

Zitrus-Sablés



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:

200 gr. Kristallzucker

300 gr. Butter

3 kleine Eigelb

50 gr. Orangeat (oder halb/halb mit Zitronat)

10 gr. Orangenabrieb

420 gr. Mehl

Zubereitung:

200g Kristallzucker, 300gr Butter, 3 kl. Eigelb, 50gr Orangeat, 10g. Orangenabrieb mit Knetstange oder alternativ Flexi mischen.

420g.Mehl zugeben und kneten (Knetstange).

Zu Stangen rollen, in Kristallzucker wenden und ab in Kühlschrank.

Nach Kühlung in Scheiben schneiden und auf Sicht backen 170 Grad Ober-/Unterhitze, ca.10 Min bis leichte Bräunung erreicht ist.

Elisenlebkuchen



Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

Zutaten:

6 Eier
170 g Rohrzucker
2 EL Honig
2 TL Zimt
1,5 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
250 g Mandeln gemahlen
250 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Orangeat
200 g Zitronat
50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)
Oblaten, 70er Durchmesser
Kuvertüre oder Zuckerguß

Zubereitung:

Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das

Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!

Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei 0- und U-Hitze backen.

Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°...

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.

Elisenlebkuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier

50 g Zucker

150 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

50 g Zartbitterschokolade

10 g Lebkuchengewürz

3 EL Honig

200 g gemischte kandierte Früchte oder je 100 g Orangenat und Zitronat

5 Tropfen Bittermandelöl

5 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Rum

Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Kandierte Früchte in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Die Schokolade mit dem Mulit oder besser mit der Raffel raspeln. Da ich keine Schokolade da hatte, habe ich Schokotropfen verwendet.

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren (ca. 5-8 Min).

Alle weiteren Zutaten in der Zwischenzeit in einer Schüssel geben und diese kurz vermischen.

Ballonschneebeesen durch den K-Haken ersetzen und die Zutatenmischung nach und nach zur Eimischung geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Tipp von Manu Beecken: über Nacht im Kühlschrank und am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Backofen auf 160° vorheizen.

Die Lebkuchenmasse mit einer Lebkuchenglocke oder mit einem Esslöffel auf die Oblaten setzen und im Backofen ca 25 Minuten backen.

Anschließend mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen und garnieren.

Christstollen



Foto von [Yvo Nne](#)

Zutaten:

350 gr. Rosinen/Sultaninen

100 gr. Mandeln gestiftet oder geschälte Mandeln am Stück

80 gr. Zitronat gewürfelt

80 gr. Orangeat gewürfelt

90 ml Rum

Hefeteig:

160 ml Milch

50 gr. Hefe

600 gr. Mehl

200 gr. Butter

75 gr. Zucker

10 gr. Salz

Zitronenabrieb von einer Biozitrone

1 Vanillenschotenmark

1 Ei

Zum Bestreichen:

100 gr. Butter

Puderzucker nach Belieben

Zubereitung:

Rosinen, Mandeln, Zitronat/Orangeat in Schüssel mit Rum übergießen. Verschluss über Nacht ziehen lassen.

Vorteig:

Milch mit K-Haken in Kessel, 38 Grad, einstellen. Hefe reinbröseln und rühren bis Hefe sich aufgelöst hat. Einen kleinen Teil vom Mehl zugeben bis es einen dicken Brei gibt. Temperatur 38 Grad, Spritzschutz drauf, Rührelement raus und ca. 0,5 Stunde gehen lassen.

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Vanilleschotenmark und Ei schaumig rühren (Flexielement).

Restliches Mehl und Vorteig zugeben und mit Knethaken gut verkneten. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, nochmals ca. 1 Stunde bei 38 Grad/ohne Rührelement in der CC gehen lassen

Dann Früchte reindrücken und 45 Min gehen lassen.

Stollen formen und in eine Stollenform drücken oder mit dem Nudelholz ausrollen und zusammenklappen.

