

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 sollte. 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.

Franzbrötchen



Mein erster Versuch

Ein Franzbrötchen ist eine regionale, Hamburger Spezialität. Es ist ein aus Plunderteig bestehendes süßes Feingebäck. Und wird mit Zucker und Zimt gefüllt. Es wird häufig zum nachmittäglichen Kaffee oder auch zum Frühstück gereicht. Die Verbreitung des Franzbrötchens beschränkte sich auf die Großregion Hamburg. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts sind jedoch Franzbrötchen in verschiedenen Varianten auch in anderen Städten Deutschlands bekannt.

Franzbrötchen gibt es in Variationen auch mit Rosinen, Streuseln, Schokoladenstückchen, Marzipan, Mohn oder Kürbiskernen.

Der Name stammt möglicherweise aus der Hamburger Franzosenzeit (1806–1814). Es gab damals einer Überlieferung zufolge ein längliches Franzbrot, das dem Baguette ähnlich war. Ein Hamburger Bäcker soll demnach ein solches Franzbrot in einer Pfanne mit Öl gebraten haben. Das heutige Franzbrötchen soll daraus entstanden sein.

Anyway, egal, woher das Franzbrötchen auch stammt, es ist ein leckeres Feingebäck mit Zucker und Zimt, schmeckt zum Frühstück, zum nachmittäglichen Kaffee oder auch einfach zwischendurch aus der Hand als kleine Süßigkeit gegessen hervorragend.

Dies ist das erste Rezept, das ich aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V. in Zusammenarbeit mit dem Großmarkt Hamburg entnommen habe. Und hier nachbacke. Es stammt aus dem Kapitel „Hummel, Hummel! – Hamburger Küche“, das fünf Rezepte zu regionalen Hamburger Spezialitäten enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:1197]

Schweinecurry mit Basmatireis

Hier ein weiteres Rezept für eine Zubereitung eines Gerichts in der Mikrowelle.

Das Rezept in meinem Kochbuch war zwar als Hähnchencurry konzipiert, aber ich hatte Schweinefleisch vorrätig, das unbedingt verbraucht werden musste. Also habe ich kurzerhand umdisponiert und ein Schweinecurry zubereitet.

Auch das im Rezept genannte Gemüse hatte ich nicht vorrätig, auch hier habe ich solches verwendet, das ich vorrätig hatte.

Kokosmilch habe ich generell fast nie im Haus, so habe ich es durch Sahne ersetzt. Normale Milch würde vermutlich bei der Zubereitung ausflocken.

Und natürlich gehört in ein gutes Curry auch echter Thai-

Basilikum, den hatte ich aber auch nicht vorrätig und hätte ich erst im Asia-Geschäft im benachbarten Stadtteil kaufen müssen. Ich habe ihn durch normales Basilikum ersetzt.

Mir ist auch nicht schlüssig, warum das Curry, das doch mit Currypulver und Sojasauce zubereitet wird, vor dem Servieren noch mit Salz und Pfeffer gewürzt werden sollte. Das würde meines Erachtens das Curry doch völlig überwürzen.

Trotz meiner vielen Änderungen ging die Zubereitung in der Mikrowelle schnell. Und das Curry hat sehr gut geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:1145]

Haselnuss-Küchlein

Ich hatte von der Zubereitung von Haselnuss-Eis noch das Haselnuss-Mus übrig, das ich in die Eismasse nur durch ein Sieb ausgedrückt habe. Es erschien mir zum Wegwerfen einfach zu schade, so dass ich daraus noch etwas zubereiten wollte.

Ich habe das Mus in eine Schüssel gegeben, habe die drei Eiweiße, die ich von der Zubereitung des Haselnuss-Eis auch noch übrig hatte, für Bindung hinzugegeben. Dann, da die Masse noch zu flüssig war, etwas Mehl zum Festigen und Zucker für Süße.

Wenn man einen Spritzbeutel für die Zubereitung von Plätzchen hat, kann man mit etwas Backpapier auch schöne Haselnuss-Plätzchen backen.

Mangels eines Spritzbeckens habe ich kleine, süße Küchlein gebacken, die mit etwas Sahne hervorragend als Dessert

schmecken.

Mein Rat: Man kann die Küchlein warm oder auch kalt essen.

Noch ein Rat: Entweder man backt die Küchlein dünn in Eiernringen, dann bekommt man eine größere Anzahl an Küchlein. Oder man gibt den Teig mit dem Esslöffel direkt in die Pfanne, drückt ihn mit dem Pfannenwender flach und erhält ein wenig unförmigere Küchlein.

[amd-zlrecipe-recipe:13]

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Haselnüsse
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 125 g Mehl
- 25 g Zucker
- 3 Eiweiße
- Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein reiben und in eine Schüssel geben.

Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Haselnüsse dazugeben. Unter ständigem Rühren 20 Minuten köcheln lassen und reduzieren.

Haselnuss-Mus in eine Schüssel geben und etwas erkalten lassen.

Eier aufschlagen, trennen und Eiweiße in die Schüssel geben. Mehl und Zucker dazugeben. Alles gut verrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zwei Eiernringe hineinstellen. Jeweils zwei Esslöffel der Haselnuss-Masse

hineingeben, andrücken und einige Minuten braten. Eierringe herausnehmen, Küchlein mit dem Pfannenwender wenden und nochmals einige Minuten braten.

