

# Knuspriges Ingwer-Shortbread mit Vollkorn



Nachdem unser Jahr herzhaft losging, hatten wir nun doch mal wieder Lust auf eine süße Nascherei. Eine Freundin hatte mir letztes Jahr kandierten Ingwer mitgegeben, weil sie ihn nicht mochte. Da Naschkater und ich Ingwer in jeder Form lieben und nach Katers Recherche im Archiv klar war, dass noch keine Ingwerkekse auf dem Blog sind, habe ich das jetzt mal nachgeholt.

Das Rezept für dieses Ingwer-Shortbread ist recht klassisch – wenn man vom Vollkornmehl-Anteil und dem Kokosblütenzucker

absieht. Wenn ihr die authentischere britische Version machen wollt, nehmt ihr weißen Zucker und nur helles Mehl. Alternativ könnt ihr auch mal mein [Vanille-Zitronen-Shortbread ausprobieren.](#)



Ich mag das Nussig-knusprige bei Vollkorngebäck sehr und finde, man kann bei Keksen super einen Teil oder das gesamte Mehl ersetzen. Wie immer ist das natürlich Geschmackssache. Auf jeden Fall lohnt es sich meiner Meinung nach, das Mehl frisch zu mahlen! Wenn ihr keine eigene Mühle besitzt, könnt ihr das normalerweise nach dem Kauf in Bio-Supermärkten oder -läden tun.

**Für ca. 45 Stück:**

50 g kandierter Ingwer  
150 g Dinkelvollkornmehl (frisch gemahlen)  
100 g Dinkelmehl 630  
100 g Kokosblütenzucker  
150 g weiche (vegane) Butter  
1 Prise Salz

Den Ingwer ganz fein hacken oder im Blitzhacker fein zerkleinern.

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde kühlen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick ausrollen, die Oberfläche gleichmäßig mit einer Gabel einstechen und dann in 3 cm große Quadrate schneiden. Die Kekse aufs Blech liegen (viel Abstand ist nicht nötig) und 20–25 Minuten backen, bis sie knusprig und leicht goldbraun sind.



...AV  
...VAAG  
BEGANN  
...NNER  
...SOMMER  
...NAHT

Ich nasche gleich noch einen Keks zum Tee und wünsche euch eine genussvolle Woche!

Macht es euch schön,

eure Judith

---

## Kürbiskern-Spitzbuben mit Himbeerkonfitüre



Diese Woche gibt es das [zweite Mal Plätzchen](#). Bei Ina isst hatte ich auf Instagram Kürbiskern-Kipferl gesehen und fand diese Idee super. Der Teig sieht so herrlich grün aus!

Also habe ich von ihr inspiriert Kürbiskern-Spitzbuben gebacken, mit fein gemahlten Kernen im Teig.

Außerdem habe ich für die Farbe noch einen Hauch Matcha dazugetan, aber das schmeckt man nicht wirklich. Wer Matcha mag, kann auch mehr davon nehmen, das passt glaube ich ziemlich gut zu den Kürbiskernen und der Konfitüre. Wer Matcha nicht mag, kann das getrost weglassen.

Zusammen mit der roten Konfitüre finde ich diese Spitzbuben richtig weihnachtlich und einfach mal was anderes.



### **Für 40–45 Stück:**

300 g Dinkelmehl 630  
200 g Butter, gewürfelt  
100 g Puderzucker  
100 g fein gemahlene Kürbiskerne  
1 Ei  
(1 TL Matcha)  
1 kleines Glas Himbeerkonfitüre  
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann zwei Bleche mit Backpapier belegt bereit stellen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und Sterne oder Herzen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen jeweils ein kleines Herz oder Sternchen in der Mitte ausstechen (am besten, wenn der Teig schon auf dem Blech liegt). Die Plätzchen ca. 10 Minuten backen, bis sie anfangen zu bräunen.

(Nach den ersten 5 Minuten gut im Auge behalten! Die ersten Plätzchen mit Loch sind mir zu dunkel geworden, weil die schneller bräunen!)

Auf einem Gitter abkühlen lassen, dann die großen Plätzchen ohne Loch mit Konfitüre bestreichen und die mit Loch darauf setzen und leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.



Ich wette, viele von euch backen am Wochenende auch Plätzchen. Immerhin ist am Sonntag der 1. Advent! Auf jeden Fall wünsche

ich euch ein genussvolles Wochenende. Macht es euch trotz Regenwetter schön!

Eure Judith

---

## Putzige Walnuss-Sternchen mit Dinkelvollkorn



Weihnachten kommt ja doch jedes Jahr schneller, als man denkt. Was das Kaufen von Lebkuchen vor dem Dezember angeht, bleibe ich eisern. Das Plätzchenbacken fange ich oft Ende November

an, denn man möchte ja im Advent etwas zum Naschen haben und der Blog soll auch gefüttert werden.

