Glückwünsche



Liebe Besucher des Foodblogs,
der Weihnachtsmann wünscht eine schöne Adventszeit, ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr 2026!

Tonkabohne-Vanille-Plätzchen



Mit Tonkabohne und Vanille

Zutaten (80 Plätzchen):

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 4 Tonkabohnen
- 2 Vanilleschoten
- 2 Msp. Backpulver
- 1 große Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 2 x 15 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Tonkabohnen auf einer feinen Muskatreibe in eine Schale reiben. Vanilleschoten längs halbieren, das Mark herauskratzen und ebenfalls in die Schale geben. Vanilleschoten quer kleinschneiden und zusammen mit Zucker in ein wiederverschließbares Gefäß geben, um frischen Vanillezucker zuzubereiten.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zwei Stücke Backpapier auf zwei Backbleche legen.

Ein großes Arbeitsbrett bemehlen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte des Teigs auf dem Arbeitsbrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig der Teighälfte dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des Teigs ergibt etwa 40

Plätzchen. Jeweils 20 Plätzchen auf ein Backblech legen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backbleche herausnehmen, Plätzchen vom Backblech nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Einen zweiten Durchgang für die zweite Hälfte des Teiges für weitere insgesamt 40 Plätzchen vornehmen.

Lebkuchen-Plätzchen



Die Weihnachtsbackstube ist eröffnet – die Ausbeute

Zutaten (80 Plätzchen):

- 500 g Mehl

- 250 g Margarine
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 20 g Lebkuchengewürz
- 1 gehäufter TL Zimt
- 2 Msp. Backpulver
- 1 große Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 2 x 15 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zwei Stücke Backpapier auf zwei Backbleche legen.

Ein großes Arbeitsbrett bemehlen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Hälfte des Teigs auf dem Arbeitsbrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Restlichen Teig der Teighälfte dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Hälfte des Teigs ergibt etwa 40 Plätzchen. Jeweils 20 Plätzchen auf ein Backblech legen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backbleche herausnehmen, Plätzchen vom Backblech nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Einen zweiten Durchgang für die zweite Hälfte des Teiges für weitere insgesamt 40 Plätzchen vornehmen.

Er kommt geflogen …



… der Weihnachtsmann auf seinem Rentierschlitten.

Sie werden sich sicherlich für die Vorweihnachtszeit,

Heiligabend und die Feiertage auch genügend freie Zeit nehmen, um in all diesem Stress und dieser Hektik, die die moderne Zeit an Weihnachten aufgrund von Einkaufsschnäppchen hier und Einkaufsschnäppchen dort mit sich bringt, auch geruhsam bei einer schönen Tasse Kaffee oder Tee und einem leckeren, möglichst selbst gebackenen Kuchen oder auch Weihnachtsplätzchen auch auszuspannen und diese Zeit dennoch zu genießen.

Stellen Sie die Leckereien und Getränke auf Ihrem Wohnzimmertisch bereit, legen Sie sich auf Ihr Sofa, kuscheln Sie sich in eine warme Decke und genießen Sie die Zeit. Viel zu selten wird daran gedacht, solche Momente auch zu genießen und auszuspannen.

Und wenn Sie dann wieder voller Tatendrang daran gehen wollen, für Ihre Lieben für Weihnachten ein leckeres Mahl zuzubereiten, zu kochen und zu servieren, schauen Sie auch einmal hin und wieder in meinem Foodblog vorbei und holen Sie sich die eine oder andere Anregung für ein Festtagsmenü.

Ich wünsche daher meinen Besuchern und Lesern meines Foodblogs und speziell Ihnen eine besinnliche Vorweihnachtszeit, einen ruhigen Heiligabend und schöne Feiertage! Und Glückwünsche für ein gesundes und erfolgreiches Neues Jahr 2023 schicke ich gleich hinterher!

Glückwünsche!



Frohe Weihnachten! (Foto © Jetti Kuhlemann/pixelio.de)

Ich wünsche meinen Besuchern, Lesern und Kunden ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr 2022!

Neuerscheinung: „Tartes“ als Softcover gedruckt



Ich freue mich, dass ich jetzt auch eine gedruckte Version des Backbuchs „Tartes“ als Softcover ankündigen kann.

