

Norddeutsch Backen

Leckere Rezepte mit Tradition



Sweet Family[®]
Nordzucker



Vorwort

Liebe Freundinnen und Freunde
der norddeutschen Küche,

hätten Sie auch einmal Lust, eine Ostfriesentorte nach traditionellem Originalrezept zu backen? Oder wünschen Sie sich manchmal den Duft von Omas frisch gebackenem Hamburger Butterkuchen zurück? Vielleicht lieben Ihre Kinder aber auch die berühmten Hanseaten, die Sie schon lange einmal selbst machen wollten.

Wir vom Sweet Family Süße Küche-Team haben uns auf die Spuren norddeutscher Köstlichkeiten begeben, Ihnen die besten Backrezepte zusammengestellt und dabei all unsere Erfahrung einfließen lassen. Nun können Sie Ihre Familie und Ihre Freunde mit selbst gemachten Gaumenfreunden überraschen und dabei die norddeutschen Klassiker wieder aufleben lassen. Besonders authentisch wird's natürlich, wenn die Zutaten aus der Region stammen, wie z. B. der Feinste Zucker von Sweet Family von Nordzucker. Mit Tradition und Erfahrung wird er aus norddeutschen Zuckerrüben hergestellt und gelangt so auf kurzem Weg vom Feld in die Zuckertüte – für Qualität und Heimatgenuss seit 1838.

Lassen Sie sich von unseren Backrezepten inspirieren und genießen Sie in gemütlicher Runde den Duft und Geschmack unserer norddeutschen Heimat. Sollten Sie Fragen oder Anregungen zu den Rezepten haben, rufen Sie uns einfach unter +49 531 2411-441 an. Oder schreiben Sie uns ein E-Mail an folgende Adresse: suessekueche@sweet-family.de. Wir wünschen Ihnen viel Spaß, sicheres Gelingen und jede Menge süße Augenblicke.

Ihr Süße Küche-Team

PS: Noch mehr Rezepte, Tipps und Tricks haben wir für Sie auf unserer Website bereitgestellt: www.sweet-family.de





Norddeutsche Backrezepte für jeden Anlass

Rosinenbrötchen	05
Bremer Klaben	07
Hamburger Butterkuchen	09
Vanille-Quark-Streuselkuchen	11
Saftiger Zwetschkuchen	13
Apfelkuchen mit Butterstreuseln	15
Johannisbeerkuchen	17
Buchweizen-Holunder-Torte	19
Ostfriesentorte	21
Lübecker Marzipantorte	23
Baumkuchen in Kastenform	25
Schoko-Streuselkuchen	27
Sandkuchen	29
Waffeln	31
Hanseaten	33



Rosinenbrötchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 50 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Kardamom
- 1 TL Zitronenschale, gerieben
- 250 ml Milch, lauwarm
- 100 g Butter, weich
- 1 Ei
- 100 g Rosinen
- Sweet Family Hagelzucker zum Bestreuen



Zubereitung Ca. 30 Minuten ohne Wartezeiten

Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Zimt, Kardamom und Zitronenschalenabrieb in einer Schüssel vermischen. Anschließend Milch, Butter und das Ei hinzufügen. Den Teig 5 Minuten lang durchkneten. Die Rosinen heiß waschen, abtrocknen und unter den Teig mengen.

Den Hefeteig mit etwas Mehl bestreuen und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen, anschließend mit bemehlten Händen kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 12 gleich große Stücke schneiden und Brötchen daraus formen.

Ein Backblech einfetten, die Brötchen darauflegen und zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen. Die Brötchen mit etwas Milch bestreichen und mit dem Hagelzucker bestreuen. Den Backofen vorheizen und die Brötchen auf der mittleren Schiene bei 200 °C 20 Minuten lang goldbraun backen.





