

Saturday, June 19. 2010

## **Aromenspiel vom feinsten - Vietnamesischer Kaffee und frisches Schoko-Shortbread**

An so einem grauen Samstag Nachmittag braucht man dringend ein "Hallo wach", wenn man in irgend einer Form noch auf die Beine kommen möchte. Eigentlich würde ich eher Couch, Buch und nicht bewegen bevorzugen. Aber einen Versuch ist es wert, den Kreislauf ein wenig anzukurbeln.

Auf der Suche nach Tamarinde für leckeres Pad Thai haben wir heute unsere halben Kucheneroberschränke ausgeräumt und vor allem wieder aufgeräumt. Dabei ist mir ein fast noch volles Päckchen vietnamesisches Kaffepulver in die Hände gefallen. Wir hatten vor einiger Zeit mal vietnamesische Kaffeefilter gekauft und dazu besagten Kaffee. Den haben wir damals in Kambodscha kennen und mögen gelernt. Er hat ein ganz tolles, tiefes Aroma, wie dunkle Schokolade und geröstete Nüsse. Und er ist stark.

Filter und Kaffee kann man bei verschiedenen Internet-Shops bestellen. Den, wo wir sie her haben, gibt es leider nicht mehr, sonst würde ich Euch den Link verraten.

Der erste Versuch, mit den exotischen Filtern selbst einen Kaffee aufzubereiten hat darin geendet, dass wir und unser Besuch fast einen Koffeinkoller bekommen hätten. Das war wohl etwas zu viel Pulver. Wie so vieles sind dann alle Utensilien in den Tiefen unserer Schränke verschwunden, da wir sowieso eher Schwarztee- als Kaffeetrinker sind.

Aber heute hatte ich so richtig Lust drauf. Vor allem nachdem ich den Blogeintrag auf "epicurean escapism" mit einem Rezept für Schoko-Shortbread gelesen habe. Ich dachte, das ist sicher eine super Kombination.

Der Vorteil an Shortbread ist, dass man den Teig wirklich schnell zusammenmischen kann. Bis die Kekse gebacken sind, hat man Zeit, unter die Dusche zu gehen und sich ein wenig zu erfrischen und besagten starken Kaffee zu brauen.

Für das Shortbread:

250 g Mehl

60 g Kakaopulver (dunkler Backkakao, nicht Kaba)

110 g Zucker

225 g Butter (1 Packung)

1 Prise Salz

Im gelesenen Rezept wird noch 1 TL Vanille-Essenz angegeben, ich hab stattdessen 4 EL Amaretto mit hinein getan.

Ofen auf 150°C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Ich hab das in der Küchenmaschine gemacht, Handrührgerät geht auch. Das Mehl, Salz und das Kakaopulver unterrühren, bis sich alles zu einem Teig verbindet. Mit den Händen noch etwas zusammenkneten und zu einer Kugel formen.

Auf eine gut bemehlten Unterlage legen und oben auch etwas Mehl drauf streuen. Mit einem (ebenfalls bemehlten) Nudelholz auf ca. 1 cm Dicke ausrollen. Der Teig ist recht klebrig, deshalb darauf achten, dass er oben und unten gut mit Mehl beschichtet ist.

Mit einem Messer in gleichmäßige Stücke schneiden und jedes ein paar Mal mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Ofen schieben und für 25-30 Minuten knusprig backen.

Wirklich hart und knusprig werden die Kekse erst, wenn sie etwas abgekühlt sind.

Vietnamesischer Kaffee:

pro Tasse 1 vietnamesischen Kaffeefilter  
jeweils 3 TL vietnamesischen Kaffee  
heißes Wasser  
gekühlte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

Ca. 2-3 TL Kondensmilch in die Tasse geben.

Das Siebchen (Teil 1 auf dem Bild unten) auf die Tasse legen, den Filter (Teil 2) darauf stellen, Kaffee einfüllen, mit dem Innenteil vom Filter (Teil 3) ein wenig plattdrücken und dort drauf dann das Wasser bis zum Rand einfüllen. Mit dem Deckel (Teil 4) abdecken, bis der Kaffee durchgefiltert ist.

Ich habe hier eine sehr gut beschriebene und sogar bebilderte Anleitung gefunden. Unser Filter ist einfacher konstruiert, dort muß man nichts schrauben, nur stecken. Aber trotzdem interessant, auf was man beim Aufbrühen achten muß, um ein perfektes Ergebnis zu kriegen.