Das Buch ist im Druck und wird Ende November 2021 geliefert.

Es ist somit ab Anfang Dezember 2021 noch rechtzeitig für Weihnachten verfügbar.

Zögern Sie nicht, noch für ein Weihnachten ein passendes, schönes und kulinarisches Geschenk zu ordern.

Im Online-Buchhandel, stationären Buchhandel oder in meinem Buch-Shop.

PS: 27.11.2021, das Buch wurde von der Druckerei geliefert und ist bestell- und lieferbar!

Nuss-Plätzchen



Kross und knusprig

Für die Nuss-Plätzchen wird ein Mürbeteig mit Zucker und Zimt zu einer Rolle geformt.

Die Teigrolle wird im Kühlschrank gekühlt, damit sich der Teig anschließend gut schneiden lässt.

Für die Plätzchen verwende ich eine Packung aus gemischten Nüssen. Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse und Mandeln. Diese gebe ich in eine Küchenmaschine und häcksele sie klein.

Damit die fein gehäckselten Nüsse gut auf den Plätzchen haften, Besteiche ich die Plätzchen auf dem Backpapier mit einer Eigelb-Milch-Flüssigkeit.

Und damit sie auch wirklich gut drauf haften, presse ich sie nochmals mit einem breiten Messer auf den Plätzchen platt.

Etwa 45 Plätzchen

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 2 Eier
- ½ Packung Nuss-Mischung (100 g)
- 1 EL Milch
- Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 1 Std. | Backzeit jeweils etwa 20 Minuten



Mit vier zerkleinerten Nusssorten

Nuss-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln.

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen und verkneten.

Eier aufschlagen. Ein Eigelb in eine Schale geben. Den Rest zum Teig geben.

Butter ebenfalls dazu geben. Alles nochmals zu einem Teig verkneten.

Den Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser rollen, halbieren und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Milch und eine Prise Salz zum Eigelb geben und verrühren.

Die gekühlte Teigrolle in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Backblechen verteilen.

Die Plätzchen mit einem Backpinsel mit der Ei-Milch-Flüssigkeit bestreichen.

Nüsse mit der Hand über den einzelnen Plätzchen verstreuen. Mit einem breiten Messer die Nüsse in das Plätzchen hineindrücken.

Jeweils ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und einige Stunden gut abkühlen lassen.

Mit dem zweiten Backblech dann einen zweiten Durchgang vornehmen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!

Schoko-Grieß-Plätzchen



Mit Hartweizengrieß

Einfache Advents-Plätzchen bereitet man aus einem Butter-Plätzchen-Teig zu. Dieser wird verknetet, zu einer Kugel gerollt und im Kühlschrank ruhen gelassen.

Dann rollt man ihn mit einem Nudelholz dünn auf einem bemehlen Arbeitsbrett aus und sticht mit Plätzchen-Formen Plätzchen daraus aus.

Diese gibt man auf ein mit einem Backpapier belegtes Backblech und bäckt die Plätzchen im Backofen.

Ich habe bei diesem Rezept die Zutaten in zweierlei Weise abgeändert. Ich habe Weizenmehl durch Hartweizengrieß ersetzt. Dadurch werden die Plätzchen knuspriger und bekommen einen gewissen Crunch.

Und ich habe eine Tafel Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein geraspelt und zum Plätzchenteig gegeben. Auf diese Weise erhält man Schoko-Plätzchen.

Für etwa 100 Plätzchen (5 Backbleche)

- 500 g Hartweizengrieß
- 120 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 2 Eier
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakao-Anteil)

Zusätzlich: Viele Plätzchen-Ausstechformen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std. | Backzeit jeweils 15 Minuten



Butterkekse als Schoko-Variante

Schokolade in einer Küchenmaschinen fein raspeln.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Ein Backpapier auf ein Backblech legen.

Ein großes Schneidebrett bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, einen Teil davon auf dem Schneidebrett 2–3 mm dick mit dem bemehlten Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Restlichen Teig dann in mehreren Arbeitsschritten wieder mit dem Backholz ausrollen und Plätzchen ausstechen, bis der Teig verbraucht ist. Je wärmer der Teig wird, umso schwieriger wird das Ausrollen, man muss also dafür sorgen, dass alle Arbeitsgeräte gut bemehlt sind.

