

Schutzgebühr 3,99 €

Meine Lieblingsrezepte



let's back'n'roll

folkroll
ENGRAVED ROLLING PINS



Entdecke eine neue Art Plätzchen zu backen!

Mit den Folkroll Teigrollen und Keksstempeln kreierst du mit nur wenigen Handgriffen kleine Kunstwerke, die nicht nur dich, sondern auch deine ganze Familie und deine Gäste begeistern werden.

Jedes unserer Produkte wird in Polen aus hochwertigem Buchenholz gefertigt und verfügt über eine tiefe Einprägung des Musters, welche für gut sichtbare Backergebnisse der liebevoll gestalteten Motive sorgt.

Die zahlreichen, mit Sorgfalt entworfenen Motive bieten eine reiche Auswahl und nahezu unzählige Einsatzmöglichkeiten. Ob traditionell für die Weihnachts- oder Osterbäckerei, zum Kindergeburtstag, für Hochzeiten oder als charmantes Gastgeschenk für den nächsten Besuch bei Freunden – mit den Folkroll Produkten findest du das ganze Jahr über Anlässe zum Plätzchenbacken.

Doch die Anwendungen der Folkroll Produkte enden nicht bei Plätzchenteig:

Sie eignen sich ebenso hervorragend für Salzteig, Teig aus Marzipan, Fondant oder sogar für Ton und Keramik. Lasse deiner Kreativität freien Lauf mit den Motiv-Teigrollen und Motiv-Keksstempeln von Folkroll!

Damit du das ganze Jahr über mit Rezepten ausgestattet bist, haben wir für dich 12 unserer Lieblingsrezepte zusammengefasst. Zum Schluss haben wir noch einige hilfreiche Tipps erstellt und eine Liste unserer verwendeten Produkte beigefügt.

Folge uns am besten auf Instagram, wo du regelmäßig neue Ideen und tolle Rezepte findest.

Also, worauf wartest du noch? Let's back'n roll!
Wir wünschen dir viel Spaß!

Dein Folkroll-Team



Inhaltsverzeichnis



Seite 5

Schoko-Orangenkekse

Seite 7

Linzer Torte

Seite 9

Shortbread

Seite 11

Zitronenkekse zu Ostern

Seite 13

Muttertagskekse

Seite 15

Lavendelkekse

Seite 17

Hugo-Torte

Seite 19

Grundrezept

Seite 21

Spekulatius

Seite 23

Gefüllte Mumien

Seite 25

Spitzbuben

Seite 27

Marzipan-Zimt-Zucker Plätzchen

Seite 29

Tipps

Seite 31

verwendete Rollen und Stempel



Januar

Zutaten

- 300 g Weizenmehl Typ 405 und etwas Mehl zum Bestäuben
- 30 g Kakaopulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 130 g Puderzucker
- 175 g Butter
- 0,5 Fl. Orangenaroma
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 Pck. Zuckerdekor nach Belieben



Schoko-Orangenkekse

Diese Plätzchen passen zu Weihnachten ebenso gut wie zu Neujahr. Vier aneinander gelegte Kekse ergeben schließlich ein Kleeblatt. Von Folkroll gibt es übrigens auch die Motivteigrolle, sowie den Keksstempel "Kleeblatt".



Vermische als erstes Mehl, Kakao und Mandeln auf deiner Arbeitsfläche. Dann drückst du eine kleine Mulde in das Gemisch und schlägst das Ei darauf. Als nächstes gibst du Salz, Puderzucker, Orangenaroma und Butter darauf und knetest alles zu einem geschmeidigen Teig.



Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze oder 175 Grad Umluft vor.

Jetzt wird die Teigmasse mit einem glatten Nudelholz ca. 5 mm dick ausgerollt und anschließend mit der Folkroll deiner Wahl mit gleichmäßig starkem Druck darüber gerollt. Am besten bestäubst du dazu den Teig und die Folkroll vorher mit etwas Mehl.

Mit Ausstechern deiner Wahl kannst du nun die Plätzchen ausstanzen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.



Die Kekse werden für ca. 10 Minuten gebacken.

