

Kakaokipferl mit Haselnuss & Schoki



Ein

Kollege von mir hatte mir neulich eine riesige Menge geröstete und gemahlene Haselnüsse mitgebracht. Die kamen natürlich perfekt für die Weihnachtsbäckerei!

Da Nüsse und Schokolade wunderbar passen, entschied ich mich für Kakaokipferl mit Haselnuss. Sie sind herrlich mürbe und perfekte kleine Seelentröster. Mit Schoki an den Zipfeln und bestreut mit gerösteten und gehackten Nüssen (oder Krokant) sehen sie auch noch sehr hübsch aus.

Bisher habe ich nur helle Kipferl gebacken: [Vegane Vanillekipferl](#) und [Aniskipferl](#) findet ihr hier auf dem Blog. Beide Rezepte kann man natürlich jederzeit abwandeln mit Gewürzen, die man am liebsten mag.



Habt ihr schon andere Kipferl-Varianten als die mit Vanille

gebacken? Vielleicht hattet ihr ja ganz ausgefallene Ideen!
Ich freue mich, wenn ihr einen Kommentar da lasst, vielleicht
ja sogar mit Rezept.

Für 2 Bleche:

300 g Mehl
150 g gemahlene (und geröstete) Haselnüsse
100 g Puderzucker
50 g Kakaopulver
250 g kalte Butter oder (vegane) Margarine
(Gegebenenfalls etwas Pflanzendrink/Milch/Rum)
1 TL Zimt
(1 TL Spekulatiusgewürz)

Zartbitterkuvertüre
Geröstete, gehackte Haselnüsse (oder Krokant)

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.
Das Fett in Stückchen dazugeben und alles zügig zu einem
glatten Teig verkneten. Bei Bedarf ein wenig Flüssigkeit
zugeben, bis sich alles verbindet.

Den Teig zugedeckt (oder in Folie gewickelt) 30 Minuten in den
Kühlschrank legen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den
Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und den Teig zu
Kipferln formen. Mit ein wenig Abstand aufs Blech legen.

Die Kipferl ca. 10 Minuten backen und auf dem Blech abkühlen
lassen, da sie sonst zerfallen.

Die Kuvertüre im Wasserbad (oder im noch heißen
(ausgeschalteten) Backofen) schmelzen lassen, die Spitzen der
abgekühlten Kipferl hinein tauchen und mit gehackten Nüssen
bestreuen.



Ich wünsche euch eine genussvolle 2. Adventswoche! Macht es

euch gemütlich!
Eure Judith

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 gemahlene 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

Winterlicher Käsekuchen mit Orange, Zimt & Spekulatius



Welche Düfte verbindet ihr mit Winter und Weihnachten? Bei mir ist

es allen voran der warme Duft von Zimt, gefolgt von Orange, Nelke und Lebkuchen.

Als Einstimmung auf die nahende Weihnachtszeit habe ich diese Woche einen winterlichen Käsekuchen mit Orange, Zimt und Spekulatiusgewürz gebacken, dekoriert mit kleinen Spekulatiuskeksen.

Als Zucker habe ich meinen Birkenzucker aufgebraucht, ihr könnt aber auch normalen Zucker oder Rohrzucker nehmen. Wir fanden den Kuchen am nächsten Tag fast noch besser, denn dann waren die Aromen schön durchgezogen und konnten sich entfalten.



Für 1 Springform mit ca. 20 cm Durchmesser:

BODEN

200 g Dinkelmehl (Type 630)
3 TL Spekulatiusgewürz
100 g Butter/Margarine
50 g Birkenzucker
1 Eigelb

KÄSEMASSE

250 g Quark 20%
200 g Schmand
250 g Magerquark
100 g Birkenzucker
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
2 TL Zimt
1 Packung Vanillezucker
Saft von $\frac{1}{2}$ Orange
1 Packung Vanillepuddingpulver
1 Eigelb
2 Eiweiß > zu Schnee

Für den Boden die trockenen Zutaten vermengen und die Butter in Stückchen sowie das Eigelb dazugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch ein klein wenig Wasser zufügen, bis sich alles verbindet. Den Teig in die gefettete Springform geben und einen gleichmäßigen Boden und einen hohen Rand formen. Die Form samt Teig kühlen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Käsemasse das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handmixer gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben.

Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.

Nach Belieben zum Servieren mit Zimt-Puderzucker bestreuen.

