

Kochen mit Martina und Moritz vom 25.11.2023

Redaktion: Klaus Brock

Backen zum Advent – Auf die Plätzchen, fertig, los!

Damenseufzer und Vanillekipferl: Unwiderstehliches Gebäck	2
Und so bleiben die Plätzchen frisch	3
Mohnstollen – Ein Muss zu Weihnachten	4
Amaretti – Variation der klassischen harten Variante	6
Schokobusserl – Gefüllte Verführungen	7
Florentiner – Feinstes Mandelkonfekt	9

URL: <https://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/plaetzchen-zum-advent-100.html>

Backen zum Advent – Auf die Plätzchen, fertig, los!

Von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Sobald Weihnachten in Sicht ist, packt es selbst notorische Nicht-Bäcker und -Bäckerinnen: Wir alle sehnen uns nach dem Duft von Vanille, Zucker, Zimt und Mandelkern... Martina und Moritz haben sich im Freundeskreis umgehört und in alten Kochbüchern gestöbert nach Ideen für die große Weihnachtsbäckerei. Denn da gibt es die einen, die getreu der Familientradition jedes Jahr immer die gleichen, nämlich die ganz speziellen Lieblingsplätzchen backen. Und dann aber auch die anderen, die immer gern etwas Neues ausprobieren. Das Ergebnis dieser kulinarischen Recherche präsentieren die beiden in dieser Sendung. Und wie immer geben Martina und Moritz die nötigen Tipps, damit die Bäckerei auch gelingt und wie sich die Schätze sicher bis Weihnachten aufbewahren lassen.



Damenseufzer und Vanillekipferl: Unwiderstehliches Gebäck

Die kugelförmigen Damenseufzer sind ein unwiderstehliches Gebäck, das auch rund ums Jahr passt, zum Tee oder Kaffee. Und nach dem nicht nur die Damen seufzen. Aus demselben Teig lassen sich auch wunderbare Vanillekipferl formen.



Zutaten (für jeweils etwa 50 Stück):

- 300 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 150 g geschälte, geriebene Mandeln
- 250 g weiche Butter

Außerdem für die Pistaziencreme:

- 50 g Pistazienkerne
- 100 ml Sahne
- 100 g weiße Schokolade

Zusätzlich für die Kipferl:

- 100 g Puderzucker
- eine halbe Vanilleschote

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Vanillezucker, Mandelmehl und zimmerwarme Butter mit kühlen Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend, wenn sich alles gut verbunden hat, zu Rollen formen, die den Durchmesser eines Ein- oder Zwei-Eurostücks haben.
- Die Rollen einzeln in Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine halbe Stunde kalt stellen, bis der Teig fest geworden, aber noch formbar ist.
- Für die Pistaziencreme die Nusskerne fein mahlen. Die Sahne aufkochen, die Nüsse darin eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann nochmals erhitzen und die Schokolade hineinbröckeln und langsam schmelzen.
- Alles nochmals gut verrühren und kalt stellen. Vor dem Weiterverarbeiten mit dem Schneebesen oder Handrührer zur Creme aufschlagen.
- Für die Seufzer die Teigrollen in dünne Scheiben schneiden und haselnusskleine Taler daraus formen. Diese etwas flach drücken und nicht zu dicht nebeneinander auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
- Für Kipferl die Scheiben etwas dicker schneiden und zu kleinen Hörnchen formen.

- In beiden Fällen bei 150 Grad (Heißluft; 170 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten backen – sie sollen nicht bräunen, sondern blass bleiben.
- Die Vanillekipferl noch warm in gesiebttem Puderzucker wälzen, der mit ausgeschabtem Vanillemark vermischt ist.
- Die Seufzer auskühlen lassen, mit Pistaziencreme bestreichen und je zwei zusammensetzen.

Und so bleiben die Plätzchen frisch:

- Nach dem Backen und Verzieren die Plätzchen immer gut auskühlen und trocknen lassen. Am besten in einem kühlen Raum aufbewahren. Erst dann in Blechdosen verstauen. Nebeneinander und die einzelnen Schichten immer durch Lagen von Seiden-, Back- oder Küchenpapier getrennt.
- Für Plätzchen, die nicht austrocknen dürfen, legt man einige Apfelschnitze dazwischen. Plätzchen, die nicht aufweichen dürfen, müssen möglichst luftdicht verwahrt werden.
- Am besten: Immer nur eine Sorte in eine Dose packen. Auf keinen Fall die mürben und die saftigen Plätzchen mischen.