Nach dem vollständigen Auskühlen tunkst du sie zur Hälfte in geschmolzene Schokolade und legst sie zum Trocknen auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Wenn du magst, kannst du die Kekse noch mit etwas Zuckerdekor verschönern.

Die Orangennote harmonisiert fantastisch mit den leckeren Schokokeksen.

Februar

Solkroll

Zutaten für den Teig und Herzen:

- 2 Stück Eier
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 400 g Weizenmehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 0,5 TL Zimt
- 1 Prise Nelken gemahlen

Zutaten für die Füllung:

- 250 g Konfitüre aus Johannisbeeren oder Erdbeeren
- 3 EL Cognac
- Evtl. etwas Puderzucker für den Rand



Linzer Torte

Zum Valentinstag freut sich jemand ganz bestimmt über diese schöne Torte von dir. Es muss aber nicht zwingend der 14.02. sein, den du dir im Kalender markierst, denn mit dieser Torte liegst du an jedem Tag richtig.



Trenne 1 Ei und stell das Eigelb in den Kühlschrank. Aus dem übrigen Eiweiß, dem 2. Ei, dem Zucker, der Butter, dem Mehl, den Mandeln und den Gewürzen stellst du einen Mürbteig her.

Wenn der Teig recht klebrig ist, kannst du noch etwas Mehl hinzufügen. Fette die Springform (ca. 28 cm) ein und drücke $\frac{3}{4}$ des Teiges in die Form mit einem 2 cm hohen Rand.

Verrühre die Konfitüre mit dem Cognac und verteile sie gleichmäßig 1 cm dick auf dem Teigboden.



Heize den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vor.

Jetzt rollst du den übrigen Teig mit einem Nudelholz 0,5 cm dick aus, verstreichst eine ganz dünne Schicht Mehl darauf und rollst mit der Folkroll mit gleichmäßigem Druck darüber.

Nun kannst du nach Belieben Herzen oder andere Formen ausstechen bzw. 2 cm dicke Streifen schneiden und diese vorsichtig (Streifen über Kreuz) auf die Konfitüre legen.

Das übrige Eigelb kannst du dünn auf dem Teigrand verstreichen. Muster und Formen brauchen nicht mit Ei bestrichen zu werden.



Backe die Torte für ca. 45 Minuten.



Am besten schmeckt die Linzer Torte, wenn sie einen Tag durchgezogen ist. Sie ist bis zu 2 Wochen haltbar, wenn sie nicht gleich vernascht wird.

Nach Belieben kannst du den Rand mit etwas Puderzucker bestäuben und Schlagsahne dazu reichen.

März



Zutaten für für ca. 30 Stück:

- 300 g Mehl (Type 405) und etwas Mehl zum Bestäuben
- 200 g Butter
- 50 g brauner Zucker
- 50 g Staubzucker
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt oder Mark einer Vanilleschote



Shortbread

Zum irischen Nationalfeiertag St. Patrick's Day am 17. März zeigen wir dir unser Rezept für Shortbread.

Es ist wie der Name schon sagt – in kürzester Zeit zubereitet.



Du hast in einer Stunde Gäste zu Besuch und willst noch schnell was Leckeres zu Kaffee oder Tee reichen? Wenn du keine Fertigprodukte verwenden willst, ist dieses Rezept perfekt für dich – und das Beste ist, dass du keine große Kleckerei zu veranstalten brauchst, da es ohne Ei auskommt.



Schneide die Butter in Stücke und lasse sie eine halbe Stunde in einer Rührschüssel stehen. Dann verknetest du sie am besten mit Knethaken zusammen mit dem Puderzucker, Salz und dem braunen Zucker zu einer Masse.

Als nächstes gibst du Vanilleextrakt und Mehl dazu und knetest alles zu einem glatten Teig. Diesen formst du zu einem ca. 1,5 cm hohen Rechteck.

Jetzt darfst du mit der Folkroll deiner Wahl mit gleichmäßig starkem Druck über die Teigmasse rollen. Am besten bestäubst du dazu den Teig und die Folkroll mit etwas Mehl.

Mit einem Teigschneider oder einem scharfen Messer schneidest du nun je nach Motiv quadratische (3x3cm) oder längliche Kekse (ca. 2x5cm) aus und legst sie mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Um schön knuspriges Shortbread zu erhalten, stichst du mit einem Holzspieß noch einige Löcher in die Teiglinge.