Wer mag, klebt außen noch kleine Spekulatiuskekse an den Rand. Ich habe festen Honig dafür genommen, ein klein wenig Butter tut es aber auch.



Der Kuchen hat ein feines Orangen- und Zimtaroma und passt perfekt, um die Stimmung an kalt-grauen Novembertagen

aufzuhellen und die Vorfreude auf Weihnachten zu schüren.

Habt genussvolle Wintertage und macht es euch warm und gemütlich!

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

Italienische Weihnachtsaromen: Mini- Panettone



Letzt

es Wochenende habe ich meine ersten Panettone gebacken. Kennt ihr den unfassbar fluffigen Hefekuchen aus Italien mit kandierten Zitruschalen und Kirschen oder auch mit Schokostücken? In der Weihnachtszeit findet man ihn oft in italienischen Restaurants und mittlerweile auch in deutschen Supermärkten.

Ich liebe Panettone! Dafür lasse ich sofort jeden Stollen liegen! Bisher habe ich mich allerdings nie ran gewagt und selbst welchen gebacken. Letztes Wochenende habe ich einen Versuch gestartet. Das Rezept habe ich von einem italienischen Blog namens chiarapassion.com, allerdings habe ich es natürlich wieder ein bisschen abgewandelt.

Im Originalrezept steht Manitoba-Mehl, ein sehr kleberstarkes Weizenmehl. Ich hatte das natürlich nicht da und habe mein übliches Dinkelmehl 630 genommen. Gut möglich, dass der Panettone mit Manitoba deutlich fluffiger und somit authentischer wird.



Statt nur Rosinen habe ich Orangeat, Zitronat, Rosinen und

kandierte Kirschen genommen und fand diese Mischung perfekt. Aromatisch schmeckten meine Küchlein für mich absolut nach Panettone. Nur wurde mein Teig nicht so wunderbar weich und fluffig – nächstes Mal probiere ich das Manitoba-Mehl aus!

Panettone-Formen sind nicht so leicht zu bekommen. Manche empfehlen einen unbenutzten Blumentopf. Da ich kleine Küchlein machen wollte, habe ich hohe Dessertringe genommen und sie nach oben mit Backpapier erweitert. Das funktionierte sehr gut.

Für 1 großen Panettone oder mehrere kleine:

50 g Rosinen
Rum
500 g Manitoba-Mehl
50 g Zucker
150 ml Wasser
100 g weiche Butter
1 Prise Salz
15 g Hefe
2 Eier
1 Eigelb
Abgeriebene Schale von 1 Orange und 1 Zitrone
50 g Orangeat
30 g Zitronat
50 g kandierte Kirschen, gehackt

Die Rosinen in Rum einweichen und vor dem Zubereiten des Teigs gründlich abtropfen lassen.

Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe, den Zucker, die Butter in Stückchen, die Eier, die Eigelbe und die abgeriebenen Zitruschalen und die Hälfte des Wassers hineingeben. Kurz verrühren, dann das übrige Wasser und das Salz zufügen und alles 10–15 Minuten kneten (lassen), bis ein elastischer Teig entstanden ist. Den Teig währenddessen ab und zu von den Knethaken lösen und in der Schüssel umdrehen.

Die Rosinen, das Orangeat, das Zitronat und die Kirschen

unterkneten, bis alles gut vermischt ist. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und mit leicht eingefetteten Händen zu einer straffen Kugel formen. Die Kugel in eine Schüssel legen, mit Folie abdecken und an einem warmen Ort (am besten im warmen Ofen, der auf 50 °C erhitzt und dann ausgeschaltet wurde) 2–3 Stunden gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt oder verdreifacht hat.

Den Teig auf der Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und entweder in eine große, mit Backpapier ausgekleidete (Panettone)Form geben oder mehrere hohe Dessertringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, mit Backpapier auskleiden und den Teig auf die kleinen Formen verteilen. Den Teig erneut gehen lassen, bis er fast die Kante der Form erreicht hat. Den Ofen auf 170 °C vorheizen und die Panettone ca. 45 Minuten backen. Falls die Küchlein zu stark bräunen, mit etwas Alufolie abdecken. Die fertigen Panettone etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



Am besten schmecken sie uns frisch aus dem Ofen, noch ganz

leicht lauwarm.

Habt ihr ein ausländisches Lieblingsgebäck? Vielleicht sogar ein Weihnachtsgebäck?

Lasst mir doch einen Kommentar da und erzählt uns davon!

Ich wünsche euch ein genussvolles 2. Adventswochenende!

Eure Judith