

Piemonteser Nuss-Minis



Rezept und Foto von Dagmar Möller.

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Nuss-Minis – aber bedenkt, die Masse würde 250 Minis ergeben – halbieren geht kaum, weil ja nur ein Ei – (sonst zerkleppert das Ei und wiegt ein halbes ab).

Zutaten und Zubereitung:

125 g Butter

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker (selbst gemacht)

1 Ei

mit dem Flexi auf höherer Stufe cremig rühren. Auf K-Haken wechseln. Dann

150 g Mehl

100 g gem. Mandeln ohne Schalen

3 EL Back-Kakao

1 Prise Salz

zügig unterkneten.

Mit einem Espressolöffel kleine Mengen abnehmen und zu kirschgroßen Kugeln formen. Diese nochmal halbieren. Wieder rund formen und jeweils 1 Piemonteser Haselnuss in die Mitte

drücken. (Natürlich könnt ihr die Schokokugeln auch größer machen, dann sind es halt keine Minis mehr und die Backzeit verlängert sich entsprechend. (Kirschgröße dann 12 Minuten!))

Auf Backblech mit Backpapier setzen. 30 Minuten kühlen.

Bei 180 Grad O/U 8 Minuten mittlere Schiene backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Walnuss-Schäumchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum

Zutaten:

2 Eiweiß

150g. Puderzucker

3/4 Rührchen Vanillearoma

250 g (krokantierte) zerdrückte Walnüsse

Zubereitung:

Eiweiß mit Zucker und Prise Salz schnittfest schlagen (Ballonschneebeisen).

Restliche Zutaten unterheben (von Hand oder mit Unterhebröhrelement) und kleine Häufchen aufs Blech mit

Backpapier setzen.

Je nach Backofen 125-150 Grad Umluft ca. 20-25 Min. backen (bzw. trocknen).

Baileys-Kugeln



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber

Zutaten:

[Biskuitteig](#) aus 5 Eiern

200 gr. Haselnüsse

500 ml Baileys

Zum Überziehen: dunkle Schokolade

Zubereitung:

Biskuit aus 5 Eiern machen, wie gewohnt backen und 3 Tage trocknen lassen.

Danach im Multizerkleinerer zerkleinern.

200 g Haselnüsse dazu geben (geriebene) und 500 ml Baileys.

Alles gut vermengen (per Hand mit Teigspachtel oder Flexielement) und zu Kugeln formen, diese mit dunkler Schokolade überziehen und in Pralinenbecher geben.

Tipp: statt Haselnüsse Mandeln nehmen und mit Eierlikör tränken ... dann mit weisser Schokolade überziehen.

Amarettini – Variationen

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von [maluskoestlichkeiten](#) und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt



Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

Zutaten:

150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)

200 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)

1 El Mehl

1Tl Speisestärke
1/2 Fläschchen Bittermandelöl
1 Prise Salz
2 El Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf 150g reduziert! reicht auch dicke.....



Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:

4 Eiweiß
200g Puderzucker

400g Mandeln

1EL Zitronensaft

6cl Amaretto

1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit

Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

Zutaten:

200 gr. geschälte gemahlene Mandeln

90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)

2 Eiweiß

Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

5 Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).



Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebeisen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einriesseln lassen und zu glänzendem Eischnee aufschlagen. Mandel löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberührelement).



Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück). Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).



Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen lassen.



Baiser – Eiweißspritzegebäck – Variationen



Rezept Nr. 1/Foto Hilde Früh

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Hilde Früh

Zutaten:

4 Eiweiß

250 gr. Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 – 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Eiweiße mit einer Prise Salz in eine fettfreie Schüssel geben. Ballonschneebeesen einsetzen. Unter ständigem Schlagen nach und nach den Zucker einrieseln lassen, dann den Zitronensaft zufügen und auf höchster Stufe so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst und sich eine schnittfeste Masse gebildet hat Die Eiweißmasse sollte danach schön dick und standfest sein.

Ein großes Kuchenblech, oder die Fettpfanne aus dem Backofen, mit Backpapier auslegen.

Aus der Baisermasse entweder mit Hilfe eines Dressiersacks und großer Tülle schöne Muster, Nocken, oder kleine Berge abstechen bzw. aufspritzen und nebeneinander auf das Backblech setzen.