Bremer Klaben

Zutaten:

- 2 Päckchen Trockenhefe
- 200 ml Milch, warm
- 750 g Mehl
- 130 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 1 TL Salz
- 1 EL Rum
- 1 TL Zitronenschale, gerieben
- 6 Tropfen Bittermandelöl
- 2 Messerspitzen Kardamom, gemahlen
- 2 Messerspitzen Muskatblüte, gemahlen
- 250 g Butter, zerlassen
- 300 g Rosinen
- 150 g Korinthen
- 100–150 g Sukkade
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Sweet Family Puderzucker



Zubereitung Ca. 45 Minuten ohne Wartezeiten

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Trockenhefe, Zitronenschalenabrieb, Kardamom und Muskatblüte vermischen. Den Zucker und die Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Salz, Rum, Bittermandelöl und zerlassene Butter ebenfalls einkneten. Den Teig ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend Rosinen, Sukkade, Korinthen und Mandeln unterkneten. Den Teig zu einem Laib formen und bei 150 °C 45–55 Minuten backen.

Den leicht abgekühlten Klaben mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Wussten Sie das?

In Bremen hatten hanseatische Kaufleute schon vor Jahrhunderten Zugang zu den leckersten und außergewöhnlichsten Zutaten. So entstand der Bremer Klaben. Das süße Gebäck wurde im Dezember in solchen Mengen gebacken, dass es bis Ostern reichte.



Hamburger Butterkuchen

Zutaten:

Für den Boden

- 500 g Mehl
- 175 g Margarine
- 60 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 3 Eier
- 1/2 l Milch
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Würfel Hefe
- 125 g Rosinen

Für den Belag

- 125 g Butter
- 100 g Mandelblätter

Für den Guss

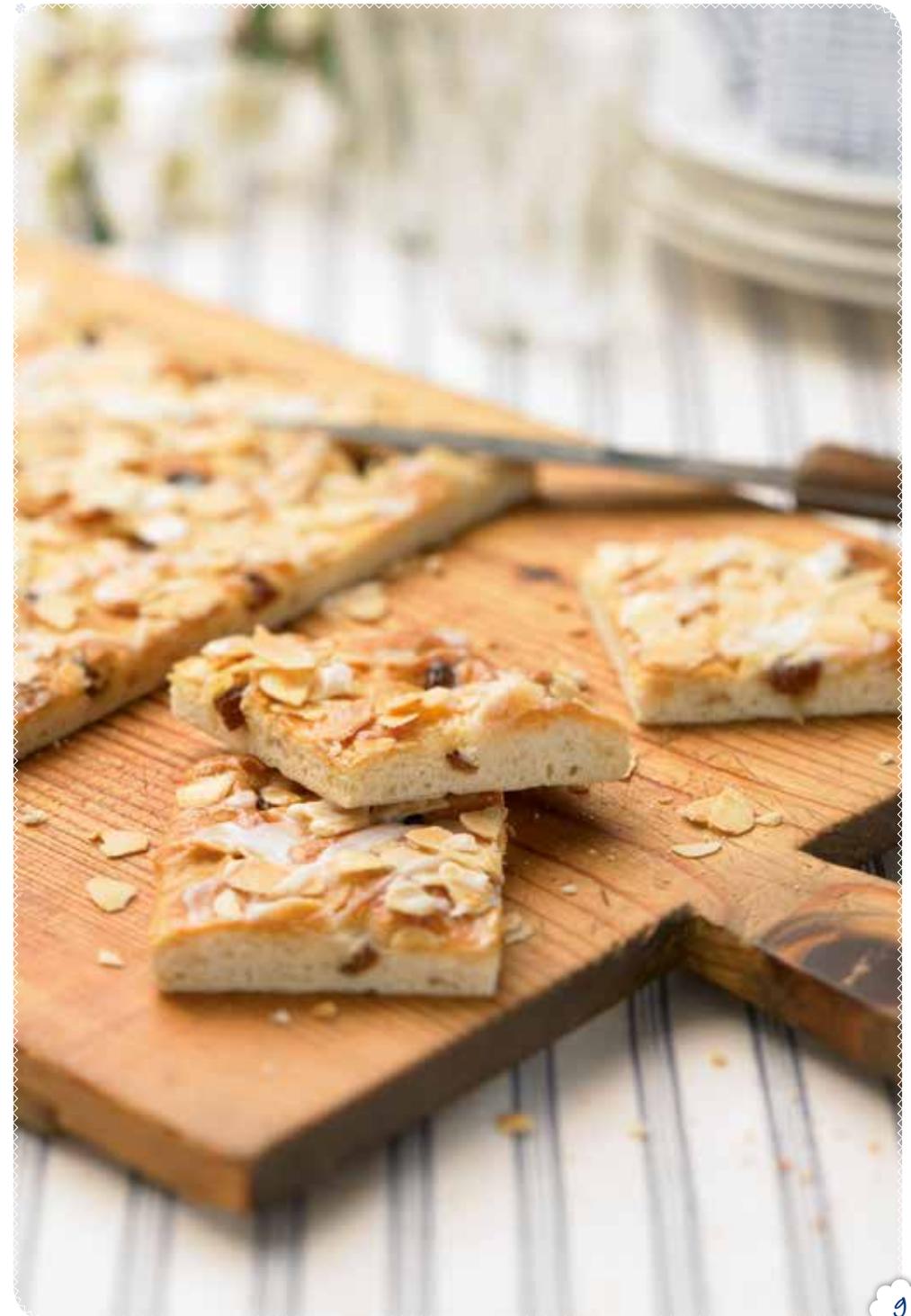
- 200 g Sweet Family Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft



Zubereitung *Ca. 30 Minuten ohne Wartezeiten*

Für den Boden Mehl, Margarine, Zucker, Eier, Milch, Zitronenschalenabrieb, Hefe und Rosinen vermischen, ordentlich kneten und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig anschließend nochmals kneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Weitere 20 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig mit Butterflocken und Mandelblättern bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C 10–12 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren. Den noch warmen Kuchen mit dem Zitronguss bestreichen.





Vanille-Quark-Streuselkuchen

Zutaten:

Für den Boden und die Streusel

- 125 g Butter
- 100 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Für den Belag

- 500 g Magerquark
- 100 g Sweet Family Zuckerträume Vanille
- 4 Eier
- 1/2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 kleine Dose Mandarinen (ohne Saft)



Zubereitung Ca. 30 Minuten

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und zu Streuseln verkneten. Anschließend 2/3 der Menge in einer gefetteten Springform (28 cm Ø) verteilen und festdrücken.

Für den Belag Magerquark, SweetFamily Zuckerträume Vanille, Eier und Vanille-Puddingpulver verrühren, anschließend vorsichtig die Mandarinen unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, die restlichen Streusel darüberstreuen.

Den Kuchen bei 180 °C ca. 30–40 Minuten goldgelb backen.

Tipp:

für einen Blechkuchen einfach die doppelte Menge verwenden.

Saftiger Zwetschkuchen

Zutaten:

Für den Boden

- 150 g Butter
- 250 g Mehl
- 50 g Sweet Family Brauner Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1-3 EL Milch

Für den Belag

- 3 EL Semmelbrösel
- 2 kg Zwetschgen
- 50 g Sweet Family Brauner Zucker
- 1 Messerspitze Nelken, gemahlen
- 75 g Butter
- 50 g Mandeln, gehobelt
- 3 EL Zwetschgengeist



Zubereitung Ca. 45 Minuten

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig verkneten. Den Mürbeteig auf einem gefetteten Backblech ca. 1/2 cm dick auslegen und mit den Semmelbröseln bestreuen.

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Den Teig schuppenförmig mit den Zwetschgenhälften belegen. Die Innenseiten der Zwetschgen müssen dabei nach oben zeigen.

Den Zucker mit den gemahlten Nelken vermischen und die Zwetschgen damit bestreuen. Den Zwetschgengeist darüberträufeln und die Mandelblättchen sowie die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Den Kuchen bei 200 °C (bei Umluft 180 °C) etwa 25 Minuten lang backen.





Apfelkuchen mit Butterstreuseln

Zutaten:

- 1 ½ kg Äpfel, geschält und entkernt (schmeckt auch sehr gut mit Kirschen, Pflaumen oder Aprikosen)

Für den Boden

- 200 g Butter
- 200 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 400 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver

Für die Streusel

- 180 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 180 g Butter
- 200 g Mehl
- 80 g Kokosraspel

Tipp:



Mit einer leichten Zimtnote schmeckt Apfelkuchen besonders lecker. Einfach SweetFamily Zuckerträume Zimt darüberstreuen und genießen.

Zubereitung Ca. 70 Minuten

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausbreiten. Die geschälten und entkernten Äpfel klein schneiden und auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel Zucker, Butter, Mehl und Kokosraspel miteinander verrühren, auf den Teig geben und bei 175 °C 40–50 Minuten backen.

