

ZIMT WAFFELN

ZIMT WAFFELN

Zimt Waffeln haben eine weihnachtliche Note, aber kombiniert mit Fruchtmus passen sie auch ganz wunderbar zum restlichen Jahr. Bessere Hälfte hat sich dazu Apfelmus gewünscht, ich habe sie „pur“ mit Puderzucker verputzt. Gut, eigentlich hatte ich Apfelkompott und seine Begeisterung war überhaupt nicht groß – aber das fällt in die Kategorie: ich habe einen Stabmixer und bin bereit ihn zu benutzen! Ein schönes Frühstück an einem gemütlichen Wochenende.



Zutaten für 5 Zimt Waffeln:

90g Zucker

90g Butter

90ml Milch

160g Mehl

2 Eier

1 EL Vanilleextrakt

1 TL Zimt

1 gehäufter TL Backpulver

1 Prise Salz

Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter im Topf schmelzen und zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät oder dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Das Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten.

Jeweils eine halbe Suppenkelle Teig in die Mitte des Waffeleisens geben und je nach Geschmack bis zur gewünschten Bräune backen.



Ich teile die Waffeln gerne in die einzelnen Herzchen auf und lege sie kreisförmig auf einem großen Teller aus.



Die Zimt Waffeln mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Viel Spaß beim Vernaschen!



WEIHNACHTSGEBÄCK – ADVENTSWÜRFEL

ADVENTSWÜRFEL – WEIHNACHTSGEBÄCK

Es gibt wohl in jeder Familie „all time favorites“ wenn es um das Weihnachtsgebäck geht. Bei uns waren diese Adventswürfel immer ganz weit vorne mit dabei. Dieses Rezept habe ich mir irgendwann mit wenigen Worten in meinem kleinen Rezeptheftchen notiert und seit dem jedes Jahr gebacken. Die ursprüngliche Quelle war dieses Zwergenbackbuch: Zwergenstübchen Plätzchen^{*}. Die Rezepte darin sind super einfach – wohl ein Grund warum sie jedes Jahr so gut gelingen – trotzdem ist dieses Backbuch nicht nur für Kinder geeignet...

Ein Teil meiner Adventswürfel ist in eine kleine Keksdose gewandert und hat sich auf den Weg zu Kristin gemacht. Was noch alles im Päckchen war habe ich euch gestern bereits an dieser Stelle berichtet.



Zutaten für 30 Adventswürfel (1/2 Backblech):

250g Butter

150g Puderzucker

1 EL Vanilleextrakt (im Original 1Pck. Vanillezucker)

4 Eier

150g Mehl

1 TL Backpulver

100g geraspelte Vollmilchschokolade oder wie hier Schokostreusel

200g gemahlene Mandeln

Kuvertüre (Vollmich, Zartbitter, oder sonstiges nach Geschmack)

Deko, zum Beispiel bunte Streusel, Schokostreusel, Kokosraspeln, Nüsse, o.ä.

Zubereitung:

Vorweg – ich empfehle die doppelte Menge und ein ganzes Backblech. Dieses Jahr war ich wohl irgendwie verpeilt und habe nicht daran gedacht und in meinen ausführlichen Notizen hat diese Info auch gefehlt... Ich werde das für euch mal etwas netter formulieren:



Die zimmerwarme Butter mit Puderzucker, Mehl, Backpulver, Vanilleextrakt, Schokoraseln, gemahlenden Mandeln und den Eiern zu einem glatten Teig verrühren.



Eine Form oder ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darin flach ausstreichen.



Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Teig 20-25 Minuten lang backen. Wenn die Stäbchenprobe ok ist, also kein Teig mehr am Zahnstocher klebt, aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen und auf dem „Kuchen“ verteilen. Je nach Lust und Laune dekorieren.



Sobald die Schokolade ausgehärtet ist wird der „Kuchen“ in kleine Würfel geschnitten. Bei mir sind sie diesmal knapp 3x3cm groß.



Hier sind meine Adventswürfel in diesem Jahr.

Greift zu!



