

Kekse in Weihnachtsfarben: Eisenbahner mit Pistazienmarzipan



Dieser Advent ist irgendwie an mir vorbei gerauscht. Ich kam überhaupt nicht in Weihnachtsstimmung und hatte auch keinen großen Appetit auf Plätzchen. Auf dem Weihnachtsmarkt war ich bisher einmal, und zwar auf dem Platz Rossio in Lissabon, wo es witzigerweise auch Glühwein gibt (neben Sangria) und am Wochenende legt ein DJ auf. Die Weihnachtsbeleuchtung in Lissabon ist definitiv ein Hingucker, da lassen sich die Portugiesen nicht lumpen. Sogar ein Lichter-Spektakel mit Musik wird in mindestens einer Straße des Zentrums geboten.

Wenigstens einmal wollte ich aber doch gerne Plätzchen backen. Da mir wenig Sorten begegnen, die ich noch nie gesehen habe und ich das Gefühl hatte, das meiste schon mal ausprobiert zu haben (auch wenn das sicher nicht stimmt), freute ich mich umso mehr, als mir bei Instagram etwas völlig Neues (für mich zumindest) über den Weg scrollte: Eisenbahner-Plätzchen.



Das kannte ich überhaupt nicht und fand es optisch definitiv spannend. Generell mag ich simples Buttergebäck sehr gerne, auch mal mit Konfitüre kombiniert. Und Marzipan ist auch prima, also **musste** ich das ausprobieren!

Normalerweise gehen Trends ja total an mir vorbei, aber sogar ich habe vom Dubai-Schokoladen-Hype gehört. Grundsätzlich klingt diese Schoki wirklich fein, knusprige Teigfäden, Pistaziencreme und Schokolade – genial.

Pistazie ist einer meiner Lieblingsgeschmäcker bei Eiscreme. Nichts geht über richtig gutes italienisches Pistacchio-Eis! Also gibt es heute mal ein kleines Zugeständnis von mir, was den neuesten Trend angeht. Dubai-Eisenbahner, sozusagen.

Die blanchierten Pistazien verleihen dem Marzipan ein schönes Grün, was wunderbar zum Rot der Konfitüre passt, und den Plätzchen Weihnachtsfarben verleiht. Nehmt dafür keine gerösteten, die sind nicht grün genug. Ich habe die Zutaten für die Marzipanmasse alle zusammen püriert, deshalb hatte ich noch grüne Stückchen in der Spritzmasse. Finde ich nicht so schlimm, dann sieht man, dass echte Pistazien drin sind. Aber zu große Stücke bleiben in der Tülle hängen und verunzieren die gespritzten Streifen, also haltet euch lieber ans angepasste Rezept. :)

Für 1 Blech:

TEIG

200 g Dinkelmehl 630

130 g kalte Butter, klein gewürfelt

50 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

Abrieb einer $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

MARZIPANRAND

20 g Butter, zerlassen

25 g blanchierte Pistazien

200 g Marzipan, klein gewürfelt

1 Eiweiß

AUSSERDEM

150–200 g rotes Gelee, z.B. Johannisbeer-Himbeer

Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen oder in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken oder mit der Hand zügig zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zu einer dicken Platte formen, in eine flache Schüssel legen und zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den gekühlten Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 4 mm dünn ausrollen, dann in 5 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden und diese mit Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Teigstreifen gleichmäßig mit einer Gabel einstechen. 5–7 Minuten backen.

Die zerlassene Butter mit den Pistazien in einen Mixbecher geben und pürieren. Dann mit dem Marzipan und dem Eiweiß in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren oder mit dem Stabmixer pürieren.

Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel füllen (am besten eine flache Tülle, die an einer Seite gezackt ist), die Bleche herausholen und auf jeden Teigstreifen zwei Bahnen spritzen (an den Längsseiten).

Die Teigstreifen nochmals in den Backofen geben und weitere 8–10 Minuten backen. Die Kekse sollten nur leicht goldgelb werden.

Das Gelee erwärmen, bis es flüssig ist. Das flüssige Gelee zwischen die Marzipanstreifen geben und alles abkühlen lassen, anschließend die Streifen mit einem scharfen Messer in 2 cm breite Plätzchen schneiden.



Im Nachhinein kam mir der Gedanke, dass diese Plätzchen total wandelbar sind! Man könnte sogar richtige „Dubai-Kekse“ daraus machen, indem man Schokoteig oder Schokomarzipan nimmt und Pistaziencreme statt Konfitüre. Auch mit Ingwermarmelade und Schokoladenelement könnte ich mir diese Kekse gut vorstellen. Oder mit Nougat.

