

Gefullter Bratapfel



Mit Walnüssen und Orangen-Vanillesauce

Zutaten

4 Boskop-Äpfel (urspr.: Boskoop)

40 gr. Walnusskerne

4 Löffelbiskuit

1 EL getr. Cranberry
(alternativ: Korinthen)

4 EL Apfelsaft

1 Prise Zimt

1 Bio-Orange

1. Päck. Vanillesaucen-Pulver

350 ml Milch

2 EL Zucker

1 Eigelb

4 EL Schlagsahne

Puderzucker



Mit einem Apfelausstecher die Gehäuse der Äpfel entfernen.

Die Öffnungen mit einem Messer etwas vergrößern.

Die Walnusskerne hacken, die Löffelbiskuits zerbröseln.

Walnusskerne, Löffelbiskuits, Cranberries (Korinthen) Apfelsaft und Zimt vermengen.

Die Äpfel damit füllen und in eine Auflaufform setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze (180° Umluft) 20 - 25 Minuten backen.

Währenddessen die Sauce zubereiten:

die Orangenschale abreiben und den Saft auspressen.

Das Saucenpulver mit 6 EL der Milch verrühren.

Die übrige Milch mit Zucker und Orangenschale aufkochen.

Orangensaft mit Eigelb und Sahne verquirlen und in die nicht mehr kochende Sauce einrühren.

Die fertigen Bratäpfel mit Puderzucker bestäuben und mit der Sauce anrichten.



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein

Fotos (C): Geralt; Clipdealer,

Schoko - Orangen Kipferl



Für ca. 30 Stück

Zutaten

200 gr. Mehl
60 gr. Speisestärke
1 TL Backpulver
100 gr. Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Päck. (6 gr.) geriebene Orangenschale
125 gr. weiche Butter
100 gr. Schokoraspel zartbitter
1 Pack. dunkle Kuchenglasur



Das Mehl durchsieben und mit Stärke, Backpulver, Zucker und Salz vermischen. Ei, Orangenschale und Butter zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Die Schokoraspel darunter arbeiten.

Den Teig in Frischhalte wickeln und für 30 Minuten kühl stellen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Ca. 1 - 2 cm dicke Portionen abschneiden und zu Kipferln formen.

Die Kipferl mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober-/Unterhitze backen. Auskühlen lassen.

Die Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und jeweils die Enden der Kipferl eintauchen. Auf einem Kuchenrost trockenen lassen.



Marzipan - Spritzgebäck



Für ca. 100 Stück

Zutaten

240 gr. weiche Butter
120 gr. Puderzucker
60 gr. Marzipanrohmasse
2 Eigelbe
2 Eier
320 gr. Mehl (Typ 550)
50 gr. Speisestärke
5 gr. Backpulver
Mark einer Vanilleschote
einen Spritzer Zitronensaft
1 Prise Salz



Das Mehl, den Puderzucker, Backpulver und die Speisestärke durchsieben.

Die weiche Butter, Puderzucker, Marzipanrohmasse mit dem Vanillemark, Salz und Zitronensaft zu einer glatten Masse verarbeiten.

Mehl, Speisestärke und Backpulver untermischen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Rosetten aufspritzen. Es können natürlich auch Tupfen, längliche Formen oder Kringel sein.

Im vorgeheizten Backofen bei 210° Ober-/Unterhitze in 10 -12 Minuten goldbraun backen. (Achtgeben, dass sie nicht zu dunkel geraten). Auskühlen lassen.



Orangen-Sterne



Feine Plätzchen für die Adventszeit

Zutaten

300 gr. Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
100 gr. Puderzucker
50 gr. geriebene Mandeln
50 gr. Orangeat
2 Päck. Vanillezucker
200 gr. kalte Butter
1 Ei
5 cl Orangenlikör
abgeriebene Schale einer Bio-Orange
100 gr. Kuvertüre (min. 60% Kakao-Anteil)



Orangeat mit den Mandeln kurz sehr klein mixen oder fein hacken.