MANDELSPLITTER – WEIHNACHTSGEBÄCK

MANDELSPLITTER – WEIHNACHTSGEBÄCK

Backt ihr all euer Weihnachtsgebäck zum Anfang der Adventszeit, gut verteilt vom November bis in den Dezember, oder eher ganz knapp auf den letzten Drücker? Nachdem ich im letzten Jahr durch

die Bauphase und den Umzug erst kurz vor Weihnachten die üblichen Kokosmakronen und Marmeladentaler gebacken habe war ich dieses Jahr früher dran. Da gab es neben den Zimt-Baisers unter anderem diese Mandelsplitter. Einfach und lecker – aber ihr müsst sie unbedingt gut im Auge behalten... ich spreche da aus der Erfahrung der (vor-)letzten Jahre!



Zutaten für 12-15 Mandelsplitter:

100g Mandelstifte

40g Honig

4 EL Schlagsahne

1 Prise gemahlener Zimt

Zubereitung:

Den Honig vorsichtig und langsam im Topf erwärmen. Die Schlagsahne und den Zimt einrühren.



Den Honig vom Herd nehmen und die Mandelstifte untermengen.



Das Backblech mit Backpapier auslegen und vorsichtig kleine Mandelhäufchen darauf platzieren. Den Backofen auf 160°C vorheizen.



Die Plätzchen unter ständiger Sichtkontrolle für 12 Minuten hinein schieben. Wenn sie anfangs etwas zerfließen sofort vorsichtig mit einem kleinen Löffel wieder zusammen schieben. Aufpassen, dass der Honig nicht verbrennt.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Mandelsplitter vollständig auskühlen lassen.

Greift zu!



WEIHNACHTSgebäck – ORANGEN-MARMELADENTALER

WEIHNACHTSgebäck – ORANGEN-MARMELADENTALER

Ich bin dieses Jahr mit meinen Plätzchen mal wieder spät dran. Ich will den Umzug nicht vorschieben, aber es ist wie es ist. 2 Sorten Kekse habe ich trotzdem wieder gebacken – die Marmeladentaler und Kokosmakronen. Nix großartig Neues also, aber zumindest bei den Marmeladentalern habe ich ein wenig variiert. Englische Orangenmarmelade kam diesmal drauf, ganz anders also sonst, wo ich gerne die süßste Marmelade nehme die ich finden kann. Ein schöner Ausgleich, ich habe außerdem zwei Varianten gemacht, beide mit englischer Orangenmarmelade, aber eine mit Whiskey-Orangenmarmelade mit 4% Malt Whiskey.



Zutaten für 20-25 Kekse:

300g Mehl

150g Zucker

1 TL gemahlene Vanille (oder 5 TL Vanillezucker)

1 Prise Salz

230g Butter (oder Margarine)

60-70g (Orangen-) Marmelade

100g Kuvertüre

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz und Vanille werden zusammen in eine ausreichend große Schüssel gegeben. Dann rühre ich mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe die zimmerwarme Butter unter. Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat stelle ich ihn für knapp eine halbe Stunde kühl.

Aus dem Teig forme ich immer eine walnussgroße Kugel die ich etwas platt drücke. Dann wird mit dem Daumen (oder mit einem Löffelchen) in die Mitte eine Vertiefung gedrückt. Nicht nur leicht andrücken, wenn die Vertiefung zu flach ist läuft die Marmelade später aus. Die Taler werden beim Backen etwas flacher und breiter – also ein bisschen Abstand zwischen den Keksen lassen. Dann kommt jeweils 1/2 TL Marmelade in die Vertiefungen.



Das Blech schiebe ich in den auf 200°C vorgeheizten Backofen wo es 12 Minuten bleibt.



Die Kekse dürfen leicht Farbe bekommen, aber nicht dunkel werden. Dann hole ich sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.



Die Kuvertüre schmelzen – dieses Jahr habe ich wieder Kuvertüre im Becher genommen, die ist einfach idiotensicher und brennt mir auch nicht an.

Damit werden die Kekse dekoriert.



Warten bis die Schoki getrocknet ist. Ein Teil der Kekse macht sich auf den Weg zu Katja vom Hoetus Poetus Blog...



... ein Teil wandert in unsere Keksdose und der Rest in die Keksdose für die 7-köpfige Raupe.



Frohe Weihnachten!



Am nächsten Tag habe ich es noch geschafft Kokosmakronen zu backen.



Damit fülle ich die Keksdose dann noch ein wenig auf. Mal schauen, ob ich vor Dienstag noch was anderes zustande bringe...