Vielleicht habt ihr ja auch noch Ideen und experimentiert ein bisschen herum. Falls ihr neue Varianten ausprobiert, freue ich mich über ein Foto oder eine Verlinkung.

Jetzt wünsche ich euch aber erstmal eine entspannte, erholsame Weihnachtszeit mit euren Lieben, mit gutem Essen und Zeit für Familie und Freunde!

Macht es euch schön.

Alles Liebe,

eure Judith

[TOGO-Kekse nach einem Rezept der Konditorei Kreuzkamm](#)



Heute gibt es ein verspätetes Sonntagssüß. Am Wochenende hatte ich es nicht geschafft zu backen, aber dafür habe ich eine Montags-Session gemacht und ganz besonders feine Kekse gebacken. Das Rezept stammt aus dem neuen Callwey-Buch „Das Original Kreuzkamm Backbuch“, das ich kommende Woche vorstellen werde. Ich liebe es schon jetzt, da sind so unglaublich viele leckere Rezepte drin!

Ich wollte nichts zu Aufwendiges und schaute bei den Keksen. Allerdings sind gefüllte Ausstechkekse dann doch nicht so ganz unaufwendig, wie ich beim Backen merkte... Sie sind definitiv für einen Backtag mit viel Zeit und Muse oder für besondere Anlässe. Aber: die Arbeit lohnt sich!



Ein bisschen habe ich das Rezept natürlich wieder verändert – bei mir geht es ja kaum anders. Erstmal habe ich die Menge verdoppelt, denn wenn ich mir schon die Mühe mache, fange ich ja nicht mit einer Mehlmenge von 190 g an! Den Zucker habe ich reduziert und zudem aufgeteilt: einen Teil ersetzte ich durch Xylith, einen anderen durch ayurvedischen Rohrzucker. Statt 240 g Zucker laut Rezept waren es bei mir insgesamt 170 g und ich fand die Kekse süß genug, zumal ja noch Ganachefüllung dazukommt!

Die Ganache fand ich relativ flüssig. Ich habe sie im Endeffekt ins Tiefkühlfach gelegt, bis sie dick genug war, um sich gut spritzen zu lassen. Die Kekse lagere ich zur Sicherheit im Kühli, was vermutlich mit der Ganache eh besser ist. Zum Genießen solltet ihr sie aber eine Weile vorher herausnehmen.

Ich finde ja die Kombination aus mürbem Buttergebäck mit Kakao und cremiger Schokofüllung mit Kaffeernote einfach nur genial! Da ich keinen Pulverkaffee verwende, habe ich Getreidekaffeepulver genommen. Man könnte aber auch die Sahne mit etwas echtem gemahlenem Kaffee ziehen lassen, abseihen und dann die Ganache zubereiten. Die Menge war bei mir etwas viel (besser als zu wenig!), aus dem Rest habe ich einfach Häufchen gespritzt, sie zu Kugeln gerollt und in Kakaopulver gewälzt. So habt ihr noch ein paar leckere Trüffel.



Auch Naschkater war begeistert, futterte gleich mal alle schiefen Kekse weg, die ich nicht weiterverwenden konnte und lauerte geradezu auf die Fertigstellung der ersten TOGOs, um Qualitätskontrolle zu machen.

Morgen sind die Naschkatzeneltern zu Besuch und kommen auch noch in den leider seltenen Genuss, die Blogmodelle kosten zu können.

Für ca. 50 TOGOs:

240 g Butter
100 g Xylith
70 g ayurvedischer Rohrzucker (Shakara)
(oder Feinzucker)
geriebene Tonkabohne (nach Belieben)
2 Prisen Salz
2 Eigelb
380 g Mehl
25 g Kakaopulver
0,6 g Backpulver
GANACHE:
150 g Sahne
20 g Instant-Kaffeepulver
(oder Getreidekaffeepulver)
160 g Vollmilchkuvertüre, grob gehackt
80 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt
200 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt
gehackte Mandeln

Butter und Zucker mit Tonkaabrieb und Salz schaumig rühren. Dann Eigelb hinzufügen und gut vermischen.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakaopulver, Backpulver) mischen und zur Buttermasse geben. Alles gut vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig für mindestens 1 Stunde

kaltstellen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwa 2 mm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher (ca. 3,5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, 10 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen,

Für die Füllung die Sahne zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Das Kaffeepulver darin auflösen. Vollmilchkuvertüre und Zartbitterkuvertüre in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darübergießen. Kurz stehen lassen, dann zu einer homogenen Creme verrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Ganache dann in einen Spritzbeutel mit runder oder Sterntülle füllen.