Etwas Sahne steif schlagen.

Jeweils zwei Küchlein auf zwei Teller geben. Sahne dazugeben. Servieren.

Kaiserschmarrn



Sehr lecker

Ein Original österreichisches Rezept, ein sehr bekanntes und schmackhaftes Dessert. Lecker. Es ist das erste Mal, dass ich Kaiserschmarrn zubereite. Desserts sind nicht so meine Sache. Optimal ist er mir nicht gelungen, aber er ist sehr fluffig.

Meines Wissens gibt es zwei unterschiedliche Arten der Zubereitung. Bei der einen werden Eier nicht getrennt und Eiweiße und Eigelbe direkt in den Teig verarbeitet. Bei der

anderen wegen Eier getrennt, Eiweiße werden zu Eischnee geschlagen und erst am Schluss der Zubereitung unter den Teig gehoben. Mir ist nur letztere Zubereitung bekannt.

Wer möchte, kann nach dem ersten Anbraten des Kaiserschmarrn in der Pfanne die Pfanne in den Backofen geben und die obere Seite mit der Grillschlange bräunen und garen. Danach nimmt man die Pfanne wieder heraus und zerrupft den Kaisersschmarrn.

Mein Rat: Der Kaiserschmarrn ist als Mehlspeise ein sehr mächtiges Gericht und sättigt sehr stark.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Eier
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- viel 1 Beutel Vanillezucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 375 ml Milch
- 125 g Mehl
- viel Butter
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Eier aufschlagen. Eiweiße in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe in eine Schüssel geben.

Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und alles mit dem Rührgerät schaumig rühren. Milch und Mehl ebenfalls hinzugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel unterheben. Teig 1/2 Stunde quellen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Teig hinzugeben und auf beiden Seiten etwa 10–15 Minuten kross anbraten. Auch während des Bratens des öfteren einige Stücke Butter hinzugeben, damit

der Kaiserscharn gut brät und nicht anbrennt. Dann mit dem Backlöffel verrupfen.

Auf zwei großen Teller verteilen. Mit Puderzucker bestreuen. Servieren.

Mehlschwitze



Dunkle Sauce

Dies ist ein Grundrezept für eine Mehlschwitze.

Man erhitzt Butter in einem Topf, gibt Mehl hinein und brät es an. Man hat es selbst in der Hand, ob man eine helle Sauce oder eine dunkle Braten-Sauce zubereitet, je nachdem, wie dunkel man das Mehl anbrät.

Dann löscht man mit Fond, Weißwein oder Rotwein oder auch etwas Gehaltvollere wie Cognac, Whisky oder Rum ab und erhält

eine mehr oder minder sämige Sauce. Löscht man mit Milch ab, erhält man eine Béchamel-Sauce.

Zutaten:

- Mehl
- Gemüsefond, Weiß-, Rotwein oder ähnliches
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Einige Minuten

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Mehl dazugeben und unter Rühren mehr oder minder stark anbraten. Mit Flüssigkeit ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gugelhupf



Leckerer Marmorkuchen mit einem Hauch von Rum

So ein selbst zubereiteter, frisch gebackener Kuchen am Wochenende ist doch etwas Schönes. Ich nehme mir gerade am Sonntag zwei Stunden Zeit für das Frühstück, nehme mir 2–3 Stück Kuchen, dazu 1 Kanne Kaffee, Ruhe und die Sonntagszeitung, die ich komplett durchschaue und lese. Da dachte ich mir heute, so ein Kuchen ist ja schnell gemacht, 15 Minuten Vorbereitungszeit, in die gefettete Backform und im Backofen backt er sich von alleine. Und alle Zutaten für einen schnellen Rührkuchen hatte ich auch zuhause.

Das Grundrezept für Rührkuchen kann man sich leicht merken und hat es dann eigentlich immer in Erinnerung. Gleiche Mengen Mehl, Zucker und Butter – jeweils 250 g. Dazu 4 Eier – je mehr Eier, desto geschmeidiger und saftiger wird der Kuchen. Dann noch ein Päckchen Backpulver. Fertig ist der Rührkuchen.

Ich habe den Kuchen ein wenig abgewandelt. Etwas weniger Zucker, der Kuchen soll nicht so süß sein. Butter hatte ich nicht mehr so viel vorrätig, aber die 4 Eier heben das wieder auf. Und dann habe ich dem Kuchen noch gemahlene Mandeln und Rum zugegeben. Und ein wenig Kakao, so dass ich gleichzeitig

auch noch einen Marmorkuchen zubereite.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 cl Rum
- 4 TL Kakao
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50 Min.

Ja, was schreibe ich zur Zubereitung? Sie ist in wenigen Sätzen geschildert. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Alle Zutaten – bis auf den Kakao – in eine Rührschüssel kippen und mit dem Rührgerät bei hoher Stufe einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig halbieren, zweite Hälfte in eine weitere Schüssel geben und Kakao unterrühren. Backform – in diesem Fall für einen Gugelhupf – mit etwas Butter einfetten. Eine Teighälfte in die Backform geben, glatt streichen. Zweite Hälfte Teig darauf geben, glatt streichen. Dann mit einer Gabel die obere Teighälfte schön kreisförmig in die untere Teighälfte unterziehen. Im Backofen 50 Minuten auf mittlerer Ebene backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.