

Hafertaler □ Oatmeal Cookies

Wer kennt nicht diese unglaublich leckeren Hafertaler, die man in einem schwedischen Möbelhaus erwerben kann. Ein Keks probiert, und schon ist die halbe Packung weg. Hafertaler selber herstellen ist aber auch ganz einfach, und sie schmecken mindestens genauso gut. Ich finde sogar noch besser. Allerdings sind sie bei mir nicht ganz so flach, aber hey dafür sind selbstgemachte Oatmeal Cookies eben einzigartig.

Ich habe in meinem Rezept Zartbitterschokolade verwendet, allerdings schmecken die Cookies auch mit Rosinen oder anderen getrockneten Zutaten wie Nüssen sehr lecker. Wer so wie ich sehr wenig oder fast gar nicht frühstückt in der Woche, für den ist es der perfekte kleine Snack zum Kaffee oder Tee am Morgen.

Die Zubereitung dieser wunderbaren Haferflocken Kekse ist auch Kinderleicht, also perfekt um auch schon mal den Nachwuchs mithelfen zu lassen. Ich finde es sowieso sehr wichtig, die Kinder so früh wie möglich mit Backen oder auch Kochen vertraut zu machen und sie immer wieder auch mithelfen zu lassen. So lernen sie viel über Lebensmittel und können sich selbst auch mal ausprobieren.

Es lohnt sich in jedem Fall dieses wirklich leichte Rezept mal auszuprobieren. Also auch für absolute Anfänger geeignet ??

Zutaten – ca. 40 Stück

100 g weiche Butter

140 g brauner Rohrzucker

1 Ei

1 TL Vanillearoma

85 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

150 g Haferflocken – weich oder kernig oder gemischt

100 g Zartbitterschokolade oder eine Zutat deiner Wahl

Zubereitung

- den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren
- das Ei und Vanillearoma hinzufügen unditerrühren bis die Masse schön hell und cremig ist
- Mehl, Backpulver und das Salz miteinander mischen und zur Butter-Ei-Mischung geben und alles gut verrühren
- die Schokolade oder Ähnliches grob hacken und mit den Haferflocken zum Teig geben
- alles kurz verrühren bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben
- ein Backblech mit Backpapier auslegen
- aus dem Teig kleine Kügelchen formen und mit genügend Abstand auf das Blech setzen
- die Kügelchen ein wenig flach drücken
- im vorgeheizten Ofen ca. 15- 20 Minuten backen

Die Haferkekse schmecken zum Frühstück, zum Kaffee und natürlich zwischendurch einfach wunderbar.

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ?



Stollenkonfekt □

Stollenkonfekt mit Marzipan ist schon etwas Feines und natürlich sehr weihnachtlich ?. Normalerweise mag ich den Christstollen nicht so sehr, und trotzdem habe ich mal das Stollenkonfekt mit Marzipan ausprobiert. Eigentlich um es schön zu verpacken und pünktlich zum Weihnachtsfest zu verschenken. Allerdings wird es nicht mehr so viel davon geben, denn es ist einfach zu gut um es nicht selbst zu genießen ?

Ich hatte noch sehr viel Marzipanrohmasse und habe mich deshalb spontan entschieden dieses himmlische Weihnachtsgebäck

selbst herzustellen. Wenn man sich dann auch eingehend mit dem Rezept beschäftigt, dann ist der Aufwand eigentlich eher gering, im Vergleich zu anderen Rezepten ?

Der Teig muss zweimal aufgehen, und man sollte natürlich ein wenig Zeit investieren, aber das Ergebnis lässt sich sehen und natürlich genießen. Es ist in jedem Fall am Vormittag oder Nachmittags zu schaffen.

Ihr könnt euch natürlich mit den Zutaten ausprobieren. Ich habe mich allerdings ganz klassisch für Rosinen mit Zitronat und Orangat entschieden. Sehr interessant stelle ich es mir aber auch mit Cranberries und Schokolade vor ?. Ich habe statt Mandeln zum Beispiel auch Haselnüsse genommen, denn die hatte ich gerade zur Hand.

