

Hilda

AUSGABE 2 / DEZEMBER 2013

ALLE REZEPTE
ZUM AUSDRUCKEN

CASHEW-MARZIPAN-TALER

von deckschonmaldentisch.wordpress.com

Für 2 Bleche

250 Gramm ungesalzene ganze Cashewkerne
50 Gramm Marzipan-Rohmasse
150 Gramm weiche Butter
50 Gramm Puderzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
175 Gramm Mehl
¼ TL feines Meersalz
1 Eigelb
Zucker zum Bestreuen

200 g Cashewkerne fein mahlen und in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Restliche Nüsse an der "Naht" mit einem scharfen Messer halbieren und beiseite stellen.

Marzipan würfeln. Butter, Marzipan, Puderzucker und Vanillezucker gut verrühren. 75 g Mehl nach und nach dazugeben, bis der Teig eine krümelige Konsistenz hat.

Restliches Mehl, gemahlene Cashewkerne und Salz mischen. Mischung zum Teig geben und mit den Händen verkneten, bis es ein glatter homogener Teig ist.

Den Teig vierteln und jeweils eine etwa 3 cm dicke Rolle daraus formen. Jede Rolle fest in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank oder für ca. eine Stunde in das Tiefkühlfach legen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad vorheizen.

Die Rollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Das Eigelb verquirlen und jeweils einen kleinen Klecks in die Mitte der Kekse geben. Eine Nusshälfte darauflegen und leicht andrücken. Kekse dünn mit etwas Zucker bestreuen und im Ofen etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Dauer: ca. 1/2 Std. + 1 Std. Kühlzeit + 10 Min. Backzeit

MOKKA Wölkchen

von feines-gemuese.blogspot.com

Für ca. 30 Stück

2 EL Instant-Kaffee
2 EL heißes Wasser
120 g pflanzliche Margarine, weich
60 g Puderzucker (+ etwas zum verzieren)
55 g Seidentofu
30 g Kakaopulver, ungesüßt
150 g Weizenmehl
1 Prise Salz

Den Ofen auf 175 °C (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Instantkaffee mit Wasser anrühren und zur Seite stellen.

Zuerst Margarine und Puderzucker mit dem Handmixer zu einer fluffigen Masse verrühren, dann den Tofu, zum Schluss Kaffee und Kakao unterrühren. Auf der niedrigsten Mixstufe Mehl und Salz zugeben und solange verrühren, bis die Zutaten sich zu einem weichen Teig verbunden haben.

Aus dem Teig kleine Bällchen formen und aufs Backblech setzen. Ab in den Ofen und je Blech ca. 15 Minuten backen – lieber kürzer als länger. Auskühlen lassen und mit Puderzucker verzieren. Am besten in Blechdosen, getrennt durch Pergamentpapier, lagern.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten Stunden (15 Minuten Vorbereitungszeit + je Blech 15 Minuten Backzeit)

Haferflocken Sterne

von matundmi.de

Für ca. 45 Stück

250 g Haferflocken
200 g Zucker
50 g weiche Butter
1/2 Zitrone, Saft und Schale
1 TL Zimt
250 g Mehl
1 TL Backpulver
etwas Milch

Für die Glasur

70 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eiweiß

Haferflocken mit 50 g des Zuckers vorsichtig in einer Pfanne anrösten. Butter mit restlichem Zucker und Ei schaumig rühren. Gewürze, Mehl, Backpulver und Flocken zugeben und verkneten. Wenn der Teig sich noch nicht gut verbindet, so viel Milch unterkneten, bis man eine Kugel formen kann. Kugel flach drücken und auf etwas Zucker 1-2 cm dick ausrollen. Falls der Teig reißen sollte, die Risse behutsam zusammendrücken. Sterne ausstechen und auf einem Blech mit Backpapier verteilen.

Eiweiß mit einer Prise Salz langsam aufschlagen und während des Mixens den Puderzucker einrieseln lassen. Auf höchster Stufe steif schlagen. Die Sterne direkt mit der Glasur bestreichen oder die Glasur in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, die Spitze abschneiden und die Sterne nach Belieben verzieren. Eine halbe Stunde antrocknen lassen.

