Gutzi-Rezepte vom 21.12.2008

Zimtpitten
Studis Schoggiherzli
Menenas
Schoko-Marzipan-Kokosrollen
Berner Haselnussleckerli
Zitronenherzen
Bethmännchen mit Pekannüssen
Oberpfälzer Haferplätzchen
Vanille-Kokos-Macarons
Orangen-Mohn-Plätzchen
Fruchtguetzli
Weisse Wölkchen
Haselnuss-Meringue
Seeteufel-Ceviche
Lachs-Poke

Zimtpitten

40-50 STÜCK

Zutaten

2–3 Eiweiss (siehe Tipp)
50 g Zucker
50 g Mandelblättchen oder -stifte

TEIG
250 g Mandeln gemahlen
250 g Zucker
1 EL Zimt gemahlen
1 Prise Salz
140 g Butter kalt
150 g Mehl
4 Eigelb

Zubereitung

Mandeln, Zucker, Zimt und Salz mischen. Butter würfeln und mit Mehl feinbrösmelig verreiben. Mandelgemisch zugeben und mischen. Eigelb beifügen. Zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

Blech mit Backpapier belegen. Backofen auf 150 °C vorheizen. Teig direkt auf dem Blech 7 mm dick auswallen. Eiweiss steif schlagen. Zucker einrieseln lassen.

Weiterschlagen, bis die Masse glänzt und sehr steif ist. Auf dem Teig verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Guetzli in der Ofenmitte 15-20 Minuten backen. Herausnehmen. Heissen Teig mit dem Brotmesser in verschobene Vierecke (Rhomben) schneiden. Auskühlen lassen. Dann vom Backpapier lösen.

TIPP Mit 3 Eiweiss wird die Meringue-Schicht auf dem Teig dicker.

Studis Schoggi-Herzli

Zutaten
250 g Butter, zimmerwarm
250 g Zucker
1 Prise Salz
3 EL Kakaopulver (70%)
5 Eigelb
500 g Mehl
100 g Puderzucker
Saft einer Limette
½ Tasse Mandelsplitter

Zubereitung
Die zimmerwarme Butter schaumig rühren. Zucker, Salz, Kakaopulver und Eigelb dazugeben und gut verrühren. Mehl hinzusieben und das Ganze zu einem glatten Teig kneten.

30 Min. kalt stellen, den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig ca. 7 Millimeter dick auswallen, mit einem Ausstecher Herz-Guetzli ausstechen, auf ein gefettetes Blech legen und 30 Min. kalt stellen.

12 Min. in der Mitte des Ofens backen. Inzwischen Mandelsplitter in einer flachen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht rösten, auskühlen lassen. Puderzucker mit Limettensaft vermengen, die Guetzli bestreichen und mit den gerösteten Mandelsplittern bestreuen.

Menenas

30-40 STÜCK

Zutaten

FÜLLUNG (pro 500 g Mehl 750 g Datteln)
750 g Datteln
½ Zitrone, Saft
2 TL Zucker
ca. 1 dl Wasser

TEIG
500 g Mehl
250 g Butter
2 EL Zucker
1 dl neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
1 - 1,5 dl Orangenblütenwasser
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Pincette
Puderzucker

Zubereitung

Datteln entsteinen und klein hacken. Zitronensaft, Wasser und Zucker erhitzen bis Zucker aufgelöst ist (nicht kochen). Datteln zufügen und mit Holzkelle rühren, bis Wasser verdampft ist und die Masse heiss ist, nicht anbrennen lassen! Vor der Weiterverarbeitung auskühlen lassen.

Teigzutaten zu einem leicht feuchten Teig verarbeiten. Vom Teig ein ca. baumnussgrosses Stück zu einer Kugel formen. Kugel in der Handfläche zu einem Kreis platt drücken. Von der Füllung ca. 1 Teelöffel voll auf die Teigmitte geben. Ränder um die Füllung schliessen, zu einer Kugel formen und leicht plattdrücken. Zur Dekoration mit einer Pincette dem Kugelrand entlang Kerben klemmen. Ebenso auf der Oberfläche. Fertig geformtes Menena auf Backpapier setzen. Restlichen Teig und Füllung ebenso verarbeiten.

In gut vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad 30-35 Min. backen bis sie blassrosa sind. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

TIPP Doppelte Menge Füllung herstellen (aber Wassermenge nicht gleich verdoppeln). Hält sich sehr lange im Tupperware im Kühlschrank.

