

Presseinformation



LET'S BAKE!

Meine liebsten Weihnachtsplätzchen

Autorin: Kathrin Menzinger
200 Seiten | zahlr. Farbfotos
21,0 x 26,0 cm | Hardcover
€ 29,90 (D)

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3zaM4IW>

Erscheinungstermin: Am: **01.09.2021**

„LET'S BAKE! Meine liebsten Weihnachtsplätzchen“ – Kathrin Menzingers zweite große Leidenschaft

Die durch das TV-Format © Let's Dance bekannte Profitänzerin und Fünffach-Weltmeisterin im Showtanz, Kathrin Menzinger, präsentiert in ihrem Backbuch ihre zweite große Leidenschaft – das Backen. Wie gerne und gut sie backen kann, war bisher nur der Familie und Freunden bekannt. Mit der Veröffentlichung ihres ersten Backbuchs lässt die Tänzerin jetzt auch Fans und HobbybäckerInnen an ihren bunten Plätzchenkreationen teilhaben.

Von LET'S DANCE zu LET'S BAKE

Die kreativen und köstlichen Plätzchen-Rezepte sammelte Kathrin Menzinger auf ihren Reisen und in ihrer österreichischen Heimat. Mit der Zeit wuchs die Vielfalt an leckeren Plätzchenideen und somit auch der Inhalt für ein eigenes Backbuch mit Kathrins ganz persönlichen Lieblingsrezepten und zahlreichen Tipps für's perfekte Gelingen. Mit Hilfe ihres Partners Maximilian Kumptner, der ihre

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Kreationen fotografierte, brachte die Autorin zahlreiche Plätzchen, die genauso gut schmecken wie sie aussehen, im Buch zusammen.

Stimmungsvolle und leckere Rezepte für eine bunte Weihnachtszeit

Unter den vielen leckeren Plätzchen-Kreationen findet man in Kathrin Menzingers Backbuch sowohl klassische und traditionelle Familienrezepte als auch mehrere internationale Neuinterpretationen für die Weihnachtszeit. Neben weihnachtlichen Rezepten rund um Lebkuchen, Zimtstern und Kürbiskernkipfel sorgen raffinierte Kreationen wie Marshmallow-Plätzchen, Weihnachts-Cantuccini oder Erdnussbutter-Gelee-Knöpfe für buntgefüllte Plätzchendosen – ideal als süßes Weihnachtspräsent für die Liebsten. Dank zahlreicher Fotos bekommt man interessante Einblicke in die kulinarische Back-Welt der Autorin und durch die lesenswerten Geschichten der süßen Rezepte wird das Nachbacken noch spannender.

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter www.tretorri.de oder besuchen Sie uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

Weitere Informationen zu Kathrin Menzinger unter https://www.instagram.com/kathrin_menzinger

Auszüge aus dem Buch:



Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de



Erdbeerherzen

Für ca. 60 Stück

Süße Erdbeere trifft auf weiße Schokolade – diese bei vielen sehr beliebte Geschmackskombination war meine Inspiration für diese besonders herzigen Plätzchen. Sie überzeugen nicht nur durch Ihre fast schon betörende Schönheit, sondern auch durch ihre inneren Werte: buttrig-mürbe Kekse, gefüllt mit einer zartschmelzenden Ganache aus weißer Schokolade und Erdbeeren, geschmückt von einem Herz aus fruchtiger Erdbeermarmelade und verziert mit fein gehackten Erdbeerstücken. Was will das Erdbeerherz mehr?

Für die Ganache
20 g gefriergetrocknete Erdbeeren
150 g weiße Kuvertüre
100 ml Sahne

Für den Teig
210 g kalte Butter
300 g Weizenmehl
90 g Puderzucker
2 Eigelb
Abrieb von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz

Zum Verzieren
10 g gefriergetrocknete Erdbeeren
100 g weiße Kuvertüre

Für die Füllung
150 g passierte Erdbeermarmelade

Außerdem
herzförmige Keksausstecher (ca. 4 cm und 1 cm)
2 Gefrier- oder Spritzbeutel ohne Loch
Spritzbeutel mit Lochtülle (5 mm)

Für die Ganache die getrockneten Erdbeeren in einem Zerkleinerer fein mahlen und zur Seite stellen. Die weiße Kuvertüre in kleine Stücke hacken, Sahne in einem Topf erhitzen. Sobald sie aufkocht, den Topf von der Herdplatte nehmen. Anschließend die gehackte Kuvertüre langsam einrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Ganache in eine Schüssel umfüllen, abdecken und abkühlen lassen. Bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Für den Teig die Butter in Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten rasch verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 155 °C Umluft vorheizen. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3–4 mm dick ausrollen, mit dem Ausstecher Herzen und mit dem kleineren Herzausstecher bei der Hälfte der Plätzchen jeweils ein Loch ausstechen. Mit ein bisschen Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 10–12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, wenn die Plätzchen beginnen, eine goldbraune Farbe anzunehmen. Die noch heißen Plätzchen samt Backpapier vom Backblech ziehen.