Johannisbeerkuchen

Zutaten:

Für den Boden

- 150 g Butter
- 250 g Mehl
- 50 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 3 EL Wasser

Für die Füllung

- 2 Eiweiß
- 100 g Sweet Family Puderzucker
- 2 TL Speisestärke
- 500 g Johannisbeeren



Tipp:

schmeckt auch sehr gut mit Stachelbeeren.

Zubereitung Ca. 45 Minuten

Die Beeren waschen, entstielen und gut trocknen lassen. Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in eine gefettete Springform (28 cm Ø) drücken. Ebenfalls mit dem Teig einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Den Teigboden anschließend bei 200 °C etwa 10–15 Minuten goldgelb backen.

Für die Füllung das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker und Speisestärke hinzufügen und nochmals 3 Minuten schlagen. Johannisbeeren vorsichtig unter die Schneemasse heben, gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen und glatt streichen.

Auf der unteren Schiene in den Backofen schieben und bei 225 °C etwa 15 Minuten backen. Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.





Buchweizen-Holunder-Torte

Zutaten:

Für den Boden

- 200 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 4 Eier
- 9 EL Öl (z. B. Rapsöl)
- 200 g Buchweizenmehl
- 1/2 Päckchen Backpulver



Für die Füllung

- 1 Päckchen Pulvergelatine, weiß
- 100 g „Unser Feinster“ Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 375 ml Holundersaft
- 400 g Schlagsahne

Für die Verzierung

- 1 Päckchen Tortenguss, rot
- 250 ml Holundersaft
- 2 EL „Unser Feinster“ Zucker
- Weiße und braune Schokolade

Zubereitung Ca. 60 Minuten ohne Wartezeiten

Den Zucker und die Eier 5 Minuten cremig schlagen, danach das Öl einrühren. Mehl mit Backpulver auf die Eimasse sieben und unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und bei 175 °C im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Anschließend 10–15 Minuten abkühlen lassen. Den Springformrand vorsichtig abnehmen.

Den Boden zum Abkühlen auf eine Platte stürzen und den Springformboden sowie das Backpapier ablösen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Puddingpulver mit einem Teil des Holundersaftes glatt rühren, den restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen. Den angerührten Pudding einrühren und nochmals aufkochen, anschließend 5 Minuten abkühlen lassen. Die Gelatine im Wasserbad auflösen. Vorsichtig den Pudding hineintrühren und erkalten lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding heben.

Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den ersten Boden auf einen Tortenteller legen und einen Tortenring darumlegen, dabei zwischen Boden und Tortenring etwa 3 mm freilassen. 4 EL Pudding-Sahne-Masse zur Seite stellen. Die Hälfte der restlichen Pudding-Sahne-Masse auf den ersten Boden streichen, den zweiten Boden auflegen und andrücken und die zweite Hälfte der Pudding-Sahne-Masse daraufstreichen. Den dritten Boden auflegen und die zur Seite gestellte Pudding-Sahne-Masse oben auf dem Boden glattstreichen. Mit dem Päckchen Tortenguss, dem Holundersaft und dem Zucker den Tortenguss herstellen, etwas abkühlen lassen und anschließend vorsichtig auf der Torte verteilen. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring vorsichtig lösen und abnehmen. Den Tortenrand mit geraspelter weißer und brauner Schokolade verzieren.

Ostfriesentorte

Zutaten:

- 150 g Rosinen
- 100 ml Rum

Für den Boden

- 5 Eier
- 5 EL Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 175 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung

- 1 l Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Krokant
- Krokant und ganze Mandeln zum Verzieren



Zubereitung Ca. 70 Minuten ohne Wartezeiten

Die Rosinen waschen und abtropfen lassen, anschließend mit Rum übergießen und zugedeckt 1–2 Tage ziehen lassen. Eier, Zucker, Wasser und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und darunterheben.

Eine Springform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 40 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen. Die Mandeln ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Die eingelegten Rosinen abtropfen lassen, den Rum dabei auffangen und die Biskuitböden damit beträufeln.

