Springerle

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger

Meine diesjährigen Springerle – super Füßchen bekommen und super Geschmack. Bin zufrieden 🙌

Zutaten:
4 Eier
500g Puderzucker
500g Mehl 405 (In Österreich Type 480)
2 Msp. Hirschhornsalz
Anissamen

Zubereitung:
Die Eier mit dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe kurz aufschlagen. Gesiebten Puderzucker dazu geben und auf Stufe 4 mindestens 20 Minuten weiterrühren.

K-Haken einsetzen,das gesiebte Mehl und das Hirschhornsalz dazu geben und alles kurz auf Stufe 2 verrühren.

Teig 2 Stunden kalt stellen.Der Teig ist sehr klebrig aber wird durch das kühlen fester.

In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier auslegen und mit Anissamen bestreuen.

Gekühlten Teig ca 1 cm dick ausrollen. Springerle Models in Mehl tunken und ausstechen. (Sollte der Teig zu weich sein

noch etwas Mehl drunter geben). Die Ränder mit einem Teigrädchen abschneiden.

Ich habe es dieses Jahr mal noch mit Keksstempel probiert,das hat auch super geklappt.

Die ausgestochenen Springerle aufs Backblech geben und bei Raumtemperatur mindestens 12 Stunden ruhen lassen (ganz wichtig, nicht abdecken, damit sie schön trocken werden)

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei Ober/Unterhitze 150 Grad 20 Minuten auf einem dunklen Backblech backen.

Springerle nie in Blechdosen lagern,da werden sie hart. Ich lagere sie immer in einem sauberen Stofftäschchen, so bleiben sie wochenlang schön weich.

Himmelssterne

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Zutaten:
Teig:
300 g Mehl
50 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Margarine (Sanella)
Einige Tropfen Bittermandelaroma
Zutaten – Belag:
300 g Marzipan
70 g Puderzucker
1 Eßl. Mandellikör – Amaretto
Einige Tropfen Bittermandel – Aroma
150 g Aprikosenkonfitüre

Guss:
100 g Puderzucker
1 Eiweiß
Gelbe Back – und Speisefarbe

Außerdem: Gefrierfolie, Backpapier

Zubereitung:
Die Teigzutaten rasch verkneten (K-Haken), flach geformt und abgedeckt 1 Stunde kaltstellen (besser etwas in Truhe oder bei Frost draußen ruhen).

Zwischen Folie portionsweise 2 mm dick ausrollen (Offenes Fenster bearbeiten – Teig nicht zu dünn – sehr empfindlich), die Sterne ausstechen und auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech legen.

Bei 160° – ca. 15 Minuten backen – auf dem Blech auskühlen lassen!

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker, Mandellikör und Backöl verkneten (K-Haken). Masse zwischen Folie dünn ausrollen, ebenfalls Sterne ausstechen.

Konfitüre erhitzen. Abgekühlte Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und sofort je 1 Marzipanstern daraufsetzen.

Puderzucker unter das steifgeschlagene (Ballonbesen) Eiweiß heben, mit Speisefarbe gelb färben. Sterne mit Guss bepinseln und gut trocknen lassen.

Oma´s Kartoffellebkuchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Zutaten:
750g Zucker
6 Eier
500 gr. Haselnüsse
450g Mehl

3 Packungen Backpulver
4 Teel. Zimt
1 1/2 Teel. Nelken
100g Zitronat
100g Orangeat
600g Kartoffeln (gekocht, vorwiegend festkochende Sorte)
Oblaten
Schokoglasur, Puderzuckerglasur, evtl. Rum zum Eintauchen,

zum Verzieren: Mandeln, Streusel etc.

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen (oder dämpfen im CC), schälen und noch heiß durchdrücken. Gut auskühlen lassen. Am besten, man kocht die Kartoffeln schon am Vortag.

2. Zitronat + Orangeat fein hacken. Noch besser- mit etwas Mehl im Multi geben und fein mahlen.

3. Zucker + Eier mit Ballonschneebesen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlenen Nüsse (im Multi oder Reibe), Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat + Mehl mit K-Haken unterrühren. Zum Schluß die Kartoffeln dazugeben.

5. Etwas stehen lassen, dann mit Lebkuchenglocke auf Oblaten setzen.

Wichtig: auf dem Blech etwas Abstand halten.

6. Vorgeheizter Backofen – Umluft: 195° – 12 – 15 Min. backen.

7. Gut auskühlen lassen.

8. Lebkuchen mit Rum, Glühwein oder Apfelsaft bepinseln. Anschließend glasieren und verzieren.

TIPP: Die Kartoffellebkuchen sind sehr saftig und müssen nicht wochenlang liegen, um weich zu werden. Schmecken schon köstlich direkt nach dem Backen.

