|  |  |
| --- | --- |
| **Aufgabe 1** | 1. Ändern Sie die **Standard**-Formatvorlage wie folgt: Schriftfarbe: Automatisch Zeilenabstand: Mehrfach 1.2 Absatzabstand nach und vor: je 4 Pt. 2. Weisen Sie dem Titel ***Chrümli-Rezepte*** die Absatzformatvorlage **Titel** zu. |
| **Aufgabe 2** | 1. Weisen Sie dem ersten Chrümli-Namen (Spritzgebäck) die Absatzformatvorlage **Überschrift 1** zu. 2. Ändern Sie die Formatvorlage **Überschrift 1:** Schrift: Comic Sans MS 16 Pt.; Absatz: Abstand vor: 18 Pt., Abstand nach: 10 Pt. 3. Weisen Sie allen Chrümlinamen diese Formatvorlage zu. |
| **Aufgabe 3** | 1. Markieren Sie beim ersten Rezept den ***gesamten Zutaten-Text***, und erstellen Sie eine neue Absatzformatvorlage **Zutaten** mit folgenden Einstellungen:  *Schriftart: Calibri 12 Pt.  Hängender Einzug: 2 cm  Abstand vor: 8 Pt., Abstand nach: 8 Pt.* 2. Weisen Sie allen blauen Zutaten-Abschnitte des Textes diese Absatzformatvorlage zu. |
| **Aufgabe 4** | 1. Erstellen Sie eine **Zeichenformatvorlage** **Wichtig** mit folgenden Einstellungen:  **Schrift:** weiss, fett **Schattierung:** schwarz (Format Rahmen ► Register Schattierung) 2. Weisen Sie diese Zeichenformatvorlage einigen Wörtern Ihrer Wahl zu. |
| **Aufgabe 5** | 1. Klicken Sie oberhalb des Titels «Chrümli-Rezepte» in den Text, und fügen Sie ein **Inhaltsverzeichnis** ein Tipp: Register REFERENZEN ► Inhaltsverzeichnis ► Benutzerdefiniertes Inhaltverzeichnis … |

Chrümli-Rezepte

**Spritzgebäck (klassisch)**

Zutaten 250 g Butter  
250 g Zucker  
2 Eier  
1 Teelöffel Wasser  
500 g Mehl  
etwas Zitronenschale

Butter sahnig rühren, nach und nach Zucker, Wasser, Eier, Zitrone und zuletzt das Mehl locker hinzugeben. Mit der Teigspritze zu S-Formen, Kränzen und Stangen formen. Der Teig muss im kühlen Raum schnell gespritzt und sofort bei mässiger Hitze gebacken werden. Wenn man dem Teig eine Messerspitze Backpulver zusetzt, wird er zwar lockerer, verliert aber leicht die Form. Nach dem Abkühlen ganz oder teilweise mit Schokolade überziehen.

**Mailänderli**

Zutaten 250 g Butter oder Margarine  
225 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier  
1 Zitrone  
500 g Mehl  
1 Eigelb

Butter in einer Schüssel weich rühren und Zucker, Salz und Eier beigeben. Zitronenschale abreiben und dazugeben.

Teig 5 mm dick auswallen und Förmchen ausstechen. Danach 5 Min. kühl stellen und mit Eigelb bestreichen

**Zimtstangen**

250 g Mehl  
250 g Zucker  
2 Eier  
50 g flüssige Butter  
1 ganzer Esslöffel Zimt  
1 Prise Ingwer

Alle Zutaten werden zu einem glatten Teig verknetet, den man über Nacht ruhen lässt und am nächsten Tag zu Stangen oder Buchstaben formt, mit Eiweiss bepinselt und bei mittlerer Hitze hellbraun backt.

**Butterplätzchen «Sassnitzer Rolle»**

Zutaten 110 g Butter  
40 g Puderzucker  
125 g Mehl  
Eigelb  
Hagelzucker  
Zitronensaft oder Vanille-Aroma

Butter und Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten hinzugeben und schnell zu einer oder mehreren Teigrollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen. Über Nacht zugedeckt ruhen lassen. Am nächsten Tag die Rollen reichlich mit Eigelb bepinseln, in Hagelzucker wenden und in schmale Streifen von ca 4 bis 5 mm schneiden. Bei mittlerer Hitze hellgelb backen.

