## Reise-Nascherei: Italienische Aniskekse - Biscotti morbidi all'anice



Wer meine <u>Reiseberichte</u> gelesen hat weiß, dass ich diesen September zwei Mal in der Toskana war. Beim zweiten Mal, auf der Rückreise, hatten wir bei einem Agriturismo gebucht, einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Gästezimmern.

Dort wurden Wein, Olivenöl und Getreide produziert und allerlei eigene Produkte verkauft. Ich nahm Olivenöl und Mitbringsel mit, darunter Aniskekse mit Olivenöl und aus eigenem Mehl.

Die waren so lecker, dass ich sie nachbacken wollte. Die Zutaten standen ja auf der Packung, also suchte ich als Anhaltspunkt ein Rezept im Internet und wurde tatsächlich bei einem italienischen Blog fündig.

Der Teig ist wirklich schnell zusammengerührt! Netterweise sind die Kekse sogar vegan, denn sie kommen ohne Butter und Eier aus. Beim Verarbeiten ist der Teig etwas ölig, aber nach dem Backen sind die Kekse überhaupt nicht fettig, sondern herrlich knusprig, sobald sie abgekühlt sind!



In meinen toskanischen Keksen war Wein statt Wasser, aber den kann man ersetzen. Ich hatte gerade keinen offen, also habe

ich Wasser mit etwas Pastis genommen, der ja auch Anis enthält. Beim Anis habe ich gemixt: ich habe Anissamen grob gemörsert, aber auch 2 Sternanis mit Zucker gemörsert (eine Gewürzmühle erleichtert das natürlich, falls ihr eine habt) und den Zucker dann gesiebt. Die Originale enthalten sogar nur Sternanis.

#### Für 30-35 Stück:

275 g Mehl
1 Prise Salz
8 g Backpulver
10 g Anissamen
2 Steranis, gemahlen
90 g Zucker
100 g Olivenöl
100 g Wein/Wasser
(oder 80 Wasser/20 Pastis)
1 Schälchen mit etwas Zucker zum Wälzen

Die trockenen Zutaten samt Gewürze vermengen.

Öl und Flüssigkeit dazu wiegen und zuerst mit einem Löffel, dann mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen. Das Schälchen mit Zucker auf die Arbeitsfläche stellen.

Den Teig in gleichmäßige, fingerdicke Stränge formen und in ca. 10-12 cm lange Stücke schneiden. Oder den Teig zu einem schlanken Brotlaib formen und gleichmäßige Scheiben abschneiden. Diese dann zu Strängen rollen.

Die Stücke zu einer Schlaufe formen, im Zucker wälzen und mit etwas Abstand auf die Bleche legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 15-20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Die Kekse schmecken wunderbar zu einer Tasse wärmendem Tee an windig-regnerischen Herbsttagen, aber auch in die

Weihnachtszeit passen sie super.

Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

Kleines Seelenfutter für
kalte (Sommer-)Tage: Kekse
mit kandiertem Ingwer



Dieser Sommer fühlt sich für mich oft nicht wie einer an. Geht es euch auch so? Der Juli war so kühl und verregnet, dass ich sogar zuhause mit langen Hosen und Pulli herum lief und der August machte das nicht unbedingt wieder wett, auch wenn immer wieder schöne, sonnige Tage dabei waren. Ein bisschen verhalten und aprillig, dieser Sommer 2025.

Natürlich machen wir trotzdem das Beste daraus und genießen jeden Sonnenstrahl und blauen Himmel umso mehr. Aber an den kühlen, grau-regnerischen Tagen kam hin und wieder ein Hauch Herbst-Blues auf bei mir. Zeit, mal wieder den Ofen anzuwerfen und Seelentröster zu backen.



