Schokoschnitten *

Zutaten

250g gemahlene Mandeln 250g geriebene Schokolade 250g Butter 250g Zucker 100g Mehl 6 Eier

Belag: Halbierte Mandeln und Schokoladenkuvertüre

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eigelb mit dem Butter und dem Zucker schaumig rühren. Die Mandeln, Schokolade und das Mehl unterrühren. Das Eiweiß schaumig schlagen und vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Belag eine handvoll Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, die Haut entfernen und halbieren. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig darauf glatt verstreichen. Im Backofen (keine Umluft) rund 20 Minuten backen. Noch warm mit der Kuvertüre bestreichen, mit den halbierten Mandeln belegen und in Rechtecke schneiden.



Schokoschnitten

Cantuccini

Cantuccini sind etwas richtig leckeres zu einem guten Espresso und dabei ganz leicht und schnell selbst zu backen. Einfach mal probieren!

Liköre selber ansetzen

Generelles zum Likör ansetzen

Alkohol

Zum Ansetzen des Likörs kann man fast jeden hochprozentigen Alkohol nehmen. Generell sollte der Alkoholgehalt allerdings um oder über 40% liegen; das verhindert ein Verderben des Ansatzes. Man kann den fertigen Likör dann aber später auch immer noch verdünnen. Je nach Alkoholsorte bringt man bereits

mehrere Aromen mit in den Liköransatz.

Wodka und Korn sind beide neutral, also meist ohne zusätzliche Geschmacksnoten. Während für Wodka kein besonderes Reinheitsgebot existiert, gelten für Korn strenge Vorschriften, so darf er beispielsweise nicht aromatisiert werden und muss im deutschsprachigen Raum aus regionalem Getreide gebrannt werden. Ein Korn ist also immer auch ein Wodka. Doppelkorn bzw. Kornbrand enthält mind. 37,5% Alkohol.

Gin enthält zusätzlich mindestens noch Wacholderaroma, oft aber auch noch sehr viel mehr Aromen. Sehr gut eignen sich darüberhinaus auch noch Rum, Cognac, Whiskey oder Weinbrand (und natürlich auch alle möglichen Mischungen davon).

Eine allgemeine Empfehlung ist: Kornbrand für alle Beerenoder Zitrusfrüchte, Rum für Zwetschgen und Pflaumen (weißer oder brauner, letzterer ist aromatischer und süßer), Weinbrand für Quitten und Mirabellen und Whiskey für Äpfel und Birnen.

Aromen

Gut zu einem Haselnusslikör passt Vanille oder Zimt. Darüberhinaus je nach Geschmack auch Gewürznelken, Orangenschalen, oder Kaffeebohnen. Den Zucker kann man auch durch Honig ersetzen, sollte davon aber eher etwas mehr davon nehmen. Prinzipiell sollte man mind. 100g pro Liter nehmen (so auch die offizielle Vorschrift für einen Likör). Zucker bzw. Honig kann man auch erst nach der Reifezeit hinzugeben.

Grundrezept

Prinzipiell kommen auf 1kg Früchte rund 500g Zucker, 1,5l Alkohol und 700ml Wasser. Die Früchte werden gewaschen, entkernt und kleingeschnitten. Die Früchte werden mit den Gewürzen und dem Alkohol in einem dichten Gefäß angesetzt. Besonders anfangs immer mal wieder leicht schwenken, damit sich alles gut durchmischt. Nach einigen Wochen ist der Ansatz

fertig; Nüsse brauchen länger als Obst. Man gießt alles durch ein Sieb und anschließend noch durch ein feines Tuch oder Kaffeefilter (in einem Sieb), damit man einen möglichst klaren Likör bekommt. Die Obstreste kann man evtl. noch zum backen oder als Beilage zu einem Nachtisch verwenden. Danach gibt man den Zucker und das Wasser dazu.

Einzelne Rezepte

Haselnusslikör

Zutaten

300g Haselnüsse 150g Zucker 11 Doppelkorn (ca. 40%) 400ml Wasser Gewürze nach Belieben (Vanille, Zimt, Kaffeebohnen)

Zubereitung

Die Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und bei 160-180°C im Backofen rund 10 Minuten rösten, bis sie hellbraun sind und duften.



Die Haselnüsse etwas erkalten lassen, die Schalen so weit wie möglich abrubbeln (die haben nämlich einen leicht bitteren Geschmack) und dann die Haselnüsse mit einem Messer grob hacken.

