

# 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 und weiterrühren 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 ?



---

# 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 überglücklich, 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 ♥



# Kürbis – Schoko Kekse □

## Pumpkin Spice Cookies

Meine Pumpkin Spice Cookies sind die perfekten Seelentröster für ungemütliche Herbsttage ? allerdings liebe ich auch diese Tage wenn ich ehrlich bin. Ich liebe es bei ungemütlichem Herbstwetter mit Keksen und Tee oder Kaffee ein Buch zu lesen oder zu stricken. Natürlich dürfen bei mir Zuhause auch Kerzen nicht fehlen. Wenn dann der Duft von meinen frisch gebackenen Pumpkin Spice Cookies in der Luft liegt ist der Tag perfekt ?.

Diese wunderbaren Kekse sind eine perfekte Mischung aus dem Geschmack vom Kürbis und Schokolade. Außerdem sind in diesem Keks noch gebrannte Walnüsse enthalten. Einfach himmlisch ?

Dieser Geruch der Kürbis Gewürzmischung und den gebrannten Walnüssen erinnert schon ein bisschen an die Weihnachtszeit und verbreitet gleichzeitig so eine Wohlfühl – Atmosphäre in der Wohnung. Es ist einfach zu schön.

Ich habe schon länger mit dem Gedanken gespielt, ein paar Cookies mit Kürbis zu backen, aber bislang nie eine Idee gehabt, diese auch umzusetzen.

Die Kekse haben eine leicht Kuchen ähnliche Konsistenz denn durch die Zugabe vom Kürbispürre ist natürlich auch mehr Feuchtigkeit im Gebäck. Allerdings ist durch die Zugabe der Nüsse und Schokolade auch ein wenig Crunch vorhanden ?

Wenn ihr jetzt Lust auf diese himmlischen Cookies bekommen habt, dann schaut mal in das Rezept ??

### Zutaten

240 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1/2 TL Salz

1 TL Kürbis-Gewürzmischung

*Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung*

115 g weiche Butter

1 Ei

100 g brauner Rohrzucker

100 g weißer Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

170 g Kürbismus

*Kürbismus ?*

150 g gehackte zartbitter Schokolade

100 g gebrannte Walnüsse oder Cashews

*Gebrannte Cashewkerne*

## **Zubereitung**

- die Schokolade und Nüsse grob hacken
- Mehl, Backpulver, Natron, Salz und die Kürbis-Gewürzmischung miteinander vermischen
- weiche Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt verquirlen
- das Ei und Kürbismus hinzufügen

- die Mehlmischung vorsichtig unterheben
- zum Schluss die Schokolade und Nüsse dazumischen
- mit einem EL den Teig mit etwas Abstand auf dem Backpapier verteilen. Keine Angst es muss nicht perfekt aussehen, denn die Cookies bekommen automatisch ihre Form
- im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, sie sollten eine leichte Bräunung haben
- abkühlen lassen und dann genießen ??

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

LG Tina ♥



---

## Cherry Chocolate Chip Cookies



Diese Cookies gehören ganz klar zu meinen absoluten Favoriten ? weil sie so reichhaltig von den Zutaten sind. Die Cherry Chocolate Chip Cookies passen deshalb auch wunderbar zum

Frühstück wenn man mal nicht so viel Zeit hat oder einfach nur eine Kleinigkeit zum Kaffee oder Tee essen möchte ?.

Der Keks ist so wunderbar knackig weil vorher noch ein paar gestiftete Mandeln angeröstet werden, das ergibt ein wunderbar nussiges Aroma. Auserdem sind in diesem Keks kernige Haferflocken und natürlich getrocknete Kirschen enthalten. Allerdings sind auch hier wieder der Fantasie keine Grenzen gesetzt, also probiert euch mit den Zutaten einfach aus, indem ihr z.Bsp. Cashews oder Cranberries. ... nehmt ?. Was allerdings nicht fehlen darf ist natürlich die grob gehackte Zartbitter Schokolade ?

Ich liebe diese Kombination weil sie so köstlich ist und deshalb backe ich sie auch immer wieder so gerne.

Übrigens sind diese Cookies auch ein schönes Mitbringsel für Kollegen und Freunde. Sie werden euch dafür lieben ?

Na, neugierig geworden ? Dann kommt hier das Rezept ?

