Ein Hauch von Weihnachten: Italienische Bicciolani



Zwar ist es seit gestern hier wieder richtig mild und man hat überhaupt nicht das Gefühl, dass der Winter, geschweige denn Weihnachten vor der Tür steht. Aber trotzdem hatte ich gestern Lust, die ersten Plätzchen zu backen. Meist werde ich dann nämlich von Weihnachten so „überrascht“ und fange erst im Dezember an zu backen.
Diese Gewürzkekse stammen aus dem Buch „Osteria“, das ich dieses Jahr übersetzt habe. Den Teig habe ich gestern Abend gemacht und heute musste ich die Kekse nur noch ausstechen und in den Ofen schieben.
Da ich Koriander nicht mag und weißen Pfeffer nicht da habe, sind einfach die Gewürze im Teig gelandet, die vorhanden waren. Das waren Zimt, Piment und chinesisches 5-Gewürze-Pulver, das ich gerade sehr gerne mag und auch sehr weihnachtlich finde. Akazienhonig hatte ich auch nicht, dafür habe ich cremigen Honig leicht erwärmt, damit er flüssiger wird.



Im Rezept steht, diese Kekse sollten binnen einer Woche gegessen werden, da sie mit der Zeit ihr Aroma verlieren. Ich habe nur die halbe Menge gebacken und bin sicher, dass kein Keks die nächste Woche erleben wird. Die Bicciolani sind unfassbar mürbe und sehr aromatisch. Wer winterliche Gewürze mag, wird sie lieben!
Statt wie beschrieben Streifen zu schneiden, habe ich einen Ausstecher benutzt, weil ich mein Teigrädchen irgendwie nicht finden konnte. Ihr könnt ihnen aber natürlich auch die typische Form verleihen.

Für ca. 70 Kekse:

4 Eigelb
200 g Zucker
300 g weiche Butter plus etwas mehr für die Bleche
150 g Akazienhonig
Etwas Mark einer Vanille
400 g Weizenmehl *tipo 00* (oder Type 405) plus etwas mehr für die Bleche
100 g Kartoffelstärke
1 Prise Nelkenpfeffer (Piment)
1 Prise gemahlene Muskatblüte
1 Prise gemahlener Koriander
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 TL gemahlener Zimt
1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Prise Salz

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter aufschlagen, bis die Masse hell-schaumig ist. Den Honig und das Vanillemark einrühren. In einer Schüssel das Mehl mit der Stärke, den Gewürzen und dem Salz vermischen und mit der Eiermischung zu einem Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen.
Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Bleche mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Teig kurz kneten, dann 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Messer oder Teigrädchen in 7–8 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden. Mit einer Gabel der Länge nach Rillen in die Kekse drücken. Die Kekse mit einigen Zentimetern Abstand auf die Bleche legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie knusprig sind.



Die Eiweiße habe ich mit dem Teig in den Kühlschrank gestellt und heute zu schnellem Zimtgebäck verarbeitet. Für Sterne hatte ich keine Geduld, also habe ich den Teig zu einem langen Rechteck geformt und Scheiben abgeschnitten, die ich mit dem Eischnee bestrichen habe. Optisch nicht ganz so zauberhaft wie Sterne, aber genauso lecker schmecken sie trotzdem.
Habt einen genussvollen Sonntag!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

4

Send email