

Orangen-Mandel-Kekse



Draußen vollführt das Wetter ein einziges Auf und Ab – vorgestern hat es geregnet, gestern war es schön und wurde richtig mild, heute schneit und schneeregnet es wieder... Bei diesem ungemütlichen Winterwetter braucht man etwas Wärmendes für die Seele! Also habe ich am Freitag den Backofen angeworfen und nicht nur die Wohnung mollig warm gemacht, sondern mit diesen leckeren Orangen-Mandel-Kekschen auch die Stimmung merklich aufgehellt.

Zurzeit haben ja Orangen Saison und ich liebe das intensive Aroma ihrer Schalen. Wenn ich eine Orange verwende, zum Beispiel in diesem [Wintersalat](#) oder einem Obstsalat, dann entferne ich vorher immer gerne die Schale mit einem Sparschäler und trockne sie (man kann sie nach dem Backen in den noch heißen Ofen oder auch auf die Heizung legen).



Mit einem Teil der Schalen aus den letzten Wochen habe ich Orangenzucker hergestellt. Dafür habe ich die trockenen Schalen mit Zucker im Blitzhacker fein gemahlen. Der Zucker

ist perfekt zum Backen oder zum Aromatisieren von Desserts.
Und natürlich auch ein schönes Geschenk! =)
Wenn ihr keinen Orangenzucker habt, könnt ihr natürlich auch
etwas frische Orangenschale in den Teig reiben!

Für ca. 50 Kekse:

170 g weiche Butter

100 g Zucker

40 g Orangenzucker

1 Ei

340 g Dinkelmehl

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

1 Prise Salz

50 g gemahlene Mandeln

30 g Mandelblättchen, grob zerbröselt

Butter, Zucker und 4 EL Wasser oder Rum mit dem Handrührgerät
cremig rühren. Das Ei zufügen und unterrühren.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Mandeln
vermischen und dann nach und nach zur Buttermischung geben und
zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig etwas kühlen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160°C
Umluft vorheizen. Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf
die Bleche setzen. Dabei etwas Abstand lassen. Die Häufchen
mit einem feuchten Löffel oder einem Teigschaber aus Silikon
flach drücken. Der Teig läuft nicht nennenswert auseinander,
also sollten die geplätteten Portionen schon etwa die Dicke
und Größe der fertigen Kekse haben.

Die Orangen-Mandel-Kekse 15-20 Minuten backen, bis sie ganz
leicht zu bräunen beginnen. Auf Gittern abkühlen lassen und in
einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.



Habt einen gemütlichen Sonntag – mit einem heißen Tee und ein paar Keksen zum Beispiel – und lasst es euch gut gehen!
Eure Judith

Weitere Keksrezepte findet ihr in der Genusswolke, zum Beispiel die [Golden Milch-Kekse](#) oder [Apfelkekse mit Mandeln und Zimt](#).

Klassiker im Advent: Spritzegebäck



Hier war es mal wieder sehr ruhig, vor allem für die Weihnachtszeit, in der ich normalerweise sehr viel backe. Aber nach einem arbeitsreichen Jahr ohne viel Urlaub und Pausen haben Naschkater und ich eine Woche in Innsbruck verbracht und es uns gut gehen lassen. Am Rückreisetag hat

mich dann eine Erkältung erwischt und ich lag erstmal flach. Nach etwa einer Woche bin ich aber zum Glück schon wieder fit und konnte endlich mal wieder backen.

Spritzgebäck ist für mich ja ein absoluter Klassiker und ich liebe es. Als ich vorgestern meinen Pa fragte, ob ich ihnen Plätzchen backen sollte, kam wie aus der Pistole geschossen die Antwort. Und ich war recht fassungslos, als ich feststellte, dass ich noch nie Spritzgebäck gebloggt habe! Dabei war es schon oft Teil meiner Weihnachtsbäckerei!

Nun wird das nachgeholt. Das Rezept habe ich bei lykkelig geklaut und finde es absolut super! Der Teig war wunderbar weich und ließ sich einwandfrei spritzen und die Plätzchen sind mürbe und aromatisch.



Für 2-3 Bleche:
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eigelb

1 EL Zitronensaft

300 g Mehl

100-200 g Zartbitterkuvertüre zum Eintauchen

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer ca. 2 Minuten cremig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Zitronensaft hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Mehl kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Durchmesser 9mm) füllen und nach Belieben Kränze, Stangen, S-Formen, Herzen etc. auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. (Ich hatte nur eine dünne Sterntülle und habe deswegen in Schwüngen breitere Streifen gespritzt, damit die Plätzchen nicht zu zart und dünn werden.)

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 11 Minuten backen.

Spritzgebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Die Enden der Plätzchen hinein tauchen und die Schokolade hart werden lassen. Die Kekse in luftdicht schließende Dosen packen.



