

Ein Hauch von Weihnachten: Italienische Biccicolani



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 Biccicoli 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

Pekannuss-Cantucci



Heute gibt es mal wieder was Süßes zum Knuspern. Letzte Woche war ich noch einmal völlig abgetaucht, habt ihr es gemerkt? Mein Buch – beziehungsweise das Buch, das ich in den letzten Monaten übersetzt habe – brauchte noch eine Lektorin für das finale Korrigieren und Lesen der druckreifen Kapitel. Die eigentlich eingeplante Lektorin wurde krank und ich wurde

kurzerhand von der Übersetzerin zur Lektorin. Bis auf das Erstellen der Register (das ist vielleicht eine Sklavenarbeit!) hat mir das Lektorieren aber großen Spaß gemacht. Viel Zeit kostete es trotzdem, deshalb musste Naschkatze wieder einmal darben.

Das wird heute anders! Die Cantucci sind aus meinem neu übersetzten Buch, allerdings werden dort Mandeln verwendet und ich habe mich im Geschäft spontan für Pekannüsse entschieden, weil ich die so selten esse, dabei sind sie doch so lecker! (Und natürlich habe ich Dinkel- statt Weizenmehl genommen.)

Das Geheimnis sauber geschnittener Cantucci , das habe ich eben beim Backen wieder einmal gemerkt, ist ein großes, scharfes (!) Messer um die Kekse zu schneiden, direkt nachdem die Rollen aus dem Ofen kommen, denn dann sind der Teig und vor allem die Nüsse noch ganz weich.



Wer in der Küche fix und organisiert ist, hat diese Kekse in unter 1 Stunde fertig! Der Teig ist in 10 Minuten geknetet, das Backen erledigt sich ja von selbst und das Schneiden ist

in 5 Minuten gemacht. So hat man rucki zucki ein tolles Mitbringsel oder kleines Geschenk aus der Küche. Ich selbst liebe Cantucci und verschenke sie unheimlich gerne.

Für 50-60 Stück (je nach Größe):

500 g Dinkelmehl (Type 630)

200 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Pflanzenöl

2-3 Eier (je nach Größe)

Amaretto (nach Bedarf)

150 g Pekannüsse

Alle Zutaten (erst einmal nur 2 Eier) bis auf den Amaretto und die Nüsse in eine Schüssel wiegen und verkneten, mit den Knethaken oder der Hand.

Wenn der Teig noch zu trocken ist, das 3. Ei dazugeben und dann soviel Amaretto hinzufügen, dass ein glatter Teig entsteht. Die Nüsse unterkneten.

Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Den Teig dritteln oder vierteln und zu Strängen rollen. Die Stränge mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Aus dem Ofen nehmen und die Stränge mit einem Topflappen vom Blech auf ein großes Schneidbrett legen. Mit einem scharfen, großen Messer schräg in ca. fingerdicke Scheiben schneiden und abkühlen lassen.



In luftdicht schließenden Dosen halten sich die Kekse mehrere Wochen – realistisch ist das allerdings nicht, sie schmecken einfach zu gut.

TIPP: Wer die Kombi Nüsse und Schokolade mag, kann auch noch 50 g Zartbitterschokolade hacken und in den Teig kneten.

Ich wünsche euch ein fabelhaftes und genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Stracciatella-Kekse



Nachdem die Weihnachtszeit mit all den Plätzchen ja nun schon ein paar Wochen hinter uns liegt, wäre es doch mal wieder Zeit für Kekse, oder? So was kleines Süßes für Zwischendurch muss im Alltag manchmal sein, wenn der Alltag einen im Griff hat und ein bisschen Nervennahrung nötig wird.

Diese veganen Stracciatella-Kekse sind super einfach und

schnell gebacken! Man braucht nur eine Schüssel, rührt alles zusammen und in 20 Minuten hat man feine Kekse, bei denen sicher jeder gerne zwei Mal zugreift!



Das Rezept stammt aus dem Buch „[Vegane Rezepte mit Aquafaba](#)“, allerdings habe ich es ein bisschen abgewandelt, wie immer Dinkelmehl benutzt und noch Schokosplitter dazu geben, um aus den „Butter“-keksen Stracciatella-Kekse zu machen.

