



30 Jahre Kochen mit Martina und Moritz vom 04. Dezember 2017

Redaktion: Klaus Brock

Die besten Plätzchen der Welt: Haselnuss und Mandelkern

Vanillekipferl	3
Butter-S, Husarenkrapfen und Schokobusserl	4
Haselnussmakronen	6
Moritz' Schokotrüffel und Martinas Mokka-Trüffel	7
Florentiner	8
Mandelsplitter	9
Marzipan	10

URL: <http://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/haselnuss-mandelkern-102.html>

Weihnachtsbäckerei - leicht gemacht!

Erst wenn der Duft von Zimt, von Buttergebäck, von Schokolade, Milch und Honig durch das Haus zieht, erst dann kommt so richtig Weihnachtsstimmung auf. Unser Tipp: Tun Sie sich mit einer Freundin zusammen, lassen Sie sich von den Kindern helfen - zu mehreren macht die Bäckerei doch doppelt Spaß!

Tipps & Tricks

Haselnuss & Mandelkern

Nüsse sollten Sie nie gemahlen, sondern immer ganz kaufen, sie schmecken einfach frischer, sind saftiger, werden nicht so schnell ranzig. Ausnahme: gestiftelte und blättrige Mandeln - sie kriegt man zu Hause nicht so gut hin, deshalb muss man auf gekaufte zurückgreifen, wenn man sie für bestimmte Rezepte braucht.

Butter oder Margarine?

Natürlich ist es nicht nur Geschmackssache, sondern auch eine Frage des Geldbeutels, aber für die Weihnachtsbäckerei sollte man lieber Butter, keine Margarine nehmen. Es schmeckt einfach so viel besser!



Kuvertüre

Auch hier nur beste Qualität verwenden. Kuvertüre ist zum Backen gut geeignet. Man kann aber auch eine gute Tafelschokolade nehmen. Der Trick übrigens, damit der Schokoguss auch wirklich glänzt wie beim Konditor: Die Kuvertüre darf niemals zu heiß werden, nie mehr als Handwärme haben, sonst kristallisiert der Zucker aus. Behutsam erwärmen, nicht alles auf einmal, sondern stückchenweise zufügen. Das schönste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie die geschmolzene einmal vollkommen abkühlen lassen und ein zweites Mal, ebenso vorsichtig wieder erwärmen. Das gibt ihr Glanz, der auch beim Abkühlen bleibt!

Wie man die Plätzchen aufbewahrt

Plätzchen bleiben knusprig und können nicht austrocknen, wenn sie in dichten Schachteln oder sogar in Vorratsdosen aus Blech aufbewahrt werden. Wobei man unterscheidet zwischen Plätzchen, die knusprig und solchen, die mürbe werden sollen. Makronen, zum Beispiel, bleiben in gut schließenden Dosen kross, weichen in feuchter Atmosphäre auf. Plätzchen, die mürbe bleiben sollen, können in dekorativen Pappschachteln aufbewahrt werden. Apfelschnitze dazwischen sorgen für höhere Luftfeuchtigkeit und schützen zusätzlich vorm trocken werden.

Mehl sieben? Nötig oder überflüssig?

Schmutz wird man damit auf keinen Fall mehr herausfiltern, natürlich ist Mehl absolut sauber, wenn wir es kaufen. Wichtig ist das Sieben nicht aus Hygienegründen, sondern, weil es dadurch aufgelockert wird, Luft in den Teig gelangt und er dadurch duftiger wird.

Das Backen: Heißluft, Umluft, Ober- oder Unterhitze?

