FOOD-STORIES

Martina Enthammer

KEKSE

ein vegetarischer Foodblog

NUSSECKEN

food-stories

ZUTATEN

MÜRBTEIG:

230 G WEIZENMEHL

1 PRISE SALZ

1 TL BACKPULVER

80 G STAUBZUCKER

1 PKG. VANILLEZUCKER

100 G EBUTTER

1 EI

2 EL WASSER UND 1 PRISE ZIMT

BELAG:

150 GEBUTTER

140 G ZUCKER

1 PKG. VANILLEZUCKER

100 G GEHACKTE HASELNÜSSE

100 G GERIEBENE HASEL- ODER WALNÜSSE

2 EL MARMELADEUND 1 EL WASSER

SCHOKOGLASUR

SCHRITTE

Für den Mürbteig wird das Mehl mit der Prise Salz und dem Backpulver in eine Schüssel gesiebt. Staubzucker und Vanillezucker hinzufügen.
Die weiche Butter wird stückchenweise beigemengt. Ei, Wasser und Zimt in den Teig mengen und mit den Händen zu einem glatten Mürbteig kneten. Diesen wickelt man in Frischhaltefolie und lässt ihn im Kühlschrank für eine Stunde rasten.

In der Zwischenzeit wird die Butter für den Belag in einem Topf zum Schmelzen gebracht. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, gehackt Nüsse (sie sollen relativ fein gehackt sein) und geriebene Nüsse in den Topf geben. Mit dem Kochlöffel gut durchrühren und zum Auskühlen zur Seite stellen.

Der Mürbteig wird auf einem Backblech zu einer Größe von etwa 30 x 35 cm ausgerollt. Die Marmelade wird in einem Topf mit dem Wasser angerührt und leicht erwärmt damit sie schön flüssig wird.

Diese streicht man auf den Mürbteig. Zuletzt wird die ausgekühlte Nussmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilt und mit dem Nudlholz glattgewalzt.

Die Masse bei 175°Cetwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen werden die Nussecken in Quadrate zu 5 x 5 cm geschnitten und die nochmals schräg halbiert um ein Dreieck zu erhalten.

Wenn die Nussecken vollständig ausgekühlt sind, werden die gegenüberliegenden Ecken in Schokoladenglasur getaucht.

RUMKUGELN

food-stories

ZUTATEN

50 g Butter
130 g Kochschokolade
40 g geriebene Nüsse
1 EL schwarzer Kakao
2 El Rum

Schokostreusel oder Kokosflocken
zum Wälzen

SCHRITTE

Alle Zutaten werden mit einem Handmixer gut durchgemischt.

Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nun werden Kugeln geformt und in Schokostreusel gewälzt.

Tipp: Sollte die Rumkugelmasse zu sehr an den Händen kleben, diese einfach mit kaltem Wasser waschen, dann geht es viel einfacher.

LEBKUCHENWÖLKCHEN

food-stories

ZUTATEN

2 Eiweiß
1 Prise Salz
90 g Zucker
1 TL Speisestärke
½ TL Lebkuchengewürz
etwa 30 Oblaten

Zum Bestreuen:
1 EL Staubzucker und ¼ TL Lebkuchengewürz

SCHRITTE

Das Eiweiß wird mit dem Salz steif geschlagen. Dann fügt man den Zucker hinzu und rührt so lange weiter, bis sich der Zucker schon in die Masse eingearbeitet hat.

Stärke und Lebkuchengewürz unterheben. Nun die Schneemischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Die Oblaten gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und mit dem Spritzbeutel flocken auf diese spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei ungefähr 120°C 30-40 min trocknen lassen.

Nach dem Backen noch mit der Staubzucker-Lebkuchengewürzmischung bestreuen.

NOUGATPLÄTZCHEN

food-stories

ZUTATEN

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Weizenmehl

etwa 300 g Nougatmasse
Schokoladenglasur
oder Kuvertüre zum Tunken
Walnüsse zum Verzieren

SCHRITTE

Die gekühlte Butter wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Zucker und dem Mehl verknetet. Der Teig sollte nicht mehr kleben und wird dann für mindestens 1 Stunde zum Rasten in den Kühlschrank gestellt.