Für solch einfache Rezepte muss man lediglich Aquafaba und Margarine im Haus haben. Also einfach immer ein Glas gekochte Kichererbsen in die Vorratskammer stellen oder die aufgefangene Flüssigkeit einfrieren, wenn ihr mal welche verwendet. Ich hatte in diesem Fall welches aufgetaut und nach den [Donauwellen-Donuts](#) vom Wochenende noch was übrig, aus dem dann diese leckeren Kekse wurden.

Für ca. 28 Stück:

175 g weiche Margarine

80 Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

60 ml Aquafaba

200 g Dinkelmehl Type 630

$\frac{1}{2}$ TL Flohsamenpulver oder Pfeilwurzelsstärke

2 Prisen Meersalz

30 g fein gehackte Zartbitterschokolade

Margarine und Zucker verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Aquafaba dazugeben und unterrühren, dann alle trockenen Zutaten dazu wiegen und alles zu einem Teig verrühren.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel (etwas Abstand zwischen den Häufchen halten) Portionen darauf setzen. Mit dem Löffel etwas flach streichen.

Die Kekse ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Habt eine fabelhafte und vor allem genussreiche Woche, ihr Lieben!
Eure Judith

Apfelkekse mit Mandeln und Zimt



Diese Kekse verbinde ich jetzt lustigerweise mit meiner Reise nach Kreta letzte Woche. Nein, sie sind keine kretische Spezialität und wir haben dort eher Baklava, Kataifi oder Loukoumi (puderzuckrige Würfel aus Wasser, Zucker und gelierter Stärke) genascht.

Aber diese Kekse kamen ständig in einem Roman vor, den ich im Urlaub gelesen habe. Wenn ich verreise lese ich gerne leichte und lustige Unterhaltung. Wenn dann am Ende eines humorvollen, zu Herzen gehenden Buches noch ein Rezept für köstliche Kekse wartet, ist es die perfekte Naschkatzen-Freizeit-Lektüre.



Auf
Kreta habe ich erstaunlich viel gelesen, obwohl wir jeden Tag
non-stop unterwegs waren und unglaublich viel gesehen haben.
Allein bei einer Anreise mit Zug, Flugzeug und Bus lese ich

einen Roman, wenn er spannend ist. Macht zwei Bücher für die An- und Abreise. Da ich mich oft fest las, steckte ich auch tagsüber bei Päuschen, vor dem Schlafen oder im Bus meine Nase ins Buch. Ich bräuchte für 10 Tage also mindestens 4-5 Bücher, da wäre fast schon ein Koffer voll. Bei Reisen liebe ich also die Erfindung des E-Books, denn damit habe ich eine komplette Bibliothek dabei, bin auf der sicheren Seite und spare auch unterwegs Platz, denn der Reader passt in jede Handtasche. Auf Papierbücher will ich grundsätzlich aber nie verzichten. =)



Aber zurück zu den Keksen. Eine knappe Woche nach der Rückkehr bin ich schon wieder auf dem Sprung – es geht übers Wochenende nach Frankfurt, zwei Freundinnen treffen und einen Blogger-Workshop besuchen. Darüber werde ich euch sicher berichten. Das Thema lautet „Clean Eating“ in Verbindung mit Kiwi und ich bin sehr gespannt.

Da ich bei meiner [New York](#)-Reisebekanntschaft und mittlerweile Freundin Katrin übernachten darf, wollte ich natürlich auch eine Kleinigkeit mitbringen. Ich komme nicht gerne mit leeren Händen zu Besuch. Kekse passten zeitlich noch in meinen voll

gestopften Freitag. Gut mitnehmen lassen sie sich außerdem auch.

Hier sind sie also, die super simplen Apfelkekse aus meiner Ferienlektüre, die in einer halben Stunde fertig sind – und leider auch nicht viel länger leben...

