

Einfach (und) mal was anderes: Mandelplätzchen mit Haferflocken, Orange und Schokolade



Endli

ch gibt es wieder gute Mandarinen und Orangen! Vor allem den Duft von Orangen und ihrer Schale finde ich einfach...sinnlich. Was wäre die von Süßem überreiche Weihnachtszeit ohne die fruchtig- säuerliche Note der Zitrusfrüchte, die so herrlich den Durst löschen und mit ihrem Aroma das Geruchs- Potpourri aus Lebkuchen, Plätzchen und Tannengrün bereichern, das in den Weihnachtswochen in allen Räumen hängt. Orange und Schokolade passen super zusammen, finde ich, auch oder gerade in der Weihnachtszeit. Seit ich denken kann, gibt es bei uns diese Plätzchen mit Mandeln, Haferflocken und Orangenschale. Meistens mache ich gleich die doppelte Menge, denn sie sind wahnsinnig unkompliziert, dabei aber auch einfach mal was anderes und meine ganze Familie liebt sie.

Zutaten:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Zucker
180 g gemahlene Mandeln
100 g Haferflocken

abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

100 g Zartbitterschokolade oder Kuvertüre

Halbe Mandeln oder 1 Handvoll Mandelblättchen zum Dekorieren

Das Eiweiß mit dem Salz ganz steif schlagen. Den Zucker esslöffelweise dazu geben und etwa 2 Minuten weiter schlagen. Mandeln, Haferflocken und Orangenabrieb unterheben.

Wenn man die Plätzchen kompakter haben will, sollte man den Teig unbedeckt 1- 2 Stunden kalt stellen, so dass er fester wird und etwas antrocknet.

Wenn man den Teig direkt weiterverarbeitet, wie ich es dieses Mal getan habe, werden sie ganz luftig- leicht.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Den Teig zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Diese in Scheiben schneiden und etwas rundlich formen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 15- 20 Minuten backen.

Die Schokolade/ Kuvertüre schmelzen lassen {ich mache das immer im Wasserbad} und die Plätzchen oben damit bestreichen. Eine halbe Mandel oder ein paar Mandelblättchen in die Mitte drücken, solange die Schokolade noch feucht ist. [nurkochen]



Habt

wunderbar genussreiche Tage und lasst Plätzchenduft durch eure Räume ziehen!

Eure Judith

Mein Inbegriff von Weihnachtsduft: Zimtsterne



Wer

liebt sie nicht? Die herrlich weichen Nusssterne, die mit ihrem Duft und Aroma nach Zimt erst so richtig Weihnachtsstimmung erzeugen. Keine Adventszeit ohne Zimtsterne!

Zugegeben, ich backe sie nicht so gerne. Sie machen ziemlich Arbeit, wenn man den doch recht klebrigen Teig ausrollen und ausstechen muss und dann mühsam den Eischnee darauf verteilt. Aber ich esse sie einfach zu gern und auch meine Familie wünscht sie sich jedes Jahr.

Dieses Jahr habe ich mir aber mal eine Silikonbackmatte für Zimtsterne gekauft, auch wenn ich kein großer Fan von Silikon bin. Einen Versuch ist es wert, dachte ich mir.

Und so gab es diesmal keinen Kampf mit klebrigem Teig, der sich nicht ausrollen lassen wollte, sondern ich drückte ihn in die Mulden, legte eine zweite Matte drüber und konnte wunderbar einfach den Eischnee über den Sternen verstreichen.

Ich habe schon viele Rezepte ausprobiert und dieses Jahr war dieses hier dran, aus dem Buch „*Backen! Das goldene von GU*“. Ich finde allerdings, dass in allen Rezepten die Zimtmenge viiiieeel zu klein ist und gebe eigentlich immer noch 1-2 Teelöffel drauf. =)

Zutaten:

3 Eiweiß

1 Prise Salz
250 g feiner Zucker
450 gemahlene Mandeln
3 TL Zimtpulver
1 Prise gemahlene Nelken

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse schön glänzt.

5-6 EL Schnee beiseite stellen für die Glasur.

Mandeln und Gewürze mischen und vorsichtig unter den Eischnee rühren.

Den Ofen auf 150°C (Umluft 130°C) vorheizen.

Entweder den Teig in die Mulden einer Backmatte füllen und die Glasur darauf verteilen oder den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 5 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Die Eiweißglasur gleichmäßig darauf verteilen.

Etwa 15 Minuten auf unterer Schiene backen und darauf achten, dass die Oberfläche nicht zu sehr bräunt.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen bzw. die Plätzchen in der Silikonmatte auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen. [nurkochen]



Diese Zimtsterne sind die saftigsten und besten, die ich je gebacken

habe, dieses Rezept werde ich also auf jeden Fall in mein Repertoire aufnehmen!

