Reise-Nascherei: Italienische Aniskekse - Biscotti morbidi all'anice



Wer meine <u>Reiseberichte</u> gelesen hat weiß, dass ich diesen September zwei Mal in der Toskana war. Beim zweiten Mal, auf der Rückreise, hatten wir bei einem Agriturismo gebucht, einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Gästezimmern.

Dort wurden Wein, Olivenöl und Getreide produziert und allerlei eigene Produkte verkauft. Ich nahm Olivenöl und Mitbringsel mit, darunter Aniskekse mit Olivenöl und aus eigenem Mehl.

Die waren so lecker, dass ich sie nachbacken wollte. Die Zutaten standen ja auf der Packung, also suchte ich als Anhaltspunkt ein Rezept im Internet und wurde tatsächlich bei einem italienischen Blog fündig.

Der Teig ist wirklich schnell zusammengerührt! Netterweise sind die Kekse sogar vegan, denn sie kommen ohne Butter und Eier aus. Beim Verarbeiten ist der Teig etwas ölig, aber nach dem Backen sind die Kekse überhaupt nicht fettig, sondern herrlich knusprig, sobald sie abgekühlt sind!



In meinen toskanischen Keksen war Wein statt Wasser, aber den kann man ersetzen. Ich hatte gerade keinen offen, also habe

ich Wasser mit etwas Pastis genommen, der ja auch Anis enthält. Beim Anis habe ich gemixt: ich habe Anissamen grob gemörsert, aber auch 2 Sternanis mit Zucker gemörsert (eine Gewürzmühle erleichtert das natürlich, falls ihr eine habt) und den Zucker dann gesiebt. Die Originale enthalten sogar nur Sternanis.

Für 30-35 Stück:

275 g Mehl
1 Prise Salz
8 g Backpulver
10 g Anissamen
2 Steranis, gemahlen
90 g Zucker
100 g Olivenöl
100 g Wein/Wasser
(oder 80 Wasser/20 Pastis)
1 Schälchen mit etwas Zucker zum Wälzen

Die trockenen Zutaten samt Gewürze vermengen.

Öl und Flüssigkeit dazu wiegen und zuerst mit einem Löffel, dann mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen. Das Schälchen mit Zucker auf die Arbeitsfläche stellen.

Den Teig in gleichmäßige, fingerdicke Stränge formen und in ca. 10-12 cm lange Stücke schneiden. Oder den Teig zu einem schlanken Brotlaib formen und gleichmäßige Scheiben abschneiden. Diese dann zu Strängen rollen.

Die Stücke zu einer Schlaufe formen, im Zucker wälzen und mit etwas Abstand auf die Bleche legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 15-20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Die Kekse schmecken wunderbar zu einer Tasse wärmendem Tee an windig-regnerischen Herbsttagen, aber auch in die

Weihnachtszeit passen sie super.

Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

<u>Walnuss-Schoko-Kuchen - ein</u> <u>Rezept aus Italien</u>



Vor zwei Jahren hatte ich die <u>Torta bianca al cioccolato</u> gepostet, ein super einfacher Rührkuchen, dessen Rezept ich vor Jahrzehnten mal von einer Rundreise aus Italien mitgebracht hatte. Damals hatte ich von der Betreiberin unseres Bed & Breakfasts zwei Rezepte erhalten. Das zweite war für einen Walnusskuchen.

Als ich aus Italien in den Herbst zurückkehrte, kam mir der zweite Zettel in den Sinn. Jetzt, wo die Walnüsse von den Bäumen fallen, ist doch die perfekte Zeit, auch diesen Kuchen mal nachzubacken!

Ich habe erstmal die Hälfte des Teigs gemacht, da ich 400 g Walnüsse sehr viel fand – und so viel einfach nicht da hatte. Auch die Hälfte ergibt einen kleinen Guglhupf oder füllt eine kleinere Springform.

Da ich immer eine Nussmischung dahabe, hatte ich die Nüsse in der Pfanne leicht geröstet und dann selbst gemahlen. Die erste Ladung wurde zum Teil etwas grob (man sieht Stückchen auf dem Foto), aber das tut dem Geschmack ja keinen Abbruch und manche mögen das vielleicht sogar. Ihr könnt natürlich auch gekaufte gemahlene Nüsse nehmen.

Ich habe noch etwas Kakao ergänzt, weil ich den Kuchen schokoladiger haben wollte. Da empfiehlt es sich, noch einen Schuss Milch oder auch nur Wasser an den Teig zu geben, damit er nicht trocken ist. Schaut beim Zusammenrühren mal, was euer Bauchgefühl sagt.



