Mandelkekse in Halbmondform: Zedernbrot

Passend zum morgigen 1. Advent beginnt heute die Weihnachtszeit auf dem Blog – mit den ersten Plätzchen des Jahres. Lange war ich ziemlich ratlos, was ich dieses Jahr backen soll, denn ich habe schon sooo viel ausprobiert in den vielen Jahren meiner Bloggerei und auch davor. Aber ich orientiere mich gerne an dem, was da ist und so war meine Vorratskammer sehr hilfreich.

Noch immer habe ich ganz viele gemahlene Mandeln von der Lebensmittelrettung, also boten sich Plätzchen aus Mandeln geradezu an. Beim Stöbern in alten Backbüchern stieß ich auf Zedernbrot, ganz einfache Plätzchen aus gemahlenen Mandeln, Eiweiß und mit Zitronenabrieb und -guss.

Ich hatte so spontan Lust zu backen, dass nicht mehr so viele

Zitronen da waren. Also ersetzte ich den Abrieb kurzerhand durch Butter-Rum-Aroma und machte nur einen Zitronenguss auf die Halbmonde. Naschkater fand diese Note sehr passend und futterte mir die Plätzchen fast alle weg, bis ich Zeit und genug Licht hatte, um sie zu fotografieren.

Wenn ihr sie klassisch machen wollt, rührt stattdessen den Abrieb von 2 Bio-Zitronen in den Teig. Ich habe recht wenig Zucker genommen und fand sie ziemlich perfekt so – falls ihr es süßer mögt, nehmt besser 150-200 g Puderzucker.

Für 2 Bleche:
2 Eiweiß (Gr. M)
100 g Puderzucker
1 Röhrchen Butter-Rum-Aroma
Ca. 400 g gemahlene Mandeln
Guss:
Ca. 150 g Puderzucker
Ca. 3 EL Zitronensaft

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Das Aroma und die Hälfte der Mandeln unterrühren. Von den übrigen Mandeln so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.
2 Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 110 °C Umluft vorheizen.
Den Teig auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und Halbmonde ausstechen (ich habe eine runde Form mit Zackenrand genommen und damit die Halbmonde ausgestochen).
Die Halbmonde auf das Backblech legen und ca. 30 Minuten backen.
Sobald die Plätzchen abgekühlt sind, den Guss anrühren und die Halbmonde mit einem Buttermesser bestreichen.

Habt ihr euch auch schon über den seltsamen Namen gewundert?

Er kommt von der Zitronatzitrone, die auf italienisch „cedro“ heißt, wie auch der Zedernbaum.

Welche Plätzchen habt ihr schon gebacken? Oder plant ihr noch und beginnt erst in der Adventszeit? Teilt doch eure Familienrezepte oder all-time-favourites mit uns – ich freue mich über eure Kommentare!

Habt einen genussvollen 1. Advent,
eure Judith

Portugiesische Zimtkekse (Biscoitos de canela)

Heute hatte ich einen maximalen Katastrophentag in der Küche. Ich wollte eine Engadiener Nusstorte aus dem neuen Backbuch „Back

dich um die Welt“ von Christian Hümbs machen. Das Buch werde ich euch ganz bald hier vorstellen.

Vor vielen Jahren hatte ich schon mal eine Nusstorte gebacken und obwohl diese Nascherei sehr süß ist, liebe ich sie sehr. Mürber, knuspriger Teig, Nüsse, ein Hauch Schoki dabei, Karamell – was will man mehr? Gebloggt hatte ich den Kuchen damals nicht und das wollte ich nachholen. Allerdings ging alles mächtig schief, die Küche endete als Schlachtfeld und ich als Nervenbündel.

Das Karamell war Schuld. Keine Ahnung, was genau ich falsch machte, aber erst klumpte es teilweise zu kandisartigen Nuggets. Ich goss etwas Sahne an, aber es löste sich nicht mehr auf. Also gab ich alles durch ein Sieb, froh, dass ich die meiste Sahne nicht angegossen hatte, und startete Versuch

zwei.

Diesmal ging es besser, doch beim Ablöschen mit der Sahne (diesmal die gesamte Menge) kochte mir alles so heftig über, dass der komplette Herd eingesaut war. Das Karamell war am Pfannenboden auch wieder fest gebrannt. Nach einem kurzen und heftigen Wutausbruch dachte ich kurz über promillehaltige Selbstmedikation für mein Nervenkostüm nach – irgendwo ist es ja immer schon nach 17 Uhr, nicht wahr? Aber dann atmete ich nur tief durch und rettete, was zu retten war.