Gewürz Florentiner Gewürzflorentiner

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:
250 ml Schlagsahne
125 g Zucker
200 g Mandeln gehobelt
100 g Haselnüsse grob gehackt
50 g Butter
50 g Mehl
2 pkg Vanillezucker
1 EL geriebene Zitronenschale
1 EL geriebene Orangenschale
1 EL Zimt gemahlen
1 Tl Cardamon
1 Msp Nelken gemahlen
1 Msp Muskat gemahlen
1 Tasse Haferflocken

Zubereitung:
Die Schlagsahne zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Orangenschale in die Kenwood geben.

Ballonschneebesen einspannen und zum Kochen bringen (Rührintervall 1, 120 grad). Dauert schon ein paar Minuten. Wenn das ganze köchelt Temperatur ausschalten, den Zimt,

Cardamon, Nelken, Muskat und Butter unterrühren.

Anschließend erkalten lassen. Die restlichen Zutaten unterheben und kurz rasten lassen …

Danach mit dem Esslöffel kleine Häufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben (Menge ca 1/2 El pro Keks).

Ergibt dann ca 40 Stk. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 17 min backen.

Sobald die Kekse ausgekühlt sind, die Unterseite in Schokolade tauchen.

Tipp: ich lass die Haselnüsse weg, funktioniert auch und ich finde, sie sind dann saftiger.

Gutes Gelingen!!

Nussnougatherzen

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Aldona Led

Zutaten:
100 g Margarine
200 g Nussnougatcreme
2 Packungen Vanillezucker
1 Ei
Prise Salz
300 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zubereitung:
Teig kneten (K-Haken) , für 1 Std in Klarsichtfolie gewickelt in den Kühlschrank geben.

Herzen ausstechen und backen 190 g, 10 min.

Nach Auskühlen kann man sie noch mit weißer Schokolade verzieren.

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 Knethaken oder alternativ Flexi mischen.

420g.Mehl zugeben und kneten (Knethaken).

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.

Nougatkugeln

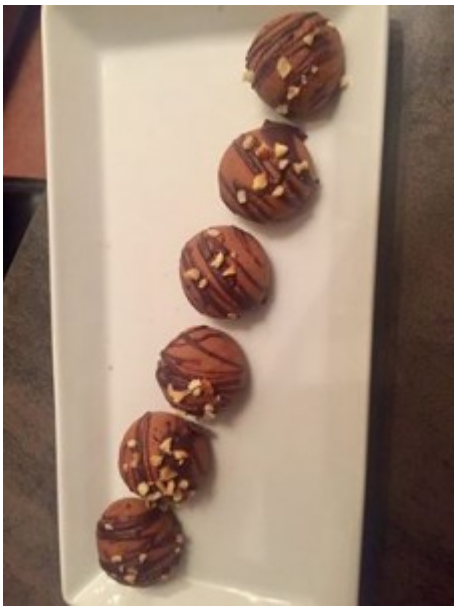


Foto: Vanessa Santagapita

Rezept von Dr. Oetker und von Vanessa auf Kenwood abgewandelt.

ca. 80 Stück

Zutaten:
Mürbteig:
300g glattes Mehl
½ Packung Backpulver
200 g weiches Nuss-Nougat
100 g weiche Butter
eine Prise Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei

Nougatfüllung:
200 g Nuss-Nougat

Zum Verzieren:
Zartbitter Kuvertüre, Pistazien oder Mandeln…

Zubereitung:
Ich knete den Teig mit dem Flexi-Rührer. Laut Rezept kann man auch den Knethaken nehmen, ich fand den Flexi besser.

Mehl mit Backpulver sieben, in die Schüssel geben, die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ca. ½ St. Kalt stellen.

Den Teig zu Rollen formen und ca. 80 gleich große Stücke abschneiden.

Für die Füllung 200g Nougat in 80 Teile schneiden.

Jeweils ein Teil Nougat mit einem Teil Teig ummanteln und zu einer Kugel formen.

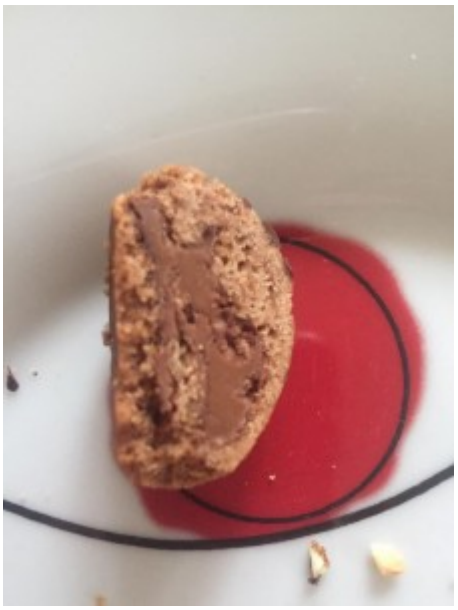
Bei ca. 180 Grad ca. 12 Minuten backen. (Vorsicht, nicht zu lange, sonst werden sie trocken!)

