

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 aussstechen.

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 möchte 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 zudeckt 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) ausschneiden 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 ausschneiden.

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

Schwarz-weiße Weihnachtskekse mit Spiral- oder Marmormuster



Schwarz-Weiße-Weihnachtskekse habe ich früher in der Weihnachtszeit total oft gebacken. Ich liebte wahrscheinlich das „Bastel-Element“ daran, das Zusammensetzen der einzelnen Teigstränge zu Schachbrettmustern oder Ähnlichem. Davon abgesehen schmeckt es einfach köstlich! Schokolade kann für meinen Geschmack ja immer dabei sein und der vanillige Teig mit einem Hauch Zimt lässt Adventsgefühle aufkommen.

In den letzten Jahren geriet dieses Gebäck allerdings bei mir in Vergessenheit – keine Ahnung warum. Nun habe ich es mal wieder gebacken und zwar mit echter geschmolzener Schokolade im Teig, nicht wie früher mit Kakaopulver. Ich fand den dunklen Teig ein bisschen zu weich, um zum Beispiel ein Schachbrettmuster zu machen, aber für eine Spirale oder Marmorkekse war er einwandfrei und außerdem einfach nur lecker.



Für ca. 2 Bleche:
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker

Mark einer halben Vanilleschote
1 Prise Meersalz
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
300 g Dinkelmehl
40 g dunkle Bitterschokolade
1 Ei
Milch zum Bestreichen

Butter, Puderzucker, Ei, Salz und Vanille zu einer glatten Masse verrühren, dann das Mehl darüber sieben und einarbeiten. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Den Teig in zwei Portionen teilen und einen Teil mit der Schokolade verkneten.

Beide Teige ca. 1 Stunde kühlen, dann auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben zuschneiden, zusammensetzen, aufeinander legen... Für die Spirale legt man zwei gleich große Teigplatten aufeinander (mit etwas Milch bestreichen zum Zusammenkleben) und rollt sie ein. Für das Marmormuster verknnetet man grob Stücke von beiden Teigsorten und rollt eine Wurst von dem Durchmesser, den die Kekse haben sollen. Die Rollen eine Weile kalt oder am besten ins Gefrierfach stellen, dann in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20 Minuten backen, bis die Kekse leicht Farbe bekommen.

Abkühlen lassen und in Keksdosen aufbewahren.



Habt ihr auch schon mal Schwarz-Weiß-Kekse „gebastelt“? Ist das was für euch, oder habt ihr dafür keine Geduld und helft lieber beim Aufessen? =D

Genialerweise kann man diese Kekse eigentlich das ganze Jahr über essen, sie sind ein zeitloser Klassiker, finde ich.
Ich wünsche euch jedenfalls einen genussvollen Start in die Weihnachtszeit!
Eure Judith

Shortbread ist ebenfalls ein Klassiker und lässt sich wunderbar mit Gewürzen (zum Beispiel Lebkuchengewürz) oder fein gehackten Zutaten wie Cranberries zu Weihnachtsplätzchen wandeln.

Winterzauber: Schneeflocken-Kekse



Momentan ist bei uns kein Schnee zu sehen und auch nicht zu erwarten, sagte der Wetterfrosch heute im Radio. Wir hoffen

zumindest auf weiße Pracht, wenn wir über Silvester an unseren bayrischen Lieblingssee bei München fahren, um eine Woche auszuspannen.

Bis dahin knuspern wir einfach Schneeflocken-Plätzchen und nehmen es, wie es kommt. Weiße Weihnachten kenne ich als Pfälzerin ja ohnehin nicht, Schnee und Schnee, der auch noch liegen bleibt ist bei uns eher selten.

Die Schneeflockenformen habe ich vor einigen Monaten von Cookielandcutters zugesandt bekommen und mich schon länger gefreut, sie auszuprobieren. In diese Jahreszeit passen sie ja wunderbar und deshalb ist mein Buttergebäck dieses Jahr etwas größer geworden und hat weißen Winterzauberguss bekommen. Normalerweise, muss ich zu meiner Schande gestehen, bin ich dafür einfach zu faul. =)

Der Teig ist eine prima Resteverwertung, wenn man vorher Makronen, Haferflockenkekse oder italienisches Mandelgebäck gemacht hat und davon Eigelbe übrig sind.

Das Rezept für „*Buttergebäck (im Anschluß an Makronen)*“ habe ich aus Omas Rezeptheft. Daneben hat sie vermerkt, dass es eigentlich von ihrer Schwägerin Liesel stammt.



Zutaten:

250 g Mehl

150 g Zucker

125 g Butter

3 Eigelbe

etwas frisch geriebene Zitronenschale

Deko:

Puderzucker

Zitronensaft

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen, und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer dicken Platte drücken, in Folie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Teig ausrollen, entweder mit Mehl oder auf einer Silikonmatte mit der Folie über dem Teig (so macht man das Nudelholz nicht schmutzig und es klebt nichts fest), und Schneeflocken oder beliebige Formen ausstechen.