Schoko-Marzipan-Kokosrollen

40-50 STÜCK

Zutaten

2 Eier
400 g Weissmehl
3 EL Kakaopulver
200 g Puderzucker
300 g Butter
1 Prise Salz
320 g grünes Marzipan
6 EL Kokosstreusel
2 EL Zucker

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, Weissmehl, Kakaopulver, Puderzucker, Butter und Salz zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie 20 Min. kühl stellen.

Teig halbieren. Zwischen 2 Blättern Backpapier ca. 3 mm dick zu zwei identischen Rechtecken auswallen. Marzipan ebenfalls zwischen Backpapier etwa gleich gross auswallen. Eine Teigplatte oben mit Eiweiss bestreichen und die Marzipanplatte drauflegen. Diese ebenfalls mit Eiweiss bestreichen. Zweite Teigplatte darauflegen. Wieder mit Eiweiss bestreichen und mit je 2/3 Kokos und Zucker bestreuen. Platte halbieren und beide einzeln von der breiteren Seite her aufrollen (Kokos und Zucker sind innen). 20 Min. kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Rollen nochmals mit Eiweiss bestreichen und im restlichen Kokos-Zucker wenden. In 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf das Backpapier legen und in der Ofenmitte 10-12 Min. backen.

Berner Haselnussleckerli

Zutaten

350g Haselnüsse, geröstet, geschält, gemahlen (oder gemahlene Haselnüsse bei 180 Grad rösten)
350 g Mandeln, gerieben
500 g Zucker
100 g Orangeat, gehackt
1 Teelöffel Zimt

1 Zitronenschale, abgerieben
2 EL Aprikosenkonfitüre
4 Eiweiss, verklopft

Zubereitung
Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mischen, zusammenfügen, 1 Tag ruhen lassen.

Formen: Auf Zucker 1 cm dick auswallen, Model aufdrücken, ausschneiden
Backen: 20-30 Min. bei schwacher Hitze (120-140 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Zitronenherzen

Zutaten
TEIG
3 Eigelb
120 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
3 Tropfen Zitronenaroma
1 Messerspitze Backpulver
200-250g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln (hängt von Grösse der Dotter ab)

GLASUR
100 g Puderzucker, gesiebt
1-1,5 EL Zitronensaft

Zubereitung
Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen bis eine crème-artige Masse entsteht. Aroma, Backpulver und soviel der Haselnüsse unter die Masse rühren, bis ein fester Brei entsteht. Die restlichen Nüsse auf das Teigbrett geben und davon noch soviel unter den Teig kneten, dass er kaum noch klebt. Das Teigbrett dicht mit gemahlenen Mandeln oder Puderzucker bestreuen und Teig ca. ½ cm dick auswallen. Herzen ausstechen und auf gut gefettetes Pergamentpapier legen. In der Mitte des Ofens bei 180 Grad 20 Min. backen.

Für die Glasur, Puderzucker und Zitronensaft glattrühren (soll dickflüssig sein) und sofort nach dem Backen bestreichen.

Bethmännchen mit Pekannüssen

20 STÜCK

Zutaten

300 g Marzipanrohmasse
1 Eigelb (mittelgross)
30 Pekannüsse (ca. 100 g)

Zubereitung

Die Marzipanmasse in 3 Teile schneiden, zu 2cm dicken Stangen rollen und daraus 2cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Händen zu Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Eigelb mit 3 EL Wasser verrühren und die Marzipankugeln damit dünn einpinseln. Pekannüsse halbieren. Je 3 Pekannusshälften an die Marzipankugeln drücken.

Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf mittlerer Schiene nacheinander 8 - 10 Min. goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Die Bethmännchen zwischen Lagen von Pergamentpapier in Blechdosen schichten. Kühl und trocken gelagert halten sie sich ca. 3 Wochen.

Oberpfälzer Haferplätzchen

30-35 STÜCK

Zutaten

80 g Butter
120 g kernige Haferflocken
4 EL Zucker
1 Ei (mittelgross)
Salz
50 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

Zubereitung

Butter, Haferflocken und 1 EL Zucker in einer beschichteten Pfanne unter ständigem Rühren anrösten, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Restlichen Zucker, Ei und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers dicklich-schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mit den Haferflocken mischen und unter die Eimasse heben.

