

Gutzi-Marathon vom 10. Dezember 2011



Mia's Wenn-schon-denn-schon-Hüfeli
Florentiner
Lebkuchen
Truffes
Kastanientrüffel
Spitzbuben
Caramel-Fudges
Vanille-Kipferl
Vanille-Orangen-Sandgebäck
Schoggi-Minz-Brownies
Schoggi-Quitten-Ringli
Amaretti mit Schoggi
Nussecken
Mandelguetzli
Baci d'Amore

Mia's Wenn-schon-denn-schon-Hüfeli

REICHT FÜR 14 STÜCK

Zutaten für Mürbeteig

150 g Mehl
75 g Zucker
75g kalte Butter
1 Ei
1 Prise Salz
1 Msp. Kardamom
1 Msp. Gewürznelke
1 Orangenschale abgerieben

Zutaten für Füllung

110 g Zucker (in Pfanne schmelzen)
110 g Baumnüsse grob gehackt (zum Zuckersirup geben)
ca. 1 dl Rahm (dazu giessen, vorsicht kann spritzen)
das Ganze ca. 10 min. köcheln und danach auskühlen lassen

Zubereitung

Mürbeteig zubereiten und 1 Stunde kühl stellen. Danach aus dem Teig flache Taler formen, lauwarmer Füllung darauf verteilen, dann zur Kugel formen, so dass Füllung noch oben herausguckt. Bei 150-170° 20 Min im Ofen backen.

Florentiner

Zutaten für Zucker-Masse

2 dl Rahm
200 g Mandelsplitter oder -scheibchen
100 g Orangeat gehackt
100 g Zitronat gehackt
200 g Zucker
1 $\frac{3}{4}$ Ei Butter
3 Ei Mehl

Zutaten für Glasur

200 g Milkschokolade
4 EL Wasser

Zubereitung

Alle Zuckermasse-Zutaten ausser dem Mehl in eine Pfanne geben, mischen, unter Rühren 3 Minuten auf kleinem Feuer kochen. Das Mehl begeben und mischen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf Blechreinpapier weit auseinandersetzen, flach drücken.

Ca. 5 Minuten bei guter Hitze (220°) in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen. Sofort nach dem Backen mit einem grossen, runden Ausstecher die zerflossenen Plätzchen rund formen (oder mit einem Messer zusammenschieben). Florentiner auskühlen lassen.

Für die Glasur die Schokolade mit dem Wasser vorsichtig schmelzen (oder eine fertige Glasur nach Anleitung schmelzen). Die Unterseite der Florentiner bestreichen. Trocknen lassen.

Lebkuchen

ERGIBT CA. 90 STÜCK

Für den Teig

8 Eier
360 g Puderzucker
2 Msp. Nelken, Muskatblüte, Ingwer, Kardamom
10 Tropfen Rosenwasser
2 EL, gest. Zimt
2 Prisen Salz
etwas Rum-Aroma
2 Zitronen, davon die abgeriebenen Schalen
350 g Mandeln, ungeschält, gemahlene
350 g Haselnüsse, gemahlene
350 g Zitronat
170 g Orangeat
90 Oblaten, D= 70mm (od. 14 St.: 100 x 145 mm)

Für den Guss

400 g Puderzucker
70 g Kakaopulver
60 g Kokosfett
EL Wasser, heißes

Für die Dekoration

Mandeln, geschälte, ganze

Zubereitung

Eier mit Puderzucker schaumig rühren. Gewürze, Zitronenschale, Rosenwasser, Rum-Aroma, Haselnüsse und Mandeln unterziehen. Zitronat und Orangeat ganz fein hacken und unter die Masse rühren. Masse auf Oblaten (ca. 70mm Durchmesser) geben: ca. 1cm dick + 5mm freier Rand. (Tipp: mit Löffel, den man immer wieder in kaltes Wasser taucht, klebt die Teigmasse nicht so am Löffel. Oder mit dem Dressiersack aufspritzen - gibt eine glattere Oberfläche für die Dekoration.).