Ausgestochene Plätzchen auf das Backpapier geben.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen. Plätzchen gut abkühlen lassen. Dann vom Backblech nehmen und in eine Schüssel geben.

Weitere Plätzchen auf einem weiteren Backblech mit Backpapier in weiteren Durchhängen backen.

Plätzchen eventuell nach Bedarf weiter dekorieren und bearbeiten.

Oder in einem Vorratsbehälter oder Blechdose aufbewahren und zum Advent servieren.

Guten Appetit!

Nan-e-Nochodchi



Kräftig und würzig

Nan-e-Nochodchi. Persische Kichererbsen-Plätzchen.

Für die Zubereitung können Sie entweder Kichererbsenmehl verwenden. Oder Sie verwenden Kichererbsen und mahlen sie zu Mehl. Dazu brauchen Sie aber eine Getreidemühle.

Bei den Kardamom-Kapsel ist dann echte Handarbeit angesagt. Denn man benötigt die Samen in den Kapsel. Rechnen Sie dabei schon einmal eine Arbeitszeit von gut 20 Minuten mit ein. Das ist wie Krabbenpuhlen. Und fast so ähnlich meditativ.

Ich habe dem originalen Ausgangsrezept, das ich im Internet fand, nicht getraut. Denn dieses enthielt nur Kichererbsenmehl, Zucker, Kardamomsamen und Butter. Und welche Zutat sorgt dann für die Bindung des Ganzen? Ich befürchtete, dass bei diesen vier Zutaten die Plätzchen im Backofen entweder zerfließen und flache Brettchen werden. Oder aufgrund mangelnder Bindung komplett zerfallen. Also habe ich aufgrund der Erfahrung mit dem Backen der Müsli-Plätzchen mit einer ähnlichen Menge an Zutaten zwei Eier für Bindung hinzugegeben.

Allerdings war ich mit dem so zubereiteten Teig auch nicht zufrieden. Er war mir eindeutig zu fettig. Kichererbsen im

Rohzustand werden vor dem Garen normalerweise 12 Stunden im kalten Wasser eingelegt und haben die Eigenart, auf etwa die doppelte Größe aufzuquellen. Somit war zu erwarten, dass der Teig beim 3-stündigen Ruhen im Kühlschrank auch noch aufquillt. Vorsichtshalber habe ich aber noch 100 g Mehl untergemischt, um den Teig kompakter zu bekommen.

Aber die Zubereitung und das Backen war zunächst ein Versuch und Test.

Zutaten für etwa 30 Plätzchen

- 225 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 125 Zucker
- 450 g Kichererbsenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 10 g Kardamom-Kapseln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Wartezeit 3 Stdn. | Backzeit 15 Min.



Mit Kicherbsenmehl

Samen aus den Kardamomkapseln herauspuhlen und in eine Schale geben.

Alle Zutaten in eine Backschüssel geben und mit der Hand gut verkneten.

Zu einer Kugel zusammenrollen, in Alufolie wickeln und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwei Backbleche mit je einem Backpapier belegen.

Jeweils einen Esslöffel des Teiges in die Hände geben, zu einer kleinen Kugel formen, diese zu einem Plätzchen platt drücken und auf das Backpapier geben.

Zum besseren Formen der Kugel und des Plätzchens Hände gut bemehlen.

Ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Den zweiten Durchgang mit dem zweiten Backblech in gleicher Weise durchführen.

Plätzchen mehrere Stunden gut abkühlen lassen.

In einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!

Müsli-Plätzchen



Knusprig und lecker

Advents- und Weihnachtszeit ist Backzeit. Vor allem von Plätzchen. Da man diese aber für die Advents-Sonntage im Dezember und dann auch für die restliche Adventszeit bäckt, fängt man damit schon im November an. Verständlicherweise.

Somit ist der November Backzeit für die Plätzchen. Ich fange heute damit an. Ich will insgesamt vier Sorten Plätzchen backen, denn ich beliefere als Weihnachtsmann Ende November meine restliche Familie, insgesamt noch fünf weitere Familienangehörige, per Päckchen und Post mit Weihnachtsplätzchen.

