

Engelsaugen/ Husarenkrapfen/ Thumbprint Cookies mit Nugat



Ganz ehrlich: Ich habe keine Ahnung, wie ich diese Plätzchen jetzt nennen soll! Nach minutenlanger Suche bei Pinterest habe ich drei Bezeichnungen gefunden. Im englischsprachigen Raum findet man thumbprints, also Daumenabdruck-Kekse, im Deutschen mehrere Namen. Wahrscheinlich hängt das von der Region ab. Man kann natürlich auch einfach Nugatplätzchen sagen und das Problem umgehen.

Bei aller Namenunsicherheit steht aber fest: Lecker sind sie! Nugat finde ich einfach eine ganz tolle Zutat und da es so süß ist, habe ich im Schokoteig recht wenig Zucker verwendet und noch ein bisschen Kaffeemehl dazu gegeben, denn Kaffee und Kakao passen ja auch hervorragend zusammen. Lässt man Kaffee und Kakao weg und gibt vielleicht etwas Zimt

oder Vanille dazu, kann man die Füllung zum Beispiel auch fruchtig machen, mit Lemon Curd, Orangenmarmelade oder was man auch immer mag.



Die

Kekse sind total einfach gemacht und auch toll für Kinder, denn man muss die Teigportionen nur zu Kugeln rollen und ein Loch hinein drücken. Das macht Groß und Klein Spaß! =)

Für ca. 20 Stück:

120 g kalte Butter

100 g Mehl

40 g Stärke

40 g Puderzucker

25 g Kakao

1 Prise Salz

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

1 TL Kaffeemehl* (notfalls geht auch Instantpulver)

100 g Nugat, geschmolzen

** Ich habe welches aus Kreta mitgenommen. Dort wird der Kaffee feiner gemahlen als bei uns und ist wirklich wie Mehl. Hat man so etwas nicht da, ist lösliches Kaffeepulver sicher der beste Ersatz.*

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Die Butter in kleinen Stückchen darüber geben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Zwei Stangen rollen und in ca. 20 gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln rollen, mit etwas Abstand auf das Blech legen und mit dem Ende eines Holzkochlöffels ein Loch hinein drücken.

Circa 10 Minuten backen, im Zweifel einen Keks raus nehmen und probieren.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und das Nugat im Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit zwei Teelöffeln die Mulden der Kekse mit Nugat füllen.

Auskühlen lassen und in luftdicht schließenden Dosen aufbewahren.



Diese Kekse waren am schnellsten weg, das sagt wohl alles. Ich werde wohl noch mal welche backen, eine Hälfte Nugat habe ich ja eh noch da.

Habt ihr solche Plätzchen schon mal gebacken? Und kennt ihr vielleicht noch andere Namen als die oben genannten?? Ich bin gespannt, ob ihr noch welche beisteuern könnt! Hinterlasst doch einen Kommentar, mal schauen welche Namen wo gebräuchlich sind!

Habt eine genussvolle erste Adventwoche!
Eure Judith

Schwarz-weiße Weihnachtskekse mit Spiral- oder Marmormuster



Schwa

rz-Weiße-Weihnachtskekse habe ich früher in der Weihnachtszeit total oft gebacken. Ich liebte wahrscheinlich das „Bastel-Element“ daran, das Zusammensetzen der einzelnen Teigstränge zu Schachbrettmustern oder Ähnlichem. Davon abgesehen schmeckt es einfach köstlich! Schokolade kann für meinen Geschmack ja immer dabei sein und der vanillige Teig mit einem Hauch Zimt lässt Adventsgefühle aufkommen.

In den letzten Jahren geriet dieses Gebäck allerdings bei mir in Vergessenheit – keine Ahnung warum. Nun habe ich es mal wieder gebacken und zwar mit echter geschmolzener Schokolade im Teig, nicht wie früher mit Kakaopulver. Ich fand den dunklen Teig ein bisschen zu weich, um zum Beispiel ein Schachbrettmuster zu machen, aber für eine Spirale oder Marmorkekse war er einwandfrei und außerdem einfach nur lecker.



