

# Advents-Nascherei: Butterplätzchen mit Marzipan und Zartbitterschokolade



Buttergebäck ist ja einer DER Klassiker in der Weihnachtszeit. Man kann es zahlreich variieren, mit Marmelade, Nugat, Streuseln,... und in allen erdenklichen Formen und Größen ausstechen.

Diese Kombination mit Marzipan erinnert mich an Feste in einem Pfälzer Bekanntenkreis, wo es bei den Geburtstagsfeiern von R. Anfang Dezember immer solche Plätzchen von seiner Frau A. gab.

Ich mochte sie total gern und freute mich jedes Jahr über dieses zarte Gebäck, das herrlich mürbe war (ich glaube, sie hat noch Stärke im Teig gehabt statt nur Mehl) – die Kombination von Marzipan und Zartbitterschokolade finde ich eh großartig.

A. hat immer unregelmäßige Stückchen auf die Plätzchen gesetzt, ich habe ein bisschen ambitionierter gebastelt und das Marzipan in der entsprechenden Form ausgestochen. Als „Kleber“ habe ich einen Hauch Aprikosenkonfitüre auf die Plätzchen gestrichen, da könnt ihr natürlich auch zerlassenen Nugat nehmen – das ginge dann noch mehr in Richtung „Mozart“, vor allem mit etwas Pistazie auf der Schokolade.

Die Schoki kann man auch mit dem Pinsel aufs Marzipan streichen oder die Plätzchen mit der Marzipanseite hineintauchen. Ich habe mich für die Gabel entschieden, die Zinken in die Schokolade getaucht und damit Linien aufs Gebäck geträufelt.



## **Für 2 Bleche:**

200 g Dinkelmehl 630  
30 g Puderzucker, gesiebt  
1 Prise Salz  
130 g weiche Butter  
1 Eigelb  
200 g Marzipan  
70–80 g Aprikosenkonfitüre

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermengen. Die Butter und das Eigelb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt etwas ruhen lassen (am besten im Kühlschrank) und dann auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen.

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

Plätzchen in beliebiger Form und Größe (jedoch besser nicht zu groß) ausstechen und mit ein wenig Abstand auf die Bleche legen. Etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen ganz leicht zu bräunen beginnen.

Das Gebäck abkühlen lassen und die Schokolade in einer ofenfesten Form in der Resthitze des Ofens schmelzen lassen. Die Konfitüre glattrühren oder sogar leicht erwärmen, damit man sie besser dünn streichen kann.

Das Marzipan so dünn wie möglich ausrollen, am besten auf einer Silikonmatte. Ich habe das Nudelholz ganz leicht befeuchtet mit der nassen Hand, dann hat das Marzipan nicht daran geklebt. Entsprechend der Plätzchenform und -anzahl Formen ausstechen.

Auf jedes abgekühlte Plätzchen etwas Konfitüre streichen und das Marzipan darauf“kleben“.

Die fertigen Plätzchen recht eng nebeneinander auf das Backpapier setzen und dann mit der Schokolade verzieren und trocknen lassen.



Falls ihr euch wundert, dass die Zuckermenge der Plätzchen so gering ist – durch das Marzipan ist dieses Gebäck trotzdem sehr süß! Falls ihr die Kekse pur vernaschen möchtet oder mit anderer, nicht ganz so süßer Deko, könnt ihr locker 50 g Puderzucker nehmen.

Ich wünsche euch einen schönen 2. Advent und eine genussvolle Weihnachtszeit!

Eure Judith

---

**Winterfrühstück: Cremige  
Polenta mit Marzipan &  
Apfelkompott**



Neulich erzählte mir einer meiner Herzensmenschen, mit dem ich die Leidenschaft fürs Kochen, Genießen und Rezepte-Entwickeln teile, von einem schrägen Traum: „Wir waren mit einer großen Gruppe in einem noblen Restaurant. Serviert wurde was Lustiges. Polenta mit Marzipan, dazu zermatschte Avocado und Sweet-Chili-Sauce. Dazu eine ganze gegarte gelbe Möhre und als Krönung lag eine fast schon braune Banane mit Schale auf der Polenta.“

Nach der ersten Belustigung war meine Reaktion darauf: „Polenta und Marzipan kann ich mir super vorstellen. Aber der Rest kann weg.“ =D

Die Idee ließ mich in den letzten Tage nicht mehr los und da das nasskalte Wetter geradezu nach einem warmen winterlichen Frühstück verlangte, wurde das Ganze dann einfach ausprobiert.