### **Zutaten – ergibt ca. 22 Cookies**

140 g Mehl

1/2 Tl Natron

1/4 Tl Salz

140 g Butter

80 g brauner Zucker

80 g weißer Zucker

1 Ei

1 Tl Vanilleextrakt

100 g kernige Haferflocken

200 g Zartbitter Schokolade

120 g getrocknete Sauerkirschen

100 g Mandelstifte

### **Zubereitung**

- Mandelstifte in einer Pfanne leicht anrösten
- Sauerkirschen in warmen Wasser ca. 10 Minuten einweichen
- Schokolade grob hacken
- den Ofen auf 175°C Ober /Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- die trockenen Zutaten : Mehl, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen
- in einer anderen Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker gut verschlagen
- anschließend das Ei und den Vanilleextrakt untermischen
- die Mehlmischung dazugeben und nur kurz verrühren
- zum Schluss noch die Schokolade, Haferflocken, Mandelstifte und die Kirschen unterheben
- mit einem Esslöffel den Teig auf dem Backblech verteilen, dabei unbedingt genug Abstand lassen ! Ich habe immer 9 Teig Häufchen auf einem großen Blech verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca . 10 – 13 Minuten backen, die Cookies sollten goldbraun sein
- die Cookies unbedingt abkühlen lassen

So und jetzt genießen ??

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

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**

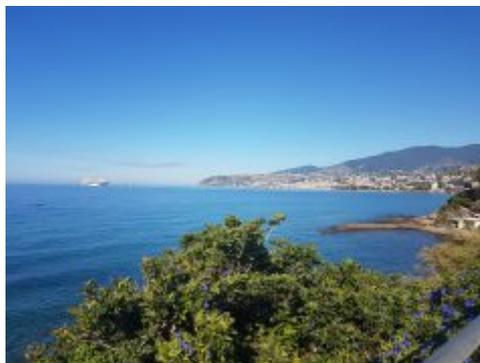
- den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober Unter/ Hitze vorheizen
- die gemahlene Haselnüsse, den Kakao und den Zucker mischen
- Eiweiße mit dem Salz zu steifen Schnee schlagen
- mit einem Teigspatel zuerst die Haselnuss-Kakao Mischung, dann den Honig unterheben
- die Masse in einen Spritzeutel füllen 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 gemahlene 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 ♥



# Chocolate Chip Cookies ??

– enthält Werbung –

Die originalen Chocolate Chip Cookies sind für mich die besten Kekse überhaupt. Sie sind Seelentröster, Energiebooster und kleine Glückhormone ? ich habe im Laufe der Zeit sehr sehr viele Rezepte ausprobiert, aber das beste Rezept für die originalen Chocolate Chip Cookies liefert eindeutig Cynthia Barcomi in ihrem ersten Backbuch.

Cynthia Barcomi ist für mich sowieso eine absolute Inspiration was das Backen angeht ♥ und sie ist auch diejenige, die mich 2016 dazu animiert hat meinen Account bei Instagram zu beginnen.

Ich habe sie bei einer Promotion im Kadewe getroffen und in einem Gespräch meinte sie, ich solle mich einfach mal in den sozialen Netzwerken ausprobieren ? und so führte eins zum anderen und heute schreibe ich hier an meinem Blog ?

Ich verändere Rezepte immer auf meine eigene Art, weil ich mit den Zutaten immer ein wenig variere. Allerdings sind die Chocolate Chip Cookies von Cynthia einfach perfekt, so dass ich lediglich statt weißen Zucker, braunen Zucker bevorzuge ?

Ich kann Euch ihre Bücher einfach nur empfehlen, denn sie enthalten einfach alles, was man zum Backen wissen muss ?

So jetzt aber genug geschwärmt ? hier kommt das wunderbare Rezept.

## **Zutaten – ca 30 Stück**

360 g Mehl

1 Tl Natron

1 Tl Salz

250 g weiche Butter

260 g brauner oder weißer Zucker

1 El Sirup ( Grafschafter Goldsaft )

1 Tl Vanillezucker

2 Eier

300 g Zartbitteschokolade, grob gehackt



## **Zubereitung**

- Ofen auf 190° Ober/ Unter Hitze oder 170° Umluft vorheizen
- Mehl, Natron und Salz mischen
- die weiche Butter mit dem Zucker und Sirup schon luftig aufschlagen
- die Eier und den Vanillezucker unterrühren und weiter aufschlagen
- die Mehlmischung hinzufügen und mit einem festen Holzlöffel verrühren. Nur so lange bis sich das Mehl mit der Buttermischung verbindet
- die gehackte Schokolade vorsichtig hinzufügen und verrühren
- mit 2 Löffeln einfach große Kleckse mit Abstand auf das Backblech setzen.
- im vorgeheizten Backofen ca 10 – 15 Minuten backen und

abkühlen lassen

Diese Cookies sind einfach sensationell ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



---

**Liebeskekse ♥**



Ja, ich glaube ich habe es schon oft erwähnt und dennoch geht es mal wieder um mein Lieblingsgebäck, nämlich Kekse, Biscotti oder Cookies ? in diesem Fall nenne ich sie einfach mal Liebeskekse ♥ denn sie sind eine wunderbare Idee und Mitbringsel für besondere Gelegenheiten ? ich backe meine Liebeskekse zum Beispiel gerne zum Valentinstag oder auch zum Muttertag ?

