

# Tortelli di castagne - Italienische Maronen-Kekse



In der letzten Zeit habe ich die [Videos der Pasta Grannies](#) für mich entdeckt. Als ich für meine Übersetzung eines Pastabuchs recherchieren musste, wie eine bestimmte Nudelsorte geformt wird, stieß ich auf die Videos des großartigen Projekts, das alte Rezepte und Zubereitungsarten für Pasta in ganz Italien dokumentiert. Das dazugehörige [Kochbuch „Pasta tradizionale“](#) habe ich hier bereits vorgestellt.

In den Videos stieß ich auf diese Tortelli di castagne und war sofort begeistert, denn ich liebe Maronen. Außerdem ist diese Art von Gebäck nicht so typisch für Deutschland und einfach mal was Neues. Zwar hatte ich damals schon meine Zweifel, dass ich die Form so schön hinbekomme, aber ich wollte etwas in dieser Art ausprobieren.



Natürlich sehen meine Tortelli längst nicht so hübsch aus wie bei der italienischen Nonna (Oma), aber sie bereitet dieses Gebäck ja auch seit Jahrzehnten zu und ich finde meine Taschen auch ganz gut, auch ohne Zopfmuster.

Natürlich habe ich das Rezept sehr frei nach gebacken: Die Füllung ist etwas anders, der Teig ohne Schmalz, sondern nur mit Butter und ich tauche das fertige Gebäck nicht in Sirup. Ich finde die Tortelli trotzdem unfassbar lecker! Die Maronenfüllung schmeckt wunderbar nach Orange und der Teig ist mürbe und direkt aus dem Ofen außen herrlich knusprig.



Die Füllung hat nicht komplett gereicht, ein, zwei Handvoll

Taschen habe ich also mit ein wenig Aprikosenkonfitüre gefüllt, was auch sehr lecker war. Generell kann man bei der Füllung sicher gut variieren. Mit einer Mohn- oder Mohn-Marzipan-Füllung kann ich mir die Tortelli auch super vorstellen.

Die Menge ergibt recht viele Taschen, bei mir waren es sicher ca. 60 Stück. Dabei hatte ich die Mengen aus dem italienischen Rezept schon halbiert.

Natürlich hängt die Größe vom Durchmesser des runden Ausstechers ab. Meiner war 5,5 cm groß.

### **Für 50–60 Stück:**

#### **Teig:**

500 g Mehl  
10 g Backpulver  
60 g Zucker  
120 g Butter, gewürfelt  
2 Eier  
1 Prise Salz

#### **Füllung:**

200 g Maronen, gegart und geschält  
4 EL Rum  
1 geh. EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Rohrzucker  
50 g Orangeat  
50 g geschälte, gemahlene Mandeln  
1 geh. TL Kakaopulver  
1 TL Getreidekaffee (oder Kaffeepulver)  
Saft von 1 Orange  
Ein wenig Orangenschale, gerieben

Mehl, Backpulver und Zucker mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Butter, Eier und Salz hineingeben und mit der Hand vermischen, dann nach und nach das Mehl vom Rand einarbeiten. So viel Wasser zufügen, bis alles zu einem glatten Teig verarbeitet ist. Den Teig kurz kneten, dann abgedeckt eine Weile kalt stellen.

Für die Füllung die Maronen grob zerkleinern und mit dem Rum, der Konfitüre, dem Zucker, dem Orangeat und dem Orangensaft in einem kleinen Topf eine Weile köcheln lassen. Dann alles pürieren, Kakao und Kaffeepulver einrühren und dann die Mandeln untermischen, bis eine recht feste Masse entstanden ist. Eventuell braucht man etwas mehr oder weniger Mandeln als angegeben. Die Füllung eine Weile ruhen lassen (oder über Nacht ziehen lassen).

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen (er ist recht weich, also geht das nicht allzu dünn) und Kreise ausstechen. Einen Kreis in die Hand legen, einen knappen TL Füllung daraufgeben und die Füllung notfalls mit den Händen leicht zu einem länglichen Zylinder formen, dann zwei Ränder nach oben nehmen und halbmondförmige Taschen falten. Die Ränder zusammendrücken, sodass die Füllung eingeschlossen ist. Mit der Naht nach oben auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Den gesamten Teig mit der Füllung auf diese Weise verarbeiten und die Tortelli bei 180°C Umluft 10–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Mein Ofen backt etwas ungleich, weshalb die eine Seite der Tortelli brauner ist als die andere – wer dieses Problem kennt, sollte das Blech nach der Hälfte der Backzeit drehen.



