

Anis-Nuss-Rauten mit Dinkelvollkorn



Kennt ihr diese Anisplätzchen aus Eischnee mit den kleinen Füßchen? Die möchte ich seit längerem unbedingt mal ausprobieren. Bisher hatte ich leider vergeblich nach gemahlenem Anis gesucht.

Ein Rest Anissamen war noch da und so startete ich den Versuch, ihn mit meinem Mörserchen zu zermahlen. Mithilfe von ein bisschen Zucker ging das auch ganz gut und nachdem ich die Mischung durch ein Sieb gekippt hatte, hatte ich eine Art Anis-Puderzucker. Aber so ganz überzeugt war ich nicht davon, deshalb ging ich gestern noch mal auf die Jagd und fand nach längerem Suchen tatsächlich Anispulver.

Also wurden die gemörserten Samen anderweitig verwendet – nämlich in diesen fix improvisierten weihnachtlichen Rauten. Die Nüsse sind frisch gemahlen (so ein Mixbecher/Zerkleinerer, den man mit dem Pürrierstab antreibt, ist Gold wert!) und

zusammen mit dem (ebenfalls frisch gemahlenen)
Dinkelvollkornmehl schmecken die Anis-Rauten herrlich nussig
und knusprig!



Natürlich kann man sie mit jedem Gewürz machen. Zimt ist

sicher lecker, oder Spekulatiusgewürz! Da könnt ihr ganz nach Geschmack experimentieren und zum Schluss zum Beispiel noch dunkle Kuvertüre schmelzen und eine Hälfte der Rauten hineintauchen oder sie mit Schokofäden verzieren.

Für 1 Blech:

200 g Dinkelvollkornmehl (vorzugsweise frisch gemahlen)

50 g Nussmischung, frisch gemahlen

50 g Rohrzucker

2 TL Anis, gemahlen

100 g Margarine (oder Butter)

Ca. 25 ml Wasser

Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Teigschüssel wiegen und zügig verkneten. Nach und nach so viel Wasser zugeben, dass ein glatter Teig entsteht – eventuell braucht man nicht das gesamte Wasser.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und neben die Arbeitsfläche legen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kleinfingerdick ausrollen und in breite Streifen schneiden. Diese Streifen schräg in Rauten schneiden. Sie müssen nicht mathematisch perfekt sein – aber man kann natürlich mit dem Maßband arbeiten, wenn man mag.

Die Rauten mit ein wenig Abstand auf das Blech legen und 10–15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind.

Die Kekse dufteten so verführerisch, dass ich froh war, „Küchenhände“ zu haben (ich kann wirklich sehr heiße Dinge anfassen), denn ich fischte mir eine Raute aus dem Ofen, sobald sie durchgebacken war und knusperte drauf los.

Naschkater gab nach kurzer Qualitätskontrolle sofort begeisterte Zustimmung: „Naschkatzentauglich!“



Ich hoffe, euch schmecken diese unkomplizierten und wirklich fix gebackenen Anis-Nuss-Rauten auch so gut und wünsche euch

einen wunderschönen 1. Advent!
Eure Judith

Aniskipferl



Mein Naschkater ist ganz verrückt nach Anis und wollte unbedingt Weihnachtsplätzchen mit diesem Gewürz haben. Also duftet heute unsere Wohnung nach Anis und zum Kaffee gab es die erste Kostprobe dieser wunderbar zarten Kipferl mit fantastischem Aroma.

Wer keine ganzen Anissamen hat, kann sicher auch gemahlene Anis nehmen, aber ich finde, die aromatisierte Butter, die zudem beim zweimaligen Zerlassen ganz leicht bräunt, macht das Ganze noch raffinierter.



In
einer Woche beginnt hier der Weihnachtsmarkt und ich kann es
ehrlich gesagt noch immer nicht fassen, dass die
Weihnachtszeit schon wieder vor der Tür steht. Geht es euch

auch so? Das Jahr ging rasend schnell vorüber und war, wie man hier an den größeren Abständen der Beiträge erkennen konnte, sehr arbeitsintensiv.

