



# KEKSOMANIA

200 KEKSREZEPTE AUS ALLER WELT

avBUCH

# INHALT

## KAFFEE- UND TEEGBÄCK

- 7 Haselnussröllchen
- 7 Mandelbögen
- 8 Mandelrauten
- 9 Rosetten mit Mandelkrokant
- 10 Ahornkekse mit Walnuss
- 11 Mini-Nussecken
- 11 Carolas Nusswundertaler
- 12 Nussecken mit Marzipan

## SCHNELLE LECKERIEN

- 13 Karolinen Kekse
- 14 Kernige Kokospiralen
- 15 Bozener Plätzchen
- 16 Walnusstaler
- 17 Walnussplätzchen
- 18 Mandeltaler
- 18 Rahmkekse
- 19 Marillenringe
- 20 Mohnschnecken
- 21 Windbeutel mit Mohnsahne
- 22 Feine Teestangen
- 22 Klöppelspitzen
- 23 Schwarz-Weiß-Gebäck
- 24 Hefe-Zimt-Knoten
- 25 Hefehörnchen
- 26 Zarte Orangenkringel
- 27 Marzipan-Orangen-Plätzchen
- 28 Biskuitkugeln
- 29 Cookies mit Frischkäse
- 30 Zitronenplätzchen
- 31 Honigbällchen (griechische Loukoumades)
- 32 Flammende Nougatherzen
- 33 Nougattaler
- 33 Gebäck mit Nougatfüllung
- 34 Schokoladenstangen
- 34 Espresso Päckchen

35 Bärentatzen

36 Schoko-Orangen-Herzen

37 Schokoberge

38 Hausfreunde

39 Englisches Teegebäck

40 Rosinenkugeln

41 Rosinenberge

67 Sahnerauten

68 Schoko-Sesam-Bällchen

69 Buxtehuder Leckerli

70 Kokosplätzchen

71 Braune Kuchenstückchen

## VITAL UND KERNIG

- 73 Vollkornplätzchen
- 74 Feigenthaler
- 75 Nusstaler
- 76 Haferflocken-Mandel-Kekse
- 77 Müslikugeln
- 78 Müslikekse
- 79 Müsliriegel
- 80 Kernige Pausenriegel
- 81 Knusperecken
- 82 Dreikorn-Zimt-Plätzchen
- 83 Quark-Dinkel-Schnecken
- 84 Haferflockenkekse
- 85 Nusshäufchen
- 86 Pinienkern-Makronen
- 87 Maisplätzchen mit Pinienkernen
- 88 Hirseplätzchen
- 89 Schnelle Haferplätzchen

## GEWÜRZGEBÄCK

- 91 Energieplätzchen
- 92 Anisplätzchen
- 93 Anisflocken
- 94 Zimt-Baiser-Plätzchen
- 95 Knusprige Zimtblätter
- 96 Kichererbsenkonfekt (oder ayurvedisches Laddu)
- 97 Dattelbissen
- 98 Ingwerrauten
- 99 Ingwer-Knusperkekse

99 Maraschino Küchlein

100 Braune Kuchen

101 Brune Kager aus Dänemark

102 Schwedische

Kardamombullar

103 Schoromas (Schoko-

Rosmarin-Madeleines)

104 Kanadischer Gewürzkuchen

105 Berliner Brot

## INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

- 107 Eierlikörkuchen
- 107 Hannoversche Nussschnitten
- 108 Apfeltaschen
- 109 Apfeldalken
- 110 Süße Brezeln
- 111 Schokobrezeln mit weißem Guss
- 112 New York Specials
- 112 Finnisches Kaffeebrot
- 113 Finnische Rosinenschnecken
- 114 Linzer Törtchen
- 115 Elsässer Törtchen
- 116 Rosenplätzchen
- 117 Rosenzucker
- 118 Fingergolatschen (Husarenkrapferl)
- 119 Witwenküsse
- 120 Dukatenplätzchen
- 121 Marzipankipferl
- 122 Knusprige Florentiner
- 123 Cantuccini (italienisches Mandelbrot)
- 124 Ischler Krapfen

124 Friesenkekse

125 Wiener Nusskrapfen

126 Mozartkugeln

127 Orangenkugeln

128 Rumkugeln

129 Weiße Rumkugeln

130 Sandnüsse

131 Spitzbuben

132 Ostfriesischer

Neujahrskuchen

133 Holländische Oliebollen

134 Chinesische Glückskekse

135 Texas Cookies

136 Berliner (österreichische

Krapfen)

