



Menü vom 22. November 2017

Verschiedene Weihnachtsguetzli

Pizza vom Kurier

Angaben gemäss Rezept

Kochgruppe:

Augsburger Beat
Hilfiker Urs
Walti Christian

Ingwer-Limetten-Guetzli



(ergibt ca. 60 Stück)

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten, Backen 15-20 Minuten

Exotisch gewürzte Guetzli mit Ingwer und Limette, überzogen mit zartbitteren Schokostreifen. Als Dessert, zum Zvieri oder eifnach so für zwischendurch

3 Eier

10 g frischen Ingwer

½ Limette

80 g Mehl

½ TL Maizena

1 Prise Salz

80 g Zucker

80 g Crémant-Schokolade

3 EL Wasser

Eiweiss und Eigelb trennen. Eigelb verquirlen. Ingwer an der Bircherraffel dazureiben.

Limettenschale fein abreiben und begeben. Mehl und Stärke mischen.

Backofen auf 160 °C vorheizen. Eiweiss und Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt.

Eigelb mit Schwingbesen sorgfältig darunter rühren. Mehlmischung löffelweise unterheben.

Teig in Dressiersack mit glatter Tülle, Nr. 10, füllen. Bleche mit Backpapier belegen. Darauf ca. 6 cm lange Stängelchen spritzen.

In der Ofenmitte 15-20 Minuten hell backen. Auf Backpapier auskühlen lassen.

Zum Fertigstellen Schokolade und Wasser in eine Schüssel geben. Über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. In kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke wegschneiden. Guetzli mit Schokostreifen überziehen. Schokolade fest werden lassen. Guetzli in Dosen füllen und kühl aufbewahren.

Süss-Salzige Florentiner



(ergibt ca. 24 Stück)

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten, Backen ca. 10 Minuten

Muffinsform mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Durchmesser, mit Papier-Backförmchen ausgelegt.

50 g Zucker

30 g Butter

2 EL flüssiger Honig

2 EL Vollrahm

150 g gesalzene Nüsse (z.B. Pistazien, Erdnüssli, Cashews, Mandeln) grob gehackt

50 g Mandelstifte

50 g Dörraprikosen (soft), fein gehackt

Wenig Fleur de Sel

½ Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 60g), geschmolzen

Zucker, Butter, Honig und Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, ohne Rühren bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten kochen.

Nüsse, Mandeln und Aprikosen daruntermischen. Die Hälfte der Masse in das vorbereitete Blech verteilen.

Backen: ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, wenig Fleur de Sel darüberstreuen, etwas auskühlen lassen.

Florentiner aus der Form nehmen, sorgfältig vom Papier lösen, auf einem Gitter auskühlen. Restliche Masse in zusätzliche Papier-Backförmchen verteilen, backen.

Kuchenglasur in eine kleine Schüssel giessen. Florentiner bis zur Hälfte in die Glasur tauchen, auf dem Gitter trocknen lassen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, ca. 1 Woche.

Kokosmakronen



(ergibt ca. 20 Stück)

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten, Backen ca. 25 Minuten

340 g Kokosraspel

150 g Zucker

½ TL Salz

4 Eiweiss von grossen Eiern

100 g flüssiger, heller Honig

1 dl Vollrahm

Kokosraspel zum Wenden

150 g dunkle Kuvertüre

Kokosraspel, Zucker und Salz mischen, eine Mulde formen. Eiweiss, Honig und Rahm verrühren, in die Mulde geben, alles gut mischen.

Von Hand auf wenig Kokosraspeln 5-6 cm hohe Pyramiden formen. Auf die vorbereiteten Bleche geben.

Im auf 150 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen. Auf Gitter auskühlen lassen.

Kuvertüre über dem warmen Wasserbad schmelzen. Böden der Makronen in Kuvertüre tunken, auf Backpapier trocknen lassen.

Stracciatella-Schümli



(ergibt ca. 60 Stück)

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten und 12 Minuten backen

3 Eiweiss

250 g Puderzucker

1 Päckli Vanillin-Zucker

120 g Schokoladenspäne

250 g Mandeln, gehackt

Die 3 Eiweiss sehr steif schlagen.

Puder- und Vanillin-Zucker nach und nach darunter schlagen.

Schokoladenspäne und Mandeln sorgfältig unter die Masse heben, mit zwei Kaffeelöffeln die Masse in genügend grossen Abständen auf mit Backtrennpapier belegte Bleche setzen.

Backen:

Im 160 °C vorgeheizten Ofen während ca. 12 Minuten mit Umluft backen. Anschliessend mit dem Papier auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen. In einer gut verschliessbaren Dose aufbewahren.

Linzer Weihnachtssterne



(ergibt ca. 70 Stück)

Zubereitungszeit: 20 Minuten, 50 Minuten auskühlen und ca. 25 Minuten backen

1 TL Backpulver

260 g Butter

2 Eier

180 g Johannisbeergelee

200 g Mandeln

250 g Mehl

1 Prise Muskat

1 Prise Nelken, gemahlen

1 EL Puderzucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

½ Zitrone

130 g Zucker

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Zitrone heiss waschen, abtrocknen und die Schale der halben Zitrone abreiben.

Eines der Eier trennen und das Eigelb davon mit dem zweiten ganzen Ei, Salz, Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Zimt, Nelken, Muskat und zuletzt die Butter in Flöckchen mit in die Schüssel geben. Alles gründlich mit dem Mixer zu einem Teig rühren.

Den Teig zurück in die Schüssel geben und für ca. 50 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Eine flache Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig mit einem Wallholz dünn ausrollen. Dann die Sterne ausstechen. Die Hälfte der Sterne in der Mitte mit einem kleinen Loch ausstechen. Die ganzen Sterne mit dem Johannisbeergelee bestreichen und mit den gelochten Sternen belegen. Etwas andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Das Ganze im Backofen bei 175 °C für ca. 25 Minuten backen. Danach etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen.

Cornflakes-Guetzli mit Schokolade und Dörrfrüchten



(ergibt ca. 20 Stück)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten, ca. 2 Stunden kühl stellen

200 g dunkle Schokolade, gehackt

1 EL Butter

1 TL Vanillezucker

65 g Cornflakes

60 g Dörrfrüchte, z.B. Aprikosen, Pflaumen und Datteln, gehackt

Schokolade mit der Butter in eine Schüssel geben, über dem Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen.

Vanillezucker darunter rühren. Cornflakes und Dörrfrüchte darunter mischen.

Mit einem (zwei) Teelöffel nussgrosse Häufchen aus der Masse formen, auf das mit Backpapier belegte Blech geben, kühl stellen und fest werden lassen.

Die Cornflakes-Guetzli lassen sich trocken und kühl 1-2 Wochen aufbewahren.