In jedem Fall ist es eine wundervolle Geschenkidee für die Familie oder Freunde und Kollegen.

Nun schaut euch doch einfach mal das Rezept an ??

Zutaten – für ca. 65 Stück

Für den Teig :

500 g Mehl

2 EL Zucker

120 ml lauwarme Milch

2 Päckchen Trockenhefe oder ein Würfel frische Hefe

2 TL Pumpkin Spice Gewürz, das verlinke ich euch extra am Ende

1 Prise Salz

200 g sehr weiche Butter

100 g Puderzucker

100 g Marzipanrohmasse

Zum Unterheben:

250 g Rosinen, Orangat, Zitronat, Cranberries usw. oder eine Mischung aus allen Zutaten, die ihr mögt

100 g gehackte Mandeln oder andere Nüsse

50 ml Rum, wer es nicht mag lässt ihn natürlich weg

5 Tropfen Bittermandelöl

Nach dem Backen:

250 g Butter

250 g Puderzucker oder Streuzucker

Zubereitung

- das Mehl mit dem Zucker, Salz und dem Pumpkin Spice Gewürz in eine große Schüssel geben und eine Vertiefung hineindrücken
- die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in die Vertiefung zum Mehlgemisch gießen
- die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Ich mache das übrigens bei Hefeteig nicht mit einem Tuch sondern mit einer einfachen Duschhaube, die ich über die Schüssel ziehe, so entsteht mehr Wärme und der Teig geht schneller auf
- in der Zwischenzeit die Rosinen und Nüsse oder die Zutaten nach Wahl in Rum einweichen und das Bittermandelöl dazumischen
- das Marzipan in kleine Stückchen schneiden oder reißen und ein wenig in der Mikrowelle erwärmen
- nun die weiche Butter mit dem Puderzucker und dem Marzipan sehr schaumig schlagen
- nach ca. 20 – 30 Minuten die Hefemilch mit der Mehlmischung leicht verkneten, das geht am besten mit einem elektrischen

Knethaken

- die Butter-Marzipan Mischung hinzu geben und zum Schluss die eingeweichten Nüsse und Zutaten eurer Wahl unterheben
- alles gut durchkneten und nochmal ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen
- den Backofen auf 200°C Ober/ Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- den fertigen Hefeteig in kleine Stücke teilen und diese zu schmalen Rollen formen
- nun einfach immer kleine Stücke schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- das Konfekt ca. 15 Minuten backen, bis es goldbraun ist
- in der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und den Puderzucker in einen tiefen Teller füllen
- nun die fertigen aber noch heißen Stollenstückchen in Butter schwenken und anschließend im Zucker wälzen
- auf dem Blech abkühlen lassen und eventuell nochmals mit Puderzucker bestäuben

Das Stollenkonfekt hält sich in einer Blechbüchse wunderbar frisch und schmeckt mit der Zeit sogar noch besser. Haltbarkeit ca. 4 Wochen

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung

Florentiner

Das Florentiner Gebäck habe ich schon immer geliebt ?. Meine Großeltern hatten früher immer Florentiner Plätzchen im Schrank. Diese wurden dann gerne auch mal statt Kuchen zum Kaffee gereicht. Es gab bei uns immer die sehr klassische Variante der Florentiner mit Mandeln und Schokolade.

Warum diese wunderbaren Plätzchen Florentiner heißen ist nicht wirklich bekannt, aber sie stammen definitiv nicht aus Italien bzw. aus Florenz ?. Sie sind in Süddeutschland allerdings ein klassisches Weihnachtsgebäck.

Ich habe schon lange mit dem Gedanken gespielt, diese Plätzchen zu backen, war aber immer ängstlich weil sie ja auch ziemlich zerlaufen im heißen Ofen. Nun habe ich vor ein paar Tagen ein sehr altes Rezept gefunden, noch aus den alten Backbüchern meiner lieben Oma ?