Backzeit

Im vorgeheizten Backofen (Elektro: 200 °C; Gas: 3-3,5 ohne vorheizen!) auf mittlerer Schiene, 25 Minuten backen. Achtung: Die Lebkuchen dürfen auf alle Fälle nicht hart werden, sondern müssen noch weich/soft sein!

Info

Elisen-Lebkuchen benötigen keine Treibmittel (Mehl, Hefe, Speisenaatron, ...) und müssen somit auch nicht aufgehen.

Guss

Puderzucker sieben und mit Kakao mischen. Kokosfett schmelzen und zur Puderzucker-/Kakao-Mischung geben und vermischen, dann das heiße Wasser hinzu. (Je nach Konsistenz der Masse evtl. noch weiteres Wasser löffelweise hinzu geben).

Glasur auf die leicht abgekühlten Lebkuchen streichen u. mit geschälten Mandeln verzieren.

Quelle: Chefkoch.de

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1230971228140848/Lebkuchen.html>

Truffes

CA. 25 STÜCK

Grundmasse

200 g Edelbitter-Schokolade oder helle oder weisse Schokolade

½ dl Rahm

50 g Butter

1 Esslöffel Cognac

Zubereitung

Schokolade in einer Schüssel zerbröckeln. Rahm und Butter in einer Pfanne heiss werden lassen, über die Schokolade giessen, unter Rühren schmelzen, auskühlen. Cognac begeben, mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse etwas heller und geschmeidig ist. Zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Std. fest werden lassen.

Formen:

Kakao- oder Schokoladenpulver in einen Suppenteller geben. Mit einem Teelöffel oder einem Apfelaushöher etwas Truffes-Masse aufnehmen. Entweder die Häufchen sofort in Pralinékapseln geben oder im Teller mit den Fingerspitzen zu Kugeln formen und dann in Pralinékapseln setzen. Hände hin und wieder im kalten Wasser abkühlen, gut trocknen.

Haltbarkeit:

Im Kühlschrank ca. 3 Tage. Die Truffes können 3-4 Wochen tiefgekühlt werden. Wichtig: Erst nach dem Auftauen überziehen und verzieren.

Varianten

Aromen und Zutaten:

Cognac ersetzen durch: Amaretto, starken Espresso, Cointreau, Champagner, Grand Marnier, Maraschino, Kirsch, Rum, Whisky, Williams oder 1 Teelöffel Vanillezucker, Zimt, Ingwer oder Kardamom. Weiter können fein gehacktes Orangeat, fein zerbröckelte Amaretti, fein gehackte Mandelstifte, Pistazien oder Nüsse beigefügt werden.

Aroma-Ersatzstoffe:

Der Grundmasse statt Rum usw. 4-5 Tropfen Rum-, Kirsch- oder Bittermandel-Aroma begeben.

Überzüge:

Kakao- oder Schokoladepulver ersetzen durch: Puderzucker, Schokoladestreusel, Zimt, Kokosraspel, gemahlene Haselnüsse, Baumnüsse, Mandeln oder Pistazien,

Krokant, geröstete Mandelblättchen, fein gehackte kandierte Früchte oder fein gehacktes Dörrobst.

Couverture (Schokoladeüberzug): 150 g halbbittere oder weisse Couverture schmelzen. Truffes auf Gabel kurz eintauchen, etwas abtropfen, auf Gitter oder Backpapier setzen, trocknen. Nach Belieben die typischen Truffes-Spitzchen formen.

Quelle: Betty Bossy

Rice-and-Spice-Lieblingsvariante:

Grundrezept mit Cointreau (statt Cognac) und weisser Schokolade. Wenig hausgemachte gehackte Orangeade unter die Masse mischen. Am Schluss in Kokosflocken wälzen. Schmeckten himmlisch!