WEIHNACHTSgebÄCK – LEBKUCHEN-STADTVILLA

Weihnachtsgebäck – Lebkuchen-Stadtvilla

Mir fallen so viele passende Titel für dieses Rezept ein... „Das Lebkuchen-Projekt“, „In 3 Tagen zum Traumhaus“, „Pfusch am Bau – how to...“, ich entscheide mich aber für den schlichten Titel „Lebkuchen-Stadtvilla“. Wenn man bedenkt, dass ein echtes Fertighaus auch in ~3 Tagen steht sollte ich mich vermutlich wirklich fragen was ich die letzten Tage gemacht habe. Na gut, ich habe nicht durchgearbeitet und möglicherweise hatte die Materialbeschaffung gewisse Planungsdefizite – aber ich bin fertig geworden und darauf kommt es an.

Übrigens – darf ich vorstellen? Unser Traumhaus!



Unser geplantes Traumhaus genau genommen... unser geplantes Traumhaus das im nächsten Jahr hier gebaut wird:



Ich fange mal von vorne an. Also in der Geschichte der Lebkuchen-Stadtvilla, den Rest könnt ihr auf dem [Baublog](#) lesen... Ich wusste, dass ich ein Lebkuchenhaus backen will das genau so aussieht wie unser Häusle. Also habe ich mir die Pläne von unserem Architekten angeschaut und Schablonen im Maßstab von knapp 2:100 gebastelt. Dabei habe ich alles bedacht – den Erker, das Vordach... alles.



Jetzt musste ich mich noch für ein Rezept entscheiden. Das war deutlich schwieriger. Ich habe mich dann entschlossen auf eine vertrauenswürdige Quelle zu setzen und den Teig nach Ninas Rezept zu machen. Sicherheitshalber mit der doppelten Teigmenge und das war auch gut so.

Zutaten für diese Stadtvilla:

(wer ein normales Haus bauen will holt sich die Anleitung am besten im original Rezept)

600 g Honig

500 g Zucker

4 Eier

1,5 kg Mehl

3 EL Kakaopulver

30 g Lebkuchengewürz (2 Päckchen)

4 geh. TL Backpulver

Für den Zuckerzement:

4 Eiweiß

1kg Puderzucker

2 EL Zitronensaftkonzentrat

Für die Deko:

Speisefarben, Gummitierchen, weiße Mikadostäbchen, Leibnitz Minis mit Schoki, Dominosteine, Mandeln, Kuvertüre, Schokoraspel, usw.

Zubereitung:

Montag Abend – ca. 18:00 Uhr. Ich habe endlich ein gutes Rezept für den Teig gefunden und mache mich voller Elan ans Werk. Dafür fange ich mit den Schablonen an. Macht natürlich überhaupt keinen Sinn, die kann man auch machen während der Teig ruht, aber ich habe es so gemacht. Da unsere Stadtvilla ein Dach mit 4Kanten bekommt und kein typisches Hexenhäuschen Dach musste ich hier etwas hin und her rechnen. Dann habe ich mich für den Maßstab ~2:100 entschieden und angefangen alle Teile zu zeichnen und auszuschneiden. Jetzt ist es schon 20:00 Uhr gewesen, aber ich bin ja von Grund auf optimistisch. Heute backen, morgen basteln.

Also habe ich den Honig mit 400g vom Zucker in einem kleinen Topf zum köcheln gebracht und so lange gerührt bis der Zucker sich gelöst hat. Viel Zucker -> viel rühren. Dann wollte der Sirup für 15 Minuten abkühlen bevor es weiter ging.



Die Eier wurden jetzt mit den verbliebenen 100g Zucker aufgeschlagen und dann mit dem Sirup verrührt. Dazu kommen Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver – am Ende habe ich nach und nach das Mehl zugefügt (dabei immer schön mit dem Handrührgerät rühren) bis das Handrührgerät aufgegeben hat. Den Rest vom Mehl habe ich dann per Hand eingeknetet. So will der Teig 30 Minuten ruhen. Jetzt hatte ich also eine riesen Schüssel voll mit Lebkuchenteig und es war so ungefähr 21:45 Uhr. Die ersten Zweifel schlichen sich ein ob das noch was wird... aber der Optimismus siegt – ich rolle den Teig wie von Nina beschrieben direkt auf dem Blech mit Backpapier aus. Dabei decke ich ihn auch gleich mit Frischhaltefolie ab.

