

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 ♥





Popovers ???

Die Popovers sind ein luftiges Eierteig-Gebäck, dass beim Backen ordentlich über dem Formrand aufpufft ? und sie sind mal eine willkommene Abwechslung zum Frühstück. Da sie relativ nüchtern zubereitet werden, eignen sie sich wunderbar für den herzhaften Genuss als auch natürlich zu Honig, Konfitüre oder Nutella ?

Ich liebe dieses kleine Gebäck, vor allem wenn es noch schön warm ist, also frisch aus dem Ofen kommt.

Am besten gelingen die Popovers in einer speziellen Form, die es im Handel zu kaufen gibt. Natürlich kann man sie aber auch in einer Muffinform zuzubereiten. Dann puffen sie allerdings nicht so hoch auf.

Entscheidend für ein gutes Gelingen ist eine hohe Anfangstemperatur im Ofen. Ansonsten ist es ein recht simples Rezept und wirklich leicht in der Zubereitung ? der Teig kann auch am Abend schon vorbereitet werden, und in den Kühlschrank wandern. Am Morgen dann aber bitte nochmal für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.



Zutaten – 6 Stück

2 Eier

240 ml Vollmilch

140 g Mehl

15 g geschmolzene Butter

1 Prise Salz

3 Tl Pflanzenöl für die Form

Zubereitung

- Eier und Milch mit einem elektrischen Standmixer glattrühren
- Mehl, geschmolzene Butter und Salz dazugeben und ca. 1 Minute schaumig rühren
- bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen

- jeweils 1/2 Tl Öl in die Form geben. Kein einfetten nötig
- Form in die unterste Schiene des Backofens stellen und auf 230 ° C ober/ unter Hitze vorheizen
- den Teig in ein Gefäß mit Ausguss umfüllen
- die heiße Form aus dem Ofen nehmen (Tür unbedingt wieder schließen) und den Teig rasch in die Vertiefungen verteilen. Schnell wieder in den heißen Ofen damit und 20 Minuten backen. **Ofentür auf keinen Fall öffnen**
- bei einer Muffinform bitte darauf achten, dass die Form nur halbvoll ist, sonst läuft eventuell der Teig über
- Temperatur auf 175 °C reduzieren und weiterbacken bis die Popovers goldbraun sind – ca. 15-18 Minuten
- vorsichtig auf ein Gitter stürzen und 2 Minuten abkühlen lassen

So und jetzt mit Butter, Konfitüre oder Nutella genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus

LG Tina ♥

–

Christmas Cantuccini ??

Cantuccini oder auch Biscotti di Prato sind ein typisch italienisches Gebäck, das gerne mit Vin Santo gegessen wird.

Urprünglich kommt es aus der Toskana und wird mittlerweile auf der ganzen Welt geliebt ? ja auch ich liebe dieses kleine Gebäck. Wir haben auch immer eine Tüte im Schrank ? denn es ist ein praktisches Dessert, wenn man mal keine Lust oder Zeit hat für Vorbereitungen ?

Ich habe sie das erste Mal vor ein paar Jahren selbst gemacht und war überrascht wie einfach das ist ? dieses Kleingebäck wird ähnlich wie Zwieback doppelt gebacken.

Wir essen sie gerne mit kleinen Schokostückchen, urprünglich sind sie aber mit Mandeln.

Bei dieser Version meiner Cantuccis habe ich gehackte Pistazien und getrocknete Cranberries verwendet. Anschließend habe ich sie in weiße Schokolade getaucht ? und fertig ist ein schönes Geschenk für Weihnachten ? natürlich auch zu jeder anderen Zeit ?

Ich habe euch ja schon öfters geschrieben, dass ich immer frische Kekse oder Kleingebäck in meiner Büchse habe, und diese gehören natürlich auch dazu ?

Zutaten – ca. 24 Stück

150 g Mehl

150 g Maismehl

1/2 Tl Weinsteinbackpulver

1/2 Tl Salz

80 g weiche Butter

225 g Rohrohrzucker

2 Eier

Abrieb einer Bio Orange

1 Tl Vanilleextrakt

100 gehackte Pistazien

100 g getrocknete Cranberries

Außerdem:

150 g weiße Schokolade

Mehl für die Arbeitsfläche



Zubereitung

- den Ofen auf 175 ° vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier auslegen
- die Mehlsorten mit dem Backpulver und Salz vermischen und beiseite stellen

- weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren
- Eier nach und nach dazugeben und mit der Orangenschale und Vanilleextrakt vermischen
- die Mehlmischung nach und nach dazugeben. Zum Schluss die Pistazien und Cranberries unterkneten
- der Teig ist recht klebrig, deshalb wandert er für 30 Minuten in den Kühlschrank
- den Teig halbieren und zu Rollen formen, das klappt am besten wenn ihr eure Hände mit ein wenig Butter einreibt
- die Rollen auf ein Blech legen und ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen
- aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen
- die Hitze auf 160°C reduzieren
- die Laibe in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden
- die Scheiben auf zwei Bleche verteilen und weitere 7 Minuten backen, danach wenden und wieder 7 Minuten backen
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Cantuccini mit der Unterseite in die Schokolade tunken
- auf einem Gitter trocknen lassen



Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Cashewkern – Schneesterne ❄️?

Und da ist sie wieder, meine Lieblingsbeschäftigung ? Kekse, Plätzchen, Cookies backen. Ja ich liebe diese kleinen Dinger ? man hat einfach immer irgendwas Kleines zum verschenken parat. Und selbstgemacht machen sie einfach noch mehr Freude ?

Wer so wie ich Cashewkerne liebt, kommt an diesem Rezept nicht

vorbei ? durch den Honig und Ahornsirup ist die Verbindung mit den Cashews einfach himmlisch. Gestoppt wird es am Schluss, wenn die noch heißen Kekse in Zucker gewälzt werden. Den besonderen Kick kann man den Plätzchen noch geben, wenn man eine Mischung aus braunen Zucker, Kakao und Zimt herstellt.

Für mich auch auf jeden Fall ein Rezept, das mich durch das ganze Jahr begleitet ? denn dieser nicht ganz so süße Keks passt irgendwie immer. Zur Weihnachtszeit hat er allerdings etwas magisches. Wenn ihr dann noch die richtigen Ausstecher habt, kann ja nix mehr schiefgehen ?

Neugierig geworden ? Dann nichts wie ran ans backen ?



Zutaten – ca. 35 Stück

150 g weiche Butter

50 g Puderzucker

2 El Honig

2 El Ahornsirup

1 Prise Salz

270 g Mehl

80 g Cashewkerne

Für die Deko: weißer Kristallzucker oder brauner Zucker, Kakao, Zimt

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

- Backblech mit Backpapier auslegen
- Ofen auf 180 ° vorheizen
- Cashewkerne grob hacken
- weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren
- restliche Zutaten dazugeben und mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten
- Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig ausrollen, mit Mehl bestäuben und mit dem Ausstecher Plätzchen ausstechen
- auf das Backblech setzen und für ca. 11 – 15 Minuten, mittlere Schiene, hellbraun backen
- Plätzchen noch heiß mit dem Zucker oder der Zimtmischung dick betreuen oder wälzen

So und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Salted Macadamia Cookies

Die Adventszeit kommt mit großem Schritten auf uns zu und ich möchte euch gerne jede Woche mind. ein Rezept von meinen Lieblings Plätzchen vorstellen. Ich mag es gerne praktisch, also sind die meisten Rezepte auch schnell zubereitet ?

Ich liebe Cookies aller Art ? aber am liebsten mag ich Plätzchen die eine Kombination aus süß und salzig sind. Bei diesem Rezept habe ich statt Salz einfach gesalzene Macadamia Nüsse dazugegeben. Wer diese nicht mag kann natürlich auf gesalzene Erdnüsse oder Cashew Kerne ausweichen. Eine Kombination aus allen 3 Schokoladen Sorten ist natürlich auch möglich ?

Ich habe bei der Schokolade eine bittere Sorte gewählt. Auch hier könnt ihr natürlich auch eine Weiße oder Vollmilch Schokolade nehmen. Ich liebe diese Kombination so sehr ? im übrigen nicht nur zur Adventszeit.

Das tolle an diesem Rezept ist, dass es sehr schnell gemacht ist, denn diese Cookies werden mit Sicherheit nicht lange in der Keksdose liegen ? deshalb sind sie auch immer ein schönes Mitbringsel für Kollegen oder oder einfach zum verschenken ?

Die Cookies halten sich mind. 2 Wochen, allerdings ist das nur theoretisch, denn praktisch sind sie garantiert schnell alle ?

Also los geht's ?

Zutaten

150 g dunkle Schokolade

150 g weiche Butter

125 g brauner Zucker

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker

1 Ei

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

200 g gesalzene Macadamia Nüsse



Zubereitung

- Backofen auf 180° Ober-Unter Hitze / 160 ° Umluft vorheizen
- Schokolade in kleine Stückchen hacken
- weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
- Ei, Mehl und Backpulver dazugeben und rasch verrühren
- Schokolade und Nüsse untermischen
- Legt zwei Bleche mit Backpapier aus. Nun fettet eure Hände mit ein bisschen Butter ein. Formt kleine Kügelchen und verteilt sie mit etwas Abstand auf die Bleche
- im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen

Lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?



