Heidelbeer-Mandelschnitte



Diese Heidelbeer-Mandelschnitte ist perfekt, um sich den Nachmittag zu versüßen. Wenn es mal keine Torte sein soll, kann man seine Gäste wunderbar mit diesem Kuchen verwöhnen. Ich habe mich für Heidelbeeren entschieden, weil ich sie wirklich sehr gerne mag und sie toll zu der Mandelcreme passen. Natürlich funktioniert auch jede andere Beere.

Rezept:
Zutaten: für einen verstellbarer, eckigen Backrahmen
Biskuit:
- 4 Eier, Gr.M
- 120g Zucker
- 2TL Vanillepaste
- 120g Mehl
- 5,5g Backpulver (ca.1,5 gestrichene TL)
- 50g Speisestärke
- 3-4 EL heißes Wasser

Baiser:

• 5 Eiweiß, Gr.M
• 1 Priese Salz
• 125g Zucker

Heidelbeercreme:
• 300g Heidelbeeren, frisch oder TK
• 40g Zucker
• 1 Schuss Beerenlikör (optional)
• 30g Speisestärke

Mandelcreme:
• 4 Blatt Gelatine
• 1TL Vanillepaste
• 400ml Milch
• 90g Zucker
• 4 Eigelb, Gr.M
• 40g gemahlenen Mandeln
• 25g Vanillepuddingpulver
• 2TL Mandelaroma
• 400g Sahne
• 2 EL Amaretto

Zubereitung:
Heidelbeercreme:
Die aufgetauten, bzw. frischen Beeren pürieren, mit dem Zucker und dem Likör aufkochen und mit der Speisestärke andicken (es sollte relativ dick sein). Anschließend mit Folie bedecken und kühl stellen.

Biskuit :
Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen (ca. 40x30cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Eier, Zucker, Vanillepaste und Wasser cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, sieben und unter die Creme heben. Die Masse nun in den Backrahmen füllen und glatt streichen. In ca.12-15 Minuten fertigbacken, aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200°C hochstellen.

Baiser :
Inzwischen die Eier trennen. 4 Eigelb für die Mandelcreme beiseite stellen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.

Jetzt zuerst die Heidelbeercreme und anschließend das Baiser glatt auf dem Biskuit verstreichen. Ich nehme dafür immer eine Palette, dann wird es schön gleichmäßig. Nun mit den Mandelblättchen bestreuen und bei 200°C ca. 8-10 Minuten backen, bis die Mandeln goldbraun sind. Biskuit auskühlen lassen.

Mandelcreme:
Gelatine einweichen.
Vanillepaste mit 300ml Milch und 70g Zucker aufkochen. Eigelbe, 100ml Milch, 20g Zucker, Mandeln und Puddingpulver vermischen. Die heiße Milch vorsichtig, aber zügig mit einem Schneebesen, unter den Eigelb-Mix rühren. Alles noch einmal, unter ständigem Rühren, aufkochen, bis die Creme andickt. Mit dem Mandelaroma abschmecken. Die Gelatine in der Creme auflösen und dann im Kühlschrank etwas abkühlen lassen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt und ungefähr handwarm ist, die geschlagene Sahne und den Amaretto unterheben. Den Biskuit aus dem Backrahmen lösen und halbieren. Wieder mit einem Backrahmen (20×30 cm) umschließen. Die Creme einfüllen, glatt streichen und die zweite Biskuithälfte auflegen. Mindestens 3 Stunden kühlen!!

Guten Appetit!

Apfel-Ricotta-Kuchen





Apfelkuchen kann man einfach immer essen und es gibt Rezept ihn in unendlich vielen Varianten. Ich habe hier eine besonders Leckere für euch. Äpfel, in Kombination mit Calvados und Ricotta, auf einem köstlichen Mürbeteig. Dieses Rezept ist definitiv eines meiner Lieblings-Apfelkuchen-Rezepten. Er ist so saftig. Dazu eine Tasse Kaffee. Perfekt!

Rezept:
Zutaten: 26er Backform
Mürbeteig:

• 220g Mehl
• 70g Zucker
• 1 Ei Gr.M
• 1TL Vanillepaste
• 1 Prise Salz
• 110g kalte Butter

Apfelfüllung:
• 1kg Äpfel
• 400ml Apfelsaft
• 100ml Calvados
• Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
• 40g Zucker
• 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Für eine Füllung ohne Alkohol, den Calvados durch Apfelsaft ersetzen.

