Stangen Gebäck



Von Kuchenfee

So einfach aber soviele Möglichkeiten. Vor Jahren in der Ausbildung habe ich sie kennen gelernt und seit je her begleiten sie mich. Die Variationen sind fast endlos – ich bin gespannt auf was für tolle Kombinationen ihr kommen werdet!

Hinweise:

Optionen :

1. Heidesand Kekse : Gib das Mark einer Vanilleschote zu deinem Teig. Nach der Kühlzeit bestreichst du deine Rolle mit etwas Wasser und rollst sie in einigen Esslöffel Zucker. Fahre vor wie bei Punkt 4.

2. Schoko/Marmor : Gib deinem Teig zusätzlich etwa 2-3 Esslöffel Backkakao oder teile deinen Teig in 2 Teile und gib zu einem der Teile etwa 1-2 Esslöffel Backkakao bei und verknete beide Teile grob mit einander, rolle sie einen Strang, kühle sie für mind. 30 Minuten & arbeite ab Punkt 3. Weiter.

3. Stracciatella : Gib deinem Teig etwa 50g Schokoraspel hinzu & arbeite ihn in eine Rolle, kühle sie für mind. 30 Minuten – arbeite ab Punkt 3 weiter.

4. Rum – Marzipan : Knete unter deinen Teig etwa 100g Marzipanrohmasse und einige Tropfen Rumaroma bei. Arbeite deinen Teig in einen Strang, kühle in für mind. 30 Minuten und arbeite ab Punkt 3 weiter.

5. Erdnuss – Ingwer : Arbeite unter deinen Teig etwa 70g Erdnussbutter und einen Daumengroßes Stück geriebenen Ingwer. Rolle ihn in einen Strang und kühle ihn für mind. 30 Minuten. Arbeite ab Punkt 3 weiter.

6. Nuss – Zimt : Knete ca. 50g gemahlene Nüsse & einen Halben Teelöffel Zimt unter deine Teig und rolle alles in eine Stange und kühle es für mind. 30 Minuten. Arbeite ab Punkt 3 weiter.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

250 g	Butter
180 g	Zucker
1 Prise	Salz
400 g	Mehl
1	Sahne
Schluck	

optional

Zubereitung

01 Vermenge deine Butter, Zucker & Salz.

02 Gib dein Mehl kurz dazu bis alles zu einem Teig zusammen kommt und rolle ihn dann in eine Stange. -> Die Dicke deiner Stange ist abhängig davon wie groß dein Gebäck werden soll.

03 Rolle deine Gebäckstange in Frischhaltefolie und kühle sie für mind. 30 Minuten (über Nacht geht es auch!).

04 Heize deinen Ofen auf 190°C Umluft vor. Nach der Kühlzeit entfernst du die Folie & schneidest deine Gebäcke in ca. 1cm dicke Stücke und lege sie auf ein Backblech mit Backpapier. Achte darauf das dein Backblech kalt ist & lass immer einen kleinen Abstand zwischen den Plätzchen.

05 Backe dein Gebäck für 12-16Minuten oder bis sie goldig sind. Lass sie entweder auf dem Blech oder einem Gitter auskühlen.