

Pures Weihnachtsglück: Quarkstollen mit Aprikosenmarzipan



So richtig konstant mag die Weihnachts- Besinnlichkeit ja noch nicht aufkommen. Nach den paar Schneeflocken, die neulich nachts leise knisternd für Winterflair sorgten, war es ansonsten in den letzten Wochen ein endloses, meist noch nass-kaltes Grau.

Statt Schneeflocken muss dann eben Puderzucker rieseln, der Schnee der Küche!

Und heute fällt er auf mein zweites Stollengebäck für dieses Jahr, aber hier in klassischer Form und unsagbar lecker!

Die Menge des Rezeptes, das mal wieder aus einem GU- Buch stammt, nämlich dem „Basic baking“, reicht locker für zwei mittlere Stollen, wenn man keinen riesigen machen möchte. Wir haben den Teig geteilt und zwei gebacken.

Und natürlich habe ich auch wieder ein paar Dinge abgeändert, zum Beispiel finde ich zwei dünnere Rollen Marzipan im Stollen viel netter als eine dicke und zusätzlichen Zucker habe ich auch nicht ins Marzipan geknetet.

Aber hier einfach mal meine Version des Rezeptes für 2 mittelgroße Stollen:

Füllung:

200 g Marzipan
50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt

Die fein gehackten Aprikosen mit dem Marzipan verkneten. Daraus vier gleich große Rollen formen (ca. 20 cm) und kühl stellen.

Teig:

150 g Butter
250 g Quark
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Zucker
4 EL Rum
150 g Rosinen
200 g Zitronat/ Orangeat (am besten eine Mischung aus beidem)
100 g Mandelstifte
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 geh. TL Lebkuchengewürz
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

etwa 150 g Butter zum Bestreichen
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Puderzucker

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Zitronat und/oder Orangeat fein hacken. Mit den Rosinen und den Mandeln in einer trockenen Pfanne anwärmen. Das Mehl samt Backpulver und Gewürzen dazu geben und in der Pfanne mit den angewärmten Zutaten mischen. (Notfalls, bei zu kleiner Pfanne, auch in einer großen Schüssel.)

Quark mit Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mandelaroma und Rum aufschlagen.

Die trockenen Zutaten mit der noch flüssigen Butter und der Quarkmasse verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Den Ofen vorheizen auf 180° C (bei Umluft nicht vorheizen und 160° C einstellen).

Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren und auf etwas Mehl zwei ovale flache Laibe formen. In diese zwei Rillen drücken und die je zwei Marzipanschnüre einlegen. Dann den Teig von beiden Seiten zuklappen, so dass ein runder geschlossener Laib entsteht. Oben etwas seitlich der Mitte eine Kerbe eindrücken.

Aus Alufolie einen breiten Streifen falten, ihn außen rund um den Stollen legen und die Enden gut zusammenfalten, so dass der Stollen nicht zu sehr auseinander geht beim Backen.

Auf unterer Schiene 1 – 1 $\frac{1}{4}$ Stunden backen. Die 150 g Butter schmelzen lassen.

Nach 20 Minuten Backzeit den Stollen mit zerlassener Butter einpinseln und das noch zwei, drei Mal während des Backens machen.

Nach dem Backen mit der restlichen Butter bepinseln und den Vanillezucker darüber streuen.

Wenn er abgekühlt ist, den Stollen noch mal mit Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



Von allen Stollen, die ich bisher gebacken habe, schmeckt mir dieser hier am allerbesten und ich hoffe, das Rezept wird euch

genauso gut gefallen, zumal es ohne Hefe ist und man somit keine Gehzeit abwarten muss.

Natürlich wird er noch besser und aromatischer, wenn er eine Weile ruhen kann.

Aber auch direkt nach dem Backen ist er ein riesiger Genuss! ;)

Habt besinnliche und genussreiche Adventstage!

Eure Judith

PS:

Selbstgebackener Stollen ist natürlich auch ein tolles Geschenk! Entweder in Scheiben oder man backt statt zwei größeren 4 kleine Stollen und packt sie schön ein! =)



**Ein Muss an Weihnachten:
Saftige Elisenlebkuchen (mit**

Marzipan)



In den letzten Jahren hatte ich meistens Lebkuchen gebacken, denn auch wenn es ein wenig Mühe macht, lohnt sich der Aufwand einfach sehr und welche Elisenlebkuchen schmecken schon so wie selbst gemachte?

