„Koch´mein Rezept“: Kardamom-Paranuss-Kekse

Nach einer längeren Pause aufgrund von diversen Reisen und dann wieder beruflicher Projekte nehme ich endlich mal wieder an dem schönen Blogevent von „Volker mampft“ teil: „Koch´mein Rezept“.

Dieses Mal wurde mir Mrs. Flax mit ihrem Blog „Vive la Réduction“ zugelost, also habe ich mich da mal umgeschaut…

Der Blog ist sehr breit aufgestellt und behandelt unter anderem Alltägliches, Garten, Haus, Reisen, Experimente in der Küche und sogar hin und wieder Politisches.

Natürlich habe ich mich vor allem im beachtlichen Rezeptefundus umgeschaut und finde, Mrs. Flax kocht durchaus ambitioniert und probiert sehr viel aus – aus vielen verschiedenen Länderküchen und auch oft für deutsche Leser geradezu „exotisch“. Was ich total spannend finde!

Da ist alles dabei: Brote, Gebäck, Fisch, Fleisch, Gemüse. Viele spanisch klingende Gerichte habe ich da gelesen, aber auch arabische oder französische. Crêpe Suzette, Coq au vin, Croquetas de Sobrasada, Dadar Gulung, Döppekooche – ja, sogar deutsche Regionalküchen sind vertreten.

Nach längerem Stöbern habe ich mich für etwas Simples entschieden: Kardamom-Paranuss-Kekse, die eigentlich Kardamom-Pistazien-Plätzchen waren. Pistazien hatte ich nicht da, Plätzchen-Zeit ist nicht mehr – also gibt es Kekse, die gehen immer! Meistens nehme ich es mit Rezepten ja nicht so ganz genau… aber so entsteht Neues, auch beim „Nachkochen“!

Da ich zurzeit nicht immer so viel Zeit für aufwendige Küchenprojekte habe, waren schnelle, unkomplizierte Naschereien perfekt!

Im Prinzip ist es herrlich mürbes Buttergebäck mit intensiver Kardamom-Note. Für den Biss habe ich Paranüsse gehackt, die passen sehr schön dazu.

Für 1 Blech:

120 g weiche Butter
50 g Puderzucker
frisch gemahlener grüner Kardamom (Samen aus 6 Kapseln)
150 g Dinkelmehl 630
50 g fein gehackte Paranüsse
Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, dann den Kardamom, das Mehl sowie 1 Prise Salz dazugeben und alles verrühren.
Den Teig zu einer gleichmäßigen Rolle formen und 1–2 Stunden kühlen.
Dann den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und diese mit ein bisschen Abstand (sie gehen nicht stark auf, da kein Backpulver enthalten ist) auf das Blech legen.
Etwa 10 Minuten backen und auf dem Blech kurz abkühlen lassen, damit sie nicht zerbrechen, dann auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

Die Kekse schmecken recht intensiv nach Kardamom, was ich klasse finde. Zurzeit habe ich offenbar eine kleine Kardamom-Phase. Wer es nicht so intensiv mag, sollte nur 3–4 Kapseln nehmen oder gemahlenen Kardamom kaufen – der dürfte eh weniger aromatisch sein als der frisch gemahlene/gemörserte.

Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, Kardamom-Paranuss-Kekse zu naschen – und euch mal bei „Vive la Réduction“ umzusehen.

Ich wünsche euch bei allem eine genussvolle Zeit,

eure Judith

Advents-Nascherei: Butterplätzchen mit Marzipan und Zartbitterschokolade

Buttergebäck ist ja einer DER Klassiker in der Weihnachtszeit. Man kann es zahlreich variieren, mit Marmelade, Nugat, Streuseln,… und in allen erdenklichen Formen und Größen ausstechen.

Diese Kombination mit Marzipan erinnert mich an Feste in einem Pfälzer Bekanntenkreis, wo es bei den Geburtstagsfeiern von R. Anfang Dezember immer solche Plätzchen von seiner Frau A. gab.

Ich mochte sie total gern und freute mich jedes Jahr über dieses zarte Gebäck, das herrlich mürbe war (ich glaube, sie hat noch Stärke im Teig gehabt statt nur Mehl) – die Kombination von Marzipan und Zartbitterschokolade finde ich eh großartig.

A. hat immer unregelmäßige Stückchen auf die Plätzchen

gesetzt, ich habe ein bisschen ambitionierter gebastelt und das Marzipan in der entsprechenden Form ausgestochen. Als „Kleber“ habe ich einen Hauch Aprikosenkonfitüre auf die Plätzchen gestrichen, da könnt ihr natürlich auch zerlassenen Nugat nehmen – das ginge dann noch mehr in Richtung „Mozart“, vor allem mit etwas Pistazie auf der Schokolade.

Die Schoki kann man auch mit dem Pinsel aufs Marzipan streichen oder die Plätzchen mit der Marzipanseite hineintauchen. Ich habe mich für die Gabel entschieden, die Zinken in die Schokolade getaucht und damit Linien aufs Gebäck geträufelt.