Für ca. 2 Bleche:
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker

Mark einer halben Vanilleschote
1 Prise Meersalz
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
300 g Dinkelmehl
40 g dunkle Bitterschokolade
1 Ei
Milch zum Bestreichen

Butter, Puderzucker, Ei, Salz und Vanille zu einer glatten Masse verrühren, dann das Mehl darüber sieben und einarbeiten. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Den Teig in zwei Portionen teilen und einen Teil mit der Schokolade verkneten.

Beide Teige ca. 1 Stunde kühlen, dann auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben zuschneiden, zusammensetzen, aufeinander legen... Für die Spirale legt man zwei gleich große Teigplatten aufeinander (mit etwas Milch bestreichen zum Zusammenkleben) und rollt sie ein. Für das Marmormuster verknetet man grob Stücke von beiden Teigsorten und rollt eine Wurst von dem Durchmesser, den die Kekse haben sollen. Die Rollen eine Weile kalt oder am besten ins Gefrierfach stellen, dann in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20 Minuten backen, bis die Kekse leicht Farbe bekommen.

Abkühlen lassen und in Keksdosen aufbewahren.



Habt ihr auch schon mal Schwarz-Weiß-Kekse „gebastelt“? Ist das was für euch, oder habt ihr dafür keine Geduld und helft lieber beim Aufessen? =D

Genialerweise kann man diese Kekse eigentlich das ganze Jahr über essen, sie sind ein zeitloser Klassiker, finde ich.

Ich wünsche euch jedenfalls einen genussvollen Start in die Weihnachtszeit!

Eure Judith

[Shortbread](#) ist ebenfalls ein Klassiker und lässt sich wunderbar mit Gewürzen (zum Beispiel Lebkuchengewürz) oder fein gehackten Zutaten wie Cranberries zu Weihnachtsplätzchen wandeln.

Honiglebkuchen mit getrockneten Feigen



Nach

ein paar herbstmilden Tagen braust nun wieder kalter Novemberwind ums Haus und die kurzen Tage machen endgültig klar: Das Jahr ist fast zu Ende. Gut, dass man mit der Weihnachtszeit einen wunderbaren Lichtblick hat, auf den man sich freuen kann. So ungern ich den Winter habe, die Weihnachtszeit mag ich sehr.

Ich bin kein gläubiger Mensch, der an Weihnachten die Geburt Jesu feiert, aber ich finde diese Zeit kann auch – ganz unabhängig von christlichen Werten – als Fest der Menschlichkeit gesehen werden. Mit dem Rückzug nach Innen, um der Kälte des Winters zu entkommen, besinnt man sich vielleicht auch ein bisschen mehr auf Zusammenhalt, Gemeinschaft und Solidarität. So gesehen, verstärkt Weihnachten womöglich das Gute in den Menschen und bewirkt, dass sie vermehrt Gutes tun.

Und dann ist da auch noch die gemütliche Geselligkeit. Man trifft sich auf dem Weihnachtsmarkt bei einem schönen Glühwein oder macht einen Adventskaffee bei Kerzenlicht und nascht süße Leckereien. Ich glaube all das ist es, was mir an dieser Zeit

so

gut

gefällt.



Weihnachtliches Küchenglück

Und natürlich das Backen! Der Duft von Lebkuchengewürz und

Buttergebäck! Der Geschmack von dunkler Kuvertüre und zart schmelzendem Nugat, von Honigmarzipan und Zimt! Ich liebe die Weihnachtsbäckerei und das Naschen in dieser Zeit! Von Naschkater brauche ich gar nicht zu reden, der freut sich schon im Hochsommer auf die ersten Lebkuchen.

Und Lebkuchen habe ich dieses Jahr auch als erstes gebacken. Das Rezept habe ich aus einem alten Backbuch meiner Oma, aber natürlich habe ich es wieder abgeändert, denn Aprikosen hatte ich keine da und statt weißem Zucker habe ich Kokoszucker genommen. Trotzdem sind mir die Lebkuchen fast noch zu süß – die drei Wochen Zuckerentwöhnung zeigen wohl Spuren. Ich würde den Zucker nächstes Mal weglassen und nur den Honig nehmen, wer es gerne „normal süß“ mag, nimmt ihn dazu oder zumindest 20 g zusätzlich zum Honig.