Dieses Jahr bin ich extrem früh dran, aber das hatte zwei gute Gründe: zum einen bin ich gerade das letzte Mal vor Weihnachten in der Heimat und fand, dass meine Eltern ja auch eine Kiste Plätzchen gebrauchen könnten (wobei ich letztes Jahr welche geschickt hatte, das geht ja notfalls auch) und zum anderen hatte ich in der aktuellen Schrot&Korn-Zeitschrift ein so süßes Rezept gesehen, dass ich das unbedingt für euch ausprobieren wollte!



Die Nuss-Sternchen wurden im Originalrezept mit Pekannüssen gemacht, was optisch vielleicht noch besser ist als Walnüsse, weil sie sich deutlicher vom Teig abheben, etwas länger sind und somit auch mehr unter dem Ärmchen hervorschauen. Da wir keine Pekannüsse da hatten, dafür aber selbst gesammelte Walnüsse, wurden sie kurzerhand ersetzt.

Für die Hälfte des Weißmehls nahm ich frisch gemahlene Dinkel. Ganz vollkornige Plätzchen gehen sicher auch, allerdings ist der Teig dann weniger geschmeidig und lässt sich nicht nicht ganz so gut umklappen und die Ränder sind etwas franseliger.

Und natürlich hatte ich auch keinen einzigen Plätzchenausstecher mehr hier und kein Nachbar da, um welche zu leihen. Also improvisierte ich, schnitt mir eine Schablone aus und schnipelte die Sterne mit mühevoller Handarbeit aus dem Teig.

Deswegen machte ich auch nicht nur Sternchen, sondern noch einfache Kreise (mit einem Mini-Dessertring), die dann mit dem Walnussbruch und mit der restlichen Schoki dekoriert wurden.

Ich finde diese Walnuss-Sternchen absolut putzig und mag die Idee, einfaches Buttergebäck auf diese Weise zu gestalten. Sicher auch eine tolle Sache, um mit Kindern zu backen. Mir hat es jedenfalls Spaß gemacht und geschmacklich sind die Plätzchen der Hammer!



### **Für ca. 50 Stück:**

1 Leinsamenei  
(1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser)  
100 g weiche Butter (oder vegane Butter)  
50 g Rohrzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Dinkelmehl 630  
120 g Dinkelvollkornmehl  
1 Prise Salz  
25 Walnushälften oder Pekannüsse  
30 g Zartbitterkuvertüre

Die Leinsamen einweichen und nach 5–10 Minuten pürieren.

Butter und Zucker cremig rühren, dann das Leinsamenei, Mehl und Salz unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen, dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Sterne (mit 5 Spitzen!) ausstechen.

Die Sterne auf mit Backpapier belegte Bleche legen, eine Nussälfte in die Mitte geben und einen „Arm mal von links, mal von rechts darüberlegen und etwas andrücken.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eventuelle Teigreste zu kleinen Keksen oder Kreisen verarbeiten und Nussbruch darauf drücken. Alle Plätzchen mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 10–13 Minuten backen.

Die Sternchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in der Resthitze des Ofens die Kuvertüre zerlassen. Mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß Augen und Mund aus flüssiger Kuvertüre aufmalen und trocknen lassen.

Ich hoffe, euch gefallen die Walnuss-Sternchen auch so gut wie mir und ihr habt Freude beim Backen und Genießen!

Habt eine schöne Vorweihnachtszeit,

eure Judith

---

## Zitronige Lemon Curd-Kekse



Heute erfüllt sich Naschkaters Wunsch: Es gibt mal wieder etwas Zitroniges. Wann immer ich ihn frage, was ich backen könnte, kommt todsicher die Antwort: „Irgendwas mit Zitrone!“ Treue Leser wissen, dass im Archiv schon eine ganze Menge Zitronenkuchen/Zitronenkekse/Zitronenmuffins auf Zitronenfans warten. Neulich kamen die [Zitronen-Mandel-Schnitten mit Lemon Curd dazu](#).

Da ich nun noch ein fast volles Glas Lemon Curd da hatte und ihn normalerweise nicht aufs Brot schmiere, stellte sich die Frage: „Was mache ich damit?“ Die Antwort kam schnell – witzigerweise von mir selbst: Lemon Curd-Kekse!

Der Teig ist sehr schnell und unkompliziert angerührt. Zwar ist er etwas klebrig, aber mit zwei Teelöffeln lässt er sich super portionieren. Für die zitronengelbe Farbe habe ich eine Prise Kurkuma dazu gegeben – das Auge nascht ja mit. =)



### **Für ca. 30 Kekse:**

250 g Dinkelmehl 630

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

110 g weiche Butter

30 g Zucker

150 g Lemon Curd

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

1 gr. Prise Kurkuma

80 g Milch

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel wiegen und vermischen.