Für 2 Bleche:

200 g Dinkelmehl 630
30 g Puderzucker, gesiebt
1 Prise Salz
130 g weiche Butter
1 Eigelb
200 g Marzipan
70–80 g Aprikosenkonfitüre

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermengen. Die Butter und das Eigelb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
Den Teig zugedeckt etwas ruhen lassen (am besten im Kühlschrank) und dann auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen.
Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
Plätzchen in beliebiger Form und Größe (jedoch besser nicht zu groß) ausstechen und mit ein wenig Abstand auf die Bleche legen. Etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen ganz leicht zu bräunen beginnen.
Das Gebäck abkühlen lassen und die Schokolade in einer ofenfesten Form in der Resthitze des Ofens schmelzen lassen.
Die Konfitüre glattrühren oder sogar leicht erwärmen, damit man sie besser dünn streichen kann.
Das Marzipan so dünn wie möglich ausrollen, am besten auf einer Silikonmatte. Ich habe das Nudelholz ganz leicht befeuchtet mit der nassen Hand, dann hat das Marzipan nicht daran geklebt. Entsprechend der Plätzchenform und -anzahl Formen ausstechen.
Auf jedes abgekühlte Plätzchen etwas Konfitüre streichen und das Marzipan darauf“kleben“.
Die fertigen Plätzchen recht eng nebeneinander auf das Backpapier setzen und dann mit der Schokolade verzieren und trocknen lassen.

Falls ihr euch wundert, dass die Zuckermenge der Plätzchen so gering ist – durch das Marzipan ist dieses Gebäck trotzdem sehr süß! Falls ihr die Kekse pur vernaschen möchtet oder mit anderer, nicht ganz so süßer Deko, könnt ihr locker 50 g Puderzucker nehmen.

Ich wünsche euch einen schönen 2. Advent und eine genussvolle Weihnachtszeit!

Eure Judith

Kürbiskern-Spitzbuben mit Himbeerkonfitüre

Diese Woche gibt es das zweite Mal Plätzchen. Bei Ina isst hatte ich auf Instagram Kürbiskern-Kipferl gesehen und fand diese Idee super. Der Teig sieht so herrlich grün aus!

Also habe ich von ihr inspiriert Kürbiskern-Spitzbuben gebacken, mit fein gemahlenen Kernen im Teig.

Außerdem habe ich für die Farbe noch einen Hauch Matcha dazugetan, aber das schmeckt man nicht wirklich. Wer Matcha mag, kann auch mehr davon nehmen, das passt glaube ich ziemlich gut zu den Kürbiskernen und der Konfitüre. Wer Matcha nicht mag, kann das getrost weglassen.

Zusammen mit der roten Konfitüre finde ich diese Spitzbuben richtig weihnachtlich und einfach mal was anderes.

Für 40–45 Stück:

300 g Dinkelmehl 630
200 g Butter, gewürfelt
100 g Puderzucker
100 g fein gemahlene Kürbiskerne
1 Ei
(1 TL Matcha)
1 kleines Glas Himbeerkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Dann zwei Bleche mit Backpapier belegt bereit stellen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Den Teig dünn ausrollen und Sterne oder Herzen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen jeweils ein kleines Herz oder Sternchen in der Mitte ausstechen (am besten, wenn der Teig schon auf dem Blech liegt). Die Plätzchen ca. 10 Minuten backen, bis sie anfangen zu bräunen.
(Nach den ersten 5 Minuten gut im Auge behalten! Die ersten Plätzchen mit Loch sind mir zu dunkel geworden, weil die schneller bräunen!)
Auf einem Gitter abkühlen lassen, dann die großen Plätzchen ohne Loch mit Konfitüre bestreichen und die mit Loch darauf setzen und leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.

Ich wette, viele von euch backen am Wochenende auch Plätzchen. Immerhin ist am Sonntag der 1. Advent! Auf jeden Fall wünsche

ich euch ein genussvolles Wochenende. Macht es euch trotz Regenwetter schön!

Eure Judith

Putzige Walnuss-Sternchen mit Dinkelvollkorn

Weihnachten kommt ja doch jedes Jahr schneller, als man denkt. Was das Kaufen von Lebkuchen vor dem Dezember angeht, bleibe ich eisern. Das Plätzchenbacken fange ich oft Ende November

an, denn man möchte ja im Advent etwas zum Naschen haben und der Blog soll auch gefüttert werden.

Dieses Jahr bin ich extrem früh dran, aber das hatte zwei gute Gründe: zum einen bin ich gerade das letzte Mal vor Weihnachten in der Heimat und fand, dass meine Eltern ja auch eine Kiste Plätzchen gebrauchen könnten (wobei ich letztes Jahr welche geschickt hatte, das geht ja notfalls auch) und zum anderen hatte ich in der aktuellen Schrot&Korn-Zeitschrift ein so süßes Rezept gesehen, dass ich das unbedingt für euch ausprobieren wollte!

