

# Ein Hauch von Weihnachten: Italienische Bicciołani



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 Biccjolani 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

---

## Mandelecken mit Marzipan



Neulich hatte ich urplötzlich gewaltige Lust auf Nussecken. Beim Stöbern auf Pinterest stolperte ich dann wieder einmal über die sagenhaften Fotos vom [Zungenzirkus](#), darunter auch welche mit Nussecken\*. Als ich dann las, dass Jörg Crème fraîche und Marzipan verwendet, war die Sache entschieden, denn von beidem hatte ich noch Reste da.

Allerdings lagen in der Vorratskammer nur Mandeln und keinerlei Nüsse, also wurden kurzerhand Mandelecken daraus. Sie sind unglaublich saftig und schmecken herrlich nach Mandeln und Marzipan – ein bisschen wie dieses italienische Mandelgebäck, nur in Eckenform, viel saftiger und mit Schokolade.



**Für ca. 40–45 Stück:**  
**Nussbelag**  
300 g Mandeln, gemahlen

100 g Mandeln, gehackt  
100 g Mandelnblättchen  
100 g Zucker  
120 g Butter  
100 g Crème fraîche  
5 Tropfen Bittermandelaroma  
200 g Marzipan  
2 Eiweiß  
**Mürbeteig**  
340 g Mehl  
160 g Butter  
100 g Zucker  
2 Eigelbe  
1 Prise Salz  
1/2 TL Backpulver  
2–4 EL kaltes Wasser  
4 EL Johannisbeergelee  
**Außerdem:**  
350 g dunkle Kuvertüre

Eine Form von ca. 25×35 cm (oder einen Backrahmen auf diese Größe einstellen) mit Backpapier auslegen.

Für den Teig alle Zutaten (bis auf das Johannisbeergelee) rasch zu einem glatten Teig zusammen kneten.

Den Mürbeteig ausrollen und den Boden im Backrahmen damit auslegen.

Für ca. 30 min kalt stellen.

Für den Belag das Marzipan möglichst klein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen.

Zucker und Crème fraîche in den Topf rühren und noch mal zum Kochen bringen.

Von der Herdplatte ziehen und Marzipan einrühren, dann Mandeln und Bittermandelaroma dazu geben. Rühren bis sich das Marzipan vollständig gelöst hat.

Die Masse ein paar Minuten abkühlen lassen, dann zügig das Eiweiß unterrühren.

Backofen auf 175° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Johannisbeergelee auf dem Mürbeteig verstreichen. Den Belag mit einem Löffel in kleinen Klecksen auf dem Gelee verteilen und mit einem nassen Löffelrücken glatt streichen.

Für ca. 25 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein. Auskühlen lassen.

Den Kuchen drei Mal längs und 5 Mal quer in ca. 6 cm breite Streifen schneiden, sodass Quadrate entstehen. Diese schräg halbieren.

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Mandelecken mit den Kanten vorsichtig eintauchen. Überschüssige Schoko mit einem Löffelrücken etwas abstreifen.

Auf einen Bogen Backpapier legen und trocknen lassen.

Die Mandelecken halten sich in einer Dose im Kühlschrank einige Tage ohne trocken zu werden.



Für alle Naschkatzen mit Nussallergie sind diese Mandelecken natürlich perfekt. Wer lieber Nüsse mag, ersetzt die Mandeln oder einen Teil davon – oder probiert mal mein altes

[Nussecken-Rezept](#) aus (das ist sogar vegan!). In welcher Form auch immer, solche Ecken schmecken eigentlich immer und gerade jetzt, wo trotz herrlichstem Wetter der Herbst spürbar wird, bekomme ich wieder mehr Lust auf warme Aromen wie Mandeln, Nüsse, Schokolade... Seelenfutter eben.

Ist das bei euch auch so?

Ich wünsche euch einen entspannten Abend und eine schöne erste Oktoberwoche!

Eure Judith



*\* Beitrag enthält Werbung, da Blogger-Nennung*

---

# Blaubeer-Amerikaner



Amerikaner sind so ein Gebäck, an dem ich ganz furchtbar schlecht vorbei gehen kann. So einfach sie sind, so lecker finde ich sie. Vielleicht mag ich gerade, dass der Teig nicht so super süß ist und dann noch ein süß-saurer Zitronenzuckerguss drauf kommt.

Leider finde ich aber auch, dass Amerikaner von großen Backketten das Geld nicht wert sind und oft hatte ich so ein pelziges Gefühl auf den Zähnen, das glaube ich vom Backtriebmittel kommt.

Da backe ich sie mir doch lieber selbst – immerhin ist das so was von einfach! Das Rezept habe ich aus dem alten „Backen macht Freude“ Backbuch meiner Oma, aber natürlich wieder

abgewandelt: Dinkelmehl statt Weizen, 0-Saft für das gewisse Extra und dann natürlich die Blaubeeren! Ich liebe diese kleinen blauen Kugeln und finde, sie machen aus optisch schlichtem Gebäck gleich einen Hingucker!



Wer diese Beeren auch so mag wie ich, findet sicher auch meine [Blaubeer-Madeleines](#) lecker. =)

Aber erstmal gibt es heute diese Blaubeer-Amerikaner, die

wirklich köstlich schmecken und am allerbesten natürlich ganz frisch.

**Für ca. 12 Stück:**

250 g Dinkelmehl Type 630

9 g Backpulver

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eier

80 ml Orangensaft, frisch gepresst

1 Päckchen Vanillepuddingpulver (Bio)

80 g Blaubeeren (frisch oder TK (nicht an- oder aufgetaut))

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier zugeben und eine Weile rühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen. Puddingpulver in den Orangensaft einrühren.

Mehlmischung und Pudding-Saft zur Butter-Eier-Mischung geben und alles kurz verrühren.