Ricotta-Creme:
• 250g Ricotta
• 100g Schmand
• 250g Sahne
• 40g Puderzucker
• 1TL Vanillepaste
• 2 Päckchen Gelatinefix

Karamellisierte Mandelblättchen:
• 50g Mandelblättchen
• 1 gehäufter EL brauner Zucker

Zubereitung:
Mürbeteig:
Alle Zutaten zügig miteinander verkneten. Anschließend eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Apfelfüllung herstellen.
Dafür die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf Apfelsaft, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Zucker

mischen und aufkochen. Nun die Apfelstücke dazugeben und alles 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Äpfel sollten noch bissfest sein. Jetzt die Äpfel in ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Davon 400ml abmessen und zusammen mit dem Calvados wieder in den Topf geben. Das Vanille-Puddingpulver mit etwas Wasser vermischen, in die heiße Flüssigkeit einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Äpfel mit der Pudding-Masse vermengen und anschließend etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten.
Nun wird der Mürbeteig ca. 5mm dick ausgerollt. Zuerst den Boden der Form damit auslegen. Den restlichen Teig zu einer länglichen Rolle formen, etwas flach drücken, in die Form an den Rand legen und einen ca. 5cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einpieken.
Nun die Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und auf mittlerer Schiene in ca.35 Minuten fertigbacken.
In der Form komplett abkühlen lassen.

Karamellisierte Mandelblättchen:
Mandelblättchen und Zucker in eine kalte Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, dabei immer rühren, damit die Mandelblättchen nicht verbrennen. Irgendwann schmilzt der Zucker und legt sich um die Mandeln. Immer weiterrühren, bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Aus der Pfanne nehmen und auf Backpapier abkühlen lassen.

Ricotta-Creme:
Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Schmand, Vanillepaste und den gesiebten Puderzucker kurz miteinander verrühren. Jetzt die Sahne dazugeben. Zuerst auf niedriger Stufe alles miteinander vermengen. Währenddessen beide Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Danach auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Den Boden mit der Apfelfüllung vorsichtig aus der Form lösen,

die Ricottacreme darauf verteilen und mit einem Löffel nach Belieben ein Muster formen. Nun die Mandelblättchen darauf verteilen und Servieren.

Guten Appetit!

Macadamia-Brownie mit gesalzenem Karamell-Topping



Ich mag die Kombination aus süss und salzig. So kam die Idee für diese Brownie-Variante. Gesalzene Macadamia-Nüsse geben dem Brownie das gewisse Etwas und das Topping aus gesalzener Karamellsoße und Mascarpone rundet das Ganze ab. Ich verwende immer selbstgemachte Karamellsoße, aber man kann natürlich auch gekaufte verwenden und diese mit Salz verfeinern.

Rezept:

Zutaten: Backrahmen 20x20cm

Brownie-Teig:

- 175g weiche Butter
- 180g Zucker
- 50ml gesalzene Karamellsoße
- 60g Backkakao
- 2TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 3 Eier Gr.M
- 90g Mehl
- 150g gesalzene Macadamia-Nüsse

Karamell-Topping:

- 70g gesalzene Karamellsoße
- 125g Mascarpone
- 30g Puderzucker
- 4g Gelatinefix

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Backrahmen mit Backpapier auslegen.
Die Macadamia-Nüsse etwas zerkleinern, aber nicht zu klein.
Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Karamellsoße, Kakao, Vanillepaste und Salz dazugeben und gut miteinander vermengen. Nun die Eier nach und nach einrühren. Jetzt das gesiebte Mehl hinzufügen und alles zu einem glattenTeig verarbeiten. Anschließend die Nüsse dazugeben und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen und in ca. 30 Minuten fertigbacken.
In der Form abkühlen lassen. Jetzt kann der Brownie in kleine Quadrate (5x5cm) geschnitten werden.

Karamell-Topping:

Puderzucker sieben und mit der Mascarpone kurz cremig aufschlagen. Nun die Karamellsoße hinzufügen und auf niedriger Stufe kurz verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Die Karamellcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Tupfen auf die Browniestücke aufdressieren.

Guten Appetit!