Orangen? Krokant Plätzchen

Oh, ich liebe den Geschmack von Orangen, in Verbindung mit Mandeln und Zimt. Wenn man mit diesen Zutaten etwas in der Küche zaubert, ist der wundervolle Geruch schon so verlockend ?. In der Adventszeit ist man erst recht empfänglich für diese himmlischen Düfte von Keksen und anderem Gebäck. Ich liebe es mir bei der frühen Abenddämmerung ein paar Kerzen anzuzünden, schöne Musik zu hören und alte, und auch neue Keksrezepte auszuprobieren.

Dieses ist eins von meinen neuen Kreationen, und die möchte ich gerne mit euch teilen ? denn es müssen ja nicht immer Plätzchen mit Schokolade und Nüssen sein.

Ich habe vor einiger Zeit mal einen Orangen Mandel Gugelhupf gebacken, und dachte mir diesen Geschmack auch in Plätzchen zu übernehmen. Um die Konsistenz zu gewährleisten habe ich ein wenig Grieß mit in die Zutatenliste genommen. Durch das Haselnuss Krokant sind die Plätzchen aussen schön knackig und innen ein wenig mürbe ? also einfach himmlisch. Wer nicht so auf Krokant steht nimmt stattdessen einfach Mandelstifte.

Außerdem lässt sich der Teig schnell zubereiten, und wer kein Bock auf Teig ausrollen und ausstechen hat, der hat hier eine super Alternative ?



Zutaten – ca. 30 Stück

100 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

100 g Weichweizengrieß

50 g Krokant o. Mandelstifte

1 El gem. Mandeln

100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

Geriebene Schale einer Bio Orange

1 Prise Salz

1 Messerspitze Zimt

1 Vanilleschote

1 Ei

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

- den Ofen auf 180 ° vorheizen
- das Mehl mit dem Grieß, Backpulver, gem. Mandeln und Krokant o. Mandelstiften vermischen
- die weiche Butter mit dem Zucker, Vanille, Salz, Zimt und der ger. Orangenschale mit dem Handrührgerät kräftig aufschlagen, das Ei dazugeben und cremig rühren
- danach die Mehlmischung unterrühren und rasch vermischen
- die Hände mit ein wenig Butter einfetten und kleine Kügelchen mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen
- im vorgeheizten Ofen- in der Mitte- ca. 10-12 Minuten backen. Die Plätzchen sollten goldbraun sein
- abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

Vanille Quark Plätzchen ?



Ja, ich glaube diese Rubrik wird hier in meinem Blog noch viel Platz einnehmen ? denn meine Keksdose ist eigentlich immer gefüllt. Ich backe das ganze Jahr Plätzchen oder american Cookies ? also nicht nur zur Adventszeit. Alle meine Plätzchenrezepte werde ich aber auch unter dem Schlagwort “ Weihnachtsplätzchen “ verlinken ?

Meine Keksdose ist deshalb immer gefüllt, weil ich mich damit auch gerne ein wenig austricks. Denn ich nasche einfach zu gerne nach dem essen ? deshalb greife ich lieber mal zu einem Plätzchen als vielleicht gleich eine Tafel Schokolade zu verdrücken ? und es funktioniert in der Regel auch ziemlich gut bei mir ?

Dieses Rezept ist entstanden, weil ich noch Magerquark über hatte, der verbraucht werden musste. Wer meinen Instagram Account kennt, weiß das ich sehr gerne Apfelquark Bällchen backe. Dafür hatte ich nun wieder zu wenig Quark übrig ? also habe ich einfach mal ein wenig rum experimentiert. Und das Ergebnis ist einfach wunderbar ?

Es ist ja eigentlich ein Quarkölteig, nur mit Butter statt Öl, um die Konsistenz der Plätzchen zu erhalten. Ich bin jedenfalls begeistert. Deshalb landet das Rezept auch gleich hier auf meinem Blog ?

Die Menge ist recht klein gehalten ,das es ja wie gesagt eine Resteverwertung war. Wenn ihr mehr backen wollt, dann nehmt einfach die doppelte Menge ?

Zutaten ca. 20 Stück

120 g weiche Butter

60 g Zucker

100 g Magerquark

100 g Mehl

1 Päckchen Vanillepudding Pulver

1/2 Vanilleschote

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °vorheizen – Ober/Unter Hitze

Die weiche Butter mit dem Zucker gut verrühren

Den Quark und die Vanilleschote unterheben

Dann das Mehl und das Puddingpulver ebenfalls rasch dazu mischen

Macht eure Hände ein wenig mit Wasser nass und formt kleine Kugelchen, diese drückt ihr dann auf dem Blech ein wenig platt

Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen

Ein wenig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Also probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ?♥

