

Kochideen

von Nah&Frisch

Linzer Augen

ZUTATEN

Mürbteig:

300 g gesiebttes glattes Mehl

110 g gesiebter Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin Zucker

½ Pkg. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

2 Dotter (Größe M)

200 g weiche Butter

Zum Füllen:

160 g passierte Marillenmarmelade

Zum Bestreuen:

etwas gesiebter Staubzucker

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Minuten kaltstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Aus der Hälfte des Teiges Scheiben (5 cm Ø) für die Unterteile und aus dem übrigen Teig mit einem Linzer Ausstecher die Oberteile ausstechen. Die Scheiben auf befettete Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (Ober- und Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben und etwa 12 Minuten backen. Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.

Die nicht gelochten Kekse auf der Unterseite mit Marmelade bestreichen. Die Oberteile mit Staubzucker bestreuen und mit den Unterteilen zusammensetzen.

Mit Dr. Oetker gelingsicher durch die Weihnachtszeit! Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit selbstgemachten Köstlichkeiten. Viele weitere kreative Rezeptideen finden Sie unter www.oetker.at



Portionen ca. 50 Stk.

Nah&Frisch





Schoko Nuss Waffelschnitten

ZUTATEN

1 Platte Haas Waffelböden

Reichlich Haselnusskrokant

Für die Pariser Creme:

200 g Schlagobers

200 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Für die Pariser Creme Schlagobers in einem Topf aufkochen lassen, die Kuvertüre grob hacken und im heißen Schlagobers schmelzen. Auskühlen lassen, dann mit dem Handmixer schaumig aufschlagen.

Eine Platte Waffelböden in fünf gleich große Teile schneiden, die einzelnen Teile mit der Creme bestreichen und jeweils mit Haselnusskrokant bestreuen. Die Schichten aufeinandersetzen und mit Creme einstreichen, dann über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen. Am nächsten Tag mit einem heißen Messer in Streifen schneiden und sofort servieren.



Portionen ca. 15 Stk.



Fini's Feinstes Eisenbahner

ZUTATEN

300 g Fini's Feinstes

Weizenmehl Universal

200 g Butter (zimmerwarm)

100 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eidotter

1 EL Schlagobers

Für die Spritzmasse:

340 g Marzipan, in Stücken

60 g Staubzucker

2 Eiklar

Für die Füllung:

1 Glas Ribiselgelee (200 bis 250 g)

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie umwickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180 °C Ober und Unterhitze vorheizen.

Den Teig, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, rechteckig auswalken und in 6 gleich große Bahnen schneiden. Die Bahnen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 6 bis 7 Minuten im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, vorbacken.

Für die Spritzmasse Marzipan, Staubzucker und Eiklar mit dem Mixer zu einer cremigen Masse verrühren und in einen Spritzsack mit größerer Sterntülle füllen. Die Teigstreifen nach Backzeit etwas auskühlen lassen. Spritzmasse auf den Rändern, rundum auftragen (so kann die Marmelade nicht auslaufen) und für weitere 10 Minuten hellbraun backen.

Ribiselgelee erwärmen, in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und zwischen den Bahnen gleichmäßig verteilen. Ausgekühlt (Probe Marmelade - sobald diese fest ist) können die Bahnen in ca. 1 cm breite Stücke geschnitten werden.



Portionen 1 Backblech





Orangenplätzchen mit Marzipan

ZUTATEN

Für die Masse:

300 g Marzipan

180 g Staubzucker

5 Eiweiß

40 g Aranzini

1 TL Kotányi Honiglebkuchen

Gewürzmischung

Für die Fülle:

300 g Marzipan

40 g Staubzucker

80 ml Orangensaft

30 ml Grand Marnier

2 TL Orangenschale geschnitten

50 g gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

Marzipan mit Staubzucker, Lebkuchengewürz und Eiweiß zu einer glatten Masse rühren und die klein geschnittenen Aranzini Würfel unterrühren.

Die Masse in einem Dressiersack füllen und damit auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Tupfen dressieren (wenn die Masse zu fest zum Dressieren ist, etwas mehr Eiweiß einrühren). Die Tupfen mit gehobelten Mandeln bestreuen und bei 155 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Fülle Marzipan mit Staubzucker, Orangensaft, Grand Marnier und Orangenschale glattrühren. Immer 2 ausgekühlte Plätzchen mit der Fülle zusammensetzen (falls die Fülle zu fest ist, etwas mehr Orangensaft beimengen).



Portionen ca. 30 Stk.

Nah&Frisch

