



Cookies-as-a-Service

x-ion GmbH | 



Cookies-as-a-Service

Die xCrew hat ihre liebsten Plätzchenrezepte für euch gesammelt und hier zusammengestellt. Da ist vom Familienklassiker bis zur modernen Adventsnascherei alles dabei.

Und wenn es dann nach dem ganzen süßen Plätzchen etwas Deftiges sein darf: auch da hat die xCrew ein paar tolle Vorschläge! Und jetzt schnell in die Küche, Plätzchennachschub backen.

Auf die Plätzchen, fertig? Los!

Wir wünschen: Gutes Gelingen & eine süße Adventszeit!



LEBKUCHEN REZEPT / NÜRNBERGER LEBKUCHEN - KLASSISCH



Heute gibt es wieder ein Rezept aus der Kategorie: Nachgemacht - Original trifft Sally! Viele von euch haben sich die zur Weihnachtszeit typischen Nürnberger Eisenlebkuchen gewünscht. Ich zeige euch, wie ihr diesen Klassiker ganz einfach selber zubereiten könnt. Sie sind sehr würzig und saftig. Auch eine vegane Variante lässt sich leicht herstellen. Ein Rezept dazu findet ihr im Video, auf meinem Blog oder in meiner App.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
150 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

LEBKUCHENMASSE

Mahle die Mandeln, Haselnüsse, Orangeat und Zitronat fein. Schlage die Eier gemeinsam mit dem braunen Zucker und Honig 4-5 Minuten schaumig. Füge nun alle Zutaten zu der Eiermasse hinzu und rühre sie kurz mit einem Flachrührer ein.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 150°C O/U vor und lege eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech.

LEBKUCHEN FORMEN

Nimm nun jeweils eine Oblate und drücke darauf mit Hilfe des großen Eisportionierers eine Portion des Teiges. Befeuchte deine Finger leicht mit etwas Wasser und drücke die Masse kuppelförmig flach. Lasse dabei einen etwa 0,5 cm breiten Rand frei, da die Masse beim Backen noch etwas zerläuft. Lege die Lebkuchen mit etwas Abstand auf die Backfolie und backe sie im vorgeheizten Ofen für 20-25 Minuten bis sie hellbraun sind. Nimm sie dann aus dem Ofen heraus und lasse sie auf einem Gitter abkühlen. Wenn du die Lebkuchen mit Zuckerguss bestreichen möchtest, lasse sie nur lauwarm abkühlen. Magst du die Version mit Kuvertüre, dann lasse sie vollständig abkühlen. Du kannst die Lebkuchen aber auch ohne Dekoration servieren.

DEKORATION - ZUCKERGUSS

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und bestreiche die noch lauwarmen Lebkuchen damit. Lasse sie vollständig abkühlen.

DEKORATION – KUVERTÜRE

Hacke die Kuvertüre klein. Schmilz davon zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm dann die Schüssel vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein. So wird die Kuvertüre auf etwa 30°C wieder heruntergekühlt und sie bekommt die perfekte Temperatur zur Weiterverwendung. Bestreiche die Lebkuchen mit der Kuvertüre und lasse sie vollständig abkühlen. Luftdicht verpackt bleiben die Lebkuchen über eine längere Zeit frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

LEBKUCHENMASSE:

- 250 g** Mandeln
- 250 g** Haselnüsse
- 200 g** Orangeat
- 200 g** Zitronat
- 6** Eier
- 180 g** brauner Zucker
- 40 g** Honig
- 1 TL** Zimt
- ¼ TL** Muskatnuss (gerieben)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Kardamom
- ½ TL** Nelke (gemahlen)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 20 g** Ingwer (frisch oder gemahlen)
- 24** Oblaten (90 mm)

DEKORATION:

- 150 g** Puderzucker
- 3 EL** Zitronen (Saft)
- 200 g** Zartbitterkuvertüre



LEBKUCHEN REZEPT / NÜRNBERGER LEBKUCHEN - VEGAN



Heute gibt es wieder ein Rezept aus der Kategorie: Nachgemacht - Original trifft Sally! Viele von euch haben sich die zur Weihnachtszeit typischen Nürnberger Eisenlebkuchen gewünscht. Ich zeige euch, wie ihr diesen Klassiker als vegane Variante ganz einfach selber zubereiten könnt. Sie sind sehr würzig und saftig. Ein Rezept zur klassischen Variante findet ihr im Video, auf meinem Blog oder in meiner App.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
150 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG

Mahle die Mandeln, Haselnüsse, Orangeat und Zitronat fein. Schlage das Aquafaba gemeinsam mit dem braunen Zucker und Zuckerrübensirup 4-5 Minuten schaumig. Füge nun alle Zutaten zu der Masse hinzu und rühre sie kurz mit einem Flachrührer ein.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 150°C O/U vor und lege eine Dauerbackfolie auf ein Lochblech.