Das Mehl sieben und mit Puder- und Vanillezucker, Salz und dem Backpulver vermischen.

Die kalte Butter klein würfeln und mit der Mehl- und der Mandelmischung gut verrühren.

Die abgeriebene Orangenschale, den Likör und das Ei dazugeben. Mit dem elektrischen Handrührgerät und zum Schluss mit den Händen gut verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 170° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

In der Zwischenzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas 3 mm dick ausrollen.

Mit einer Sternen-Ausstechform (oder nach Vorliebe) Plätzchen ausstechen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf gleichmäßig verteilen.

In etwa 20 Minuten hellbraun backen. Auf einem Küchengitter gut auskühlen lassen.

Die Kuvertüre sanft im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit dekorieren.



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein

Wir bringen Sie gut durch die kalte Jahreszeit.

Fotos (C): Geralt, Clipdealer

Amaretti morbidi



Ein süßer italienischer Advents-Gruß

Zutaten

220 gr. Zucker
200 gr. gemahlene Mandeln
2 Eiweiße
1 EL Mehl
1 TL Speisestärke
1/2 Fläschchen Bittermandelöl
optional: 1 Spritzer Zitrone
oder Amaretto
Puderzucker zum Bestäuben



Die Eiweiße mit einer Prise Salz mit einem elektrischen Handrührer nur soweit aufschlagen, bis sie eben weiß geworden sind. Die gemahlene Mandeln untermischen. Mehl und Stärke dazu sieben. Zuletzt (wichtig) den Zucker, das Bittermandelöl, Zitronensaft/Amaretto dazu geben.

Die Masse mit einem Knethaken oder besser mit den Händen durchkneten.

Walnussgroße Kugeln formen und auf ein/zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Mit Puderzucker bestäuben. 4 -- 5 Stunden ruhen lassen.

Den Backofen auf 120° Ober-/Unterhitze (100° Umluft vorheizen).

Die Backbleche gleichzeitig einschieben (nach der Hälfte der Backzeit tauschen) und in gut 50 Minuten mehr trocknen, als backen. Wenn sie sich leicht verschieben lassen, sind sie fertig.

Vollkommen auskühlen lassen, dann in Backdosen verstauen, falls sie nicht sofort verputzt werden.



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein
Wir bringen Sie gut durch die kalte Jahreszeit.
Fotos (C): Geralt; Clipdealer

Eierlikor -Spritzgebäck



Mit zweierlei Guss-Varianten

Zutaten

1 Vanilleschote
300 gr. Butter
200 gr. Puderzucker
1 Päck. Vanillezucker
500 gr. Mehl
125 gr. Speisestärke
200 ml Eierlikör

Wer mag, mit Guss

2 unbehandelte Zitronen
200 gr. Puderzucker
50 ml Eierlikör

200 gr. Kuvertüre nach Wahl
1 TL Kokosfett oder Butter



(C) Dezember 2019

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit einem elektrischen Handrührgerät cremig rühren. Das Mehl und die Speisestärke durchsieben und vermischen. Zusammen mit dem Eierlikör in die Schüssel geben und die Masse gut verrühren.

Den Backofen auf 200° Ober-Unterhitze (170° Umluft) vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12mm) füllen und in ausreichendem Abstand Formen nach Wahl aufspritzen. In 10 - 12 Minuten goldbraun backen. Gut auskühlen lassen. Wer mag, verfeinert das Gebäck noch mit Zitronen- oder Schokoguss.

Zitronenguss:

Von den Zitronen die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft, die abgeriebene Schale, Puderzucker und Eierlikör gut verrühren. Das Gebäck jeweils zur Hälfte eintauchen und trocknen lassen.

Schokoladenguss:

Die Kuvertüre (Geschmacksrichtung al Gusto) und zusammen mit dem Kokosfett (Butter) überm Wasserbad langsam schmelzen. Das Gebäck jeweils zur Hälfte eintauchen und gut trocknen lassen.



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein
Wir bringen Sie gut durch die kalte Jahreszeit.
Fotos (C): Geralt; Clipdealer