

# Vanille-Zitronen-Shortbread



An

kalten, novembergrauen Herbsttagen wie diese Woche gibt es nichts Schöneres als sich in die Küche zu stellen, sich eine große Kanne heißen Tee aufzubrühen und dann aus duftenden Zutaten etwas Feines zu backen. Denn an solch düsteren Tagen braucht man Seelenfutter und Wärme. Wenn man wie ein Eichhörnchen einen kleinen Vorrat anlegen möchte für kommende graue Tage, dann bieten sich Kekse sehr gut an, denn die halten in einer luftdichten Dose ja einige Wochen – sofern sie so alt werden.



Neuli

ch habe ich dieses Shortbread gebacken, ein einfaches englisches Buttergebäck, das man toll aromatisieren kann mit Zitrone, Vanille oder auch ganz anderen Gewürzen, was man eben mag. Auch Rosmarinnadeln kann ich mir gut vorstellen, das will ich mal ausprobieren, zusammen mit etwas Zitrone.

Der Teig ist ganz fix gerührt und nach etwas Kühlen schneidet man Scheiben und kann dann voller Vorfreude vor dem Ofen zuschauen, wie knusprige, köstlich duftende Kekse entstehen.

#### **Zutaten:**

400 g Mehl

125 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

Abgeriebene Schale einer Zitrone

$\frac{1}{2}$  TL Salz

250 g kalte Butter

Mehl in eine Schüssel wiegen und eine Mulde hinein drücken.

Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und Salz in die Mulde streuen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen dazu geben und dann alles gut durchmischen und dabei die Butterstückchen teilen.

Rasch alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen zu zwei oder drei rechteckigen Stangen formen und sie für 1-2 Stunden kalt stellen.

Den Backofen vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Vom kalten Teigblock 0,5 cm dicke Scheibchen abschneiden, aufs Backblech legen und bei 190°C Ober-/Unterhitze etwa 12-15 Minuten backen.

Die Shortbreads sollten keine Farbe bekommen, daher am besten in den letzten paar Minuten dabei bleiben und sie im Auge behalten, es kann dann sehr schnell gehen![nurkochen]



Während ich die letzten Zeilen getippt habe, kam hier auch endlich mal wieder die Sonne durch die Wolken und beleuchtet nun die bunten Bäume und Wälder.

Da lockt die frische, herbstliche Luft gleich viel mehr und warm eingemummelt könnte man ja noch einen Spaziergang machen, bis die Kekse ganz abgekühlt sind...um sich dann mit Tee und Gebäck zu stärken. =)

Ich wünsche euch einen herbstlich-farbenfrohen Sonntag, mit Sonnenschein und vielen Genussmomenten!

Eure Judith



**TIPP:**

*Auch als Mitbringsel und kleines Geschenk sind solche Kekse wunderbar, denn wer mag kein Buttergebäck und hübsch verpackt kommt es sicher immer gut an!*

---

**Man muss immer was zu Naschen  
haben: Haferflockenkekse mit  
Rumrosinen für den  
Knabbervorrat**



Neuli

ch bei mir in der Küche:

*„Ich glaube, wir wurden vergessen.“* flüstern ein paar Handvoll Haferflocken in ihrer Tüte. *„Wir stehen schon monatelang hier im Schrank rum.“*

*„Da geht es mir nicht anders!“* tönt der Zuckerrübensirup hinter einer anderen Tür. *„Ich bin eine gefühlte Ewigkeit offen und niemand benutzt mich.“*

*„Wia wurdn auch nonnich benutzt. Unn dabbei hat sie uns voa Wochn angesetzt fürn Kuchn.“* lallen die Rumrosinen in ihrem Marmeladenglas.

*„Dabei kann man aus uns so tolle Kekse backen.“* seufzen die Flocken und träumen von runden, kernigen Knuspergebäcken.

*„Pah!“* Der Zuckerrübensirup hat da keine große Hoffnung mehr.

*„Mit mir macht keiner mehr was! Irgendwann werde ich schlecht und man wirft mich weg!“*

*„Da kommtse ja, die Naschkatze. Glaub sie will backn.“* melden die volltrunkenen Rosinen. *„Hicks. Oh, sie greifnachuns.“*

*„Dass ich das noch erleben darf! Ich darf was versüßen!“*

*„Hurra! Wir kommen in Kekse!“*

Mir scheint, ich hatte Glück und mein Einfall, zu backen, hat eine drohende Küchenrebellion gerade noch verhindert.

