

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.

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 darübergerben. 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.

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



Nussecken – die besten!



Rezept von Kenwood-Seite, Foto von Gisela Martin (in Variante mit Kokosflocken)

Zutaten

Knetteig:

300g Mehl

130g Butter

130g Zucker

2 Eier

2 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

300 g dunkle Marmelade kernlos (Brombeere/Himbeere)

Nussmasse:

200g Butter

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 EL Wasser

500 g gemahlene Haselnüsse (oder 300g Nüsse und 200g Kokosflocken)

300 gr. dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Für den Knetteig

1. Den K-Haken in die Maschine einsetzen und die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker auf Rührstufe 5

- schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Anschließend die Eier zugeben und die Mehl-Backpulver-Mischung untersieben.
 3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
 4. Diesen auf einen Backblech ausrollen und mit der Marmelade bestreichen.

Für die Nussmasse

1. Das Flexi-Rührelement einsetzen und die Butter bei 80°C und Rührintervall 1 schmelzen.
2. Anschließend Zucker, Vanillezucker und Wasser zugeben und ordentlich verrühren.
3. Nun die Nüsse unterheben und die Masse auf den Teig streichen (Anmerkung: Ich nehme den Silikonspachtel der CC und drücke die Masse etwas fest).
4. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 20-30 Minuten backen.
5. Die Nussecken auskühlen lassen.
6. 300 g dunkle Kuvertüre bei 60°C auf Rührintervall 3 mit dem Flexi-Rührelement in ca. 3 Minuten schmelzen.
7. Abschließend in Dreiecke schneiden und die 3 Enden in die flüssige Schokolade tauchen.