Die Nuss-Sternchen wurden im Originalrezept mit Pekannüssen gemacht, was optisch vielleicht noch besser ist als Walnüsse, weil sie sich deutlicher vom Teig abheben, etwas länger sind und somit auch mehr unter dem Ärmchen hervorschauen. Da wir keine Pekannüsse da hatten, dafür aber selbst gesammelte Walnüsse, wurden sie kurzerhand ersetzt.

Für die Hälfte des Weißmehls nahm ich frisch gemahlenen Dinkel. Ganz vollkornige Plätzchen gehen sicher auch, allerdings ist der Teig dann weniger geschmeidig und lässt sich nicht nicht ganz so gut umklappen und die Ränder sind etwas franseliger.

Und natürlich hatte ich auch keinen einzigen Plätzchenausstecher mehr hier und kein Nachbar da, um welche zu leihen. Also improvisierte ich, schnitt mir eine Schablone aus und schnippelte die Sterne mit mühevoller Handarbeit aus dem Teig.

Deswegen machte ich auch nicht nur Sternchen, sondern noch einfache Kreise (mit einem Mini-Dessertring), die dann mit dem Walnussbruch und mit der restlichen Schoki dekoriert wurden.

Ich finde diese Walnuss-Sternchen absolut putzig und mag die Idee, einfaches Buttergebäck auf diese Weise zu gestalten. Sicher auch eine tolle Sache, um mit Kindern zu backen. Mir hat es jedenfalls Spaß gemacht und geschmacklich sind die Plätzchen der Hammer!

Für ca. 50 Stück:

1 Leinsamenei
(1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser)
100 g weiche Butter (oder vegane Butter)
50 g Rohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Dinkelmehl 630
120 g Dinkelvollkornmehl
1 Prise Salz
25 Walnusshälften oder Pekannüsse
30 g Zartbitterkuvertüre

Die Leinsamen einweichen und nach 5–10 Minuten pürieren.
Butter und Zucker cremig rühren, dann das Leinsamenei, Mehl und Salz unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten.
Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen, dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Sterne (mit 5 Spitzen!) ausstechen.
Die Sterne auf mit Backpapier belegte Bleche legen, eine Nusshälfte in die Mitte geben und einen „Arm mal von links, mal von rechts darüberlegen und etwas andrücken.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eventuelle Teigreste zu kleinen Keksen oder Kreisen verarbeiten und Nussbruch darauf drücken. Alle Plätzchen mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 10–13 Minuten backen.
Die Sternchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in der Resthitze des Ofens die Kuvertüre zerlassen. Mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß Augen und Mund aus flüssiger Kuvertüre aufmalen und trocknen lassen.

Ich hoffe, euch gefallen die Walnuss-Sternchen auch so gut wie mir und ihr habt Freude beim Backen und Genießen!

Habt eine schöne Vorweihnachtszeit,

eure Judith

Kakaokipferl mit Haselnuss & Schoki

Ein Kollege von mir hatte mir neulich eine riesige Menge geröstete und gemahlene Haselnüsse mitgebracht. Die kamen natürlich perfekt für die Weihnachsbäckerei!
Da Nüsse und Schokolade wunderbar passen, entschied ich mich für Kakaokipferl mit Haselnuss. Sie sind herrlich mürbe und perfekte kleine Seelentröster. Mit Schoki an den Zipfeln und bestreut mit gerösteten und gehackten Nüssen (oder Krokant)

sehen sie auch noch sehr hübsch aus.

Bisher habe ich nur helle Kipferl gebacken: Vegane Vanillekipferl und Aniskipferl findet ihr hier auf dem Blog. Beide Rezepte kann man natürlich jederzeit abwandeln mit Gewürzen, die man am liebsten mag.

Habt ihr schon andere Kipferl-Varianten als die mit Vanille

gebacken? Vielleicht hattet ihr ja ganz ausgefallene Ideen! Ich freue mich, wenn ihr einen Kommentar da lasst, vielleicht ja sogar mit Rezept.

Für 2 Bleche:

300 g Mehl
150 g gemahlene (und geröstete) Haselnüsse
100 g Puderzucker
50 g Kakaopulver
250 g kalte Butter oder (vegane) Margarine
(Gegebenenfalls etwas Pflanzendrink/Milch/Rum)
1 TL Zimt
(1 TL Spekulatiusgewürz)

Zartbitterkuvertüre
Geröstete, gehackte Haselnüsse (oder Krokant)

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.
Das Fett in Stückchen dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf ein wenig Flüssigkeit zugeben, bis sich alles verbindet.
Den Teig zugedeckt (oder in Folie gewickelt) 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und den Teig zu Kipferln formen. Mit ein wenig Abstand aufs Blech legen.
Die Kipferl ca. 10 Minuten backen und auf dem Blech abkühlen lassen, da sie sonst zerfallen.
Die Kuvertüre im Wasserbad (oder im noch heißen (ausgeschalteten) Backofen) schmelzen lassen, die Spitzen der abgekühlten Kipferl hinein tauchen und mit gehackten Nüssen bestreuen.

Ich wünsche euch eine genussvolle 2. Adventswoche! Macht es

euch gemütlich!
Eure Judith