Danach wird er auf einer bemehlten Fläche dünn ausgerollt. Runde Kekse ausstechen und bei 180°C etwa 12 Minuten backen.

Die ausgekühlten Kekse werden mit der zimmerwarmen Nougatmasse auf einer Seite bestrichen. Einen zweiten Keks draufsetzen und vorsichtig fest drücken. Schokoladenglasur oder Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Keks auf einer Seite in die flüssige Schokoladenglasur tauchen.

Solange die Glasur noch feucht ist, wird noch eine Walnuss auf den Keks gesetzt.

LINZER AUGEN

food-stories

ZUTATEN

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Weizenmehl

Marmelade
Staubzucker
1 EL Rum

SCHRITTE

Die gekühlte Butter wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Zucker und dem Mehl verknetet. Der Teig sollte nicht mehr kleben und wird dann für mindestens 1 Stunde zum Rasten in den Kühlschrank gestellt. Danach wird er auf einer bemehlten Fläche dünn ausgerollt.

Je ein ganzes Keks und ein dazu passendes Keks mit den typischen drei Löchern ausstechen.

Bei 180°C etwa 12 Minuten backen (die Kekse sollen nur ganz leicht bräunen).

Auskühlen lassen und den ganzen Keks mit Marmelade bestreichen (sollte die Marmelade zu fest sein, mit 1 EL Rum mischen und etwas erwärmen) und den Löcherkeks draufsetzen.

Zuletzt werden die Kekse noch ordentlich mit Staubzucker bestäubt.

Tipp: Wer keinen Linzer Augen Ausstecher hat, nimmt einfach wie ich ganz kleine Keksförmchen für die Öffnung in der Mitte.

BROTLAIBCHEN

food-stories

ZUTATEN

2 Eier
1 Prise Salz
185 g Rohzucker (brauner Zucker)
2 EL Rum
125 g geriebene Kochschokolade
255 g geriebene Nüsse nach Wahl
3-5 gehäufte EL Weizenmehl
ca. 1 TL Zimt oder Lebkuchengewürz

Staubzucker zum Wälzen

SCHRITTE

Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee aufschlagen. Eigelb mit Zucker und Rum gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die geriebene Schokolade, Nüsse und das Mehl, in die Eigelbmasse einrühren und den Eischnee unterheben.

Aus der Masse kleine Kugeln formen (Der Teig ist etwas weich, aber wenn man ihn in Staubzucker wälzt hält er gut zusammen), dazu Staubzucker in einen Teller geben, mit einem kleinen Löffel kleine Portionen Teig nehmen und kurz im Staubzucker wälzen.

Kleine, runde, mundgerechte Kugeln formen, nochmals im Zucker wälzen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen.

Die Brotlaibchen sollten innen einen weichen Kern haben.

ERDNUSSHÄUFCHEN

food-stories

ZUTATEN

80 g Kuvertüre
80 g gesalzene Erdnüsse
Zimt

SCHRITTE

Die Kuvertüre wird im Wasserbad langsam geschmolzen. Wenn das geschehen ist, kommt der Zimt dazu.

Jetzt kann man die Erdnüsse zufügen und gut durchmischen. Mit einem Kaffeelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein Backpapier.

Schokolade aushärten lassen und genießen.

TIPP: Man kann die Erdnusshäufchen in kleine Pralinenförmchen geben, oder auch Schokoriegel daraus machen.

SCHNEEFLOCKEN

food-stories

ZUTATEN

125 g Butter, zimmerwarm
125 g Speisestärke
55 g Weizenmehl
1 Prise Salz
50 g Staubzucker
1 Pkg,. Vanillezucker
½ TL Zitronenschale, getrocknet

Staubzucker zum Bestreuen

SCHRITTE

Alle Zutaten werden mit der Hand zügig zu einem glatten Teig verknetet. Den Teig zu einer Kugeln formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Etwa 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun werden mit den Händen kleine Kugel in der Größe von Pralinen geformt. Diese auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel platt drücken.

Die Schneeflocken werden bei 180°C etwa 12-14 Minuten gebacken. Noch warm mit Staubzucker anzuckern.