Mohnstollen – Ein Muss zu Weihnachten

Ob in Österreich, in Polen oder in Schlesien – ein Mohnstollen gehört einfach zu Weihnachten dazu.



Zutaten für zwei Stollen:

Für den Hefeteig:

- 600 g Mehl
- ca. 300 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel Hefe
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 2 Eier
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 400 g gemahlener Mohn
- 300 ml Milch
- 150 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln
- 2 EL Rum oder ein aromatischer Obstbrand
- 100 g gehackte Rosinen
- 2 Eigelbe

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 3 EL Milch zum Einpinseln
- nach Belieben auch zusätzlich 2 EL Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

- Den Hefeteig wie gewohnt herstellen. Mehl in die Küchenmaschine sieben. Die Hefe mit der Hälfte der Milch glatt rühren, einen Löffel Zucker zufügen und in eine Kuhle ins Mehl schütten. Dann am besten mit einem Tuch zugedeckt zehn Minuten gehen lassen.
- Die Maschine einschalten, den Zucker, die weiche Butter in Flöckchen, die Eier sowie langsam so viel der restlichen Milch zufügen, bis ein weicher, glatter Teig entstanden ist, der sich sauber vom Schüsselrand löst. Die Salzprise nicht vergessen.
- Ausreichend lange – etwa fünf Minuten – kneten lassen. Dann in eine mit Mehl ausgestreute Schüssel umbetten und unter einem Tuch eine Stunde gehen lassen.

- In der Zwischenzeit den Mohn in einer Schüssel mit der kochend heißen Milch, in der der Zucker bereits aufgelöst wurde, übergießen. Dann etwas ausquellen und abkühlen lassen. Als nächstes die Mandeln unterrühren, ebenso die mit Rum getränkten Rosinen. Erst dann die Eigelbe unter die Masse rühren.
- Den Hefeteig in zwei Portionen teilen und jeweils zentimeterdick ausrollen. Die Mohnfüllung ebenfalls zur Hälfte jeweils auf diesem Teigbett verteilen. So verstreichen, dass rundum ein zwei Zentimeter breiter Rand frei bleibt. Von den beiden Längsseiten her so aufrollen, dass sie sich in der Mitte treffen.
- Wer einen kuchenähnlich hohen Stollen haben will, packt diese Rolle in eine mit Backpapier ausgekleidete Form – man kann sie aber auch einfach so auf ein Blech setzen.
- In beiden Fällen jeweils mit Eigelb einpinseln, das mit Milch verquirlt ist. Mit Hagelzucker und nach Belieben auch mit Mandelblättchen bestreuen. Die Mohnstollen im 180 Grad Celsius heißen Ofen (Ober- und Unterhitze, 160 Grad Celsius Heißluft) 40 bis 45 Minuten backen.
- Der Mohnstollen schmeckt am besten frisch. In Alufolie gewickelt kann man ihn jedoch auch zwei, drei Tage kühl aufbewahren.

Amaretti – Variation der klassischen harten Variante

Die Plätzchen haben den typischen Bittermandelduft und sind bekanntermaßen kross und hart. Und deshalb haben wir uns für folgende Variante entschieden: Diese sind weich und saftig und werden Amaretti morbidi genannt – man könnte sagen, eine Schwester der klassischen Amaretti.



Zutaten (für ca. 50 Stück):

- 220 g Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 Eiweiße
- 1 EL Mehl
- 1 TL Speisestärke
- 1/2 Fläschchen Bittermandelöl
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Eiweiße mit einer Prise Salz mit dem Handrührer nur so leicht aufschlagen, dass sie gerade eben weiß geworden sind. Dann die Mandeln untermischen, Mehl und Stärke dazu sieben. Zuletzt erst den Zucker und das Bittermandelaroma hinzufügen. (Das ist wichtig, weil sonst der Zucker zu schnell schmilzt.)
- Die Mandelmasse jetzt mit den Knethaken oder besser sogar mit den Händen durcharbeiten. Kugeln in Haselnussgröße formen, sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
- Bei 100 Grad (Heißluft, 120 Grad Ober- und Unterhitze) eine knappe Stunde mehr trocknen als backen. Sie müssen sich leicht auf dem Papier verschieben lassen. Dann sind sie richtig.
- Auf dem Blech vollkommen auskühlen lassen. Erst dann in Blechdosen verstauen.

Schokobusserl – Gefüllte Verführungen

Der Teig für die Schokobusserl muss so weich sein, dass man ihn mit dem Spritzbeutel verarbeiten kann und kleine Tupfen davon auf Backpapier setzen kann. Gefüllt werden die Tupfen mit Pistaziencreme oder mit einer orangenduftenden Schokocreme oder – mit Marillen-Konfitüre.