Ich hoffe, eure Sterne gelingen euch ebenso gut und wünsche euch besinnliche und genussreiche Tage!

Eure Judith

Pures Weihnachtsglück: Quarkstollen mit Aprikosenmarzipan



So

richtig konstant mag die Weihnachts- Besinnlichkeit ja noch nicht aufkommen. Nach den paar Schneeflocken, die neulich nachts leise knisternd für Winterflair sorgten, war es ansonsten in den letzten Wochen ein endloses, meist noch nass-kaltes Grau.

Statt Schneeflocken muss dann eben Puderzucker rieseln, der Schnee der Küche!

Und heute fällt er auf mein zweites Stollengebäck für dieses

Jahr, aber hier in klassischer Form und unsagbar lecker! Die Menge des Rezeptes, das mal wieder aus einem GU- Buch stammt, nämlich dem „Basic baking“, reicht locker für zwei mittlere Stollen, wenn man keinen riesigen machen möchte. Wir haben den Teig geteilt und zwei gebacken.

Und natürlich habe ich auch wieder ein paar Dinge abgeändert, zum Beispiel finde ich zwei dünneren Rollen Marzipan im Stollen viel netter als eine dicke und zusätzlichen Zucker habe ich auch nicht ins Marzipan geknetet.

Aber hier einfach mal meine Version des Rezeptes **für 2 mittelgroße Stollen:**

Füllung:

200 g Marzipan
50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt

Die fein gehackten Aprikosen mit dem Marzipan verkneten. Daraus vier gleich große Rollen formen (ca. 20 cm) und kühlen stellen.

Teig:

150 g Butter
250 g Quark
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Zucker
4 EL Rum
150 g Rosinen

200 g Zitronat/ Orangeat (am besten eine Mischung aus beidem)
100 g Mandelstifte
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 geh. TL Lebkuchengewürz
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

etwa 150 g Butter zum Bestreichen
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Puderzucker

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Zitronat und/oder Orangeat fein hacken. Mit den Rosinen und den Mandeln in einer trockenen Pfanne anwärmen. Das Mehl samt Backpulver und Gewürzen dazu geben und in der Pfanne mit den angewärmten Zutaten mischen. (Notfalls, bei zu kleiner Pfanne, auch in einer großen Schüssel.)

Quark mit Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mandelaroma und Rum aufschlagen.

Die trockenen Zutaten mit der noch flüssigen Butter und der Quarkmasse verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Ofen vorheizen auf 180° C (bei Umluft nicht vorheizen und 160° C einstellen).

Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren und auf etwas Mehl zwei ovale flache Laibe formen. In diese zwei Rillen drücken und die je zwei Marzipanschnüre einlegen. Dann den Teig von beiden Seiten zuklappen, so dass ein runder geschlossener Laib entsteht. Oben etwas seitlich der Mitte eine Kerbe eindrücken.

Aus Alufolie einen breiten Streifen falten, ihn außen rund um den Stollen legen und die Enden gut zusammenfalten, so dass der Stollen nicht zu sehr auseinander geht beim Backen.

Auf unterer Schiene 1 – 1 $\frac{1}{4}$ Stunden backen. Die 150 g Butter schmelzen lassen.

Nach 20 Minuten Backzeit den Stollen mit zerlassener Butter einpinseln und das noch zwei, drei Mal während des Backens machen.

Nach dem Backen mit der restlichen Butter bepinseln und den Vanillezucker darüber streuen.

Wenn er abgekühlt ist, den Stollen noch mal mit Puderzucker bestäuben. [nurkochen]



Von

allen Stollen, die ich bisher gebacken habe, schmeckt mir dieser hier am allerbesten und ich hoffe, das Rezept wird euch genauso gut gefallen, zumal es ohne Hefe ist und man somit keine Gehzeit abwarten muss.

Natürlich wird er noch besser und aromatischer, wenn er eine Weile ruhen kann.

Aber auch direkt nach dem Backen ist er ein riesiger Genuss!
;)

Habt besinnliche und genussreiche Adventstage!

Eure Judith

PS:

Selbstgebackener Stollen ist natürlich auch ein tolles Geschenk! Entweder in Scheiben oder man backt statt zwei größeren 4 kleine Stollen und packt sie schön ein! =)



Ein Muss an Weihnachten: Saftige Elisenlebkuchen (mit Marzipan)



In den letzten Jahren hatte ich meistens Lebkuchen gebacken, denn

auch wenn es ein wenig Mühe macht, lohnt sich der Aufwand einfach sehr und welche Elisenlebkuchen schmecken schon so wie selbst gemachte?