Nun Ofen vorheizen und nach ca. 10 Minuten (Stollen sollte nicht mehr zulange gehen) in den Ofen: Umluft/170 Grad/ca. 45 Minuten

Stollen aus Ofen holen und noch heiß mit geschmolzener (warmer) Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Stollen schmeckt sofort, muss nicht erst Wochen ruhen.

Warnhinweis: Während des Backvorgangs ist es vereinzelt schon vorgekommen, dass eine Vielzahl an Rosinen kugelförmig dick aufgeploppt sind, sich aus dem Teig heraus gedrückt haben und

dann auf dem Backblech herumkullerten.

Sachdienliche Hinweise zur Vermeidung der herumkugelnden Rosinen werden wohlwollend in der Kommentarleiste zur Kenntnis genommen.

Panettone – original italienisch – Variationen



Foto: Alexandra Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

1. Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgeschrieben, hier geht es zum Original-Link <http://ricette.giallozafferano.it/Panettone.html>

Zutaten Vorteig

100 gr. Mehl Manitoba, alternativ Mehl Type 550

2 gr. Hefe

1 EL Malz oder Honig oder Zucker, was man hat

60 g Milch

Zutaten Hauptteig für 1,3 KG)

50 gr. Mehl Manitoba,, alternativ Mehl Type 550

350 gr. Mehl Type 00

2 gr. Hefe

4 ganze Eier Gr. M-L

3 Eigelb Gr. M-L
160 gr. Zucker
160 gr. weiche Butter (zzgl. 10 g zum Backen)
Abgeriebene Schale von einer Zitrone
40 gr. Orangeat
40 gr. Zitronat
120 gr. getrocknete Rosinen
1 Vanilleschote
5 gr. Salz

Der Panettone wird in 4 Schritten gemacht:

Zubereitung 1. Schritt Vorteig:

In Schüssel 100 gr. Mehl Type 550, 2 gr. Hefe, Milch zugeben und zusammen mit Malz oder Zucker mit Knethaken und Zugabe von 36 Grad, in Schüssel kneten

Kugel formen und Teig in Schüssel (abgedeckt) für 1 Stunde gehen lassen, 36 Grad, Rührintervall 3

Teig in Kühlschrank stellen und eine Nacht kalt gehen lassen.

Zubereitung Schritt 2:

Teig aus Kühlschrank nehmen, 2 Stunden bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

In einer Schüssel 50 gr. Mehl Type 550 und 350 gr. Mehl Type 00 vermischen.

Von diesem Gemisch 200 gr. zu dem Panettonevorteig geben (das restliche Mehl zur Seite stellen).

Ebenso 2 Gr. Hefe und 60 Gr. Zucker einfüllen und vermischen. Alles gut verkneten.

Anschließend zwei ganze Eier hinzugeben und kneten.

Stückchenweise 60 gr. weiche Butter zugeben und ebenfalls verkneten (immer etwas warten, bis Butter aufgenommen ist, dann das nächste Stück zugeben).

Wenn alles aufgenommen ist, Teig umdrehen und eine runde Form

verleihen. Achtung, Teig ist klebrig.

In einer weiteren Schüssel Boden mit Mehl bestäuben, Teig einfüllen und Teig für zwei Stunden bei 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen.

Anschließend Teig in Kühlschrank stellen, für eine Nacht.

Zubereitung Schritt 3:

Panettone 2 Stunden ausserhalb Kühlschrank temperieren lassen.

Rosinen unter Wasser abspülen und in lauwarmen Wasser einweichen.

Schale einer Zitrone reiben, Mark einer Vanilleschote auskratzen.

Panettoneteig kneten, Vanilleschotenmark zufügen, ebenso restliches Mehl (vom Vortag) unterrühren.

Zwei ganze Eier und 3 Eigelb langsam unterkneten.

Abgeriebene Schale der Zitrone, den restlichen Zucker, Zitronat und Orangeat und die abgetropften Rosinen und Salz und die restliche Butter sorgfältig unterheben. – – Solange kneten bis alle Zutaten sich mit dem Teig verbunden haben.

