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!!

Madeleines



Rezept und Foto von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:
3 Eier
100g Feinkristallzucker
2 TL (oder Beutel) Vanillezucker
1 Beutel Orangenschale (oder selbst geraspelte Schale) (oder 1 EL Orangenblütenwasser)
200g Mehl
1/2 Beutel Backpulver
150g Butter in der Mikro geschmolzen, aber nicht mehr heiss

Zubereitung:
Eier, Zucker und Aromen mit dem K Haken schaumig aufschlagen, Mehl und Butter dazu und rasch untermengen.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und damit die Madeleinesformen befüllen. So kleckert es weniger. Ich habe 2x gebacken.

Die Madeleines ca 10 min bei 200 Grad/Umluft backen bis die Ränder leicht braun und der typische Riß entstanden ist. Am Kuchengitter auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

Wer keine solchen Formen hat kann auch Muffinsformen verwenden.

Orangenzucker – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von Sandra Bell

1. Rezept Sandra Bell

Zutaten:
Orangeat
Zucker

Zubereitung:
Einen Teil des fertigen Orangeat in der Gewürzmühle oder im Multi ordentlich schreddern – ziemlich fein. In ein Glas füllen und mit Zucker auffüllen.

Ordentlich schütteln und sich schmecken lassen.

Zum Würzen von vielen leckeren Sachen.

2. Rezept Claudia Balicki





Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Balicki

Zutaten:
Zucker
Schalen von Bio-Orangen

Zubereitung:
Schale einer Bio-Orange ein paar Tage an der Luft liegen lassen, bis man die Stücke durchbrechen kann. Dann habe ich es mit Zucker vermischt und habe es wieder stehen lassen. Kam irgendwie nicht dazu.

Nun habe ich es in der Gewürzmühle gemahlen. Ein wirklich tolles Aroma, sehr intensiv. Hängt natürlich auch von der jeweiligen Menge ab.

Glühwein-Muffins



Foto und Rezept von melestti

Zutaten:

Für den Rührteig

3 gestr. TL Backpulver
100 ml Glühwein
75 g Zartbitterkuvertüre oder Zartbitter-Schokolade
175 g weiche Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. geriebene Orangenschale
1/4 TL Zimt
1/4 TL gemahlene Gewürznelken
1/4 TL gemahlenen Kardamom
3 Eier (Größe M)
150 g Mehl
30 g Speisestärke

Für die Buttercreme und die Füllung

300 ml kalter Glühwein
60 g Puderzucker
15 g Speisestärke
150 g Butter, zimmerwarm
Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren und zur Seite stellen, damit sie etwas abkühlen kann.

Butter oder Margarine mit dem Flexi-Rührelement geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die geriebene Orangenschale hinzufügen, so lange rühren bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen abwechselnd mit dem Glühwein auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die flüssige Kuvertüre oder Schokolade unterrühren. Den Teig in vorbereitete Muffinformen füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen. Anschließend erkalten lassen.

Für die Buttercreme den Glühwein mit dem Puderzucker in der Induktionsschüssel der CC mittels Flexi-Rührelement verrühren, auf 100 °C Kochintervallstufe 1 erhitzen und auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Dann die Stärke mit 2-3 EL der Flüssigkeit gut verrühren und zur restlichen Flüssigkeit geben bis eine zähflüssige Masse entsteht (Vorsicht: die Masse dickt beim Abkühlen nach!) Abkühlen lassen.

Die Butter in einer anderen Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen. Löffelweise die Glühweinmasse unterrühren und die Buttercreme kurz kalt stellen.

In der Zwischenzeit mit einem Muffin-Ausstecher oder Apfelkernausstecher in der Mitte der Muffins jeweils ein Loch ausstechen udn dieses mit der Preiselbeermarmelade füllen. Nun die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Anschließend nach Belieben dekorieren.

Tipp: Diese Muffins schmecken auch ohne Füllung und Buttercreme, einfach mit Puderzucker bestreut, lecker. Für die alkoholfreie Variante den Glühwein mit Kinderpunsch austauschen.