

30 Jahre Kochen mit Martina und Moritz vom 06. Dezember 2017

Redaktion: Klaus Brock

Weihnachtsbäckerei

Marzipanstollen	1
Engadiner Nusstorte	4
Mürbteigplätzchen	6

URL: <http://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/weihnachtsbaeckerei-110.html>

Man sollte sich gleich zu Beginn des Dezembers mit der Weihnachtsbäckerei beschäftigen, denn bestimmte Gebäcke brauchen einfach einige Zeit, um richtig mürbe zu werden, durchzuziehen und essfertig zu werden. Allen voran ist das der Stollen, der erst nach drei Wochen so richtig saftig und würzig ist. Er sollte also das allererste Produkt unserer Weihnachtsbäckerei sein.

Marzipanstollen

Man braucht statt des üblichen Haushaltsmehls der Type 405 das ein wenig stabilere Brotmehl der Type 550, weil sonst der Teig die große Menge an Trockenfrüchten nicht tragen kann. Man bekommt dieses Mehl in gut sortierten Supermärkten.

Zutaten (für zwei Stollen à ca. 800 g):

Früchtemischung

- 300 g Rosinen
- 50 g getrocknete Aprikosen oder gemischte kandierte Früchte
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 1/8 l Rum
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Fläschchen Bittermandelaroma



Vorteig:

- 100 ml Milch
- 1 ½ Würfel Hefe
- 50 g Honig
- 200 g Mehl Type 550

Hauptteig:

- abgeriebene Schale je einer ungespritzten Zitrone und Orange
- 250 g Mehl Type 550
- 250 g Mehl Type 405
- 2 Eier
- 200 g Butter
- ½ TL Salz
- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Orangenlikör

Außerdem:

- 200 g Butter
- 2 Tütchen Vanillezucker
- Zucker
- 150 g Puderzucker

Zubereitung:

- Die Zutaten für die Früchtemischung in einer Schüssel verrühren. Mit Folie gut zugedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur stehen und gründlich durchziehen lassen.
- Für den Vorteig die Milch lauwarm werden lassen (Mikrowelle), die Hefe und den Honig darin auflösen, in die Küchenmaschine füllen und das Mehl unterrühren. Diesen dicken Brei zugedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde stehen lassen, bis er aufzugehen beginnt.
- Dann die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, das Mehl und die Eier zufügen, ebenso die Salzprise, und mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) zu einem Teig verarbeiten, dabei stückchenweise die weiche Butter zufügen. So lange durchkneten, bis der Teig seidig wird und sich glatt vom Schüsselrand löst.
- Die Früchtemischung einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt eine Stunde gehen lassen.
- Den Teig in zwei Portionen teilen, erneut ruhen lassen, diesmal 20 Minuten im Kühlschrank. Ihm schließlich die Stollenform geben: Jede Portion flachrollen, und zwar in der gewünschten Länge, dann mit dem Nudelholz eine Seite flach drücken, die andere Seite dick lassen.
- Das Marzipan mit Orangenlikör verkneten, in zwei Portionen teilen, jeweils zu einer Stange formen und auf die Teigmitte legen. So aufrollen, dass die dicke Seite über der dünnen liegt. Behutsam festdrücken und auf das mit Backpapier belegte Blech setzen.



- Die Stollen noch einmal 10 Minuten ruhen lassen - diese Zeiten sollte man unbedingt einhalten, damit der Teig nicht reißt, wenn er in den Ofen kommt. Der sollte auf 200 Grad vorgeheizt sein. Sobald der Stollen hineingeschoben wird, die Hitze auf 160 Grad herunterschalten. Nach 10 Minuten die beiden Stollen mit flüssiger Butter einpinseln und mit wenig Zucker bestreuen. Weitere 45 bis 50 Minuten backen. Die Stollen wieder mit zerlassener Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen und noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Diese Zeiten gelten für Umluft – wer mit Ober- und Unterhitze arbeitet, muss die Temperatur um ca. 10 Prozent erhöhen.
- Die Stollen schließlich herausholen, erneut mit flüssiger Butter einpinseln. Etwas auskühlen lassen, bevor man sie in Puderzucker wälzt, der mit Vanillezucker vermischt ist. Einzeln in Alufolie wickeln und über Nacht durchziehen lassen.
- Am nächsten Tag ein letztes Mal mit Butter einpinseln und mit Puderzucker bestreuen. In frische Folie packen und kühl stellen. Nach drei Wochen erst anschneiden! Der Stollen bleibt so etwa zwei Monate lang frisch.