Den Teig nun zu einer Kugel formen, diese in eine Schüssel geben und wieder zugedeckt für 2 Stunden/Temperatur 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben

Zubereitung Schritt 4:

Sobald der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Teig auf die Arbeitsfläche legen und leicht mit der Hand ausbreiten

Den Teig falten, damit er eine bessere Kugelform erhält.

Eine Form von 1,3 kg, ca. 18 cm Durchmesser buttern und mit

Backpapier auskleiden. Wer keine Panettoneform hat, kann z.B. auch eine Souffleeform o. ä. verwenden. Das Backpapier herausstehen lassen, da der Teig sehr hochkommen wird.

Die Form zusammen mit dem z.B. mit Klarsichtfolie abgedeckten Panettone 2 Stunden in den Backofen stellen und das Licht vom Backofen anmachen. (Anmerkung Alex: Da ich keine Panettoneform habe, habe ich ihn nur mit einem Tuch bedeckt.. mein Teig war auch weiterhin sehr klebrig, so dass er sich nicht gut zur Kugel hat formen lassen. Ich habe ihn dann einfach in meine bearbeitete Form so eingegeben und glatt gestrichen)

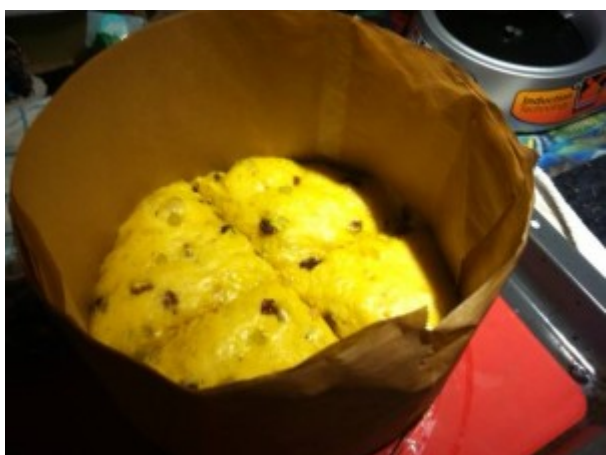


Foto Alexandra Müller-Ihrig: wer keine so hohe Form hat, kann sie "verlängern" mit Backpapier

Dann Folie entfernen und den Teig 15 Min. ausruhen lassen, so dass die Oberfläche leicht trocken ist. So erreicht man, dass der Panettone die klassische krosse Oberfläche erhält.

In die Mitte ein Kreuz mit einem scharfen Messer ritzen und 10 Gr. Butter darauf legen und Panettone in vorgeheizten Backofen bei 200 Gr. für 10-15 Min. backen. Eine kleine Schüssel Wasser wegen Feuchtigkeit in Backofen geben bzw. schwaden.

Nach 15 Min. Temperatur auf 190 Grad und weitere 10-15 Min. backen. Wenn die Oberläche langsam dunkel wird, auf 180 Gr. runter schalten – insgesamt 50 Min (bei gut belüfteten Ofen 5-8 Min. weniger) .

10 Min vor Ende die Schüssel mit dem Wasser herausnehmen.

Sobald er fertig ist, lasst ihn abkühlen und servieren Sie ihn mit Mascarpone.

Der selbstgemachte Panettone hält sich nicht so lange wie ein industriell gefertigter. 2-3 Tage maximal, d.h. bitte schnell essen! Man kann ihn auch nach dem letzten Gehen eingefrieren. Dann bitte im Kühlschrank auftauen lassen, dann zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren und dann gehts weiter mit der Butter auf dem Kreuz etc.

Anmerkung Gisela Martin: Meiner wurde recht schnell dunkel. Ich würde die Temperaturangaben das nächste Mal (Ober-/Unterhitze) um 5-10 Grad reduzieren und nach ca. 15 Minuten etwas Alufolie auf den Panettone legen, um zu starkes Dunkeln zu vermeiden.

Aber aussehen tut er trotzdem phantastisch, ich werde Wiederholungstäterin!

Tipp: Mit einem schönen Geschenkband umwickelt, ist das ein tolles Mitbringsel zur Weihnachtszeit!