Falls du noch Zeit übrig hast, stellst du die Kekse mit Frischhaltefolie abgedeckt für etwa eine Stunde im Kühlschrank kalt. Das stellt sicher, dass das Muster gut sichtbar bleibt aber auch ohne Kühlung sollte das Muster gut genug erhalten bleiben.

Schließlich backst du das Shortbread im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze bzw. 180 Grad Umluft für ca. 15 Minuten, bis es eine goldgelbe Farbe angenommen hat.



Die selbst gemachten Kekse schmecken natürlich viel besser als gekaufte und dank der Folkroll sehen sie sogar noch besser aus als ein Fertigprodukt.

April



Zutaten für für den Teig:

- 250 g Butter
- 500 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- 2 Pack. Vanillezucker
- 2 Eier
- 1/2 TL Salz
- 1/2 Stck. Zitronen, Schale und Saft davon

Für die Füllung:

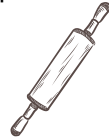
- 150 ml Sahne
- 300 g weiße Kuvertüre
- 250 g Mascarpone
- 0,5 Stck. Zitrone, etwas Schale und Saft davon
- Gelbe Lebensmittelfarbe nach Bedarf



Zitronenkekse zu Ostern

Kennst du das? Kaum ist das Osterlamm gebacken, ist es auch schon wieder vernascht? Wie wäre es mit einer extra Portion Keksen on top, die sowohl geschmacklich als auch optisch – dank des Folkroll Keksstempel's Osterlamm an das gleichnamige Gebäck erinnern?

Verrühre alle Zutaten für den Teig zu einer glatten Masse.



Roll den Teig ca. 5 mm dick aus und roll anschließend mit der Folkroll deiner Wahl darüber. Steche Plätzchen z. B. mit Ostereierausstechern aus. Du kannst bei jedem 2. Keks für die Oberseite ein mittiges Loch ausstechen.

Stell die ausgestochenen Kekse auf dem Backblech etwa eine halbe Stunde kalt.



Heize den Backofen auf 170 Grad Ober-/ Unterhitze bzw. 150 Grad Umluft vor und backe die Kekse etwa 10-12 Minuten.

Währenddessen brichst du die Kuvertüre in Stücke, kochst die Sahne kurz auf, nimmst sie vom Herd und rührst die Schokostücke unter, bis sie geschmolzen sind.

Wenn die Masse auf Zimmertemperatur abgekühlt ist, schlägst du sie mit Mascarpone, der Zitrone und ggf. der Lebensmittelfarbe gut auf und stellst sie kalt.

Spritz die kalte Creme auf die Keksunterseite und setze das gelochte Oberteil mit dem Folkrollmuster darauf. Wenn du die Kekse nicht sofort genießt, stellst du sie am besten kalt und brauchst sie zügig auf.

Nun kann Ostern kommen!



Mai



Zutaten für den Teig:

- 1 Ei
- 150 g Puderzucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 400 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Pack. Vanillepudding Erdbeergeschmack
- 1 Pack. ofeneste Stäbchen

Zutaten fürs Topping:

- 1 Pack. Fondant (Farbe nach Wunsch)
- 50 g Puderzucker
- 50 g Erdbeermarmelade



Muttertagskekse

Wenn du zum Muttertag nicht immer Blumen schenken magst und dir zum Basteln langsam die Ideen ausgehen, dann such dir doch einfach eine passende Folkroll Motiv-Teigrolle oder einen Keksstempel aus und überrasche deine liebe Mutter mal mit ein paar schönen und leckeren Keksen.



Verrühre alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken deines Rührgerätes oder deiner Küchenmaschine.

Jetzt rollst du die Teigmasse mit einem glatten Nudelholz ca. 5 mm dick aus und gehst mit der Folkroll deiner Wahl mit gleichmäßig starkem Druck darüber. Wie immer bestäubst du dazu den Teig und die Folkroll vorher mit etwas Mehl.

Mit Ausstechern deiner Wahl kannst du die Plätzchen nun ausstanzen, mittig auf die Holzspieße legen und auf mit Backpapier belegten Blechen 1 Stunde oder auch über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Heize den Ofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vor und back sie im Ofen für ca. 8 Minuten.