Backbleche mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Backpapier setzen. Haferplätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 170 Grad) auf der mittleren Schiene nacheinander ca. 10 Min. goldbraun backen. Haferplätzchen vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Die Haferplätzchen zwischen Lagen von Pergamentpapier in Blechdosen schichten. Kühl und trocken gelagert halten sie sich ca. 4 Wochen.

Vanille-Kokos-Macarons

40 STÜCK

Zutaten

120 g geschälte, gemahlene Mandeln
2 Eiweiss (mittel)
Salz
150 g Puderzucker
Butter für die Backmatten
Mark von 1 ½ Vanilleschoten
4 EL Kokosraspel
120 g Butter, weich
100 Puderzucker
2 EL Rum

Zubereitung

Achtung, die Macarons lassen sich nur im Umluftofen backen.

Mandeln in einem Blitzhacker ganz fein mahlen und durch ein Sieb streichen. Das Eiweiss und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers anschlagen. Den Puderzucker nach und nach esslöffelweise zugeben und sehr steif schlagen. Die Mandeln mit einem Schneebesen unter die Eiweissmasse heben. Mark von ½ Vanilleschote und 2 EL Kokosraspel unterheben.

2 Bleche mit Silikonbackmatten belegen und die Matten mit wenig Butter einfetten. Baisermasse in einen Einwegspritzbeutel füllen und ca. 8 mm von der Spitze abschneiden. Gleich grosse Baisertupfen (80 Stück) auf die Matten spritzen. Die Tupfenoberfläche soll leicht verlaufen und glatt sein.

Die Baisers im vorgeheizten Umluftbackofen bei 80 Grad auf den beiden mittleren Schienen 15 - 20 Min. trocknen. Die Oberfläche der Macarons soll danach nicht mehr klebrig, sondern trocken sein. Den Ofen auf 180 Grad hochschalten und die

Macarons weitere 6 - 8 Min. backen, dann vollständig auf den Backblechen abkühlen lassen.

Das restliche Vanillemark, Butter, Puderzucker und Rum mit den Quirlen des Handrührers dicklichschaumig aufschlagen. Zum Schluss die restlichen Kokosraspel unterrühren.

Die Füllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Auf die flachen Seiten von 40 Baisers einen dicken Tupfen Creme spritzen. Ein 2. Baiser mit der flachen Seite daraufsetzen und leicht andrücken. Die fertigen Macarons bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Gefüllt halten sich die Macarons nur 1-2 Tage. Sie können sie aber problemlos einfrieren. Dazu zwischen Pergamentpapierlagen in Gefrierdosen schichten. Die ungefüllten Macarons halten sich zwischen Lagen von Pergamentpapier in Blechdosen kühl und trocken gelagert 1-2 Wochen.
Für Perfektionisten betreffend Aussehen gibt's hier Tipps und Tricks zur Zubereitung (Englisch):
http://brandoesq.blogspot.com/2006/04/macarons-my-chocolate-nemesis.html

Orangen-Mohn-Plätzchen

50 STÜCK

Zutaten

125 g weiche Butter
80 g Puderzucker
5 Eigelb
2 Vanilleschoten, Mark
1 Orange, abgeriebene Schale
275 g Mehl
½ TL Backpulver
½ dl Rotwein
100 g Mohn, gemahlen
50 g Aprikosenkonfitüre
1 TL Zimtpulver
100 g Mandeln, gemahlen
40 g Orangeat, fein gehackt
50 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Butter, Puderzucker und 2 Eigelb schaumig rühren (5-7 Min.). Vanille und Orangenschale dazugeben. Mehl und Backpulver dazu sieben. Zu einem glatten Teig kneten, Kugel formen, in Klarsichtfolie mind. 2 Std. kühlstellen.

Rotwein erhitzen, Mohn darin einweichen. Aprikosenkonfitüre, Zimt, gemahlene Mandeln, Orangeat und 1 Eigelb hinzufügen, alles verrühren.

Teig zwischen 2 Klarsichtfolien ½ cm dick auswallen. Obere Folie entfernen. Mit gezacktem runden (5 cm Durchmesser) Ausstecher Kreise ausstechen und mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Restliches Eigelb verquirlen und Plätzchen bestreichen. Auf Plätzchenmitte jeweils einige gehobelte Mandeln streuen, nochmals vorsichtig mit Eigelb bepinseln. Aus der Mohnmasse 50 kleine, glatte Kugeln formen (ca. 2 cm Durchmesser) und je auf die Mandelblättchen setzen. Plätzchen in der Mitte des Ofens 8 Min. goldbraun backen. Auf Kuchengitter geben und auskühlen lassen.