Doppeltes Glück, denn nun haben wir mal wieder einen Vorrat an Keksen da und Knabbereien müssen ja immer vorhanden sein, oder?



Die Kekse sind nicht sehr süß und halten sich eine Weile. So hat man immer was kleines halbgesundes für Zwischendurch oder wenn überraschend Kaffeegäste kommen. =)  
Das Rezept stammt aus einem meiner Lieblingsbücher, „Muffins and more“ aus der Reihe GU Küchenratgeber.

### **Für etwa 40 Stück:**

200 g Butter  
1 Ei  
1 EL Zuckerrübensirup  
30 g Zucker  
50 ml Milch  
300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1  $\frac{1}{2}$  TL Zimt  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
120 g feine Haferflocken  
100 g Rosinen\*

\* Rumrosinen, wenn man hat und mag.

Ich habe immer welche in einem Einweckglas, dann sind sie schön vollgesogen und hocharomatisch. =)

Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Die Butter, das Ei, den Zuckerrübensirup, den Zucker und die Milch kurz aufschlagen.

Mehl, Backpulver, Zimt, Salz und Haferflocken verrühren und mit den Rosinen zur Buttermischung geben. Alles zu einem weichen Teig verrühren.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig mit einem Teelöffel abstechen (ein gehäufte Löffel darfs schon sein) und die Portionen zu Kugeln formen. Mit ca. 5 cm Abstand aufs Blech legen. Mit einer Gabel etwas flach drücken.

10 Minuten backen, bis die Ränder hellbraun sind.

Kekse abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.[nurkochen]



Bei diesen Keksen schmeckt man den Sirup heraus, was ich sehr spannend finde. Ich backe sonst nie mit Zuckerübensirup und war sehr froh, als ich dieses Rezept las und den Anlass hatte, ein Produkt aufzubrauchen.

Ich hoffe, die Kekse schmecken euch!

Habt eine genussvolle Zeit,  
eure Judith



---

## Mein Einzugsgeschenk war „Magic“: eine eigene Getreidemühle von Komo

*Hallo ihr Lieben!*

Gestern habe ich die allerletzte Gläserkiste ausgepackt und eingeräumt. Mein Einzug ist also abgeschlossen. Passend dazu wurden gestern Abend die ersten Gäste bewirtet. Es gab eine neu kreierte Lasagne und als Dessert saftig- schokoladige Brownies (Die Rezepte folgen in Kürze!).

Da heute Muttertag ist, meine Mutter aber zurzeit recht weit weg ist, nämlich auf einer Reise durch Süditalien, gibt es bei mir keinen Muttertagskuchen, sondern ich präsentiere euch wie angekündigt mein Einzugsgeschenk, das meine lieben Eltern mir gemacht haben.

Voilà – meine eigene Getreidemühle von [Komo](#)!



Wie ihr sicher schon gemerkt habt, backe ich gerne und viel mit Vollkornmehl. Seit ich nicht mehr zuhause wohne bzw. da ich nun nicht mal mehr in der Nähe meines Elternhauses wohne, hätte ich das Vollkornmehl immer fertig kaufen oder im Bioladen mahlen müssen. Nun bin ich jedoch unabhängig! Getreide lässt sich ja sehr lange lagern, ich kann also jederzeit spontan auf einen Vorrat zugreifen und ihn mahlen, wenn ich backen möchte.

Warum man eine Mühle braucht, fragt ihr euch vielleicht?

Wenn man Vollkorn liebt und gerne einsetzt, ist es meiner Meinung nach eine lohnende Investition. Eine Mühle macht unabhängig. Sie ermöglicht frischstes Mehl, das zudem noch alle Nährstoffe enthält und viel aromatischer ist. Stoffe und Aroma gehen im bereits gemahlenen Mehl mit der Zeit verloren. Man kann nicht nur Mehl erzeugen, sondern auch schroten.

Außerdem macht es riesigen Spaß, eigenes Mehl produzieren zu können.