LEBKUCHEN FORMEN

Nimm nun jeweils eine Oblate und drücke darauf mit Hilfe des großen Eisportionierers eine Portion des Teiges. Befeuchte deine Hände leicht mit etwas Wasser und drücke die Masse kuppelförmig flach. Lasse dabei einen etwa 0,5 cm breiten Rand frei, da die Masse beim Backen noch etwas zerläuft. Lege die Lebkuchen mit etwas Abstand auf die Backfolie und backe sie im vorgeheizten Ofen für 20-25 Minuten bis sie hellbraun sind. Nimm sie dann aus dem Ofen heraus und lasse sie auf einem Gitter abkühlen. Wenn du die Lebkuchen mit Zuckerguss bestreichen möchtest, lasse sie nur lauwarm abkühlen. Magst du die Version mit Kuvertüre, dann lasse sie vollständig abkühlen. Du kannst die Lebkuchen aber auch ohne Dekoration servieren.

DEKORATION - ZUCKERGUSS

Verrühre den Puderzucker mit dem Zitronensaft und bestreiche die noch lauwarmen Lebkuchen damit. Lasse sie vollständig abkühlen.

DEKORATION - KUVERTÜRE

Hacke die Kuvertüre klein. Schmilz davon zwei Drittel über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm dann die Schüssel vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein. So wird die Kuvertüre auf etwa 30°C wieder heruntergekühlt und sie bekommt die perfekte Temperatur zur Weiterverwendung. Bestreiche die Lebkuchen mit der Kuvertüre und lasse sie vollständig abkühlen. Luftdicht verpackt bleiben die Lebkuchen über eine längere Zeit frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 125 g** Mandeln
- 125 g** Haselnüsse
- 100 g** Orangeat
- 100 g** Zitronat
- 150 g** Aquafaba (Kichererbsenwasser)
- 90 g** brauner Zucker
- 20 g** Zuckerrübensirup
- 1 TL** Zimt
- ¼ TL** Muskatnuss (gerieben)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Kardamom
- ½ TL** Nelke (gemahlen)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 10 g** Ingwer (frisch oder gemahlen)
- 12** Oblaten (90 mm)

DEKORATION:

- 100 g** Puderzucker
- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 100 g** Zartbitterkuvertüre

Omas Vanillekipferl Rezept

Ein Vanillekipferl muss auf der Zunge zergehen und von der Konsistenz also zart und mürbe sein. Zudem muss der Plätzchen Klassiker ein natürliches, feines Vanille-Aroma haben.

Vorbereitungszeit
15 Min.

Zubereitungszeit
40 Min.

Arbeitszeit
55 Min.



4.97 von 31 Bewertungen

ZUTATEN

ERGIBT CA. 50 VANILLEKIPFERL

DER TEIG MUSS MINDESTENS 30 MINUTEN IM KÜHLSCHRANK GEKÜHLT WERDEN!

- 280 g Mehl, Type 405
- 200 g kalte Butter keine Margarine oder "streichart"-Sorte verwenden! Am besten Deutsche Markenbutter / Süßrahmbutter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g feiner Zucker
- 2 Eigelbe Größe M
- 1-2 Vanilleschoten (Mark)
- 1 Prise Salz

ZUM WÄLZEN ODER BESTÄUBEN

- 4 Päckchen Bourbon-Vanillezucker (ca. 30 g) mit echter Bourbon-Vanille oder selbstgemacht
- 2 EL Puderzucker (ca. 15 g)

ANLEITUNG

1. Zuerst vermengst Du die 100g gemahlene Mandeln mit dem Mark der Vanilleschote. Die Schote dafür aufschlitzen, das Mark mit einem Messer herauskratzen und zu den Mandeln geben, dabei zwischen den Händen verreiben und das Mark gut verteilen.
2. Jetzt häufst Du 280 g Mehl, 80 g Zucker und 100 g gemahlene Mandeln auf einer Arbeitsfläche zu einem kleinen Häufchen und drückst eine Mulde hinein. Die 2 Eier trennen, das Eiweiß in den Kühlschrank stellen (evtl. noch weiterverarbeiten) und die 2 Eigelbe in die Mulde hineingeben.
3. Eine Prise Salz dazu geben und über allen Zutaten verteilst Du die kalte Butter in kleinen Stückchen.
4. Mit einem Messer oder Teigschaber/Teigkarte zerkleinerst Du alles ganz grob und vermengst zügig die Zutaten mit kalten Händen damit sie den Teig nicht erwärmen (kurz unter kaltes Wasser halten) zu einem glatten, geschmeidigen Teig.