Cranberry-Cheesecake



Cheesecake geht ja bekanntlich immer. In der Weihnachtszeit darf er somit auch nicht fehlen. Ich liebe Cranberries und was liegt da näher als Cheesecake und Cranberries zu kombinieren. Es ist ein wirklich cremiger Kuchen, der durch die Fruchtfüllung zu etwas ganz Besonderem wird. Dazu ein Cappuccino und der Tag ist perfekt.

Rezept:
Zutaten: 26er Springform
Keksboden:

• 200g Kakao-Butterkekse
• 100g flüssige Butter

Füllung:
• 675g Frischkäse
• 200g Zucker
• 180ml saure Sahne
• 1TL Vanillepaste
• 50ml Orangenlikör
• 3 Eier Gr.L

Cranberry-Fruchtgelee:
• 125g Cranberries
• 30ml Rotwein oder Orangensaft
• 1TL Vanillepaste
• 1,5EL Zucker
• 1-2TL Zimt

Zubereitung:
Fruchtgelee:
Cranberries, Zucker, Zimt und Vanillepaste mit dem Rotwein (bzw. mit dem Orangensaft) aufkochen und etwas köcheln lassen. Mit dem Pürierstab alles zerkleinern. Danach in den Kühlschrank stellen.

Keksboden:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 26er Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
Kekse im einem Mixer zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermischen. Gleichmäßig in der Form verteilen, dabei einen Rand von ca. 2,5cm Höhe formen und alles gut festdrücken. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 160°C runterstellen.

Füllung:
Frischkäse und Zucker mit dem Rührgerät auf niedriger Stufe vermengen. Anschließend die saure Sahne, die Vanillepaste und

den Likör vorsichtig unter die Masse rühren. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und in zwei Portionen mit dem Teigspatel unterheben.
Nun die Hälfte der Frischkäsecreme auf dem kalten Boden verteilen. Die Hälfte vom Cranberry-Gelee in Klecksen auf die Creme geben und mit einer Gabel spiralförmig verteilen. Die restliche Masse in die Form füllen, das übrige Gelee in Klecksen darauf verteilen und wieder spiralförmig einarbeiten. Die Form vorsichtig auf den Tisch klopfen, damit noch vorhandene Luftbläschen verschwinden.
Jetzt eine mit Wasser gefüllte Auflaufform auf die unterste Schiene des Backofens stellen und die Backform auf die 2te Schiene von unten legen. In 45-55 Minuten fertigbacken. Den Backofen ausstellen, die Tür einen kleinen Spalt öffnen und den Cheesecake 1 Stunde darin abkühlen lassen. Jetzt aus dem Ofen nehmen, den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer lösen und bei Zimmertemperatur komplett erkalten lassen. Anschließend im Kühlschrank, für mindestens 4 Stunden, durchkühlen. Am Besten über Nacht. Jetzt kann man den Cheesecake vorsichtig aus der Form heben und Servieren.

Guten Appetit!

Clementine-Spekulatius-Torte



- 



Diese Clementine-Spekulatius-Torte ist ein herrliches Gebäck für den Weihnachts-Kaffeetisch. Durch die fruchtige Quarkcreme schmeckt sie leicht und der Boden mit Spekulatiusgewürz ist eine perfekte Kombination dazu. Wie bei all meinen Torten habe ich die Deko wieder sehr schlicht gehalten, aber sie ist trotzdem sehr weihnachtlich.

Rezept:
Zutaten: 2x20er Boden
- 300g Mehl
- 200g Zucker
- 200ml Öl
- 200ml Milch
- 4 Eier Gr.M
- 1 Päckchen Backpulver
- 3TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz

Clementinen-Fruchtgelee:
- 300ml frisch gepresster Clementinensaft (ca.6 Große)
- ½EL Zucker

• ½TL Zimt
• 1EL Orangenlikör
• 15g Speisestärke

Clementinen-Quark-Creme:
• 300ml Sahne
• 250g Magerquark
• 50g Zucker
• 1EL Zitronensaft
• Abrieb von 2 Bio-Clementinen
• 180-200g Clementinenfilets
• 25ml Clementinensaft
• 4,5 Blatt Gelatine

• 50g Spekulatius-Kekse (für zusätzlichen Geschmack, wenn man die Kekse knackig haben möchte, zerbröseln und mit geschmolzene Schokolade überziehen)