Für ca. 35 Stück:

175 g Honig
(20-50 g Kokoszucker)
1 Prise Salz
2 EL Öl
2 EL Wasser
1 Eigelb 2 TL Kakaopulver
2 TL Lebkuchengewürz
250 g Dinkelmehl Type 630
3 gestr. TL Backpulver
140 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zitronat
70 g getrocknete Feigen, fein gewürfelt
100 g dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Honig, Zucker, Salz, Öl und Wasser in einem Töpfchen langsam erwärmen, bis alles zerlassen ist. In einer Rührschüssel abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Gewürze und Kakao in eine Schüssel wiegen, das Ei trennen (Eiweiß für Makronen oder anderes Gebäck im Kühlschrank aufbewahren).

In die abgekühlte Honigmischung das Eigelb und nach und nach

die Mehlmischung sowie Zitronat und Feigen kneten. Wenn der Teig zu sehr klebt, kann man ihn eine Weile ruhen lassen. Dann den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf bemehlter Fläche $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und Kreise (Durchmesser ca. 8 cm) oder beliebige Formen ausstechen oder Rechtecke schneiden und auf die Bleche verteilen.

Etwa 10 Minuten backen, im Zweifel einen Lebkuchen herausnehmen und probieren.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit Kuvertüre verzieren. Dafür die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und in eine kleine Dekoflasche mit kleiner runder Tülle füllen. Alternativ geht auch ein kleiner Spritzbeutel, von dem man einen Minizipfel abschneidet, so dass ein ganz kleines Loch entsteht. Schneekristalle oder Streifenmuster auf die Lebkuchen malen und trocknen lassen. In Keksdosen aufbewahren.



Die Lebkuchen sind unglaublich saftig und aromatisch – das pure Weihnachtsglück.

Ich genehmige mir jetzt noch einen und wünsche euch ein

genussvolles Wochenende!

Backt ihr auch? Was steht auf eurem Back-Plan für die kommenden Wochen? Hinterlasst doch einen Kommentar!

Eure Judith

Du bekommst nicht genug von Lebkuchen? Dann back doch auch noch meine [saftigen Elisenlebkuchen mit Marzipan](#) oder die [veganen Elisenlebkuchen!](#)

Mit diesem Blogpost steuere ich ein Rezept zum Blogevent Wohlfühlwinter bei.



Winterzauber: Schneeflocken-Kekse



Momen

tan ist bei uns kein Schnee zu sehen und auch nicht zu erwarten, sagte der Wetterfrosch heute im Radio. Wir hoffen zumindest auf weiße Pracht, wenn wir über Silvester an unseren bayrischen Lieblingssee bei München fahren, um eine Woche auszuspannen.

Bis dahin knuspern wir einfach Schneeflocken-Plätzchen und nehmen es, wie es kommt. Weiße Weihnachten kenne ich als Pfälzerin ja ohnehin nicht, Schnee und Schnee, der auch noch liegen bleibt ist bei uns eher selten.

Die Schneeflockenformen habe ich vor einigen Monaten von [Cookielandcutters](#) zugesandt bekommen und mich schon länger gefreut, sie auszuprobieren. In diese Jahreszeit passen sie ja wunderbar und deshalb ist mein Buttergebäck dieses Jahr etwas größer geworden und hat weißen Winterzauberguss bekommen. Normalerweise, muss ich zu meiner Schande gestehen, bin ich dafür einfach zu faul. =)

Der Teig ist eine prima Resteverwertung, wenn man vorher Makronen, Haferflockenkekse oder italienisches Mandelgebäck

gemacht hat und davon Eigelbe übrig sind.

Das Rezept für „*Buttergebäck (im Anschluß an Makronen)*“ habe ich aus Omas Rezeptheft. Daneben hat sie vermerkt, dass es eigentlich von ihrer Schwägerin Liesel stammt.



Zutaten:

250 g Mehl

150 g Zucker

125 g Butter
3 Eigelbe
etwas frisch geriebene Zitronenschale

Deko:
Puderzucker
Zitronensaft

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen, und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer dicken Platte drücken, in Folie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Teig ausrollen, entweder mit Mehl oder auf einer Silikonmatte mit der Folie über dem Teig (so macht man das Nudelholz nicht schmutzig und es klebt nichts fest), und Schneeflocken oder beliebige Formen ausstechen.