Zum Verzieren die getrockneten Erdbeeren klein hacken. Die weiße Kuvertüre ebenfalls in kleine Stücke hacken und in einem Wasserbad erwärmen, glatt rühren, in einen Spritzbeutel füllen und eine 1 mm kleine Ecke davon abschneiden. Die Kuvertüre in feinen Fäden diagonal über die Herzen mit Loch spritzen. Die Plätzchenoberseite mit den gehackten Erdbeeren verzieren und trocknen lassen. Die Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Handmixer kurz aufschlagen. Die fein gemahlene Erdbeeren einrühren. Falls die Ganache zu fest ist, kann man sie ganz vorsichtig in einem warmen Wasserbad erwärmen. Dabei bis zur gewünschten spritzfähigen Konsistenz rühren. Die Ganache in den Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Plätzchen ohne Loch mit der Unterseite nach oben legen und mit einem Abstand von 0,5 cm zum Rand ein Herz auf das Plätzchen spritzen.

Die Erdbeermarmelade erwärmen, glatt rühren und wieder abkühlen lassen. In einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Ecke davon abschneiden. Großzügig den Freiraum in der Mitte des Plätzchens mit der Marmelade füllen. Die verzierten Oberseite vorsichtig auf die Unterteile setzen und leicht andrücken, sodass die Ganache sich bis zum Rand verteilt und die Marmelade durch das Loch quillt. Anschließend trocknen lassen. Die Herzen halten sich ca. 1–2 Wochen, wenn sie kühl und trocken gelagert werden.

147

Kürbiskernkipferl

Für ca. 90 Stück

Neben den Vanillekipferl sind dies meine persönlichen Lieblingskipferl. Diese Plätzchen sind eine echte teiere Spezialität – sehr intensiv im Geschmack und unfassbar mürbe. Die Kipferl zerschmelzen förmlich auf der Zunge und dieses Geschmackserlebnis wird mit der dunklen Schokoladenglasur an den Enden perfekt abgerundet. Aber sie schmecken nicht nur sensationell gut, sondern sind mit ihrer grünen Farbe auch optisch ein absolutes Hingucker. Für noch mehr Intensität in Geschmack und Farbe, könnt ihr gerne noch 1–2 EL Kürbiskernöl zusätzlich zum Teig hinzufügen.

Für den Teig
130 g Kürbiskerne
170 g kalte Butter
200 g Weizenmehl
65 g Puderzucker
1 Prise Salz

Für die Schokoladenglasur
200 g Zartbitterschokolade
135 g Butter

Für den Teig zunächst die Kürbiskerne fein mahlen, in einer Pfanne ohne Fett rundum rösten und auskühlen lassen. Die Butter in Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten rasch verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 155 °C Umluft vorheizen.

Den Teig in gleichmäßige Stücke teilen. Optimale Ergebnisse gelingen bei 6 g Teig pro Kipferl – am besten mit einer Waage abwägen. Andernfalls kann man den Teig auch in dünne Rollen formen und daraus gleichmäßige Stücke abschneiden. Die Teigstücke zu Kipferl formen. Dazu zuerst zwischen beiden Händen mit kreisenden Bewegungen aus dem Teig eine Kugel formen und diese dann in der Handflächenmulde zu einer kleinen Rolle formen. Diese sollte jeweils in der Mitte etwas dicker sein als an den Enden. Mit der Fingerkuppe die Enden schön abrunden und dann die Rolle mit ein wenig Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei die Enden links und rechts vorsichtig zu einem schönen, runden Kipferl biegen.

Ca. 10–14 Minuten backen und aus dem Backofen nehmen, wenn die Spitzen leicht gebräunt sind. Die Kipferl samt Backpapier vom Backblech ziehen und vollständig auskühlen lassen.

Zartbitterschokolade klein hacken und zusammen mit der Butter in einem Wasserbad erwärmen und glatt rühren. Die Kipferl-Enden in die Schokoladenglasur tauchen, gut abtropfen lassen und auf ein mit Butterpapier ausgelegtes Brett legen. Damit sich keine „Füßchen“ bilden, die Kipferl noch einmal anheben, sanft abstreifen und auf einem weiteren mit Butterpapier ausgelegtem Brett trocknen lassen.

Die Kipferl halten sich kühl und trocken aufbewahrt ca. 4–6 Wochen.



146

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de

Orangebussertl

Für ca. 65 Stück

Diese Bussertl sind außen knusprig, innen weich und mit einem Happen im Mund. Im Teig verstecken sich Walnüsse, gehackte Aranzini und Cranberrys, gefüllt sind sie mit süß-säuerlicher Orangenmarmelade und verfeinert mit einem Hauch von dunkler Schokolade. Achtet bitte darauf, dass die Aranzini und Cranberrys wirklich fein gehackt sind, damit ihr nachher beim Drossieren aus der Sternfülle keine Probleme habt. Aber eines könnt ihr mir glauben: Ein Bussertl von euren Liebsten gibt es garantiert, wenn ihr ihnen diese herrlichen, fruchtig gefüllten Makronen serviert!