Mascarpone-Creme zum Einstreichen:
• 250g Mascarpone
• 250g Konditorsahne
• 1TL Vanillepaste
• 2 Päckchen Sahnesteif
• 60g Puderzucker

Zubereitung:
Clementinen-Fruchtgelee:
Die Clementinen auspressen (sollte 300ml Saft ergeben). Davon etwas zur Seite stellen, um die Speisestärke damit anzurühren. Saft, Zucker und Zimt aufkochen. Den Likör dazugeben und alles mit der Speisestärke andicken.
Eine Form, mit einem Durchmesser von 18cm, mit Folie auskleiden, das Fruchtgelee einfüllen und in den Gefrierschrank stellen. Gefroren lässt es sich besser auf dem Tortenboden platzieren.

Böden:
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der

Backformen mit Backpapier belegen und die Ränder einfetten.
Das Mehl zusammen mit dem Backpulver, Zimt und Spekulatiusgewürz sieben. Eier, Salz und Zucker ca.5 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen, dann auf niedrige Stufe zurückstellen und zügig das Öl und die Milch hinzufügen. Anschließend das Mehlgemisch löffelweise unterrühren. Teig gleichmäßig auf beide Backformen aufteilen und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In den Formen abkühlen lassen.

Clementinen-Quark-Creme:
Die Gelatine in Wasser einweichen.
Die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker und die Clementinenschale zufügen. Die steif geschlagene Sahne abgedeckt beiseite stellen. Clementinen- und Zitronensaft erwärmen und die leicht ausgedrückte Gelatine darin schmelzen. Nun nach und nach etwas Quark in die Gelatine rühren, um sie zu temperieren. Den restlichen Quark vorsichtig unter die Sahne heben. Jetzt vorsichtig die Gelatine zur Sahne geben, dabei ständig rühren. Ich nehme dafür den Handmixer und rühre auf langsamer Stufe, damit die Gelatine sich zügig verteilt. Anschließend die Clementinenfilets unter die Creme heben.

Zusammenbau:
Die Böden aus den Formen lösen und beide in 2 gleichmäßig dicke Böden (ca.1,5cm dick) teilen.
Den Ersten mit einem Tortenring umschließen. Die Spekulatius-Kekse zerbröseln und die Hälfte auf dem Boden verteilen. Jetzt eine Schicht Creme darauf geben. Den zweiten Boden auflegen, etwas Creme auftragen und das Fruchtgelee mittig platzieren. Die Lücke am Rand mit der Creme auffüllen. Den dritten Boden in den Tortenring legen. Die zerbröselten Kekse darauf verteilen und die restliche Clementinen-Creme aufstreichen. Mit dem letzten Boden die Torte verschließen. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am Besten über Nacht.

Die gekühlte Torte aus dem Ring lösen.
Nun die Mascarpone-Creme zum Einstreichen herstellen.

Dafür die Sahne halbsteif schlagen. Die Mascarpone mit dem gesiebtem Puderzucker und der Vanillepaste verrühren. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe kurz vermengen. Währenddessen das Sahnesteif einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Die Torte kann nun damit eingestrichen werden.
Bis zum Servieren kühl lagern.

Guten Appetit!

Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle



Die Biskuitrolle ist ein absoluter Klassiker. Für die Weihnachtszeit habe darum ein besonderes Rezept für euch. Meine Lebkuchen-Orange-Biskuitrolle. Den Biskuit habe ich mit Lebkuchengewürz verfeinert und die Füllung besteht aus einer Lebkuchen-Orange-Mascarpone-Creme. Ich habe mich diesmal für

einen Dekorbiskuit entschieden, da es einfach ein schöner Hingucker ist. Da ist weitere Dekoration absolut nicht notwendig.

Rezept:
Zutaten:
Biskuit:
• 5 Eier
• 100g Zucker
• 75g Mehl
• 30g Speisestärke
• 1 Msp. Backpulver
• 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)
• 1TL Vanillepaste
• 1 Priese Salz

• etwas braune Lebensmittelfarbe

Lebkuchen-Orange-Creme:
• 150ml frisch gepresster Orangensaft (ca.3 Bio-Orangen)
• ¾EL Zucker
• 1TL Orangenextrakt
• 1EL Orangenlikör (optional)
• 12g Speisestärke

• 200g Mascarpone
• 200g Sahne
• 50g Puderzucker
• 2TL Lebkuchengewürz (gestrichen)
• 1TL Vanillepaste
• 1 Bio-Orange (Abrieb und Filets)

Zubereitung:
Orangengelee für die Creme:
Orangen auspressen (es sollte 150ml Saft ergeben). Etwas Saft zur Seite stellen, um die Speisestärke damit anzurühren. Den Rest mit Zucker und Orangenextrakt aufkochen. Den Likör dazugeben und alles mit der Speisestärke andicken. Im

Kühlschrank komplett erkalten lassen.