Wer seinen Backofen kennt, weiß mit ihm umzugehen, kennt die Macken und Vorzüge. Es empfiehlt sich übrigens trotz allem, stets einen Blick auf das Backwerk zu haben, vor allem, wenn man es noch hell haben will - oft herrschen im Ofenraum an der Türseite schwächere Temperaturen als an der Rückwand. Damit die Gebäckstücke nicht ungleichmäßig bräunen, sollte man nach zwei Dritteln der Backzeit die Bleche einfach wenden. Und zu guter Letzt noch ein Tipp, falls am Weihnachtsbacknachmittag die Bleche ausgehen: Überziehen Sie die Drahtroste des Backofens einfach mit doppelt gelegter starker Alufolie - darauf lassen sich die Plätzchen ebenso gut betten und backen.



Vanillekipferl

Zutaten (für ca. 70 Stück):

- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 75 g geschälte Mandeln
- 1 Prise Salz
- 2 Tütchen Vanillezucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Mehl, Butter in Flöckchen, den Puderzucker, die frisch geriebenen Mandeln, Salz und Vanillezucker rasch zu einem festen Teig kneten.
- Den Teig zu einer Rolle formen, in Folie gepackt eine Stunde ruhen lassen, dabei kühl stellen.
- Von der Rolle dünne Scheiben abschneiden, mit der flachen Hand auf der möglichst kühlen Arbeitsfläche (nur wenig Mehl zum Bestäuben nehmen!) zum Röllchen formen, dieses zu einem Hörnchen biegen. Keine Angst, mit der Zeit bekommt man Übung!
- Die Vanillehörnchen auf Backpapier setzen und bei 180 Grad etwa zehn Minuten backen, sie sollen unbedingt hell bleiben!
- Die Kipferl noch warm dick mit Hilfe eines Siebs mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.



Butter-S, Husarenkrapfen und Schokobusserl

Ein Teig und gleich dreierlei Plätzchen, wenn das nicht zeitsparend ist!

Zutaten (Für insgesamt 200 Stück, pro Sorte also ca. 65):

- 400 g zimmerwarme Butter
- 350 g Puderzucker
- 6 Eigelbe
- abgeriebene Zitronenschale
- 600 g Mehl
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Hagelzucker
- 3 EL Johannisbeer- oder Himbeergelee
- Puderzucker zum Bestäuben
- 3 EL Quittengelee

Zubereitung:

- Die Butter mit dem Zucker dick und schaumig rühren, Eigelbe zufügen und schließlich die Zitronenschale.
- Das Mehl einarbeiten, den Teig mit der Hand einmal durchkneten, schließlich in drei gleich große Portionen teilen.
- Zwei davon zu einer Rolle geformt und in Folie gepackt kalt stellen. Die dritte Portion mit dem Kakaopulver durchkneten, bis sie schokoladenbraun ist. Ebenfalls zur Rolle formen und kalt stellen.
- Für **Butter-S** von einer hellen Rolle Scheiben abschneiden, dicke, kleine S formen und auf Backpapier setzen. Mit verquirltem Eigelb einpinseln, mit Hagelzuckerkörner bestreuen und im 200 Grad heißen Ofen etwa 10 bis 12 Minuten backen.
- Für **Husarenkrapfen** die zweite Rolle ebenfalls in Scheiben schneiden, haselnusskleine Kugeln formen, mit einem Kochlöffelstiel eine Höhlung in die Mitte drücken. Die Krapfen auf Backpapier setzen und bei 200 Grad 10 bis 12 Minuten hell backen.
- Das Johannisbeer- oder Himbeergelee aufkochen, in eine kleine Plastiktüte füllen, ein kleines Loch in die Ecke schneiden. Dadurch jeweils einen Klecks in die Höhlung setzen.
- Husarenkrapfen dick mit Puderzucker bestäuben.
- Für **Schokobusserln** die dunkle Rolle in Scheiben schneiden, wie Husarenkrapfen formen, mit Loch versehen und backen. Statt roter Marmelade goldene Aprikosenkonfitüre in die Mitte setzen. Nur zart mit Puderzucker bestäuben.