137 Krokanthörnchen

138 Lambadaschnitten

139 Englische Scones

140 Schmalzkuchen

141 Schmalznüsse

141 Rotwein Fruchtis

157 Froschkönig Törtchen

158 Rosinenkrapfen

159 Marzipanwaffeln mit

Rosinen

160 Erdnusswürfel

161 Walnussbrownies

162 Orangenschnitten

163 Kalter Hund

164 Schokoigel

165 Fröhlicher Schneemann

166 Kanadische Monster-Cookies

167 Amerikaner

## WEIHNACHTLICHES

- 169 Wintermandel (Frankfurter Bethmännchen)
- 170 Weihnachtskuchen
- 171 Holsteiner Apfelbrot
- 172 Quark Stollen
- 173 Geschüttelter Lebkuchen
- 174 Elisen Lebkuchen nach Oma
- 175 Pistazien Lebkuchen
- 176 Kartoffellebkuchen
- 177 Pfefferkuchenplätzchen
- 178 Gefüllter Pfefferkuchen
- 179 Zimtsterne
- 180 Spekulatiusgebäck
- 181 Knusprige Rumplätzchen (Weihnachtsgützli)
- 182 Brauner Weihnachtskuchen
- 182 Weihnachtskekse nach Großmutter Art
- 183 Weihnachtsmänner
- 184 Rosa Möppchen
- 186 Register



# KAFFEE- UND TEE GE BÄCK

Ob in kleiner oder großer Runde, privat mit den Liebsten oder in einem Büro: Nichts übertrifft die reine Freude einer Tasse Kaffee oder Tee am Nachmittag – ein Moment der Ruhe und Entspannung inmitten des hektischen Tages. Und welche Freude wäre diese wohlverdiente Pause ohne ein exquisites Backwerk, das den Genuss vollendet? Hier finden Sie die perfekten Begleiter für einen Hauch von Luxus im Alltag: Von zarten, frischen Plätzchen, die auf der Zunge zergehen, über

schokoladige Naschereien, die unsere süßen Gelüste stillen, bis hin zu luftigem Weichgebäck. Die Vielfalt an Köstlichkeiten ist so groß wie die unterschiedlichen Vorlieben. Für jeden Gaumen ist hier etwas Besonderes zum Genießen dabei. Auch für unerwarteten Besuch oder Momente, in denen die Zeit knapp ist, findet sich ab Seite 42 die perfekte Ergänzung für die geliebte Kaffee- und Teepause – schnell, unkompliziert und dennoch köstlich.

## MANDELBÖGEN

### ZUTATEN:

- 200 g ger. Mandeln
- 150 g Zucker
- 2 fr. Eiweiß
- Abrieb von  $\frac{1}{2}$  unbeh. Zitrone
- 1 Msp. Zimt
- Große Oblaten
- 50 g Mandelblättchen zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG:

1. Mandeln mit Zucker in der Pfanne bei schwacher Hitze hellgelb rösten und abkühlen lassen.
2. Eiweiß zu Schnee schlagen, Mandel-Zucker-Masse unterheben, Zitronenschale und Zimt hinzugeben.
3. Die Masse  $\frac{1}{2}$  cm dick auf die großen Oblaten streichen und dicht mit Mandelblättchen betreuen.
4. In 3 cm breite Streifen schneiden und über eine Rehrückenform legen.
5. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei  $150^{\circ}\text{C}$  15-20 Minuten goldgelb backen.

# KERNIGE KOKOSSPIRALEN

## ZUTATEN:

(für ca. 35 Stück)

- 210 g Mehl
- 210 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 25 g Kakao
- 1 fr. Ei
- 5–6 EL Milch
- $\frac{1}{2}$  TL Backpulver
- 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 g weiche Butter
- 75 g Kokosraspeln
- 50 g geh. Haselnüsse



VincenzodeBernardo / Shutterstock

**TIPP:** Eine Schritt-für-Schritt Anleitung der Arbeitsschritte ist auf Seite 83 zu finden!

## ZUBEREITUNG:

1. Mehl, 150 g Zucker, Salz, Kakao, Ei, Milch und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen.
2. 60 g Zucker, Frischkäse, Vanillezucker, Butter, Kokosraspeln und Nüsse verrühren.
3. Teig zwischen Folie zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen.
4. Kokosmasse auf den Teig streichen und von der Längsseite her aufrollen.
5. Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühl stellen.
6. Teigrolle in ca.  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
7. Nacheinander im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 200°C ca. 8 Minuten backen.

