

Streifenplätzchen

Zutaten

425g Mehl (hell)
300g Butter (kalt)
175g Puderzucker
25g Kakaopulver
120g Mandeln (ganz)
2 Eiweiß
1/4 TL Zitronenschalenabrieb
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Butter kleinschneiden und mit dem gesiebten Puderzucker verkneten. Dann die Zitrone, Salz und Eiweiß unterarbeiten.

Die Hälfte davon mit 225g Mehl vermengen. Die andere Hälfte mit dem restlichen Mehl und dem Kakaopulver verarbeiten. Beide Teige kalt stellen (gerne auch über Nacht).

Jeden Teig in 6 dunkle und 7 helle Stücke unterteilen und jeweils in rechteckige, rund 2mm dicke Streifen ausrollen. Übereinanderlegen und dabei immer wieder ein paar Mandeln einstreuen. Das ist eine ziemlich klebrige Angelegenheit; aber einfach nicht verzweifeln, weitermachen und man wird am Ende gut belohnt!

In der Tiefkühle für 1h und dann in die fertige Form schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180-190°C rund 12-15 Minuten goldbraun backen.



Fertige Streifenplätzchen

Schokotaler

Zutaten

130g Mehl (Dinkel 630)
80g Puderzucker
10g Vanillezucker
75g Butter
70g Zartbitter-Kuvertüre
5g Kakaopulver
5g Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz

Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung

Die Kuvertüre zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die anderen Zutaten (ohne die Eier) in einer Schüssel vermischen. Dann die Kuvertüre, Butter und Eier dazugeben und gut verrühren. Die Masse abdecken und gut durchkühlen lassen.

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Aus der Masse kleine Kugeln formen (ca. 25-30g), in Puderzucker wälzen, auf ein Backblech legen und leicht flachdrücken. Rund 10-12 Minuten backen.

Schokoaufstrich

Wer liebt ihn nicht, den Schokoaufstrich auf dem Frühstücksbrötchen? Nutella ist bestimmt die bekannteste Marke davon. Man kann den Schokoaufstrich aber auch ganz einfach selbst herstellen. Und das beste dabei – es ist billiger, schmeckt besser und kommt dabei ohne Palmöl oder andere Zusatzstoffe aus!

Schokoschnitten ❄

Zutaten

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

Belag: Halbierete 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

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.
2. 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
5. 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.

Marmorkuchen

Ein einfaches Rezept für einen schnellen Gugelhupf Marmorkuchen, das eigentlich immer gelingt.

Mousse au chocolat

Ein echter Klassiker und dabei einfach zuzubereiten – das schmeckt jedem, der Schokolade mag!