Die Bleche nacheinander bei 140°C Umluft ca.15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten + 15 Minuten Backzeit

Thymian-Schoko-Sesam-Heidesand

von lecker-lezmi.com

Für ca. 40 Stück

200 g weiche Butter
160 g Weizenmehl
160 g Vollkornmehl
180 g Zucker + 50 g für den Zuckerrand
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
80 g gehackte Zartbitterschokolade
2 TL Tahin (orientalisches Sesammus)
100 g Sesam
eine Prise Meersalz
2 TL Thymian (frisch oder getrocknet)

Vanillezucker mit der weichen Butter und den 180 g Zucker samt Salz zu einer Creme verrühren. Dann das Ei dazugeben und noch mal alles verquirlen. Mehl, Tahin, Thymian, die Hälfte des Sesams und die Schokolade dazugeben und alles verkneten. Dann eine schöne Kugel formen, in Folie wickeln und ab damit in den Kühlschrank - für ne halbe Stunde.

Die Teigkugel in zwei Hälften schneiden und mit ein bisschen Mehl zu zwei Rollen formen. Durchmesser so etwa 4-5 cm groß. Jetzt die 50 g Zucker mit dem restlichen Sesam mischen und die beiden Röllchen darin wälzen. Dann wieder in Folie wickeln und noch mal ab in den Kühlschrank. Diesmal für ganze zwei Stunden.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Und nun das Ganze in Scheiben schneiden - so ungefähr ein Zentimeter dick sollten die Plätzchen sein. Jetzt die Kekse mit ein wenig Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen und für etwa eine Viertelstunde in den Ofen geben. Wenn sie leicht goldbraun sind, können sie raus.

Dauer: 30 Min. + 2 1/2 Std. Kühlzeit + 15 Min. Backzeit

Schoko-Schnee-Kugeln

von schoenertagnoch.blogspot.com

Für ca. 35 Stück

100 g Schokolade (50% Kakao)
50 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
60 g Zucker
100 g Mehl
1 EL Kakao
1/4 TL Backpulver
Salz
1 TL gemahlener Zimt
ca. 60 g Puderzucker zum Wälzen

Schokolade hacken und mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen, in eine Schüssel umfüllen. Ei, Eigelb und Zucker zur Schokolade geben und unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Kakao, Backpulver, Zimt und eine Prise Salz miteinander vermengen. Zur Schokoladenmasse geben, vermischen. Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Kaltstellen ist der Teig sehr dünn und flüssig, durch das Kühlen wird er deutlich härter und lässt sich anschließend prima weiterverarbeiten!

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Puderzucker in einen tiefen Teller sieben. Mit der Hand aus dem Teig walnussgroße Stücke abnehmen und zu Kugeln formen. Großzügig im Puderzucker wälzen und die Teigkugeln mit ca. 4 cm Abstand zueinander auf das Backblech setzen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 14 Minuten backen. Herausnehmen, Kugeln auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig herunterheben und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

In mit Backpapier ausgelegten Metalldosen aufbewahren, damit die Plätzchen weich und zart bleiben.

Zubereitungszeit: 15 Minuten + Kühlzeit: 2 Stunden + Backzeit: 14 Minuten

Mohn-Pflaumen-Sterne

von deckschonmaldentisch.wordpress.com

Für 2 bis 3 Bleche

250 g Mehl
125 g Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz
2 EL gemahlener Mohn
ca. 200 g Pflaumenmus
1 EL Puderzucker
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier

Mehl, Butter in Stückchen, Zucker, Vanille-Zucker, Ei, Salz und Mohn mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen. Sterne mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen und auf 2 bis 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Aus jedem zweiten Stern in der Mitte einen kleineren Stern mit ca. 3 cm Durchmesser ausstechen.

Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) für 10–12 Minuten backen. Kekse auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Pflaumenmus glatt rühren. In die Mitte der ganzen Sterne je einen Klecks Pflaumenmus geben, Stern mit Stern-Loch versetzt daraufsetzen, etwas andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.

