

Weihnachtsbäckerei

Nußplätzchen¹

100g Dinkel (fein gemahlen)
100g Roggen (fein gemahlen)
1 Ei und 1 Eigelb
1 Prise Salz
50g fester Honig
100g Butter
60g gemahlene Haselnüsse
1 Ei Sesam
1 Ei Honig
1 TI Crème fraîche
einige verschiedene Nüsse zum Garnieren

Mehl, Salz und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde in das Gemisch drücken. Ei und Eigelb hineingeben. Honig und Butter in Stückchen auf dem Rand verteilen. Alles miteinander zu einem festen Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten kühl stellen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, etwas eindrücken und auf ein

gefettetes Backblech setzen. Bei 175-200°C 15-20 Minuten backen. Sesam in einem kleinen Topf unter Rühren anrösten. Honig und Crème fraîche hinzufügen und unter Rühren einkochen. Abkühlen lassen. Etwas von der Sesam-Honig-Mischung in die Vertiefung der Plätzchen geben und eine Nuß hineindrücken.

Butterplätzchen²

Für 2 Bleche
Zutaten:
200 g Butter
200 g Vollrohrzucker
3 Eier, getrennt
1 Zitrone, Schale abgerieben
1 Pckg. Backpulver
400 g Vollkornweizenmehl
Zitronat, klein geschnitten
1 Pckg. Puderzucker

Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenschale mischen, Backpulver, Mehl und Zitronat zugeben und alles zu einem Knetteig mischen. Teig ausrollen und versch. Formen ausstechen. Die geformten Plätzchen ca. 30 Min. bei 170°C backen.

Aus Puderzucker, Zitronensaft und Eiweiß einen Guss herstellen und die

Plätzchen damit bepinseln.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Florentiner³

(ca. 50 Stück)

1 unbehandelte Orange

50 g Aprikosen, getrocknet

30 g Datteln, getrocknet

75 g Butter

1 EL Honig

2 EL Rohrohrzucker

2 EL Sahne

75 g Weizen (fein gemahlen)

125 g Mandelkerne, gehobelt

Vollrohrzucker-Kuvertüre

Pergamentpapier

Back- und Bratöl

Die Orange waschen, trocken reiben und ihre Schale dünn abschneiden.

Die Orangenschale, die Aprikosen und die Datteln fein zerkleinern.

Butter mit Honig, Zucker und Sahne in einem Topf schmelzen lassen.

Fruchstückchen, Mehl und Mandeln einrühren und 2 — 3 Minuten unter ständigem Rühren abrösten, bis sich ein Kloß gebildet hat. Etwas abkühlen lassen.

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen und dieses mit Öl bepinseln.

Für die Florentiner je 1 gehäuften TL von der Masse abnehmen und auf dem Blech zu einem Taler platt drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft 140°C) ca. 15 Min. backen und SOFORT vom Blech lösen.

Nach Belieben die Unterseite des erkalteten Gebäcks mit Kuvertüre bestreichen.

Hafer-Kokos-Bällchen⁴

2 große Bananen

250 g geschroteter Hafer oder zarte Haferflocken

150 g Rosinen

100 g Kokosraspeln

Bananen schaumig rühren. Rosinen und Hafer hinzufügen, bis die Masse eine Konsistenz hat, um Bällchen zu formen. 2-3 cm große Bällchen formen und in Kokosraspeln wenden. Ca. 2 Stunden stehen lassen, die Bällchen werden noch etwas fester.

Zubereitungszeit: ca. 130 Minuten

Apfel-Stollen⁵

250 g Weizen

80g Roggen
 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
 150 g Honig
 150 g grob gehackte Haselnüsse
 500 g Äpfel
 50 g Rosinen
 50 g kandierte, klein geschnittene Orangenschalen
 Zimt, Ingwer, Nelken

Weizen und Roggen fein mahlen und mit dem Backpulver vermischen. Äpfel raspeln. Mit Honig, Haselnüssen, Rosinen und Orangenschalenstücken verrühren. Teig mit den Gewürzen abschmecken. In einer gefetteten Kastenform bei 180°C etwa 70 Minuten backen.

Mandeltorte (Torta de almendras)⁶

Zutaten für 8 bis 12 Stücke (für eine Springform von 26 cm Durchmesser)

Für den Teig:

200 g Weizen-(fein gemahlen)
 50 g Vollrohrzucker
 100 g Butter
 1 Ei
 1 EL Milch

Für die Füllung:

150 g ungeschälte Mandeln
 4 Eier
 50 g Vollrohrzucker
 4 EL Cream Sherry
 abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
 1 Prise Salz
 Zubereitungszeit: 25 Minuten (plus 30 Minuten Ruhen, plus 30 Minuten Backen)

Zubereitung

Mehl, Zucker, Butter, Ei und Milch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, in ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Mandeln durch Fingerdruck aus den braunen Schalen drücken, trocken tupfen und fein mahlen. Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln, Cream Sherry und abgeriebene Zitronenschale untermischen. Eiweiß mit Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Den Eischnee gleichmäßig unter die Masse heben. Form einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Form damit auskleiden und einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Mandelmasse gleichmäßig auf den Teig verteilen und glatt streichen. Kuchen im Backofen bei 220 Grad etwa 30 Minuten backen.

Anschließend die Mandeltorte auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Ganz frisch und mit Sahne schmeckt sie besonders lecker

Aprikosenwürfel⁷

ca. 1 Tasse gehackte Aprikosen

20 g Sesam

3 EL Sonnenblumenöl, kaltgepresst

50 g Honig

50 g Roggenvollkornmehl

25 g Dinkelvollkornmehl

1/2 Tasse Milch

1 TL Zitronensaft

Trockene Zutaten in einer Schüssel zusammenrühren. Honig und Öl in einem Topf leicht erhitzen und verrühren, abgekühlt zu den trockenen Zutaten geben, Milch und Zitronensaft zufügen. Zu einer klebrigen Masse verrühren und in eine gefettete Kastenform geben. Bei 150°C ca. 30 Min. backen und in kleine Würfel schneiden. In luftdichten Dosen aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

¹ Aus: Die winterliche Festtagsküche, verlag gesund essen GmbH 1999

² Von Schrot & Korn-Leserin M. A. Schabel aus Stuttgart

³ Rezept aus der Sammlung von Davert-Mühle

⁴ Von Schrot & Korn Leserin A. Stroot, Mainz

⁵ Aus: Die winterliche Festtagsküche, verlag gesund essen GmbH 1999

⁶ Aus: Die winterliche Festtagsküche, verlag gesund essen GmbH 1999

⁷ Von Schrot & Korn Leserin D. Cada, Rauschenberg