

Pasticcini italiani -

Italienische Mandelkekse in 3 Varianten



In den letzten Wochen war ich schon mehrmals auf dem Weihnachtsmarkt. Bei uns gibt es einen Stand, der hervorragenden weißen Glühwein verkauft, was mir sehr gelegen kommt, denn Rotwein mag ich generell nicht so sehr.

Gleich daneben ist ein Stand, der italienisches Mandelgebäck in allen Formen, Farben und Geschmäckern anbietet und eine Freundin und ich konnten da nicht widerstehen. Ich liebe dieses sizilianische Gebäck, das leicht variiert aber auch in der Toskana bekannt ist. Es ist saftig, außen leicht knusprig und schmeckt ein wenig nach Marzipan. Optisch ist es natürlich zum Anbeißen, das Auge isst ja mit und die vielfältigen Sorten

des Gebäcks sind großartig. Da gibt es Zitrone, Kakao,
Amaretto, Orange, Pistazie, ...



Man muss diese Köstlichkeit doch auch selbst backen können,

dachte ich mir mit einem Blick auf die Preise und suchte nach originalen Rezepten auf italienischen Blogs. Meinen Fund habe ich natürlich wieder abgewandelt und gleich mal drei Sorten ausprobiert, die ich alle einfach nur lecker finde. Zudem ist dieses Gebäck wirklich einfach gemacht, man kann super kreativ werden und es sieht so schön aus, dass man es toll verschenken kann.
=)



Zutaten:

500 g Mandelmehl/ gemahlene Mandeln
350 g Puderzucker

1 kleines Röhrchen Mandelaroma

3 Eiweiß

1 Prise Salz

$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Vanille

2 gehäufte EL gemahlener Mohn

1 EL Orangeat/ Zitronat

etwas frisch geriebene Zitronenschale

2 TL Lebkuchengewürz

Die Eiweiße mit dem Salz zu Schnee schlagen. Alle 4 anderen Zutaten in einer großen Schüssel mischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Am Ende habe ich die Hände genommen, um eine homogene Teigmasse zu kneten.

Den Teig kurz ruhen lassen und in dieser Zeit die anderen Zutaten richten, 2 Bleche mit Backpapier belegen und eine Schale mit etwas Wasser sowie zwei weitere kleine Backschüsseln bereitstellen.

Den Teig dritteln und in ein Drittel den Mohn, ins zweite Drittel das Lebkuchengewürz und ins dritte Drittel die Zitronenschale kneten.

Dann mit einem Esslöffel etwa die Menge des halben Löffels abstechen und mit ganz leicht feuchten Händen beliebige Formen machen. Ich habe je Sorte eine andere Form gewählt: dicke Kipferl, dreieckige „Hütchen“ und flache Kugeln mit dem Orangeat/Zitronat in einer Mulde. Hier kann man kreativ sein.

Die Kekse aufs Blech setzen und ca. 10-13 Minuten bei 160°C Umluft backen. Das Gebäck sollte nur leicht braun werden, also in den letzten Minuten im Auge behalten!

Auf einem Gitter auskühlen lassen und in luftdichten Dosen aufbewahren.



Man kann auch kandierte Früchte klein schneiden und die Plätzchen damit verzieren, so hat man einen schönen farblichen Effekt. In Italien werden zum Beispiel halbe kandierte

Kirschen in die Mitte gesetzt.
Ich hoffe, dieses Rezept wird euch genau solchen Spaß machen
wie mir und wünsche euch einen wunderbar genussvollen 3.
Advent!

Eure

Judith



Cantuccini

In diesen jahreszeitenunabhängigen Alleskönnern vereint sich meine Liebe zu Italien und seiner Küche mit meiner Liebe zu Keksen.

