

Mandelkekse



Leckere Plätzchen

Dieses Rezept war eine reine Odyssee. 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 einen Topf 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 zerhackt 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.

Reis - Fenchel - Plätzchen mit Nuss - Nougat - Creme

Hier das dritte Weihnachts-Plätzchen-Rezept.

Und zwar ein Rezept, das auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variere dieses nur dadurch, dass ich fein gemörserte Fenchelsaat in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze.

Und nach dem Backen bestreiche ich die Hälfte der Plätzchen mit dem Küchenpinsel mit etwas Nuss-Nougat-Creme und stelle somit Doppel-Plätzchen her.

Außerdem verwende ich anstelle von Weizenmehl in der Getreidemühle fein gemahlene, schwarze Vollkorn-Reis. Er gibt den Plätzchen einen gewissen knusprigen Crunch.

Beim Reis-Mehl hätte ich bei dieser Zubereitung fast Lehrgeld bezahlt. Denn es stellte sich heraus, dass der auch mit der feinsten Mahlstufe fein gemahlene Vollkorn-Reis doch noch sehr grob ist und nicht so fein wie gemahlener Weizen. Daher wird der Teig beim Zubereiten mit den anderen Zutaten auch leicht flüssig, so dass man ihn nicht mit dem Backholz ausrollen kann. Man muss noch einige Esslöffel Weizenmehl untermischen, damit der Teig Stabilität und Festigkeit erhält, damit man ihn ausrollen kann.

Schön ist jedoch, dass der gemahlene, schwarze Vollkorn-Reis den Plätzchen eine dunkle Farbe verleiht und diese somit gut zu der dunkelbraunen Farbe der Nuss-Nougat-Creme passen.

Achten Sie darauf, für die Doppel-Plätzchen eine passende Ausstechform zu verwenden, die nicht zu filigran ist.

[amd-zlrecipe-recipe:895]

Anis-Plätzchen mit Zuckerguss

Da ich dieses Jahr in meiner Familie die Rolle des Plätzchen-Backers und -Versenders übernehme und in der Adventszeit auch drei Plätzchen-Sorten backe, veröffentliche ich hiermit das zweite Weihnachts-Plätzchen-Rezept. Und zwar ein Rezept, das

auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variiere dieses nur dadurch, dass ich gemahlten Anis in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze. Und die Plätzchen nach dem Backen noch mit dem Küchenpinsel mit Zuckerguss betreiche.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

Ich habe ein Viertel der gebackenen Plätzchen in einer schönen, dekorativen Schale angerichtet und fotografiert, auf die ich auch stolz bin. Denn diese Schale ist etwa 35 Jahre alt. Und ich habe sie selbst eigenhändig auf einer Töpferscheibe gedreht und auch selbst glasiert. Sie stammt aus der Zeit meiner Berufsfindung nach Beendigung meines Zivildienstes, als ich noch nicht wusste, welche Berufsausbildung ich machen wollte. Da ich gern getöpfert habe und auch auf einer richtigen Töpferscheibe einmal ein Tongut drehen wollte, machte ich in Mannheim ein 1-wöchiges Praktikum bei einer Töpferin. Schließlich entschied ich mich aber gegen das Handwerk, und da ich doch lieber etwas Intellektuelles machen wollte, entschied ich mich für ein Studium. Aber das Ergebnis meiner damaligen Töpfertätigkeit habe ich immer noch in meiner Küche, und ich hoffe, dass ich weiterhin viel Freude an dieser schönen Schale habe.

[amd-zlrecipe-recipe:893]

Sesam-Plätzchen

Nun ist Adventszeit und die Backzeit hat damit begonnen. Ich backe hier als erste Weihnachtsplätzchen Sesam-Plätzchen.

Im Originalrezept wird zwar Himbeergeist verwendet. Ich habe Schnaps nie zuhause vorrätig, kann damit auch schlecht kochen oder backen, habe daher das Rezept abgewandelt und stattdessen Cognac hinzugegeben.

Meine Mutter hat früher, als sie noch jünger war, immer eine große Anzahl von Plätzchen-Sorten gebacken. Und an die verstreut lebenden Familienmitglieder verschickt.

Nun ist sie vor kurzem 90 Jahre alt geworden, das Backen ist nun etwas anstrengend und auch das lange Stehen in der Küche dabei. Sie wird vermutlich in diesem Jahr das erste Mal überhaupt in ihrem Leben keine Weihnachtsplätzchen backen.

Also übernehme ich hiermit einmal das Backen von Plätzchen und auch das Versenden.

Die restliche Familie besteht noch aus meiner Mutter, meinem älteren Bruder, meinem Sohn und meinen beiden Nichten. Also werde ich Plätzchen für fünf Personen backen. Das dürfte etwa zwei Mal dieses Rezept mit diesen Mengenangaben sein.

Dann erhält jeder von ihnen ein kleines Päckchen mit einer kleinen Box mit schönen, leckeren Sesam-Plätzchen und noch zwei weiteren Plätzchensorten, die noch folgen.

Lasst die Adventszeit beginnen! Und mit ihr das Backen! ☐

[amd-zlrecipe-recipe:894]

Sesamplätzchen

„Bahahahahald ist Weihnachtszeit ...“ Na ja, das ist doch ein wenig zu weit vorweg gegriffen. Aber wenn zu dieser Zeit, im September, schon die erste Weihnachtswerbung im Fernsehen erscheint, dann kann ich auch gleich die Backzeit einläuten. Und ich tue dies, indem ich die unten stehenden Plätzchen backe.

Die diesjährige Adventszeit ist die erste, bei der ich mit meiner neuen Küchenmaschine arbeiten kann. Die neue Küchenmaschine hat den Vorteil, dass man einfach alle Zutaten für einen Teig in die Küchenmaschine gibt, diese anstellt und die Küchenmaschine rührt dann einfach einige Minuten lang den Teig. Und ich kann in der Zwischenzeit einige weitere Dinge vorbereiten. Ich muss mich um nichts weiteres mehr kümmern. Das ist wirklich ein großer Vorteil.

Diese Sesamplätzchen habe ich schon vor 30 Jahren zu meiner Studienzeit in verschiedenen Wohngemeinschaften des öfteren zubereitet. Damals, eben zu Studienzeiten, aus unbedingt rein ökologisch hergestellten Zutaten.

Außerdem hatte ich das Rezept auch in mein erstes Kochbuch aufgenommen, das ich 2011 geschrieben und veröffentlicht habe.

Heute bin ich da etwas pragmatischer und bereite diese leckeren Plätzchen auch aus Zutaten zu, die ganz normal industriell hergestellt wurden. Es muss also nicht unbedingt immer alles Öko-Ware sein.

Bei der Zubereitung dieser Plätzchen verwende ich das erste Mal meinen neuen Spritzbeutel mit einer entsprechenden Tülle als neues Arbeitsgerät, um den Plätzchenteig optisch schön auf Backpapier und damit ein Backblech zu spritzen.

[amd-zlrecipe-recipe:214]