Für 1 kleineren Kuchen: 200 g Walnüsse, gerieben 200 g Mehl

1 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
80 g Zartbitterschokolade, gehackt
80 g Butter
2 Eier *
200 g Zucker

* bei der doppelten Menge des Originalrezepts standen 3 Eier

Walnüsse, Mehl, Backpulver und Kakao mischen.

Schokolade und Butter im Wasserbad zerlassen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Dann das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, mit der Buttermischung verrühren und dann die trockenen Zutaten untermischen. Sollte der Teig etwas trocken sein, einige Esslöffel Milch oder Wasser zufügen. Wenn der Teig glatt und homogen ist, den Eischnee unterheben.

In eine gefettete Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

Je nach Backform und Menge variiert die Backzeit — am besten nach 25 Minuten die Stäbchenprobe machen und je nach dem die Zeit verlängern. (Im Originalrezept steht für die doppelte Menge 40 Minuten Backzeit.)

Den Kuchen nach Belieben mit Kuvertüre überziehen, oder auch nur mit Puderzucker bestreuen (oder wie ich mit Puderzucker-Kakao-Mix).

Viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Herbstzeit!

Kleines Seelenfutter für kalte (Sommer-)Tage: Kekse mit kandiertem Ingwer



Dieser Sommer fühlt sich für mich oft nicht wie einer an. Geht es euch auch so? Der Juli war so kühl und verregnet, dass ich sogar zuhause mit langen Hosen und Pulli herum lief und der August machte das nicht unbedingt wieder wett, auch wenn immer wieder schöne, sonnige Tage dabei waren. Ein bisschen verhalten und aprillig, dieser Sommer 2025.

Natürlich machen wir trotzdem das Beste daraus und genießen jeden Sonnenstrahl und blauen Himmel umso mehr. Aber an den kühlen, grau-regnerischen Tagen kam hin und wieder ein Hauch Herbst-Blues auf bei mir. Zeit, mal wieder den Ofen anzuwerfen und Seelentröster zu backen.



Diesmal habe ich die Schoko-Tahin-Kekse abgewandelt, die ich mal gebacken habe. Ursprünglich stammt das Rezept aus dem Buch

"Weeklight" von Donna Hay. Diesmal habe ich einen Teil Vollkornmehl durch Kleie ersetzt — einfach, weil nicht genug Dinkel da war und die Kleie mal weg musste. Die Kekse sind also vollgepackt mit extra Ballaststoffen. Wer mag, gibt noch ½ TL gemahlenen Ingwer in den Teig, für die doppelte Dröhnung Ingwer. Aber auch so schmecken die Kekse herrlich nach Ingwer — einem meiner Lieblingsgewürze, das immer geht. Direkt nach dem Backen sind die Kekse außen leicht knusprig, innen schön weich. Ab dem nächsten Tag sind sie eher nur weich, aber die Ingwer-Aromen sind besser durchgezogen, je länger die Kekse lagern. Was bei uns nicht allzu lange ist…

Für ca. 40 Kekse:

280 g weißes Mandelmus
130 g Kokosblütenzucker
30 g Ahornsirup
1 Leinsamen-Ei*
180 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
100 g Dinkelkleie
½ TL Backpulver
½ TL Natron
100 g kandierter Ingwer**, gehackt

* (1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser, 5—10 Min eingeweicht und dann püriert)