TIPP: Wenn Du möchtest kannst Du natürlich auch den Handmixer oder die Küchenmaschine mit dem Knethaken verwenden aber nicht zu lange kneten. Ich persönlich finde jede Art von Mürbeteig hat man mit den Händen besser im Griff. Aber egal wie Du den Teig zubereitest, es ist zu Beginn eine echt krümelige Angelegenheit bei der Du nicht die Hoffnung verlieren solltest, dass daraus tatsächlich ein Teig wird.

5. Der Teig ist gut wenn sich die Zutaten verbunden haben und er eine schöne geschmeidige Konsistenz hat. Sollte der Teig sich nicht verbinden und krümelig bleiben – KEINE PANIK! Du kannst Esslöffelweise Wasser oder Milch dazu geben. Aber wirklich nur esslöffelweise, sonst wird er Dir zu weich. Wenn er klebrig ist dann arbeitest Du noch etwas Mehl hinein.
6. Den Teig in zwei Rollen formen mit jeweils ca. 3-4 cm Durchmesser und ca. 29 cm Länge, jede einzeln in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
Den Backofen heizt Du rechtzeitig auf 180° Ober- / Unterhitze (160° Umluft) vor und legst zwei Backbleche mit Backpapier aus.
TIPP: Ich backe zwei Bleche mit Vanillekipferl nacheinander auf der mittleren Schiene bei Ober- / Unterhitze. Dann habe ich die Plätzchen besser im Blick und im Griff. Es geht aber natürlich schneller mit Umluft, weil Du beide Bleche hineingeben kannst eventuell die Plätze der Backbleche mal tauschen.
7. Die erste Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und nach und nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf einer ganz leicht bemehlten Fläche formst/rollst Du jede Scheibe zu einem fingerdicken Würstchen das ungefähr 7-10 cm lang ist und an beiden Enden idealerweise spitz zuläuft.

WICHTIGER HINWEIS: Je mehr Mehl auf Deiner Arbeitsfläche ist und je mehr Mehl Du bei diesem Schritt in die Kipferl einarbeitest umso bröseliger / zerbrechlicher werden sie hinterher.

8. Die "Teig-Würstchen" auf die Backbleche verteilen und dabei in eine Hörnchenform biegen. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene bei Ober-/Unterhitze) die Vanillekipferl für ca. 12 Minuten backen.
WICHTIGER HINWEIS: Die Vanillekipferl sind fertig, wenn nur die Spitzen etwas Farbe bekommen haben (die Mitte muss keine Farbe haben) oder wenn Du das Kipferl auf dem Backblech vorsichtig verschieben kannst und die Unterseite leicht gebräunt ist. Bitte beachte, jeder Backofen backt unterschiedlich und entwickelt auch Hitze unterschiedlich. Gegen Ende der Backzeit solltest Du also Deine Vanillekipferl besser nicht mehr aus den Augen lassen.

9. Zu guter Letzt vermischt Du 4 Päckchen Vanillezucker (ca. 32 g) in einer Schüssel mit 2 EL Puderzucker (ca. 15 g). Wenn Du die Kipferl aus dem Ofen nimmst, lässt Du sie nur ganz kurz ruhen bzw. nur so lange bist Du sie anfassen kannst. Dann wälzt Du sie vorsichtig von beiden Seiten in dem Zuckergemisch und lässt sie auf einem Kuchengitter auskühlen. Wenn sie heiß sind haftet der Zucker besser. Alternativ kannst Du sie auch kräftig mit dem Zuckergemisch bestäuben. Wenn der Zucker beim Wälzen ausgeht, einfach neuen vermengen.

10. Wenn die Vanillekipferl ausgekühlt sind in einer Weihnachtsdose / Keksdose aufbewahren. Sie halten darin mindestens 14 Tage.

11. Ich wünsche Dir mit Omas Vanillekipferl Rezept viel Freude und einen süßen Appetit.

Nutella-Plätzchen

Zutaten

80 g	gemahlene Haselnüsse
80 g	Mehl
1 TL	Backpulver
180 g	Nutella
1	Ei
	Puderzucker zum Bestäuben



Utensilien

große Schüssel, Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Rührbesen, Frischhaltefolie, Backofen, Backblech, Backpapier, feines Sieb

Schritte 1/4

 **80 g** gemahlene Haselnüsse – **80 g** Mehl – **1 TL** Backpulver

 große Schüssel

Gemahlene Haselnüsse, Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel vermengen.