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 1

2. Rezept, Original italienisches Rezept von

(Panettone 1 kg)

Zutaten:

Biga Vorteig

60 g Mehl Manitoba (W350)

12g frische Hefe

(Oder 4 g Trockenhefe)

30 g Wasser

1. Teig

90 g Biga

260 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)

70 g Butter

70 g Zucker

2 Eigelb

170 g Wasser

2. Teig

Erste Teig und dazu

60 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)

20 g Butter Zimmertemperatur

20 g Zucker

10 g Honig

2 Eigelb

3 g Salz

170 g Rosinen

85 g Zitronat

85 g Orangeat

Vanille-Aroma

Aroma orange

Zubereitung:

Vorbereitung Biga-Vorteig

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen

und nach und nach Mehl hinzufügen

Zudecken gut gehen lassen (im Ofen, aber mit dem Licht an)

Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (4-8 Stunden, je nach Temperatur)

Erster Teig

Biga-Vorteig im Wasser (Raumtemperatur) auflösen. Im KW geht ganz schnell unter Zugabe von leichter Temperatur Knethaken einsetzen, nach und nach das Mehl zugeben. Durchkneten, dann Zucker hinzufügen und weiter kneten bis Zucker nicht mehr ersichtlich ist, dann Eigelb nach und nach hinzufügen und weiter kneten.

Jetzt die Butter in kleine Stücke schneiden und bei Raumtemperatur hinzufügen. Jedes Stückchen Butter muss durch den Teig aufgenommen werden.

Nach 35-40 Minuten kneten, in einem Behälter, zugedeckt gehen lassen (im Ofen, mit Licht).
(4-8 Stunden, je nach Temperatur)

Wenn genug aufgegangen ist, wird die erste Mischung weiter verarbeitet:

2. Teig:

Aufgegangene Teig mit Mehl und Honig kneten (Knethaken)
Salz hinzufügen

Wieder Zucker und das Eigelb unterkneten. Jetzt kommen noch dazu Rosinen, Zitronat, Orangeat, Vanille- und Orangen-Aroma und immer weiter kneten. Und nun wieder die Butter in kleine Stücke bei Raumtemperatur dazu.

Nach 35-40 Minuten insgesamt, sollte der Teig fertig sein

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und ein 3-4 mal falten. Teig nun zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Noch ein paar Mal falten. Endlich in eine Panettone-Form oder eine Backform legen, sollte nur zu einem Drittel belegen.

Wieder im beleuchteten Backofen mit einer Schüssel warmen Wasser, gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Je nach Temperatur, dauert dieser Vorgang 3-8 Stunden. ACHTUNG

!!! Wenn man den Teig zu lange gehen lässt, riskiert man, dass es beim Backen zusammenbricht.

Aus dem Backofen nehmen und eine viertel Stunde ruhen lassen, soll keine Luftdurchzug sein. Mit einem scharfen Messer keuzweise einschneiden und mit zerlassener Butter bepinseln.

Backen: Ofen bei 180/190 Grad C vorheizen.

Bei 180 bis 190 C für 7-8 Minuten vorbacken. Nur für ein Paar Sekunden den Ofen ein Spalt öffnen, um den Dampf heraus zu lassen.

Temperatur auf 170 runterlassen und weiter für weitere 45-55 Minuten backen.

Alle 10 Minuten überprüfen. Wenn die Oberfläche zu dunkel in den ersten 30-40 Minuten wird, dann mit Backpapier oder Alu zudecken. Kurz abkühlen lassen.

Aus dem Ofen nehmen. Panettone mit zwei Stricknadeln oder zwei Spiesse auf der Unterseite durchstecken (etwa 1 Cm. Vom Boden)

Kopf nach unten 12 Stunden, am besten in einem großen Topf zugedeckt ruhen lassen.