Den Backofen auf 100 – 110 ° C vorheizen.

Das Backblech in die Mitte der Backröhre einschieben und die

Schäumchen, je nach Dicke und Größe des Gebäcks, mit Ober/Unterhitze etwa 3 Std trocknen lassen. Dabei während der ganzen Trocknungszeit zwischen die Backofentüre einen Holzkochlöffel oder ein dreifach gefaltetes Küchentuch einklemmen, damit die Backofentüre einen Spalt weit geöffnet ist. Dies dient dem Zweck, damit die Feuchtigkeit während dem Trocknen der Baisers besser entweichen kann.

Anschließend ist es am Besten, wenn man die Baisers noch für ein paar Stunden oder über Nacht im Backofen auf dem Blech zum weiteren Trocknen liegen läßt.

Tipp:

Man kann auch einen Teil der Baisermasse weiß lassen und den Rest in Schüsseln verteilen und mit Lebensmittelfarbe rot, blau und grün färben.. Oder man teilt die Masse gibt unter eine Hälfte etwas Kakao und zieht dieses dann in Schlieren unter das Weiße.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led



Foto Aldona Led

Zutaten:

je 1 Eiweiß
50 g Zucker

Zubereitung:

Mit Ballonschneebeisen zum festen Schnee aufschlagen, Tupfer auf Blech spritzen.

Backen 90-110 grad Umluft um die 70-90 min

Aussteckplätzchen

Aussteckkekse Ausstecherle



Foto Gisela M.

Das Rezept ist zigfach erprobt, kommt bei uns jedes Jahr zu Weihnachten auf den Teller.

Zutaten:

500 gr. Mehl

250 gr. Zucker

250 gr. Butter

etwas selbstgemachten Vanillezucker

2 Eier

0,5 Packungen Backpulver

Optional: wer mag auch zusätzlich Aromen Orangenschale etc.

Zubereitung:

Knethaken einsetzen, alle Zutaten in den Kessel füllen und kneten lassen (Foto oben entstand nach 6 Minuten mit Knethaken

auf Stufe "min."

Teig in Klarsichthülle wickeln und für mind. halbe Stunde in Kühlschrank legen.

Mit etwas Mehl rausrollen, Kekse ausstechen. Ausgestochene Kekse auf Backblech mit Backpapier legen und bei 200 Grad O/U ca. 10 Minuten (+/- 2 Minuten je nach Backofen) backen.

Auskühlen lassen, wer mag verzieren, fertig ☐

Wer zu viel Teig hat, kann ihn auch eingefrieren. Und dann bei Bedarf wieder auftauen und weiterverarbeiten.

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 Verziern: 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 Ballonschneebeisen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlene 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!!

Bethmännchen

**Zutaten:**

500g Marzipanrohmasse

130g Puderzucker

130g Mandeln

20g Mehl

2 Eiweiß

120g Mandeln

2 Dotter, etwas Wasser

4EL Zucker

4EL Rosenwasser

Zubereitung:

Mandeln alle abziehen (ich nehme gleich blanchierte Mandeln) und leicht rösten.

Trommelraffel mit Kronenreibe oder Reibevorsatz zum Fleischwolf.

130g Mandeln mahlen.

Die restlichen 120g Mandeln halbieren. Es werden ca. 180 halbe Mandeln gebraucht.

K-Haken.

Marzipan, gem. Mandeln, Mehl und Eiweiß verkneten. Man muss ein- oder zweimal mit dem Spatel nachhelfen.

Rollen von ca. 1,5cm Durchmesser formen. In 1,5cm lange Stücke schneiden und Kugeln formen. Nasse Hände helfen dabei.

An jede Kugel 3 Mandelhälften andrücken Dabei die Kugel leicht dreieckig drücken.

Die Dotter mit etwas Wasser verquirlen. So, dass es sich gut pinseln lässt.

Die Bethmännchen mit den Dottern bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Nicht zu dick bestreichen sonst gibt es häßliche Füßchen und sie kleben am Backpapier.

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Bethmännchen ca. 15-20 Minuten backen. Sie sollen oben gerade ganz leicht bräunen. Nicht zu stark backen.

Die 4EL Zucker mit dem Rosenwasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Bethmännchen noch heiß damit bestreichen. Gut trocknen lassen damit sie nicht mehr kleben.