Dieses Rezept wird vermutlich das letzte für dieses Jahr sein,

auf jeden Fall aber das letzte vor Weihnachten. Nach diesem arbeitsreichen Jahr mache ich eine kleine Pause und genieße ruhige Feiertage.

Euch wünsche ich eine besinnliche und erholsame Zeit mit euren Lieben. Lasst es euch gut gehen und tankt viel Kraft für das neue Jahr!

Eure Judith

---

## Anis-Nuss-Rauten mit Dinkelvollkorn



Kennt ihr diese Anisplätzchen aus Eischnee mit den kleinen Füßchen? Die möchte ich seit längerem unbedingt mal ausprobieren. Bisher hatte ich leider vergeblich nach gemahlenem Anis gesucht.

Ein Rest Anissamen war noch da und so startete ich den Versuch, ihn mit meinem Mörserchen zu zermahlen. Mithilfe von ein bisschen Zucker ging das auch ganz gut und nachdem ich die Mischung durch ein Sieb gekippt hatte, hatte ich eine Art Anis-Puderzucker. Aber so ganz überzeugt war ich nicht davon, deshalb ging ich gestern noch mal auf die Jagd und fand nach längerem Suchen tatsächlich Anispulver.

Also wurden die gemörserten Samen anderweitig verwendet – nämlich in diesen fix improvisierten weihnachtlichen Rauten. Die Nüsse sind frisch gemahlen (so ein Mixbecher/Zerkleinerer, den man mit dem Pürrierstab antreibt, ist Gold wert!) und zusammen mit dem (ebenfalls frisch gemahlenden) Dinkelvollkornmehl schmecken die Anis-Rauten herrlich nussig und  
knusprig!



Natürlich kann man sie mit jedem Gewürz machen. Zimt ist

sicher lecker, oder Spekulatiusgewürz! Da könnt ihr ganz nach Geschmack experimentieren und zum Schluss zum Beispiel noch dunkle Kuvertüre schmelzen und eine Hälfte der Rauten hineintauchen oder sie mit Schokofäden verzieren.

### **Für 1 Blech:**

200 g Dinkelvollkornmehl (vorzugsweise frisch gemahlen)

50 g Nussmischung, frisch gemahlen

50 g Rohrzucker

2 TL Anis, gemahlen

100 g Margarine (oder Butter)

Ca. 25 ml Wasser

Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Teigschüssel wiegen und zügig verkneten. Nach und nach so viel Wasser zugeben, dass ein glatter Teig entsteht – eventuell braucht man nicht das gesamte Wasser.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und neben die Arbeitsfläche legen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kleinfingerdick ausrollen und in breite Streifen schneiden. Diese Streifen schräg in Rauten schneiden. Sie müssen nicht mathematisch perfekt sein – aber man kann natürlich mit dem Maßband arbeiten, wenn man mag.

Die Rauten mit ein wenig Abstand auf das Blech legen und 10–15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind.

Die Kekse dufteten so verführerisch, dass ich froh war, „Küchenhände“ zu haben (ich kann wirklich sehr heiße Dinge anfassen), denn ich fischte mir eine Raute aus dem Ofen, sobald sie durchgebacken war und knusperte drauf los.

Naschkater gab nach kurzer Qualitätskontrolle sofort begeisterte Zustimmung: „Naschkatzentauglich!“



Ich hoffe, euch schmecken diese unkomplizierten und wirklich fix gebackenen Anis-Nuss-Rauten auch so gut und wünsche euch

einen wunderschönen 1. Advent!  
Eure Judith

---

## Walnuss-Stangen mit Kakaonibs



Ein Blick auf den Kalender verdeutlichte mir gestern einmal mehr,

wie die Zeit momentan an mir vorbeirauscht. In jeder freien Minute sitze ich zurzeit am Laptop und übersetze Pastarezepte für ein tolles neues Kochbuch, das im Frühjahr erscheinen soll.