Spiesse oder Nadel entfernen. Schmeckt am Besten nach 1-2 Tage

Milchbrötchen mit CookingChef – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Lo Giudice Priolo

1. Rezept Milchbrötchen megasoft

Zutaten:

ergibt 8-10 Stück

Milchgemisch

95 g Milch

50 g Zucker

1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen

35 g Butter

Teig

350 g Mehl Typ 550

1 EL Öl

1 Ei

65 g Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1 EL Zucker

Zum Bestreichen

1 Ei

2 EL Milch

1 EL Zucker

Zubereitung:

Milchgemisch

Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

Teig

Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)

Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

8 oder 10 Brötchen formen (ca. 80 g), auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 Grad O/U vorheizen.

1 Ei mit 2 EL Milch und 1 EL Zucker verrühren und nach der Gehzeit die Brötchen 2 mal damit einpinseln und die Brötchen mit einem scharfem Messer einschneiden.

Die Brötchen für 20 – 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit, Ofen ausschalten, öffnen und das Blech rausziehen, bei geöffnetem Ofen auskühlen lassen.

Variante mit Dinkel von Petz Drachenmami:

Ich hab 1050 Dinkelmehl und statt Zucker Zuckerrübensirup und Honig verwendet für die frische Germ

Und ich hab sie übernacht kühl gelagern und erst in der früh gemacht 😊

2. Rezept Cranberry-Milchbrötchen



Rezept Nr. 2/Foto von Gisela M.

Zutaten:

500 gr. Mehl, ggf. etwas mehr

1 Packung Trockenhefe

Stevia umgerechnet für 50 gr. Zucker (mit 50 gr. Zucker funktioniert es ebenso)

250 ml Milch lauwarm

125 gr. Butter zerlassen

2 Eier

1/2 TL Salz

1/2 TL Kardamon bzw. 4 oder 5 Kardamonkapseln, in Gewürzmühle pulverisiert

125 gr Cranberries

je ein TL Orangeat und Zitronat

Eigelb und etwas Milch, verquirlt zum Bestreichen

Zubereitung:

K-Haken einsetzen, Mehl und Hefe in Schüssel, kurz durchrühren.

Knethaken einsetzen: Stevia, Milch, Butter, Eier, Salz, Kardamon zugeben und zu Teig verarbeiten. *Wenn Konsistenz des Teiges zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Es soll aber ein ganz weicher Teig sein.*

Zum Schluß Cranberries (am besten mind. 10 Min. in warmen Wasser eingeweicht) und Orangeat/Zitronat zugeben.

Temperatur auf 25 Grad stellen, Koch-Rührintervallstufe 3 und Teig ca. eine halbe Stunde mit feuchtem Tuch abgedeckt gehen lassen.

16 Brötchen formen und auf Backblech legen, nochmals abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Mit Eigelb-Milch-Gemisch die Brötchen bestreichen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Tipp: Die Cranberries können auch durch Rosinen ausgetauscht werden. Die Rosinen sollten dann vorher 10-15 Minuten in warmen Wasser eingeweicht werden.

Quarkstollen schnell



Foto:

Martin

Foto: Alexandra Müller-Ihrig

Rezept von Dirk Ebeltd

Gisela

Zutaten:

500 gr. Mehl

1 Paket Backpulver

250 gr. weiche Butter
2 Eier
250 gr. Zucker
300 gr. Magerquark
1 Messerspitze Salz
100 gr. Zitronat
100 gr. Orangeat
200 gr. Rosinen
120 gr. gemahlene Mandeln
Etwas Rum
Puderzucker

Zubereitung:

Alles zusammen in den Kessel, dann mit dem Knethaken verrühren und dann mit dem Flexielement, nochmals alles aufrühren.

Danach in die Form geben und bei 165 Grad mit Ober und Unterhitze backen, aber ca. 15-20 Minuten Backzeit hängt von der Formgröße ab. Wenn es bräunlich wird herausnehmen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Auskühlen lassen. Aber schmeckt warm auch fantastisch.