In der Zwischenzeit den Biskuit herstellen.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz ca.1 Minute aufschlagen. Dann die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und alles zusammen steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, dem Lebkuchengewürz und der Vanillepaste cremig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Jetzt das Eigelb und die trockenen Zutaten vorsichtig unter den Eischnee heben.
Ca. 2 EL vom Teig abnehmen, mit der Lebensmittelfarbe leicht einfärben und ihn in Klecksen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Aus diesen Kleckse, mit einem Löffelstiel, Sterne formen. Auf mittlerer Schiene für 2 Minuten backen. Das Blech aus dem Backofen nehmen, den restlichen Teig gleichmäßig darauf verteilen und diesen dann in ca.10 Minuten fertigbacken.

Den fertigen Boden vom Backblech nehmen und wenden, um vorsichtig das Backpapier abzuziehen. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und den Boden mit der Dekorseite darauf legen. Mit dem Tuch über die kurze Seite aufrollen und abkühlen lassen.

Lebkuchen-Orange-Creme:
Orangenschale fein abreiben und die Orange filetieren. Die Orangenfilets in kleine Stücke schneiden. Jetzt die kalte Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone mit gesiebtem Puderzucker, Orangenabrieb, Vanillepaste und Lebkuchengewürz cremig rühren. Nun die Sahne dazugeben. Alles kurz auf niedriger Stufe verrühren und dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Jetzt das Orangengelee zügig unterrühren. Anschließend die Orangenstücke vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen:
Den erkalteten Biskuit vorsichtig aufrollen und die Creme

gleichmäßig darauf verteilen. Den Biskuit mit der Creme aufrollen und bis zum Servieren kalt stellen.

Guten Appetit!

Quark-Stollen-Konfekt mit Cranberries und Orange



Ich liebe Stollen und Stolken-Konfekt. Es gehört für mich einfach zur Weihnachtszeit dazu. Dieses Quark-Stollen-Konfekt ist perfekt für die ganz ungeduldigen Stollenesser, denn es muss keine 2 Wochen durchziehen. Das Konfekt ist mit Backpulver und nicht mit Hefe gemacht und die Herstellung ist super einfach. In diesem Rezept kommt eine Kombination aus Cranberries, Rosinen und Orange zum Einsatz. Absolut köstlich!

Rezept:

Zutaten: für ca. 40 Stück
• 150g getrocknete Cranberries
• 50g Rosinen
• 100g gemahlene Mandeln
• 50ml Rum
• 250g Weizenmehl
• 2,5TL Backpulver
• 1 Prise Salz
• 70g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker
• 125g Quark
• 70g weiche Butter
• 1 Ei Gr.M
• Abrieb einer Bio-Orange
• ½TL Orangenextrakt
• 1TL Zimt
• ¼TL frisch gemahlener Kardamom (fein gemörsert)

Außerdem:
• 50g Butter
• 50g Puderzucker

Zubereitung:
Cranberries, Rosinen, gemahlene Mandeln und Rum in einer Schüssel vermischen und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen. Am Besten über Nacht.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Mehl und Backpulver sieben und in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Nun Quark, Butter, Ei, Orangenabrieb, Orangenextrakt, Zimt und Kardamom dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes gut miteinander vermengen. Jetzt wird das Cranberry-Gemisch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Noch einmal kurz mit den Händen durchkneten. Anschließend in walnussgroßen Stücken teilen und kleine Stollen formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit die Butter in der Mikrowelle auflösen.
Die noch heißen Mini-Stollen mit der Butter bestreichen und den Puderzucker darüber sieben. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.
Vor dem Servieren evtl. nochmals mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Cranberry-Orange-Spitzbuben



Spitzbuben oder auch Linzer Augen sind ein weiterer Klassiker zu Weihnachten und in der Vorweihnachtszeit. Ich habe hier eine wundervolle Variante mit Cranberry-Marmelade und einem Hauch Orange im Teig. Da die Cranberry-Marmelade leicht säuerlich schmeckt, ist sie ein toller Kontrast zu dem süßen Keks.