Wer wie ich vom Plätzchenbacken noch Marzipan da hat, kann direkt seine Reste verwerten.

Das Apfelkompott hatte ich so ähnlich neulich schon mal im Urlaub gekocht und fand es mit der fruchtig-säuerlichen Note sehr passend zur cremig-süßen Polenta. Das Ganze auf einem alten Küchenofen mit Feuer zu kochen, machte umso mehr Spaß. Darauf musste ich diesmal leider wieder verzichten. Aber köstlich und wärmend ist dieses Frühstück trotzdem – auch ohne Ofen.



## **Für 4 Portionen:**

### Polenta:

180 g Polentagrieß

1 l Wasser

100 ml Sahne oder 100 g Butter

60 g Marzipan

$\frac{1}{2}$  TL Salz

### Apfelkompott:

5 Äpfel (z.B. Boskoop)

1 Handvoll Rosinen

1 TL Zimt

1 TL Kurkuma

1 Sternanis, in Stücke gebrochen

1 großer Schuss Fruchtsaft (falls vorhanden)

Für die Polenta das Wasser mit dem Salz aufkochen und die Polenta mit dem Schneebesen einrühren. Auf kleiner Hitze und unter häufigem Rühren 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Marzipan ganz klein zupfen oder fein würfeln. Zum Schluss Marzipan, Sahne oder Butter dazugeben und alles unterrühren, bis die Polenta cremig ist.

Für das Kompott die Äpfel waschen, das Fruchtfleisch vom Kerngehäuse schneiden und grob in Stücke schneiden. Mit den Rosinen, den Gewürzen und dem Saft oder ein wenig Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren, dabei gelegentlich umrühren.

Sobald die Äpfel weich sind, etwas Polenta in eine Schale geben und das Kompott drum herum verteilen. Wer mag streut noch ein wenig Zimt darüber.

[Natürlich könnt ihr dieses Gericht auch mit Grießbrei oder sogar Milchreis machen!]



Habt ihr auch schon mal im Traum Rezepte entwickelt? Ich hoffe, dieses traumhafte Frühstück weckt eure Lebensgeister und versüßt euch den Tag!

Habt eine genussvolle Zeit und macht es euch schön,

eure Judith

---

**Karotten-Torte mit Marzipan  
und Orange (glutenfrei)**



Dieses Jahr rauschen die Tage und Wochen nur so an mir vorbei. Die Zeit wird irgendwie jedes Jahr schneller. Letztes Jahr fing das Jahr für mich zumindest langsam an, bevor es an Tempo zunahm. 2022 rast von Anfang an mit Vollgas los und ich konnte es diese Woche gar nicht glauben, als plötzlich wie aus dem Nichts der März im Kalender stand.

Da ich generell viele Termine verpenne, bis sie vor der Tür stehen, habe ich dieses Jahr die Osterbäckerei direkt mal erledigt, als ich Lust auf Karottenkuchen bekam. Deswegen gibt es heute eine Karotten-Torte mit Marzipan und Orange. Das Rezept habe ich im alten Backbuch meiner Oma gefunden und natürlich wieder etwas abgewandelt.



Das Marzipan lag noch von der Weihnachtsbäckerei herum und ich fand, das passt super in einen Karottenkuchen. Die Orange gibt eine feine und besondere Note. Wer das nicht mag, kann, wie im ursprünglichen Rezept, etwas Zitronenabrieb und Rumaroma verwenden.

Ungewöhnlich fand ich den Guss mit Kakaopulver. Man kennt ja eher Zuckerguss oder Marzipandecke bei solchen Kuchen, aber ich wollte es mal ausprobieren. Allerdings habe ich dann das Marzipan geteilt und die Hälfte im Guss eingebaut und diese Marzipan-Kakao-Creme fand ich super lecker!



Dooferweise ließ sich die Torte mit einem scharfen glatten Messer nicht so gut schneiden und bröckelte dann ein bisschen, denn diese Torte ist unglaublich fluffig. Auf die Idee, ein scharfes Sägemesser zu probieren, kam ich leider in dem Moment nicht. Ich kann es hier nur anraten, damit funktioniert es nämlich super!