Kastanientrüffel mit Amaretti

FÜR 24 TRÜFFEL ODER CA. 40 KLEINE

Zutaten

200 g gesüßtes Bio-Kastanienpüree

50 g Zartbitter-Schokolade (dunkle Schokolade), fein gehackt

2 EL Kakaopulver, evt. gemischt mit geriebener Zartbitter-Schokolade

Ca. 60 g zerdrückte Amaretti

2 EL Kastanien- oder Orangenlikör (Grand Marnier)

1 unbehandelte Orange, wenig abgeriebene Schale

Geriebene Schokolade zum Wenden oder Kakaopulver

Pralinenförmchen

Zubereitung

Sämtliche Zutaten für die Trüffel gut mischen, kleine Kugeln formen. In der geriebenen Schokolade oder im Kakaopulver wenden. Nach Belieben in Pralinenförmchen setzen.

Spitzbuben

ERGIBT 50-60 STÜCK

Zutaten

250 g Butter

125 g Puderzucker oder Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eiweiss, leicht verklopft

350 g Mehl

Ca. 200 g Gelee (Johannisbeeren/Quitten) oder Konfitüre
(Hagebutten/Orangen/Aprikose)

Wenig Puderzucker

Zubereitung

Teig: Butter in einer Schüssel weich rühren. Puderzucker, Vanillezucker und Salz begeben, rühren, bis die Masse hell ist. Eiweiss darunter rühren. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Formen: Teig ca. 30 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel 2 mm dick auswallen. Plätzchen von 4-5 cm Durchmesser ausstechen. Bei der Hälfte der Guetzli mit einem Förmchen die Mitte ausstechen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: 6-8 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Für die Füllung das Gelee oder die Konfitüre in einem Pfännchen erwärmen, glatt rühren, auf die flache Seite der Bödeli verteilen. Deckeli mit Puderzucker bestäuben und aufsetzen.

Quelle: Betty Bossy

Caramel-Fudges

Zutaten

100 g Rohzucker (1)
2 EL Wasser
5 dl Halbrahm
400 g Rohzucker (2)
25 g gesalzene Butter in Stücken

Zubereitung

Zucker (1) und Wasser in einer weiten Pfanne aufkochen, ohne Rühren köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Die Hälfte des Rahms dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Restlichen Rahm und Zucker (2) zugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 35 Min. köcheln, bis die Masse dickflüssig ist. Pfanne von der Platte nehmen, Butter darunterühren. Masse in die vorbereitete Form giessen, ca. 2 Std. fest werden lassen. Auf ein Brett stürzen, Papier entfernen, Masse in Stücke schneiden.

Haltbarkeit: in einem Glas oder einer Dose, gut verschlossen, ca. 3 Wochen.

Quelle: Betty Bossy Heft 10/11

Bemerkung: Wir haben die doppelte Menge zubereitet und es hat dann auch ca. 1 Stunde, also fast doppelt so lange, gedauert, bis die Masse endlich dickflüssig wurde. Die Rahmdäfelchen wurden leicht bröselig, schmeckten aber wunderbar.

Vanille-Kipferl

CA. 40 STÜCK

Zutaten

250 g Butter
125 g Zucker
125 g fein gemahlene Mandeln
300g Mehl
1 Ei
2 Päckchen Vanillezucker (1)
1 Prise Salz
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker (2)
150 g Puderzucker

Zubereitung

Butter, Zucker, Mandeln, Mehl, Ei, Vanillezucker (1) und Salz verrühren und schnell zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 Stunde kühlstellen. Aus dem Teig gleichmässig kleine Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10-12 Minuten backen. Vanillepulver und Puderzucker mischen und die noch heissen Kipferl damit bestäuben.

Vanille-Orangen-Sandgebäck

40 STÜCK

Zutaten für Teig

1 kleine Bioorange
150 Butter (weich)
50 g Puderzucker
Salz
Mark von 1 Vanilleschote
1 Eigelb
200 g Mehl

Zutaten für Füllung

50 g Butter (weich)
50 g Puderzucker
3 EL Orangenlikör

Zubereitung

Orangenschale fein abreiben. Sehr weiche Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz, Vanillemark und Orangenschale mit den Quirlen des Handrührers 4 Minuten schaumig schlagen. Eigelb zugeben und unterschlagen. Gesiebtetes Mehl mit einem Schneebesen unter die Buttermasse heben.