P.S. An heißen Sommertagen schmeckt der vietnamesische Kaffee auch eiskalt! Dazu einfach die fertige Mixtur in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas gießen.

Posted by orange in plaetzchen etc, heißes, warm at 16:55

Saturday, October 3. 2009

### **Fruchtige Blätterteig - Windräder**

Ich habe mir heute zum Frühstück ganz dringend diese leckeren, fluffigen Blätterteigtaschen eingebildet. Ich weiß nicht mehr warum, aber irgendwie ist mir in den letzten Tagen eingefallen, dass die Mutter meiner damaligen besten Freundin (vor langer, langer Zeit) die immer spontan gemacht hat, wenn jemand zum Kaffee kam. Und ich habe sie geliebt, auch wenn man sich meist vor Gier die Zunge an der Füllung verbrannt hat ;-)

Man braucht nur 3 Zutaten und sie gehen wirklich verdammt schnell. Meinen Gästen hat es auch geschmeckt. Ein super Spontan-Rezept also! Die Variation mit Marmelade ist auch toll - schmeckt gut und Marmelade hat man ja eigentlich immer greifbar.

1 Rolle frischer Blätterteig aus der Kühltheke  
1 Dose Mandarin-Orangen  
evtl. Marmelade nach Wahl  
Puderzucker

Ofen auf 200°C vorheizen. Blätterteig in ca. 12x12 cm große Vierecke schneiden. Die Mandarin-Orangen abtropfen lassen.

Für Windräder, die Ecken der Blätterteigvierecke je ca. 3-4 cm einschneiden. In die Mitte ein paar Fruchtstücke oder einen Klecks Marmelade geben und jede 2. Eckenspitze über der Füllung zusammendrücken. (Ich hoffe, das ist einigermaßen verständlich erklärt %).

Für die Fruchttaschen etwas Fruchtstück in die Mitte des Blätterteigvierecks geben und einmal in der Mitte umklappen, dass die Enden auf der anderen Seite aufeinandertreffen. Zum Verschließen der Tasche die Ränder vorsichtig festdrücken und die lange Randseite ca. 1,5 cm einschneiden.

Fruchttaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und goldbraun backen (ca. 10 Minuten). Mit Puderzucker bestreuen und warm zu Kaffee oder Tee (oder Glühwein - bald ist es soweit ;- ) servieren.

Posted by orange in backen, kuchen+muffins, plätzchen etc, saves at 14:48

Thursday, September 24. 2009

### **Palets de Dames - nussige Kekse aus MÄ¼rteig**

Dieses Rezept habe ich bei Lea Linster in der Sendung "Lea's Kochlust" gesehen (die Sendung mit dem Lehrling \*g\* ). Und spÄ¼testens mit der Aussage "Die sind so einfach zu machen. Wenn man den Teig einfriert, hat man immer spontan innerhalb von ein paar Minuten frische Kekse" hatte sie mich im Sack. Jetzt kÄ¼nnen also immer Leute spontan auf einen Tee und ein wenig Geplauder reinschauen... dann gibt's auch einen Keks \*hint\* ;-)

Leider habe ich in einem unaufmerksamen Moment genau diese Sendung gelÄ¼scht und habe im Internet nirgends das Rezept gefunden. Irgendwie geht bei mir die sr-online.de-Seite zur Sendung nicht. LÄ¼dt einfach nicht. Bei chefkoch kam dann die Rettung. Ich schreibe Euch das ergatterte Rezept in meiner Version auf, daÄ¼ Ihr, wenn Ihr die leckeren Kekse backen wollt, nicht so lang suchen mÄ¼Ä¼t :-)

Jetzt kann der Herbst kommen. Mit dieser feinen, nussigen, mÄ¼rben, nicht zu sÄ¼Ä¼en Begleitung ist jeder Tee "royal"...

250 g Mehl  
150 g Butter direkt aus dem KÄ¼hlschrank  
150 g Zucker  
6 Eigelb  
1 ganzes Ei  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g Kokosraspel  
8 g Salz (ich habe etwas weniger genommen)  
Mein Zusatz: ein groÄ¼Ä¼iger Schluck Amaretto

Mehl sieben, mit kalter Butter, Zucker und Salz verrÄ¼hren. Eine KÄ¼chenmaschine eignet sich dafÄ¼r besser, als ein HandrÄ¼hrgerÄ¼t, da man sonst die ganze KÄ¼che voll Mehl hat! :-) Mit der Hand geht es sicher auch, ist aber wahrscheinlich eine ziemliche Batzerei.