Dafür freuen Naschkater und ich uns jetzt auf eine Woche Entspannung in einem schönen Hotel mit Wellnessbereich und sicherlich gutem Essen in Innsbruck. Wundert euch also nicht, wenn ich kommendes Wochenende nicht zum Bloggen komme. =)

Wenn jemand Insidertipps für Innsbruck hat, freue ich mich über einen Kommentar unter diesem Beitrag!

Für 50-75 Stück:

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Puderzucker

150 g gemahlene Mandeln

2 Eigelb

3 TL Anissamen

(Puderzucker zum Bestäuben)

Die Butter am besten am Vortag aromatisieren. Dafür die gesamte Butter zerlassen und die Anissamen hineingeben. Abgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Am nächsten Tag noch einmal schmelzen und durch ein Sieb geben, um die Samen herauszufiltern. Die Butter abkühlen und etwas fester werden lassen.

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen, die weiche Butter dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle von 3-4 cm Durchmesser formen und diese 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig aus der Kühlung nehmen und die Rolle in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Daraus Kipferl formen und auf die Bleche legen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden. Noch warm mit Puderzucker bestäuben.



Habt eine schöne und genussvolle Woche, ihr Lieben!
Eure Judith

PS: Die Eiweiße habe ich zu Makronen verarbeitet. [Zimtsterne](#) oder diese [Mozart-Makronen](#) gehen natürlich auch. =)

Gelber Anis-Hefezopf mit Kurkuma



Diese r leuchtende Hefezopf ist mein „Ich bin zurück“-Lebenszeichen. Entschuldigt meine lange Abwesenheit hier. Meine arme Naschkatze musste ganz schön darben, aber diese Abmagerungskur ist nun vorbei!

Sicher habt ihr euch schon gewundert, warum ich so lange nichts gebloggt habe. Zumindest hoffe ich, dass es euch aufgefallen ist und euch Naschkatzes Küchenglück gefehlt hat! Der Grund war mein Buchprojekt, das sich als wahre

Mammutaufgabe entpuppte. Mehr als drei Monate verbrachte ich jede freie Minute am Schreibtisch. Freizeit, Sport und natürlich auch meine geliebte Küche lagen brach und wenn ich diese Monate nicht so heftig durchgearbeitet hätte, wäre das Buch heute noch nicht fertig.

Trotz aller Arbeit und Mühen hat es sehr viel Spaß gemacht, das Buch zu übersetzen und ich muss sagen, ich bin ein bisschen stolz, dass ich diese Herausforderung bewältigt habe. Da merkt man mal wieder, wie viel Disziplin und Wille in einem steckt, wenn man sie wirklich braucht. Da ich meiner Meinung nach manchmal ein recht fauler Mensch mit für meinen Geschmack zu wenig Selbstdisziplin bin, war das eine tolle Erfahrung. =)

Das ca. 500 Seiten starke Buch wird in meiner deutschen Übersetzung im September bei Callwey erscheinen. Darin findet man eine unfassbar große Sammlung von Rezepten aus Osterien (Gaststätten, Wirtschaften) in ganz Italien. Sowohl Klassiker als auch unbekannte und seltene Gerichte oder Zutaten sind dabei und alles steht im Zeichen von Slow Food, denn das ursprünglich italienische Buch wurde von Slow Food Editore zusammen gestellt.



Nachdem ich mich nun monatelang durch die gesamte italienische Küche getippt habe, wird es Zeit für etwas Eigenes! Also nutzte ich den ruhigen Sonntag für einen Sonntagskuchen. Da es

heute draußen sehr bedeckt ist, habe ich mir die Maisonne ins Haus geholt und den Hefezopf mit Kurkuma zu einer strahlenden Erscheinung gemacht.

Wer keine Lust hat, einen Zopf zu flechten – oder sich aufgrund mangelnder Geschicklichkeit beim Basteln nicht traut – der kann den Teig auch ganz simpel in eine Kastenform legen und als Stute backen. Und wer Anissamen nicht mag, nimmt ein Gewürz seiner Wahl oder ganz klassisch Rosinen oder auch Schokostückchen statt der hier verwendeten Gewürze.