** am besten außen trocken bzw. gezuckert, dann lässt er sich gut hacken

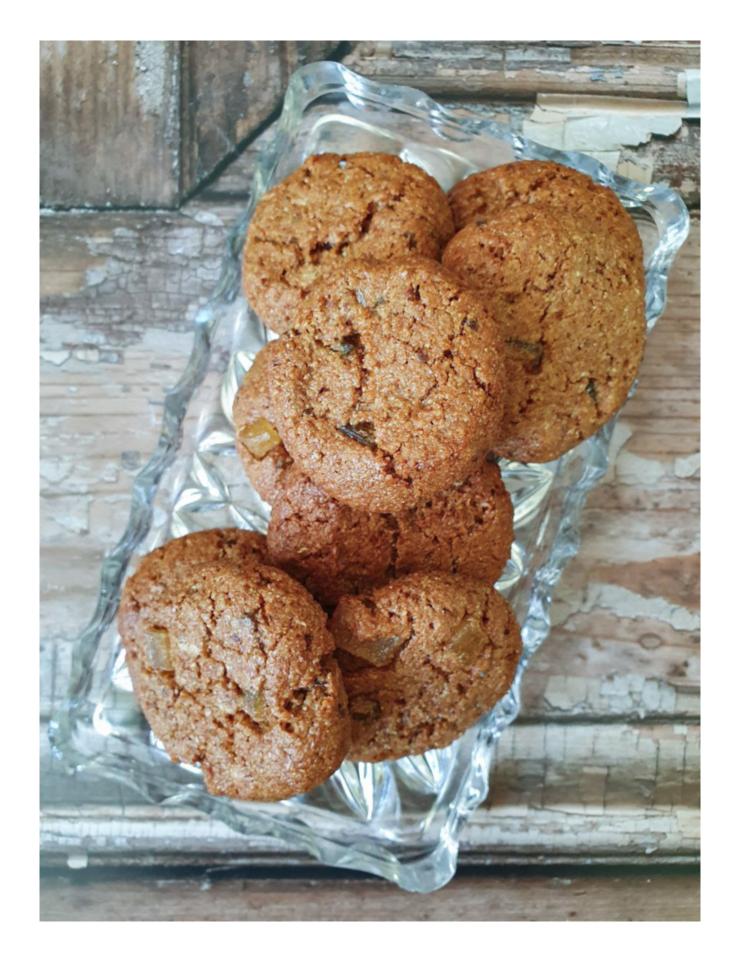
Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Das Mandelmus mit dem Zucker, dem Ahornsirup und dem LS-Ei in einer großen Schüssel verrühren.

Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel wiegen, gut mischen und dann mit dem gehackten Ingwer zur feuchten Mischung geben und alles verrühren. Mit leicht angefeuchteten Händen jeweils $\frac{1}{2}$ gehäuften EL zu Kugeln formen und mit etwas Abstand aufs Blech drücken.

Ca. 15 Minuten backen.

Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen und nach dem Abkühlen in einer Keksedose verstauen.



Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Macht es euch schön und genießt den Sommer!

Eure Judith

<u>Schneller Sonntagskuchen mit</u> <u>Josta- & Stachelbeeren</u>



Heute macht der Hochsommer eine Pause. Der Himmel hält sich bedeckt, vorhin hat es sogar geregnet und die Temperaturen sind angenehm. Da konnte ich glatt mal wieder den Ofen anwerfen und einen Sonntagskuchen backen!

Gestern war ich auf Billy's Farm einkaufen. Wir waren ungewöhnlich früh da, weil wir gegen Mittag noch Termine hatten. Wie immer klappte der Vorsatz "nur ein Stündchen zu Billy's" zu fahren, mäßig gut. Natürlich verquatschten wir uns, Billy gab uns spontan Einblicke in seine heiligen Hallen (seine Gewächshäuser), ließ uns Dinge probieren und gab mir wie fast immer noch Produkte mit, die ich verbloggen sollte.

Ich schätze dieses "Geben und Nehmen" sehr. Billy freut sich immer über Bilder und Rezepte von seinen Produkten, ich bekomme nicht nur Rezeptideen und Inspiration von ihm, sondern auch den Anlass, mal wieder etwas zu kochen, zu backen oder auszuprobieren.

Heute war ich dann auch wieder fleißig und habe ein paar Sachen vorbereitet. Aber zuerst gibt es diesen schnellen Kuchen mit frischen Beeren von der Farm bzw. von Freunden aus dem Garten.

Ich habe hier meine <u>Torta bianca aus Italien</u> abgewandelt. Den Rührteig habe ich mit Kokosblütenzucker gemacht, deshalb sieht er so karamellig aus. Statt Schokolade in den Teig kamen die Beeren einfach oben drauf.



Natürlich könnt ihr auch weißen oder Rohrzucker nehmen, der schmeckt nicht so speziell und karamellig wie der Kokosblütenzucker. Und bei den Beeren könnt ihr ebenfalls nehmen, was ihr mögt: Himbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, …

Für 1 Tarteform ca. 26 cm Durchmesser:

3 Eier

150 g Kokosblütenzucker abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone 250 g Sahne 300 g Mehl

2 TL Backpulver

Die Form fetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb schaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten dazu wiegen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen, etwas glatt streichen und die Beeren auf der Oberfläche verteilen.

20-25 Minuten backen. Am besten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Gitter erkalten lassen.

Nach Belieben kann man noch etwas Puderzucker darübersieben, wenn die Beeren sehr sauer sind.



Dadurch, dass der Teig hier viel flacher ist, als bei der ursprünglichen Torta bianca, ist der Kuchen schneller gar und der Teig ist sowieso so schnell angerührt, dass ihr nach 1 Stunde schon fast losnaschen könnt!

Ich wünsche euch einen ruhigen, entspannten Sonntag und einen sanften Wochenstart!

Macht es euch schön,

eure Judith

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 ½ 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