Engadiner Nusstorte

Die Torte schmeckt ebenfalls umso besser, je länger sie hat durchziehen können, und sie ist ein umwerfender Weihnachtskuchen.

Zutaten (für eine Springform von 24 cm Durchmesser):

Mürbteig:

- 350 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Nussfüllung:

- 200 g Zucker
- 300 g Walnüsse
- 100 g Sahne
- 3 EL Honig

Außerdem:

- Butter für die Form
- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Eiweiß zum Einpinseln
- 1 Eigelb
- 2 EL Sahne zum Bestreichen

Zubereitung:

- Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig kneten. Ihn in eine Plastiktüte gehüllt eine halbe Stunde kalt stellen.
- Für die Füllung den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen, sobald er golden geworden ist, die grob gehackten Nüsse unterrühren. Wenn sie sich gut mit dem Zucker verbunden haben, die Sahne angießen und den Honig zufügen. So lange auf mildem Feuer verrühren, bis sich alles innig verbunden hat.
- Den Teig in zwei Portionen teilen, die eine Hälfte ausrollen - am besten auf einem Stück Klarsichtfolie. Mit dessen Hilfe lässt sich die Teigplatte bequem in die Form transportieren. Die Form - sie sollte sorgfältig eingebuttert sein - mit der Teigplatte auskleiden, dabei den Rand schön hochziehen. Darauf achten, dass nirgends ein Loch reißt. Die vorbereitete Füllung hineingeben und glatt streichen. Den obersten Saum des Teigrands über die Füllung klappen. Diesen Saum mit Eiweiß einpinseln.
- Mit dem restlichen Teig eine zweite Teigplatte ausrollen. Einen Deckel ausschneiden, der exakt auf die Form passt. Rundum mit dem Saum des Rands



gut zusammendrücken, wo das Eiweiß als Klebstoff wirkt und die beiden Teile aneinanderbindet.

- Aus dem restlichen Teig Sternchen und Monde ausstechen. Dekorativ auf der Oberfläche verteilen und mit Eiweiß festkleben.
- Jetzt Eigelb mit Sahne verquirlen und die gesamte Oberfläche damit einpinseln.
- Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 35 bis 40 backen, bis der Kuchen appetitlich gebräunt ist.
- Auskühlen lassen, erst dann in Alufolie oder in eine festschließende Blechdose verpacken und mindestens eine Woche durchziehen lassen. Sie bleibt einige Wochen saftig und frisch.

Mürbteigplätzchen

Aus dem Mürbteig für die Engadiner Nusstorte lässt sich eine ganze Auswahl verschiedenster Plätzchen backen. So hat man mit einmal Aufwand gleich einen hübschen Vorrat für den Bunten Teller.

Zum Beispiel:

Geleetaler

Den Teig 5 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen, mit Eigelb bestreichen, ein paar Hagelzuckerkörnchen bestreuen und backen. Jeweils zwei mit Johannisbeergelee zusammensetzen.

Schokosterne

Den Teig ausrollen, Sterne ausstechen und backen. Die Sterne halb in flüssige Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Nach Belieben mit Liebesperlen bestreuen.

Mandelherzen

Den Teig ausrollen, Herzen ausstechen, mit Eigelb einpinseln und mit Mandelblättchen bestreuen. Man kann auch über fertig gebackene, mit Zuckerguss eingepinselte Plätzchen Liebesperlen und anderen Zierrat streuen und erzielt so noch weitere Variationen.

Das Aufbewahren: Wie bleiben die Plätzchen bis Weihnachten frisch?

Es ist immer eine Streitfrage: Wann gibt es die fertigen Plätzchen? Darf man schon in der Adventszeit davon naschen oder kommen sie tatsächlich erst am Heiligen Abend auf den Tisch?

Viele Plätzchen kann man gar nicht frisch essen - sie müssen erst noch mürbe werden, wären also frisch gebacken noch viel zu hart. Oder sie müssen fest werden, sind nach dem Backen noch zu weich. Deshalb sind die Lagerbedingungen unterschiedlich.

Unsere Mürbteigplätzchen sollen knusprig bleiben, sie müssen also so luftdicht wie möglich aufbewahrt werden. Dafür sind entweder gut schließende Blechdosen geeignet, oder, falls man so etwas nicht hat, Schachteln, die mit Plastikfolie ausgelegt sind und über den Plätzchen so luftdicht wie nur möglich verschlossen werden.