Die gehackten Haselnüsse zusammen mit dem Zucker und der

Zimtstange in ein ausreichend großes, fest verschließbares Glas mit einer breiten Öffnung geben. Die Vanilleschote längs aufschneiden, die Kerne auskratzen und Kerne und Schote ebenfalls in das Glas geben. Mit dem Alkohol auffüllen und umrühren oder leicht schwenken bzw. schütteln.

Den Likör zwei bis drei Monate an einem warmen Ort reifen lassen. Dabei hin und wieder etwas durch schwenken durchmischen.

Da n a c h de n На s e ln u s sl ik ör a b fi lt e r n (z uе rs

t

g r o b

Мi

еi

ne

t



m Si еb , da nn Мi t еi ne n Κü c h e n tu c h $o\, d$ e r Ka ff еe fi lt er) . $\mathsf{E}\,\mathsf{v}$ tι n o c h Мi

t

еt

wa

Wa

SS

S



e r

ve

rd

ün

ne

n,

in

Fl

as

c h

e n

a b

fü

ιι

e n

u n

d

ih

n

mö

gι

iс

hs

t

n o

 $c\,h$

mа l

ΖW

еi

bі

S

dr

еi

Wo

c h

e n

ru he n la ss en

Die übriggebliebenen Haselnüsse kann man noch gut zu Desserts oder zum Backen verwenden.

Okt. '21: 180g Haselnüsse, 100g Zucker, 1 Vanilleschote, 4g Espresso-Bohnen, Wodka 0,7l 40%, 400ml Wasser

Orangenlikör

Zutaten

1l Doppelkorn
6 Orangen
300g Zucker
Gewürze nach Belieben (Vanille, Zimt, Kaffeebohnen)

Zubereitung

Wer keine bittere Note im Likör haben möchte, muss den weißen Teil der Orangenschale entfernen. Dazu die Orangen sehr dünn schälen (hier sind die meisten und besten Aromen enthalten). Den weißen Teil entfernen und entsorgen. Die eigentliche Frucht der Orange kleinschneiden.

Alles zusammen in ein gut verschließbares Gefäß geben, einige wenige Wochen reifen lassen und dabei immer mal wieder schwenken bzw. schütteln.

Danach durch einen Filter geben; zuerst ein grobes Sieb verwenden und dann durch einen Kaffeefilter laufen lassen. Evtl. noch mit etwas Wasser verdünnen und in Flaschen abfüllen.

Bratapfellikör

1l weißer Rum
650g säuerliche Äpfel
200g Zucker
1/2 Bio-Zitrone
2 Zimtstangen
2 Vanilleschoten

Die Äpfel waschen und entkernen. Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C braten. Die abgekühlten Bratäpfel in das Ansatzgefäß geben (ca. 2l Fassungsvermögen). Die Zitronenschale mit einem Sparschäler fein abschälen, den Saft auspressen und über die Äpfel geben. Zucker, Zitronenschale, Zimtstange und längs aufgeschlitzte Vanilleschote hinzufügen.

Alles mit dem Rum bedecken und an einem dunklen Ort mindestens acht Wochen ziehen lassen. Das Gefäß jeden zweiten Tag vorsichtig schwenken. Den fertigen Likör noch filtern und abfüllen.

Kaffeelikör

1l Doppelkorn oder Rum
150g Kaffeebohnen
100g Zucker oder Honig
Gewürze nach Belieben (1/2 Vanilleschote, 1/2 Zimtstange,
Gewürznelken, Orangenzeste)

Wer möchte, kann dem Likör am Schluss noch rund 100g Sahne dazugeben. Dann hält der Likör aber auch nur wenige Wochen.

Scottish Shortbreads

Shortbreads sind ein traditionelles schottisches Gebäck, das zur Tea-Time gereicht wird. 'Short' heißt übrigens nicht 'kurz', sondern für schlicht 'brüchig' und 'mürbe'. Grob gesagt, bestehen die Zutaten aus Zucker, Butter und Mehl im Verhältnis 1:2:3.