Diesmal habe ich die Schoko-Tahin-Kekse abgewandelt, die ich mal gebacken habe. Ursprünglich stammt das Rezept aus dem Buch

"Weeklight" von Donna Hay. Diesmal habe ich einen Teil Vollkornmehl durch Kleie ersetzt — einfach, weil nicht genug Dinkel da war und die Kleie mal weg musste. Die Kekse sind also vollgepackt mit extra Ballaststoffen. Wer mag, gibt noch ½ TL gemahlenen Ingwer in den Teig, für die doppelte Dröhnung Ingwer. Aber auch so schmecken die Kekse herrlich nach Ingwer — einem meiner Lieblingsgewürze, das immer geht. Direkt nach dem Backen sind die Kekse außen leicht knusprig, innen schön weich. Ab dem nächsten Tag sind sie eher nur weich, aber die Ingwer-Aromen sind besser durchgezogen, je länger die Kekse lagern. Was bei uns nicht allzu lange ist…

### Für ca. 40 Kekse:

280 g weißes Mandelmus
130 g Kokosblütenzucker
30 g Ahornsirup
1 Leinsamen-Ei\*
180 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
100 g Dinkelkleie
½ TL Backpulver
½ TL Natron
100 g kandierter Ingwer\*\*, gehackt

\* (1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser, 5—10 Min eingeweicht und dann püriert)

\*\* am besten außen trocken bzw. gezuckert, dann lässt er sich gut hacken

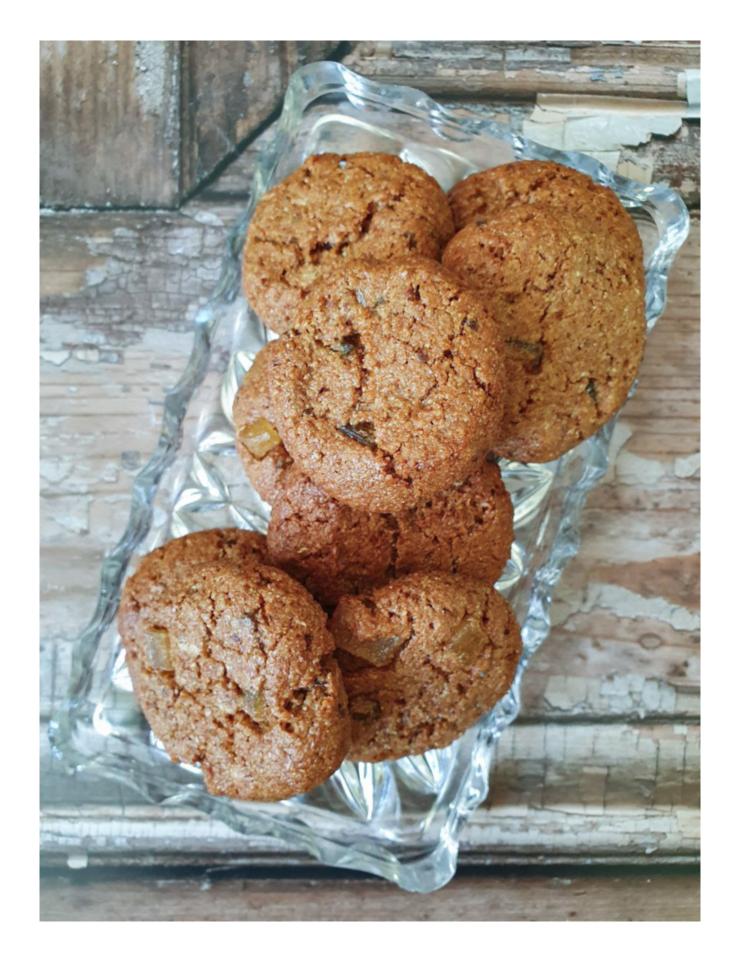
Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Das Mandelmus mit dem Zucker, dem Ahornsirup und dem LS-Ei in einer großen Schüssel verrühren.

Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel wiegen, gut mischen und dann mit dem gehackten Ingwer zur feuchten Mischung geben und alles verrühren. Mit leicht angefeuchteten Händen jeweils  $\frac{1}{2}$  gehäuften EL zu Kugeln formen und mit etwas Abstand aufs Blech drücken.

Ca. 15 Minuten backen.

Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen und nach dem Abkühlen in einer Keksedose verstauen.



Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Macht es euch schön und genießt den Sommer!

Eure Judith

# Kekse in Weihnachtsfarben: Eisenbahner mit Pistazienmarzipan



Dieser Advent ist irgendwie an mir vorbei gerauscht. Ich kam überhaupt nicht in Weihnachtsstimmung und hatte auch keinen großen Appetit auf Plätzchen. Auf dem Weihnachtsmarkt war ich bisher einmal, und zwar auf dem Platz Rossio in Lissabon, wo es witzigerweise auch Glühwein gibt (neben Sangria) und am Wochenende legt ein DJ auf. Die Weihnachtsbeleuchtung in Lissabon ist definitiv ein Hingucker, da lassen sich die Portugiesen nicht lumpen. Sogar ein Lichter-Spektakel mit Musik wird in mindestens einer Straße des Zentrums geboten.