In der Zwischenzeit rollst du den Fondant ebenfalls mit einem glatten Nudelholz ca. 5 mm dick aus und rollst mit der Folkroll darüber. Hierbei nimmst du zum Bestäuben gesiebten Puderzucker anstatt Mehl. Verwende hierbei dieselben Ausstecher wie für die Kekse.

Sobald die Kekse abgekühlt sind, bestreichst du die Rückseite mit etwas Marmelade und setzt den ausgestochenen Fondant passend darauf.

Nachdem du das Gebäck am besten über Nacht trocknen lässt, kannst du die Keksstäbchen noch mit schönen Bändchen verzieren.

Was für eine Freude für unsere lieben Mütter!



Juni

Zutaten für den Teig:

- 75g Butter zimmerwarm
- 75g Rama zimmerwarm
- 100g Puderzucker
- 1 Ei
- 300g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- Abrieb einer halben Zitrone

Zutaten für die Lavendel-Ganache:

- 75g Sahne
- 1 TL Lavendelblüten
- 180g weiße Schokolade





von *vroni.zitroni*

Lavendelkekse

Du fragst dich, ob du viel Übung brauchst, bis es mit der Folkroll gut klappt?

Dann sieh dir am besten dieses Beispiel hier an:

vroni.zitroni hat die Folkroll zum 1. Mal ausprobiert und sich die Motiv-Teigrolle Folk Floral ausgesucht.



Ihr Rezept sieht wie folgt aus:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten, den Teig in Folie einschlagen und am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Portionsweise herausnehmen, mit einem Teigroller zwischen zwei Folien (das erspart das Mehlen) ca. 0,5 cm stark ausrollen.

Die Teigrolle deiner Wahl von Folkroll kannst du mit etwas Mehl bestäuben (ein Sieb verwenden!) und mit wenig Druck über den Teig rollen.

Anschließend ausstechen, auf ein Blech geben und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und die Kekse für ca. 8 Minuten goldgelb backen.

Die Sahne aufkochen, die Lavendelblüten in einem Teesäckchen hineingeben und je nach Geschmack 10 – 20 Minuten ziehen lassen. Lavendelblüten entfernen, die Sahne nochmal erhitzen und die kleingehackte Schokolade darin schmelzen.

Anschließend kühlstellen und vor dem Füllen der Kekse mit einem Pürrierstab noch einmal etwas aufschlagen.

Zum Füllen der Kekse die Ganache in einen Spritzbeutel geben. Anschließend kühlen, dann beliebig dekorieren.

“Ich habe sie in weiße Schokolade getaucht und mit Lavendel verziert!”

Also wenn sich das nicht nach einem gelungenen Rezept anhört...



Juli

Zutaten für den Teig, für Fächer und den Boden zu gleichen Teilen:

- 250 g Butter
- 150 g Kokosblütenzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Fächer außerdem noch:

- 250 g Dinkelmehl und Mehl zum Bestäuben
- 50 g Puderzucker

Für den Boden brauchst du zudem:

- 3 Eier
- 1 Stück Bio-Limette (Abrieb und Saft)
- 1 Glas Prosecco
- 3 EL Holunderblütensirup
- 250 g Dinkelmehl und Mehl zum Bestäuben
- 2 TL Backpulver

Für den Belag:

- 250 g Speisequark 20 % Fett i. Tr.
- 250 g Mascarpone
- 250 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 200 ml geschlagene Sahne
- 3 EL Holunderblütensirup
- 1/2 Limette, Saft davon
- 300 g frische Beeren nach Belieben



Hugo-Torte

Passend zur warmen Jahreszeit möchten wir dir ein fruchtig frisches Dessert als Highlight zum schönen BBQ vorstellen:

Verknete Butter, Zucker, 1 Ei und Salz zu einer homogenen Masse.



Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze bzw. 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Hälfte des Teiges gibst du in eine Schüssel und verknetest sie mit Mehl und Puderzucker.

Jetzt kannst du den Teig 6 mm dick ausrollen und mit der Folkroll deiner Wahl über die leicht bemehlte Teigmasse rollen.

