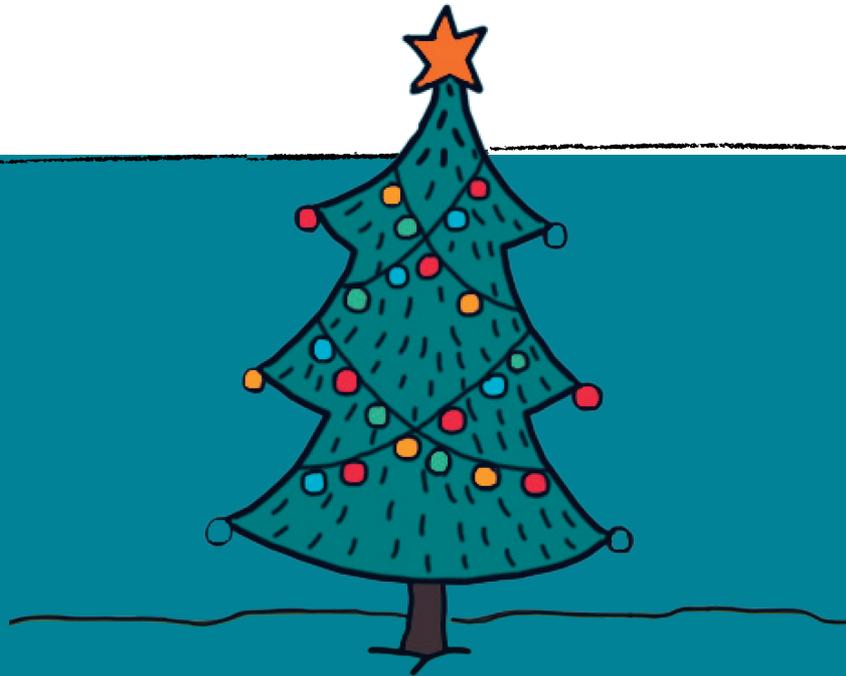




# MOVENDO

LIEBLINGSREZEpte



#FAVOURITEHOLIDAY  
BAKING

## SCHOKOLADEN PFEFFERNÜSSE



### Zutaten

500 g Mehl  
50 g Kakao  
100 g Gehackte Mandeln  
50 g Gewürfeltes Zitronat  
Abgeriebene Schale einer Zitrone  
1 TL gemahlener Zimt  
1 TL gemahlener weißer Pfeffer  
¼ TL Muskatblüte  
¼ TL Salz  
250 g Honig  
100 g Rübenkraut  
150 g brauner Zucker  
150 g Butter  
7 g Pottasche  
4 EL Sahne  
Butter zum Einfetten des Backblechs  
500-700 g Kuvertüre (Zartbitter oder Vollmilch)  
Pergamentpapier

### Backanleitung

Das Mehl mit dem Kakao in eine Schüssel sieben. Die Mandeln, das Zitronat und die Gewürze mit dem Mehl vermischen.

Den Honig mit dem Rübenkraut einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und den Zucker darin auflösen. Abgekühlt mit dem Mehl und der Butter vermengen.

Die Pottasche in der Sahne auflösen, zu dem Teig geben, glatt kneten und für einige Stunden ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig in gleich große Würfel schneiden und daraus Kugeln formen. Diese auf ein gefettetes Backblech legen und auf der mittleren Schiene des Backofens etwas 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, dann abkühlen lassen und nochmal erhitzen. Die Pfeffernüsse hineintauchen, auf dem Schüsselrand gut abklopfen, damit möglichst viel Schokolade wieder ablaufen kann. Zum Trocknen auf Pergamentpapier setzen.



# NUSSECKEN

GROBE PORTION



## Zutaten

### Für den Teig

- 600 g Mehl
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 TL Backpulver

### Für den Belag

- 8 EL Aprikosenkonfitüre
- 400 g Butter
- 400 g Zucker
- 4 Pck. Vanillezucker
- 400 g Haselnüsse gemahlen
- 400 g Haselnüsse gehackt
- 8 EL Wasser

### Für die Ecken

- Kuvertüre / Schokolade

## Backanleitung

Alle Zutaten für den Teig vermischen und gründlich durchkneten.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teig geben und verstreichen.

Die Butter erhitzen.

Zucker und Vanillezucker unterrühren, bis sich beides aufgelöst hat.

Nüsse und Wasser unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Anschließend alles auf dem Teig verstreichen.

Bei 175 Grad (Umluft) ca. 25 Minuten backen.