Ich wünsche euch eine besinnliche Adventszeit! Macht es euch gemütlich, genießt mit lieben Menschen schöne Momente und leckeres Gebäck und freut euch am Reichtum des Lebens!

Aniskipferl



Mein Naschkater ist ganz verrückt nach Anis und wollte unbedingt Weihnachtsplätzchen mit diesem Gewürz haben. Also duftet heute unsere Wohnung nach Anis und zum Kaffee gab es die erste Kostprobe dieser wunderbar zarten Kipferl mit fantastischem Aroma.

Wer keine ganzen Anissamen hat, kann sicher auch gemahlene Anis nehmen, aber ich finde, die aromatisierte Butter, die zudem beim zweimaligen Zerlassen ganz leicht bräunt, macht das Ganze noch raffinierter.



In
einer Woche beginnt hier der Weihnachtsmarkt und ich kann es
ehrlich gesagt noch immer nicht fassen, dass die
Weihnachtszeit schon wieder vor der Tür steht. Geht es euch

auch so? Das Jahr ging rasend schnell vorüber und war, wie man hier an den größeren Abständen der Beiträge erkennen konnte, sehr arbeitsintensiv.

Dafür freuen Naschkater und ich uns jetzt auf eine Woche Entspannung in einem schönen Hotel mit Wellnessbereich und sicherlich gutem Essen in Innsbruck. Wundert euch also nicht, wenn ich kommendes Wochenende nicht zum Bloggen komme. =)

Wenn jemand Insidertipps für Innsbruck hat, freue ich mich über einen Kommentar unter diesem Beitrag!

Für 50-75 Stück:

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Puderzucker

150 g gemahlene Mandeln

2 Eigelb

3 TL Anissamen

(Puderzucker zum Bestäuben)

Die Butter am besten am Vortag aromatisieren. Dafür die gesamte Butter zerlassen und die Anissamen hineingeben. Abgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Am nächsten Tag noch einmal schmelzen und durch ein Sieb geben, um die Samen herauszufiltern. Die Butter abkühlen und etwas fester werden lassen.

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen, die weiche Butter dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle von 3-4 cm Durchmesser formen und diese 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig aus der Kühlung nehmen und die Rolle in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Daraus Kipferl formen und auf die Bleche legen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden. Noch warm mit Puderzucker bestäuben.



Habt eine schöne und genussvolle Woche, ihr Lieben!
Eure Judith

PS: Die Eiweiße habe ich zu Makronen verarbeitet. [Zimtsterne](#) oder diese [Mozart-Makronen](#) gehen natürlich auch. =)

Birnen-Quitten-Pastetchen



Heute gibt es nur einen kurzen Gruß aus der Backstube, denn ich arbeite unter Hochdruck an der Übersetzung eines Risottobuchs. Ein Wochenende ohne Kuchen geht aber trotz Zeitmangels nicht und da noch eine Quitte weg musste, gab es heute Birnen-Quitten-Pastetchen mit Anis, eine wunderbar herbstliche Kombination mit einem Hauch von nahendem Weihnachten.

Der Quark-Öl-Teig ist in ein paar Minuten geknetet und lässt sich ganz unkompliziert verarbeiten. Kleine Mühe, große Wirkung, könnte man also bei diesen Pastetchen sagen.

Natürlich kann man sie je nach Geschmack auch ganz anders füllen. Zum Beispiel mit der Masse des [Mohn-Streusel-Kuchens](#) oder der Mandelcreme dieser [italienischen Crostata](#).



Jetzt gibt es aber erstmal Törtchen mit Herbstfrüchten. Mit einem schönen Kaffee oder Tee und am allerbesten noch einem prasselnden Kaminfeuer lassen sich damit die kurzen Tage bestens versüßen.

Für 12-16 Stück:

Füllung

- 1 große Birnenquitte
- 1 große Birne
- 50 g Mandelblättchen
- 2 EL Zucker
- 1 große Prise Anissamen
- 2 Prisen Zimt

Quark-Öl Teig

- 300 g Mehl
- 80 g Zucker
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 70 ml Pflanzenöl
- 125 g Magerquark

Die Quitte waschen, entkernen und in ganz feine Scheibchen oder kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit ganz wenig Wasser kurz dünsten, bis sie fast weich ist. In einem Sieb abtropfen lassen.

Die Birne ebenfalls waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Birne, Quitte, Zucker, Mandeln und Gewürze in einer Schüssel vermischen.

Eine 12er-Muffinform einfetten und jede Mulde mit 1 Prise Zucker austreuen.

Alle aufgeführten Zutaten für den Quark-Öl Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche etwa kleinfingerdick ausrollen und mit einer runden Form (etwas größer als der Durchmesser der Muffinmulden) ausstechen. In der Handfläche noch etwas breiter klopfen und in Muffinmulden legen. Den Rand hochziehen

und an die Form drücken.

Die Füllung auf die Mulden verteilen und den restlichen Teig noch einmal ausrollen und kleinere Kreise ausstechen. Diese auf die Füllung setzen.