Tipp: Falls der Teig während des Verarbeitens sehr warm und weich geworden ist, zwei Stunden kalt stellen, bevor man die Bleche in den Ofen schiebt. Und: Gut abtrocknen lassen, das Gelee muss richtig fest werden, bevor man die Plätzchen verstaut.



Haselnussmakronen

Zutaten (für 100 Stück):

- 4 Eiweiß
- 300 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 200 g Haselnüsse
- 1/2 TL Zimt
- 100 g Nougatmasse
- 100 g Kuvertüre zum Dekorieren

Zubereitung:

- Eiweiß langsam steif schlagen, dabei Zucker, Salz und Vanillezucker hineinrieseln lassen. Schlagen, bis nichts mehr knirscht, allerdings sollte der Schnee cremig, nicht flockig wirken.
- Die Nüsse in der trockenen Pfanne rösten, dabei schütteln und rütteln, damit sie nicht verbrennen, sondern nur Duft entwickeln. Erst jetzt die Nüsse mahlen oder im Zerkacker sehr fein zerkleinern.
- Zusammen mit dem Zimt unter den Schnee ziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen (Lochtülle). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech in Abständen voneinander Tupfen setzen - die Makronen sollen flach werden, also etwas auseinander laufen!
- Im 170 Grad heißen Backofen etwa 15 Minuten mehr trocknen als backen lassen - die Makronen sollen hell bleiben!
- Inzwischen das Nougat schmelzen. Jeweils zwei ausgekühlte Makronen an der Unterseite damit bestreichen und zusammensetzen.
- Zum Schluss die Kuvertüre schmelzen, in einen kleinen Plastikbeutel füllen, ein winziges Loch in die Ecke schneiden. Dadurch haarfeine Linien kreuz und quer über die Oberseite ziehen.



Moritz' Schokotrüffel

Zutaten (für ca. 50 Stück):

- 125 g Kakaopulver
- 250 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 0,2 l Sahne
- Kakaopulver und Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung:

- Alle Zutaten bis auf Kakaopulver und Puderzucker zum Wälzen im Mixer zu einer homogenen Masse mischen. Kalt stellen.
- Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und zwischen kühlen Handflächen zu Kugeln formen.
- Die Hälfte der Kugeln in Kakao, die andere Hälfte in Puderzucker wälzen. Kühl aufbewahren!

Martinas Mokka-Trüffel

Zutaten (für ca. 40 Stück):

- 0,1 l Sahne
- 4 EL starker Kaffee
- 125 g Butter
- 125 g Bitterschokolade
- 2 EL Kaffeelikör
- Zimt
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

- Sahne aufkochen, Kaffee und Butter zufügen. Erst wenn die Butter aufgelöst ist, die Schokolade in Stücke brechen und darin schmelzen. Mit Likör und Zimt würzen. Die Masse absolut glatt rühren.
- Eine breite, flache, eckige Schale mit Klarsichtfolie auslegen, die Trüffelmasse hineingießen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
- Aus der Form stürzen, die Folie abziehen die Oberfläche dick mit Kakaopulver besieben.
- Die Trüffelmasse mit einem scharfen Messer - am besten zuvor erwärmen, aber unbedingt abtrocknen, bevor man damit schneidet! - in Rauten oder Quadrate schneiden.
- Vorsichtig in Pralinenhütchen setzen und bis zum baldigen Verzehr kühl stellen.



Florentiner

Zutaten (für ca. 60 Stück):

- 100 g Butter
- 1/8 l Sahne
- 100 g Honig
- 150 g Zucker
- 200 g Mandelblättchen
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 50 g kandierte Kirschen oder anderes buntes Obst
- 150 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