Dieses Jahr habe ich ein neues Rezept ausprobiert und zwar aus dem Buch „Weihnachtsplätzchen“ von GU. Die Lebkuchen sind wunderbar saftig, sehr aromatisch und halten sich leider nicht sehr lange – sie werden nämlich lange vor Weihnachten aufgefuttert sein. =)

Zutaten:

50 g Zitronat

50 g Orangeat

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

2- 3 geh. TL Lebkuchengewürz

2 EL Rum

1 TL Hirschhornsalz

200 g Marzipan

6 Eiweiße

150 g (Rohrohr-) Zucker

35- 40 Oblaten (70 mm Ø)

Einmalspritzebeutel, falls vorhanden

Zitronat und Orangeat fein hacken. Mit Nüssen, Mandeln, Mehl und Gewürz mischen.

Rum erhitzen und Hirschhornsalz darin auflösen.

Marzipan klein würfeln und mit 1 Eiweiß mit der Gabel cremig rühren.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen.

Die übrigen Eiweiße mit dem Zucker in etwa 5 Minuten steif schlagen, so dass eine dickschaumige Masse entsteht.

Rum und Marzipan verrühren und mit der Nussmischung unterheben.

Die Masse am besten in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten spritzen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen.

Notfalls kann man die Masse auch mit Löffeln verteilen, aber sie klebt leider sehr.

Über Nacht trocknen lassen.*

Dann im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) auf mittleren Schienen 12-15 Minuten backen.

Zum Schluss entweder mit dunkler Kuvertüre (100- 150g) oder mit Guss überziehen.

Dafür 100 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft und 1-2 EL Wasser (oder Rum oder noch mal Saft, wie man es am liebsten mag) verrühren und auf die noch warmen Lebkuchen pinseln.

**{Ich hatte das natürlich glatt vergessen und sie im Eifer gleich gebacken – funktioniert aber genauso gut :) [nurkochen]}*



Habt ihr schon mal selbst (Elisen)Lebkuchen gebacken? Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?

Ich hoffe, dieses Rezept kann euch genauso begeistern wie uns und ihr habt viel Spaß bei eurer Weihnachtsbäckerei!

Habt genussreiche weihnachtliche Tage,
eure Judith

Herrlich mürbe Weihnachtsknabberlei: Vanillekipferl, vegan



Vorgestern ist hier der erste Schnee gefallen. Ganz überraschend war die Welt draußen plötzlich weiß, als ich spätabends nach draußen sah. Und die weiße Decke blieb sogar einen halben Tag liegen, was bei uns an der Weinstraße eher selten ist, vor allem Anfang Dezember.

Der Winter ist also wirklich angekommen. Passend zum 1. Advent, der dieses Jahr irgendwie so früh war. Aber umso schöner, wenn man Ende November ganz legitim Plätzchen backen kann. Und das haben wir am Sonntag auch getan – 7 Stunden lang war der Ofen in Betrieb und heraus kamen sehr gelungene Leckereien, die uns jetzt die Adventstage versüßen werden und die ich hier mit euch teilen will.

Sehr begeistert war ich von den Vanillekipferln, die ich im Büchlein „Vegan backen“ von GU entdeckte. Oft waren meine

Kipferl so mürbe, dass ich sie kaum formen konnte. Dieser Teig – ordentlich gekühlt – ist allerdings wirklich gut zu verarbeiten und die Kipferl haben einen feinen Vanillegeschmack, selbst ohne eine dicke Schicht Vanillezucker außen herum.

Zutaten:

200 g kalte vegane Margarine
200 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
1 Vanilleschote
90 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 TL Sojamehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
4 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

{Die Schote schneide ich immer klein und stecke sie in eine Dose mit Zucker oder Puderzucker, so hat man seinen eigenen Vanillezucker!}

Vanillemark, Margarine, Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Sojamehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.

In einer verschließbaren Schüssel oder Dose 2 Stunden kühl ruhen lassen.

{Ich benutze im Winter gerne den Balkon :)}

2 Bleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160° C vorheizen.

Ein Drittel des Teiges abtrennen, den Rest weiterhin kühl stellen.

Die Teigportionen immer zu einer Rolle von ca. 2 cm Durchmesser formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferln formen.

Möglichst schnell arbeiten, damit der Teig nicht zu warm wird! Die Kipferl aufs Blech setzen und in der Mitte des Ofens ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht hellbraun sind. Inzwischen den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Vanillezucker mischen. Die noch warmen Kipferl in der Zuckermischung wälzen und auf einem Gitter auskühlen lassen. [nurkochen]



Ich hoffe, ihr seid gemütlich und mit Plätzchenduft in die Adventszeit gestartet und könnt eure Backgenüsse vielleicht sogar mit ein paar Schneeflocken genießen, die draußen leise knisternd die Welt verzaubern!

Habt genussreiche Tage,
eure Judith