Diese Kekssorte hält problemlos mehrere Wochen.

food-stories

LEBKUCHEN

food-stories

ZUTATEN

650 g Honig
250 g Roggenvollkornmehl
500 g Weizenmehl
150 g Mandeln, gemahlen
10 g Speisesoda
10 g Lebkuchengewürz
Haselnüsse zum Belegen

SCHRITTE

Der Honig wird vorsichtig erwärmt, sodass er flüssiger wird. Er wird mit Mehl, Mandeln, Speisesoda und dem Lebkuchengewürz zu einem Teig verknetet. Diesen mindesten 1 Stunde rasten lassen.

Der Teig wird circa auf 5 mm ausgerollt, mit beliebigen Formen ausgestochen, mit Haselnüssen belegt und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten gebacken.

Er soll noch etwas weich sein.

TIPP: Lebkuchen braucht ungefähr zwei Wochen bis er mürbe wird. Wenn man ein Apfelstück mit in die Keksdose legt, beschleunigt man diesen Vorgang.

HUSARENKRAPFERL

food-stories

ZUTATEN

115 g Weizenmehl
95 g Butter, kalt
1 Ei
1 Prise Salz
45 g Zucker

Marmelade nach Wahl zu Füllen
Staubzucker

SCHRITTE

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde machen. In diese fügt man die in Stücke geschnittene Butter, das Ei, die Prise Salz und den Zucker. Schnell zu einem glatten Mürbteig zu verkneten.

Dieser wird in Frischhaltefolie gewickelt und für eine Stunde in den Kühlschrank.

Nach der Ruhezeit formt man den Teig zu einer Rolle und schneidet kleine Stücke ab. Diese formt man mit der Hand zu kleinen Kugeln (die Größe sollte etwa die einer Praline sein). Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Nun nimmt man einen Kochlöffelstiel und drückt mit diesem ein Loch in die Mitte der Kugel. Es darf ruhig etwas größer sein, da durch das Backen das Loch (welches aber nicht komplett durchgestoßen sein soll) wieder etwas kleiner wird.

Die Kekse bei 180°C etwa 12 Minuten hell backen. Nach dem Backen lässt man die Kekse auskühlen und setzt einen Kleks Marmelade in die Mulde.

Die Husarenkrapferl noch kräftig mit Staubzucker bestreuen und sobald die Marmelade etwas angetrocknet ist, in einer Dose lagern.

SCHOKO WINDSTANGERL

food-stories

ZUTATEN

3 Eiweiß
1 Prise Salz
225 g Staubzucker
2 EL Maisstärke

Schokoladenglasur

SCHRITTE

Das Eiweiß wird mit der Prise Salz steif geschlagen. Staubzucker einrühren und etwa 5-8 Minuten weiterschlagen. Zuletzt noch die Maisstärke in die Masse rühren.

Die Masse wird in einen Spritzbeutel gefüllt und zu etwa 3-4 cm lange Stangerl auf das Backblech dressiert. Genügend Abstand lassen, weil sie noch leicht auseinander gehen.

Den Backofen auf 110° Heißluft einschalten und die Stangerl darin etwa 30 Minuten trocknen lassen.

Nach dem Backen lässt man die Stangerl auskühlen. In der Zwischenzeit wird die Schokoladenglasur geschmolzen. Die Stangerl je nach Lust und Laune in die Schokoglasur tauchen.

BUTTER SPEKULATIUS

food-stories

ZUTATEN

150 g Butter
250 g Staubzucker
450 g Weizenmehl
¼ Pkg. Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
1 TL Zimt oder Spekulatiusgewürz

SCHRITTE

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Zucker, Ei und Zimt beimengen. Zuletzt den in Flocken geschnittenen, kalten Butter einkneten. Den Teig so lange bearbeiten, bis er schön glatt ist.

Für 1 Stunde zum Rasten in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank stellen. Danach wird der Teig etwa 3 mm dünn ausgerollt. Die Spekulatiuswalze oder Formen mit Mehl bestäuben und Kekse damit auswalzen.

(Man kann natürlich auch klassische Keksausstecher nehmen.)

Die Kekse bei 180°C etwa 12 Minuten backen.

Martina Enthammer

food-stories