Die Plätzchen auf die Bleche legen und 10-15 Minuten backen, bis sie nicht mehr speckig und ganz leicht goldgelb sind.

Auskühlen lassen und mit einem dicklichen Guss aus Puderzucker und Zitronensaft verzieren. [nurkochen]



Wenn
ihr originelle Keksausstecher sucht, schaut mal bei
Cookielandcutters vorbei, da findet ihr zahlreiche Formen zu
jedem Anlass und zum Teil wirklich humorvolle und

außergewöhnliche Dinge.

Ich werde jetzt noch eine Schneeflocke füttern und vom Urlaub träumen. Euch wünsche ich eine schöne Woche, lasst euch nicht weihnachtsstressen und macht es euch lecker und schön! =)
Eure Judith

Pasticcini italiani - Italienische Mandelkekse in 3 Varianten



In den letzten Wochen war ich schon mehrmals auf dem Weihnachtsmarkt. Bei uns gibt es einen Stand, der

hervorragenden weißen Glühwein verkauft, was mir sehr gelegen kommt, denn Rotwein mag ich generell nicht so sehr.

Gleich daneben ist ein Stand, der italienisches Mandelgebäck in allen Formen, Farben und Geschmäckern anbietet und eine Freundin und ich konnten da nicht widerstehen. Ich liebe dieses sizilianische Gebäck, das leicht variiert aber auch in der Toskana bekannt ist. Es ist saftig, außen leicht knusprig und schmeckt ein wenig nach Marzipan. Optisch ist es natürlich zum Anbeißen, das Auge isst ja mit und die vielfältigen Sorten des Gebäcks sind großartig. Da gibt es Zitrone, Kakao, Amaretto, Orange, Pistazie, ...



Man muss diese Köstlichkeit doch auch selbst backen können, dachte ich mir mit einem Blick auf die Preise und suchte nach originalen Rezepten auf italienischen Blogs. Meinen Fund habe

ich natürlich wieder abgewandelt und gleich mal drei Sorten ausprobiert, die ich alle einfach nur lecker finde. Zudem ist dieses Gebäck wirklich einfach gemacht, man kann super kreativ werden und es sieht so schön aus, dass man es toll verschenken kann. =)



Zutaten:

500 g Mandelmehl/ gemahlene Mandeln

350 g Puderzucker

1 kleines Röhrchen Mandelaroma
3 Eiweiß
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Vanille

2 gehäufte EL gemahlener Mohn
1 EL Orangeat/ Zitronat
etwas frisch geriebene Zitronenschale
2 TL Lebkuchengewürz

Die Eiweiße mit dem Salz zu Schnee schlagen. Alle 4 anderen Zutaten in einer großen Schüssel mischen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Am Ende habe ich die Hände genommen, um eine homogene Teigmasse zu kneten.

Den Teig kurz ruhen lassen und in dieser Zeit die anderen Zutaten richten, 2 Bleche mit Backpapier belegen und eine Schale mit etwas Wasser sowie zwei weitere kleine Backschüsseln bereitstellen.

Den Teig dritteln und in ein Drittel den Mohn, ins zweite Drittel das Lebkuchengewürz und ins dritte Drittel die Zitronenschale kneten.

Dann mit einem Esslöffel etwa die Menge des halben Löffels abstechen und mit ganz leicht feuchten Händen beliebige Formen machen. Ich habe je Sorte eine andere Form gewählt: dicke Kipferl, dreieckige „Hütchen“ und flache Kugeln mit dem Orangeat/Zitronat in einer Mulde. Hier kann man kreativ sein.

Die Kekse aufs Blech setzen und ca. 10-13 Minuten bei 160°C Umluft backen. Das Gebäck sollte nur leicht braun werden, also in den letzten Minuten im Auge behalten!

Auf einem Gitter auskühlen lassen und in luftdichten Dosen aufbewahren.

[nurkochen]



Man kann auch kandierte Früchte klein schneiden und die Plätzchen damit verzieren, so hat man einen schönen farblichen Effekt. In Italien werden zum Beispiel halbe kandierte

Kirschen in die Mitte gesetzt.

Ich hoffe, dieses Rezept wird euch genau solchen Spaß machen wie mir und wünsche euch einen wunderbar genussvollen 3. Advent!

Eure

Judith

