

Freude am Backen

Sternentorte

Zutaten für eine Springform (21 cm ø)

150 g kalte Butter und Butter für die Form,
150 g Mehl und Mehl zum Bestäuben,
150 g Puderzucker und Puderzucker zum
Bestäuben, 100 g gemahlene Mandeln,
1 Eigelb, abger. Schale von 1/2 Zitrone
(unbehandelt), 1 Msp. Nelkenpulver,
1 Prise Salz, 250 g Himbeerkonfitüre

Zubereitung:

Alle Zutaten - bis auf die Konfitüre - rasch
zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie
wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Für die Teigdecke den Teig auf bemehlter
Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen,
dann einen Kreis (22 cm ø) ausschneiden.
Mit verschieden großen Ausstechern
Motive aus der Teigdecke (z.B. Sterne)
ausstechen.

Backofen auf 180 °C vorheizen,
Restlichen Teig und ausgestochene
Motive wieder zusammenkneten,
ca. 1 cm dick ausrollen. Die gebutterte und mit Mehl ausgestäubte Form
damit auslegen. Konfitüre gleichmäßig auf den Teigboden streichen.

Teigdecke vorsichtig auf die Konfitüre legen. Am Rand entlang Teigdecke
mit dem Boden zusammendrücken. Sternentorte im Ofen etwa 40 Min.
lang backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Zubereitung:

Mandeln im Universal-Zerkleinerer noch feiner mahlen.
In einer Pfanne unter Rühren rösten, bis sie zu duften
anfangen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Nougat in
einer Schüssel über einem warmen Wasserbad
schmelzen, abkühlen lassen.

Butter mit Zucker und Orangenschale schaumig schla-
gen. Ei unterschlagen, Mehl unterrühren. Masse in zwei
Hälften teilen. Unter eine Hälfte die Mandeln rühren,
unter die andere Stärke, Nougat und Kakaopulver. Beide
Massen in eine Schüssel geben, einmal durchrühren,
damit der Teig leicht marmoriert ist. Marmorierte
Teigmasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntüle
füllen und Kreise oder S-Formen auf ein mit Backpapier
belegtes Blech spritzen. 2 Stunden kalt stellen.

Backofen auf 210 Grad vorheizen. Plätzchen ca. 10
Min. backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.
Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über einem
warmen Wasserbad schmelzen. Plätzchen zur Hälfte in
Kuvertüre tauchen und trocknen lassen.

Marmoriertes Spritzgebäck

Zutaten (ca. 50 Stück):

100 g geschälte gemahlene
Mandeln, 100 g Nuss-
Nougat-Masse, 200 g Butter,
150 g Zucker, etwas abgerie-
bene Orangenschale (unbeh.),
1 Ei, 200 g Mehl,
50 g Speisestärke,
1 TL Kakaopulver,
200 g Zartbitter-Kuvertüre



weitere Backfreuden finden Sie auf der Rückseite.

Himbeer-Punsch-Taler



Zutaten (ca. 70 Stück)

1 EL Punschgewürzpulver (ersatzweise gem. Zimt, Nelken und Kardamon, gemischt), 100 g Himbeerkonfitüre, 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Packung Bourbon-Vanillezucker, je 1 Prise Salz und ger. Muskatnuss, etwas abgeriebene Orangenschale (unbehandelt), 1 Ei und 1 Eiweiß, 250 g Mehl

Zubereitung:

Punschgewürz mit 50 ml kochendem Wasser verrühren, abkühlen lassen. Konfitüre mit dem Gewürzsud erwärmen und ca. 5 Min. einköcheln.

Backofen auf 200 Grad heizen. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Muskat und Orangenschale schaumig rühren. Ei und Eiweiß unterschlagen, Mehl unterrühren. Masse in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, kleine Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, etwas Konfitüre einfüllen (so bleibt die Vertiefung beim Backen erhalten).

Kekse im Ofen ca. 12 Min. backen. Übrige Konfitüre als Deko in die Vertiefungen füllen. Kekse auf einem Gitter auskühlen lassen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Hagebutten-Makronen



Zutaten (ca. 50 Stück):

4 Eiweiß, 1 Prise Salz, 1 EL Zitronensaft, 320 g Zucker, 160 g Kokosraspel, 150 g Zartbitter- und 50 g Vollmilch-Kuvertüre, 1 Blatt Gelatine, 100 g Hagebuttenkonfitüre

Zubereitung:

Eiweiße anschlagen, Salz und Zitronensaft zufügen, Zucker einrieseln lassen. 10-15 Min. mit dem Handrührgerät weiterschlagen. Rührgerät abkühlen lassen, dann die Masse weitere 10-15 Minuten schlagen (so bleiben die Makronen in Form). Kokosraspel unterheben. Backofen auf 175 Grad heizen.

Masse in einen Spritzbeutel mit großer Loch-/Sterntülle füllen, Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, 12 Min. backen. Ofen ausschalten, Kekse im Ofen noch 10 Min. trocknen lassen.

Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Jeweils Makronenboden hineintauchen, trocknen lassen. Gelatine in ein wenig Wasser einweichen. Konfitüre erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Davon Streifen über die Makronen ziehen, fest werden lassen.

Spekulatius-Brezeln



Zutaten (ca. 50 Stück):

250 g Butter, 125 g Puderzucker, 1 Packung Bourbon-Vanillezucker, 1 EL Spekulatiusgewürz, 1 Prise Salz, 1 Ei, 180 g Schlagsahne, 400 g Mehl und Mehl zum Arbeiten, 200 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad heizen. Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Gewürz und Salz schaumig rühren. Ei, Sahne und Mehl untermischen.

Backpapier auf ein Backblech legen und mit den Mandelblättchen austreuen. Teigmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Brezeln auf die Mandeln spritzen. Die übrigen Mandeln vorsichtig mit einem Backpinsel vom Blech herunterstreichen. Die Plätzchen bei 200 Grad im Ofen 6-8 Min. backen. Auskühlen lassen.