Anschließend stanzt du mit Hilfe eines Tortenrings (ca 26 cm Durchmesser) einen Kreis aus und schneidest ihn in 12 gleich große Tortenstücke. Diese backst du mit genug Abstand zueinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 8-10 Minuten, das heißt so lange, bis die Spitzen anfangen, Farbe anzunehmen.

3 Eier, Limette, Prosecco, Sirup und das mit Backpulver vermischte Mehl kannst du anschließend zum restlichen Teig geben, verrühren und in die passende Springform füllen.

Bei selber Temperatur darf der Boden ca. 25 – 30 Minuten backen.



In der Zwischenzeit verrührst du Speisequark, Mascarpone, Frischkäse, geschlagene Sahne, Sirup und Limettensaft gut miteinander und stellst die Creme kalt, bis Kuchen und Fächer ausgekühlt sind.

Jetzt verteilst du die Hälfte der Creme auf dem Boden und tupfst die andere Hälfte mit einer Spritztülle als Kleckse gleichmäßig auf 12 zu schneidende Tortenstücke. Nach Belieben gibst du noch Beeren auf die Torte und setzt schließlich die Fächer darauf.

Deine Gäste werden dich dafür feiern!



August

Zutaten für den Teig

- 1 Ei
- 150 g Puderzucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 420 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Esslöffel Zimt oder Kakao (je nach Wunsch)

Der Teig ergibt zwei Bleche.



Grundrezept

Das Folkroll Grundrezept ist schön einfach in der Handhabung und die Kekse gelingen damit wunderbar.



Erst verrührst du Ei und Puderzucker mit Knethaken deines Rührgerätes oder deiner Küchenmaschine, dann verknetest du alle weiteren Zutaten mit dem Ei-Puderzucker-Gemisch.

Nun rollst du den Teig ca. 5 mm dick mit einem glatten Nudelholz aus und rollst mit der leicht bemehlten Folkroll deiner Wahl darüber.



Nach dem Ausstechen kannst du die Kekse bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 8 – 10 Minuten backen.

Da die Kekse leicht die Schwindsucht bekommen, solltest du sie an einem geheimen Ort lagern.



FOLKROLL GRUNDREZEPT
@FOLKROLL.DE

September

Zutaten ca. 60 Stück:

- 2 Eier
- 230 g brauner Zucker
- 250 g Butter weich
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl (Typ 405) und Mehl zum Bestäuben
- 1/2 TL Backpulver
- 1 EL Spekulatiusgewürz oder alternativ Nelke und Kardamom
- 1 TL Nelke (gemahlen)
- 1/2 TL Kardamom (gemahlen)
- 1 EL Zimt (gemahlen) je nach Wunsch
- 100 g Mandelblättchen je nach Wunsch



Spekulatius

Da dir Spekulatius bereits ab August im Supermarkt zur Verfügung stehen, möchten wir dir mit diesem Rezept eine leckere Alternative dazu anbieten. Noch dazu kannst du dir das Muster dabei selbst aussuchen.

Diese Spekulatius schmecken wunderbar nach Weihnachten und das Muster darauf kannst du dir dabei selbst aussuchen.

Folkroll bietet dir eine große Auswahl an Motiven.

Zuerst schlägst du 2 Eier mit dem braunen Zucker und der Butter in einer Schüssel zu einem schaumigen Teig.

Nun versiebst du Mehl und Backpulver miteinander und fügst es nach und nach hinzu.

Schließlich knetest du den gut vermischten Teig mit der Hand.

Anschließend wird die Masse mit Salz, Spekulatiusgewürz oder Nelken und Kardamom und wahlweise mit Zimt gewürzt.



Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze oder 175 Grad Umluft vor.

In der Zwischenzeit kannst du die Backbleche mit Backpapier belegen und diese nach Wunsch mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Jetzt wird die Teigmasse mit einem glatten Nudelholz ca. 5 mm dick ausgerollt, leicht bemehlt und mit der Folkroll deiner Wahl mit gleichmäßig starkem Druck darüber gerollt.

Mit den von dir gewählten Ausstechern kannst du nun die Plätzchen ausstanzen und auf die mit Mandeln vorbereiteten Bleche legen.

Die Kekse werden für ca. 10 Minuten gebacken.