Für die Bussertlmasse

150 g Walnüsse

3 Eweiß

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

1 EL Orangensaft

50 g fein gehackte Aranzini

Mark von 1 Vanilleschote

½ TL gemahlener Zimt

¼ TL gemahlener Ingwer

Für die Füllung

200 g passierte süße Orangenmarmelade

Zum Verzieren

150 g Zartbitterkuvertüre
weiße und goldene Zuckerperlen

Außerdem

Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle (10 mm)
2 Gefrier- oder Spritzbeutel ohne Loch

Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Die Walnüsse mahlen, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rundum rösten und dann vollständig auskühlen lassen. Mit einem Handmixer mit Schneebesenauflauf Eweiße mit Salz schlagen, bis sie schön fest sind und dann löfelfeise und sehr langsam den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Über Dampf so lange weiterschlagen, bis die Schneemasse schön warm ist und glänzt, und der Puderzucker sich komplett aufgelöst hat. Vom Dampf nehmen und ca. 5 Minuten weiterschlagen. Zum Schluss den Orangensaft einrühren.

Walnüsse, Aranzini, Cranberrys, Vanillemark, Zimt und Ingwer unterheben – nicht rühren! Die Masse in den Spritzbeutel mit Sternfülle füllen und Bussertl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Ca. 12–15 Minuten backen, bis sich die Bussertl leicht vom Backblech lösen lassen. Aus dem Ofen nehmen, samt Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Orangenmarmelade erwärmen, glatt rühren und wieder abkühlen lassen. Die Hälfte der Bussertl mit der Unterseite nach oben legen, die Marmelade in einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Ecke davon abschneiden. Einen großzügigen Klecks Marmelade auftragen, mit den restlichen Bussertl zusammensetzen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Zum Verzieren die Zartbitterkuvertüre in Stücke hacken und in einem Wasserbad erwärmen. Glatt rühren und in einen kleinen Spritzbeutel füllen, davon eine 1 mm kleine Ecke abschneiden.

Die Orangebussertl eng zusammenschieben und die Kuvertüre in dünnen Fäden über die Plätzchen spritzen. Mit den Zuckerperlen bestreuen und trocknen lassen.

Die Bussertl halten sich ca. 2–3 Wochen, wenn sie kühl und trocken gelagert werden.



50



Worte von Max

Schon bei unserem allerersten Treffen hat mir Kathrin mit leuchtenden Augen von ihrer großen Leidenschaft fürs Backen erzählt und wie sie ihre Küche jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit in eine bunte Plätzchen-Bäckwerkstatt verwandelt. Sobald sie von meiner Affinität zu Süßem erfuhr, nutzte sie dies geschickt, um mich noch mehr in ihren Bann zu ziehen. Dabei war das gar nicht nötig, da ich so oder so schon über beide Ohren hin und weg von ihr war.

Ich kenne wirklich niemanden auf dieser Welt, der so begeistert durchs Leben geht wie Kathrin. Sie verwirklicht ihre Träume. Sie macht es einfach, statt nur darüber nachzudenken. Ganz egal, um welche Herausforderungen es sich handelt, um Festschönowe, Weihnachtsmärkten, neue Choreografen mit riskanten Hebefiguren oder eben dieses Buch, das Sie gerade in den Händen halten.

Alles in diesem Buch kommt direkt von ihr und es war mir eine große Ehre, die harte Arbeit und die Unmengen an Liebe, die sie in jedes einzelne ihrer 80 Plätzchenrezepte gesteckt hat, fotografisch festzuhalten. Von Jubel und Glücksgefühlen bis hin zu schlaflosen Nächten und totaler körperlicher Erschöpfung war der Weg zu diesem Buch für Kathrin eine Herausforderung, die ich hautnah miterleben durfte. Umso mehr erfüllt es mein Herz mit Stolz, dass sie die einst nur in den Raum geworfene Idee in ein stimmiges, wunderschönes Buch verwandelt hat, das von ihrer Persönlichkeit und Liebe zum Detail nur so sprüht.

Ihre Herzlichkeit und pure Lebensfreude, gepaart mit ihrer Liebe zu Familie und Tradition und nicht zuletzt ihrer ungebändigten Vorfreude auf Weihnachten, schmeckt man in jedem ihrer Plätzchen, jahrelang hatte nur ihr enger Familien- und Freundeskreis das Glück, in den Genuss ihrer einzigartigen Kreationen zu kommen. Aber nun ist es endlich so weit und alle Rezepte, Tipps und Tricks werden gelüftet, um euer Weihnachtsfest Plätzchen für Plätzchen noch ein Stück schöner und gemütlicher zu machen.

Euer Maximilian Kumptner

5

©Maximilian Kumptner, Kathrin Menzinger

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH
Sonnenberger Straße 43
D-65191 Wiesbaden
presse@tretorri.de