

Mandelkekse in Halbmondform: Zedernbrot



Passe
nd 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 gemahlenden 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

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

Buchvorstellungen: „Zuckerfrei. Meine Weihnachtsbäckerei“ & „Einfach Weihnachtsrezepte VEGGIE“



Nun ist es wirklich Winter geworden. Morgens ist die Welt weiß bereift und man muss sich ganz schön warm einpacken.

Weihnachten rückt mit großen Schritten näher und viele von euch machen sich sicher schon eine Weile Gedanken, welche Plätzchen sie backen wollen und was sie ihren Lieben schenken könnten.

Falls ihr nicht wie wir eine feste Essensroutine für Weihnachten habt, gibt es sicher auch noch das Weihnachtsmenü zu planen.

Und da kommen zwei Bücher genau richtig, die ich euch heute vorstellen möchte! Beide sind vom EMF Verlag. Das erste enthält lauter Plätzchenrezepte ohne raffinierten Zucker, das zweite tolle vegetarische Rezepte für die Festtage.

„Zuckerfrei. Meine Weihnachtsbäckerei“

Inhalt

Das Buch beginnt mit einer kleinen Einführung, warum man sich auch mal über zuckerfreie Varianten oder alternative Süßungsmittel Gedanken machen sollte und stellt diese im Folgenden vor.

Da sind zum Beispiel Birkenzucker, Kokosblütenzucker, Stevia und Erythrit. Nach einer kleinen Gewürzkunde, ein paar Backtipps und einigen Worten zu nützlichen Küchenhelfern folgen die Rezepte, die in 4 Kapitel aufgeteilt sind:

„Plätzchen und Kekse“, „Süße Kleinigkeiten“, „Kuchen & Co“ und

„Desserts“



Kostprobe?

Ganz klassische Zimtsterne gibt es natürlich, spannend neu klingt die Tonka-Keksrolle mit Kakaonibs, oder auch die Pistazienmakronen mit hübscher grüner Farbe. Raffiniert: Pralinen aus Kidneybohnen mit Kakao und Zimt. Und falls ihr Desserts für die Weihnachtstage sucht: Eine saftige Mandeltarte oder ein Orangentiramisu klingen doch klasse,



oder?

Zu jedem Rezept gibt es ein Bild und wie immer beim EMF Verlag

sind die Fotos echte Hingucker.

Schade finde ich, dass man keinerlei persönliche Info findet, wer hinter dem Buch steckt, also wer die Rezepte erfunden oder zusammengestellt hat. Ansonsten mag ich meine neue „Weihnachtsbäckerei“ aber sehr gerne und bin sicher, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Hier findet ihr also nicht nur tolle Rezepte ohne raffinierten Zucker, mit denen man mal was Neues und auch Gesünderes ausprobieren kann, sondern man kann vielleicht auch grundsätzlich sein Repertoire an Zutaten erweitern.

„Einfach Weihnachtsrezepte VEGGIE“ von Rose Marie Donhauser

Das Büchlein verspricht nicht nur vegetarische Festtagsküche mit 2–6 Zutaten, sondern mehr: „Festlich ohne Fleisch und Fisch zu speisen ist nicht nur eine Lebenseinstellung, sondern bietet generell gesunde Aussichten – über Weihnachten hinaus. Die grüne Weihnachtsküche ist eine Winterküche mit viel Abwechslung und gleichzeitig eine wärmende Wohlfühlküche für alle.“ schreibt die Autorin im Vorwort.

Inhalt

Nach ein paar Grundlagen gibt es in 3 Kapiteln „Vorspeisen & Beilagen“, „Hauptgerichte“ und „Desserts“. Jedes Rezept ist auf einer Doppelseite präsentiert und bebildert. Die Rezepte sind sehr übersichtlich beschrieben und die einzelnen Zutaten im Fließtext noch einmal fett hervorgehoben. Auch nett: die Hauptzutaten sind in Form kleiner Bilder neben dem Text aufgelistet.

INHALT			
GRUNDLAGEN	4	HAUPTGERICHTE	38
VORSPEISEN UND BEILAGEN	8	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	38
Caesar Salad – das Original	8	Graupengemüse mit Räuchertofu	40
Quinoaalat mit Mangodressing	10	Vegetarische Kohlrabischnitzel	42
Feldsalat mit Walnüssen	12	Platzbratlinge mit Petersilie	44
Ananassalat mit Curry-Orangen-Dressing	14	Seitan-Gulasch mit Paprikaschoten	46
Kürbissuppe mit Kokos	16	Polentapfätzchen mit Austernpilzen	48
Bunte Gemüsebrühe	18	Kartoffelkuchen mit Zucchini	50
Möhrensuppe mit Orange	20	Lauch-Tagelatte mit Walnüssen	52
Tomatensuppe mit Penneanplätzchen	22	DESSERTS	54
Wirsingpäckchen mit Feta	24	Aprikosenquark mit Mandeln	54
Roschiröstkost mit Orangensaft	26	Schokoladenspadding	56
Ökotonaten mit Gorgonzola	28	Parfait mit Zimt	58
Glazierte Möhren	30	Gorgonzola mit Feigen und Mandeln	60
Kartoffelköße halb und halb	32	REGISTER	62
Käsepott mit Prosecco	34	ÜBER DIE AUTORIN	63
Bagna Cauda – Dipsoße aus dem Piemont	36	ÜBER DIE FOTOGRAFIN	63

Kostprobe?

Klassisch sind der „Caesar Salat“, der „Feldsalat mit Walnüssen“ oder die „Käsespätzle“, ausgefallener die „Wirsingpäckchen mit Feta“, die „Bagna Cauda“ aus dem Piemont oder das „Graupengemüse mit Räuchertofu“. Zum Dessert ein „Parfait mit Zimt“? Wer sagt da nein.



Nach dem Register findet man eine Kurzbio mit Foto über die Autorin und daneben das gleiche für die Fotografin – einigen sicher ein Begriff: Sabrina Sue Daniels, ebenfalls Bloggerin und Fotografin. Ihre Fotos und die Rezepte von Rose Marie



machen auf jeden Fall Appetit.

Wer sich inspirieren lassen möchte, wie man vegetarisch und lecker Weihnachten feiern kann, der findet in diesem Buch schöne erste Ideen. Viele Rezepte eignen sich wirklich für jeden Tag und wärmen in der kalten Zeit Leib und Seele.

Ich hoffe, die Bücher gefallen euch und vielleicht wisst ihr ja auch jemanden, dem ihr sie dieses Jahr fürs nächste Weihnachten schenken könnt.

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch gemütlich!
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