Fränkische Lebkuchen



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten

450 gr. Zucker

500 gr. Haselnüsse

500 gr. Rosinen

200 gr. Zitronat

200 gr. Orangeat

12 cl. Weinbrand

250 gr. Butter

10 Eier

2 TL Zimt

0,5 TL Nelken

200 gr. Semmelbrösel

8 EL Mehl

1 Pck. Oblaten, 7 cm Durchmesser bzw. größer

ggf. Schokolade, Puderzuckerglasur, Mandeln zum Verzieren

Zubereitung:

Rosinen, Zitronat, Orangeat durch den Fleischwolf drehen – ggf. schon etwas Haselnuss zugeben, damit der Fleischwolf sich leichter tut. Alternativ versuchte ich es dieses Jahr mit dem Multizerkleinerer (Messer), klappte prima.

Weinbrand dazugeben und mit der Gabel kurz mischen. Haselnüsse darübergeben. Über Nacht ziehen lassen.

Butter in der Schüssel zerlassen. Mischung vom Vortag sowie

alle übrigen Zutaten (bis auf Schokolade, Mandeln, Puderzuckergemisch) in die flüssige (aber nicht zu warme) Butter geben. Mit Profiknethaken vermischen.

Je ein Esslöffel Teig auf die Oblaten geben. Ich stelle immer eine Schale mit Wasser auf, mit dem in Wasser getauchten Zeigefinger kann man die Lebkuchen gut glatt streichen.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad/Umluft.

Wer immer noch nicht genug Kalorien abbekommen hat, kann sie noch mit Puderzucker, Schokolade, Mandeln etc. verzieren.

Matcha-Christstollen

von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

Zutaten:

50 ml Milch

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe

50 g getr. Aprikosen

50 g Mandeln, gestiftelt

50 g Zitronat

300 g Dinkelmehl (630)

4 EL Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

125 g Quark (20% Fett)

50 g Butter

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Matcha Tee

30 g flüssige Butter

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Milch leicht erwärmen, die Hefe hineingeben und unter Rühren auflösen.

Aprikosen in kleine Würfel schneiden, mit den Mandelstiften und dem Zitronat mischen

Mehl, Zucker, Salz, Ei, Quark, Butter und Öl in eine große Schüssel geben. Die Hefe-Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

Aprikosen, Mandelstifte und Zitronat dazu geben und darunter kneten

Die Hälfte des Teiges in einer Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca 1 Std ruhen lassen.

Den Matcha zur zweiten Hälfte des Teiges geben und gut unter kneten. Auch hier die Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort ca 1. Std ruhen lassen

Backofen auf 180° vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.

Nach der Ruhezeit beide Teige nochmals separat durchkneten.

Den hellen Teig länglich/oval formen. Den Matcha-Teig zu einer Rolle formen und auf den hellen Teig legen. Nun den hellen Teig um den Matcha-Teig umschlagen und an den Rändern etwas festdrücken. Nun das Ganze in Stollenform nach formen. Den Stollen auf das Backpapier legen und ca 40-50 Min backen. Nach dem Backen, sofort mit der flüssigen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Honigkuchen vom Blech



Rezept von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

500 g Honig
1/8 l Öl,
250 g Zucker
700 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g geschälte, gemahlene Mandeln
2 TL gemahlener Zimt
1 Msp gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlener Piment
1 Prise Salz
3 Eier
100 g gewürfeltes Zitronat
100 g gewürfeltes Orangenat
3 EL Dosenmilch – für die Deko: Mandeln und Belegkirschen

Zubereitung:

Den Honig mit dem Öl und dem Zucker unter Rühren aufkochen und wieder abkühlen lassen. Das Mehl mit dem Backpulversieben und mit den Mandeln, allen Gewürzen, den Eiern dem Zitronat und dem Orangenat mischen. Die Honig-Ölmasse zu dem Mehlgemisch geben und alles gut verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig zugedeckt 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig ist sehr sehr klebrig. Backblech einölen oder mit Backpapier belegen und den Teig mit

gut bemehlten Händen auf das Backblech drücken und glattstreichen. Mit der Dosenmilch bepinseln.
In den Teig mit einem Messer 7×7 cm große Quadrate einritzen.
Jedes Quadrat mit Mandeln und Kirschen verzieren
Im Backofen auf 190C vorheizen und ca 35-45 Minuten aufmittlerer Schiene backen.
Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen und in die markierten Quadrate teilen.