Cantuccini, ein italienisches Mandelgebäck, kann man mit eigentlich allem zubereiten: Trockenfrüchten, Schokolade, Nüssen, Gewürzen, verschiedensten Aromen, ... Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und das macht sie so wunderbar. Ich habe fast immer welche im Küchenschrank. Sie schmecken wunderbar zum ersten morgendlichen Milchkaffee als kleines Frühstück, als knusprige Begleitung einer würzigen heißen Schokolade an einem eisigen Winterabend, als kleines Nervenfutter für Zwischendurch, wenn man im Alltag einfach mal kurz innehält, durchatmet und für ein paar Sekunden und mit einem Biss in einen Cantuccino einen gedanklichen und geschmacklichen Kurz-Trip nach bella Italia macht...



An Weihnachten habe ich sie schon mit Lebkuchengewürz gebacken, im Sommer bietet sich eine frische Variante an mit Zitronenschale und/oder einem Schuss Limoncello und Cantuccini

mit Schokolade gehen sowieso immer, weil Gebäck mit Schokolade eh unschlagbar ist! =)

Ein weiteres Plus: sie lassen sich recht lange aufbewahren und man hat so mit ihnen immer eine Kleinigkeit da, ob zum Mittagspausen- Kaffee, wenn Gäste kommen oder wenn man ein Geschenk oder ein kleines Mitbringsel braucht – man packt ein paar Kekse in eine schöne Schachtel, am besten selbst gestaltet, und fertig ist die kleine persönliche Gabe!

Hier ist mein Basisrezept:

280 g Mehl + etwas zum Verarbeiten

150 g Zucker

1 TL Backpulver

1 EL Vanillezucker

abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

1 Prise Salz

20 g weiche Butter

200 g ganze Mandeln/ Nüsse

... oder... 150 g gehackte Schoki ... oder... 150 g grob gehackte Trockenfrüchte wie z.B. Feigen, Aprikosen, Kirschen, Cranberries, ...oder... Zitronat, Orangeat und weihnachtliche Gewürze (Menge nach Belieben)...oder... geriebene Zitronen- und/oder Orangenschale (und z.B. ein Schuss Limoncello)... ... Wer mag kann die Cantuccini grundsätzlich noch mit einem Schuss Amaretto (ein italienischer Mandellikör und somit sehr passend) oder mit Bittermandelöl aromatisieren.

Aber experimentiert auch einfach mal herum oder schaut, was ihr gerade da habt und vielleicht entsteht ja noch etwas ganz Neues!



Und

so geht's:

Alle Zutaten bis auf die Mandeln oder deren Ersatz in eine Schüssel gehen und zu einem glatten Teig verkneten. Die Mandeln oder was-auch-immer zugeben und unterkneten. Den Teig in Folie 30 Minuten kühlen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen, auf leicht bemehlter Fläche zu Rollen formen (ca. 25 cm lang) und diese etwa 15 Minuten backen.

Die Rollen herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und dann schräg in Scheiben schneiden (etwa 1- 1,5 cm breit); am besten geht das mit einem großen und scharfen Messer ohne Zacken.

Mit der Schnittfläche aufs Blech legen und noch mal 5-10 Minuten rösten lassen. Dabei ein Auge drauf haben, dass sie nur goldbraun und nicht zu dunkel werden. Eventuell nach 5 Minuten den Ofen einfach schon ausmachen.

Auskühlen lassen und am besten in einer Keksdose aus Metall aufbewahren. [nurkochen]



Neulich habe ich mich das erste Mal an veganem Backen versucht und die Cantuccini mit Sojamehl und Wasser als Eiersatz und Margarine gebacken. Ganz zufrieden bin ich noch nicht, weil der Teig sich komisch anfühlte und die Verhältnisse nicht so

ganz stimmten. Aber ich experimentiere weiter.

Hat vielleicht von euch schon jemand vegane Cantuccini gebacken und ein gutes Rezept?

Wie und mit was auch immer ihr die Cantuccini backt, ich wünsche euch einen italien-urlaubs-reifen Genuss!