Schritte 2/4

 **180 g** Nutella – **1** Ei

 große Schüssel – Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Rührbesen

In einer zweiten Schüssel Nutella und Ei verquirlen. Die Mehlmischung nach und nach zur Nutella-Ei-Mischung geben und unterrühren bis sich ein lockerer Teig formt.

Schritte 3/4

 Frischhaltefolie

Den Teig mit den Händen zu einer großen Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Ca. 60 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritte 4/4

 Puderzucker zum Bestäuben

 Backofen – Backblech – Backpapier – feines Sieb

Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig zu kleinen Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei ca. 1 cm Abstand zwischen den Bällchen lassen. Ca. 10 Min. backen, anschließend aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren. Guten Appetit!

Guten Appetit!

Brigitte

Nussecken

Brigitte



Foto: Elena Hramova / Shutterstock

Fertig in: 1 Stunde 15 Minuten + 60 Minuten Kühlzeit

Mengenangaben in den Zubereitungsschritten beziehen sich auf 20 Stück und werden vom Portionsrechner nicht angepasst.

Zutaten für 20 Stück

Für den Teig

- 120 Gramm Butter (gekühlt)
- 80 Gramm Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 2 Eier
- 300 Gramm Mehl
 - 1 TL Backpulver
- 30 Gramm Nüsse (gemahlen, Haselnüsse oder Mandeln)

Für den Belag

- 180 Gramm Aprikosenmarmelade
- 50 Gramm Butter
- 120 Gramm Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
- 300 Gramm Haselnüsse (gehackt)
- 100 Gramm gemahlene Haselnüsse
- 150 Gramm Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Für den Teig

1. Butter, Zucker, Salz, Ei, Mehl, Backpulver und gemahlene Haselnüsse zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.

Für den Belag

3. Für den Belag Aprikosenmarmelade mit einem Löffel auf dem Teig verteilen und glattstreichen.
4. Anschließend Butter, Zucker und Vanillezucker unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze etwa 2 Minuten in einem Topf schmelzen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und beide Nusssorten sowie 2 EL Wasser unterrühren.
5. Die Nussmischung auf dem Teig über der Marmelade verteilen. Nun die Nussmasse im Ofen auf der untersten Schiene etwa 20-25 Minuten backen.
6. Die Nussecken etwas abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in Dreiecke schneiden.
7. Die Kuvertüre grob hacken und in einer kleinen Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Jeweils eine Seite der Nussecken hineintauchen oder einfach etwas Schokolade über den Nussecken drüber träufeln. Nussecken auf Kuchengittern trocknen lassen.

TIPP

Wer es noch weihnachtlicher mag, kann statt Aprikosenmarmelade auch eine weihnachtliche Marmeladenvariante wählen. Apfel-Zimt-Aufstrich oder Kirschmarmelade schmecken auch toll.



Rezept online aufrufen



Claudias Rumkugeln

Pralinen ohne Sahne (100 g = ca. 8 Stück)

100 g Masse ergeben ca. 8 Stück, also insgesamt ca. 40 Rumkugeln.

Butter sehr schaumig rühren, Puderzucker durch ein Sieb zur Butter geben, Schokolade im Wasserbad schmelzen. In das Butter-Zucker-Gemisch die flüssige Schokolade und den Rum rühren. Die Masse ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Hände in kaltes Wasser tauchen und mit Hilfe eines Löffels kleine Kugeln formen. Die Kugeln in den Schokostreuseln wälzen. Auf eine Platte legen und wieder für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

In kleine Cellophantütchen (95 x 160 mm) je 100 g einfüllen, mit einem Schlupf binden und vielleicht ein Schildchen drauf, so gibt es ein kleines Mitbringsel.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

100 g	Butter
100 g	Puderzucker
200 g	Vollmilchschokolade, z. B. Milka Vollmilch
100 g	Schokolade, z. B. Milka zartherb
4 EL	Rum (54%)
	Vollmilchschokostreusel

Rezept von: pmu32



Cantuccini

Mandelplätzchen aus der Toscana/Umbrien

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und häuten (oder abgezogene Mandeln kaufen). Mandeln auf einem Tuch ausbreiten und über Nacht trocknen lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten: ein klebriger Knetteig! Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen.

Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander darauflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal im Backofen bei gleicher Temperatur 10 Minuten rösten. Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein.

Die Plätzchen auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren, sonst werden sie weich.

Ich mache meistens gleich die doppelte Menge.