Wenigstens einmal wollte ich aber doch gerne Plätzchen backen. Da mir wenig Sorten begegnen, die ich noch nie gesehen habe und ich das Gefühl hatte, das meiste schon mal ausprobiert zu haben (auch wenn das sicher nicht stimmt), freute ich mich umso mehr, als mir bei Instagram etwas völlig Neues (für mich zumindest) über den Weg scrollte: Eisenbahner-Plätzchen.



Das kannte ich überhaupt nicht und fand es optisch definitiv spannend. Generell mag ich simples Buttergebäck sehr gerne, auch mal mit Konfitüre kombiniert. Und Marzipan ist auch prima, also **musste** ich das ausprobieren!

Normalerweise gehen Trends ja total an mir vorbei, aber sogar ich habe vom Dubai-Schokoladen-Hype gehört. Grundsätzlich klingt diese Schoki wirklich fein, knusprige Teigfäden, Pistaziencreme und Schokolade – genial.

Pistazie ist einer meiner Lieblingsgeschmäcker bei Eiscreme. Nichts geht über richtig gutes italienisches Pistacchio-Eis! Also gibt es heute mal ein kleines Zugeständnis von mir, was den neuesten Trend angeht. Dubai-Eisenbahner, sozusagen.

Die blanchierten Pistazien verleihen dem Marzipan ein schönes Grün, was wunderbar zum Rot der Konfitüre passt, und den Plätzchen Weihnachtsfarben verleiht. Nehmt dafür keine gerösteten, die sind nicht grün genug. Ich habe die Zutaten für die Marzipanmasse alle zusammen püriert, deshalb hatte ich noch grüne Stückchen in der Spritzmasse. Finde ich nicht so schlimm, dann sieht man, dass echte Pistazien drin sind. Aber zu große Stücke bleiben in der Tülle hängen und verunzieren die gespritzten Streifen, also haltet euch lieber ans angepasste Rezept. :)

Für 1 Blech: TEIG

200 g Dinkelmehl 630
130 g kalte Butter, klein gewürfelt
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eigelb

## Abrieb einer ½ Bio-Zitrone MARZIPANRAND

20 g Butter, zerlassen 25 g blanchierte Pistazien 200 g Marzipan, klein gewürfelt 1 Eiweiß

### **AUSSERDEM**

150—200 g rotes Gelee, z.B. Johannisbeer-Himbeer

Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen oder in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken oder mit der Hand zügig zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zu einer dicken Platte formen, in eine flache Schüssel legen und zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den gekühlten Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 4 mm dünn ausrollen, dann in 5 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden und diese mit Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Teigstreifen gleichmäßig mit einer Gabel einstechen. 5–7 Minuten backen.

Die zerlassene Butter mit den Pistazien in einen Mixbecher geben und pürieren. Dann mit dem Marzipan und dem Eiweiß in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren oder mit dem Stabmixer pürieren.

Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel füllen (am besten eine flache Tülle, die an einer Seite gezackt ist), die Bleche herausholen und auf jeden Teigstreifen zwei Bahnen spritzen (an den Längsseiten).

Die Teigstreifen nochmals in den Backofen geben und weitere 8-10 Minuten backen. Die Kekse sollten nur leicht goldgelb werden.

Das Gelee erwärmen, bis es flüssig ist. Das flüssige Gelee zwischen die Marzipanstreifen geben und alles abkühlen lassen, anschließend die Streifen mit einem scharfen Messer in 2 cm breite Plätzchen schneiden.



Im Nachhinein kam mir der Gedanke, dass diese Plätzchen total wandelbar sind! Man könnte sogar richtige "Dubai-Kekse" daraus machen, indem man Schokoteig oder Schokomarzipan nimmt und Pistaziencreme statt Konfitüre. Auch mit Ingwermarmelade und Schokoladenelement könnte ich mir diese Kekse gut vorstellen. Oder mit Nougat.