Dauer: ca.1 Std. + 30 Min. Ruhezeit + 2 x 12 Min. Backzeit + Zeit zum Auskühlen

Chai Cookies

von flowersonmyplate.de

Für etwa 30 Stück

180 g Butter
100 g Zucker
250 g Mehl
Mark von 1 Vanilleschote
2 TL Zimt
3/4 TL gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlener Kardamom
1/2 TL gemahlener Piment
1/2 TL gemahlener Ingwer
Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Prise Salz

Mehl mit Zimt, Piment, Kardamom, Nelken, Ingwer und Pfeffer vermengen. Butter und Zucker mit dem Vanillemark einige Minuten schaumig schlagen, bis die Butter heller und schön fluffig wird. Mehl-Gewürzmischung nun kurz und langsam in die Butter einarbeiten. Den Teig auf ein Stück Butterbrot- oder Backpapier geben, zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen, ins Papier einrollen und im Tiefkühler 20 Minuten ruhen lassen (alternativ im Kühlschrank 1 Stunde).

Währenddessen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche geben und für 12-18 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen und mit der Mandel-Zimt-Creme servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten + 20 Minuten Ruhezeit + 20 Minuten Backzeit

Für die Mandelcreme
100 g Mandeln
4-6 EL Mandelmilch, Hafermilch oder Wasser
1 TL Zimt
Spritzer Zitronensaft
Zum Süßen: Reissirup, cremiger Honig oder Puderzucker

Mandelkerne über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Morgen abgießen und kurz abspülen. Wer mag, kann mit den Fingern noch die dünne braune Haut entfernen, das ergibt farblich eine etwas hellere Creme. Die Mandelkerne zunächst mit 2 EL Milch oder Wasser, Zimt und Zitronensaft fein pürieren, dann nach und nach Milch oder Wasser hinzufügen, bis die Konsistenz cremig wird. Mit Süßungsmittel nach Wahl abschmecken und mit dem Chai-Cookies servieren. Die Creme hält sich im Kühlschrank aufbewahrt für 3-4 Tage.

Zubereitungszeit: 10 Minuten + Einweichzeit über Nacht

SCHOKOWÜRFEL MIT LEBKUCHENGEWÜRZ

von salzkorn.blogspot.fr

für eine Form 30 x 22 cm

Lebkuchengewürz:

- 1 EL Pimentkörner
- 1 EL Koriandersamen
- 2 TL Kardamomsamen
- ½ Muskatnuss
- 2 EL Ceylonzimt, gemahlen
- 2 TL Ingwer, gemahlen
- 1 TL Macis, gemahlen
- ½ TL Gewürznelke, gemahlen

Piment, Koriander und Kardamom so fein wie möglich mahlen. Die Muskatnuss frisch reiben. Mit den gemahlene Gewürzen vermengen.

Ich habe auch den Zimt frisch gerieben und den Macis frisch mit den anderen Gewürzen gemörsert. Lediglich Ingwer und Nelke habe ich bereits gemahlen verwendet.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 200 g dunkle Schokolade (70% Kakaogehalt)
- 125 g Butter
- 3 TL Lebkuchengewürz (etwa halbe Menge des oben hergestellten Gewürzes)
- 1 TL Orangenabrieb
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (optional oder weniger)
- 75 ml frisch zubereiteter, warmer Espresso
(alternativ: 2 EL davon durch Cassis ersetzt)
- 5 Eier
- 150 g brauner Zucker
- 100 g Pecannüsse (m: ersetzt durch halb geschälte Mandeln, halb geschälte Walnüsse)
- Butter zum Ausfette
- Puderzucker zum Bestäuben

Zuerst die Nüsse überbrühen, häuten und grob hacken.

Die Schokolade in Stückchen brechen. Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Schokolade zugeben, rühren bis sie geschmolzen ist, danach Gewürze, Orangenschale und Espresso untermischen.

In einer zweiten Schüssel die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig rühren (nicht zu lange, sonst wird die Schokoplatte später möglicherweise zu krümelig zum Schneiden).
Schokoladenmischung unterheben, die grob gehackten Nüsse ebenfalls unterheben.