Das Zeug ist dermaßen klebrig, dass sich anschließend die abgeschnittenen Ränder kaum vom Backpapier lösen wollen. Die Schablone ist auch eingesaut, das Ganze ist eine unglaubliche Fummelei. Dabei bin ich erst bei den Seitenwänden! Die sollten doch so einfach sein... dachte ich zumindest. Naja, man lernt ja nie aus. Die Seitenwände habe ich dann für knapp 20 Minuten bei 175°C in den vorgeheizten Backofen geschoben. Der Teig war wirklich dünner als 1cm ausgerollt –

als die Platten aus dem Ofen kamen waren sie doppelt so dick. Verdammt, bei Nina sieht das nicht so komisch aus – also muss es irgendwie an mir liegen. Ich bin genervt und entscheide mich das Ganze auf Dienstag früh zu verschieben. Der Teig wird abgedeckt auf den Balkon gestellt. 22:45 Uhr – Schluss für heute.

Dienstag früh – neuer Tag, neues Glück. So richtig motiviert bin ich am frühen Morgen noch nicht. Als ich anfangs ist es bereits kurz vor 11:00 Uhr. Mein Ziel: bis 13:00 Uhr alle Teile fertig gebacken zu haben. Ich will nämlich noch kurz bei meinen Eltern vorbeifahren und zum Frisör. Das Urlaub aber auch immer so stressig ist...

Ich fange also an nach und nach die Hausteile zu backen. Ausrollen, ausschneiden, backen. Der Teig benimmt sich deutlich besser, aber die Platten gehen jedes Mal wieder so stark auf. Ich messe nochmal nach, ausgerollt hat er eine Dicke von 0,7cm. Naja – das echte Haus wird ja auch ein Massivhaus... passt doch. Bis auf eine Dachplatte schaffe ich alles bis 13:00 Uhr – der Teig kommt also wieder auf den Balkon. Die anderen Platten dürfen in Ruhe auskühlen.



Die Phase zwischen 13:00 und 17:00 Uhr fasse ich mal kurz – Eltern, Frisör, Kaisers – nach Hause. Die letzte Dachplatte wird gebacken und mir fällt ein – ich habe Puderzucker vergessen. Super. Es regnet. Ich will aber auch nicht für 500m das Auto aus der Tiefgarage holen... na gut, ich will vielleicht schon – entscheide mich aber dagegen. ALDI ist näher dran. Das sind nur 300m. Ich mag ALDI aber nicht. Ich war in dieser Filiale erst 1x... ich gehe immer zu Kaisers. Da ist es schön und das Team an der Fleischtheke kennt mich schon. Aber der Regen und die Bequemlichkeit siegen – außerdem: es ist nur Puderzucker. Da werden die Qualitätsunterschiede schon nicht so gravierend sein. Mit einer gewissen negativen Grundstimmung geht es also los. Ich streife durch die Gänge auf der Suche nach Puderzucker... ich finde ihn nicht. Dafür aber irgendwann einen Verkäufer der einfach nicht schnell genug weg war (wenn ich seinen Gesichtsausdruck richtig deute). Ich: „Können Sie mir sagen wo ich den Puderzucker finde?“ Verkäufer: „Puderzucker führen wir nicht“... Mein Gehirn versuch die Information umzusetzen: „er will damit sicher sagen das Puderzucker aufgrund der hohen Nachfrage derzeit vergriffen ist“... Verkäufer: „Das ist bei uns ein Aktions-Artikel“. PUDERZUCKER!?! Ein Aktionsartikel?!? Ich bin geschockt, bedanke mich brav, stelle die Baumkuchenspitzen – die ich im Vorbeigehen gegriffen habe – zurück ins Regal und trotte durch den Regen zu Kaisers. Das passiert wenn man sich 200m Weg im Regen sparen will.

Zurück zu Hause bin ich trotzdem optimistisch. Jetzt geht es los! Ich brauche Zuckerzement. Nein – ich habe gelernt – das ist Royal Icing. Das klingt doch mal nett. Ok, ich brauche also Royal Icing. Dafür trenne ich die Eier und schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz und einem ordentlichen Spritze Zitronensaftkonzentrat zu einem sehr festen Eischnee auf. Dann wird nach und nach der Puderzucker eingerührt. Ich starte mit 2 Eiweiß und 500g Puderzucker.