Abstehende Mandelblättchen an den Rändern der Kekse kannst du noch abbrechen und die ausgekühlten Spekulatius luftdicht in einer Dose aufbewahren oder auch gleich genießen.



Oktober

Zutaten für den Teig:

- siehe Zutaten Grundrezept Monat August

Zutaten für die Füllung:

- 100 Gramm Frischkäse
- 2 Esslöffel backfertige Mohnmischung
- 3 ungefüllte Oreo-Kekse – gemörsert, oder klein gemixt
- 2 Esslöffel dunklen Kakao oder geraspelte Zartbitter-Schokolade
- 1 Prise Salz

Zusätzlich:

- ca. 200 Gramm Rollfondant in weiß und schwarze Lebensmittelfarbe



Gefüllte Mumien

Bei deiner nächsten Halloweenparty sind diese gefüllten Mumien bestimmt der absolute Renner!

Für den Teig verwendest du das Grundrezept vom August und rührst einen Esslöffel Kakao unter.



Nach dem Folkrollen mit einer Halloween Motiv-Teigrolle stichst du mit einem großen Lebkuchenmann-Ausstecher Männchen aus und legst sie vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Anschließend backst du sie für 8-10 Minuten bei 180° Umluft und lässt sie gut auskühlen.



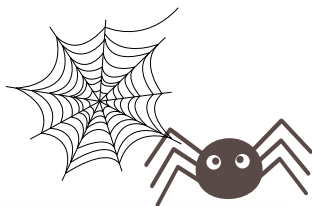
Die Zutaten werden ganz einfach alle zusammen gut verrührt und schon haben wir eine fertige Füllung.

Sogleich bestreichst du die ungemusterte Rückseite eines Männchens mit der Füllung und legst das zweite Männchen mit der Musterung nach oben darauf.

Nun kannst du die Folkroll über den Fondant rollen, mit dem Messer Mumienbinden abschneiden und die erkalteten Mumien vorsichtig einwickeln.

Jetzt kannst du mit der Lebensmittelfarbe noch Augen und Mund drauf malen und fertig ist das leckere Kunstwerk.

Bei solchen Süßigkeiten bekommst du bestimmt keinen Ärger an Halloween.



November

Zutaten für ca. 20 Stück:

- 320 g gesiebtes Weizenmehl Typ 405 und etwas Mehl zum Bestäuben
- 100 g gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL gehäufte Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- 200 g Butter
- 1 Ei
- 200 g Johannisbeergelee



Spitzbuben

Spitzbuben sind zu Weihnachten der Klassiker schlechthin und dürfen in keiner Plätzchensammlung fehlen.



Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb, Butter in Flöckchen und Ei kannst du zuerst mit der Küchenmaschine und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Jetzt wird die Teigmasse mit einem glatten Nudelholz ca. 5 mm dick ausgerollt, leicht bemehlt und anschließend mit der Folkroll deiner Wahl mit gleichmäßig starkem Druck darüber gerollt.

Mit runden großen Ausstechern kannst du die Plätzchen nun ausstanzen. Für die Oberseite stichst du bei der Hälfte der ausgestochenen Kekse mit kleinen Ausstechern Löcher in die Mitte.

Lege die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche und stelle sie für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.



Heize den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vor und backe sie im Ofen für ca. 10 Minuten.

Verrühre jetzt das Johannisbeergelee und streiche es direkt auf die noch warmen, nicht durchlöcherten Plätzchen. Setze je 1 durchlöchertes Folkroll-Plätzchen darauf und drücke es etwas an – und schon hast du einen Hauch von Weihnachten in deinem zu Hause.



Dezember

Zutaten für den Teig:

- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1/2 TL Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g Weizenmehl Typ 405 und etwas Mehl zum Bestäuben
- 120 g Stärke

Zutaten zum Verzieren:

- 75 ml gesüßte Kondensmilch
- 100 g Zucker
- 1 EL Zimt



Marzipan-Zimt-Zucker Plätzchen

Marzipan, Zimt und Zucker harmonieren hier ideal zusammen und ergänzen wunderbar dein Plätzchensortiment.



Verrühre Butter, Zucker, Vanillezucker, Marzipan, Aroma und das Salz mit der Küchenmaschine. Füge das Ei hinzu, sobald eine cremige Masse entstanden ist.

