

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 ♥





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 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 ♥



Gebrannte Cashewkerne

Gebrannte Cashews gehören für mich in der Advents oder Winterzeit einfach immer dazu ?. Auf den Weihnachtsmärkten wird immer mindestens 1 Tüte gebrannte Cashews gekauft, denn sie sind leider immer so schnell alle ? und billig sind sie leider auch nicht.

Deshalb habe ich sie einfach mal selber gemacht. Ich hatte schon ein bisschen Panik, das ich meine schöne Pfanne danach vielleicht entsorgen muss ?, aber nein es ist alles gut gegangen und das Ergebnis war wirklich extrem lecker ?

Da mein Schatz gerade eine Stoffwechsel Diät macht und diese Köstlichkeit nicht probieren sollte, habe ich die gebrannten Cashewkerne erst mal mit zur Arbeit genommen und meine Kolleginnen probieren lassen.

Lange standen die Cashews nicht im Lager ? denn sie wurden förmlich inhaliert. Deshalb folgt hier auch gleich das Rezept dazu ??

Zutaten

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 ml Wasser

1/2 Tl Zimt oder mehr

200 g Cashewkerne – natur-

1 große Pfanne

Backpapier

Zubereitung

- einen Bogen Backpapier auf ein Backblech legen
- den Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen
- mit dem Wasser in eine große Pfanne geben und aufkochen lassen
- nun die Cashewkerne hinzugeben und alles unter Rühren kochen lassen
- erst bildet sich eine trockene Zuckerkruste. Bitte unbedingt weiterrühren!!!
- so lange rühren bis die Masse anfängt zu karamellisieren
- erst aufhören zu rühren wenn die Masse leicht dunkel wird und anfängt richtig zu kleben
- nun schnell die Cashews auf dem Backpapier verteilen und mit einer Gabel oder Löffel von einander lösen
- Vorsicht, die Masse ist sehr sehr heiß !
- abkühlen lassen und dann genießen ?

Die heiße Pfanne etwas abkühlen lassen und dann mit Wasser und Spüli einweichen

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 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 ?



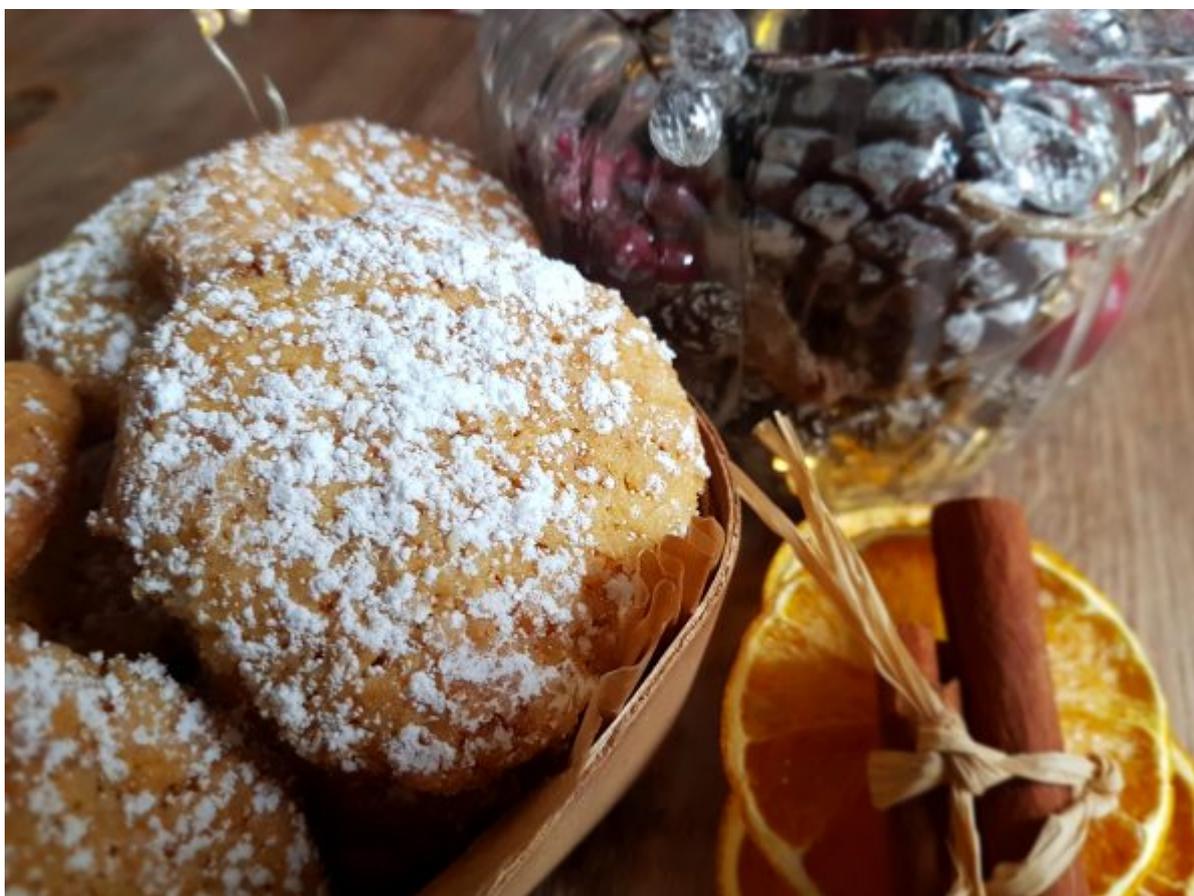
Orangen? Krokant Plätzchen

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

Pudertzucker 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 Pudertzucker 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 Plätzchenrezeptpte werde ich aber auch unter dem Schlagwort “ Weihnachtsplätzchen “ verlinkten ?

Meine Keksdose ist deshalb immer gefüllt, weil ich mich damit auch gerne ein wenig austrickse. 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 ?♥