Seht ihr was das für eine feste Masse ist? Da tropft und kleckert nix mehr. Das Royal Icing möchte ich jetzt in meine Spritztülle füllen. Aber wo ist der Ring mit dem man die Aufsätze befestigt? Ich kürze das Ganze ab – ich habe ihn nicht gefunden. Ich habe aber auch keine Lust ein drittes Mal zu Kaisers zu laufen. Also nimmt der Pfusch am Bau seinen Lauf. Ich stelle die Wände auf, stütze sie mit Tassen ab und schmiere mit einem Teelöffel und meinen Fingern Royal Icing in alle Kanten. Von Außen und von Innen. Elegant sieht anders aus, aber es hält. Nach einer Stunde kann ich die Stützen entfernen und den Erker anbauen. Der Raum ist nach Innen in der Lebkuchen-Variante nicht offen, ich habe irgendwie an der Statik in diesem Gebäck gezweifelt. Im echten Haus haben wir einen riesen Wohnraum mit offener Küche und im Erker ist auf 4x4m das Esszimmer untergebracht.



Weiter geht es mit dem Dach. Ich lege alle Platten passend zueinander auf einem Cornflakes-Schüsselchen ab. Hmm... gerade sind die Kanten irgendwie nicht... kann ich mir nicht erklären, ist aber so. Also schmiere ich alle Kanten dick mit Royal Icing ein und klebe sie aneinander. Außen noch schön glatt schmieren... sieht doch gut aus. Spätestens morgen wird man davon nix mehr sehen... so nimmt der Pfusch am Bau weiter seinen Lauf. Bessere Hälfte hofft, dass das kein schlechtes Omen ist.



Hinten rechts ist eine Lücke die sich nicht so einfach mit Zuckerguss schließen lässt. Wie auch immer die zustande gekommen ist, dafür lasse ich mir morgen etwas einfallen.



Mittwoch früh – diesmal wirklich früh. Um kurz vor 9:00 Uhr starte ich mit meinem Häusle in den 3. Bautag. Eigentlich habe ich von Lebkuchen und Zuckerguss die Nase voll, aber heute wird es fertig... komme was wolle!

Ich entscheide mich dafür zuerst das Dach und die Fassade fertig zu machen bevor ich das Dach auf den Rohbau aufsetze. Stabil ist es auf jeden Fall. Es war aber nicht so leicht die Cornflakes-Schüssel da wieder los zu bekommen.

Für das Dach habe ich dunkle Schokolade im Becher bekommen. Ich liebe diese Kuvertüre-Becher. Man kann einfach nix falsch machen... außer wenn man im Übermut einen Becher zuviel erwärmt... aber wer wird schon kritisch sein.



Dann geht es ans Glasieren. Endlich etwas das mir Spaß macht. Ich pinsel zuerst zwei Kanten von

meinem Dach ein und bestreusel sie mit den Schokoraspeln. Wenn die Schokolade antrocknet halten die Raspel sonst nicht mehr.



Toll, die dicken Royal Icing Ränder sieht man jetzt kein bissl mehr!



Nur das Loch im Dach lässt sich wohl nicht weg diskutieren. Die Fassade wird mit weißer Schoki gestrichen. Dafür habe ich leider keine Becher-Kuvertüre bekommen, aber es geht auch so. Sieht halt optisch nicht ganz so hübsch aus. Wenn alles getrocknet ist kann das Dach aufgesetzt werden. Dafür werden die oberen Kanten dick mit Royal Icing eingeschmiert (ich war zwischendurch kurz bei Kaisers und habe mir eine Dekor-Spritze geholt). Das Dach wird aufgesetzt und ich setze auf die Dachkanten gleich ein paar Kleckse Icing mit denen ich einige Mandeln festklebe. Mit Frischhaltefolie abgedeckt hat sich das Icing übrigens perfekt über Nacht gehalten. Die Dachkanten werden direkt mit Schnee und Eis verschönert.

Ansicht von hinten:



Ansicht von vorne:



Und weil das echte Häusle ja später am Kirschgarten stehen wird kommen noch ein paar Gummi-Kirschen aufs Dach. Da die kleinen Dachteile für den Erker zu dick geworden sind werden sie verworfen. Ich klebe Oblaten fest. Die lassen sich später gut dekorieren.