Anschließend rührst du das Mehl und die Stärke unter, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Jetzt rollst du die Masse mit einem glatten Nudelholz ca. 5 mm dick aus gehst mit der Folkroll deiner Wahl mit gleichmäßig starkem Druck über den leicht bemehlten Teig.

Mit Ausstechern deiner Wahl kannst du die Plätzchen nun ausstanzen und auf mit Backpapier belegten Blechen ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Heize den Ofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vor
und back sie im Ofen für ca. 8 Minuten.



Mische Zimt und Zucker, tauche die Unterseite ganz kurz in Kondensmilch und gib sie sofort in die Zimt-Zucker Mischung.



Das ist Weihnachtsbäckerei vom Feinsten.



Tipps

Tipp zum Lebkuchenhaus: Back doch einfach mit deinen Kindern ein hübsches Lebkuchenhaus und verwende für die Wände und das Dach eine Folkroll Motiv-Teigrolle. Somit zauberst du im Handumdrehen ein schönes Muster auf den Teig. Dafür kannst du jedes Rezept ohne Backpulver oder Hefe verwenden.

Tipp zu Keksen mit Glasfenster: Steche bei deinen Keksen nach dem Folkrollen einfach kleine Löcher in der Mitte aus, fülle sie mit gefärbten Kandi- oder Bonbonstückchen, bevor du sie backst und du erhältst wunderbar durchsichtige Kekse mit Folkroll Muster.

Tipp: Das Muster kommt immer besonders schön zur Geltung, wenn die Plätzchen nach dem Folkrollen und Ausstechen nochmals für eine halbe Stunde in den Kühlschrank kommen.

Tipp zur Pflege: Damit deine Folkroll Teigrolle möglichst lange hält, gib sie bitte nie in die Spülmaschine, sondern reinige sie ganz einfach mit einer Bürste und etwas Wasser.





Tipp: Bitte verwende keine Triebmittel wie Hefe oder Backpulver zusammen mit der Folkroll, da der Teig beim Backen aufgeht und das Muster danach nicht mehr gut sichtbar ist.

Tipp: Wenn du Teige mit Zucker anstatt Puderzucker verwendest, ist es ratsam, den Teig nicht mit der Hand, sondern mit höherer Stufe einer Küchenmaschine oder eines Rührgerätes zu verrühren, da sich die Zuckerkristalle sonst schlechter auflösen und im Ofen karamellisieren. Das schmeckt zwar gut, doch womöglich verläuft dadurch das Muster auf dem Teig.

Tipp: Verteile vor dem Folkrollen immer ein klein wenig Mehl auf der Folkroll und auf dem Teig, damit nichts in der Rolle bzw. im Stempel kleben bleibt.

Tipp: Heize den Ofen vor dem Backen immer gut vor.



Verwendete Rollen



Januar
Motiv-Teigrolle Herzen



Februar
Motiv-Teigrolle Spring Hearts



März
Motiv-Teigrolle Love Message



April
Motiv-Teigrolle Happy Easter



Mai
Motiv-Teigrolle Spring Hearts



Juni
Motiv-Teigrolle Folk Floral

... diese und viele weitere Motive
warten auf dich ...



Juli
Motiv-Teigrolle Schmetterlinge



August
Motiv-Teigrolle Hirschgeweih



September
Keksstempel Schneeflocken&Sterne
Keksstempel Weihnachtsskrippe



Oktober
Motiv-Teigrolle Halloween-Kürbis



November
Motiv-Teigrolle Sterne



Dezember
Motiv-Teigrolle
Skandinavien Weihnacht



Folkroll Vertrieb Deutschland

Kostbar Handel & Vertrieb,

Inhaber: Matthias Kaulfuß

Industriestraße 1, 93077 Bad Abbach

www.folkroll-shop.de



@FOLKROLL.DE



© 2023 Kostbar Handel & Vertrieb

Alle Rechte vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung ist es nicht gestattet, das Rezeptheft oder Teile daraus zu vervielfältigen oder auf Datenträger aufzuzeichnen. Dieses Rezeptheft wurde nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Autor, noch Folkroll tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten stammen.