# BOZENER PLÄTZCHEN



OndraDenevkina / Shutterstock

## ZUTATEN:

(für ca. 70 Stück)

### Teig:

- 125 g Margarine oder weiche Butter
- abger. Schale von einer unbeh. Orange
- 150 g Mehl
- $\frac{1}{2}$  TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125 g feine Speisestärke
- 150 g gem. Walnüsse oder Haselnüsse
- 125 g Zucker
- 1 fr. Ei

### Garnitur:

- 200 g Puderzucker
- 3 EL Orangensaft
- 200 g Walnusshälfte

## ZUBEREITUNG:

1. Fett schaumig rühren, Orangenschale dazugeben.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Speisestärke und Nüsse vermengen. Zucker und Ei zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.
3. Rollen von ca.  $2\frac{1}{2}$  cm Ø formen und 20 Minuten kalt stellen.
4. In dünne Scheiben schneiden und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.
6. Puderzucker und Orangensaft glatt rühren, Plätzchen damit bestreichen und je mit einer Walnusshälfte garnieren.



Olga Navarro / Shutterstock

# SCHNELLE LECKEREIEN

Wenn die Zeit knapp ist oder sich unerwarteter Besuch ankündigt, ist es oft eine Erleichterung, ein Ass im Ärmel zu haben, um seine lieben Gäste trotz Zeitdrucks schnell mit einer Vielzahl an köstlichen Leckereien verwöhnen zu können. Es ist bemerkenswert, wie einfach und effizient man mit ein paar grundlegenden Zutaten und ein wenig Kreativität unterschiedliche Gebäckvariationen zaubern kann. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Rezepten, die mit weniger als einer halben Stunde Arbeitszeit zubereitet werden können, ohne dass dabei auf Geschmack oder Qualität verzichtet werden muss.

Diese kleinen Köstlichkeiten sind nicht nur schnell gemacht, sondern werden Ihre Gäste auch mit einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis begeistern. Ob fruchtig, schokoladig, knusprig oder zart – für jeden Gaumen und Anlass ist etwas dabei. Für eine reibungslose Zubereitung in solchen „Notsituationen“, naschen sie vorher am besten etwas Vital-Gebäck, zu finden ab Seite 72. Dieses speziell für solche Leistungen vorbereitete Gebäck gibt die nötige Energie und Ausdauer, um die Herausforderungen in der Küche mit Leichtigkeit zu meistern.

## FALSCHES MARZIPAN

### ZUTATEN:

- 250 g Grieß
- 1 Prise Salz
- 5 EL Milch
- 250 g Puderzucker
- 4-5 EL weiche Butter
- 4–5 Tr. Bittermandelaroma

### Belag:

- Kakaopulver

### ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten zu einem dicken Kloß vermengen. Wenn nötig, noch etwas Butter zufügen.
2. Kleine Kugeln formen und in Kakao wälzen.



5PH/Shutterstock

**TIPP:** Wenn möglich, die Zutaten vor dem Formen für einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Als Blitzrezept können die Kugeln aber auch nur für wenige Minuten ins Tiefkühlfach gelegt werden und dann geformt werden.

# BANANENPLÄTZCHEN

## ZUTATEN:

(für 50-60 Stück)

- 75 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 fr. Ei
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 60 g Haferflocken
- 120 g geh. Mandeln
- 1 Prise Zimt
- ½ TL Backpulver
- 2 reife Bananen

## ZUBEREITUNG:

1. Butter cremig rühren, Zucker und Ei untermengen.
2. Restliche Zutaten dazugeben und alles verrühren.
3. Bananen mit einer Gabel zerdrücken und unterrühren.
4. Von der Teigmasse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf eingefettetes Backblech setzen und etwas flach drücken.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 150° C auf mittlerer Schiene 20–30 Minuten goldbraun backen.



Aleks Lubov / Shutterstock

# ORANGEN-PLÄTZCHEN MIT OLIVENÖL



Fataneh Tahami / Shutterstock

## ZUTATEN:

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 10 g Hefe
- 1 Prise Salz
- 2 fr. Eier
- 100 ml Olivenöl
- 50 g fein geh. Orangeat
- 1 EL abger. Schale einer unbeh. Orange

## ZUBEREITUNG:

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen, eine kleine Mulde eindrücken und Zucker, Hefe, Salz, Eier und Olivenöl zugeben und verkneten.
2. Nach und nach Orangeat und Orangenschale untermischen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Wenn nötig, ein bisschen Wasser hinzufügen, damit der Teig sich besser verbindet.
3. Teig in einer Stärke von 1 cm ausrollen, mit beliebigen Ausstechformen Plätzchen ausstechen.
4. Auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.