Die Plätzchen auf die Bleche legen und 10-15 Minuten backen, bis sie nicht mehr speckig und ganz leicht goldgelb sind.

Auskühlen lassen und mit einem dicklichen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft verzieren.



Wenn ihr originelle Keksausstecher sucht, schaut mal bei Cookielandcutters vorbei, da findet ihr zahlreiche Formen zu jedem Anlass und zum Teil wirklich humorvolle und außergewöhnliche Dinge.

Ich werde jetzt noch eine Schneeflocke futtern und vom Urlaub träumen. Euch wünsche ich eine schöne Woche, lasst euch nicht weihnachtsstressen und macht es euch lecker und schön! =)
Eure Judith

Zarte Nougatsternchen & Erinnerungen an meine Oma Lisa



Meine Oma Lisa hat früher immer tonnenweise Weihnachtsplätzchen gebacken. Ich weiß nicht mehr, wie viele Sorten und Kisten es waren, aber ich erinnere mich dunkel an eine wahre Schwemme, mit der sie ihren Bekanntenkreis und natürlich uns beglückte.

Oma Lisa konnte kochen und backen wie eine Weltmeisterin. Leider starb sie, als ich 10 Jahre alt war und so konnte ich nichts von ihr lernen, denn in diesem Alter war meine Koch- und Backleidenschaft noch nicht so geweckt wie ein paar Jahre später. Oma Lisa schrieb zudem nichts auf und nahm somit all ihre wunderbaren Rezepte mit ins Grab. Ich konnte kein einziges von ihr übernehmen, was ich noch heute sehr bedauere. Ein einziges Rezept konnten wir nach jahrelanger Tüftelei rekonstruieren und nun kochen wir es jedes Jahr zu Weihnachten. Um was es sich handelt, werde ich euch demnächst verraten. =)

Mittlerweile bin ich mit genauso großer Leidenschaft in der Küche aktiv, wie meine Oma. Ich bremse mich vielleicht ein bisschen mehr, was die Mengen angeht. Aber normalerweise entstehen zu Weihnachten einige Sorten in doppelter Menge. Dieses Jahr backe ich etwas reduzierter. Warum kann ich gar nicht sagen. Vielleicht will ich Naschkater und mich unbewusst davor bewahren, endgültig fett zu werden. =) Auf jeden Fall backe ich immer mal wieder einfache Mengen, was ungewöhnlich ist, aber andererseits auch reizvoll, denn man hat alles schneller aufgefuttert und kann (oder sogar muss) dann wieder aktiv werden und die nächste Sorte ausprobieren oder kreieren.



Diese

Woche gibt es meine mürben Nougatsternchen. Ein einfacher, zarter Mürbteig wird mit sündig-süßem Nougat gefüllt – ein Traum von Weihnachten! Und so schnell und einfach gemacht! Vielleicht auch ein schönes Geschenk für die Lieben?

♥ Diese Plätzchen widme ich meiner Oma Lisa, die mit ihren wunderbaren Gerichten bei meinem Blogevent leider nicht vertreten ist. ♥

Sie wohnte im Nachbardorf und hat uns jeden Sonntag so unvergesslich lecker bekocht. Stellvertretend für all ihre für immer geheimen Plätzchenrezepte gibt es von ihrer Enkelin heute dieses für euch:



Nougatplätzchen

tplätzchen

150 g weiche Butter
80 g Puderzucker
1 Eigelb
250 g Mehl
1 Prise Salz
5 Tropfen Bittermandelaroma
1 Packung Nougat

etwas Mehl zum Arbeiten
Sternausstecher in 2 Größen

Butter mit dem Puderzucker, dem Eigelb und dem Aroma schaumig aufschlagen. Das Mehl und die Prise Salz dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. 2- 3 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne aussstechen. Darauf achten, dass es von den kleineren und den größeren gleich viele sind!

Die Plätzchen aufs Blech legen und 10 Minuten backen. Sie sollten höchstens goldbraun werden, aber keine Farbe nehmen an den Spitzen.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Den Nougat in einem Töpfchen ohne Plastik in den Ofen stellen und die Resthitze nutzen, um ihn zu schmelzen. Es geht natürlich auch im Wasserbad.

Dann wieder etwas abkühlen lassen.

Auf die größeren Sterne dann einen Klecks Nougat setzen und einen kleineren oben drauf setzen. Erkalten lassen.

TIPP: Wer mag kann noch etwas dunkle Kuvertüre schmelzen und die Sterne mit Streifen etc. verzieren. [nurkochen]



Habt ihr als Kind mit euren Omas gebacken? Oder wurden von ihnen verwöhnt mit köstlichen Plätzchen? An was erinnert ihr euch?

Habt eine zartschmelzende und genussvolle Weihnachtszeit!
Eure Judith



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.



Neulich 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!



Naschkatze

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



Naschkatze

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!