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 ❤

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 ❤







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 goldbaun 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 ❤



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 Plätzchenrezetzpte 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 Kügelchen, 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 ?❤

