

Marzipan-Nuss-Kuchen



Rezept und Fotos von Alexandra Müller-Ihrig
(www.sinnreichleben.de – Ernährungsberatung)

Etwas aufwendig aber es lohnt sich – auch wenn er recht
“einfach” aussieht.

Zutaten:

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TL Backkakao

1 TL Zimt

200 g gemahlene Haselnüsse

150 g Marzipanrohmasse

5 EL Amaretto oder Orangensaft

150 g weiche Butter

180 g Zucker evtl brauner feingemahlener falls vorhanden

5 kleine Eier

etwas Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb mit 180 g Zucker weißschaumig schlagen.
Die weiche Butter stückchenweise hinzugeben.

Marzipan kleinreiben und mit dem Amaretto gut vermengen, so dass es eine cremige Konsistenz aufweist. Diese Marzipanmasse zu der Eimasse geben und unterrühren.

Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Backkakao in einer 2. Schüssel vermengen und Esslöffelweise zu der Ei-Marzipanmischung hinzufügen. Je nach Konsistenz des Teiges etwas Milch hinzufügen (kommt auf die Größe der Eier an).

Eiweiß zu Schnee schlagen. Zu dem Eischnee ca 20 g Zucker hinzufügen und gut verrühren. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Backofen auf 180°C aufheizen und den Kuchen ca 40-60 Minuten backen.

Bitte Stäbchenprobe machen, da jeder Ofen anders bäckt



Matcha-Vanille-Kipferl



Foto Gisela M.

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig Ernährungsberatung

Zutaten:

3 EL Matcha
200g Butter, zimmerwarm
1 Vanilleschote
90g Zucker
250g Mehl
150g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen
1 Tasse feiner Zucker
Abrieb einer Orange

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren (Flexi oder K-Haken), Matcha, Vanillemark, Mehl und gemahlene Nüsse hinzufügen und gut verrühren.

Den Teig in Folie (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 170°, Backpapier auf Backblech legen.

30 Min vor der Verarbeitung den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Danach kurz durchkneten. Den Teig halbieren und

jeweils eine Rolle formen. Nun ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferl formen und auf das Backpapier geben

Die Kipferl ca 10 Min backen. In der Zwischenzeit die Tasse Zucker und den Orangenabrieb mischen. Die Kipfel ca 3 Min abkühlen lassen und im Orangenzucker wälzen.