Die Pastetchen bei 160 °C ca. 45 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Etwas abkühlen lassen, aus den Mulden stürzen und auskühlen lassen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.



Ich wünsche euch einen erholsamen und gemütlichen Sonntag mit
feinem Kuchen!

Eure Judith

Flockentorte (aus Brandteig) mit Quitte



Torten findet man ja eher selten hier, denn eigentlich liegen sie mir nicht sonderlich und ich stehe auch mehr auf einfachere, bodenständige Kuchen oder Gebäcke. Aber ab und zu mag ich ein Stück feine Torte auch sehr gerne.

Neulich waren wir im [Blumencafé in Freiburg](#) und haben dort eine Flockentorte mit Rum-Sahne-Creme genossen. Die Böden waren aus Brandteig, so etwas kannte ich bisher gar nicht bei Torten. Die Idee fand ich super und da ich Brandteig generell mag, wollte ich diese Leckerei gerne nachbacken.



Beim Einkaufen leuchteten mir dann noch die gelben Quitten entgegen und die Idee für eine Herbstversion dieser Torte war geboren. Die Quitte gibt der Torte eine fruchtig-süße Note und

passt sehr gut zur Sahne.

Generell ist die Torte nicht zu süß, denn der Teig kommt ohne Zucker aus. Wer mag, gibt etwas mehr Zucker in die Füllung oder bestreut die Böden vor dem Backen ganz dünn mit Zucker oder Puderzucker.

Für 1 Form mit ca. 24-26 cm Durchmesser:

Für ca. 8 Böden:

500 ml Milch oder Wasser

120 g Butter

Salz

300 g Mehl

6 Eier

Füllung & Deko:

1 große Quitte (250 g)

2 EL Zucker

2 Becher Sahne (400 ml)

3 EL Rum

2 Päckchen Vanillezucker

1,5 Päckchen Sahnesteif

1 Packung Mandelblättchen

Puderzucker

Die Quitte waschen und in feine Würfel oder Scheibchen schneiden. Mit etwas Wasser und 2 EL Zucker in einem kleinen Topf weich garen, dann in ein Sieb geben. Abtropfen und abkühlen lassen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne unter ständigem Rühren (!) goldbraun anrösten und abkühlen lassen.

Milch oder Wasser mit der Butter in Stückchen und 1 gestrichenen TL Salz in einen Topf geben und aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen.

Das Mehl sieben (!) und auf einmal in die Flüssigkeit geben. Den Topf wieder auf den Herd stellen und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Masse einen glatten und klumpenfreien Kloß bildet, der sich vom Boden löst. Noch 2 Minuten bei starker Hitze rühren und den Teig „abbrennen“. Auf dem Topfboden sollte sich eine weiße Schicht bilden.

Dann den Teig in eine große Schüssel geben und 10-15 Minuten abkühlen lassen.

Die Eier mit dem Knethaken einzeln unterrühren und immer so lange rühren, bis sich wieder ein Teigkloß bildet. Der fertige Teig sollte glänzen und in langen, aber noch festen Spitzen am Löffel hängen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2 Bleche mit Backpapier belegen und eine runde Kuchenform/Springform ohne Boden auf das Blech legen (es sollten immer 2 Böden auf ein Blech passen). 2-3 EL Teig hinein geben und dünn verstreichen. Einen weiteren Teigkreis auf das gleiche Blech streichen und zwei Kreise auf das zweite Blech. Beide Bleche in den Ofen schieben und die Tür die ersten 10 Minuten auch nicht öffnen. Die Böden ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die fertigen Böden herausholen, vom Blech nehmen und auf Gittern abkühlen lassen. 4 weitere Böden auf die Bleche streichen und backen.

Während alle Böden abkühlen (bei kühler Witterung geht das sehr schnell auf dem Balkon/der Terrasse), die Füllung zubereiten. Die kalte Sahne mit dem Vanillezucker, dem Rum und dem Sahnesteif zu einer festen Creme schlagen. 6 EL Sahnecreme abnehmen und beiseitestellen. Die Quittestücke unter die übrige Creme mischen.

Wenn die Böden kalt sind, einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 2-3 EL Quittencreme bestreichen und den nächsten Boden darauf setzen. Alle Böden auf diese Weise stapeln und mit Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen, aber keine Creme auftragen.

Die Sahne ohne Quitten am Rand der Torte verstreichen. Immer wieder eine Handvoll Mandelblättchen nehmen und seitlich gegen die Torte drücken, bis der gesamte Rand mit den Blättchen überzogen ist.

Die Torte kühl stellen und vor dem Anschneiden am besten einige Stunden ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können. Die Torte mit Puderzucker bestreuen.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust auf Quitten-Flockentorte bekommen und wünsche euch ein genussvolles Wochenende mit gemütlichem Kaffeeeklatsch!

Eure Judith