Die Liebeskekse sehen aber nicht nur wunderschön aus. Nein sie schmecken auch super lecker. Am besten natürlich mit selbstgemachter Marmelade ? ich hatte ein Glück noch ein Gläschen meiner Erdbeer Mango Konfitüre vom letzten Jahr übrig. Das Rezept und die Aufbewahrung dazu erfolgt noch zu einem späteren Zeitpunkt hier.

Auf meinen Bildern erscheint der Teig ein wenig dunkler, was einfach daran liegt, dass ich beim Zubereiten festgestellt habe, dass mein Weizenmehl Typ 405 fast aufgebraucht war ? also habe ich noch ein wenig Dinkelmehl dazugemischt. Not macht eben erfinderisch ? das Rezept ist aber mit dem normalen Weizenmehl beschrieben.

### **Zubereitung – ca 25 Stück**

330 g Mehl

200 g kalte Butter

130 g Puderzucker

3 Eigelb

Abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Prise Salz

1 Tl Vanilleextrakt

Etwas Mehl für die Arbeitsfläche



## Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben. Eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken und die restlichen Zutaten hineingeben
- alles zu einem homogenen Teig verkneten, in frischhalte Folie einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen
- Ofen auf 180° C Umluft vorheizen
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen
- nun mit Ausstecher eurer Wahl, am schönsten sind natürlich Herzchen, jeweils 2 x ausstechen. In einer der Form stecht ihr zusätzlich noch ein Herzchen aus

- Teig auf einem Blech verteilen. Die kleinen Herzchen könnt ihr entweder mitbacken oder wieder verarbeiten
- Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 8 – 10 Minuten backen
- Kekse auf einem Gitter abkühlen lassen
- nun die Marmelade auf dem ganzen Keks verteilen. Das andere Stück, mit dem ausgestochenen Herzen, auf den mit Konfitüre bestrichenen Keks drücken
- zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben. Der Puderzucker auf der Konfitüre zieht automatisch weg und es bleibt ein schöner dekorativer Rand

Und nun viel Spaß beim nachbacken ??

LG Tina ♥

---

## Canestrelli ?

Ja, und da ist sie wieder meine Lieblingsrubrik: Kekse, Cookies, Biscotti.... ? ich liebe sie einfach und meine Büchse ist mehr oder weniger immer voll von diesen wunderbaren Leckereien ? die Canestrelli sind auch eine meiner Lieblinge, weil sie so leicht und zart sind und wirklich schnell und einfach hergestellt werden können. Außerdem erinnern sie mich in ihrer Form auch immer an den Frühling und Sommer.

Urprünglich kommen diese Biscotti aus der Region um Genua, also Ligurien. Und da Sanremo ja quasi meine zweite Heimat ist, liebe ich diese Kekse um so mehr ? denn sie erinnern mich

natürlich an Urlaub und Meer ?

Wenn also Weihnachten und Silvester vorbei sind, brauche ich nach der ganzen Dekadenz an Farben und Aromen immer das genaue Gegenteil. Ich habe dann immer sehr viel Weiß in meiner Wohnung und brauche diese klare und schlichte Eleganz um mich herum ?

Und diese himmlischen Biscotti bringen dann auch diesen Hauch Frühling mit in die Küche. Wer also so wie ich immer gerne mal Kekse macht, sollte die Canestrelli unbedingt mal ausprobieren ? oder sie zumindest beim nächsten Italienurlaub in einem Supermarkt mitnehmen ?

Das besondere an dem Rezept ist übrigens, das hier gekochtes Eigelb im Teig verarbeitet wird. Das macht diese Biscotti so mürbe und zart ?

So und jetzt genug erzählt, hier kommt das Rezept ?

### **Zutaten – ca. 55 Stück**

300 g Mehl

170 g kalte Butter

120 g Puderzucker

3 gekochte Eigelb

Geriebene Schale einer halben Zitrone

1 Päckchen Vanillezucker

Mehl für die Arbeitsfläche



## Zubereitung

- die Eier ca. 8 Minuten hart kochen und abkühlen lassen. Dann das Eigelb aus dem Eiweiss lösen und mit einer Gabel gut zerdrücken
- Mehl, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Dann die ger. Schale der Zitrone, das zerdrückte Eigelb und eine Prise Salz hinzufügen
- nun die kalte Butter in kleinen Stückchen über die Mehlmischung verteilen und mit den Händen alles verkneten. Der Teig sollte eine homogene, also weiche Struktur haben und nicht klebrig sein
- den Teig, eingewickelt in frischhalte Folie, ca. 1/ 2 Stunde in den Kühlschrank legen
- Ofen auf 150 ° C Umluft vorheizen
- 2 Bleche mit Backpapier auslegen
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dabei den Teig ca. 1 cm hoch lassen. Die Canestrelli sind etwas dicker und höher als herkömmliche Mürbeteig Plätzchen
- mit einem passenden Ausstecher die Biscotti aus dem Teig stechen und auf die Bleche verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca 15 Minuten backen, bis die Biscotti leicht Farbe annehmen

– aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen

– dick mit Puderzucker bestäuben und genießen

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