Und dafür habe ich heute erst einmal Zutaten eingekauft. In gleich größerer Menge. Dazu gehören erwartungsgemäß Mehl, Zucker und Butter bzw. Margarine. Dann noch Müsli, Bitterschokolade und Nüsse. Alles weitere habe ich noch zuhause vorrätig. Jetzt habe ich alle notwendigen Zutaten zuhause gehortet. Und das Backen kann beginnen. Wie es sich

gehört, kommt diesen November beim Backen endlich auch mal eine schöne Kochschürze zum Einsatz. Schon praktisch, wie man sich an dieser beim Zubereiten und Backen schön die Hände abwischen kann.

Als erste Plätzchensorte bereite ich Müsli-Plätzchen zu. Erwartungsgemäß sind dies Plätzchen aus Müsli, Zucker, Butter und Eiern. Und noch einigen weiteren Zutaten für Bindung und Geschmack. Aber eben leicht zuzubereiten.

Mein Rat: Verwenden Sie unbedingt halbfeste Butter für die Zubereitung des Teiges in der Küchenmaschine. Margarine, die ja auch bei Kühlschranktemperatur leicht streichfähig ist, ist zu weich. Die Plätzchen gelingen schon beim Formen der Plätzchen und dann auch beim Backen nicht sonderlich gut. Sie zerlaufen nämlich beim Backen und man hat anstelle von Plätzchen flache Brettchen.

Und noch ein Rat: Setzen Sie die geformten Plätzchen vor dem Backen mit ausreichend Abstand auf das Backblech mit dem Backpapier. Sie laufen sonst zusammen und man hat Probleme, Plätzchen von Plätzchen wieder zu trennen. Machen sie dafür lieber einen weiteren Backdurchgang, um schön geformte Plätzchen zu erhalten.

Zutaten (für etwa 25 Plätzchen)

- 230 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 190 g Mehl
- 1 TL Backpulver

- ½ TL Salz
- 450 g Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten, Schokolade)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Wartezeit 30 Min. | Backzeit jeweils 15–20 Min.



Die erste Plätzchensorte für die Adventszeit

Halbfeste Butter grob zerkleinern und zusammen mit dem Zucker in einer Küchenmaschine verrühren.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Mehl, Backpulver, Vanille-Zucker und Salz dazugeben.

Alles zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

In eine Backschüssel geben.

Müsli dazugeben und mit dem Backlöffel gut untermischen.

Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer Kugel formen und diese dann etwas flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf das Backblech legen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten in den Backofen geben.

An den Seiten sollen die Cookies leicht Farbe bekommen haben, in der Mitte aber noch etwas weich sein.

Backblech aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Auf einem zweiten Backblech einen erneuten Backdurchgang wie oben beschrieben durchführen.

Man kann die Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder auch einer metallenen Keksdose gut 10 Tage aufbewahren. Oder man friert sie ein, dann sind sie länger haltbar.

Weihnachts-Menü



Frohe Festtage

An Weihnachten gibt es ja immer ein wenig mehr zu essen als sonst die Woche über. Mal ganz abgesehen von den vielen

Süßigkeiten wie Weihnachtsplätzchen, Schokoladennikolausen und Christstollen, die schon allein bei den Kalorien gut zu Buche schlagen.

Nun, so gibt es auch an diesem Weihnachten wieder ein wenig mehr zu essen und gleich ein viergängiges Weihnachtsmenü.

Zwei dieser Gerichte habe ich schon zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt. Zwei Gerichte bereite ich heute frisch zu.

Ich habe ja in der letzten Woche nicht jeden Tag ein neues Rezept veröffentlichen können, weil ich leider mit einigen anderen Dingen zeitlich beschäftigt war. Eigentlich ist es mein Ziel, jeden Tag ein Rezept zu posten.

Nun, dann werden es heute an Weihnachten gleich vier Rezepte auf einmal. Ich hoffe, ich schaffe es zeitlich, alle Rezepte noch am heutigen Abend zu veröffentlichen.

Und auch an den Weihnachtsfeiertagen und am Sonntag folgen noch einige leckere Rezepte.