Zutaten

350g Mehl (Dinkel oder Emmer) 250g Butter (zimmerwarm) 100g Zucker 2 Prisen Salz

Zubereitung

- 1. Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Die Butter und den Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Rührgerät so lange schlagen, bis eine schaumige Masse entsteht.
- 3. Das Mehl und das Salz mischen, in die Masse geben und alles zu einem Teig verrühren.
- 4. Den Teig zu einem Ball formen und im Kühlschrank kalt stellen
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche geben und den Teig fingerdick ausrollen (Ausrollhölzer sind dabei hilfreich).
- 6. Mit einem Messer längliche Rechtecke ausschneiden.
- 7. Die Shortbread Fingers oben mit einem Holzspieß oder einer Gabel mehrfach einstechen.
- 8. Im Ofen für rund 15 bis 20 Minuten backen. Das Shortbread sollte golden sein, aber nicht braun werden.

Die fertigen Shortbreads in einer Dose aufbewahren; so halten sie mehrere Monate.







Varianten

Wer möchte kann auch Schokostückchen oder Orangenzesten zum Teig geben. Genausogut kann man einen Teil des Zuckers mit Vanillezucker ersetzen.

Andere übliche Formen sind kleine kreisrunde Kekse oder auch die Form von Tortenstücken. Letzteres sind die 'Petticoat Tails'; dafür einen großen Teigkreis formen, in acht Stücke vorschneiden (nicht ganz durchschneiden) am Rand mit den Holzspieß schräge Kerben eindrücken und auf der Oberfläche einstechen.

Rumtopf

Um einen Rumtopf anzusetzen braucht man einen Topf aus Steingut. Im Prinzip lassen sich nahezu alle Früchte, die im Jahresablauf anfallen einlegen — weniger geeignet sind allerdings Äpfel, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren. Alle Früchte sollten einwandfrei, reif und sauber, also gut gewaschen sein.

Größere Früchte wie Birnen, Aprikosen, Zwetschgen schneidet man klein. Dem Gewicht der Früchte entsprechend gibt man genau die gleiche Menge an Zucker zu den Früchten und vermischt es grob im Rumtopf. Dann gießt man alles soweit mit Rum auf, dass alle Früchte bedeckt sind. Der Rum muss gut über 50% Alkohol haben, um Schimmel zu vermeiden.

Immer wenn es neue Früchte gibt, kann man den Rumtopf mit den Früchten, Zucker und Rum weiter auffüllen. Den Rumtopf sollte man hin und wieder vorsichtig umrühren. Rund 6 Wochen nachdem die letzten Früchte dazugegeben wurden, ist der Rumtopf dann

endlich fertig und hält den ganzen Winter über.

Der Rumtopf eignet sich hervorragend zu Desserts wie beispielsweise Vanilleeis.

Sauerkraut

1 kg Kohl (weiß oder rot)

1 EL Salz (2% nach Gewicht)

Eventuell:

- 1 Apfel oder Birne
- 1 Zwiebel

Gewürze (Wacholder, Kümmel, Lorbeer, Pfefferkörner, Gewürznelken,…)

Für den Kohl ausschließlich Bioqualität nehmen, damit auch wirklich die richtigen Milchsäurebakterien noch aktiv sind. Alle Gläser, Gegenstände säubern und möglichst steril halten (also auskochen).

Ein Kohlblatt für später beiseite legen. Den Kohl halbieren oder vierteln und den Strunk entfernen. Dann den Kohl hobeln oder sehr fein schneiden und zusammen mit dem Salz (ca. 15g pro kg Kohl) sehr fest durchkneten (man kann dafür auch einen Holzstampfer benutzen) bis Wasser austritt. Wer möchte, den Apfel reiben, die Zwiebel klein schneiden und mit den Gewürzen dazugeben. Die Gläser damit füllen und alles gut feststampfen; dabei oben unbedingt etwas Platz lassen. Das Kohlblatt obenauf legen. Mit einem Glasdeckel oder anderem beschweren. Wichtig ist, dass immer alles mit Flüssigkeit bedeckt ist und keine Kohlstückchen aufschwimmen. Sollte die Flüssigkeit nicht ausreichen, kann man noch mit 2%-iger Sole (Salzwasser) auffüllen.

Einige Tage im Warmen stehen lassen; dabei fängt es an zu blubbern und kann evtl. auch mal überlaufen. Immer wieder daraufhin kontrollieren, dass keine Stückchen aufschwimmen. Danach kühl und dunkel (Keller) lagern.

Kuchen im Glas

Eine tolle Idee und auch ein schönes Geschenk ist ein selbst im Glas gebackener Haselnusskuchen. Ganz abgesehen davon, dass der Kuchen sehr lecker ist, ist er im Glas auch nahezu unbegrenzt haltbar.