Für ca. 20 Stück:

100 g weiche Butter

90 g brauner Zucker

2 Eier

250 g Mehl *

2 TL Backpulver

60 g gestiftete oder gehackte Mandeln

2 mittelgroße oder 1 sehr großer Apfel (fruchtig und leicht säuerlich)

Mark einer Vanilleschote

1 TL Zimt

1 Prise Salz

** Man kann auch 110 g Dinkelmehl und 110 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen) nehmen, dann schmecken die Kekse noch aromatischer. Wir mögen sie so sogar noch lieber! =)*

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Salz, Vanille und Zimt mischen und zur Eiermasse geben. Zu einem glatten Teig verrühren.

Äpfel schälen, in feine Stückchen schneiden und mit den Mandeln unter den Teig heben.

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Mit einem Esslöffel runde Haufen aufs Blech setzen. Ein wenig Abstand lassen, aber die Kekse laufen nicht wirklich auseinander. Die Haufen mit einem leicht feuchten Löffel möglichst glatt und etwas flach streichen. 10-15 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Abkühlen lassen oder auch lauwarm schon vernaschen.



Ich werde jetzt mal mein Köfferchen packen und dabei noch einen Keks knuspern...

Habt ein genussreiches Wochenende, ihr Lieben!

Hafer-Buchweizen-Cookies mit Erdbeeren, Chia & Minze (vegan)



Wie ihr seht, war ich vor dem Urlaub noch mal in Koch- und Backlaune und konnte ein paar Dinge für euch vorbereiten. Ich hatte vor Kreta noch mal so große Lust auf Kekse, dass ich diese Rezept-Idee ausprobieren wollte. Meine erste Version lief leider sehr flach auseinander, bei der zweiten veränderte ich ein paar Kleinigkeiten und kühlte den Teig vorher, dann wurde die Form deutlich besser.



Buchweizen hat einen ganz speziellen, nussigen Geschmack, den wir sehr lieben. Wer ihn nicht mag, kann einfach zusätzliches Hafermehl oder auch Dinkel oder Mais nehmen, je nachdem, ob es

glutenfrei bleiben soll oder nicht (*wobei sich da die Meinungen ja widersprechen, wenn es um Hafer geht. Die einen vertragen ihn, die anderen nicht*). Die Minze schmeckt nicht sehr vor, da kann man mit der Menge spielen, wenn man sie mag oder sie auch weglassen. =)



Für

mind. 30 Cookies:
140 g Hafermehl
60 g Buchweizenmehl

30 g Maisstärke
1 gestr. TL Backpulver
1 gehäufte EL Chiasamen + 3 EL Wasser
1 Prise Salz
120 g Zucker
225 g Margarine
2 geh. TL frische, fein gehackte Minze
15 mittelgroße Erdbeeren, fein gewürfelt
(1 große Rippe dunkle Kuvertüre)

Die Chiasamen mit dem Wasser ein paar Minuten quellen lassen. Derweil die Erdbeeren putzen und klein schneiden, die Minze fein hacken.

Die Mehle mit der Stärke, dem Backpulver und dem Salz mischen. Margarine mit dem Zucker cremig rühren, die Minze unterrühren und dann das Mehl in zwei Portionen sowie die Chiasamen unterrühren. Zuletzt die Erdbeeren hinein rühren.

Den Teig eine Weile in den Kühlschrank stellen, ca. 20-30 Minuten sollten es sein. Nach etwa 20 Minuten 2-4 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen des Teigs auf die Bleche geben und dabei Abstand lassen, denn der Teig läuft ein wenig auseinander. Wenn man unsicher ist, erst einmal ein Blech backen, dann die nächsten mit Teig besetzen, so kann man den Abstand besser einschätzen.

12-15 Minuten backen, bis die Cookies leicht bräunen. Nach dem Backen sind sie sehr weich, also am besten auf dem Backpapier abkühlen lassen.

Wer mag, nutzt die Resthitze des Ofens für die Schokolade. Die Kuvertüre in einem Schüsselchen schmelzen lassen und die Kekse damit
verzieren.



Naschkatze 

Habt genussreiche Tage, ihr Lieben und fühlt euch süß begrüßt!
Eure Judith