Rezept:
Zutaten: für ca.50 Stück
Teig:
• 300g Dinkelmehl
• 1 Prise Salz
• 100g gemahlene Haselnüsse
• Abrieb 1 Bio-Orange
• 1/2 TL Zimt
• 125g Zucker
• 1 Päckchen Vanillezucker
• 200g weiche Butter
• 2 Eier Gr.M

Außerdem:
• Cranberry-Marmelade

Zubereitung:
Das Dinkelmehl sieben und mit den anderen, trocken Zutaten in einer Schüssel vermischen. Nun die weiche Butter in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Orangenabrieb und den Eiern auch in die Schüssel geben. Mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen dann in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 4-5mm dick ausrollen, Kekse mit der gewünschten Form (Durchmesser 4cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei der Hälfte der Teiglinge kleine Kreise, mit einem Durchmesser von ca. 15mm, ausstechen. Auf mittlerer Schiene in ca.10-11 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Zusammensetzen der Kekse:
Mit einem Kaffeelöffel einen Klecks Marmelade auf den Keks ohne Loch geben und etwas verteilen (mittig lasse ich immer ein bisschen mehr Marmelade). Nun einen Keks mit Loch darauf

setzen und vorsichtig andrücken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Paste di Mandorla



Paste di Mandorla ist ein sizilianisches Mandelgebäck, welches ihren Ursprung in der italienischen Weihnachtsbäckerei haben soll. Diese Leckerei ist das weiche Pendant zu den harten Amarettini. Im Original wird dem Teig Bittermandelaroma hinzufügen. Das lasse ich bei meinem Rezept allerdings weg und nehme stattdessen Amaretto. Für mich werden die Paste di Mandorla dadurch einfach perfekt.

Rezept:
Zutaten: für ca.25-30 Stück

• 250g gemahlene, blanchierte Mandeln
• 210g Zucker
• Abrieb 1 Bio-Zitrone
• 2 Eiweiß, Gr.M
• 1EL Amaretto (alternativ 5-6 Tropfen Bittermandelaroma)

Außerdem:
• ca. 70g Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung:
Die gemahlenen Mandeln mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb vermischen. Nun das Eiweiß und den Amaretto dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig ist sehr klebrig, das soll aber so sein. Er wird jetzt in Klarsichtfolie gewickelt und für ca. 40 Minuten in den Kühlschrank gelegt.
Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Puderzucker sieben. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, im Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Wenn alle Kugeln geformt sind, mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger von oben leicht eindrücken. So bekommen Sie Ihre typische Form.
Auf mittlerer Schiene in ca. 12-15 Minuten fertigbacken. Sie sollten nicht zu dunkel werden, sondern leicht goldgelb aussehen. Zum Ende der Backzeit also ruhig etwas aufpassen, damit dieses weiche Gebäck nicht zu fest wird.
Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Vanillekipferl



Vanillekipferl sind ein absoluter Klassiker und dürfen in meiner Weihnachtsbäckerei nicht fehlen. Durch das Mark der Vanilleschote schmecken sie einfach herrlich nach Vanille. Dieses Rezept ist seit Jahren fester Bestandteil meiner To-Do Liste in der Vorweihnachtszeit. Es gibt allerdings immer ein Problem…so schnell wie sie gebacken wurden, sind sie auch wieder verschwunden!

Rezept:
Zutaten: für ca. 65-70 Stück
- 500g Mehl
- 150g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200g gemahlene Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 400g kalte Butter

Außerdem:
- 50g Puderzucker
- 4 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl und Puderzucker sieben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel zügig miteinander verkneten. Zwei Rollen, mit einem Durchmesser von 4-5cm, formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Rollen nacheinander in ca. 1cm dicke Stücke (nicht dicker) teilen, Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Auf mittlerer Schiene, in ca. 11 Minuten, fertigbacken.
In der Zwischenzeit den Puderzucker sieben und mit dem Vanillezucker mischen. Jetzt auf die noch heißen, auf dem Backblech liegenden, Vanillekipferl sieben und diese anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Das auf dem Backpapier verbliebene Zuckergemisch kann für die restlichen Kipferl wieder verwendet werden.

Guten Appetit!