Was jetzt noch fehlt sind die Fenster. Also wird etwas von dem Icing blau eingefärbt. Uh - ist das aber blau... damit male ich die Fenster rund um das Haus auf. Bessere Hälfte hat schon im Vorfeld gefragt ob ich auch an die Faschen denke. Ja - von mir aus auch Faschen am Lebkuchenhäusle. (Faschen sind farblich abgesetzte Rahmen im Putz rund um die Fenster). Also werden mit Zuckerschrift weiße Rahmen um die Fenster gezogen. Die Oblaten werden mit Leibnitz Minis beklebt. Die Schokoseite nach oben - passend zum Dach. Dann grundiere ich den Garten mit etwas Icing (ich habe mittlerweile die zweite Hälfte angesetzt) und pflaster mit weiteren Minis die Terrasse. Die Gartenmöbel werden aus Dominosteinen gebaut.



Ich sehe uns schon dort sitzen und Grillen... oder Glühwein schlürfen.

Weiter geht's - rund um das Haus setzte ich mit hellgrün eingefärbtem Icing etwas Gartenbepflanzung.



Da wir immer noch ein Loch im Dach haben muss ich mir endlich etwas einfallen lassen. Ich setzte einen Dominostein an die breiteste Stelle und auf den kommt ein dicker Klecks Icing. Trocknen lassen und den nächsten Klecks drauf setzen. Mit Krokant wird ein Gesicht gesetzt, ein Stück Keks ist die Basis für den Hut und ein Stück Mikadostäbchen wird zum Besen.



Damit ist das Loch im Dach zufriedenstellend vertuscht worden. Außerdem finde ich einen Frosty auf dem Dach doch sooooo cool!



Jetzt fehlt der letzte Feinschliff an der Front. Ich halbiere eine der kleinen Lebkuchenplatten. Jetzt hat sie eine vernünftige Dicke. Dann klebe ich sie mit Icing fest. Dabei stütze ich sie mit einer Tasse ab. Aus Mikadostäbchen bastel ich zwei Säulen die das Vordach stützen. Beide werden in dicke Icing Kleckse einbetoniert. Auch hier wird mit Keksen dekoriert und reichlich Schnee und Eis aufgespritzt. Zwei gelbe Zuckerperlen dienen als Lampen.



In den Vorgarten kommen zwei Gummi-Löwen. Die passen zu unseren Katzen. Für den Stellplatz war leider auf meinem Brett kein Platz mehr. Die Gummi-Autos stehen also im Vorgarten. Die Wegplatten sind wieder mit Leibnitz Keksen gepflastert.



Fertig! Endlich! Aber - trotz aller Mängel - schön ist es geworden... zumindest aus meiner Sicht. Ich habe außerdem festgestellt, dass zwei Fenster über die wir mit dem Architekten diskutiert haben (wir wollten sie eigentlich raus nehmen) unbedingt gebaut werden sollten. Ohne die zwei Fenster sah das Haus total doof aus. Einmal an der rechten Seite oben - das habe ich nachträglich noch angemalt und einmal das kleine zur Terrasse hin. Das hat auf den Computersimulationen garnicht so gewirkt, aber am „echten Model“ haben die gefehlt. Was sagt uns das? Hört auf eure Architekten und baut Lebkuchen-Stadt villen!

In diesem Sinne:

Fröhliches Häusle-Bauen!

WEIHNACHTSgebäck – KOKOSMAKRONEN

WEIHNACHTSgebäck – KOKOSMAKRONEN

Ich liebe Kokosmakronen. Außen kross, innen weich – so müssen sie sein. Ich habe aber noch nie welche selber gebacken. Nach kurzer Recherche stelle ich fest, dass alle Rezepte mehr oder weniger gleich sind. Ich orientiere mich an einem Rezept aus der Weihnachtsbäckerei, entscheide mich aber die Makronen auf Oblaten zu setzen, dem Eiweiß zum steif Schlagen etwas Salz beizufügen und „etwas mehr“ Zitronensaft zu nehmen.



