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 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 enstehen 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 in 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 ❤



Pastel de Nata

In diese kleinen Blätterteigtörtchen mit Pudding habe ich mich sofort verliebt ? obwohl ich noch nie in Portugal gewesen bin. Für mich gehören Pastel de Nata aber nach meinem ersten Genuss definitiv zu meinen absoluten Lieblingen.

Eine sehr liebe Kollegin hat dieses wunderbare Gebäck, eine Spezialität aus Portugal, zum Abschied für uns alle gebacken. Wir hatten am Sonntag im Kadewe geöffnet. Um uns den Tag zu versüßen, bringen wir uns immer wieder gerne viel zu Essen mit, das heißt natürlich immer eine Vielfalt von allen nationalen und internationalen Spezialitäten werden dann angeboten ?.

Diesmal gab es unter anderem eben die Pastel de Nata zum probieren, und ich bin heilfroh das ich mich habe überreden lassen diese zu probieren, denn eigentlich hatte ich an diesem Sonntag gar keinen Appetit auf irgendetwas ?. Mich plagten einfach ein bisschen Magenschmerzen und deshalb wollte ich so absolut garnichts probieren.

Ja, bis ich mich doch überreden lassen habe. Es war Liebe auf den ersten Biss ?. Ich kannte bislang natürlich kleine Mürbeteigtörtchen mit Pudding, das ist wiederum eine italienische Spezialität. Allerdings ist die Kombination mit dem Blätterteig einfach der Hammer ?

Die Zubereitung der Füllung ist natürlich auch ein wenig anders, weil diese mit viel Sahne und Eigelb hergestellt wird. Zum Schluss wird dann alles noch mit Puderzucker und Zimt bestäubt. Einfach nur himmlisch ?

Neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – für 24 Törtchen in einer Muffinform

2 Rollen frischer Blätterteig

300 ml Sahne

200 ml Milch

1 Vanilleschote

Zitronenschale einer Bio Zitrone

160 g Zucker

40 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei

5 Eigelb

Puderzucker und Zimt zum bestäuben

Backpapier



Zubereitung

– ein Bogen Backpapier in kleine Streifen schneiden und diese kreuzweise in die Muffinform übereinander legen. So lassen sich die fertigen Törtchen besser aus der Form heben

– den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, aber noch in der Packung lassen

– von einer Bio Zitrone mit einem Sparschäler ein paar Streifen abschälen.

– Vanilleschote längs aufschneiden und Mark auskratzen

– die Sahne und Milch mit der Zitronenschale, Vanilleschote und dem Markt in einem Topf erhitzen. Kurz vor dem kochen vom Herd nehmen und die Zitronenschale und Vanilleschote entfernen

– das Mehl mit dem Zucker und der Prise Salz vermischen

– nun die Milch zumkochen bringen, das Mehlgemisch dazugeben und kräftig rühren. Kurz aufkochen, dann von der heißen Platte ziehen und etwas abkühlen lassen

– den Blätterteig ausrollen und jeweils 12 Kreise ausstechen. Den Teig in die Muffinformen verteilen und am Rand hochziehen

– den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen

– nun die Eigelbe mit dem Ei sehr schaumig schlagen, bis eine schaumige hellgelbe Masse entsteht

– ein kleines bisschen der ein wenig abgekühlten Sahne, Milchmasse mit den Eiern verrühren. Dann alles miteinander verrühren

– den warmen Pudding in die vorbereiteten Förmchen gießen. Bitte nur 3/4 füllen

– beide Muffinformen in den heißen Ofen schieben und ca. 10 Minuten backen. Nach 5 Minuten unbedingt am Ofen bleiben und die Törtchen beobachten, sie werden sehr schnell dunkel

– die Törtchen sollten hoch aufgehen und schöne braune Stellen bekommen

– aus dem Ofen nehmen und nach spätestens 10 Minuten die Törtchen aus der Form heben und auf dem Gitter auskühlen lassen, denn sonst wird der Blätterteig weich und pappig

– zum Schluss mit Puderzucker und Zimt bestäuben

So, und jetzt einfach nur genießen ?

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



LG Tina ❤





Tomaten – Feta Muffins ??

Herzhafte Muffins werden ja eher seltener gebacken, das wird sich aber mit diesem Rezept ändern ? meine Tomaten – Feta Muffins sind nämlich nicht nur schön anzusehen, nein sie schmecken auf ziemlich gut und passen als Partysnack oder zum Grillen immer ?