- Die Butter in einem Topf schmelzen, Sahne zufügen, ebenso Honig und Zucker. Fünf Minuten köcheln lassen, schließlich die Mandelblättchen hineinstreuen.
- Zitronat, Orangeat und Kirschen im Zerkleinerer so zerkleinern, dass noch deutliche, aber kleine Stücke zu sehen sind.
- Zu den Mandeln in die Honigmasse geben und weitere fünf Minuten köcheln - aufpassen, damit nichts ansetzt!
- Diese Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (30 cm mal 35 cm) verteilen und glatt streichen. Sie soll nicht höher als einen halben Zentimeter stehen.
- Die Florentinermasse bei 200 Grad etwa 12 bis 14 Minuten backen. Auf ein Brett stürzen, das Papier abziehen, den Teig abkühlen lassen.
- Schließlich mit einem scharfen, großen Messer die Platte in Rauten oder Quadrate schneiden.
- Die Kuvertüre schmelzen, die Florentiner jeweils halb hineintauchen und gut trocknen.



Mandelsplitter

Zutaten (für ca. 50 Stück):

- 125 g helle und 125 g dunkle Kuvertüre
- 1 EL Butter
- 1 EL Honig
- 300 g gestiftelte Mandeln

Zubereitung:

- Die Kuvertüre in zwei getrennten Töpfen schmelzen.
- Inzwischen die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Honig darin verrühren und schließlich die Mandeln zufügen.
- Vorsichtig aber gründlich rösten, die Stifte sollen golden werden, aber dürfen natürlich nicht verbrennen.
- Schließlich jeweils die Hälfte in die geschmolzene Schokolade rühren.
- Mit einem Löffel Portionen herausfischen und als Häufchen auf eine eingeölte oder mit Backpapier belegte Platte setzen und abkühlen lassen.



Marzipan

Zutaten (Grundrezept):

- 250 g geschälte Mandeln
- 2 Bittermandeln oder einige Tropfen Bittermandelaroma
- 250 g Puderzucker
- 3 TL Rosen- oder Orangenwasser

Zubereitung:

- Mandeln zuerst allein mahlen oder im Zerhacker zerkleinern, dann mit dem Zucker portionsweise im Zerhacker pürieren, bis sie sich zu einem festen Teig verbinden, dabei immer so viel Orangen- oder Rosenwasser zufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Sollte der Teig noch krümelig wirken, weitermixen, notfalls tropfenweise warmes Wasser oder - besser - Rum oder Cognac einarbeiten. Den Teig dann nochmals mit den Händen durchkneten und schließlich nach Rezept verarbeiten. Zum Beispiel

Marzipankartoffeln

- Haselnusskleine Kügelchen abstechen und rund formen. Sie schließlich in Kakaopulver drehen und wälzen, bis sie rundum davon überzogen sind.

Tipp: Die Marzipankartoffeln in ein Sieb geben, das Kakaopulver darüber schütten und nun so lange rütteln und schütteln, bis die Kartoffeln gleichmäßig von Kakaopulver überzogen sind. Über einer Schüssel oder einem Papier arbeiten, da alles überschüssige Pulver auffängt.

Marzipan-Nougat-Pralinen

- Das Marzipan zwischen zwei Blättern Klarsichtfolie halbzentimeterdick ausrollen, dabei darauf achten, dass ein exaktes Rechteck entsteht. Nougatmasse (fertig gekauft) so zuschneiden, dass sie genau eine Hälfte der Marzipanplatte abdeckt. Die zweite Hälfte abschneiden und obenauf betten. Mit einem scharfen Messer rechteckige Pralinen ausschneiden. Diese Rohlinge in geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf Gittern abkühlen lassen. Kurz bevor der Schokoguss fest wird, jeweils eine geschälte Mandel oder eine geröstete Haselnuss in die Mitte setzen. Ein wenig fest drücken, damit sie haften bleibt!

Bethmännchen

- Haselnussgroße Kugeln vom Marzipan abstechen. Jeweils drei geschälte Mandelhälften seitlich anlegen, so, dass sie oben zusammenstoßen. Mit Eigelb einpinseln, das mit etwas Sahne glatt gerührt wurde und bei 180 Grad 15 Minuten im Ofen backen, bis sie goldgelb geworden sind.