Das Weihnachtsmenü sieht folgendermaßen aus:

- Markklößchen-Suppe mit Suppenfleisch
- Gegrillter Ochsenziemer mit Kartoffelpüree
- Mousse au chocolat
- Orangen-Skyr-Torte

Nun denn, fröhliche Weihnachten und guten Appetit!

Glückwünsche



Schöne
Weihnachtszeit

Moin, ich wünsche meinen Besuchern, Lesern und auch Kunden eine besinnliche Adventszeit, Frohe Weihnachten, ruhige Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2021.

Lassen wir uns nicht unterkriegen von diesen wahrlich beschwerlichen Zeiten. Ich rechne auch im kommenden Jahr wieder mit Euren zahlreichen Besuchen auf meinem Foodblog. Bei vielen interessanten, kulinarischen Rezepten.

Baharat-Plätzchen



Für die Adventszeit

Mein zweites Plätzchen-Rezept für die diesjährige Adventszeit.

Eigentlich ist es das Grundrezept für Plätzchen, auf das ich einfach verweisen könnte.

Aber da ich dieses Jahr erst das zweite Jahr in größerem Umfang Plätzchen für die Adventszeit zubereite und backe und dann an meine Verwandtschaft verschicke, liste ich das Rezept hier doch einmal komplett auf.

Das Besondere an diesen Plätzchen ist, dass hier Baharat-Gewürz in den Mürbeteig kommt.

Baharat ist eine Gewürzmischung aus dem Nahen Osten, die vor allem Zimt, Nelken und Kardamom, aber auch schwarzen Pfeffer enthält.

Die Plätzchen haben somit zwar einen leckeren Advents-Geschmack. Aber auch einen leicht scharfen Geschmack im Abgang.

Übrigens, wer in der Vor-Adventszeit und der Adventszeit eventuell Probleme damit hat, Backpapier bei seinem Discounter oder Supermarkt zu bekommen, weil es ausverkauft ist, man kann auch die Backbleche einfach mit dem Backpinsel mit Öl oder auch Margarine einpinseln.

Mandelkekse



Leckere Plätzchen

Dieses Rezept war eine reine Odyssey. Aber lesen Sie selbst nach.

Die erste Zubereitung von Plätzchen für die Adventszeit.

Als Ersatz für meine Mutter, die ja mittlerweile 91 Jahre alt

ist, nicht mehr so lange beim Backen in der Küche stehen kann und somit in der Adventszeit nicht mehr die Familie mit Plätzchen versorgen kann, springe ich seit einem Jahr für sie ein und backe und verschicke Plätzchen.

Es ist ein weiteres Gericht aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V., das ich zubereite.

Aber dieses Gericht und somit die Plätzchen sind wirklich voll daneben gegangen.



Vor dem Backen

Schon beim Durchlesen des Rezeptes dachte ich mir, Sahne, Zucker, Mandeln und Mehl? Und was bindet bei diesen Plätzchen? Denn im Rezept steht nicht, dass man die Schlagsahne zu fester Sahne schlagen solle. Sondern es steht eben nur darin, Sahne und Puderzucker in einem Topf erwärmen. Also bin ich dem

gefolgt und habe beide Artikel in einenTopf gegeben und erhitzt.

Und selbst wenn ich die Sahne steif geschlagen hätte, sie hätte sich doch sicherlich beim leichten Erwärmen wieder etwas verflüssigt, oder nicht?

Oder wie sehen Sie das, wenn in einem Rezept steht, Sahne und Zucker in einem Topf erhitzen? Wenn Schlagsahne steif geschlagen werden soll, erwarte ich, dass dies auch explizit im Rezept steht.



Der erste Versuch, fertig gebacken

Also, dieses Rezept funktioniert definitiv nicht. Ich empfehle Ihnen, es nicht zuzubereiten. Aber lesen Sie auch unbedingt das Post Scriptum.

Leider habe mich damit vier Packungen mit gehobelten und gestiftelten Mandeln mit insgesamt 400 g völlig unnötig

verwendet und im Bio-Müll entsorgt. Schade darum.

Recherchieren Sie besser im Internet nach einem anderen Rezept für Nuss-Plätzchen, das werde ich jedenfalls tun.