Zutaten (für 75 Stück):

- 250 g zimmerwarme Butter
- 140 g Puderzucker
- 1 Vanillestange
- 1 Eigelb
- 2 ganze Eier
- 250 g Mehl
- 40 g sehr gutes Kakaopulver

Füllung Schokocreme:

- 200 g Sahne
- abgeriebene Schale einer Orange
- 200 g dunkle Kuvertüre
- oder 200 g Konfitüre (welche, ist Ihnen überlassen, wir empfehlen Marillen)
- außerdem Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Die Butter mit dem Schneebesen des Handrührers oder der Küchenmaschine zu einer hellen Creme schlagen. Dabei durch ein Sieb den Puderzucker zufügen. Das Mark aus der Vanille kratzen und unterrühren, gleichzeitig auch das Eigelb sowie die ganzen Eier nacheinander zufügen und zur dicken Creme schlagen. Mehl und Kakao durch ein Sieb zufügen und rasch einarbeiten.
- Diese Teigmasse in einen Spritzbeutel füllen und feine Tupfen (maximal Ein-Eurostück groß) mit der glatten Tülle auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen – ausreichend Abstand halten, damit die Tupfen nicht ineinanderfließen, wenn sie beim Backen etwas auseinandergehen.
- Bei 150 Grad (Heißluft/ 170 Grad Ober- und Unterhitze) ca. 10 bis 12 Minuten backen.
- Für die Schokocreme die Sahne aufkochen (wer mag, kann noch zusätzlich etwas Honig darin auflösen), die Orangenschale zufügen und die Kuvertüre hineinbröckeln. Auf kleinster Stufe zergehen lassen. Abkühlen, bevor die Creme jedoch fest wird, mit dem Handrührer cremig aufschlagen.

- Die abgekühlten Schokotupfen mit Schokocreme oder mit Marillenkönfitüre bestreichen und je zwei zusammensetzen. Dann mit Puderzucker bestäuben.

Florentiner – Feinstes Mandelkonfekt

Kaum zu glauben, wie einfach Florentiner zu backen sind, wenn man den wichtigsten Trick dafür weiß. Dann hat man im Handumdrehen feinstes Mandelkonfekt – zum selbst Essen und zum Verschenken.



Zutaten (für 40 Stück):

- 50 g Butter
- 200 g Zucker
- 75 ml Sahne
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote oder eine Prise Vanillepulver
- 125 g Mandelblättchen
- 125 g gestiftelte Mandeln
- 2 gehäufte EL Mehl
- je 1 EL fein gewürfeltes Orangeat und Zitronat
- abgeriebene Schale je einer halben Zitrone und Orange
- Außerdem: 100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

- Butter, Zucker, Sahne in einer Kasserolle aufkochen, den Honig und das ausgeschabte Vanillemark (oder Vanillepulver) unterrühren.
- Die Mandeln mischen und zusammen mit dem Mehl in den Topf rühren. Gut vermischen, sodass alle Mandeln von dem Sirup erfasst und überzogen sind. Auch Orangeat und Zitronat sowie die Orangen- und Zitronenschale unterrühren.
- Zwei Backbleche mit Papier auslegen. Mit einem Esslöffel gleich große Häufchen mit zweifingerbreitem Abstand voneinander aufsetzen. **Tipp:** Eventuell mit kleinen Förmchen nachhelfen, die man auf das Blech setzt. Die Masse esslöffelweise hineingeben und flach drücken und in den Förmchen backen, wenn Sie sicher gehen wollen, dass diese ihre runde Form behalten.
- In den 200 Grad heißen Backofen (Ober- und Unterhitze) etwa 8 bis 10 Minuten backen; die Florentiner müssen zwar zart bräunen, dürfen aber nicht zu dunkel werden.
- Sofort, wenn man sie aus dem Ofen genommen hat, mit der runden Messerspitze oder einer Palette die einzelnen Florentiner, die in der Ofenhitze auseinandergelaufen sind, wieder zusammenschieben, dabei hübsch rund formen. Erst dann auf dem Papier endgültig abkühlen lassen.
- Die Kuvertüre auf ganz kleiner Hitze langsam schmelzen. Die Florentiner einzeln von unten mit geschmolzener Kuvertüre einstreichen. Das geht am besten mit Hilfe eines Messers, einer Palette oder mit dem Gummischaber.
- Mit der Schokoseite nach oben über Nacht gut austrocknen lassen. Erst dann verpacken.