

WEIHNACHTSGEBÄCK – MARZIPAN-MOHN PLÄTZCHEN

WEIHNACHTSGEBÄCK – MARZIPAN-MOHN PLÄTZCHEN

Erinnert ihr euch noch an meine zarten Marzipan-Schneeflocken Plätzchen vom letzten Jahr? Die waren wirklich super fein und konnten sich perfekt ein Päckchen Marzipan mit den Mandel-Marzipan Talern teilen. Die Mandel Marzipan Taler gab es dieses Jahr wieder und eigentlich wollte ich auch die Schneeflocken nochmal backen. Aber irgendwie standen auch Mohn-Plätzchen auf meiner to-do Liste und so sind es dann kurzerhand Marzipan-Mohn Plätzchen geworden. Die nächste Frage war dann wie ich sie dekorieren will. Kompletzt mit weißer Schokolade überziehen erschien mir zu süß, Zuckerguss aber auch... als ich allerdings in meiner Back-Kiste gekramt habe habe ich die Zuckerschrift mit Schokoladengeschmack wiedergefunden und damit die Hälfte der Plätzchen ein bisschen dekoriert. Für die andere Hälfte habe ich etwas von der geschmolzenen Kuvertüre von den anderen Keksen verwendet. So hatte ich Mohn-Plätzchen mit weißer und dunkler Schokolade - da ist für jeden Geschmack etwas dabei!



ZUTATEN FÜR 40-50 KLEINE PLÄTZCHEN:

60g Zucker

100g Marzipanrohmasse

200g Mehl + etwas zum Bestäuben der Arbeitsfläche

1 Ei

110g Butter, weich

30g Mohn

Für die Deko:

etwas Zuckerschrift mit Schokoladengeschmack*

etwas Kuvertüre

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem klebrigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen damit er fest wird.

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 0,5-1cm dick ausrollen und die Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier legen – ich brauche dafür zwei Bleche. Die Bleche auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und 8-10 Minuten lang backen. Sie sollten dabei nur minimal Farbe bekommen.

Die Plätzchen aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und nach Lust und Laune dekorieren.



Die zarten Marzipan-Mohn Plätzchen in der Plätzchendose stapeln und verschenken oder vernaschen.

Greift zu!



WEIßE SCHOKOLADE-MOHN EIS MIT HEIßEN KIRSCHEN

WEIßE SCHOKOLADE-MOHN EIS MIT HEIßEN KIRSCHEN

In den letzten zwei Tagen habe ich euch mein Weihnachtsmenü gezeigt - Gänseschinken mit Grünkohlpesto als Amuse Bouche, eine klare Suppe mit Gänseravioli als Vorspeise und den alljährlichen Gänsebraten mit Rotkohl, Grünkohl, Maronen und Klößen als Hauptgericht. Nach so

einem reichhaltigen Essen gibt es aus meiner Sicht kaum etwas Besseres als ein eiskaltes Dessert.

Nun habe ich hin und her überlegt welches Eis am besten passen würde und habe mich dann für eine Kombination mit der weiße Schokolade Mohn Praline entschieden. Als Vorlage habe ich das Priscilla Eis von den Iccreamists genommen – Matt O'Connor macht einfach göttliches Eis und sein weiße Schokolade Eis ist da keine Ausnahme. Ich habe dann noch den Mohn ergänzt, die Praline darauf gesetzt und das Ganze mit heißen Kirschen kombiniert. Einfach nur gut!



Zutaten für 12 Kugeln:

500ml Milch (3,5% Fett)

70g Schlagsahne + 80g Mascarpone (oder 150g Creme Double)

4 Eigelb

170g feiner Zucker

1 Prise Salz

200g weiße Schokolade (hier Milka)

3cl Baileys

2 EL Mohn

1 großes Glas Schattenmorellen, Abtropfgewicht 350g

Zubereitung:

Milch, Sahne und Mascarpone unter rühren erhitzen bis die Milch dampft aber nicht kocht.