**Schaumgebäck (Baisers)**

Zutaten 4 Eiweiss  
250 g feinen Kristallzucker  
einige Tropfen Zitronensaft  
etwas Vanille-Aroma

Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den feinen Zucker dazugeben und die Schaummasse mit etwas Vanille würzen. Ein paar Tropfen Zitronensaft fördern das Steifwerden des Eischnees.Mit einem Löffel oder der Spritztüte kleine Plätzchen auf Backpapier legen, mit feinem Zucker bestäuben, den Zucker einziehen lassen und die Baisers im abgekühlten Ofen mehr trocknen als backen.

**Saure Sahne Kringel**

Zutaten Für ca. 50 Stück  
250 g Mehl  
175 g kalte Butter  
100 g Saure Sahne  
1 Eigelb  
ca 30 g Zucker  
½ TL Zimt

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen. Kleingeschnittene Butter und Saure Sahne daraufgeben. Alles mit einem grossen Messer durchhacken. Mit bemehlten Händen rasch zum Mürbeteig verkneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln, eine Stunde kaltstellen. Den Teig zwischen zwei Lagen leicht bemehlter Klarsichtfolie ca. 4mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen (Kringel). Teigreste rollen, wieder kaltstellen, weitere Plätzchen ausstechen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, dünn mit verquirltem Eigelb bestreichen, Zucker und Zimt vermischen und darüberstreuen. Saure-Sahne-Kringel im Ofen auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten backen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

**Mandelkätzchen (einfache Spekulatius)**

Zutaten Für ca. 80 Stüc  
500 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
250 g Zucker  
1 TL Zimt  
60 g gemahlene Mandeln  
250 g kalte Butter  
5-6 EL Milch  
1 Eiweiss  
50 g Mandelblättchen

Mehl, Backpulver, Zucker, Zimt, Mandeln und kleingeschnittene Butter auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Milch hineingiessen. Alles mit einem grossen Messer durchhacken und mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt 2 Stunden kaltstellen.Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Motive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.Spekulatius mit verquirltem Eiweiss bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 12 bis 15 Minuten backen.

**Apéro-Gebäck**Zutaten 250g Blätterteig  
1 Ei  
diverse Gewürze

Blätterteig 2 mm dick auswallen. Beliebige Form ausstechen. Mit Ei bestreichen. Nach belieben mit Mohn, Kümmel, Reibkäse, Paprika, Sesam, Pfeffer, Salz belegen. Backen:250° C 5 - 10 Min.

**Knusperli (einfache Kekse)**

Zutaten 125 g Butter  
250 g Zucker  
2 Päckchen Vanillinzucker  
2 Eier  
500 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die übrigen Zutaten dazugeben. Der Teig wird leicht durchgeknetet, ausgerollt, mit einer Keksrolle oder durch leichtes Audrücken einer Reibe verziert und zu runden Pätzchen ausgestochen. Bei mittlerer Hitze hellgelb backen.

**Vanillezucker Vanillekipferl**

Zutaten 300 g Mehl   
250 g Butter   
125 g Zucker   
3 Eigelb   
125 g geriebene Mandeln   
2-3 P. Vanillezucker

Mehl mit Butter, Zucker, Eigelb und Mandeln zu einem Knetteig verarbeiten und eine Stunde kalt stellen. Aus dem Teig kleine Kipferl formen, auf einem gefetteten Backblech bei 175°–190° C hellgelb backen und heiss in Vanillezucker wälzen.

**Thorner Katharinchen**

Zutaten Für ca. 40 Stück  
200 g Honig  
200 g Zucker  
50 g Margarine oder Schmalz  
5 g Pottasche  
500 g Mehl  
1 Ei  
2 EL Lebkuchengewürz  
1 unbehandelte Zitrone  
Mehl zum Ausrollen  
Fett fürs Blech  
3 EL Dosenmilch  
50 g abgezogene Mandeln

Honig, Zucker und Fett bei kleiner Hitze unter Rühren erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Abkühlen lassen.

Pottasche in einem Esslöffel Wasser auflösen. Mehl, Ei, Lebkuchengewürz, abgeriebene Zitronenschale und Pottasche in einer Schüssel mischen. Honigmischung zugiessen und alles erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten, den Teig bei Zimmertemperatur zwei bis drei Tage stehenlassen, die Schüssel dabei mit einem feuchten Tuch abdecken. Den Teig portionsweise auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie etwa 3 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf gefettete Backbleche legen.

Blech in den Backofen schieben, auf 200 Grad 10 bis 15 Minuten backen, abkühlen lassen.

**Zimtsterne**

Zutaten Für ca. 50 Stück:  
21 Eiweiss   
200 g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
je 175 g gemahlene Haselnusskerne und Mandeln  
2 gestrichene TL Zimt

Eiweiss mit Handrührgerät schnittfest schlagen, dann den Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen schlägt. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren. Gut 2 Esslöffel von der Eischnee-Masse abnehmen und beiseite stellen. Haselnüsse, Mandeln und Zimt mischen. ¾ davon unter den restlichen Eischnee heben, den Rest unterrühren bis ein fester, formbarer Teig entsteht. Zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.Aus dem 5 bis 7 mm dick ausgerollten Teig Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Plätzchen mit der restlichen Eiweissmasse bestreichen, im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 10 bis 12 Minuten backen, auf Kuchengitter abkühlen lassen.

**Sandmoppen**

Zutaten Für ca. 50 Stück  
150 g weiche Butter  
125 g Puderzucker  
1 Ei  
Vanilleschote   
Salz  
150 g Mehl  
125 g Speisestärke

Butter, Puderzucker, Ei, ausgeschabtes Vanillemark und Prise Salz mit dem Handrührgerät dickschaumig rühren. Nach und nach Mehl und Speisestärke gründlich unterkneten. Teig zu Rollen von ca. 3 cm Durchmesser formen, eingewickelt über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teigrollen in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden, Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit einer Gabel etwas flachdrücken.

Sandmoppen auf der mittleren Schiene im Backofen in 10 bis 15 Minuten hellbraun backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**Mandelmakronen**

Zutaten 250 bis 300 g  
gemahlene Mandeln  
50 g Mandeln  
3 Eiweiss  
250 g Zucker  
etwas Vanille

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, mit dem Zucker noch kurze Zeit weiterschlagen, dann mit den Mandeln und nach Belieben mit etwas Vanille vermischen. Sollen die Makronen beim Backen aufreissen, möglichst groben Zucker verwenden. Mit zwei Löffeln kleine Bällchen formen, in jedes eine Mandel drücken, auf einem gut gefetteten Blech bei mittlerer Hitze backen.

**Kokosmakronen**

Zutaten Für ca. 30 bis 35 Stück  
150 bis 180 g  
feine  
Kokosflocken  
3 Eiweiss  
120 g Zucker  
1x Vanillezucker

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, mit dem Zucker noch kurze Zeit weiterschlagen, dann mit den Kokosflocken und dem Vanillezucker vermischen. Im Wasserbad angerührte Schaummasse bindet besser und verleiht den Makronen einen schönen Glanz.

Mit zwei Löffeln kleine Bällchen formen, in Kokosflocken wälzen, auf einem gut gefetteten Blech bei mittlerer Hitze backen

**Haferflockenmakronen**

Zutaten 65 g Butter  
125 g Zucker  
1 bis 2 Eier  
Zitronensaft  
oder Vanille  
50 g Mehl  
250 g Haferflocken  
1 Päckchen  
Backpulver

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt und mit den übrigen Zutaten vermengt.

Mit zwei Teelöffeln kleine Bällchen formen, die bei mässiger Hitze gebacken werden.

**Nusstaler**

Zutaten Für ca. 70 Taler  
200 g Mehl  
200 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
200 g Butter  
1 Ei  
50 g gehackte  
Haselnüsse  
Fett für das Blech

Mehl, gemahlene Haselnüsse, Puderzucker, Salz, weiches Fett und Eigelb erst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Den Teig in Folie packen und 30 min kaltstellen.

Dann aus dem Teig eine Rolle von 3 bis 4 cm Durchmesser formen, rundherum mit Eiweiss bestreichen und in gehackten Nüssen wälzen. Nochmals 30 min kaltstellen. Rolle in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf gefettete Backblecke legen. Das erste Blech 20 Minuten auf 200 Grad backen, die nächsten Bleche nur 15 Minuten.

**Erdnussbrocken**

Zutaten 125 g Butter  
250 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
200 g Erdnüsse  
(geröstet und gesalzen)  
2 Eier  
500 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Die Erdnüsse mit dem elektrischen Handrührer unterrühren, die übrigen Zutaten dazugeben. Der Teig wird leicht durchgeknetet, zu einem Laib geformt und in ein feuchtes Tuch gewickelt eine halbe Stunde in den Kühlschrank gelegt. Der sehr lockere Teig kann auch leicht angefroren werden, um schnittfest zu werden.

Aus dem Laib Scheiben von etwa 1 cm Dicke schneiden und diese wiederum in kurze Streifen von 3 bis 4 cm unterteilen. Auf Backpapier bei 180 Grad ca 25 Minuten hellbraun backen.