Nach diesem Rezept habe ich nun die klassischen Florentiner gebacken und war übergücklich, dass sie so leicht und ohne viel Aufwand herzustellen sind. Sie zerlaufen natürlich etwas im Ofen, aber man kann sie noch heiß wieder sehr schnell in Form schieben.

Wer mag kann natürlich die Florentiner auch mit kandierten Früchten und Zimt backen, ich habe mich allerdings für die klassische Variante mit Mandeln entschieden.

Am besten ist natürlich die Schokolade, die möglichst dick auf die Rückseite der abgekühlten Florentiner gestrichen wird. Ich liebe es ?

Na, Lust auf das Rezept bekommen ? hier kommt es ?

Zutaten – ca. 30 Stück

100 g Butter

80 g Zucker

1 EL Honig

2 EL Kondensmilch

2 EL Mehl

1/2 Vanilleschote

80 g gemahlene Mandeln

100 g Mandelblättchen

2 EL Mandelstifte

200 g Zartbitter Kuvertüre

Zubereitung

- Ofen auf 170°C Umluft oder 190°C Ober Unter/ Hitze vorheizen
- Butter, Zucker, Honig, Kondensmilch und das Mehl unter Rühren in einem Topf aufkochen lassen
- Topf vom Herd ziehen und das Mark der Vanilleschote und alle Mandeln unterheben
- mit 2 angefeuchteten Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bitte unbedingt viel Abstand zwischen den Teighäufchen lassen
- im vorgeheizten Backofen ca. 8 – 10 Minuten backen, ungedingt darauf achten, dass die Plätzchen nicht zu dunkel werden
- herausnehmen, und die Florentiner eventuell noch etwas in Form schieben, falls sie zu auseinander gelaufen sind
- unbedingt komplett auskühlen lassen
- die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und die flüssige

Schokolade auf die Rückseite der abgekühlten Plätzchen streichen

– die Vorderseite nach unten legen und trocknen lassen

So, und nun einfach genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal ??

LG Tina ♥



Baci di Sanremo ☐

Wer einmal in Sanremo war, kennt diese wunderbaren leckeren “Küsschen”, die Baci di Sanremo ganz bestimmt ?. Denn die Baci di Sanremo gibt es eigentlich in jedem Supermarkt, in jeder Pasticceria und auch natürlich in Souvenir Lädchen zu kaufen ?.

Die Küsschen haben das ganze Jahr über Saison und in jedem ligurischen Küstenstädtchen heißen sie natürlich anders ?. Es ist eben eins der süßen Leckereien Liguriens und warscheinlich auch noch woanders .

Diese Köstlichkeit ist wirklich einfach herzustellen, und noch dazu eine schöne Geschenkidee für alle Gelegenheiten ?. Die Baci di Sanremo sollten am besten frisch verzehrt werden, denn sonst werden sie schnell zu fest. Also bitte nach Möglichkeiten innerhalb einer Woche.

Wer sie allerdings einmal probiert hat wird garnicht auf die Idee kommen sie länger aufzubewahren, denn es entsteht schnell eine Suchtgefahr ?

Schaut doch mal in das Rezept ??

Zutaten – ca. 20 Stück

Für den Teig:

240 g gemahlene Haselnüsse

35 g Backkakau – ungezuckert

230 g Zucker

3 Eiweiss

Eine Prise Salz

2 El flüssiger Honig

Für die Glasur:

80 ml Sahne, am besten Creme Double

80 g dunkle Schokolade

Zubereitung

- den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober Unter/ Hitze vorheizen
- die gemahlenen Haselnüsse, den Kakao und den Zucker mischen
- Eiweiße mit dem Salz zu steifen Schnee schlagen
- mit einem Teigspatel zuerst die Haselnuss-Kakao Mischung, dann den Honig unterheben
- die Masse in einen Spritzeutel füllen und eine große Spritztülle verwenden, denn der Teig ist sehr zäh
- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech runde Baisers spritzen, dabei unbedingt etwas Abstand zum nächsten lassen
- im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen
- in einem kleinen Topf die Sahne erhitzen. Wenn sie kurz vor dem aufkochen ist vom Herd nehmen
- die Schokolade in die heiße Sahne geben und schmelzen lassen
- die Masse gut verrühren und abkühlen lassen
- nun die erkaltete Masse mit einem elektrischen Schneebesen,

bei hoher Geschwindigkeit ca. 2 Minuten zu einer Creme aufschlagen

- in einen Spritzbeutel füllen und ein wenig Creme auf die Unterseite eines Baisers spritzen
- dann mit einem anderen Baiser zusammenfügen
- bis zum Servieren kühl stellen

So und jetzt genießen und an Sanremo denken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Nuss – Stangen □

Diese leckeren Nuss – Stangen begleiten mich schon seit meiner Kindheit ?. Meine Mutter hat sie immer in der Adventszeit mit anderen Plätzchen für uns gebacken ?

Heute backt sie die Nuss- Stangen immer noch wie jedes Jahr für uns und die Kinder. Sie gehören einfach auf den bunten Teller an Heiligabend ???

Deshalb müssen sie unbedingt hier auf meinem Blog auch mal verewigt werden. Sie sind eigentlich auch eine sehr gute Alternative zu den beliebten Vanillekipferl. Wer es also ein wenig kerniger mag, sollte diese Weihnachtsplätzchen unbedingt mal ausprobieren ?.

Verfeinert werden sie noch, wenn sie am Schluss in dunkler Schokolade baden dürfen. Einfach himmlisch ?

Schaut mal in das Rezept ??

Zutaten – ca. 25 Stück

100 g Mehl

50 g Zucker

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g Butter

2 Tropfen Bittermandel

100 g Zartbitter Schokolade oder Glasur

Zubereitung

– Mehl, Zucker und gemahlene Haselnüsse vermischen

– Butter in Flöckchen darauf verteilen und das Bittermandel Öl zufügen

- alles schnell zu einem glatten Teig verkneten
- im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen
- Ofen auf 200°C Ober /Unter Hitze oder 180 °C Umluft vorheizen
- fingerdicke Rollen formen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden
- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 10 12 Minuten backen
- auf einem Gitter abkühlen lassen
- Schokolade im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Nuss- Stangen jeweils an beiden Enden in die Schokolade eintauchen
- wieder auf einem Kuchengitter trocknen lassen

Viel Spaß beim ausprobieren ??

LG Tina ♥



Waffelplätzchen ☐

Waffelplätzchen gehören mich unbedingt auch mit zur Weihnachtszeit ?? . Sie sind natürlich das ganze Jahr über sehr lecker. Wenn aber Gewürze wie Zimt und Nelkenpulver noch mit zum Teig gemischt werden, dann ist das einfach nur herrlich. Außerdem sind Waffelplätzchen schnell gemacht und eine wunderbare Alternative, wenn der Ofen auch mal aus bleiben soll ?

Ich teile den Teig gerne in zwei Portionen. In einen Teil gebe ich dann noch dunklen ungesüßten Backkakao hinzu. Anschließend forme ich dann ganz kleine Kügelchen und verbinde jeweils eine helle und dunkle Teigkugel. So entstehen leicht marmorierte Waffelplätzchen?

Zum Schluss bekommen die Plätzchen noch eine Haube aus Puderzucker. Wer noch mehr Zimtgeschmack mag, mischt diesen dann noch mit dem Puderzucker ?