Die Kugeln mit Kuvertüre besprenkeln und mit Pistazien (oder

anderen Nüssen) bestreuen.

(Nüsse vorher mit Kenny hacken 😉)

Tipp:
In einer luftdicht verschlossenen Dose werden die Kugeln nach ein paar Tagen weich und saftig. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar.



Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt

Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm…

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit
40 g Mehl und
25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL mehr Backpulver und startet dann ab hier.)
100 g Soft-Cranberries und
100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

_____

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in
1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit
6 EL Orangensirup
200 g weiche Butter
140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig rühren.

2 TL Orangenpulver (Ingo Holland)
Mark 1 Vanilleschote

250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)
500 g Mehl 550
17 g Weinstein-Backpulver
3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise Salz)
45 g gehackte Pistazien
55 g gehackte Mandeln
60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)
15 g gehackte Walnüsse (Reste)
vorbereiteten LM
sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Dann die Stollenstückle 17 Minuten backen.

_____-

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstückle damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit
150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen – so entfaltet sich das Aroma.

<

TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach Belieben ausgetauscht werden.

Zimtschnecken – die besten!

Foto Gisela M.

Das Rezept stammt aus dem Buch “Brot backen in Perfektion” von Lutz Geißler, das vor allem wegen der grandiosen Brotrezepte bedingungslos weiterzuempfehlen ist. Das Rezept wurde von mir geringfügig abgeändert und auf Kenwood umgeschrieben.
Im Buch sind auch noch andere Varianten für die Zimtschnecken beschrieben, ich habe nur die von mir gewählte Variante erfasst.

Achtung: 24 Stunden Zeitvorlauf nötig. Arbeitseinsatz aber sehr gering.

Zutaten:
Teig:
525 gr. Weizenmehl Type 550
315 gr. Milch 3,5 % Fett
10 gr. Salz
0,7 gr. frische Hefe
40 gr. Butter Raumtemperatur
50 gr. Zucker
50 gr. Ei (Größe M)

Füllung:
250 gr. Butter
200 gr. Zucker
2-3 TL Zimt nach Gusto

Vor dem Backen:
etwas flüssige Butter

Nach dem Backen Läuterzucker:
120 gr. Zucker
120 gr. Wasser

Zubereitung:
Teigzutaten in Kessel geben, Knethaken einspannen. 5 Minuten auf “min” und 3 Minuten auf Stufe 1 kneten lassen. Kessel für 12 Stunden zur Seite stellen (Zimmertemperatur, keine Kühlung) und immer wenn man mal in der Nähe ist den Teig kurz dehnen und falten. Ich klebe mir immer gelbe Haftzettel an die Schüssel, auf der steht dann z.B. “8 Uhr Beginn, 20 Uhr gehts weiter”.

Zucker, Zimt und Butter von Füllung in Kessel geben, mit Flexielement alles vermischen. Ca. 30 Grad Temperatur zugeben, dann wird die Masse schön streichfähig.

Nach der 12stündigen Pause den Teig mit Nudelholz auf Größe von 40×80 cm aufrollen. Ich war begeistert, wie elastisch der Teig war.

Die Butter-Zucker-Zimt-Mischung gleichmässig verteilen, z. B. mit der Teigkarte, die der CC beilag.

Von der langen Seite (80 cm) straff einrollen.

Scharfes Messer nehmen und 2-3 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden (lt. Rezept 3-4 cm dicke) und in eine mit Dauerbackfolie ausgelegte oder gut gefettete Auflaufform legen. Je 1 cm Abstand zum Nachbarn lassen.

Bei mir füllte sich so das komplette Universalblech vom Backofen (lt. Rezept Auflaufform 30 x 20 cm Größe).

Mit Klarsichtfolie abdecken und nochmals 12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Backofen O/U 200 Grad vorheizen.

Folie entfernen und mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Blech in den Ofen schieben, Temperatur auf 180 Grad zurückstellen und 30-35 Min. backen.

Nach dem Backen mit Läuterzucker bestreichen (ich hatte Läuterzucker aus 120 gr. Zucker/120 ml Wasser, Rezept siehe hier).

Die Zimtschnecken waren die besten, die ich jemals bislang gegessen habe.

Läuterzucker

Fotos Gisela M. links vorher/rechts fertig

Zutaten:
1 Liter Wasser
1 kg Zucker

Zubereitung:
Wasser und Zucker in CC geben. Flexirührelement einsetzen/Rührintervall 3/Temperatur 102 Grad.

Sobald Temperatur erreicht ist, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten ist der Läuterzucker fertig. Sobald er abgekühlt ist, kann man ihn in Flaschen abfüllen und als Basis für Cocktails etc. verwenden. Er ist einige Monate haltbar.