

Pfeffernüsse



Kommt bei euch schon Weihnachtsstimmung auf? Bei mir ist sie noch nicht so ganz angekommen, aber seit gestern kommt so langsam die Vorfreude auf duftende Plätzchen, Glühwein, Kerzen und Tannenduft.

Zusammen mit zwei Freundinnen habe ich nämlich einen Plätzchenbacktag eingelegt. Gemeinsam backen macht doch einfach noch viel mehr Spaß! Mit Tee, viel Gelächter und noch mehr Nascherei (ständige Qualitätskontrolle ist sooo wichtig!) entstanden in 3 Stunden 6 Sorten Plätzchen. Ich habe, neben klassischem Buttergebäck, diese Pfeffernüsse aus dem alten Backbuch meiner Oma ausprobiert.



Natürlich habe ich mich wieder nicht ganz ans Rezept gehalten, aber ich war nah dran. Und das Ergebnis ist sehr lecker geworden. Zwar musste ich ein japanisches Teetässchen zum Ausstechen

nehmen, weshalb sie etwas flacher geworden sind als gedacht und nicht so rundlich. Aber das tut dem Geschmack ja keinen Abbruch.

Beim Guss war ich etwas zurückhaltender als das Rezept. Da steht 225 g Puderzucker + ca. 3 EL heißes Wasser. Ich habe deutlich weniger Zucker genommen und außerdem Zitronensaft verwendet. Die Glasur wird dann natürlich nicht so dick und deckend, aber die Pfeffernüsse auch nicht so süß.

Für ca. 45 Stück:

500 g Dinkelmehl Type 630

9 g Backpulver

300 g Zucker

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Ingwer

$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kardamom

2 Messerspitzen gemahlene Nelken (Piment)

1 gestr. EL Zimt

2 Eier

6 EL Milch oder Wasser

50 g gemahlene Mandeln

50 g fein gehacktes Orangeat und Zitronat

Guss:

Puderzucker

Zitronensaft

Mehl und Backpulver mischen, eine Mulde hineindrücken und Zucker, Gewürze, Eier und die Flüssigkeit hineingeben. Mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten, dann die Mandeln und das Orangeat/Zitronat zufügen, das Mehl vom Rand her in die Mitte holen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er sehr kleben, etwas Mehl dazugeben.

Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Metallring oder Likörglas runde Pfeffernüsse ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen beliebig dickflüssigen Guss herstellen und die abgekühlten Pfeffernüsse damit

bestreichen. Gut trocknen lassen und die Pfeffernüsse in luftdicht schließenden Dosen aufbewahren.
Am besten schmecken sie, wenn sie einige Tage durchziehen können.



Sicher backt ihr auch schon Plätzchen oder sucht euch Rezepte

heraus. Welche Familienrezepte fehlen bei euch in keiner Adventszeit? Habt ihr ein Rezept, das ich unbedingt mal backen sollte? Dann hinterlasst mir doch einen Kommentar!

Habt einen genussvollen Sonntag und macht es euch kuschelig!
Eure Judith

Klassiker im Advent: Spritzgebäck



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 gemahlenen 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. =)

Ein Hauch von Weihnachten: Italienische Biccicolani



Zwar ist es seit gestern hier wieder richtig mild und man hat überhaupt nicht das Gefühl, dass der Winter, geschweige denn Weihnachten vor der Tür steht. Aber trotzdem hatte ich gestern Lust, die ersten Plätzchen zu backen. Meist werde ich dann nämlich von Weihnachten so „überrascht“ und fange erst im Dezember an zu backen.

Diese Gewürzkekse stammen aus dem Buch „[Osteria](#)“, das ich

dieses Jahr übersetzt habe. Den Teig habe ich gestern Abend gemacht und heute musste ich die Kekse nur noch ausstechen und in den Ofen schieben.

Da ich Koriander nicht mag und weißen Pfeffer nicht da habe, sind einfach die Gewürze im Teig gelandet, die vorhanden waren. Das waren Zimt, Piment und chinesisches 5-Gewürze-Pulver, das ich gerade sehr gerne mag und auch sehr weihnachtlich finde. Akazienhonig hatte ich auch nicht, dafür habe ich cremigen Honig leicht erwärmt, damit er flüssiger



wird.

Im Rezept steht, diese Kekse sollten binnen einer Woche gegessen werden, da sie mit der Zeit ihr Aroma verlieren. Ich

habe nur die halbe Menge gebacken und bin sicher, dass kein Keks die nächste Woche erleben wird. Die Biccicoli sind unfassbar mürbe und sehr aromatisch. Wer winterliche Gewürze mag, wird sie lieben!

Statt wie beschrieben Streifen zu schneiden, habe ich einen Ausstecher benutzt, weil ich mein Teigrädchen irgendwie nicht finden konnte. Ihr könnt ihnen aber natürlich auch die typische Form verleihen.