Vielleicht habt ihr ja auch noch Ideen und experimentiert ein bisschen herum. Falls ihr neue Varianten ausprobiert, freue ich mich über ein Foto oder eine Verlinkung.

Jetzt wünsche ich euch aber erstmal eine entspannte, erholsame Weihnachtszeit mit euren Lieben, mit gutem Essen und Zeit für Familie und Freunde!

Macht es euch schön.

Alles Liebe,

eure Judith

## TOGO-Kekse nach einem Rezept der Konditorei Kreutzkamm



Heute gibt es ein verspätetes Sonntagssüß. Am Wochenende hatte ich es nicht geschafft zu backen, aber dafür habe ich eine Montags-Session gemacht und ganz besonders feine Kekse gebacken. Das Rezept stammt aus dem neuen Callwey-Buch "Das Original Kreutzkamm Backbuch", das ich kommende Woche vorstellen werde. Ich liebe es schon jetzt, da sind so unglaublich viele leckere Rezepte drin!

Ich wollte nichts zu Aufwendiges und schaute bei den Keksen. Allerdings sind gefüllte Ausstechkekse dann doch nicht so ganz unaufwendig, wie ich beim Backen merkte… Sie sind definitiv für einen Backtag mit viel Zeit und Muse oder für besondere Anlässe. Aber: die Arbeit lohnt sich!



Ein bisschen habe ich das Rezept natürlich wieder verändert — bei mir geht es ja kaum anders. Erstmal habe ich die Menge verdoppelt, denn wenn ich mir schon die Mühe mache, fange ich ja nicht mit einer Mehlmenge von 190 g an! Den Zucker habe ich reduziert und zudem aufgeteilt: einen Teil ersetzte ich durch Xylith, einen anderen durch ayurvedischen Rohrzucker. Statt 240 g Zucker laut Rezept waren es bei mir insgesamt 170 g und ich fand die Kekse süß genug, zumal ja noch Ganachefüllung dazukommt!

Die Ganache fand ich relativ flüssig. Ich habe sie im Endeffekt ins Tiefkühlfach gelegt, bis sie dick genug war, um sich gut spritzen zu lassen. Die Kekse lagere ich zur Sicherheit im Kühli, was vermutlich mit der Ganache eh besser ist. Zum Genießen solltet ihr sie aber eine Weile vorher herausnehmen.

Ich finde ja die Kombination aus mürbem Buttergebäck mit Kakao und cremiger Schokofüllung mit Kaffeenote einfach nur genial! Da ich keinen Pulverkaffee verwende, habe ich Getreidekaffeepulver genommen. Man könnte aber auch die Sahne mit etwas echtem gemahlenem Kaffee ziehen lassen, abseihen und dann die Ganache zubereiten. Die Menge war bei mir etwas viel (besser als zu wenig!), aus dem Rest habe ich einfach Häufchen gespritzt, sie zu Kugeln gerollt und in Kakaopulver gewälzt. So habt ihr noch ein paar leckere Trüffel.



Auch Naschkater war begeistert, futterte gleich mal alle schiefen Kekse weg, die ich nicht weiterverwenden konnte und lauerte geradezu auf die Fertigstellung der ersten TOGOs, um Oualitätskontrolle zu machen.

Morgen sind die Naschkatzeneltern zu Besuch und kommen auch noch in den leider seltenen Genuss, die Blogmodelle kosten zu können.

Für ca. 50 TOGOs:

240 g Butter

100 g Xylith

70 g ayurvedischer Rohrzucker (Shakara)

(oder Feinzucker)

geriebene Tonkabohne (nach Belieben)

2 Prisen Salz

2 Eigelb

380 g Mehl

25 g Kakaopulver

0,6 g Backpulver

**GANACHE:** 

150 g Sahne

20 g Instant-Kaffeepulver

(oder Getreidekaffeepulver)

160 g Vollmilchkuvertüre, grob gehackt

80 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt

200 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt gehackte Mandeln

Butter und Zucker mit Tonkaabrieb und Salz schaumig rühren. Dann Eigelb hinzufügen und gut vermischen.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakaopulver, Backpulver) mischen und zur Buttermasse geben. Alles gut vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwa 2 mm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher (ca. 3,5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, 10 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen,

Für die Füllung die Sahne zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Das Kaffeepulver darin auflösen. Vollmilchkuvertüre und Zartbitterkuvertüre in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darübergießen. Kurz stehen lassen, dann zu einer homogenen Creme verrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Ganache dann in einen Spritzbeutel mit runder oder Sterntülle füllen.

