

Zarte Nougatsternchen & Erinnerungen an meine Oma Lisa



Meine

Oma Lisa hat früher immer tonnenweise Weihnachtsplätzchen gebacken. Ich weiß nicht mehr, wie viele Sorten und Kisten es waren, aber ich erinnere mich dunkel an eine wahre Schwemme, mit der sie ihren Bekanntenkreis und natürlich uns beglückte. Oma Lisa konnte kochen und backen wie eine Weltmeisterin. Leider starb sie, als ich 10 Jahre alt war und so konnte ich nichts von ihr lernen, denn in diesem Alter war meine Koch- und Backleidenschaft noch nicht so geweckt wie ein paar Jahre später. Oma Lisa schrieb zudem nichts auf und nahm somit all ihre wunderbaren Rezepte mit ins Grab. Ich konnte kein einziges von ihr übernehmen, was ich noch heute sehr bedauere. Ein einziges Rezept konnten wir nach jahrelanger Tüftelei rekonstruieren und nun kochen wir es jedes Jahr zu Weihnachten. Um was es sich handelt, werde ich euch demnächst verraten. =)

Mittlerweile bin ich mit genauso großer Leidenschaft in der

Küche aktiv, wie meine Oma. Ich bremse mich vielleicht ein bisschen mehr, was die Mengen angeht. Aber normalerweise entstehen zu Weihnachten einige Sorten in doppelter Menge. Dieses Jahr backe ich etwas reduzierter. Warum kann ich gar nicht sagen. Vielleicht will ich Naschkater und mich unbewusst davor bewahren, endgültig fett zu werden. =)

Auf jeden Fall backe ich immer mal wieder einfache Mengen, was ungewöhnlich ist, aber andererseits auch reizvoll, denn man hat alles schneller aufgefuttern und kann (oder sogar muss) dann wieder aktiv werden und die nächste Sorte ausprobieren oder kreieren.



Diese Woche gibt es meine mürben Nougatsternchen. Ein einfacher, zarter Mürbteig wird mit sündig-süßem Nougat gefüllt – ein Traum von Weihnachten! Und so schnell und einfach gemacht! Vielleicht auch ein schönes Geschenk für die Lieben?

♥ Diese Plätzchen widme ich meiner Oma Lisa, die mit ihren wunderbaren Gerichten bei meinem Blogevent leider nicht vertreten ist. ♥

Sie wohnte im Nachbardorf und hat uns jeden Sonntag so unvergesslich lecker bekocht. Stellvertretend für all ihre für immer geheimen Plätzchenrezepte gibt es von ihrer Enkelin heute dieses für euch:



Nouga

tplätzchen

150 g weiche Butter

80 g Puderzucker

1 Eigelb

250 g Mehl

1 Prise Salz

5 Tropfen Bittermandelaroma

1 Packung Nougat

etwas Mehl zum Arbeiten

Sternausstecher in 2 Größen

Butter mit dem Puderzucker, dem Eigelb und dem Aroma schaumig aufschlagen. Das Mehl und die Prise Salz dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. 2- 3 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Darauf achten, dass es von den kleineren und den größeren gleich viele sind!

Die Plätzchen aufs Blech legen und 10 Minuten backen. Sie sollten höchstens goldbraun werden, aber keine Farbe nehmen an den Spitzen.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Den Nougat in einem Töpfchen ohne Plastik in den Ofen stellen und die Resthitze nutzen, um ihn zu schmelzen. Es geht natürlich auch im Wasserbad.

Dann wieder etwas abkühlen lassen.

Auf die größeren Sterne dann einen Klecks Nougat setzen und einen kleineren oben drauf setzen. Erkalten lassen.

TIPP: Wer mag kann noch etwas dunkle Kuvertüre schmelzen und die Sterne mit Streifen etc. verzieren.[nurkochen]



Habt ihr als Kind mit euren Omas gebacken? Oder wurdet von ihnen verwöhnt mit köstlichen Plätzchen? An was erinnert ihr euch?

Habt eine zartschmelzende und genussvolle Weihnachtszeit!

Eure Judith



Gebackene Marzipankugeln frei nach Sweet Paul und Mozart



Sicher kennen viele von euch das [Magazin Sweet Paul](#) des New Yorker Food- Stylisten Paul Lowe, das Naschkatzen und DIY-Fans alle

paar Wochen die Tage versüßt.

Vor einigen Tagen lag es bei mir wieder im Briefkasten, wie immer mit herrlichen Rezeptideen für Wassereis und Gebäck, herzallerliebsten Basteleien und viel Vorfreude auf den Sommer(genuss).

Ein Rezept hatte sofort meine Aufmerksamkeit: Pistazien-Marzipankugeln, die mit Teig umhüllt und gebacken werden. Das, dachte ich mir, kann ich aus meinen grün gefärbten Torten-Marzipanresten machen! Und der zweite Gedanke war: das geht aber noch sündiger!



Irgendwo habe ich doch noch Nougat- lassen wir es gebackene Mozartkugeln werden...

Dani, mit der ich mich gestern zum Backen und Schwatzen traf, steuerte dann noch Pistazien bei, die wir ins Nougat steckten.

Heraus kam eine runde Köstlichkeit, die nicht nur wunderhübsch aussieht, sondern unter der knusprigen Teighülle mit Schokodekor und dem zart schmelzenden Nougat mit seinem Kern aus leicht salziger Pistazie den letzten und gewissen Kick hat.

Teig- Rezept:

200 g Mehl

75 g Zucker

85 g Butter
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt oder Keksgewürz

Meine Füllung und Deko:

400 g Marzipan
Nougat
Salzige Pistazien

Ca. 50 g geschmolzene Zartbitterschokolade oder –kuvertüre
1 EL fein gehackte Pistazien zum Bestreuen

Die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen und das Ei dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt ca. 1,5 Stunden kühlen.

Das Marzipan in kleine Kugeln portionieren. In die Kugeln eine Mulde drücken, etwas Nougat hinein streichen, eine Pistazie dazu legen und das Marzipan drum herum zur Kugel formen und rollen.

Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen (ca. 10 cm Ø) und die Marzipankugeln mit Teig umhüllen, rund rollen.

Die Kugeln bei 175° C 25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Abkühlen lassen, dann mit der geschmolzenen Schoki und mit den Pistazien verzieren.[nurkochen]



Probi

ert es aus, das Kugelrollen und Backen macht Spaß (vor allem in netter Gesellschaft! Danke, Dani =) und das Ergebnis ist toll als Mitbringsel, Geschenk oder Kleinigkeit zum Kaffee, wenn Freunde vorbei schauen.

Mit einem Haps sind die im Mund...mjamhmm... =)

Habt eine genussvolle Zeit beim Backen, Plaudern mit Freunden und Knabbern!

Eure Judith ♥

PS: Das Rezept der Marzipankugeln ist nicht von Sweet Paul selbst, sondern aus dem Buch „Grüße aus meiner Küche“ von Lisa Nieschlag und Lars Wentrup, Hölker Verlag, 16,95 Euro.