500 ml Sahne steif schlagen, dabei je ein Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker hineinrieseln lassen. 2 EL Rosinen zur Seite legen, die restlichen unter die steife Sahne heben. Die Rosinensahne in 2 Portionen teilen. Den unteren Biskuitboden mit einer Portion Rosinensahne bestreichen und den zweiten Biskuitboden darauflegen. In die zweite Portion der Rosinensahne 50 g Krokant heben und das Ganze auf dem Biskuitboden verteilen. Den dritten Biskuitboden darauflegen.

Die übrigen 500 ml Sahne mit je einem Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und die Torte mit zwei Dritteln der Sahne bestreichen. Zum Schluss die Torte mit der restlichen Sahne sowie dem Krokant, den Mandeln und den zur Seite gelegten Rosinen verzieren. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.





Lübecker Marzipantorte

Zutaten:

Für den Mürbeteig

- 75 g Butter, weich
- 50 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 125 g Mehl
- 1 Ei



Für den Biskuitboden

- 3 Eier
- 2 EL Wasser, lauwarm
- 125 g „Unser Feinster“ Zucker
- 125 g Mehl

Für die Füllung und Verzierung

- 600 ml Sahne
- 50 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Haselnüsse, gemahlen
- 4 Blatt Gelatine, weiß
- 50 g Kuvertüre (Vollmilch)
- 350 g Marzipanrohmasse
- 40 g Sweet Family Puderzucker
- 100 ml Sahne
- 1 EL „Unser Feinster“ Zucker
- 12 Haselnüsse

Zubereitung Ca. 70 Minuten ohne Wartezeiten

Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Mehl und das Ei miteinander verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ausrollen. Überstehendes wegschneiden und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Mürbeteigboden auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für den Biskuitboden die Eier mit dem Wasser schaumig schlagen und den Zucker unter weitem Rühren hinzufügen. Das Mehl daraufsieben und vorsichtig unterheben. Den Springformboden erneut mit Backpapier auslegen und die Form schließen. Die Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und die gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterheben. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Topf schmelzen. Vorsichtig einige Löffel von der Nuss-Sahne-Masse in die Gelatine einrühren, anschließend alles unter die Nuss-Sahne-Masse rühren.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, den ausgekühlten Mürbeteigboden mit einem Tortenring umlegen und mit der Kuvertüre bestreichen. Den Biskuitboden waagrecht halbieren. Den unteren Boden auf die noch flüssige Kuvertüre drücken und mit der Hälfte der Nuss-Sahne-Mischung bestreichen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen, mit der restlichen Nuss-Sahne-Mischung bestreichen und mindesten 6 Stunden kalt stellen. Marzipan und Puderzucker verkneten und zwischen zwei Folien kreisrund ausrollen. Den Tortenring entfernen. Die Folie von der Marzipanmasse abziehen und die Marzipanplatte mittig auf die Torte legen. Den Marzipanrand vorsichtig andrücken. Die restliche Sahne mit Zucker steif schlagen, mit einem Spritzbeutel gleichmäßig 12 Sahnetupfen aufspritzen und je einen Haselnusskern aufsetzen.

Baumkuchen in Kastenform

Zutaten:

Für den Kuchen

- 250 g Butter
- 250 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 1 EL Rum
- Abrieb einer Zitrone
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke

Für die Glasur

- 100 g Halbbitterschokolade, gerieben
- 150 g Sweet Family Puderzucker
- 4 EL Milch
- 15 g Kokosfett



Zubereitung Ca. 60 Minuten

Die Butter zergehen lassen und schaumig schlagen. Nach und nach unter weiterem Rühren Zucker, Eigelb, Zitronenschale, Rum und Mandeln hinzufügen. Das Mehl und die Speisestärke mischen und vorsichtig in die Creme einarbeiten. Das Eiweiß steif schlagen und langsam unterziehen.

In eine gefettete Kastenform etwa 1/2 cm Teigmasse gleichmäßig auf den Boden geben. Diese Schicht ca. 3–4 Minuten bei 180 °C backen. Dann die Form aus dem Ofen nehmen, die nächste Teigschicht aufstreichen und wieder backen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist (ca. 10–15 Schichten).

Den Kuchen etwas abkühlen lassen. Für die Glasur die Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und anschließend mit den anderen Zutaten heiß verrühren. Den Kuchen vorsichtig mit der Glasur bestreichen.