Für ca. 70 Kekse:

4 Eigelb

200 g Zucker

300 g weiche Butter plus etwas mehr für die Bleche

150 g Akazienhonig

Etwas Mark einer Vanille

400 g Weizenmehl *tipo 00* (oder Type 405) plus etwas mehr für die Bleche

100 g Kartoffelstärke

1 Prise Nelkenpfeffer (Piment)

1 Prise gemahlene Muskatblüte

1 Prise gemahlener Koriander

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

1 TL gemahlener Zimt

1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer

1 Prise Salz

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter aufschlagen, bis die Masse hell-schaumig ist. Den Honig und das Vanillemark einrühren. In einer Schüssel das Mehl mit der Stärke, den Gewürzen und dem Salz vermischen und mit der Eiermischung zu einem Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen.

Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Bleche mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Teig kurz kneten, dann 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Messer oder Teigrädchen in 7–8 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden. Mit einer Gabel der Länge nach Rillen in die Kekse drücken. Die Kekse mit einigen

Zentimetern Abstand auf die Bleche legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie knusprig sind.



Die Eiweiße habe ich mit dem Teig in den Kühlschrank gestellt

und heute zu schnellem [Zimtgebäck](#) verarbeitet. Für Sterne hatte ich keine Geduld, also habe ich den Teig zu einem langen Rechteck geformt und Scheiben abgeschnitten, die ich mit dem Eischnee bestrichen habe. Optisch nicht ganz so zauberhaft wie Sterne, aber genauso lecker schmecken sie trotzdem.

Habt einen genussvollen Sonntag!
Eure Judith

Zum Naschen & Verschenken: Spekulatius-Rum-Kugeln



In
zwei Wochen ist es soweit – schon wieder ist Weihnachten gekommen und das Jahresende winkt auch schon. So langsam kann

man sich also mit Weihnachtsgeschenken beschäftigen.

Ich schenke ja sehr gerne was aus der Küche. Vor allem bei Einladungen in der Weihnachtszeit sind Selbstgebackenes oder ein Tütchen Trüffel immer ein tolles [Mitbringsel](#).

Heute bin ich bei einer Freundin in Heidelberg zum Geburtstag eingeladen. Ich freue mich sehr darauf, meine alte Unistadt wieder zu sehen. Der Gang durch die Altstadt und über den Weihnachtsmarkt wird sicher Sentimentalität auslösen, denn so eine Stadt wird einem über die Jahre ja doch sehr vertraut. Und ich kann nicht sagen, wie oft ich durch die Altstadt gelaufen bin (zumal meine Institute beide im alten Zentrum waren) und wie viele Stunden ich auf dem Weihnachtsmarkt zugebracht habe. Eine schöne Zeit war das.



Da ich nie mit leeren Händen komme, wenn ich eingeladen bin – zumal ich übernachten darf – habe ich gestern Spekulatius-Rum-Kugeln gemacht. Das ging ganz fix und wirklich jeder kriegt

dieses Rezept hin. Wenn ihr also noch ein schnelles Geschenk braucht, sind diese Kugeln perfekt!

Für ca. 20-25 Stück:

120 g Spekulatius
25 g Puderzucker
2 EL Rum
130 g Zartbitterschokolade
20 g Butter
1 Prise Lebkuchengewürz
1-2 EL Kakao
1-2 EL Puderzucker

Den Spekulatius im Blitzhacker zu feinen Bröseln mahlen.

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen, dann den Rum unterrühren.

Puderzucker, Gewürz und Spekulatius unterrühren. Wenn die Masse zu trocken ist, noch ein klein wenig Rum dazu geben.

Aus der Masse 20-25 Kugeln rollen und in zwei tiefe Teller setzen (jeweils die Hälfte).

Im Kühlschrank kurz fest werden lassen, dann in den einen Teller Puderzucker, in den anderen Kakaopulver geben und die Kugeln durch leichtes Schwenken darin rollen, bis sie ganz überzogen sind.

Kühl

aufbewahren.



Gibt es einen Weihnachtsmarkt, auf den ihr euch besonders freut? Oder der euch sentimental werden lässt, weil er euch an frühere Zeiten erinnert?

Sicher wird der eine oder andere am Wochenende über einen Weihnachtsmarkt schlendern oder auch in der Küche Plätzchen oder Weihnachtsgeschenke herstellen.

Ich wünsche euch jedenfalls viel Spaß und genussvolle Tage!

Eure Judith



Weitere kugelige Ideen zum Verschenken gesucht? Dann schaut doch mal bei meinen [Schokotrüffel mit Cranberries](#) oder den [veganen Olivenöl-Trüffeln mit Fleur de Sel](#) vorbei!