Das Ei und das Eigelb mit unterrÄ¼hren. Die gemahlene Mandeln und die Kokosraspel untermengen.

Teig auf Frischhaltefolie zu einer Wurst rollen. Mit Eigelb einstreichen und in Zucker wÄ¼rzen. Kaltstellen oder einfrieren.

Von der Rolle 1-2 cm dicke Taler abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ich habe zwei verschiedene GrÄ¼Ä¼en gemacht: Meine Rolle war ca. Lebkuchendick, also waren ganze Scheiben ebenfalls ungefÄ¼hr so groÄ¼ wie Lebkuchen. Die Teigmenge ergab zwei Bleche. Das zweite Blech habe ich mit halbierten Scheiben gemacht. Ich habe noch jeweils eine gehÄ¼utete ganze Mandel leicht in den Teig gedrÄ¼ckt.

Bei 170 Grad im Ofen goldbraun backen. Das hat bei mir - je nach GrÄ¼Ä¼e - 15-20 Minuten gedauert.

Posted by orange in plaetzchen etc, sÄ¼Ä¼es at 20:59

Sunday, April 13. 2008

## **Buttercreme - Plaetzchen wie bei Oma**

Grundrezept Buttercreme:

1 Pckg. Puddingpulver Vanille, nach Packungsanleitung zubereitet, ausgekühlt für 550g fertigen Pudding  
250 g Butter, zimmerwarm  
1 Vanilleschote das Mark, ausgekratzt  
50 g Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Den kalten Pudding nach und nach hinzugeben, nochmals gründlich durchschlagen. Butter und Pudding sollten die gleiche Temperatur haben.

Grundrezept Muerbteig:

300 g Mehl  
150 g Zucker  
150 g Butter  
1 Eier  
2 Eigelb  
Salz

Mehl, Zucker und eine Prise Salz vermischen. Mit Ei, Eigelb und der weichen Butter schnell zu einem glatten Teig kneten.

Vor der Verwendung einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Den Teig ausrollen und mit einem Trinkglas runde Plaetzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ca. 15 Minuten backen. Die Plaetzchen sollten nicht braun werden.

Plaetzchen heraus nehmen und auskuehlen lassen. 2 Plaetzchen mit Buttercreme zusammenkleben.

Zuckerguss:

Puderzucker  
Wasser  
Spritzer Zitronensaft  
nach Geschmack ein Schuss Grenadinesirup zum rot faerben

Alles zusammenruehren, dass es eine zaehe Masse wird und die Plaetzchen damit bestreichen. Dann kuehlen, sonst wird die Creme zu weich.

Am besten schmecken die Plaetzchen am naechsten Tag wenn sie durchgezogen sind!

Posted by orange in plaetzchen etc at 19:00

Sunday, December 10. 2006

### **Florentiner zum dahinschmelzen**

175 g Zucker  
75 g Honig  
125 g Butter  
150 g Sahne  
175 g Mandelblatter  
100 g Korbiskerne  
150 g Halbbitterkuvertere

Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem Topf erhitzen. Ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze kocheln. Mandelblatter und Korbiskerne zugeben und alles nochmal 5 Minuten bei kleiner Hitze kocheln lassen, after umrhren.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Masse auf ein Backblech (Backpapier) streichen. Auf zweite Schiene von unten in den Ofen schieben und ca. 12 Minuten goldbraun backen. Auf Blech abkahlen lassen, auf Arbeitsflache strzen und Papier abziehen.

Kuvertere im Wasserbad schmelzen und glatte Seite der Florentinerplatte dann damit bestreichen. Kuvertere ganz fest werden lassen, umdrehen und in ca. 5x2,5 cm groe Rauten schneiden.

Vorsicht, die Dinger machen so dermassen schtig!!!

Posted by orange in plaetzchen etc, syes at 12:44

Sunday, December 3. 2006

### **Rosenwasser-Pistazien-Kekse**

100 g Butter  
200 g brauner Zucker  
2 Eier (Größe M)  
3 TL Rosenwasser (gibt's in der Apotheke oder im Feinkostladen)  
280 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1/2 TL Salz  
110 g Pistazien (grob gehackt)

Butter und Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier und das Rosenwasser untermischen.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterkneten. Zum Schluss die gehackten Pistazien untermischen.

Den Teig zu einer Rolle von ca. 2,5 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Den Teig vorsichtig aus der Folie wickeln und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 12 bis 16 Minuten backen bis sie goldbraun werden.

Posted by orange in backen, plaetzchen etc, [sÄyes](#) at 15:12