Zutaten für 30 Kokosmakronen:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

125g Zucker

2 EL Zitronensaft

200g Kokosraspel

30 Oblaten

Zubereitung:

Trennen wir zunächst mal die Eier. Die Eigelb kommen in den Kühlschrank, ich mache später eine Carbonara daraus, das Eiweiß schlage ich mit Hilfe meines Handrührgerätes zusammen mit einer kleinen Prise Salz steif.



Dann gebe ich langsam und unter durchgehendem Rühren den Zucker dazu. Der Ei-Schnee sollte dabei weiterhin fest bleiben.



Als letztes hebe ich die Kokosraspel und den Zitronensaft unter. Jetzt habe ich eine klebrige Kokosmasse.

Als nächstes wird der Ofen auf 175°C vorgeheizt. Dann lege ich auf einem Blech mit Backpapier die Oblaten aus und setze auf jede einen gehäuften Teelöffel Kokosmasse. Die drücke und schiebe ich so zurecht, dass die Oblaten mehr oder weniger komplett bedeckt sind.



Das Blech kommt dann für 15 Minute auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen. Die Kokosmakronen sollten eine leicht goldene Farbe bekommen, aber nicht zu dunkel werden – sonst werden sie zu trocken.



Während die ersten Makronen abkühlen schiebe ich das zweite Blech in den Ofen.

Später wandert dann ein großer Teil der Makronen zu den Marmeladentalern in die Keksdose, der Rest kommt auf einen bunten Teller.

Greift zu!



WEIHNACHTSGEBÄCK – MARMELADENTALER

WEIHNACHTSGEBÄCK – MARMELADENTALER

Ich bin dieses Jahr spät dran mit dem Backen – den einen oder anderen Keks werde ich aber trotzdem noch durch den Ofen jagen. Ein gutes Einstiegsrezept sind für mich immer diese Marmeladentaler. Die haben wir schon früher mit meiner Mutter gebacken und die klappen immer... außerdem kann einfach nix schief gehen und die Zutatenliste ist übersichtlich.



Zutaten für 20 Kekse:

300g Mehl

150g Zucker

1 TL gemahlene Vanille (oder 5 TL Vanillezucker)

1 Prise Salz

230g Butter (oder Margarine)

60-70g Marmelade

3 Blöcke Kouvertüre

Zubereitung:

Ich gebe Mehl, Zucker, Salz und Vanille zusammen in eine ausreichend große Schüssel. Dann rühre ich mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe die Zimmerwarme (und damit schön weiche) Butter unter. Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat stelle ich ihn für knapp eine halbe Stunde kühl.



Dann forme ich aus dem Teig immer eine Walnussgroße Kugel die ich etwas platt drücke. Dann wird mit dem Daumen (oder mit einem Löffelchen) in die Mitte eine Vertiefung gedrückt. Nicht nur leicht andrücken, wenn die Vertiefung zu flach ist läuft die Marmelade später aus. Die Taler werden beim Backen etwas flacher und breiter – also ein bissl Abstand zwischen den Keksen lassen!



Jetzt gebe ich in jede Vertiefung etwas Marmelade (ca. 1/2 TL). Ich habe mich hier für die Lady Marmelade von Schwartau entschieden – die passt einfach toll.



Der Ofen wird auf 200°C vorgeheizt. Dann dürfen die Marmeladentaler für 10-12 Minuten darin backen. Sie sollten nicht dunkel werden, ein ganz klein bissl Farbe ist aber ok.



Ich schiebe jetzt noch das zweite Blech in den Ofen. Die fertig gebackenen Kekse lasse ich vollständig auskühlen (über Nacht weil ich keine Lust mehr habe wach zu bleiben).

Dann wird für die Schokoladenglasur etwas Kouvertüre geschmolzen. Ich liebe Vollmilchkouvertüre, also nehme ich diese. Da die Tütchen beim letzten Mal nicht wasserdicht waren habe ich mich diesmal entschieden die Schokolade im Wasserbad – aber in einem kleinen Schälchen zu schmelzen. Das hat anfangs sehr gut geklappt, dann ist sie mir doch krisselig geworden. Egal, dem Geschmack hat das nicht geschadet. Beim nächsten Mal hole ich wieder Kouvertüre im Becher. Da kann man nix flasch machen. Auf jeden Fall gebe ich jetzt auf jeden Keks etwas Schokolade.



Ein paar Kekse kommen direkt auf den bunten Teller...



... der Rest wandert vorerst in die Keksdose.

Fertig!