Ähnlich wie bei meinem mediterranen Kräuterbrot ist der Teig relativ leicht, denn er wird mit Magerquark hergestellt. Dadurch sind die Muffins auch schön saftig und schmecken warm und kalt genauso lecker ?

Kräuter sind natürlich auch wieder jede Menge mit verarbeitet worden, denn ich liebe nun mal die Kombination von Thymian, Oregano und Rosmarin. Wer mag kann auch noch Salbei mit in die Mischung geben. Wichtig hierbei ist nur das die Kräuter trocken sein sollten, also bitte keine TK Kräuter verwenden. Die Muffins würden sonst zu feucht im Endergebnis sein ?

Ansonsten ist mein Rezept wie immer nur ein Leitfaden. Probiert euch mit den Zutaten einfach aus und nehmt das was ihr gerne esst. Wichtig ist nur die Menge für den Grundteig, den solltet ihr bitte nicht verändern.

So genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – 12 Muffins

250 g Magerquark

80 ml Olivenöl

75 ml Milch

2 Eier

Rosmarin, Thymian und Oregano

5 – 6 getrocknete Tomaten

150 g Feta

280 g Mehl

2 Tl Backpulver

12 Kirschtomaten

Salz und Pfeffer

Zubereitung

– Backofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen

– Papierförmchen in die Muffinform setzten oder die Form einfetten und bemehlen

– getrocknete Tomaten und Feta in kleine Würfel schneiden

– Cocktailtomaten einmal durchschneiden

– sie feuchten Zutaten also Quark, Öl, Milch und Eier miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

– Mehl und Backpulver zu den Zutaten mischen

– die Kräuter, getrockneten Tomaten und 100 g Feta vorsichtig zum Teig geben

– den Teig in die Förmchen verteilen

– nun die Cocktailtomaten und den restlichen Feta auf die Förmchen verteilen und leicht in den Teig hineindrücken

– im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 Minuten backen, unbedingt kontrollieren

– aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und genießen ?

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

LG Tina ❤



Madeleines ❤

Früher bin ich immer in den Supermarkt gegangen und habe mir Madelaines für die Arbeit gekauft ? denn ich liebe dieses

französische, leichte Gebäck. Allerdings sind die gekauften Madelaines immer sehr süß, pappig und weich. Bevor ich mich intensiver mit dem Kochen und Backen beschäftigt habe, wäre ich garnicht auf die Idee gekommenen, Madelaines einfach mal selbst zu backen.

Und der Unterschied ist natürlich gewaltig, denn selbstgemachte Madelaines sind viel knackiger und fester als die gekauften. Abgesehen davon kann ich über den Geschmack bestimmen, denn ich mag Kuchen und Gebäck generell weniger süß ?

Ich arbeite ja im Kadewe, und bin also sozusagen direkt an der Quelle, wenn ich mir neues Backzubehör zulegen will ? und so habe ich mir vor einiger Zeit auch eine Backform für Madelaines gekauft.

Und so backe ich auch immer wieder gerne diese kleinen Küchlein für Zuhause oder nehme sie mit auf Arbeit ? sie passen nämlich irgendwie immer. Zum Frühstück oder zwischendurch ? einfach eine gute Idee ?

Außerdem ist die Vorbereitung und Zubereitung so herrlich einfach und leicht, und ihr könnt mit den Zutaten variieren, so das immer ein wenig Abwechslung dabei ist.

Ich persönlich mag die klassische Variante, mit Zitrone und Mandeln oder Krokant. Und so habe ich auch das Rezept geschrieben:

Zutaten – ca. 19 Stück

90 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1 Prise Salz

2 Eier

70 g Zucker

1 Tl Vanilleextrakt

Abgeriebene Schale einer Zitrone- Bio

75 g Butter, geschmolzen und abgekühlt

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

– das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen

– die Eier mit dem Zucker zu einer hellen dicken Creme schlagen, das dauert ein paar Minuten

– dann die Zitronenschale und Vanilleextrakt dazugeben

– nun die Mehlmischung unterheben und zum Schluss die Butter vorsichtig untermischen

– ihr könnt nun auch noch Zutaten eurer Wahl zugeben

– bitte jetzt unbedingt den Teig mindestens 1/2 Stunde kühl stellen

– den Ofen auf 180 0°C Umluft vorheizen

– die Backform fetten und bemehlen

– nun den gekühlten Teig in die Förmchen füllen und nur zu 2/3 füllen, den Rest, falls etwas übrig bleibt wieder kalt stellen