P.S.: Mich hat es irgendwie nicht losgelassen, dass ich hier vier Packungen Mandeln mit 400 g für zusammen mindestens 6,– € nutzlos vergeudet hatte. Ich hatte die Plätzchen nach dem erfolglosen Backen nicht gleich weggeworfen, sondern sie erst einmal auf dem Backblech gelassen. Und siehe da, nach einer Stunde Ruhezeit hatten die durchgebackenen Plätzchen doch tatsächlich eine gewisse Festigkeit erreicht. Sollte mich hier mein Halbwissen beim Backen getrübt haben und man muss die Plätzchen einfach nur lange genug erkalten lassen, damit sie erhärten? Aber das steht zumindest nicht im Rezept.

Nun, wie bekommt man auf alle Fälle Festigkeit und Bindung in Kuchen und Gebäck? Genau, durch Eier. Ich habe somit die durchgebackenen Plätzchen in der Küchenmaschine zerhäckselt und zusammen mit den Plätzchen, die noch halbflüssiger Teig waren, in eine Schüssel gegeben. Dann zwei Eier aufgeschlagen, dazugegeben und alles gut vermischt.

Dann habe ich insgesamt etwa 20 Plätzchen mit einem Esslöffel auf zwei Backbleche mit Backpapier gegeben und diese 15–20 Minuten gebacken. Und habe gelungene Mandelplätzchen erhalten, die lecker schmecken. So komme ich mit diesem Rezept doch noch zu einem guten Ergebnis und zu gelungenen Plätzchen.

Es sollte aber definitiv im Rezept stehen, dass man die Plätzchen lange auskühlen lassen muss, damit sie Festigkeit erhalten.

Glückwünsche



Meinen Kunden, Besuchern und Lesern wünsche ich ein frohes Weihnachtsfest, besinnliche Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2020!

Kulinarische Weihnachten

Mein älterer Bruder hat mir zu Weihnachten – wie auch in den letzten Jahren – ein kulinarisches Geschenk gemacht. Er hat mir beim Online-Shop von Rewe viele Artikel bestellt, zu einem Fresspaket zusammenstellen und liefern lassen.

Neu in diesem Jahr bei Rewe ist, dass sie auch von ihrem FrischeParadies frische Fleisch- und Fisch-Artikel anbieten und liefern lassen.

Boaah, mein Bruder hat sich bei dieser Bestellung weit aus dem Fenster gelehnt, viel Geld ausgegeben und mir wirklich sehr schöne, leckere Sachen geschenkt. Ich habe mich sehr gefreut.

So gibt es an diesem Weihnachten fünf leckere Fleisch-Gerichte und fünf tolle Fisch-Gerichte. Natürlich auf die Tage davor und auch danach, sicherlich auch an Silvester und Neujahr,

verteilt. Lasst Euch also überraschen, welche kulinarischen Köstlichkeiten ich zaubere und als Blogbeitrag mit Fotos veröffentliche. Mein Kühlschrank und Gefrierschrank sind jedenfalls voll und sie platzen bald auseinander.

Hier die Liste der zugesandten Produkte:

- Scholle
- Lachforelle
- Wolfsbarschfilet
- Dorade Royale
- Garnelen in Salzlake
- Lammkeule
- Maisstubenküken
- Kaninchenrücken
- Flanksteak
- Barberie-Ente

Übrigens, wer Bedenken hat, sich solche frische Fleisch- und Fisch-Produkte zu bestellen und liefern zu lassen, der sei beruhigt. Das Paket war zwar 2 1/2 Tage unterwegs, aber die Artikel waren alle noch gut in Ordnung. Dank des sehr professionellen Verpackens von FrischeParadies. Jeder Artikel war einzeln verpackt bzw. zum Teil verschweißt. Es lagen 11 Kühl-Elemente bei, so dass die Artikel während des Transports also alle gekühlt wurden als lägen Sie noch in der jeweiligen Frische-Theke beim Supermarkt. Und das Paket war mit sechs zusammengepressten Stroh-Platten nach außen nochmals isoliert. Also das war wirklich sehr professionell gemacht.

Es gibt nun vorab in den kommenden Tagen einfach mal Pasta mit Garnelen in einer kleinen Weißwein-Sahne-Sauce. Und an Weihnachten die Dorade Royale.