Dieses Jahr habe ich ein neues Rezept ausprobiert und zwar aus dem Buch „Weihnachtsplätzchen“ von GU. Die Lebkuchen sind wunderbar saftig, sehr aromatisch und halten sich leider nicht sehr lange – sie werden nämlich lange vor Weihnachten aufgefuttern sein. =)

Zutaten:

- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 2- 3 geh. TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Rum
- 1 TL Hirschhornsalz
- 200 g Marzipan
- 6 Eiweiße

150 g (Rohrohr-) Zucker

35- 40 Oblaten (70 mm Ø)

Einmalspritzbeutel, falls vorhanden

Zitronat und Orangeat fein hacken. Mit Nüssen, Mandeln, Mehl und Gewürz mischen.

Rum erhitzen und Hirschhornsalz darin auflösen.

Marzipan klein würfeln und mit 1 Eiweiß mit der Gabel cremig rühren.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen.

Die übrigen Eiweiße mit dem Zucker in etwa 5 Minuten steif schlagen, so dass eine dickschaumige Masse entsteht.

Rum und Marzipan verrühren und mit der Nussmischung unterheben.

Die Masse am besten in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten spritzen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen. Notfalls kann man die Masse auch mit Löffeln verteilen, aber sie klebt leider sehr.

Über Nacht trocknen lassen.*

Dann im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) auf mittleren Schienen 12-15 Minuten backen.

Zum Schluss entweder mit dunkler Kuvertüre (100- 150g) oder mit Guss überziehen.

Dafür 100 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft und 1-2 EL Wasser (oder Rum oder noch mal Saft, wie man es am liebsten mag) verrühren und auf die noch warmen Lebkuchen pinseln.

**{Ich hatte das natürlich glatt vergessen und sie im Eifer gleich gebacken – funktioniert aber genauso gut :)}[nurkochen]*



Habt ihr schon mal selbst (Elisen)Lebkuchen gebacken? Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?

Ich hoffe, dieses Rezept kann euch genauso begeistern wie uns und ihr habt viel Spaß bei eurer Weihnachtsbäckerei!

Habt genussreiche weihnachtliche Tage,
eure Judith

Herrlich mürbe
Weihnachtsknabberei:
Vanillekipferl, vegan



Vorge

stern ist hier der erste Schnee gefallen. Ganz überraschend war die Welt draußen plötzlich weiß, als ich spätabends nach draußen sah. Und die weiße Decke blieb sogar einen halben Tag liegen, was bei uns an der Weinstraße eher selten ist, vor allem Anfang Dezember.

Der Winter ist also wirklich angekommen. Passend zum 1. Advent, der dieses Jahr irgendwie so früh war. Aber umso schöner, wenn man Ende November ganz legitim Plätzchen backen kann. Und das haben wir am Sonntag auch getan – 7 Stunden lang war der Ofen in Betrieb und heraus kamen sehr gelungene Leckereien, die uns jetzt die Adventstage versüßen werden und die ich hier mit euch teilen will.

Sehr begeistert war ich von den Vanillekipferln, die ich im Büchlein „Vegan backen“ von GU entdeckte. Oft waren meine Kipferl so mürbe, dass ich sie kaum formen konnte. Dieser Teig – ordentlich gekühlt – ist allerdings wirklich gut zu verarbeiten und die Kipferl haben einen feinen Vanillegeschmack, selbst ohne eine dicke Schicht Vanillezucker außen herum.

Zutaten:

200 g kalte vegane Margarine

200 g gemahlene Mandeln

300 g Mehl

1 Vanilleschote

90 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 TL Sojamehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
4 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

{Die Schote schneide ich immer klein und stecke sie in eine Dose mit Zucker oder Puderzucker, so hat man seinen eigenen Vanillezucker!}

Vanillemark, Margarine, Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Sojamehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.

In einer verschließbaren Schüssel oder Dose 2 Stunden kühl ruhen lassen.

{Ich benutze im Winter gerne den Balkon :) }

2 Bleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160° C vorheizen.

Ein Drittel des Teiges abtrennen, den Rest weiterhin kühl stellen.

Die Teigportionen immer zu einer Rolle von ca. 2 cm Durchmesser formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferln formen.

Möglichst schnell arbeiten, damit der Teig nicht zu warm wird! Die Kipferl aufs Blech setzen und in der Mitte des Ofens ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht hellbraun sind.

Inzwischen den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Vanillezucker mischen.

Die noch warmen Kipferl in der Zuckermischung wälzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.[nurkochen]



Ich hoffe, ihr seid gemütlich und mit Plätzchenduft in die Adventszeit gestartet und könnt eure Backgenüsse vielleicht sogar mit ein paar Schneeflocken genießen, die draußen leise knisternd die Welt verzaubern!

Habt genussreiche Tage,
eure Judith