In der Zwischenzeit die restliche Zartbitterkuvertüre schmelzen (ich nutze die Resthitze des Ofens, den ich nach dem Backen geschlossen lasse) und die Hälfte der Kekse damit bestreichen. Mit gehackten Mandeln garnieren. Auf die Kekse ohne Kuvertüre etwa kirsch-große Portionen Kaffee-Creme spritzen und einen schokolierten Keks daraufsetzen.



Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen – die Kekse zergehen auf der Zunge, so zart sind sie!

Habt eine genussvolle Woche,

eure Judith

„Koch´mein Rezept“: Kardamom-Paranuss-Kekse



Nach einer längeren Pause aufgrund von diversen Reisen und dann wieder beruflicher Projekte nehme ich endlich mal wieder an dem schönen Blogevent von [„Volker mampft“ teil: „Koch´mein Rezept“](#).

Dieses Mal wurde mir Mrs. Flax mit ihrem Blog [„Vive la Réduction“](#) zugelost, also habe ich mich da mal umgeschaut...

Der Blog ist sehr breit aufgestellt und behandelt unter anderem Alltägliches, Garten, Haus, Reisen, Experimente in der Küche und sogar hin und wieder Politisches.

Natürlich habe ich mich vor allem im beachtlichen Rezeptefundus umgeschaut und finde, Mrs. Flax kocht durchaus ambitioniert und probiert sehr viel aus – aus vielen verschiedenen Länderküchen und auch oft für deutsche Leser geradezu „exotisch“. Was ich total spannend finde!

Da ist alles dabei: Brote, Gebäck, Fisch, Fleisch, Gemüse. Viele spanisch klingende Gerichte habe ich da gelesen, aber auch arabische oder französische. Crêpe Suzette, Coq au vin, Croquetas de Sobrasada, Dadar Gulung, Döppekooche – ja, sogar deutsche Regionalküchen sind vertreten.

Nach längerem Stöbern habe ich mich für etwas Simples entschieden: Kardamom-Paranuss-Kekse, die eigentlich [Kardamom-Pistazien-Plätzchen](#) waren. Pistazien hatte ich nicht da, Plätzchen-Zeit ist nicht mehr – also gibt es Kekse, die gehen immer! Meistens nehme ich es mit Rezepten ja nicht so ganz genau... aber so entsteht Neues, auch beim „Nachkochen“!

Da ich zurzeit nicht immer so viel Zeit für aufwendige Küchenprojekte habe, waren schnelle, unkomplizierte Naschereien perfekt!

Im Prinzip ist es herrlich mürbes Buttergebäck mit intensiver Kardamom-Note. Für den Biss habe ich Paranüsse gehackt, die passen sehr schön dazu.



Für 1 Blech:

120 g weiche Butter

50 g Puderzucker

frisch gemahlener grüner Kardamom (Samen aus 6 Kapseln)

150 g Dinkelmehl 630

50 g fein gehackte Paranüsse

Salz

Butter und Puderzucker cremig rühren, dann den Kardamom, das Mehl sowie 1 Prise Salz dazugeben und alles verrühren.

Den Teig zu einer gleichmäßigen Rolle formen und 1–2 Stunden kühlen.

Dann den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und diese mit ein bisschen Abstand (sie gehen nicht stark auf, da kein Backpulver enthalten ist) auf das Blech legen.

Etwa 10 Minuten backen und auf dem Blech kurz abkühlen lassen, damit sie nicht zerbrechen, dann auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.



Die Kekse schmecken recht intensiv nach Kardamom, was ich klasse finde. Zurzeit habe ich offenbar eine kleine Kardamom-Phase. Wer es nicht so intensiv mag, sollte nur 3–4 Kapseln nehmen oder gemahlene Kardamom kaufen – der dürfte eh weniger aromatisch sein als der frisch gemahlene/gemörserte.

Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, Kardamom-Paranuss-Kekse zu naschen – und euch mal bei „Vive la Réduction“ umzusehen.

Ich wünsche euch bei allem eine genussvolle Zeit,

eure Judith

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

**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 gemahlene 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