Schoko-Streuselkuchen

Zutaten:

Für den Teig

- 150 g Butter
- 150 g Sweet Family Brauner Zucker
- 5 Eier
- 100 g Paniermehl
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Schokostreusel
- 2 EL Mehl
- 2 EL Kakao
- 2 TL Backpulver

Für die Streusel

- 85 g Butter
- 100 g Mehl
- 85 g Sweet Family Brauner Zucker
- 1 Prise Salz



Zubereitung Ca. 70 Minuten

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Für die Streusel Butter, Mehl und Zucker vermischen und die Prise Salz hinzugeben. Die Masse zu Streuseln krümeln und auf den Kuchen geben. Den Kuchen ca. 20 Minuten weiterbacken.

Sandkuchen

Zutaten:

Für den Teig

- 300 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Butter, weich
- 5 Eier
- 6 Eigelb
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 3 EL Zitronensaft
- Abrieb einer Zitronenschale

Für den Guss

- 250 g Sweet Family Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Wasser, heiß



Zubereitung Ca. 25 Minuten

Die Butter zergehen lassen und mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Eigelbe und Eier hinzufügen und weiter schaumig schlagen. Zitronenschale und Zitronensaft sowie Salz unterrühren. Mehl und Speisestärke sieben und einrühren.

Teig in eine Gugelhupfform geben und bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 40 Minuten backen. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und dem heißen Wasser verrühren und den kalten Kuchen damit bestreichen.





Waffeln

Zutaten:

- 150 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 350 ml Milch
- 200 g Mehl
- 1/2 TL Zimt
- 70 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 3 Eiweiß
- Sweet Family Puderzucker zum Verzieren

Tipp:



Mit dem SweetFamily Puderzuckerstreuer lassen sich die Waffeln kinderleicht bestäuben.

Zubereitung *Ca. 15 Minuten*

Margarine mit Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren und nach und nach die Eigelbe dazugeben. Die Milch leicht erwärmen und mit Mehl und Zimt abwechselnd unter die Masse rühren. Eiweiße und Zucker in einer weiteren Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Waffeleisen vorheizen, leicht mit Margarine bepinseln und in die Mitte einen großen Löffel Teig setzen und backen. Die Waffeln anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Hanseaten

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Butter
- 125 g „Unser Feinster“ Zucker von Sweet Family
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g Sweet Family Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft
- 200 g Johannisbeergelee



*Wussten Sie das?
Die Zuckerglasur eines Hanseaten ist immer weiß-rot.
Diese Farbkombination soll an die Farben der Hanseflagge und des hanseatischen Wappens erinnern.*

Zubereitung Ca. 60 Minuten ohne Wartezeiten

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei zu einem Mürbeteig verkneten und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den kalten Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und mit einer runden, am Rand gewellten Form 16 Kekse ausstechen (ca. 8 cm Ø). Die Kekse bei 180 °C 10–12 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Den Johannisbeergelee leicht erwärmen und damit je 2 Kekse zusammenkleben. Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Jedes Plätzchen zur Hälfte mit dem weißen Guss bestreichen. In den übrigen Guss etwas Johannisbeergelee einrühren und anschließend die zweite Hälfte der Plätzchenoberseite damit bestreichen.



Süße Küche



Sweet Family hat für jeden Anlass den passenden Zucker.

Mit **SweetFamily Feinster Zucker** gelingen dank besonders feiner und schnell löslicher Kristalle die lockersten Teige und cremigsten Füllungen. **SweetFamily Brauner Zucker** ist besonders für dunkle Backwaren geeignet, intensiviert deren Bräune und Struktur und verleiht ihnen ein angenehmes Karamellaroma.

Der vielseitige **SweetFamily Puderzucker** ist hervorragend geeignet zum Herstellen glänzender Glasuren und fantasievoller Dekorationen – vor allem mit dem **SweetFamily Puderzuckerstreuer**. **SweetFamily Hagelzucker** ist nicht nur zur Dekoration bestens geeignet, sondern verleiht Gebäck ein knusprig-süßes Aroma.

Für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgen **SweetFamily Zuckerträume Zimt** und **SweetFamily Zuckerträume Vanille**. Mit dem aromatischen Zucker in den praktischen Streudosen lassen sich Backwaren und Süßspeisen ganz individuell verfeinern.



www.sweet-family.de

Nordzucker AG • Küchenstraße 9 • 38100 Braunschweig