– im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen

– die Madelaines noch heiß vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen

– falls ihr noch Teig übrig habt, die Backform abwaschen und alles wiederholen

– die Madelaines mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

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 Glücklichmacher ? 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 annimiert 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 variiere. Allerdìngs 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 gehackteSchokolade 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 ❤





Zwieback ? Fette biscottate

Zwieback selbst zu backen stand bislang wirklich noch nie auf meinem Plan. Dabei esse ich Zwieback wirklich total gerne. Vor allem in Italien schmecken die Fette biscottate so unglaublich gut ? ich mag sie besonders gerne zum Frühstück, da ich morgens nicht so einen Hunger habe. Ansonsten kenne ich sie als Kind nur wenn ich mir mal den Magen verdorben habe, und Schonkost angesagt war ?

Vor ein paar Wochen sprach mich dann eine Kollegin mal an und fragte mich ob ich nicht mal ein paar Rezepte von ihrer Großmutter ausprobieren möchte. Diese hatte sie noch im Nachlass ihrer lieben Omi gefunden. Und natürlich war ich gleich begeistert, denn ich liebe alte Rezepte ? leider gibt es davon mittlerweile viel zu wenig.

Als erstes war dann jetzt mal der Zwieback dran, und ich bin total begeistert ? das wird es in Zukunft bei uns öfters geben ? früher hat man die heißen Scheiben noch in Zucker gewälzt, und dann warscheinlich anstelle von Kuchen zum Kaffee gegessen. Ich habe beides ausprobiert und finde beide

Varianten wunderbar ?

Na neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten

7 Eiweiss

170 g Zucker

165 g Mehl

1 Prise Salz

Etwas abgeriebene Schale einer Zitrone

70 g flüssige Butter

Zubereitung



– den Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/Unter Hitze vorheizen

– eine Kastenform einfetten und bemehlen

– das Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren und dann mit dem restlichen Zucker, nach und nach einrieseln lassen, zu einem festen Eischnee schlagen

– Mehl, Salz und Zitronenabrieb unterziehen. Zum Schluss die flüssige Butter zugeben

– den Teig in die vorbereitete Backform füllen füllen

– im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen

– danach kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen

– komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht

– den Ofen auf 160 ° C Umluft oder 180° C Ober/Unter Hitze vorheizen

– den gebackenen Teig in Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen

– 25 – 30 Minuten backen und dabei immer alle 10 Minuten wenden

– die heißen Scheiben entweder in Zucker wälzen und abkühlen lassen





Am besten schmeckt der frische Zwieback mit Butter und Marmelade zum Kaffee ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤



Liebeskekse ❤



Ja, ich glaube ich habe es schon oft erwähnt und denoch 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 ausgestochenem 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 ❤

Apfel – Mandel Bällchen ?

Ja, ich liebe Kleingebäck ? und diese Apfel – Mandel Bällchen gehören definitiv dazu ? denn sie sind sowohl zum Frühstück geeignet als auch für zwischendurch. Die Apfel – Mandel Bällchen sind wirklich sehr schnell gemacht und auch eine etwas leichtere Alternative zu den Apfelkrapfen, die ja frittiert werden.

Das Rezept habe ich vor sehr langer Zeit mal von einer lieben Kollegin bekommen, denn sie hat diese wunderbaren Apfelbällchen immer wieder mal zur Arbeit mitgebracht ?

Als ich vor einiger Zeit meine ganze Rezeptesammlung durchstöbert habe, ist mir dieses wieder in die Hände gefallen. Warscheinlich wäre es sonst in der Versenkung verschwunden ?

Wenn ich mich dazu entschließe, eines meiner Rezepte zu veröffentlichen, dann recherchiere ich natürlich auch immer andere ähnliche Rezepte durch, und leider gibt es da natürlich auch sehr viele Ähnlichkeiten ? aber hey, wer will von sich behaupten: ich war der Erste, der es erfunden hat “ ? dann würde es warscheinlich auch nicht die Vielfalt der wunderbaren

Rezeptideen auf der ganzen Welt geben ?

Diese kleinen Apfel – Mandel Bällchen gehören jedenfalls seit einiger Zeit wieder zu meinen kleinen Lieblingen, und schmecken am besten wenn sie frisch aus dem Ofen kommen.