### **Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:**

4 Eier  
2 EL warmes Wasser  
100 g Zucker  
Abrieb von  $\frac{1}{2}$  bis 1 Bio-Orange  
200 g Mandeln  
90 g Maisstärke  
2 TL Backpulver  
200 g Karotte, gerieben  
(ca. 2 große Karotten)  
50 g Marzipan, klein gewürfelt

#### **GUSS:**

50 g Marzipan, gewürfelt  
5 EL Wasser  
1 EL Kakaopulver  
1 EL Puderzucker

#### **DEKO:**

100 g Mandelblättchen, leicht geröstet

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen.

Die Eigelbe mit dem Wasser schaumig schlagen und nach und nach den übrigen Zucker dazugeben. Wenn die Masse cremig ist, Orangenabrieb, Mandeln, Stärke (am besten sieben), Backpulver und Karotten daraufgeben und zum Schluss das Marzipan. Dann alles vorsichtig mit dem Spatel unterheben, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Form fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Guss das Marzipan im Wasser einweichen und, wenn es weich ist, mit Puderzucker und Kakaopulver pürieren, bis eine glatte Creme entstanden ist.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, umdrehen und mit dem Guss überziehen.

Die Torte mit den gerösteten Mandelblättchen dekorieren.



Wie ihr seht, habe ich mich ein bisschen verkünstelt und eine Spirale gelegt. Den Rand habe ich komplett mit Mandeln umhüllt. Lasst einfach eurer Fantasie freien Lauf. =)

Ich wünsche euch einen sonnigen Sonntag und eine genussvolle Woche!

Eure Judith

---

## "Koch mein Rezept": Masarinen mit Erdbeeren



Für

die Juni/Juli-Aktion von „Koch mein Rezept“ durfte ich mich bei Inga von „[Inga ist kreativ](#)“ anschauen. Auf ihrem Blog findet man neben leckeren Rezepten – herzhaft wie süß – auch viele kreative Ideen.

Zum Beispiel häkelt Inga super schöne Dinge, wie Topflappen, Kosmetikpads oder Kissenbezüge. Darum beneide ich sie. Ich bin da leider recht talentfrei, finde es aber klasse, wenn man auf diese Art Geschenke und hübsche Dinge selbst machen kann.

Beim Durchforsten der kulinarischen Seite kam mir der leise Verdacht, dass Inga ein kleiner Suppenkasper ist, denn es gibt einige leckere Suppenideen (witzigerweise bis auf Borschtsch alles Cremesuppen) für kältere Tage. Aber auch viele Rezepte für Aufstriche, Chutneys und Konfitüren, für Risotti und Pasta oder für Pizza und Quiches findet man.

Natürlich habe ich mich erst mal bei den Kuchen umgeschaut und bin direkt auf die [Masarinen](#) gestoßen. Offen gestanden hatte ich das Wort noch nie gehört, also war ich gleich neugierig. Die Worte Erdbeeren und Marzipan überzeugten mich dann sofort!



Ursprünglich werden die Masarinen (auch die Variante Mazarinen habe ich gefunden) wohl mit Konfitüre gefüllt. Ich finde die

Idee mit frischen, saisonalen Früchten aber total klasse.

In der Erdbeersaison vergeht kaum ein Tag, an dem ich keine roten Beeren nasche. Alle 2–3 Tage halte ich nach der Arbeit an einem Spargel- und Erdbeerstand an und erstehe ein oder zwei Schalen. Sie kommen morgens ins Frühstück, werden nachmittags und abends als Dessert gefuttert oder verbacken. Schon letzte Woche gab es ja eine [Schoko-Torte mit Erdbeeren](#). Heute dürfen sich die Marzipan-Fans freuen.



### **Für 10–20 Stück:**

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

175 g kalte Butter

–

300 g Marzipanrohmasse

2 EL Limoncello (oder anderen Likör; Rum oder Wasser)

40 g Butter

–

Frische kleine Erdbeeren

Mehl, Zucker und Ei in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazu schneiden. Alles schnell zu einem glatten Teig kneten. Wird der Teig zu fest oder fehlt ein wenig Flüssigkeit, etwas kaltes Wasser dazugeben. Den Teig für 30 Minuten kühl stellen.