Backbleche mit Backpapier belegen und den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Den Teig mit etwas Abstand in gleich grossen Tropfen auf die Backbleche spritzen, da das Sandgebäck im Ofen aufgeht.

Die Backbleche nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene in 10-12 Minuten goldbraun backen. Die Tropfen vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung Butter, Puderzucker und Orangenlikör mit den Quirlen des Handrührers 4 Minuten schaumig schlagen. Die Crème in einen Einwegspritzebeutel füllen und ca. ½ cm von der Spitze abschneiden. Auf die flache Seite der Sandgebäcktropfen etwas Crème spritzen, einen 2. Tropfen mit der flachen Seite daraufsetzen und leicht andrücken, bis die Crème an den Keksrand gedrückt wird.

Tipp: Vanille-Orangen-Sandgebäck zwischen Lagen von Pergamentpapier in Blechdosen schichten. Kühl und trocken gelagert halten sie sich ca. 2 Wochen.

Schoggi-Minz-Brownies

Haben wir im November 2008 schon mal gemacht:

<http://www.riceandspice.ch/kochtreffs/2008/11/brownies.html>

Schokoladen-Quitten-Ringe

Zutaten

300 g Mehl
80 g Puderzucker
1 Prise Salz
110 g gemahlene Haselnüsse
200 g Butter
160 g Quittengelee
150 g dunkle Kuchenglasur
150 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz, Nüsse sowie Butter in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 2 Stunden kühl stellen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig zwischen 2 Bögen Backpapier geben und 3 bis 4 mm dünn ausrollen. Das obere Backpapier entfernen, mit einem runden Ausstecher ca. 4.5 cm-Kreise ausstechen. Aus der Mitte der Kreise mit einem kleinen Ausstecher jeweils ein Loch ausstechen.

Die Teigringe mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Im Backofen 7 bis 8 Minuten backen. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Das Gelee erhitzen. Die glatte Seite eines Rings damit bepinseln, mit einem zweiten Ring zusammensetzen, so dass die rauhen Seiten aussen sind.

Die Kuchenglasur und die Schokolade in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die Teigkreise zur Hälfte hineintauchen, die Glasur gut abtropfen lassen, die Ringe auf ein Kuchengitter setzen und Glasur trocknen lassen.

Amaretti mit Schokolade

CA. 60 STÜCK oder 30 GEFÜLLTE AMARETTI

Amaretti

400 g geschälte Mandeln, gemahlen,
100 g Edelbitter-Schokolade
250 g Zucker
1/2 Päckli Vanillezucker
4 frische Eiweiss
1 Prise Salz
ca. 12 Tropfen Bittermandel-Aroma
3–4 Tropfen Mandel-Aroma

in eine Schüssel geben.
an der Bircherraffel dazureiben.

beides zugeben.

zusammen halb steif schlagen.

mit dem Eiweiss nach und nach
zur Mandelmasse geben, bis ein
feuchter, zusammenhängender
Teig entsteht.

wenig Puderzucker zum Bestäuben

Formen

Mit 2 Teelöffeln baumnussgrosse Häufchen, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei Raumtemperatur 5–6 Std. oder über Nacht trocknen. Mit Puderzucker bestäuben.

Backen

Ca. 10 Min. in der Mitte des auf 175 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, noch warm mit den Fingern etwas zusammendrücken. Auskühlen, nach Belieben so servieren, oder je 2 Amaretti mit Truffles-Füllung zusammenfügen.

Truffles-Füllung

100 g Butter, weich

in eine Schüssel geben, rühren,
bis sich Spitzchen bilden.

50 g Puderzucker

1 1/2 EL Mandelpüree, aus dem Glas

1 EL Amaretto oder Kirsch

150 g Edelbitter-Schokolade

alles zugeben, verrühren
zerbröckeln, im heissen
Wasserbad schmelzen, etwas
abkühlen, unter die Masse
rühren. Im Kühlschrank leicht
fest werden lassen, dann gut
verrühren.

