

Plätzchen überwinden Kulturgrenzen

Das schönste an der Vorweihnachtszeit war für mich schon immer der Duft, der durchs Haus wehte, wenn meine Mutter das alte grüne Heftchen mit der verblichenen Sütterlinschrift rauskramte und anfang, die vielen verschiedenen Plätzchen zu backen, die ab dem ersten Advent bei uns zu jedem Nachmittagskaffee gehörten. In der Türkei dagegen gehören zu jeder Einladung zum Tee "Kurabiye", Plätzchen aus Mürbteig und meist mit Nüssen oder Schokolade.

Was liegt also näher, die beiden Traditionen zu vereinen und insbesondere zum Opferfest, das dieses Jahr zum vorletzten Mal in die Vorweihnachtszeit fällt, der türkischen Verwandtschaft und Bekanntschaft bei den obligatorischen Besuchen Vanillekipferl und Terrassenplätzchen anzubieten? Der Erfolg spricht für sich: einige der Plätzchenrezepte krusieren mittlerweile in meiner türkischen Familie als "Alman Kurabiye" - Liebe geht eben durch den Magen....

Ingwer-Nuss-Plätzchen

- * 500 g gehackte Haselnüsse
- * 80 g kandierter Ingwer
- * 280 g weiche Butter
- * 90 g brauner Zucker
- * 1 Prise Salz
- * 1 Ei
- * 170 g Mehl
- * 1 gestrichener TL Natron
- * 150 ml Apfelsaft



Ingwer und Apfelsaft in die Buttermasse rühren.

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Die Haselnüsse auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen hell rösten und abkühlen lassen. Den kandierten Ingwer klein hacken.

Auf mit Backpapier belegte Bleche mit einem Löffel kleine Portionen setzen. Der Abstand sollte dabei mindestens 5 cm betragen, da die Cookies beim Backen auseinander laufen.

Die weiche Butter mit Zucker und Salz verrühren, das Ei hinzufügen und zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen. Das Mehl mit Natron sieben und mit den gerösteten Haselnüssen, dem

Im vorgeheizten Ofen 8 bis 10 Minuten mittelbraun backen.

Linzer Schnecken

ein Klassiker neu interpretiert

- 100 gr Margarine
- 100 gr Zucker
- 1 Ei
- 1/2 TL Lebkuchengewürz (nach Belieben)
- 75 gr gemahlene Mandeln
- 75 gr gemahlene Haselnüsse
- 150 gr Mehl
- 4 EL Kirschkonfitüre



Margarine, Zucker Ei, Gewürze, Mandeln, Nüsse und Mehl zuerst mit dem Knetstein, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

ser in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf bemehlter Frischhaltefolie (ca. 50 x 30 cm) ca. 1/2 cm dick zu einem Rechteck von ca. 40 x 25 cm ausrollen. Die Konfitüre darauf verstreichen. Das Teigrechteck mit Hilfe der Folie von der langen Seite her aufrollen und in Folie gewickelt 5 Min. ins Tiefkühlfach legen.

Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in einer Vorratsdose aufbewahren.

Dies ist eines meiner Lieblingsrezepte aus dem Buch "Last minute Plätzchen"

Last minute Plätzchen
Wetzstein, Cora
ISBN 9783833806865
€ 4,90

Dann vorsichtig auspacken und mit einem scharfen Mes-

Heidesand

Dieses Rezept ist etwas aufwendiger, aber das Ergebnis rechtfertigt alles: zarte, marzipanduftende Plätzchen mit krossem Zuckerrand, die auf der Zunge zergehen. Marzipan-Rohmasse wird bei vielen einfacheren Rezepten weggelassen, bringt aber Aroma- und Konsistenzverlust. Auch die gebräunte Butter ist entscheidend für den Geschmack.

- 275 g Butter
- 60 g Zucker
- 60 g Puderzucker
- 60 g Marzipan-Rohmasse
- 2 Tütchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 Teel. Vanille-Extrakt, flüssig (Ostmann)
- 1 Prise Salz
- 375 g Mehl
- 1 Essl. Kakao
- Milch zum Bepinseln
- Zucker zum Wälzen

- * Butter in einer Kasserolle schmelzen und zum Köcheln bringen und so lange köcheln lassen, bis sie nicht mehr spritzt (Wasser verkocht) und sich dunkle Flocken am Boden absetzen. Das kann wenige Minuten dauern. Dann auskühlen lassen bis sie wieder fest wird (nennt man wegen des nussartigen Geschmacks auch Nussbutter)



- * Marzipan-Rohmasse so dünn wie möglich aufschneiden
- * Zutaten nacheinander kräftig vermischen
- * zum Schluss zunächst 2/3 des Teiges aus der Rührschüssel entnehmen
- * auf das restliche Drittel einen Essl. Kakao stäuben und gründlich untermischen
- * hellen Teig als Scheibe platt drücken
- * aus dem Drittel dunklen Teig drei dünne, backpapierbreite Rollen formen diese mit jeweils 2 cm Abstand quer auf den hellen Teig legen
- * auf einem Stück Backpapier eine Rolle so breit wie das Papier aufrollen/formen
- * ergibt später ein hübsches Muster beim Aufschneiden
- * Aufwickeln hilft dabei, die Rolle rund zu bekommen
- * dann Rolle halbieren und auf zwei neuen Stücken Backpapier zu zwei



- dünnen neuen Rollen formen und vorsichtig mit Milch bepinseln
- * Zucker vor die Rolle streuen und darin wälzen, Achtung, bricht leicht
- * mit einem Tortenbodenheber auf ein neues Backpapier heben und gut einwickeln und zusätzlich in Frischhaltefolie einwickeln, damit keine Fremdaromen angenommen werden, und für mindestens 12 h in den Kühlschrank legen, bis sie knochenhart ist
- * Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen
- * Rollen in ca. 5-6 mm dünne Scheiben schneiden (dünner bricht)
- * auf Backblechen auslegen, dabei mindestens 2 cm Abstand zwischen den Plätzchen einhalten
- * je nach Stärke und Ofenhitze ca. 8-10 min. backen, bis sich eine leichte Bräunung zeigt, dann sofort stoppen
- * auf dem Blech komplett auskühlen lassen, sie brechen sonst sehr leicht

Terrassenplätzchen

- 1 Glas Kirschmarmelade und/oder Aprikosenmarmelade
- 200g Zucker,
- 1 Pkg. Vanille-Zucker,
- 125g gemahlene Mandeln,
- 400g Weizenmehl,
- 220g Butter

Die Konsistenz des Mürbteigs hängt davon ab, wie er verknetet wird. Gerade so lange, dass sich alle Zutaten gut verbinden, aber nicht zu lange, sonst wird er zäh.

Das Mehl in die Rührschüssel geben. Mandeln und Zucker zugeben und mit dem Knetstein vermischen. Die But-

ter in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls zugeben. Alles schnell (!) zu einem glatten Teig verkneten. Kurz (10-20 min) in den Kühlschrank stellen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer Backunterlage dünn ausrollen und mit zwei gleichen, aber verschiedenen großen runden Ausstechern ausstechen. In den kleineren Kreis mit Flaschendeckel oder Fingerhut einen Kreis in der Mitte ausstechen. Die Kreise auf das



Backpapier legen und bei 160 Grad (Umluft) ca. 10 bis 12 Minuten goldgelb backen.

Die noch warmen kleinen Kreise auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen und auf die großen Kreise setzen.