

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]

Milchreis

Ein kleines Leckerli nach dem Abendessen vor dem Fernseher.

Es tut sehr gut, abends ein kleines süßes Leckerli zum Abrunden des Abends und sozusagen zum Schließen des Magens zu essen. Ich habe mich schon den ganzen Abend darauf gefreut.

Ich gare den Milchreis in Milch. Und würze ihn mit gemahlenem Sternanis und Nelken und mit Zimt und Muskat. Dazu noch etwas Zucker.

Beim Garen des Milchreises in Milch immer gut umrühren, denn Milchreis brennt beim Garen sonst recht gerne am Topfboden an.

[amd-zlrecipe-recipe:476]

Milchreis mit Minze und Walnuss-Eis

Ich bereite eine Dessert zu.

Beim Milchreis entschied ich mich spontan, ihn nicht in Milch zu garen, sondern in Orangen-Limonade. Daher hat er auch seine leicht orange Färbung.

Bei den Gewürzen entschied ich mich spontan für die folgenden: Zucker, Ingwer, Zimt und Muskat.

Im Nachhinein hätte ich sogar noch eine Prise frisch gemahlten, schwarzen Pfeffer hinzugeben können, das hätte auch gepasst.

Und ich entschied mich noch dazu, frische, kleingewiegte Minze hinzuzugeben.

Kurz vor dem Servieren kam ich noch spontan auf die Idee, dass sogar eine Kugel Walnuss-Eis zu dem abgekühlten Milchreis passt.

Das Dessert schmeckt sehr gut. Leicht nach Minze. Und nach den verwendeten Gewürzen. Und das Eis passt wirklich sehr gut dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:441]

Gewürzkuchen



Sehr saftig, und ein herrlich aromatischer Duft

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Aber sehr schmackhaft und aromatisch.

Man verwendet einfach das Grundrezept für Rührkuchen. Und mischt viele Gewürze unter, die für eine Süßspeise oder einen Kuchen geeignet sind und die man vorrätig hat. Ich habe insgesamt neun Gewürze verwendet. Beim gebackenen Kuchen schmeckt kein einzelnes Gewürz hervor, sondern der Kuchen hat nur einen herrlich aromatischen Duft.

Mein Rat: Vanilleschotenhälfte verwenden, um selbst zubereiteten Vanillezucker zuzubereiten. Längs halbierte Vanillehälfte längs in ein kleines Vorratsglas geben, Zucker darüber geben, zuschrauben und einige Tage ziehen lassen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Für die Gewürze:

- 1/2 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/4 Sternanis
- 6 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 1/2 TL Muskat
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Anis
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Fenchelsamen, Pfefferkörner, Sternanis, Piment und Gewürznelken in einen Mörser geben und gut fein mörsern. Vanillehälfte längs halbieren und Vanillemark mit dem Messer heraus kratzen.

Gewürze zu dem Rührteig geben und gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen.

Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Spargel



Leckerer vegetarisches Gericht

Um eine Sauce Hollandaise für die Spargel zuzubereiten, benötigt man Eier. Diese hatte ich aber nicht mehr vorrätig.

Und um eine Käse-Sauce zuzubereiten, benötigt man Sahne, die ich aber auch nicht vorrätig hatte.

Also bereite ich die Spargel einfach mit Butter zu.

Die Spargel werden natürlich noch ein wenig gesalzen.

Das Gericht ist aufgrund der verwendeten Butter leider nicht mehr vegan, sondern nur vegetarisch.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Spargel
- Butter
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6–8 Min.

Spargel schälen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Spargel darin 6–8 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei Teller geben. Salzen. Einige Butterflocken darüber geben. Servieren.

Spargelsuppe



Leckere Suppe

Normalerweise bereitet man die Brühe der Spargelsuppe aus den Schalen der geschälten Spargel zu. Ich hatte jedoch zu wenig Spargelschalen, um sie auszukochen. Und habe daher für die

Brühe einfach einen Gemüsefond gewählt.

Anstelle mit frisch kleingeschnittener Petersilie würze ich die Suppe mit frisch geriebenem Muskat.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Spargel
- 700–800 ml [Gemüsefond](#)
- Frischer Muskat

Zubereitungszeit: 5 Min.

Spargel schälen und in Stücke schneiden.

Fond in einem Topf erhitzen. Spargel dazugeben und etwa 5 Minuten darin garen.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller geben. Muskat mit einer feinen Küchenreibe frisch darüber reiben. Suppe servieren.