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!

Kaffee-Kardamom-Plätzchen

Habt ihr schon einmal einen Mokka mit Kardamom getrunken? Meistens findet man auf Mittelaltermärkten einen Stand mit orientalischem Gebäck. Dort gibt es auch diesen leckeren Mokka. Er ist absolut köstlich und hat mich zu diesen Keksen inspiriert. Kaffee mit einem Hauch Kardamom… eine fantastische Kombination.

Rezept:
Zutaten: für ca. 50 Plätzchen
- 250g Mehl
- 125g weiche Butter
- 1 Ei Gr. M
- 60g Puderzucker
- 80g gemahlene Mandeln
- ½TL Kardamom, frisch gemörsert (fein)
- 2TL lösliches Kaffeepulver

Zubereitung:
Kaffeepulver fein mahlen, wenn es zu grobkörnig ist. Kardamom mörsern und den Puderzucker sieben. Butter, Ei, Kardamom, Kaffeepulver und Puderzucker schaumig rühren. Jetzt die

gemahlene Mandeln hinzufügen und vermengen. Mehl sieben, dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Keksteig, auf der bemehlten Arbeitsplatte, ca.5mm dick ausrollen und mit der gewünschten Keksform ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in ca. 12-14 Minuten goldbraun backen.
Anschließend komplett auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

Cranberry-Ingwer-Plätzchen

Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit! Diese Cranberry-Ingwer-Plätzchen steht bei mir ganz oben auf der Liste. Ich liebe den Geschmack von Ingwer und in Kombination mit den Cranberries sind diese kleinen Leckereien ein Muss. Außerdem habe ich dem Teig noch Joghurt hinzugefügt. Ich finde, der passt einfach super zu diesen Keksen.

Rezept:
Zutaten: für ca. 40 Plätzchen, bei einem D/5cm Ausstecher
- 250g Mehl
- 125g weiche Butter
- 40g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60g griechischer Joghurt
- 50g getrocknete Cranberries
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 x 1,5cm)

Zubereitung:
Zuerst die Cranberries mit einem Messer klein schneiden und

den Puderzucker sieben. Butter, Vanillezucker, Puderzucker und Ingwer mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Nun den Joghurt dazugeben. Das Mehl sieben und mit den Knethaken in die anderen Zutaten einarbeiten. Zum Schluss die Cranberries hinzufügen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunden kühlen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den gekühlten Teig, auf einer bemehlten Arbeitsfläche, ca. 5cm dick ausrollen und mit der gewünschten Keksform ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in ca.13-15 Minuten goldbraun backen.
Anschließend komplett auskühlen lassen.

Guten Appetit!