Im Endeffekt bekam Naschkater seine Engadiner Nusstorte doch noch und sie sah passabel aus und schmeckte lecker. Ich dickte die sehr flüssige Masse aus Pseudo-Karamell und Nüssen mit etwas Mehl an und der Kuchen ließ sich sogar recht gut schneiden. Aber natürlich waren die Mengen und das Rezept nun völlig verfälscht. Es wird also weiterhin keine Engadiner Nusstorte auf dem Blog geben.

Dafür backte ich aber nebenbei noch diese portugiesischen Zimtkekse aus dem gleichen Buch. Sie schmecken ganz wunderbar, sind super einfach zu backen und passen mit ihrem feinen Zimtaroma auch perfekt in die Weihnachtszeit!
Die Portugiesen essen sie das ganze Jahr über zum Galao, dem portugiesischen Milchkaffee.

Für ca. 45 Stück:

220 g Mehl

½ TL Backpulver

¼ TL Natron

1 Prise Salz
100 g Butter
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
Gemahlener Zimt

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, dann das Ei zufügen und zum Schluss die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt 10 Minuten kalt stellen.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Blech (oder 2) mit Backpapier belegen und bereit stellen.
Den Teig mit einem Teelöffel portionieren und zu kleinen Kugeln rollen. Die Kugeln in einer tiefen Schale in Zimt wälzen und dann mit etwas Abstand aufs Blech setzen und ganz leicht andrücken.
Die Zimtkekse 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Nachdem ich die Engadiner Nusstorte sicher sehr lange nicht mehr backen werde, haben diese Kekse jedoch absolutes Potential, in mein Standardrepertoire aufgenommen zu werden und ich hoffe, dass sie euch genauso gut schmecken wie uns!

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Zimt-Mandel-Kekse (vegan)

Wie letztes Wochenende schon angekündigt, gibt es heute noch einmal Kekse: Die Zimt-Mandel-Cookies waren neben den Riesen Schoko-Tahin-Cookies Naschkaters zweiter Wunsch zu seinem Geburtstag.

Auch diese Cookies stammen aus dem Buch Weeklight von Donna Hay, aber ich habe sie – wie fast alle Rezepte – ein wenig abgewandelt.
Im Rezept steht „Mandelbutter“, was laut Autorin Mandelmus zu sein scheint, wie wir es hier mittlerweile überall in Bioläden finden können. Ich habe ja immer sowohl weißes als auch braunes da und habe im Rezept eine Mischung verwendet, da ich

die Gläser leeren wollte.
Den Zimtanteil fand ich viel zu niedrig, also habe ich die angegebene Menge vervierfacht. 1 TL Zimt in dieser Menge Teig konnte man fast nicht schmecken.
Die ganzen geschälten Mandeln kann man durch Mandelblättchen ersetzen.

Donna Hay empfiehlt zu diesen Keksen übrigens Chai Tee. Ein schöner Schwarztee, zum Beispiel ein Earl Grey mit etwas

Milch, passt auch hervorragend dazu.

Für 1 Blech Kekse (15–30 Stück):

150 g gemahlene Mandeln
250 g Mandelbutter*
80 g Kokoszucker
50 g Ahornsirup
4 TL Zimt
geschälte Mandeln/Mandelhälften (oder Mandelblättchen)

* *Mandelmus, braun oder weiß oder gemischt*

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
Die gemahlenen Mandeln, die Mandelbutter, den Zucker, Ahornsirup und Zimt in einer großen Schüssel verrühren. Falls die Masse noch ein klein wenig trocken scheint, ein paar Teelöffel Wasser zufügen.
Teigportionen (ca. 2 TL) zu Kugeln formen, aufs Blech setzen und flach drücken. Auf jeden Cookie eine geschälte Mandel oder ein Mandelblättchen drücken und die Kekse 12–14 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Auf dem Blech abkühlen lassen.

