

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 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 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 ♥





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 ♥



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 gemahlene 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 und 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 ♥



