

Shortbread-Fingers

Zutaten:

300 g Mehl
50 g Speisestärke
100 g Puderzucker
200 g kalte Butter
1 Prise gemahlene Muskatblüte
4 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Mehl, Speisestärke und Puderzucker auf die Arbeitsfläche sieben. Butter in kleinen Stückchen dazugeben, Muskatblüte hinzufügen und alles zu einem festen Mürbeteig verkneten.

Eine rechteckige Backform oder Auflaufform von ca. 20 mal 20 cm Größe ausfetten, Den Teig zuert zwischen den Handballen flach drücken, in die Form legen und gleichmäßig dick mit den Fingerspitzen hineindrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, so dass ein gleichmäßiges Muster entsteht. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 200 °C vorheizen und das Shortbread in 30 Minuten etwa goldgelb backen. Zucker und Vanillezucker mischen. Das Gebäck noch heiß in 2 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden, in der Zuckermischung wälzen und abkühlen lassen.

Kandierte Orangen mit Schokolade

Zutaten:

2 Bio-Orangen
600 g Zucker
1 Vanilleschote
100-150 g temperierte dunkle Kuvertüre

1 Zimtstange
3-5 Nelken
1 Anisstern

Das Kandieren, also das Einlegen in Zuckersirup, nimmt etwas Zeit in Anspruch, aber der Aufwand lohnt sich.

Orangen waschen, abtrocknen und quer halbieren. Jede Hälfte in 10 Ecken teilen.

300 ml Wasser mit 150 g Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und dazugeben. Das Zuckerwasser aufkochen lassen. Orangenecken zufügen, mit einem kleineren Deckel beschweren, so dass die Orangen ganz bedeckt sind, und 30 Sek. kochen lassen. Beiseite stellen und 1 Tag ziehen lassen.

Ich habe noch eine Zimtstange, 3-5 Nelken und einen Anisstern dazugegeben.

Am nächsten Tag die Orangenecken durch ein Sieb abgießen, dabei den Fond in einem Topf auffangen. Den Fond mit 150 g Zucker zum Kochen bringen. Die Orangenecken wieder dazugeben, wieder mit einem kleinen Deckel beschweren und 30 Sek. kochen lassen. Beiseite stellen und 1

weiteren Tag ziehen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, bis der Zucker aufgebraucht ist.

Nach insgesamt 4 Tagen die kandierten Orangenecken abtropfen lassen und jeweils zur Hälfte in die temperierte Kuvertüre tauchen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech trocknen lassen. In einer gut verschließbaren Dose sind sie etwa 6 Wochen haltbar.

Vor dem Überziehen mit Schokolade habe ich die Orangenecken noch ca. 1 Stunde im Backofen bei niedrigster Einstellung und Umluft getrocknet. Dann haftet die Schokolade besser.

Cookies

Zutaten für den Grundteig:

225 g weiche Butter
140 g feiner Zucker
1 Eigelb
2 TL Flüssigkeit (variiert nach Sorte)
280 g Mehl
Prise Salz

Weitere Zutaten für Schoko-Cranberry-Cookies:

2 TL Orangensaft
100 g frische oder getrocknete Cranberries
50 bis 100 g weiße Schokolade, klein geschnitten

Weitere Zutaten für Schoko-Aprikosen-Cookies:

2 TL Amaretto
50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
50 g Zartbitterschokolade, klein geschnitten
100 g Mandeln, fein gehackt

Weitere Zutaten für Ingwer-Cookies mit Mango und Kokos:

2 TL Ingwersirup
50 g in Sirup eingelegter Ingwer, fein gehackt
50 g getrocknete Mango, fein gehackt
50 bis 100 g Kokosraspel

Butter und Zucker cremig rühren, Eigelb und Flüssigkeit zugeben. Mehl und Prise Salz darübersieben und unterrühren. Die Geschmackszutaten mit einem Löffel unterrühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind.

Teig einwickeln und im Kühlschrank 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 190 °C (170 °C bei Umluft) vorheizen, Backbleche mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig knapp esslöffelgroße Portionen abstecken und zu Kugeln formen. Diese mit etwas Abstand auf die Bleche setzen und dem Rücken des Esslöffels flach drücken.

Die Cookies 10 bis 15 Minuten backen, auf dem Blech 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Palettenmesser vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

Pumpernickel-Häppchen mit Meerrettich-Frischkäse, Rote-Bete und Apfel

Zutaten:

1 kleiner Apfel
1 gekochte Rote-Bete-Knolle
halber Bund Schnittlauch
2 bis 3 EL Walnussöl
1 EL Himbeeressig
Salz, Zucker, Pfeffer
16 runde Pumpernickel-Scheiben
150 g Meerrettich-Frischkäse
Gartenkresse als Garnitur

Apfel schälen und entkernen, Rote Bete schälen und beides fein würfeln. Schnittlauch schneiden, alles zusammen mit Walnussöl und Himbeeressig mischen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Pumpernickel-Scheiben dick mit Meerrettich-Frischkäse bestreichen, Rote-Bete-Apfel-Mischung darauf verteilen, mit Kresse garnieren.

Blätterteig-Röllchen mit Spinatfüllung

Zutaten:

250 g aufgetauter TK-Blattspinat
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
125 g Ricotta
4 Eigelbe
50 g frisch geriebener Parmesan
4 bis 5 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
1 bis 2 EL Milch
400 g Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Für die Füllung den Spinat ausdrücken, hacken und in eine Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und in heißem Öl anschwitzen. Zusammen mit Ricotta, 2 Eigelben, Parmesan und Semmelbröseln zum Spinat geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und in einem Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Die restlichen Eigelbe mit Milch verquirlen. Blätterteig entrollen und in drei etwa 9 cm breite und ca. 30 cm lange Streifen schneiden. Diese dünn mit einem Teil der Eigelb-Mischung bestreichen, Spinatfüllung der Länge nach darauf spritzen. Teigstreifen von der breiten Seite her einrollen. Alle Rollen etwa 45 Minuten ins Gefrierfach geben.

Ofen auf 200 °C vorheizen, Teigrollen aus dem Gefrierfach nehmen, mit der restlichen Eigelb-Mischung bestreichen und im Abstand von ca. 5 mm mit einem scharfen Messer einschneiden (nicht durchschneiden).

Die Rollen in ca. 3 cm kurze Stücke teilen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, in 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.