

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

**[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

**Weihnachtliche Scones mit
Orangeat, Zitronat, Rosinen
und Lebkuchen-Note**



So richtig in Plätzchenlaune war ich die letzten Wochen ja noch nicht, aber ein bisschen Weihnachts-Stimmung hält so langsam doch Einzug in meine Backstube. Also habe ich diese Woche weihnachtliche [Scones](#) gebacken, denn dieses mürbe englische Afternoon-Tea-Gebäck mag ich total gern und hatte es viel zu lange nicht gebacken.

Mit Orangeat, Zitronat, Rosinen, einem Schuss Rum und Lebkuchengewürz erhält es eine weihnachtliche Note und passt hervorragend zum Advents-Kaffee am Nachmittag. Wer mag, reicht noch – very british – clotted cream dazu, oder auch geschlagene Sahne mit Vanillezucker oder Zimt, wenn keine clotted cream verfügbar ist.

Scones sind ja recht schnell im Ofen, aber ein paar Feinheiten gilt es zu beachten. Der Teig ist leicht trocken, das soll so

sein. Und man soll ihn nicht ganz durchkneten, sondern mini Butterstückchen sollen noch vorhanden sein.

Ich habe den Teig auf das Backpapier gekippt, einen flachen Kreis geformt und mit einem großen Messer in Kuchenstücke geschnitten. Ihr könnt genauso gut ein Rechteck formen und kleine Rechtecke herunterschneiden. Das ist vermutlich praktischer. Gegen Ende der Backzeit habe ich die Stücke nochmal nachgeschnitten und auf dem Blech etwas auseinandergezogen, damit sie besser durchbacken und knuspriger werden. Nächstes Mal werde ich versuchen, die Scones gleich einzeln aufs Blech zu setzen.

Ich habe so spontan gebacken, dass keine Buttermilch da war. Dafür aber Milch und mit einem Schuss Apfelessig oder etwas Zitronensaft darin geht das auch!



Für 12–16 Stück:

30 g Orangeat

30 g Zitronat

30 g Rosinen

1 Schuss Rum

85 ml kalte Buttermilch

(oder Milch plus 1EL Essig/Zitronensaft)

1 Ei

250 g Dinkelmehl 1050

(oder Type 630)

50 g Rohrzucker

2 TL Backpulver

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

1 Prise Salz

130 g kalte Butter, gewürfelt

Orangeat, Zitronat und Rosinen mit dem Rum vermischen und eine Weile ziehen lassen. Dann gut abtropfen bzw. ausdrücken.

Buttermilch und Ei verquirlen.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die kalte Butter zur Mehlmischung geben und mit den Fingerspitzen sehr zügig zu einer grobkrümeligen Masse verreiben. Dann die Buttermilch-Ei-Mischung kurz unterrühren. Orangeat, Zitronat und Rosinen unterkneten und auf keinen Fall zu lange kneten – es soll gerade eben ein Teig entstehen. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Teig zu einem großen Rechteck oder Kreis formen und Stücke schneiden. Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 15–20 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Wer Zitronat und Co nicht mag, kann die Scones natürlich auch nur mit weihnachtlichen Gewürzen backen, oder auch getrocknete

Aprikosen oder Feigen nehmen. Da sind die Möglichkeiten wie immer vielfältig.

Ich wünsche euch viel Freude bei der Weihnachtsbäckerei! Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith

PS: Wer nicht so gerne süß nascht, der kann Scones auch herzhaft machen! [Ein Rezept dazu findest du hier.](#)

**„Gesunde“ Weihnachts-
Nascherei: Roh-vegane
Lebkuchen-Happen**



Die Weihnachtszeit rückt mit großen Schritten näher und irgendwie habe ich dieses Jahr gar keine große Lust, Plätzchen zu backen.

Ich freue mich auf das erste Mal Weihnachtsmarkt, mit Glühwein, all den Düften und Lichtern. Aber was Naschwerk angeht, bin ich sehr inspirationslos und habe gar kein großes Bedürfnis nach Süßem.

Wenn dann im Mittagstief zum Kaffee doch ein bisschen süßer Energieschub fällig wird, nasche ich diese Woche ziemlich gesund: mit veganen Lebkuchen-Happen aus gerösteten Nüssen, Datteln und Schokolade. [Elisenlebkuchen mit Schoki](#) sind mir am liebsten und fast jedes Jahr backe ich dieses Rezept mit Marzipan – die werden so herrlich saftig.

Allerdings geht eine roh-vegane Version solcher Lebkuchen superschnell! Am längsten dauert das Rösten der Nüsse – röstet sie trotzdem unbedingt, denn das macht die Hälfte des umwerfenden Geschmacks aus! – und das Überziehen mit Schokolade.



Die ist dann vielleicht nicht „roh“, da bei der Herstellung zu hoch erhitzt (genau weiß ich das gar nicht), aber wer mag, kann natürlich auch den Überzug noch „gesünder“ machen und diese Schokolade selbst herstellen.

Ich liebe diese kleinen Häppchen total! Das warme, geröstete Nuss-Aroma, die Gewürze und die angenehme Dattel-Süße – köstlich. Hoffentlich findet ihr sie auch so lecker wie ich!

Für 20–30 Stück:

100 g Nuss-Mix, geröstet
100 g Datteln, in heißem Wasser eingeweicht
etwas Pflanzendrink
2 TL Lebkuchengewürz
100 g Zartbitterkuvertüre

(Die Nüsse entweder bei 100 Grad im Ofen – auf jeden Fall im Auge behalten! – oder in einer beschichteten Pfanne ohne Fett und unter häufigem Bewegen rösten. Vollständig abkühlen lassen!)

Die Nüsse in einen Mixbecher geben, die Datteln abtropfen lassen und hinzufügen. Mixen, bis alles klein ist, dann das Gewürz sowie nach Bedarf ein, zwei Esslöffel Pflanzendrink zufügen und weitermixen, bis die Masse zusammenhält.

Alles auf ein Stück Butterbrot- oder Backpapier geben (eine Silikonmatte geht auch), zu einem Block formen und in beliebig kleine oder große Würfel, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Man kann die Masse auch gleichmäßig portionieren und Kugeln formen.

Die Kuvertüre zerlassen und die Happen damit überziehen. Sie müssen nicht unbedingt umhüllt sein.

Im Kühlschrank aufbewahrt sollten sie sich mindestens 1 Woche halten.



Seid ihr schon mit Weihnachtsbäckerei beschäftigt? Habt ihr tolle (Familien)Rezepte, die ich ausprobieren könnte? Dann freue ich mich über eine Nachricht oder einen Kommentar von euch!

Habt eine genussvolle Vorweihnachtszeit und macht es euch schön!

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