Neugierig geworden ? dann kommt hier das Rezept :

Zutaten – ca 18 Bällchen

200 g Magerquark

100 ml Raps oder Sonnenblumenöl

90 g Zucker

1 Vanillezucker

Geriebene Vanille

Saft einer Zitrone

3 Äpfel

300 g Mehl

2 Tl Backpulver

50 g Mandeln – gehackt oder Blätter

Zucker – Zimt zum wälzen



Zubereitung

– Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen

– Äpfel in große Stücke schneiden und mit dem Saft der Zitrone mischen

– Magerquark mit dem Zucker und Öl verquirlen und ein bischen Vanille aus der Mühle rein reiben

– Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen und mit dem elektrischen Knethaken verkneten

– nun die Apfel Zitronen Mischung unterkneten und zum Schluss die Mandeln hinzufügen

– reibt eure Hände mit ein wenig Öl ein und formt kleine Bällchen, nicht wundern, der Teig ist feucht

– diese verteilt ihr nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech

– im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen

– aus dem Ofen nehmen und noch heiß bei Bedarf in der Zucker Zimt Mischung wälzen

So und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤





Apple Roses ?? Apfelrosen in Blätterteig

Ja, ich glaube die wunderschönen Apfelrosen in Blätterteig gehören mit zu den einfachsten kleinen Köstlichkeiten, die man in der Küche im Handumdrehen zaubern kann ? wie sagt man so schön “ kleiner Aufwand mit großer Wirkung “ ? die Apfelrosen sind einfach wunderbar zu jeder Gelegenheit ? als Dankeschön, kleine Aufmerksamkeit oder als Abschluss eines schönen Menüs. Oder einfach mal um sich den Tag zu versüßen ?

Sie sind auf jeden Fall so wunderschön anzusehen, dass man sie am liebsten garnicht essen möchte ? wenn sie dann doch nicht so lecker wären.

Ich habe in diesem Rezept mal eine Variante gewählt, die ein wenig Alkohol enthält, denn ich füge zur Marillenkonfitüre, die in den Blätterteig verstrichen wird, noch ein bischen Marillenbrand hinzu ? wer lieber die alkoholfreie Variante bevorzugt, der nimmt stattdessen einfach etwas Wasser ?

Diese kleinen hübschen Apfelrosen passen hervorragend zu frischer Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce. Am besten natürlich wenn sie noch warm sind, denn vom Geschmack erinnern sie sehr an einen Strudel ?

Auf jeden Fall kann man damit echt beeindrucken, denn jedes kleine Teilchen ist einzigartig und so wunderschön ?

Nun schaut euch einfach mal das Rezept dazu an ?

Zutaten – 4 Stück

1 roter Apfel

1 Packung Blätterteig

Saft einer halben Zitrone

3 El Marillenkonfitüre

11/2 El Marillenbrand

Zucker, Zimt

Butter und Mehl für die Muffinform

Puderzucker





Zubereitung

– Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen

– Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in sehr dünne Scheiben schneiden. Am besten gelingt das mit einem guten Hobel, den man verstellen kann. Aber ein scharfes Messer reicht natürlich auch. Die Scheiben sollten auf jeden Fall

biegsam sein

– in einer Schüssel mit Wasser gebt ihr den Saft einer halben Zitrone

– die Apfelscheiben gebt ihr dann in das Zitronenwasser, damit sie nicht braun werden

– die Marillenkonfitüre wird mit dem Brand vermischt, wenn ihr die alkoholfreie Variante bevorzugt dann nehmt einfach Wasser

– nun den Blätterteig ausrollen und längs in 4 Streifen schneiden

– auf jeden Streifen streicht nun die Konfitüre. Gebt über das Ganze noch ein wenig Zucker und Zimt

– nun werden die dünnen Apfelscheiben fächerartig halb in den Teig hineingelegt. Keine Sorge, auch kaputte Scheiben dürfen genommen werden, denn die schöne Form entsteht durch das rollen

– nun wird die nicht belegte Hälfte des Blätterteiges über die Apfelscheiben geklappt.

– jetzt wird alles vorsichtig längs aufgerollt und in die vorbereitete Muffinform gesetzt. Ja, jetzt sehen sie schon wunderschön aus ?

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Sollten die Röschen zu dunkel werden, bitte mit Backpapier abdecken

– nach dem Backen ein wenig abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen

– mit Puderzucker bestäuben und servieren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ❤