Eine eckige Form mit Butter ausstreichen, Masse hineingeben. Im auf 175° (150° Umluft) vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Nach dem Auskühlen in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 10 Minuten zum Lebkuchengewürz herstellen, 15 Minuten um den Schoko-Gewürzteig zu fertigen, 30 Minuten Backzeit, Auskühlen: 2 Stunden, In Würfel schneiden 15 Minuten

Mini-Panettone

von schoenertagnoch.blogspot.com

für 5 Gläser à 250ml

50 g Orangeat
40 g getrocknete Pflaumen
25 g Rosinen
25 g gehackte Mandeln
2 EL Zwetschgenschnaps
200 g Mehl (plus etwas mehr für die Gläser)
½ Würfel Hefe (21g)
60 g Zucker
90 ml Milch
60 g weiche Butter (plus etwas mehr für die Gläser)
2 Eigelb
Salz
1 Bio-Zitrone

Pflaumen fein hacken. Gehackte Pflaumen, Orangeat, Rosinen und gehackte Mandeln in einer Schüssel miteinander vermischen und mit dem Zwetschgenschnaps beträufeln. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Mehl in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefe dort hineinbröckeln. ½ EL Zucker über die Hefe geben. Die Milch lauwarm erwärmen und die Hälfte der lauwarmen Milch über die Hefe gießen. Mit einem kleinen Löffel Hefe und Milch so lange verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort 30 Minuten stehen lassen.

Der Vorteig sollte jetzt schon etwas aufgegangen sein. Dann die restliche Milch und den restlichen Zucker zum Vorteig in die Schüssel geben. Butter in Flöckchen schneiden und ebenfalls zugeben. Zitrone heiß waschen, von der Hälfte die Schale fein abreiben und den Zitronenschalenabrieb zum Teig geben. Eigelbe und eine Prise Salz ebenfalls zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Schüssel nochmals mit dem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Saubere Weck-Gläser mit etwas Butter einpinseln und mit Mehl bestäuben. Die marinierten Früchte unter den Teig kneten. Teig auf die vorbereiteten Gläser verteilen, dabei den Teig höchstens bis zur Hälfte des Glases einfüllen, da er beim Backen noch ordentlich aufgeht. Gläser mit einem Küchentuch abdecken und ein letztes Mal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Panettone-Gläser auf der zweiten Schiene von unten im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Die Mini-Panettone sind fertig gebacken, wenn man ein Holzstäbchen in den Kuchen steckt und beim Herausziehen kein Teig am Stäbchen kleben bleibt.

Gläser aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Erst wenn die Mini-Panettone abgekühlt sind, die Gläser verschließen.

Ungeöffnet und an einem kühlen Ort aufbewahrt, sind die Mini-Panettone ca. 3 Wochen haltbar.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, plus 90 Minuten Ruhezeit

Backzeit: 30 Minuten

Kürbiskernkipferl

von katharinakocht.com

Für ca. 50 Stück

150 g Kürbiskerne
80 g Süßmittel wie z.B. Dextrose (alternativ Puderzucker)
280 g Mehl
1 Prise Salz (idealerweise Vanillesalz)
1 knapper TL gemahlener Ingwer
200 g weiche Butter
100 g (sehr) dunkle Schokolade
1/2 EL Kokosöl

Da es gemahlene Kürbiskerne hierzulande kaum zu kaufen gibt, muss man selbst ran: Dazu die Kürbiskerne und das Süßmittel in der Küchenmaschine fein mahlen. Das Süßmittel verhindert, dass beim Mahlen zuviel Öl austritt und das Kürbiskernmehl verklumpt.

Mehl, Salz und Ingwer mischen, die gemahlene Kürbiskerne samt Süßmittel dazugeben und alles mit der in Würfel geschnittenen Butter zu einem glatten Teig verkneten.

Teelöffelweise Teighäufchen abstechen (ca. 10 g) und zu Kipferln formen. Auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und dann für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie später beim Backen ihre Form nicht verlieren.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kipferl aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 12 Minuten backen. Sie sollen nicht braun werden! Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Schokolade hacken und zusammen mit dem Kokosöl über dem Wasserbad schmelzen. Die Kipferl in die Schokolade tunken und dann auf ein Gitter legen, bis die Schokolade fest ist.

Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten, Ruhezeit 1 Stunde, Backzeit ca. 12 Minuten

SPEKULATIUS-TRÜFFEL

von floweronmyplate.de

Für etwa 20 Stück

150 g Mandeln

5 getrocknete Pflaumen

3 EL Honig

2 EL Mandelmus

1 TL Zimt

3 TL Spekulatiusgewürz

Schale einer halben Bio Orange

Prise Salz

Zum Rollen: 2 EL Pistazien, 2 EL Cashewkerne, 2 EL getrocknete Cranberries

Die Mandeln für ein paar Minuten in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig rösten, dann kurz abkühlen lassen (wer rohköstliche Trüffel machen möchte, lässt das Rösten weg und weicht die Mandeln über Nacht in Wasser ein). Zuerst die Cashewkerne, dann die Pistazienkerne und zum Schluss die Cranberries fein hacken.

Mandeln mit Pflaumen, Mandelmus, Spekulatiusgewürz, Orangenschale und Salz im Mixer fein zerkleinern. Die Masse sollte feucht sein und zusammen halten, wenn man sie mit den Fingern aneinander drückt. Ist sie zu trocken, noch 1-2 Pflaumen oder etwas Honig mit dazu geben.

Mit Hilfe eines Teelöffels 20 Stücke abstechen, Kugeln daraus formen und diese in den gehackten Pistazien, Cashewkernen und Cranberries wälzen, ggf. etwas andrücken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Florentiner mit kandiertem Ingwer

von salzkorn.blogspot.fr

Für ein Blech

50 g Honig

100 g Butter

150 Sahne

150 g Rohrzucker

30 g kandierter Ingwer, feingehackt

20 g Cranberries, feingehackt

2 TL Orangenabrieb

300 g Mandelblättchen

100g Zartbittercouverture

Honig, Zucker, Butter und Sahne 5 Minuten köcheln lassen.

Mandelblättchen unterheben, 5 Minuten weiterkochen, Ingwer und Cranberries zufügen und nochmals 3 Minuten köcheln.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und idealerweise mit einem Backrahmen begrenzen. (Ohne Backrahmen werden die Ränder auf dem Backblech möglicherweise dünner und die Masse hängt etwas an den nicht backpapiergeschützten Seiten an.)

Die Mandelmasse auf dem Backblech ausstreichen und in etwa 10 Minuten bei 200 Umluft auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Abkühlen lassen.

Die Platte auf ein Brett stürzen (geht dank der Konsistenz sehr gut). Mit der im Wasserbad geschmolzenen Couverture bestreichen und kalt stellen. Die Platte erneut umdrehen und in gewünschte Formen (Dreiecke, Streifen, Rhomben...) schneiden.

Zubereitung: 35 Minuten, Backzeit: 10 Minuten, Abkühl- und Abtrockenzeit: 3 Stunden

SCHOKO-ZIMT-HERZCHEN

von lecker-lezmi.com

für 2-3 Bleche

2 Eiweiß (steif geschlagen)

250 g Zucker

1 TL Zimt

250 g gemahlene Mandeln

60 g gehackte Zartbitterschokolade

80 g Butter

2 EL Mehl

Puderzucker

Alle Zutaten mischen. Den Teig etwa einen halben Tag (oder über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Den Ofen auf 140 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Dann mit etwas Puderzucker auswallen und kleine Herzen ausstechen. Für ca. 20-25 Minuten backen - immer mal wieder nachschauen, sie sollten auf keinen Fall zu dunkel werden.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Ruhezeit.

Coconut Almond Oatmeal Cookies

von feines-gemuese.blogspot.com

Für ca. 25 Stück

125 ml Kokos- oder anderes pflanzliches Öl
170 g Rohrzucker
55 g Seidentofu, verquirlt
1 TL Backpulver
1/2 TL gemahlener Zimt
1/4 TL Natron
1/4 TL Salz
180 g Mehl (405)
75 g Kokosraspeln
60 g Haferflocken
100 g Mandeln (oder Nüsse nach Wahl, Hauptsache klein gehackt)

Öl und Zucker zusammen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis Zucker und Öl sich verbunden haben. Die Mischung darf auf keinen Fall zu heiß werden. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel füllen. Nun den Seidentofu unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Salz vermischen und ebenfalls unterrühren. Anschließend noch die Kokosraspeln, Haferflocken und Nüsse unterheben.

Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 200 ° C (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Nun mit den Händen ca. 25 gleich große Kugeln formen – das geht leicht, weil der Teig so rutschig ist – und auf den Blechen verteilen. Anschließend flach drücken und abrunden, falls der Teig aus der Form geraten sein sollte. Nacheinander in den Ofen schieben und ca. 9-12 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 ¼ Stunden (15 Minuten Vorbereitungszeit + 30 Minuten Ruhezeit + ca. je Blech 15 Minuten Backzeit)

Stollensterne mit Pistazien und Cranberries

von katharinakocht.com

Für ca. 75 Stück

Tipp: Aus den Resten des ausgestochenen Teigs einen kleinen Stollen backen. Dieser sollte dann, fest in Alufolie eingewickelt, vor dem Anschnitt etwa 2 Wochen ruhen.

50 g getrocknete Aprikosen
50 g getrocknete Cranberries
3 EL Rum zum Einweichen – alternativ bspw. Früchtetee
500 g Mehl, evtl. 50 g mehr
60 g Süßmittel wie z.B. Dextrose
100 g Quark
1 Ei
125 ml Milch
100 g Butter
100 g Butterschmalz
25 g frische Hefe
1 TL abgeriebene Zitronenschale
2 TL abgeriebene Orangenschale
1 großzügige Prise gemahlene Nelken
1 Msp. gemahlene Vanille
50 g Pistazien
50 g gehackte Mandeln
200 g Butter
Puderzucker oder Dextrose zum Bestäuben

Die getrockneten Aprikosen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Cranberries mit Rum oder Tee mischen und ziehen lassen.

Mehl und Süßmittel in einer großen Schüssel mischen. Eine Mulde formen und Quark und Ei hineingeben. Butter und Butterschmalz schmelzen, dann die Milch dazugießen und erwärmen, bis die Flüssigkeit lauwarm ist. Die Hefe in die Mischung bröckeln und auflösen. Die Hefemilch zusammen mit den Gewürzen über das Mehl gießen und alles etwa 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls der Teig zu sehr klebt, das zusätzliche Mehl einarbeiten. Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Die eingeweichten Cranberries und Aprikosen sowie die Pistazien und die Mandeln unter den Teig arbeiten und diesen 10 Minuten entspannen lassen. Dann in 4 Teile teilen und portionsweise auf ca. 1 cm Dicke ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein Backblech legen.

Die Sterne noch einmal 20 Minuten gehen lassen, währenddessen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sterne etwa 12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Die Butter während der Backzeit schmelzen und die Sterne sofort nach dem Backen mit Butter einpinseln und mit Dextrose (oder Puderzucker) bestäuben, dann wieder mit Butter bestreichen und eine zweite Schicht Dextrose darüber stäuben. Auskühlen lassen.

Stollensterne schmecken frisch am besten, aber man kann sie ähnlich wie den großen Stollen auch gut eine Weile lagern, dabei sollten sie fest in Alufolie eingepackt sein.

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten + Gehzeit ca. 1:30 Stunden + Backzeit ca. 12 Minuten

Glutenfreie Mandel-Kokos-Plätzchen

von chestnutandsage.de

Für etwa 20 Plätzchen

150 g gemahlene Mandeln

120 g Zucker

100 g Kokosflocken

1 Eiweiß

60 g weiche Butter

1 TL Vanillepaste oder das Mark 1/2 Vanilleschote

Puderzucker zum Bestäuben

Gebt alle Zutaten in eine Schüssel und verrührt sie zu einem festen Teig.

Teilt den Teig in zwei gleichgroße Teile. Wickelt diese in Frischhaltefolie und formt sie zu Rollen mit etwa 2 cm Durchmesser. Gebt die Teigrollen in den Kühlschrank und lasst sie dort etwa 1 Stunde ruhen.

Heizt den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vor. Nehmt die Teigrollen aus dem Kühlschrank und befreit sie aus ihren Folienhüllen. Schneidet 1 cm große Scheiben vom Teig ab.

