥ Beim Umrühren die Schoko mit einem Löffel am Schüsselrand glattstreichen und darauf achten, dass keine Luft untergerührt wird. Ansonsten bilden sich Bläschen, die beim Trocknen platzen, die Oberfläche bekommt so viele kleine Krater.
- ♥ *Einteilung beim Glasieren:* Nicht für jede Sorte extra Glasur vorbereiten. Am besten, man bereitet mehrere Sorten vor, die glasiert werden sollen. Dann mit jenen Sorten beginnen, die getaucht werden (Spitzen von Kipferln, Unterseite von Kokoskuppeln, MokkaKrapferln, ...). Danach die Sorten glasieren, die ganz mit Schoko überzogen werden.
- ♥ *Vorsicht:* Gebäcksorten, von denen sich Brösel lösen (Nussecken, Mandelschnitten, Florentiner etc.) werden ganz zum Schluss glasiert. Die restliche Glasur kann man dann eventuell für Rumkugeln oder zum Glasieren von Kokosstangerln verwenden. Es empfiehlt sich daher, diese Sorten zuletzt zu backen.

Alternativ Schokolade oder Kuvertüre in eine Schüssel geben, im Backrohr bei 50 °C erwärmen und glattrühren.

*Die beste Schokoglasur:* Kochschokolade und Butter 1:1 im Wasserbad erwärmen,

eventuell etwas mehr Butter einrühren. Diese Glasur braucht Zeit zum Trocknen.

*Glazieren mit Kuvertüre:* Kuvertüre erwärmen wie oben beschrieben. Wenn sie zu dickflüssig ist, einige Tropfen Rapsöl (Sonnenblumenöl, Maiskeimöl) dazugeben, glattrühren und temperieren, also auf Handwärme abkühlen, da sie sonst nicht trocknet.

*Fertige Glasuren, Fettglasuren:* Diese gibt es in allen Farben und Geschmacksrichtungen. Sie trocknen sehr rasch (auch im Sommer) und sind praktisch für Kleingebäck. Dass sie gehärtete Fette enthalten, muss man allerdings in Kauf nehmen. Erwärmen wie oben beschrieben.

## GLASIEREN MACHT SPASS

*Wie alle Arbeiten kann das Glasieren nur gelingen*, wenn man mit Freude an die Sache herangeht. „Ich kann das nicht“ kann man nicht sagen, wenn man etwas noch nie ausprobiert hat. Also: nur Mut, denn: Geht nicht, gibt's nicht. Ein paar Regeln sind dennoch zu beachten, um ein schönes Ergebnis zu erreichen:

### KEKSE MIT SCHOKOGLASUR ÜBERZIEHEN

Man benötigt: Gebäck, Palette, Löffel, spitzes Messer, Butterbrotpapier, Kochtopf, Schüssel, Deko zum Bestreuen

- ♥ Gewünschte Glasur auf die richtige Temperatur erwärmen.
- ♥ Das vorbereitete Keks auf eine Palette legen
- ♥ Mit einem Löffel die Glasur darübergießen
- ♥ Palette vorsichtig am Schüsselrand abklopfen. So rinnt die überschüssige Glasur ab und kann weiterverwendet werden.
- ♥ Mit einem spitzen Messer glasiertes Gebäck auf ein vorbereitetes Butterbrotpapier schieben. Die Finger bleiben sauber.
- ♥ Je nach Gebäck jetzt mit Nüssen oder anderem belegen bzw. bestreuen.
- ♥ Das getrocknete Gebäck lässt sich vom Butterbrotpapier gut ablösen.
- ♥ Vorgang wiederholen, bis alles glasiert ist.



## **STANGERLENDEN ODER KIPFERLSPITZEN GLASIEREN**

Man benötigt: Gebäck, Kochtopf, Schüssel, Butterbrotpapier, Glasur, Löffel zum Glattrühren der Glasur

♥ Glasur erwärmen, glattrühren.



- ♥ Die Spitzen der Kipferl in die Glasur eintauchen bzw. ein Ende der Stangerl eintauchen.
- ♥ Am Schüsselrand gut abstreifen.
- ♥ Auf das vorbereitete Butterbrotpapier legen
- ♥ **Wichtig:** dem Gebäck einen kleinen Schups nach vorne geben. Beim Ablegen bleibt es gerne am Finger hängen und die Schokoglasur bekommt eine „Nase“. Das sieht nicht gut aus, deshalb das Kipferl bzw. Stangerl ein wenig nach vorne in Richtung „Schokonase“ schieben, so wird es perfekt.



## GLASIEREN VON KUGELN

Man benötigt: vorbereitetes Konfekt, Kochtopf, Schüssel, Glasur, Löffel zum Glattrühren der Glasur, Deko zum Wälzen oder Bestreuen, Papiermanschetten, Gabel, spitzen Messer, Butterbrotpapier

- ♥ Glasur auf die gewünschte Temperatur erwärmen und glattrühren.
- ♥ Konfekt bzw. Kugel in die Glasur legen
- ♥ Mit der Gabel herausheben.
- ♥ Am Schüsselrand vorsichtig abklopfen
- ♥ Mit dem spitzen Messer auf das Butterbrotpapier schieben.
- ♥ Je nach Sorte belegen bzw. bestreuen
- ♥ Wird das Konfekt nach dem Glasieren gewälzt, nach dem Wälzen auf das Butterbrotpapier legen.