Die Beeren dazu geben und nur kurz unterrühren, so dass sie keinen Saft an den Teig abgeben (Deswegen auch TK-Beeren nicht antauen lassen, sondern direkt aus dem Kühlfach abwiegen und in den Teig geben.).

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und mit einem Esslöffel möglichst runde und hohe Kleckse mit etwas Abstand auf die Bleche setzen. Der Teig läuft beim Backen noch etwas auseinander und geht etwas auf.

Etwa 20 Minuten backen, bis die Amerikaner leicht goldbraun sind. Notfalls Stäbchenprobe machen!

Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.



Beim Abtippen des Rezepts habe ich mich heute sicherlich fünf mal vertippt und bei „Blaubeeren“ jedes Mal „Balu“ statt „Blau“ geschrieben. Man könnte die Amerikaner ja auch Balus

nennen, oder Balu-Amis. Aber dann weiß wahrscheinlich niemand mehr, was das sein soll, hahaha.



Habt ihr auch solche Worte, die ihr immer wieder falsch

schreibt?

Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche! Genießt die länger werdenden Tage!

Eure Judith

---

## Rhabarber-Hefeschnecken mit Mandeln & Marzipan



Rhabarber ist ein kulinarisches Zeichen, dass es endlich Frühling ist. Die grün-roten Stangen haben für mich sonnen-hungrige Naschkatze also eine sehr positive Assoziation. Endlich ist der milde Mai da, alle Bäume sind grün und es gibt die ersten frischen Köstlichkeiten des Jahres in Form von Erdbeeren, Rhabarber und Spargel. Ich meine mich zu erinnern, dass wir früher sogar eine Rhabarberpflanze im Garten hatten, aber

irgendwie bin ich mir nicht mehr sicher. Auf jeden Fall muss einmal im Jahr mit dem lustig machenden Frühjahrsboten gebacken werden!

Da es jedoch auch noch mal einen kleinen Kälteeinbruch gab und somit Wohlfühlessen angesagt war, gibt es heute ein Rezept für wärmende Hefeschnecken mit Kardamom und Marzipan, das kombiniert mit dem Rhabarber eine perfekt saftige und säuerlich-süße Füllung ergibt.



Für den Teig habe ich neben dem obligatorischen Dinkelmehl noch gemahlene Mandeln genommen und die Schnecken mit ein paar gehackten Mandeln bestreut. So wurden sie innen noch saftiger und hatten oben drauf ein bisschen Biss.

**Für ca. 12 Schnecken:**

450 g Dinkelmehl

[+ etwas mehr zum Bestäuben/Ausrollen]

50 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

60 g Zucker

$\frac{1}{2}$  TL Kardamom, gemahlen  
40 g weiche oder zerlassene, abgekühlte Butter  
310 ml Milch  
8 Tropfen Bittermandelaroma

500 g Rhabarber  
4 EL Sirup (z.B. Erdbeer, Blaubeer), Saft oder Wasser  
Vanillepulver  
(oder 1 Packung Vanillezucker, wenn man keinen Sirup  
verwendet)  
100 g Marzipan  
2-3 Handvoll gehackte Mandeln

Puderzucker, Zitronensaft/Milch (man kann auch den Rhabarbersirup verwenden) für einen dicklichen Guss

Mehl, Mandeln, Salz, Zucker, Kardamom und Hefe mischen.

Milch in einem Töpfchen leicht erwärmen und das Mandelaroma dazugeben. Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers verkneten. Die Butter ins Töpfchen geben und mit der Resthitze der Herdplatte weich werden oder gerade eben schmelzen lassen. Zum Teig geben. Diesen ca. 10 Minuten lang kneten lassen. Eventuell noch ein klein wenig Mehl zugeben, so dass der Teig nicht zu klebrig-flüssig wirkt. Er muss sich jedoch erstmal nicht zu einer Kugel ballen.

Dann mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und eventuell grob schälen. Die Stangen in kleine Würfel schneiden und diese in einem kleinen Topf (kann auch der Milch-Butter-Topf sein – ich spare immer gern Geschirr) mit dem Sirup oder anderer Flüssigkeit kurz aufkochen, dann den Herd ausdrehen. Mit Vanille würzen und mit Deckel kurz stehen lassen, bis der Rhabarber bissfest, aber nicht ganz weich ist. Abkühlen lassen, am besten in einem Sieb, so dass die Flüssigkeit gleich abtropfen kann. Diese würde den Teig

aufweichen.

Den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und einmal durchkneten, bis die Kugel nicht mehr klebt.

Dann ein Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen und den Rhabarber darauf verteilen. Das Marzipan in kleine Würfelchen schneiden oder mit den Fingern kleine Stückchen abzupfen und gleichmäßig darüber verteilen.

Von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in ca. 12 breite Stücke schneiden. Diese mit der Schnittkante nach oben in eine gefettete Form oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schnecken sollten etwas Abstand haben, wenn man sie einzeln backen möchte. Sollen sie wie auf dem Foto eher einen Kuchen ergeben und zusammenwachsen, setzt man sie einfach nebeneinander. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Die Mandeln hacken und über die Schnecken streuen.

Den Ofen vorheizen und die Schnecken bei 160°C Umluft 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun und durch sind (Stäbchenprobe).

Aus Puderzucker und Flüssigkeit einen Guss anrühren und die Schnecken damit beträufeln.



Wenn die Rhabarberzeit vorbei ist, könnt ihr diese Schnecken natürlich auch mit anderen Früchten oder Beeren füllen. Kirschen machen sich bestimmt auch gut darin oder wie wäre es mit exotischen Mangoschnecken? Man kann da wie immer kreativ werden! =)

Habt eine genussvolle Restwoche und macht es euch lecker!  
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.



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!*