Füllen

Truffes-Füllung in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, etwas Masse auf den Boden eines Amaretti spritzen, ein zweites aufsetzen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Verzieren

Nochmals mit Puderzucker oder Kakaopulver bestäuben.

Haltbarkeit

Ungefüllte Amaretti 3–4 Tage, gefüllte 1 Tag. Kühl und trocken aufbewahren.

Quelle: Betty Bossi

http://www.bettybossi.ch/de/pdf/detail_SchwerpunktthemaMultikulti_pdf_76.pdf

Nussecken

CA. 50 KLEINE PORTIONEN

Zutaten für Teig

130 g Butter oder Margarine
130 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
1 TL, gestr. Backpulver

Zutaten für Belag

4 EL Aprikosenkonfitüre
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 Pkt. Vanillezucker
200 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Haselnüsse, gehackt
4 EL Wasser

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Knetteig bereiten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teig streichen.

Butter, Zucker und Vanillezucker erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Nüsse zusammen mit Wasser unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Auf den Teig geben. Bei 175° C 25 Minuten backen. Noch warm zunächst in Rechtecke, dann in Dreiecke schneiden und die Ecken in Kuvertüre bzw. Schokoladenglasur tauchen.

Quelle: Chefkoch.de

<http://www.chefkoch.de/rezepte/43751014909800/Nussecken.html>

Die genannte Menge Zutaten gemäss Chefkoch.de ergibt 32 Portionen. Da Nussecken normalerweise grösser sind als unsere Gutzi, haben wir sie kleiner geschnitten, was entsprechend mehr Gutzi gab. Sie schmeckten uns übrigens sehr gut.

Mandelguetzli

Zutaten für Teig

300g Mehl
200g Butter
100g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Prise Salz
1-2 EL Milch

Zutaten für Belag

1 1/4 dl Vollrahm
100g Honig
100g Butter
150g Zucker
200g Mandelplättli

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen geriebenen Teig herstellen, rechteckig auswallen und 1 Stunde kühl stellen. Einstechen und bei 180° (Umluft 160°) 20 Minuten backen.

Für den Belag Rahm, Honig, Butter und Zucker aufkochen. Mandelplättli dazu geben, mischen und auskühlen lassen. Die Teigplatte mit dem ausgekühlten Belag bestreichen, dabei Masse löffelweise vom Rand her verteilen.

Das Ganze noch mal 10-15 Min. bei 180° backen. In kleine Quadrate schneiden.

Baci d'amore

CA. 50 STÜCK

Zutaten für Teig

100 g Butter

in einer Schüssel weich rühren

75 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

alles begeben, rühren, bis die Masse hell ist

75 g dunkle Schokolade

zerbröckeln, im heissen Wasserbad schmelzen, sofort unter die Masse rühren

75 g gemahlene Haselnüsse

250 g Mehl

beides begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen

Zutaten für die Füllung

150 g Mandelmasse oder Backmarzipan

1 Eiweiss

1 EL Kirsch oder Maraschino

alles pürieren

75 g weisse Schokolade mit Krokant, gehackt

30 g Pistazien, gehackt

beides unter die Masse mischen

2 EL Pistazien, gehackt

1 Beutel dunkle oder weisse Kuchenglasur (125 g) beides zum Verzieren

Formen und Füllen

Teig zwischen einem aufgeschnittenem Plastikbeutel 4 mm dick auswallen. In Quadrate von 5x5 cm schneiden. Je ½ TL Füllung in die Mitte der Quadrate geben. Die Ecken nach oben und gegen die Mitte biegen. Alle Kanten so zusammendrücken, dass die Füllung in der Mitte noch sichtbar ist. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen

10-12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Verzieren

Pistazien auf die Füllung streuen. Kuchenglasur schmelzen, direkt aus dem Beutel in dünnem Faden netzartig über die Guetzi verteilen.

Tipp

Guetzli statt mit Kuchenglasur mit farbiger Spritzglasur verzieren.

Quelle: Betty Bossy