Na, neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – ca. 50 – 60 Plätzchen

230 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1 Messerspitze gemahlenes Nelkenpulver

1 Tl Zimt

1 Tl Vanilleextrakt

140 g brauner Rohrzucker

2 Eier

120 g weiche Butter

2 Tl Kakaopulver

Waffeleisen – ein flaches mit Herzkammern

1 Bogen Backpapier

Butter für die Hände

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

– die trockenen Zutaten miteinander vermischen, außer das Kakaopulver

– Eier und weiche Butter hinzufügen und alles verkneten, der Teig ist leicht klebrig

– Teig in zwei Portionen teilen

– in einen Teil das Kakaopulver geben und noch mal verkneten

– ein Bogen Backpapier bereit legen

– nun die Hände mit ein wenig Butter einreiben

– aus dem Teig nun kleine haselnussgroße Kügelchen formen und auf dem Backpapier ablegen

– wer lieber nur helle oder dunkle Waffelplätzchen backen will, formt eine walnussgroße Teigkugel

– nun jeweils eine helle und dunkle Teigkugel miteinander verbinden

– das Waffeleisen erwärmen, und jeweils eine Teigkugel in jede Kammer des Waffeleisens legen

– ca. 2 Minuten ausbacken und gleich auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

Zum Schluss alle Plätzchen mit Puderzucker bestäuben

Übrigens sind diese wunderbaren Waffelplätzchen auch eine sehr schöne Geschenkidee ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Kräutersalz

Was mache ich nur mit meinen Kräutern, wenn der Herbst da ist und es irgendwann richtig kalt wird ?. Diese Frage stelle ich mir jedes Jahr aufs Neue. Zugegeben einige Kräuter habe ich auch schon mit Erfolg über den Winter gerettet, aber wenn so viel vorhanden ist, dann müssen sie doch auch verarbeitet werden ?. Deshalb gibt es bei mir immer erst mal ein schön aromatisches Kräutersalz.

Und weil ich hauptsächlich mediterrane Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei und Basilikum besitze, wird es ein ganz wunderbares mediterranes Kräutersalz. Ich verwende allerdings auch Petersilie und frischen Knoblauch, um das

Aroma richtig abzurunden.

In einigen Kochbüchern wird allerdings dazu geraten, dass die Kräuter vor oder nach der Verarbeitung getrocknet werden sollen. Ich mache das nicht, denn das Salz konserviert die Kräuter und Aromen auf natürliche Weise und ist dadurch sehr lange haltbar ?

Außerdem ist die Farbe des Kräutersalzes einfach unglaublich ? es erinnert ein bisschen an frisches Pesto. Das meiste Aroma befinden sich übrigens in den Blüten der Kräuter. Also traut euch ruhig auch die Blüten zur Verarbeitung zu verwenden.

Der Herbst ist auch die beste Zeit, um schon mal ein paar selbstgemachte Geschenke aus der Küche für Weihnachten vorzubereiten ?. Und selbstgemachtes Kräutersalz ist mit Sicherheit eine sehr schöne Geschenkidee.

Zum Verarbeiten der Kräuter mit dem Salz braucht ihr lediglich einen elektrischen Zerkleinerer oder einen Mixstab. Es ist wirklich kein großer Aufwand.

Das mediterrane Kräutersalz passt übrigens hervorragend zu Rosmarinkartoffeln oder gebratenen Fleisch oder Fisch ?

Wichtig ist in jedem Fall, das ihr grobes Meersalz verwendet, den durch das Zerkleinern verbindet sich das Salz besser mit den Zutaten.

So und hier kommt das Rezept ??

Zutaten

500 g grobes Meersalz

1/2 Bund Basilikum

6 Stängel Thymian

6 Stängel Oregano

3 Stängel Salbei

1/2 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

Zubereitung

- 250 g grobes Meersalz in einem schmalen hohen Behälter füllen
- die trockenen frischen Kräuter und den Knoblauch grob zerkleinern oder hacken und auf das Salz verteilen
- mit dem Mixer alles nach und nach zerkleinern
- mit dem restlichen Meersalz auffüllen und nochmal alles zerkleinern
- das fertige Kräutersalz in kleine Gläser füllen und dunkel aufbewahren oder verschenken

Das Salz ist ca. 12 Monate haltbar. Durch die frischen Kräuter kann es natürlich auch ein wenig klumpen, also bitte immer mit sauberen Fingern auf die Gerichte streuen.

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