# VITAL UND KERNIG

Durch die geschickte Verwendung von Vollkornmehl, Haferflocken, Trockenfrüchten und anderen ballaststoffreichen Zutaten lassen sich köstliche Knabberereien kreieren, die sich nahtlos in eine gesundheitsbewusste Ernährung integrieren lassen. Diese Snacks bieten nicht nur einen köstlichen Genuss, sondern liefern auch langanhaltende Energie, die einen gestärkt durch den Tag begleitet.

Hier kann man bedenkenlos öfter zugreifen: die Leckerbissen leisten einen wertvollen Beitrag zur Ernährung und lassen sich gleichzeitig als naschhaftes Vergnügen verbuchen – das hilft nicht nur dem Körper sondern auch der Seele. Natürlich sollte der

Zucker- und Fettgehalt im Auge behalten werden, um ein ausgewogenes Verhältnis zu bewahren. Aber durch die bewusste Auswahl von Zutaten kann in diesem Kapitel sichergestellt werden, dass Genuss und eine bewusste Ernährung sich nicht zwingend ausschließen müssen. Vielmehr wird das gesundheitliche Wohlbefinden gesteigert und der Gaumen gleichzeitig verwöhnt. Genießen Sie also die Vielfalt und die gesunde Balance in Ihrer Ernährung!

Nachdem Sie sich mit diesen gesunden Leckereien gestärkt haben, können mit ganzer Kraft all Ihre Geschmacksknospen und Sinne belebt werden, zum Beispiel mit gewürzten Köstlichkeiten ab Seite 90...

## VOLLKORNPLÄTZCHEN

### ZUTATEN:

- 200 g Butter
- 125 g Haferflocken
- 125 g Vierkornflocken
- 50 g geh. Kürbiskerne
- 1–2 fr. Eier
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver

### ZUBEREITUNG:

1. Butter erwärmen.
2. Haferflocken mit der Butter übergießen.
3. Butter-Haferflocken mit den übrigen Zutaten vermengen.
4. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwas flach drücken.
5. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 175°C ca. 20 Minuten backen.





stockcreations / Shutterstock

# INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Begeben Sie sich auf ein kulinarisches Schlemmerabenteuer, bei der Sie nicht nur vertraute nationale Spezialitäten entdecken, sondern auch Einblicke in die Backtraditionen rund um den Globus erhalten.

Warum nicht eine typisch britische *Teatime* mit frisch gebackenen Scones zelebrieren? Oder sich den Kaffee-traditionen Finnlands hingeben oder den Jahresbeginn mit den Festlichkeiten des Norden Europas begrüßen? Vielleicht möchten Sie auch dem Schicksal eine Rolle geben und Ihren Gästen chinesische Glückskekse anbieten oder mit knusprigen italienischen Cantuccini den Sonnenschein des Südens einfangen.

Dieses Kapitel bietet eine Vielzahl von einfachen und raffinierten Spezialitäten, die dazu bestimmt sind, un-

bekannte Genusserlebnisse der ganzen Welt zu erkunden und Menschen verschiedener Kulturen zu vereinen. Denn: Süße Köstlichkeiten sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine universelle Sprache die es ermöglicht, Menschen auf der ganzen Welt miteinander zu verbinden. Egal, ob Sie auf der Suche nach vertrauten Lieblingsrezepten oder neuen Entdeckungen sind, hier findet garantiert jeder Gaumen das passende Plätzchen, Konfekt oder Weichgebäck zum Genießen. Und nachdem Sie diese internationalen Küchenschätze kennengelernt und mit ihnen Freundschaften geschlossen haben, ist es Zeit, eine Party zu veranstalten, um alle zusammenzubringen und zu feiern. Die passenden Partysnacks dafür finden Sie auf Seite 142.

