

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.

Buondi – original italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba
10g frische Hefe
50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba
100g Zucker
10g Akazienhonig
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)
75ml Milch
200g Butter

2TL Vanille
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)
5g Zitronenabrieb
8g Orangenabrieb
2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale
16g gemahlene Haselnuss
110g Zucker
50g Eiweiß
12g Speisestärke
2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser
150g Zucker
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren

Hagelzucker
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:

Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren. Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach das Eiweiß und das Mehl unterkneten. Nach ca. der Hälfte des Mehls und des Eiweiß, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eiweiß dazu geben und gut unterkneten

lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbereiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel- & Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

Pariserecken



Foto und Rezept von Monika Pintarelli

Zutaten:

Für den Teig:

3 Dotter

270 g Staubzucker

1 Vanillezucker

310gr Walnüsse gerieben

1 EL Rum

1 EL Kakao

1 EL Orangensaft

1 EL Orangenabrieb

1 EL Nelkenpulver

etwas Muskatnuss

Für die Glasur

1 Eiweiss

soviel Staubzucker dass eine flüssige Glasur ist

etwas Nutella

weitere Zutaten:

Silberperlen

Zubereitung:

Alle Zutaten in der CC mit dem Flexi zu einem Teig kneten.

Auf Staubzucker ausrollen.

Aus Eiweiss und dem Staubzucker die Glasur herstellen und damit bestreichen .

Mit Silberperlen und Nutella verzieren.

Ecken schneiden und bei 150 Grad Heißluft ca.10 – 12 Minuten hell backen.

Butter S



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

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

ergibt etwa 50 Stück

Zutaten:

250 g Butter

5 Eigelb

1/2 Vanille

etwas Orangenabrieb (unbehandelt)

125 g Zucker

370 g Mehl

1 Eigelb

2 EL Kondensmilch oder Sahne

Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi der CC geben und schnell zu einem Teig mixen. Auf die Arbeitsplatte geben kurz zusammendrücken

und verschlossen über Nacht, kaltstellen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Auf einem bemehlten Backbrett den Teig zuerst zu einer 2 cm starken Rolle formen und dann in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Dann S formen und etwas andrücken.

Auf Backpapier setzen, Eigelb mit Sahne vermischen, auf die S pinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

In der 2. Schiene von unten ca. 16-18 Minuten goldgelb backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Himbeertörtchen



Von [Simon's Patisserie -Simon Stuber](#)

(ergibt ca. 15 Stück)

Zutaten:

Für die Joghurt-Mousse:

9 Blatt Gelatine

10g Zitronensaft

500g Joghurt

Abrieb von Zitrone und Orange

120g Puderzucker

200g Sahne

Für den Himbeer Kern:

25g Zucker

5g Pektin

5 Blatt Gelatine

300g Himbeerpüree

100g Zucker

200g Tk Himbeeren

Für den Himbeerspiegel:

300g Himbeeren

20g Zitronensaft

120g Puderzucker

3 Blatt Gelatine

Außerdem wird benötigt:

Dessertringe 15 Stück

Randfolie

Form für den Kern oder ein Blech

Dekobiskuit

Biskuitboden

Zubereitung:

Für den Himbeerkern:

Zuerst das Pektin mit 25g Zucker mischen, anschließend die Gelatine einweichen. Im CC Topf das Himbeerpüree mit Zucker (Flexi) aufkochen, Pektin-Zucker-Gemisch hineingeben und alles nochmals aufkochen. Wenn es nicht mehr kocht, die Gelatine darin auflösen und die gefrorenen Himbeeren dazugeben. Alles mixen mit dem Pürrierstab.

Dabei muss aber nicht zwingend eine glatte Masse entstehen – im Gegenteil, kleine Kerne dürfen durchaus darin sein. Anschließend die Masse in die Formen oder ein vorbereitetes Blech geben und einfrieren. Bei der Verwendung eines Blechs Kreise ausstechen, die einen etwas kleineren Durchmesser haben als der Dessertring. Wenn eine runde Form verwendet wird, werden die Kreise gefroren hinausgedrückt und anschließend wieder ins Gefrierfach gegeben.

Für die Joghurt-Mousse:

Erst wird die Gelatine eingeweicht. Anschließend die Zitrone erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Alle Zutaten außer der Sahne dazugeben und verrühren. Die Gelatine in die Masse einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Für den Himbeerspiegel:

Himbeeren, Zitronensaft und 120g Puderzucker im CC Topf mit dem Flexi aufkochen . Abpassieren und darin 3 Blatt Gelatine auflösen, die davon in kaltem Wasser eingewicht waren.