Da bleibt kaum Zeit zum Kochen, geschweige denn zum Backen. Und so neigt sich das Jahr dem Ende zu, Weihnachten rückt näher, in den sozialen Netzwerken tauchen die ersten Plätzchenfotos auf – und ich habe das Gefühl, ich komme gar nicht mehr mit.

Aber als gestern der spätsommerlich milde Sonn(en)tag in einen tosenden Herbst-Regen-Sturm übergang und mein geplagter Nacken eine Pause vom vielen Sitzen brauchte, wurde im Hause Naschkatze offiziell die Plätzchensaison eingeläutet.

Diese Walnuss-Stangen kann man natürlich das ganze Jahr über essen, aber sie schmecken so wunderbar walnussig, dass sie auch perfekt in die Weihnachtszeit passen und wer mag, gibt noch ein paar extra Prisen weihnachtliche Gewürze dran.



Für 2 Bleche:

150 g Margarine/Butter

100 g Rohrzucker

## 2 LSE

100 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

150 g Walnüsse, frisch gemahlen \*

50 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

50 g gehackte Walnüsse

2 EL Kakaonibs

1 große Prise Spekulatius- oder Lebkuchengewürz

50 g Zartbitterkuvertüre zum Dekorieren

Die Leinsamen einweichen. Margarine und Zucker in eine Schüssel wiegen. Alle trockenen Zutaten in eine zweite Schüssel wiegen und vermischen.

Die Leinsamen zu Leinsameneiern pürieren.

Margarine und Zucker verrühren, dann die Leinsameneier dazugeben und unterrühren.

Die trockenen Zutaten nach und nach zur Fettmischung geben. Wenn alles verrührt ist, den Teig eine Weile kühlen.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Zwetschengroße Portionen des Teigs abnehmen und zwischen den Handballen zu fingerdicken Stangen rollen. Die Enden etwas begradigen und die Stangen mit ein wenig Abstand auf die Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, bis die Stangen leicht goldbraun sind. Auf den Blechen abkühlen lassen, dann eng nebeneinander schieben.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre schmelzen (das geht gut in der Resthitze des Backofens) und in ein kleines Tütchen aus Backpapier oder Butterbrotpapier füllen. Die Spitze unten abschneiden und die Stangen mit dünnen Kuvertürefäden dekorieren. Trocknen lassen und in luftdicht schließenden Keksdosen aufbewahren.

*\* Das Mahlen der Walnüsse geht super mit einem Mixbecher für den Pürierstab. Auch die gehackten Walnüsse zerkleinere ich*

*darin.*



Habt eine feine Woche und genießt viele schöne, seelenwärmende Momente – das beste Mittel gegen Herbstblues und Erkältungen!

Eure Judith

---

## Haferkekse mit getrockneten Feigen (vegan)



Nach fast zweiwöchiger Hungerstrecke gibt es endlich mal wieder was selbst gemachtes zum Naschen! Die letzten Wochen waren unglaublich voll gepackt mit Terminen und zudem sitze ich mal wieder an einer fetten Übersetzung, die möglichst schnell fertig werden soll. Da bleibt nicht so viel Zeit zum Kochen und Backen.

Aber hin und wieder muss man durch atmen und Energie tanken. Und das geht am besten in der Küche – und danach mit den leckeren Resultaten und einer guten Tasse frisch gebrühtem Kaffee! Naschkater und ich brühen den Kaffee tatsächlich ganz altmodisch mit einem Keramikhandfilter auf – in eine alte Kaffeekanne von meiner Oma. In letzter Zeit gebe ich gerne noch ein Stückchen Zimtstange in die Kanne, das verleiht dem Kaffee ein wunderbares Aroma.



Die Kekse sind super schnell gemacht. Nächstes mal bereite ich

gleich die doppelte Menge zu, sonst sind sie zu schnell weg...  
=) Ich hoffe, euch schmecken sie auch so gut wie uns!

Für ca. 40 Stück:

150 g Margarine (oder Butter)

100 g Rohrzucker

2 Leinsameneier \*

150 g feine Haferflocken

50 g Dinkelmehl

3 EL Walnussmehl (alternativ 2 EL gemahlene /Mandeln/Nüsse)

1 TL Backpulver

100 g (ca. 4 Stück) getrocknete Feigen, fein gewürfelt  
(oder andere Trockenfrüchte: Aprikosen, Cranberries, Mango,  
Rosinen,...)