Und manche Rezepte schmecken mit Vollkorn einfach noch besser, wie beispielsweise dieser [Apfelkuchen](#). =)

Früher hat meine Ma immer selbst Brot gebacken. Ein saftiges Vollkornkastenbrot mit Sauerteig, nach dem es dann tagelang im ganzen Haus duftete. Leider hat sie diese Tradition irgendwann aufgegeben. Wenn sie das Rezept noch findet, backe ich es vielleicht mal nach.

Auf jeden Fall will ich jetzt häufiger selbst Brot backen. Bisher habe ich kein perfektes Rezept gefunden, das ohne allzu großen Aufwand saftiges, knuspriges Brot ergibt, aber ich will weiter suchen und experimentieren. Und vielleicht hat ja jemand von euch schon das ultimative Rezept und teilt es mit mir? ;)



Für dieses wunderbare Geschenk ein riesengroßes DANKE an meine Ma und meinen Pa! Ihr seid die Besten!

An dieser Stelle wünsche ich meiner Ma und allen Müttern unter meinen Leserinnen einen wunderschönen Muttertag. Und euch allen einen fantastischen Sonntag mit der Familie, leckerem Essen und feinem Kuchen! =)

Genussvolle Grüße von  
eurer Judith

---

**Schoko- Knusper- Herzen mit**

# Marzipan, Keks und Mandeln



Der

Frühling ist da! Endlich verwöhnt uns das Wetter mal wieder mit Blauer- Himmel- Tagen und schon warmem Sonnenschein. In der Luft liegt schon ein Hauch von Blüten, die Bienen sammeln wieder fleißig Nektar und die Vögel singen ihre Freude heraus. Ok, heute schwächelt es bei uns wieder ein bisschen, mit wintergrauem Himmel.

Aber vor einigen Tagen war ich an einem herrlichen Abend in den Weinbergen laufen. Nach einem Sonnentag riecht es dann so gut nach warmem Grün und man merkt richtig, wie die Erde erwacht. Im Westen hinter der Hügelkette ging ganz still die Sonne unter, hauchte die wenigen zarten Wolkenschleier farbig an und beim Dehnen an der Sandsteinmauer blinzelte mich der erste Marienkäfer aus dem Lavendelstrauch an.

Allerhöchste Zeit, die letzten Spuren des Winters aus der Backstube zu tilgen!

Ein paar kleine Reste Marzipan verstecken sich noch in der Schubladenecke, eine Handvoll Mandeln harrt ihrer Dinge. Die Karamellkekse sind auch besser für graue Kältetage und heißen Tee.

Gedankenvoll gleitet meinNaschkatzenblick über die Zutaten. In

ihrer Mitte ruht die stets gegenwärtige Schokolade.

Da machen wir doch Knusperpralinen aus alldem, um den Winter würdig zu verabschieden! Und Schokoladenknuspereien haben doch immer Saison!

Diese Herzen sind im Prinzip aufgemotzte Mandelsplitter. Man kann alle Reste an Nüssen, Marzipan, Keksen hineinkrümeln, die man so hat und es schmeckt köstlich zum Nachtsch oder zu einem Kaffee.

### **Zutaten:**

100 g Zartbitterschokolade

40 g gehackte Mandeln

4 kleine (Karamell) Kekse (20 g)

65 g Marzipan, fein gehackt

1 Prise Fleur de sel

3 Messerspitzen Gewürze, z. B. Zimt, gemahlener Ingwer, etc.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Alles Zutaten fein hacken und in die flüssige Schokolade rühren.

Mit zwei Teelöffeln die Mulden einer (Herz-) Silikonform für Pralinen füllen. Alternativ Häufchen auf Butterbrot- oder Backpapier setzen oder kleine Pralinenförmchen aus Alu nehmen. Im Kühlschrank erstarren lassen, aus der Form lösen und kühl aufbewahren.[nurkochen]

Tipp: Wenn man eine Silikonform nimmt, sollte man ein kleines bisschen Schokolade abnehmen und diese auf die Böden der Herzformen verteilen, so dass diese gerade so bedeckt sind. Dann vermeidet man eher Lufteinschlüsse am Boden bzw. auf der Oberseite der Herzen, wenn sie fertig sind. Das ist mir passiert, weil die Masse sich nicht völlig gleichmäßig in die Formen drücken lässt.



