Feines Gebäck... nicht nur zu Weihnachten

Das Rezept von den Mokkakugeln und Baumkuchenspitzen habe ich schon gepostet. Ihr braucht nur auf den Link zu klicken.

*****

Kürbiskern-Florentiner:

Zutaten für ca. 24 Stück:

- 90 g Zucker
- 40 g Honig
- 60 g Butter
- 70 ml süße Sahne
- 2 Msp. Korianderpulver
- 2 Msp. Zimtpulver
- 50 g Belegkirschen
- 50 g kandierte Ananas
- 150 g Kürbiskerne
- 50 g Mandelsplitter

Zubereitung:

Vorbereitung: Ein kleines Backblech (20x30cm, oder mit Alufolie auf diese Maße verkleinertes Blech) mit Backpapier belegen. Der Rand des Backblech sollte etwa 2 cm hoch mit dem Backpapier ausgekleidet sein.

Zucker, Honig, Butter, süße Sahne, Koriander und Zimt bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mehrmals rühren.

Backofen auf 200°C oder mit Umluft auf 175°C vorheizen.

Zwischendurch die Belegkirschen und die Ananasstücke in kleine Stücke schneiden, jeweils ungefähr 1/2 cm groß. Anschließend mit den Kürbiskernen und Mandeln zur Zuckermasse geben und unter Rühren weiter 8 -10 Minuten köcheln lassen.

Die Masse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und auf die 2. Einschubleiste von unten etwa 15 Minuten backen.

Auf dem Backblech auskühlen lassen. Anschließend die Florentinerplatte vom Blech lösen und das Backpapier entfernen. Danach die Platte mit einem großen Messer, auf einem großen Brett, in die gewünschte Größe schneiden. Bei 5x3 cm werden es 24 Stücke. Ihr solltet sie nur nicht zu groß schneiden.

Ihr könnt sie "theoretisch" 4 Wochen aufbewahren, meistens sind sie aber vorher aufgegessen. Sie müssen trocken und kühl gelagert werden. Es empfiehlt sich, sie in einer Keksdose zu stapeln, unbedingt Backpapier dazwischen legen.

*****

Friesen Kekse (Friesen sind, wie dieses Rezept Norddeutsch, deswegen Kekse und nicht Plätzchen 😊)

Zutaten für ca. 40 Stück:

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 2 Eigelb
- 300 g Weizenmehl Typ 405
- 100 g Speisestärke
- braunen Zucker zum Wälzen
- *evtl. Marmelade zum Füllen*

Zubereitung:

Butter, Zucker mit Vanillemark und den Eigelben schaumig schlagen. Das Mehl und die Stärke sieben, dazugeben und gut verkneten.

Den Teig in 3 Hälften teilen und zu Rollen von ca. 5 cm Durchmesser formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur liegen lassen.
In der Zwischenzeit den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den braunen Zucker auf einen flachen Teller geben sowie ein oder zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Die Teiglinge sollten nicht zu dicht zusammenliegen.

Nun nur noch die Folie entfernen und die Teigrollen im Zucker wälzen, anschließend in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen.

Das Blech auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten backen. Die Kekse nicht dunkel werden lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Wer mag, kann auch noch die Unterseite eines Kekses mit Konfitüre, z.B. Orangen, bestreichen und mit einem weiteren Keks zusammensetzen.
Wir lieben den Buttergeschmack und verzichten deshalb auf die Konfitüre. Probiert wie es Euch am besten schmeckt.

*****

Die **Ingwer-Marzipan-Stäbchen** sind ja keine Plätzchen in dem Sinne, aber sie schmecken natürlich zu Kaffee oder Tee genau so gut ... oder auch zur heißen Schokolade.

Zutaten:

- 200 g Rohmarzipan
- 50 g kandierter Ingwer
- 200 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Ingwer sehr fein hacken oder im Mixer zerkleinern - klebt aber ziemlich - und mit dem Rohmarzipan verkneten.
In die gewünschte Form bringen und auf einem großen Küchenbrett, oder ähnlichem, mit Frischhaltefolie abgedeckt in den für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre erwärmen (siehe hier!). Anschließend die Marzipan-stäbchen aus dem Kühlschrank nehmen und mit Kuvertüre überziehen. Es empfiehlt sich, die Stäbchen in die Kuvertüre zu tauchen und mit einer Gabel oder Pralinenbesteck herauszuheben. Anschließend auf einem Gitter abtropfen lassen. Das Gitter auf Backpapier setzen. Die abgetropfte Kuvertüre härten lassen und für das nächste Mal aufbewahren. Sie läßt sich einwandfrei mehrmals verwenden.