\*1 LSE= 1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser > 5 Min. quellen lassen,  
dann pürieren

Die Feigen zuerst in schmale Streifen schneiden, dann in feine  
Würfel. Falls es zu sehr klebt, kann man sie mit ein wenig  
Mehl bestäuben und dann würfeln.

Mit dem Handmixer die Margarine mit dem Zucker cremig rühren,  
dann die LSE unterrühren. Die trockenen Zutaten vermischen,  
mit den Feigen zur feuchten Mischung geben und alles  
verrühren.

Den Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde kühlen. 2 Bleche mit Backpapier belegen und  
den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den gekühlten Teig mit einem Teelöffel portionsweise mit etwas  
Abstand auf die Bleche setzen und mit dem Löffel etwas flach  
drücken. Eventuell einen sauberen Löffel ganz leicht  
anfeuchten und die Kekse damit in Form bringen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, bis die Kekse  
goldbraun sind. Die Bleche heraus nehmen und die Kekse auf den  
Blechen abkühlen lassen. In einer Keksdose sollten sie sich  
einige Tage frisch halten.



Bei uns haben die Kekse keine 3 Tage geschafft – sie waren

ratz fatz aufgefuttert. Das Aroma der Feigen zieht wunderbar durch und gibt den Keksen noch etwas fruchtige Süße.

Bei den Trockenfrüchten könnt ihr natürlich ganz nach Geschmack experimentieren, sicher schmecken die Kekse mit ganz vielen Früchten!

Habt eine gute Restwoche, ihr Lieben!

Eure Judith

---

## Kurkuma-Sesam-Cracker



Neulich war eine Freundin spontan zum Kaffee da. Selbst wenn man bei ihr eingeladen ist, geht man nie mit leeren Händen nach Hause – selbstverständlich brachte sie auch als Gast etwas mit.

Und zwar selbst gebackene Cracker nach einem Rezept aus der

## Schrot & Korn.

Die absolut köstliche Kostprobe überlebte den nächsten Tag nicht und natürlich musste ich das Rezept haben.

Wie immer wandelte ich es ab: Vollkornmehl kam dazu, Margarine kam hinein statt nicht vorhandener Butter, das Öl ließ ich weg und mit einem ordentlichen Teelöffel Kurkuma wurden die Cracker wunderschön gelb und außerdem noch ein bisschen gesünder.

Mit schwarzem Sesam sehen sie noch schöner aus, leider hatte ich so spontan keinen da. Ich habe 1 EL Sesam in den Teig gegeben und noch welchen drauf gestreut.

Faulpelze kneten ihn nur hinein und lassen das Bestreichen mit Fett und das Bestreuen weg. =)

Dann habt ihr die Cracker in 10-15 Minuten im Ofen und in einer halben Stunde fertig!



**Für 2 Bleche:**

90 g Dinkelvollkornmehl (frisch gemahlen)

110 g Dinkelmehl Type 630  
1 TL Salz  
50 ml kaltes Wasser  
70 g Margarine  
1 TL Kurkuma, gemahlen  
1 EL (schwarzer) Sesam  
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen (nach Belieben)

1 EL Margarine, zerlassen  
(Schwarzer) Sesam, zum Bestreuen

Alle Zutaten samt Gewürzen in eine Schüssel wiegen und zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und mit einer beliebigen Form ausstechen (ich hatte kleine Quadrate mit Zahnrand). Die Cracker auf mit Backpapier belegte Bleche legen, mit ein wenig zerlassenem Fett bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Bei 200 °C ca. 15 Minuten backen, bis die Cracker knusprig sind.

Natürlich könnt ihr die Cracker würzen, wie ihr mögt – mit viel schwarzem Pfeffer, mit Kreuzkümmel, mit Kümmel, mit Paprika statt Kurkuma,... den Varianten sind keine Grenzen gesetzt.



Ich hoffe jedenfalls, diese herzhafteste Nascherei schmeckt euch so gut wie uns! Danke an dieser Stelle an meine liebe Sports-

Freundin für das Rezept! ;)

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön – bei dem nun eingetroffenen Herbstwetter lässt es sich immerhin hervorragend backen!

Eure Judith