Arbeitszeit	ca. 1 Stunde
Ruhezeit	ca. 12 Stunden 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 13 Stunden 55 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

175 g	Mandel(n)
250 g	Mehl
180 g	Zucker
1 TL	Backpulver
2 Pkt.	Vanillezucker
½ Flasche	Bittermandelaroma
1 Prise(n)	Salz
25 g	Butter, zimmerwarme
2	Ei(er)

Rezept von: Karina L.



Schneeflöckchen – Zutaten:

für 2 Bleche

- 100g Mehl
- 250g Speisestärke
- 100g Puderzucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 250g weiche Margarine

Schneeflöckchen – Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Du kannst sie gleich mit der Hand zusammenkneten oder zunächst mit den Rührhaken eines Handmixers gut vermengen und dann mit der Hand glattkneten. Meiner Erfahrung nach funktioniert beides sehr gut.
- Sollte der Teig noch klebrig sein (je nach Raumtemperatur oder Weichheit der Margarine möglich), mit Frischhaltefolie bedecken und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
- Aus dem Teig kleine (Und ich meine wirklich klein! Ungefähr so groß wie eine Macadamia-Nuss...) Kugeln formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen.
- Mit einer kleinen Gabel vorsichtig Kerben auf die Kugeln drücken. Dabei die Kugeln nicht all zu platt drücken.
- Im unteren Drittel ca. 10 Minuten backen, herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.
- Mit Puderzucker bestäuben.



Und jetzt was deftiges!

Die xCrew liebt es nicht nur süß zur Weihnachtszeit. Nachdem man einen, oder sogar zwei Teller Plätzchen verdrückt hat, darf es gern auch wieder etwas deftiger werden.

Brigitte

Ungarischer Wirsing-Speck-Kartoffeltopf

Fertig in: 1 Stunde

Pro Portion: Energie: 485 kcal, Kohlenhydrate: 45 g, Eiweiß: 20 g, Fett: 24 g

Mengenangaben in den Zubereitungsschritten beziehen sich auf 4 Portionen und werden vom Portionsrechner nicht angepasst.



Foto: Thomas Neckermann

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kilogramm Kartoffeln
- 150 Gramm Speck (oder Katenschinkenwürfel)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 Gramm Wirsingkohl
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Liter Rinderbrühe
- Kümmel
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- Weißweinessig (zum Abschmecken)
- 75 Gramm Bacon (Frühstücksspeck)
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 Gramm saure Sahne

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, abspülen und in grobe Würfel schneiden. Den Speck eventuell in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Wirsing abspülen und in feine Streifen schneiden.
2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anbraten. Dann Knoblauch und Kartoffeln dazugeben und mitbraten lassen. Wirsingstreifen dazugeben und kurz schmoren lassen. Dann Paprikapulver, Lorbeerblatt und Brühe dazugeben und alles etwa 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Wenn der Sud zu dünnflüssig ist, einige Kartoffelwürfel herausnehmen, fein zerdrücken und wieder unterrühren.
3. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Essig abschmecken. Die Baconstreifen in die kalte Pfanne legen und langsam kross ausbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Eintopf mit den Baconstreifen belegen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch und saure Sahne verrühren und zum Eintopf reichen.



Käsefüße

herzhaftes Gebäck

Die Butter mit dem Käse gut verrühren. Sahne, Salz und das Paprikapulver einkneten. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl rasch unterkneten. Den Teig in zwei oder drei Portionen teilen und etwa zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Teigportionen nacheinander auf einer bemehlten Unterlage auf eine Dicke von etwa 6 mm ausrollen. Käsefüße ausstechen und auf das mit einer Backfolie ausgelegte Backblech legen. Das verquirlte Eigelb aufpinseln und nach Belieben mit Mohn, Kümmel usw. bestreuen.

Die Käsefüße werden im auf 200 °C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in ca. 15 Minuten goldbraun gebacken. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Variante: Wie wär's mit "Käsehänden" noch dazu? Es gibt auch kleine Ausstechförmchen für Hände. Und wer rechte und linke Füße haben möchte bzw. Hände, der dreht die Form einfach um.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 1 Portionen:

150 g	Butter
180 g	Emmentaler oder Greyezer, gerieben
250 g	Mehl
½ Becher	Sahne
½ TL	Salz
1 Msp.	Paprikapulver
½ TL	Backpulver

Zum Verzieren:

1	Ei(er), davon das Eigelb
	Mohn
	Kümmel
	Sesam
	Mandel(n) oder Pistazien, gehackt
	Salz, grobkörnig

Rezept von: *~Manu~*