## HANNOVERSCHE NUSSSCHNITTEN

### EIERLIKÖR-KUCHEN



#### ZUTATEN:

(für 25 Stück)

#### Teig:

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Margarine
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 fr. Eier
- 100 g Schokoladenstreusel
- ½ Fl. Eierlikör (0,35 l)

#### Guss:

- 100 g Zartbitterkuvertüre

#### ZUBEREITUNG:

1. Mehl und Backpulver vermischen.
2. Restliche Teigzutaten hinzufügen, alles gründlich vermengen, zu einem glatten Teig verarbeiten und abgedeckt mind. 30 Minuten kalt stellen.
3. Fingerdicke Rollen formen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf mittlerer Schiene 10–12 Minuten backen.
5. Abgekühlte Stangen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

#### ZUTATEN:

#### Teig:

- 250 g Mehl
- 250 g gem. Haselnüsse
- 250 g Butter
- 125 g Puderzucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

#### Baiser:

- 2 fr. Eiweiß
- 150 g Puderzucker

#### Belag:

- 50 g Haselnüsse

#### ZUBEREITUNG:

1. Aus den Zutaten einen Teig herstellen.
2. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ca. ½ cm dick ausrollen, mit einem Teigrädchen in 3 x 3 cm große Quadrate teilen und mit etwas Abstand von einander auflegen.
3. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen.
4. Quadrate mit Baisermasse einstreichen.
5. Haselnüsse grob hacken und auf der Masse verteilen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf mittlerer Schiene 25–30 Minuten backen.

# ROSENPLÄTZCHEN

## ZUTATEN:

(für 80 Stück)

- 180 g Mehl
- 115 g Butter
- 1 Prise Salz
- 55 g Rosenzucker  
(für Herstellung siehe  
nächste Seite)
- Rosen- oder Puderzucker
- zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG:

1. Aus den Zutaten einen Teig herstellen und über Nacht kalt stellen, damit der Rosenzucker seinen Geschmack gut entfalten kann.
2. Teig dünn ausrollen und Plätzchen, am besten in Rosettenform, ausschneiden.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen.
4. Sofort nach dem Backen mit Rosen- oder Puderzucker bestäuben.



nastya\_ph / Shutterstock

**TIPP:** Wer mag kann auch jeweils einen Keks mit etwas feiner (Rosen-) Konfitüre bestreichen und einen zweiten obendrauf setzen.

# ROSENZUCKER



Julie208 / Shutterstock

## ZUTATEN:

- 100 g Blütenblätter von Duftrosen
- 100 g Zucker

## ZUBEREITUNG:

1. Blütenblätter trocknen und in einem Mörser sehr fein zerkleinern.
2. Mit Zucker vermengen und Mischung am besten für 24 Stunden durchziehen lassen.
3. Kurz vor der Verarbeitung Zucker fein mahlen.

**TIPP:** Das Verhältnis von Duftrosenblätter und Zucker kann natürlich angepasst werden.

# 200 REZEPTE BACKGENUSS: HANDVERLESEN MIT GELING-GARANTIE

Keksrezepte kann man nie genug haben. Keksomania ist nicht nur ein Buch voller Rezepte, es ist eine wahre Leidenschaft für köstliche Gebäckkreationen!

Von traditionellen Klassikern bis hin zu innovativen Neuheiten bietet Keksomania eine breite Palette an Geschmacksrichtungen und Texturen. Süß, herhaft, zart, vollwertig, raffiniert oder schnell - hier sind der Vielfalt keinerlei Grenzen gesetzt. Omas Butterkekse und herzhafte Haselnussröllchen stehen Seite an Seite mit internationalen Leckereien wie englischen Scones, italienischen Cantuccini oder finnischem Kaffeebrot. Traditionelles Gebäck wie Heidesand und Streuselplätzchen trifft auf ausgefallene Kreationen wie Dattelbissen oder Kichererbsenkonfekt.

Egal ob für gemütliche Nachmittage zu Hause, besondere Anlässe oder als originelles Geschenk - Keksomania ist ein unverzichtbarer Begleiter für jeden Backenthusiasten.

PASSEND FÜR JEDEN ANLASS UND JEDEN GESCHMACK:

- Kaffee- & Teegebäck
- Schnelle Leckereien
- Vital und kernig
- Gewürzgebäck
- Internationale Spezialitäten
- Partysnacks
- Weihnachtliches



[www.cadmos.de](http://www.cadmos.de) | [www.avbuch.at](http://www.avbuch.at)



MIX  
Papier | Fördert gute Waldnutzung  
Paper | Supporting responsible forestry  
FSC® C010798

Dieses Buch wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen Co<sup>2</sup>-neutral gedruckt!