In einer größeren Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann Lemon Curd, Zitronenabrieb und Kurkuma unterrühren. Den Mehlmix dazugeben, die Milch dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Mit zwei Teelöffeln mit etwas Abstand Häufchen auf die Bleche setzen und zum Schluss mit einem leicht angefeuchteten Löffelrücken etwas flach drücken. Den Löffel für jeden Keks wieder in Wasser tauchen und kräftig abschütteln, dann klebt auch nichts.

Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden.

Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen und vollständig abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Die Kekse sind unglaublich zitronig und machen mit ihrer fröhlich-gelben Farbe einfach gute Laune und Lust auf Frühling, Sonne und Sommer.

Ich hoffe, ihr nascht ein paar Kekse mit und wünsche euch viel Freude beim Backen.

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Eure Judith

---

**Nuss - Kardamom - Kekse**



Ihr Lieben, ich hoffe, ihr hattet wunderschöne Weihnachtstage mit euren Lieblingsmenschen und einen sanften Übergang in ein hoffentlich gesundes, erfülltes und genussreiches Jahr 2022!

In den letzten Wochen war es hier etwas stiller. Das hatte mehrere Gründe. Zum einen durfte meine geliebte Oma nach jahrelanger Demenz endlich ihren Frieden finden, zum anderen war ich glaube ich auch grundsätzlich ziemlich fertig von diesem anstrengenden Jahr. Da brauchte ich in der Weihnachtszeit und auch jetzt um den Jahreswechsel einfach mal Zeit für mich und viel Ruhe, um aufzutanken. Das kennt ihr sicher auch.

Da nun aber die letzten Weihnachtsplätzchen schon mindestens eine Woche lang aufgefuttert sind, wurde es gestern Zeit, mal wieder den Ofen anzuwerfen. Ich hatte verrückterweise noch mal Lust auf Kekse, da hatte mir Naschkater einen Floh ins Ohr

gesetzt.

Also backte ich spontan Nusskekse mit feiner Kardamom-Note.



Ich habe Kokoszucker genommen, aber zusammen mit den gerösteten Nüssen war diese karamellige Note dann recht dominant. Wer Kardamom eh nicht mag, kann ihn weglassen und hat dann wunderbar nussig-karamellige Kekse.

Wer den Kardamom schmecken möchte, sollte Rohrzucker nehmen (weißer Rübenzucker geht natürlich auch), damit der Eigengeschmack nicht zu sehr dominiert.

Da ich Kapseln von grünem Kardamom habe und die Samen selbst mörsere, müsstet ihr euch vielleicht rantasten, wie viel gemahlene Kardamom ihr nehmt. Mit einem guten Teelöffel könnt ihr aber sicher starten. Da der Teig keine rohen Eier enthält, kann man ja bedenkenlos abschmecken.



Falls ihr keine gerösteten gemahlene und gehackte Nüsse findet, könnt ihr selbstverständlich auch nicht-geröstete nehmen! Geröstet haben sie natürlich viel mehr Aroma, aber beim Backen werden sie ja eh noch mal leicht geröstet. Man kann auch vorsichtig bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren Nüsse ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten und dann klein hacken und ansonsten gekaufte gemahlene Nüsse verwenden. Alternativ könnt ihr auch Mandeln nehmen.

### **Für 45 Stück:**

70 g weiche Butter (oder (vegane) Margarine)  
90 g Rohrzucker (oder Kokoszucker)  
2 Leinsameneier (LSE) \*  
100 g Dinkelmehl Type 630  
1 geh. TL Backpulver  
Gemörserte Samen von 8 Kapseln grünem Kardamom  
1 Prise Salz  
90 g gemahlene (geröstete) Nüsse  
30 g gehackte (geröstete) Nüsse

*\* LSE: Für 1 Leinsamenei 1 EL Leinsamen mit 3 EL Wasser quellen lassen und dann cremig pürrieren.*

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann die LSE dazugeben und einrühren. Mehl, Backpulver, Kardamom, Salz und sowohl gemahlene als auch gehackte Nüsse mischen und dann zum Buttermix geben und zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig kurz kühlen, damit er nicht klebt.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Teelöffelgroße Portionen des Teigs zu Kugeln rollen, mit ein wenig Abstand aufs Blech legen und dann leicht flach drücken. Circa 15 Minuten backen.

Habt ihr zur Zeit Lust auf Kekse oder generell Gebackenes?

Oder braucht ihr nach der Weihnachtszeit eine Pause von der ganzen Nascherei?

Wer lieber etwas Herzhaftes mag, für den habe ich demnächst leckeres und unkompliziertes Knoblauch-Naan aus Dinkelvollkorn und Buchweizen.

Habt einen federleichten Start in die neue Woche!

Eure Judith