Während der Teig im Kühlschrank ruht, das Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit dem Likör und der weichen Butter in einen Mixbecher geben und zu einer geschmeidigen Creme pürieren.

Die Marzipancreme in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen und beiseitelegen.

Kleine Kuchenförmchen von ca. 6 cm Durchmesser einfetten, wenn diese nicht antihaftbeschichtet sind. Ich hatte nicht genug dieser Förmchen und habe noch Muffinformen aus Silikon genommen.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen, die etwas größer als die vorbereiteten Förmchen sind. Die Förmchen damit auslegen.

In jedes Förmchen einige halbierte Erdbeeren legen (wenn man es fruchtig mag und je nach Größe der Form ruhig bis knapp unter den Rand füllen) und mit der Marzipancreme bedecken – ich habe sie kreisförmig aufgespritzt, sodass es ein bisschen wie eine Blume aussah.

Aus den Teigresten kann man noch Streifen schneiden und zwei davon über Kreuz auf das Marzipan legen. [Ich habe dünne

Streifen geschnitten, diese wie einen Faden „aufgerollt“ und die Enden in das Häufchen gesteckt, so hatte ich kleine Restekkekse, die aussahen wie ein Fadenknäuel.]

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen, bis die Marzipanschicht goldgelb ist.

Nach dem Backen die Masarinen vorsichtig aus den Förmchen nehmen und abkühlen lassen. Kalt schmecken sie laut Inga am besten.

Außerhalb der Saison kann man die Erdbeeren dann ja immer noch durch Konfitüre ersetzen, oder man probiert andere Früchte und Beeren aus.



Ich hoffe jedenfalls, diese Törtchen schmecken euch genauso

gut wie Naschkater und mir und wünsche euch ein sonniges,  
entspanntes Wochenende!

Eure Judith



---

## Marzipan-Mohn-Kekse



Zurze

it habe ich oft Nasch-Lust auf eine Kleinigkeit – in diesem Fall sind Kekse natürlich perfekt! Da ich lange keinen Mohn verwendet habe, entstanden mit einem Marzipanüberbleibsel der Weihnachtsbäckerei diese Marzipan-Mohn-Kekse.

Die Kekse haben nur eine leichte Süße vom Marzipan und kommen ohne zusätzlichen Zucker aus. Wer es ein bisschen süßer mag, sollte ca. 30- 50 g Zucker zufügen. Da der Teig vegan ist, kann man ihn ja problemlos probieren und notfalls noch etwas Zucker unterkneten. =)



finde ich ja generell super lecker. Meinen saftigen [Mohn-](#)  
Mohn

Streusel-Kuchen backe ich immer wieder gerne, in der Erdbeersaison schmeckt Mohn wunderbar zu den roten Früchtchen und Reste vom Backen streue ich in einen Obstsalat, den ich dann noch mit ein wenig braunem Mandelmus anreichere, damit er schön cremig wird.

**Für 2 Bleche:**

200 g Marzipan  
50 g Margarine  
Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
Etwas Abrieb einer Zitrone  
40 g Mohn, gemahlen  
200 g Dinkelmehl 1050  
1 gestr. TL Backpulver  
50 ml Haferdrink

Puderzucker  
Zitronensaft

Die ersten 4 Zutaten cremig rühren. Mohn, Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Alles vermischen und dabei den Pflanzendrink unterrühren.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Den weichen Teig zu einer Rolle formen und entweder kalt stellen (oder kurz ins Gefrierfach legen) und dann in Kreise schneiden, oder direkt mit einem scharfen Messer hauchdünne (2-3 mm) „Scheiben“ schneiden, die sich bei mir zu einer Art länglicher Blütenblätter geformt haben, weil der Teig eben so weich war.

Die Kekse auf den Blechen verteilen und ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht zu bräunen beginnen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dicklichen Guss anrühren und die Kekse mit dünnen Fäden verzieren. So bekommen sie noch etwas fruchtige Süße, die sehr gut zum Marzipan und dem Mohn passt.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst euch nicht

wegschwemmen bei dem ganzen Regen und macht es euch gemütlich!  
Eure Judith