Am besten schmecken die Kekse frisch. Aber natürlich halten

sie sich in einer Keksdose einige Tage, wenn man sie in den Kühlschrank stellt auch noch etwas länger.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst es euch gut gehen!
Eure Judith

Doppelte Riesen-Schoko-Tahin-Cookies

Nach unserer wundervollen Italienreise, von der ich euch auch noch berichten möchte, war meine erste Backaktion für Naschkaters Geburtstag. Er durfte sich einen Kuchen wünschen und blätterte durch meine zahlreichen Bücher.
Fündig wurde er bei Donna Hay. Er entdeckte gleich zwei

Cookie-Rezepte, die er gerne ausprobieren würde und die auch recht einfach zu backen sind. Also kaufte ich gestern noch schnell 2 Zutaten, die ich nicht da hatte, und legte los.

Nach dem Riesen-Mandel-Cookie mit Heidelbeeren gibt es also heute zwei riesen Schoko-Cookies mit Tahin und nächste Woche vegane Zimt-Mandel-Cookies. Cookie-Zeit bei Naschkatze! =)

Tahin ist eine Sesampaste, die man mittlerweile überall bekommt. Im Originalrezept ist mehr davon in den Cookies, ich habe noch Mandelmus ergänzt und fand, dass man auch so noch viel vom Sesam schmeckt. Nur mit Tahin fände ich es vermutlich zu viel, aber das ist Geschmackssache.

Mit zwei kleinen Änderungen, die ich bei den Zutaten ergänzt

habe, sind die Kekse übrigens ganz einfach veganisierbar. Mit Leinsameneiern habe ich ja schon bei vielen meiner Kekse super Erfahrungen gemacht.

Für 2 große Cookies
(oder viele kleine):
100 g braunes Tahin
180 g weißes Mandelmus
150 g Rohrzucker
80 g Ahornsirup
1 Ei (**vegan**: 1 Leinsamenei)
280 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
20 g Kakaopulver
½ TL Backpulver
½ TL Natron
200 g Zartbitterschokolade, gehackt
60 g weiße Schokolade, gehackt (nach Belieben **vegan**)

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
Das Tahin mit dem Mandelmus, dem Zucker, dem Ahornsirup und dem Ei in einer großen Schüssel verrühren.
Mehl, Backpulver, Natron und Kakao in eine Schüssel wiegen, gut mischen und dann mit der gehackten Schokolade zur Tahinmischung geben und alles verrühren.
Den Teig halbieren und jede Portion zu einem großen, flachen Cookie aufs Blech drücken. Die Ränder etwas „runden“, damit sie nicht zu krümelig sind und die Cookies ca. 15 Minuten backen. Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann mit Papier auf ein Gitter legen.

Ich wünsche euch einen sonnigen Sonntag und eine ebensolche

Woche und hoffe, ihr habt einen genussvollen Spätsommer!
Eure Judith

Riesen Mandel-Cookie mit Heidelbeeren (vegan)

Letzte Woche hatte ich ja den mediterranen Hefeblechkuchen mit saisonalem Obst gebacken und dabei viel zu viel Streuselmasse gemacht. Nachdem der Kuchen mit der Hälfte der Menge bereits gut bedeckt war, musste also eine Lösung für den Rest her.

Nach kurzem Überlegen gab ich den Teig auf ein Blech, drückte ihn in Kreisform und legte übrig gebliebene Heidelbeeren darauf. Das Ergebnis war ein mega leckerer riesen Cookie, der wunderbar nach Mandeln schmeckt und eine klasse Konsistenz

hat.
Die Streuselmenge für den Blechkuchen habe ich entsprechend halbiert, hier gebe ich allerdings die ursprüngliche Menge an, damit man 2 Riesen-Cookies bekommt. Das Backen soll sich ja lohnen.
Natürlich könnt ihr auch mehrere kleinere Kekse backen!

Für 2 Riesen-Cookies:

140 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
120 g Margarine
1-2 Handvoll Heidelbeeren

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, bis alles gut vermischt ist.
Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.
Den Teig halbieren und auf den Blechen gleichmäßig flach drücken und zu einem Kreis formen. Wenn die Cookies am Rand krümelig sind, kann man das Backpapier über den Rand klappen und mit dem Papier einen glatten Rand formen.
Die Heidelbeeren auf den Cookies verteilen und leicht andrücken. Man kann auch vorher mit den Fingern leichte Dellenfür die Beeren in den Teig drücken.
Im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Mit dem Papier vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Auch hier könnt ihr natürlich wieder variieren. Mit

Schokostücken, mit Johannisbeeren, mit bunten Schokolinsen… seid kreativ und eigensinnig! ;)

Ich wünsche euch genussvolle Sommertage!
Eure Judith