Für 1 Zopf/ 1 Kastenform

400 g Dinkelmehl

1 Prise Salz

60 g Zucker

2 Eier

60 g weiche Butter

1 gestr. EL Kurkumapulver

100 ml lauwarme Milch oder Pflanzendrink

1 Päckchen Trockenhefe

1–2 EL Anissamen

1 EL Zucker, die Milch und die Hefe in einer kleinen Schüssel verrühren und kurz stehen lassen.

1 EL Zucker mit den Anissamen in einem Mörser etwas zerstoßen, um die Samen aufzubrechen und das Aroma freizusetzen. Dann die Samen in die Hefemischung geben, damit sie etwas Feuchtigkeit aufnehmen.

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Eier, die Milch und die Hefemischung hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer mit einem feuchten Küchenhandtuch bedeckten Schüssel 45 Minuten gehen lassen. Den Teig dann noch einmal kurz kneten und in 4 oder 6 Stücke teilen. Die Stücke zu Strängen rollen und beliebig zu einem Zopf flechten (alternativ den Teig in eine Kastenform legen). Den Zopf in auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen, in dieser

Zeit den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Kuchen 30–40 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Im Zweifel den Kuchen herausnehmen, umdrehen (natürlich mit Topflappen oder dickem Tuch) und auf die Unterseite klopfen. Wenn der Laib hohl klingt, ist er fertig.



Auch wenn ich vom kommerziellen Aspekt des Tages nichts halte, möchte ich an dieser Stelle doch allen Müttern einen frohen Muttertag und – nachträglich – allen Vätern einen frohen

Vatertag wünschen! Ich hoffe, ihr habt einen feinen Kuchen gebacken bekommen oder konntet eure Familie mit einem verwöhnen – vor allem aber mit euren Lieben einen schönen Tag verleben!

Habt ein genussvolles Restwochenende!

Eure Judith

Von Oma inspiriert: Plätzchen mit Anis (zum Ausstechen)



Bis vor kurzem habe ich noch nie Anisplätzchen gebacken. Neulich habe ich jedoch die alten Rezepthefte meiner Oma übernommen und dort finden sich mindestens fünf Rezepte für „Anisbrötchen“, wie Kekse oder Plätzchen in der Westpfalz auch genannt werden.

Leider sind nie Angaben dabei, wie man sie genau backt und oft sind Anisplätzchen ja Spritzgebäck. Allerdings schienen mir einige Rezepte ein Knetteig zu sein.

Denn man kann ja auch einen einfachen Buttermürbteig zum

Ausstechen mit gemahlenem Anis würzen. So hat man dann auch die Möglichkeit, verschiedene Motive auszustechen.

Hier also, von Oma inspiriert, meine Version von Anisgebäck. Ich habe definitiv eine neue Liebe entdeckt. Das Aroma ist herrlich und wenn beim Backen der Duft von Butter und den würzigen Samen durch die Wohnung zieht, dann läuft einem einfach das Wasser im Naschkatzenmäulchen zusammen.

Hier mein **Rezept** für Anisplätzchen:

150 g weiche Butter

100 g Puderzucker

1 Eigelb

1 TL abgeriebene Schale einer Bio- Limette oder Zitrone oder
Orange

3 TL gemahlener Anis

250 g Mehl

Butter mit dem Puderzucker und dem Eigelb sehr schaumig schlagen.

Limettenschale, Anis und Mehl dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl 3 mm dick ausrollen, weihnachtliche Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen goldgelb, aber nicht zu stark gebräunt sind.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.



Man

kann diesen Teig natürlich beliebig variieren!

Beispielsweise indem man statt Anis nur geriebene Schale von Orangen oder Zitronen nimmt oder noch frischen Ingwer dazu reibt. Man kann auch alle Gewürze weg lassen und die Butterplätzchen stattdessen mit Konfitüre oder Gelee zusammensetzen.

Viel Spaß beim Backen und eine genussreiche Zeit wünscht euch eure Judith