Fruchtguetzli

ERGIBT CA. 45 STÜCK

Zutaten

100 g Butter oder Margarine
125 g Rohzucker
1 Päckli Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g Kokosraspel
50 g Pinienkerne
50 g getrocknete Apfelringe oder Dörraprikosen, fein gewürfelt
50 g Korinthen
100 g Mehl
½ TL Backpulver
60 g Cornflakes
wenig Puderzucker

Zubereitung

Butter in einer Schüssel weich rühren. Rohzucker, Vanillezucker, Salz und Ei beigeben, rühren bis die Masse heller ist. Kokosraspel, Pinienkerne, getrocknete Früchte und Korinthen beigeben, mischen. Mehl und Backpulver beigeben und mischen. Cornflakes ebenfalls beigeben und mischen.

Formen: Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit genügend Abstand auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, bis die Häufchen etwas zerlaufen und hellbraun sind.

Die ausgekühlten Guetzli mit wenig Puderzucker bestäuben.

Tipps:
- Statt Pinienkerne gehackte Baumnüsse oder Pistazien verwenden.
- Dörrfrüchte und/oder Korinthen durch getrocknete Cranberries, Datteln und/oder Feigen ersetzen.
- Den Teig in Papierförmchen verteilen und so backen.
- Die Teighäufchen mit Cornflakes oder Pinienkernen bestreuen.

Weisse Wölkchen

ERGIBT CA. 35 STÜCK

Zutaten

2 Eiweiss
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Messerspitze Zimt
2 Tropfen Bittermandelaroma
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
150 g gehackte Mandeln
Evt. geschmolzene Schokolade

Zubereitung

Eiweiss steif schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zimt und Bittermandelaroma unterschlagen. Mandeln zugeben, vorsichtig unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen abstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad (Umluft 110 Grad) ca. 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben Wölkchen mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Haselnuss-Meringue

Zutaten
200 g Haselnüsse
7 Eiweiss
200 g gesiebter Puderzucker
1 Prise Salz

Zubereitung
Haselnüsse rösten und von Hand fein hacken. Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen, langsam den gesiebten Puderzucker dazugeben, weiter schlagen. Die Haselnüsse einarbeiten. Backpapier auf Blech legen, Teig 2 cm dick daraufstreichen, 40 Min. bei 150 Grad backen. Wie die Meringue anschliessend geschnitten oder gebrochen wird, ist der Fantasie überlassen.

Seeteufel-Ceviche mit Limetten, Limettenblättern und Tomaten

Vorspeise oder sommerlicher Hauptgang für 4 - 6 Personen

Zutaten
500 g Seeteufelfilet
3 Limetten, Zesten von 1 und Saft von allen 3 Limetten
200 g Tomaten, enthäutet und entkernt
1 rote Chili, fein gewürfelt
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
3 EL Olivenöl
100 ml Kokosmilch
2 Limettenblätter, in feine Streifen geschnitten
2 TL Salz
3 EL grob gehackter Koriander

Zubereitung
Den Seeteufeln in 1,5 x 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Mit den Limettenzesten und dem passierten Saft sowie allen anderen Zutaten mischen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren. Mit frischem Brot servieren.

Lachs-Poke

Vorspeise für 6 - 8 Personen

Zutaten

500 g Lachsrückenfilet
2 - 3 Knoblauchzehen, gepresst
1 kl. Zwiebel oder 1 Schalotte oder 1-2 Frühlingszwiebeln fein gewürfelt oder 1-2 kleine Lauchstangen, 1 mm-dünn gescheibelt
Nach Belieben 2 Stängel glattblättrige Petersilie oder Koriander gehackt
1 - 2 cm frischer Ingwer, gerieben
1 EL Sherry
1 EL Zitronensaft
2 EL Sojasauce
1 EL Puderzucker oder Zucker
1-2 EL ohne Fett geröstete Sesamsamen

Zubereitung

Den Lachs in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden. Zucker im Sherry auflösen. Alle Zutaten mischen und mind. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Roh mit frischem Brot essen. Alternativ kann Poke auch warm gegessen werden. Dazu die marinierten Fischwürfel samt Sauce in Backpapier oder Alufolie 10 Min. im Dampfkörbchen wärmen.