Diese kleinen Herzchen sind aus meiner Küche per Post in die Main-Tauber-Richtung gereist, zusammen mit den [Aprikosen-Schoko-Cantuccini](#). Ich hoffe sehr, sie sind gut angekommen und haben viel Naschkatzen-Genuss beschert!

Euch wünsche ich wunderbar genussreiche Tage mit viel Sonne!  
Bis bald,  
eure Judith

---

**Dreifach gut: Cantuccini mit Aprikose, Kakao und weißer Schokolade**



Manch

mal muss es einfach doppelt Schokolade sein.

Aber Fruchtiges ist auch immer gut. Dann ist so was Frisches dabei.

Gut, dass es nicht immer eine „oder- Frage“ ist, sondern im Falle der Cantuccini eine von „und“: Kakao im Teig, der Stücke weißer Schokolade und getrockneter Aprikosen in sich birgt. Schokoladig, fruchtig, sündig. =)

Cantuccini sind ja Universalgenies, die können mit allem. Wer sie mag, wird diese hier sicher lieben, denn sie vereinen alles, was Naschkatzen mögen.

Warum diese Cantuccini heute kreiert wurden und wohin sie versendet wurden, das verrate ich euch nach dem Rezept. Hier erst mal die...

#### **Zutaten:**

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

15 g Kakao

25 g Butter oder Margarine, zimmerwarm

2 Eier

2 EL Rum oder Amaretto

10 getrocknete Aprikosen in kleinen Stückchen

100 g weiße Schokolade, gehackt

Die trockenen Zutaten mischen, Eier und Butter dazu geben und alles zu einem Knetteig verarbeiten. Wenn er zu trocken ist, langsam den Rum einarbeiten.

Zum Schluss die Aprikosen und die Schokolade unterkneten.

Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Dann den Teig halbieren und zwei Rollen formen. Diese mit Abstand aufs Blech legen und etwa eine Viertelstunde backen.

{Etwas im Auge behalten, denn die Stücke im Teig, die außen sind, können leicht etwas zu viel Farbe bekommen!}

Nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche aufs Blech legen und noch mal ein paar Minuten im Ofen rösten.[nurkochen]



Theoretisch könnt ihr alles in die Cantuccini kneten. Ursprünglich ist es ja ein Gebäck mit Mandeln, aber auch Trockenfrüchte eignen sich toll oder Schokostücke alles Art. Nüsse gehen ebenfalls oder auch mal einfach nur Gewürze, Orangen- oder Zitronenschale, ...

Die Schoko- Aprikosen- Cantuccini sind fast alle in einer schönen Schachtel {zusammen mit Schoko- Knusper- Herzchen} zur

Tante meiner lieben Freundin Kerstin gereist. Wieso, fragt ihr euch? Das kam so.

Besagte Tante Irene hatte letztes Jahr bei Kerstins Hochzeit eine Stofftasche dabei, die sie selbst genäht hat und die ich sehr bewunderte, denn sie hatte lange Schlaufen, so dass man sie super über die Schulter hängen kann und eine große Öffnung, so dass man bequem alles in ihr verstauen kann. Irene versprach, mir auch eine zu nähen. Ehrlich gesagt hatte ich nicht erwartet, dass Irene sich nach dem Hochzeitstrubel noch an mich und die Tasche erinnert und hätte ihr das auch überhaupt nicht übel genommen. Ich dachte selbst bald nicht mehr daran; der übervolle und ganz wunderschöne Hochzeitstag von Kerstin und Dennis lieferte so viele Erinnerungen!

Es wurde Weihnachten und Kerstins Weihnachtspaket wurde geliefert. Ich öffnete es und was kam zum Vorschein? Meine Überraschung und Freude waren wirklich groß und ich war sehr gerührt, dass Tante Irene an mich gedacht hatte!



Da ist ja klar, dass man als Naschkatze nicht einfach nur eine Dankeskarte schickt. Weihnachten ist zwar schon etwas länger vorbei, aber besser spät als nie und somit wird mein Paket nun wenigstens eine genauso große Überraschung wie die Tasche es für mich war – zumindest hoffe ich das. =)

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!

Bis bald,  
eure Judith

