Schneebälle ❄

Als meine Töchter noch klein waren, haben wir uns immer zusammen Schneebälle bei unserem Bäcker gekauft. Zumindest in dieser Jahreszeit zwischen Dezember und Februar wurde dieses Gebäck angeboten. Diese Schneebälle bestanden aus einem Brandteig, der mit einer leckeren Vanillecreme gefüllt war. Leider ist nun unser Bäcker nicht mehr da, deshalb war es nun an der Zeit meine eigenen Schneebälle zu Kreieren.

Ich habe mich auch schon mehrmals an diesen kleinen Teilchen ausprobiert, war aber nie wirklich zufrieden. Entweder war der Teig zu fest oder einfach zu fettig, weil er beim frittieren zu viel Fett aufgenommen hat. Nun habe ich es einfach mal mit einem Quarkteig probiert und im Ofen gebacken.

Das hat mich letztendlich überzeugt. Die Quarkbällchen lassen sich wunderbar mit der leckereren Vanillecreme füllen und wenn es mal schnell gehen soll tut es auch einfach ein fertiger Vanillepudding.

Anschließend einfach die Bällchen dick mit Puderzucker bestäuben und fertig sind die Schneebälle.

Übrigens kann man diese auch wunderbar mit Äpfeln backen, das Rezept dazu verlinke ich euch am Ende.

Schneebälle ?

Zutaten – für ca. 9 – 12 Bällchen, je nach Größe

- 200 g Magerquark
- 100 ml Rapsöl
- 90 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- geriebene Vanille
- Saft und Schale einer Zitrone
- 300 g Mehl

- 2 TL Backpulver
- Prise Salz
- Puderzucker zum bestäuben

Vanillecreme

- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke

Zubereitung

- für die Vanillecreme, Vanilleschote auskratzen und mit der Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen
- in einem anderen Topf das Eigelb mit dem Zucker und der Speisestärke vermischen
- die sehr heiße Milch anschließend langsam zur Eiercreme geben und dabei ständig rühren
- alles wieder auf die heiße Platte stellen und so lange rühren bis eine cremige Masse entsteht
- Vanillecreme mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen
- Ofen auf 180 C Umluft vorheizen
- für die Bällchen, Magerquark mit dem Öl und Zucker verquirlen und ein bisschen Vanille aus der Mühle reiben
- Saft und Schale der Zitrone unterrühren
- Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen und mit dem elektrischen Knethaken verkneten
- nun die Hände mit ein wenig Öl einreiben, kleine Bällchen formen und diese auf dem Backblech verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- die Vanillecreme in einen vorbereiteten Spritzbeutel

füllen, am besten mit einer spitzen langen Tülle, und mehrmals in die Quarkbällchen einstechen um die Vanillecreme zu verteilen

- zum Schluss die Teilchen dick mit Puderzucker bestäuben

Und fertig sind die Schneebälle

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤



Schneebälle



Apfel – Mandel Bällchen ?

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 ?



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 pünklich 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 himmliche 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 interressant 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 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 eingentlich 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 gemahlenen Haselnüsse, den Kakao und den Zucker mischen

– Eiweiße mit dem Salz zu steifen Schnee schlagen

– mit einem Teigspatel zuerst die Haselnuss-Kakau 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 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 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 ❤



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 ❤