Die Eier trennen und die Eigelb mit Zucker und Salz cremig aufschlagen bis die Masse blass gelb wird.



Die Milch leicht abkühlen lassen und dann einige Löffel unter die Eicreme rühren. Wenn die Creme flüssig wird rührt man sie unter die im Topf verbliebene Milch. Langsam erhitzen und dabei immer wieder umrühren bis die Creme leicht eindickt und auf einem Holzlöffel einen deutlichen Film hinterlässt.

Parallel die Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen. In die flüssige Schokolade den Baileys einrühren.



Die Schokolade und den Mohn unter die Milch-Ei Creme rühren bis sie vollständig gelöst ist. Die Eisbasis vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen. Dann über Nacht oder mindestens für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen um die Creme auf 4°C zu kühlen.

Die Creme in die Eismaschine geben – dort darf sie 50 Minuten lang ihre Runden drehen.



Die Eiscreme ist jetzt fast fertig – sie kommt in einen ausreichend großen Behälter und friert im Tiefkühler rund 2 Stunden lang zu ende. Sie schmeckt aber jetzt schon großartig...



Kurz bevor es das Dessert geben soll werden die Kirschen zusammen mit ihrem Saft in einem kleinen Topf erhitzt. Einmal aufkochen reicht vollkommen aus.

Dann in jede Schüssel eine Kugel (oder auch mehr) weiße Schokolade-Mohn Eis geben...



... die Praline darauf setzen und die Kirschen rundherum verteilen.

Viel Spaß beim Genießen!



WEIßE SCHOKOLADEN PRALINEN MIT MOHN UND BEEREN

Weiße Schokoladen Pralinen mit Mohn und Beeren

Die Kombination aus weißer Schokolade, Mohn und getrockneten Beeren ist bestens bekannt. Es passt, es schmeckt, es ist super einfach. Ich habe meine Weihnachtsbäckerei für dieses Jahr wohl abgeschlossen, aber eine Kleinigkeit wollte ich trotzdem noch zaubern. Als ich dann Abends auf der Couch mal wieder durch Drei gute Dinge auf dem Teller geblättert habe bin ich am letzten Rezept hängen geblieben – und sofort aufgestanden um es umzusetzen. *Schokolade, Trockenobst, Körner* – alles findet sich in der Vorratskammer. Allerdings wollte ich die Schokolade nicht auf dem Belch austreichen, sondern habe die Chance genutzt meine Pralinen-Herzen einmal einzuweihen. Und weil das Ergebnis aus meiner Sicht definitiv vorzeigbar ist wandern diese einfachen Schokoladen Pralinen mit Mohn und Beeren direkt zum Blog Event von Persis das unter dem Motto „auf den

letzten Drücker“ läuft.



Zutaten für 48 Schokoladen Pralinen mit Mohn und Beeren:

200g weiße Schokolade, hier die mit der lila Kuh

200g weiße Kuvertüre (im Original nur Schokolade)

2 EL Mohn

50g getrocknetet Beeren, hier Superfrucht Selection von Seeberger – im Original Cranberrys

Zubereitung:

Die Schokolade und die Kuvertüre etwas klein hacken, bzw. in einzelne Stücken brechen. Seit ich Induktion habe spare ich mir meist das Wasserbad – ich lasse beides zusammen in einem beschichteten Topf bei kleiner Stufe (3 von 14) schmelzen. Den Mohn einrühren.

In die erste Reihe der Pralinenform 1/2 TL Schokolade geben. Dann 2-3 Beeren hinein legen und mit Mohn-Schokolade auffüllen.



Die Form mit der Schokolade zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Ich habe sie nach 2 Stunden schon wieder heraus geholt und die kleinen Herzen aus der Form gedrückt. Vielleicht wäre es auch schon früher gegangen, ich habe zwischendurch nicht nachgeschaut.

Super einfach und extrem lecker!



Eingereicht für das Event: