



Der Hamburger Konditor Jürgen Tandetzki ist einer der bekanntesten Keksbäcker des Nordens. Er ist seit 30 Jahren im Geschäft, produziert mit seinem Team jede Woche über drei Tonnen Kekse und beliefert so bekannte Firmen wie Hussel und Arco. Infos: www.der-keksbaecker-hamburg.de

„Das Mehl zum Schluss hinzufügen“

Beim Mürbeteig sollte das Mehl am letzten zu den übrigen Zutaten hinzugegeben und gesiebt werden, sonst wird der Teig leicht krümelig. Und man darf ihn nicht zu dünn ausrollen, weil die Plätzchen so zu schnell braun werden und ihr Aroma verlieren.

„Kekse mit Eigelb bestreichen“

Wenn ich Plätzchen z. B. mit gerösteten Mandeln bestreuen möchte, bestreibe ich sie vorher mit Eigelb. Damit sich die zähe Eimasse beim Bestreuen mit dem Pinsel verteilen lässt, verquirl ich das Ei und verdünne es dabei mit etwas Wasser.

„Mandeln und Walnüsse immer frisch raspeln“

Abgepackte geraspelte Mandeln oder Walnüsse gibt es bei mir nicht. Denn je länger sie lagern und je öfter sie gemahlen sind, desto mehr Geschmack geht mit der Zeit verloren. Darum: Nüsse möglichst immer am Backtag frisch raspeln.

„Plätzchen warm mit Zucker bestreuen“

Zuckerplätzchen am besten direkt nach dem Backen mit Zucker oder einer Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. So haftet alles besser, und der Keks nimmt den Zimtgeschmack optimal auf.

„So bleiben Makronen und Lebkuchen frisch“

Damit Makronen schön glänzen und lange halten, bestreibe ich sie mit Läuterzucker. Dafür koche ich Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 auf. Mit der Lösung die Makronen abstreichen. Auch gut: den Boden von Lebkuchen mit einem Schuss Rum tränken. So bekommen die Kekse einen feineren Geschmack und bleiben schön saftig.

„Meine besten Plätzchen-Tricks“

Backen ist sein Beruf und seine Leidenschaft – in bella verrät Keksbäcker Jürgen Tandetzki (45), wie Weihnachts-Plätzchen optimal gelingen

„Mürbeteig einen Tag vorher zubereiten“

Das ist deshalb gut, weil sich der Zucker dann über Nacht mit dem Teig verbinden kann. Der wird elastischer und lässt sich am nächsten Tag leichter ausrollen. Ein Irrtum, den viele begehen: Sie bewahren den Keksteig im Kühlschrank auf. Doch die Kälte

macht ihn schneller brüchig. Besser: den Teig bei 10 bis 12 Grad lagern, z. B. im Keller. Alternativ können Sie den Teig 3–4 Std. vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.

„Feiner Zucker macht den Keksteig perfekt“

Nehmen Sie für Mürbekekse möglichst den feinsten Zucker, den Sie be-

kommen können (z. B. Puderzucker). Seine kleinen Kristalle verbinden sich besser mit Fett und Mehl, der Teig wird geschmeidiger. Übrigens: je feiner der Zucker, desto knuspriger der Mürbeteig. Makronen hingegen werden mit grobem Zucker besonders kross.

„Je nach Kekssorte Butter oder Margarine“

Butter ist nicht gleich Butter. Der Fettanteil variiert ebenso wie die Geschmeidigkeit. Einige Sorten werden in der Wärme sogar so weich, dass der Teig schmierig wird. Deshalb sollten Sie für Plätzchen möglichst eine Süßrahmbutter mit hohem Fettanteil nehmen. Für Braune Kuchen verwende ich dagegen nur Margarine – denn da würde das starke Aroma der Butter den Gewürzen die Show stehlen.

Lustige Plätzchen-Ausstecher für die Weihnachtsbäckerei



Süße Deko Die Engelsflügel können direkt an der Tasse befestigt werden. 2 St. ca. 7 €, von www.tomwet.de



Hört, hört Diese Englein lassen sich vielfältig verzieren, 7 cm hoch, ca. 3,50 €, von Städter



Ab auf die Piste ... mit lustigen Keksen für die Skisaison. Ausstecher Skifahrer, 10 cm, ca. 4 €, von www.staedter.de



Festlich Tannenbaum mit Stern, ca. 8 cm groß, 4 €. Gibt's bei www.backwelt24.de