In der Zwischenzeit die restliche Zartbitterkuvertüre schmelzen (ich nutze die Resthitze des Ofens, den ich nach dem Backen geschlossen lasse) und die Hälfte der Kekse damit bestreichen. Mit gehackten Mandeln garnieren. Auf die Kekse ohne Kuvertüre etwa kirsch-große Portionen Kaffee-Creme spritzen und einen schokolierten Keks daraufsetzen.



Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen – die Kekse zergehen auf der Zunge, so zart sind sie!

Habt eine genussvolle Woche,

eure Judith

## "Koch'mein Rezept": Kardamom-Paranuss-Kekse



Nach einer längeren Pause aufgrund von diversen Reisen und dann wieder beruflicher Projekte nehme ich endlich mal wieder an dem schönen Blogevent von "Volker mampft" teil: "Koch´mein Rezept".

Dieses Mal wurde mir Mrs. Flax mit ihrem Blog "<u>Vive la</u> <u>Réduction</u>" zugelost, also habe ich mich da mal umgeschaut…

Der Blog ist sehr breit aufgestellt und behandelt unter anderem Alltägliches, Garten, Haus, Reisen, Experimente in der Küche und sogar hin und wieder Politisches.

Natürlich habe ich mich vor allem im beachtlichen Rezeptefundus umgeschaut und finde, Mrs. Flax kocht durchaus ambitioniert und probiert sehr viel aus — aus vielen verschiedenen Länderküchen und auch oft für deutsche Leser geradezu "exotisch". Was ich total spannend finde!

Da ist alles dabei: Brote, Gebäck, Fisch, Fleisch, Gemüse. Viele spanisch klingende Gerichte habe ich da gelesen, aber auch arabische oder französische. Crêpe Suzette, Coq au vin, Croquetas de Sobrasada, Dadar Gulung, Döppekooche — ja, sogar deutsche Regionalküchen sind vertreten.

Nach längerem Stöbern habe ich mich für etwas Simples entschieden: Kardamom-Paranuss-Kekse, die eigentlich <u>Kardamom-Pistazien-Plätzchen</u> waren. Pistazien hatte ich nicht da, Plätzchen-Zeit ist nicht mehr — also gibt es Kekse, die gehen immer! Meistens nehme ich es mit Rezepten ja nicht so ganz genau… aber so entsteht Neues, auch beim "Nachkochen"!

Da ich zurzeit nicht immer so viel Zeit für aufwendige Küchenprojekte habe, waren schnelle, unkomplizierte Naschereien perfekt!

Im Prinzip ist es herrlich mürbes Buttergebäck mit intensiver Kardamom-Note. Für den Biss habe ich Paranüsse gehackt, die passen sehr schön dazu.



#### Für 1 Blech:

120 g weiche Butter
50 g Puderzucker
frisch gemahlener grüner Kardamom (Samen aus 6 Kapseln)
150 g Dinkelmehl 630
50 g fein gehackte Paranüsse
Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, dann den Kardamom, das Mehl sowie 1 Prise Salz dazugeben und alles verrühren.

Den Teig zu einer gleichmäßigen Rolle formen und 1—2 Stunden kühlen.

Dann den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und diese mit ein bisschen Abstand (sie gehen nicht stark auf, da kein Backpulver enthalten ist) auf das Blech legen.

Etwa 10 Minuten backen und auf dem Blech kurz abkühlen lassen, damit sie nicht zerbrechen, dann auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.



Die Kekse schmecken recht intensiv nach Kardamom, was ich klasse finde. Zurzeit habe ich offenbar eine kleine Kardamom-Phase. Wer es nicht so intensiv mag, sollte nur 3-4 Kapseln nehmen oder gemahlenen Kardamom kaufen – der dürfte eh weniger aromatisch sein als der frisch gemahlene/gemörserte.

Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, Kardamom-Paranuss-Kekse zu naschen – und euch mal bei "Vive la Réduction" umzusehen.

Ich wünsche euch bei allem eine genussvolle Zeit,

eure Judith