Legt die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech und backt sie etwa 8 Minuten. Nehmt sie dann aus dem Backofen und lasst sie auf einem Kuchengitter auskühlen. Bestäubt die Mandelplätzchen mit Puderzucker und genießt sie.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit + 8 Minuten Backzeit

Glasierte Sirup-Plätzchen

von matundmi.de

ca. 45 Plätzchen

200 g weiche Butter

50 g Puderzucker

50 g brauner Zucker

1 Prise Salz

50 g gemahlene Mandeln

25 g Kakaopulver

280 g Mehl

50 ml Zuckerrübensirup (ersatzweise Honig)

1 Ei

1 Prise Muskatblütenpulver oder frisch geriebene Muskatnuss

3 - 4 EL Quittengelee

Optional: 1 Tütchen Pinienkerne

Zutaten in einer Schüssel mischen und gut verkneten. Zu einer Kugel formen und flach drücken. Teig in Frischhaltefolie schlagen oder in einen großen Gefrierbeutel (ideal: 3 l) füllen. Eine Stunde kühlen.

Teig in der Folie bzw. im Beutel, alternativ auf einer bemehlten Fläche, ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf Bleche mit Backpapier verteilen. Teigreste erneut ausrollen und wieder ausstechen. Falls der Teig zwischendurch zu weich wird, nochmal kurz kühl stellen. Wer mag, verziert die Plätzchen mit Pinienkernen.

Blech in den Ofen schieben und bei 160°C Umluft 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit Quittengelee in einem Topf erwärmen. Blech aus dem Ofen nehmen und die Plätzchen mit dem Gelee bestreichen. Weitere 5 Minuten backen und die fertigen warmen Plätzchen ein weiteres Mal mit Gelee bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit + 15 Minuten Backzeit

Orangenplätzchen mit Kardamom

von chestnutandsage.de

Für etwa 40 Plätzchen

150 g Dinkelmehl

100 g Weizenvollkornmehl

100 g Zucker

8 grüne Kardamomkapseln, die Samen fein gemörsert

4 EL Kakaonibs

Abrieb von 2 unbehandelten Orangen

170 g kalte Butter

Verknetet alle Zutaten von Hand zu einem geschmeidigen Mürbteig. Wickelt den Teig in Folie und lasst ihn im Kühlschrank 30 Minuten ruhen.

Heizt den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vor.

Nehmt den Teig aus dem Kühlschrank. Entweder formt Ihr jetzt gleichgroße Kugeln oder Stäbchen aus dem Teig, oder Ihr rollt den Teig etwa 1 cm dick aus und schneidet ihn in gleichgroße Stäbchen, je nachdem, welche Form Ihr bevorzugt. Legt die Plätzchen dann auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech.

Backt die Plätzchen für etwa 15 Minuten. Nehmt sie dann aus dem Ofen und lasst sie auf einem Gitter auskühlen.

Wer jetzt noch mag, kann die Plätzchen mit Zartbitterschokolade verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit + 15 Minuten Backzeit

QUELLENNACHWEISE

Kürbiskernkipferl: „Wünsch dir was! Geschenke aus der Weihnachtsküche“ von Regine Stroner

Stollensterne: Familienrezept

Spekulatius-Trüffel: Eigenkreation

Chai Cookies: Inspiration vom Blog „New Kitch on the Blog“

Orangen-Plätzchen mit Kardamom: Inspiration durch cuccinapiccina.de

Mandel-Kokos-Plätzchen: Inspiration durch nesrinskueche.com

Cashew-Marzipan-Taler: brigitte.de

Mohn-Pflaumen-Sterne: lecker.de

Kokos-Mandel-Haferflocken-Cookies: „Very Vegan Christmas Cookies“ von Ellen Brown

Mokka Wölkchen: „Very Vegan Christmas Cookies“ von Ellen Brown

Mini-Panettone: „Wünsch dir was! Geschenke aus der Weihnachtsküche“ von Regine Stroner

Schoko-Schneekugeln: Living at Home, Ausgabe 11/2004

Haferflocken-Sterne: „Mein Kochbuch“ von Elizabeth Schuler, Erscheinungsjahr 1959

Sirup-Plätzchen: Familienrezept

Florentiner mit kandiertem Ingwer: Rezept eines lieben Feriengastes

Schokowürfel mit Lebkuchengewürz: „Das große Buch der Gewürze“ von Bettina Matthaei

Thymian-Schoko-Sesamheidesand: Inspiration aus essen und trinken (11/2009)

Schoko-Zimt-Herzchen: Familienrezept