Den Kuchen auf dem Blech zuerst in gleichgroße Rechtecke schneiden, diese anschließend in Dreiecke halbieren.

Alle Ecken in Schokoladenglasur (Kuvertüre) tauchen.

Fertig!



# NUSSECKEN

HALBE PORTION



## Zutaten

### Für den Teig

300 g Mehl  
 2 Eier  
 1 (gestr.) TL Backpulver  
 130 g Zucker  
 2 Pck. Vanillezucker  
 130 g Butter oder Margarine  
 Backpapier

### Für den Belag

Aprikosenkonfitüre (Menge variiert, man sollte schon ein Glas da haben)  
 200 g Butter / Margarine  
 200 g Zucker  
 2 Pck. Vanillezucker  
 4 EL Wasser  
 200 g Gehackte Haselnüsse  
 200 g gemahlene Haselnüsse  
 (geht auch mit Mandeln. wird aber süßer)

### Für die Ecken

Kuvertüre / Schokolade

## Backanleitung

Alle Zutaten für den Teig verkneten und diesen auf einem (mit Backpapier ausgelegten) Blech ausrollen. Diesen Boden dünn mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einem Topf leicht (!) erwärmen. Wenn alles zu einer Masse verschmolzen ist, die gehackten und gemahlene Nüsse unterrühren und die Nussmasse auf der Aprikosenmarmelade verstreichen.

Bei 175-200 Grad Umluft ca. 20-25 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen in Quadrate schneiden und diese dann quer in Dreiecke zerteilen (am besten von oben mit einem Pfannenwender einzeln abstechen). Kuvertüre schmelzen und jeweils die Ecken der Dreiecke eintunken. Zum Trocknen am besten auch auf ein Blatt Backpapier legen.



## FLORENTINER

OHNE FRÜCHTE



### Zutaten

#### Für den Teig

- 175 g Zucker
- 75 g Honig
- 125 g Butter
- 150 g Sahne
- 175 g Mandeln in Blättchen
- 100 g Hasel-/Walnüsse, grob gehackt
- 150 g Zartbitterschokolade

#### Für die Unterseite

- Kuvertüre / Schokolade

### Backanleitung

Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem Topf erhitzen. Ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen. Mandelblätter und andere Nüsse zugeben und alles noch mal 5 Minuten köcheln lassen. Öfter umrühren. Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Florentinermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Auf der 2. Schiene von unten in den Ofen schieben und ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Auf dem Blech auskühlen lassen, dann auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen.

Kuvertüre schmelzen und die glatte Seite der Platte damit bestreichen. Fest werden lassen, umdrehen und in kleine Rauten schneiden.



## VANILLE- KIPFERL



### Zutaten

#### Für den Teig

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 200 g Butter
- 2 Eigelb
- 150 g gemahlene Mandeln
- 1 Vanilleschote

#### Für die Panade

- 4 EL Puderzucker
- 3 Pck. Vanillezucker

### Backanleitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie wickeln und für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Danach den Kipferlteig zu handlichen Rollen von ca. 3-4 cm Durchmesser formen.

Die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, daraus kleine Halbmonde formen und diese auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech etwas platt drücken. Dabei darauf achten, dass die Plätzchen nicht zu eng aneinander liegen.

Im Umlufttherd bei 175 Grad (sonst: 200 Grad vorgeheizt) für ca. 10 - 12 Minuten backen.

Die Plätzchen nach dem Backen für ca. 3 Minuten auskühlen lassen. Danach vorsichtig in der vorbereiteten Puderzucker-mischung von allen Seiten wenden.

Dabei vorsichtig vorgehen, wenn die Plätzchen noch zu warm sind, brechen sie leicht, sind sie zu kalt, haftet die Zuckermischung nicht.

In einer Blechdose sind die Plätzchen 6 Wochen gut haltbar.



## BISCOITO DE MAIZENA COM GOIABADA



### Zutaten

#### Für den Teig

500 g Maisstärke

1 Dose Kondensmilch

2 Eigelb

120 g Butter

Guave in Würfeln (Guave Marmelade)

### Backanleitung

Aus Maisstärke, Kondensmilch, Eigelb und Butter einen Teig zusammenmischen. Mit den Händen kleine Kugeln formen und kneten, dabei den Guavenwürfel einlegen und die Kugel erneut formen (wenn du möchtest, kannst du Keksformen verwenden, um die Form zu bestimmen, z. B. Blume, Herz oder Stern).

Eine normale Backform einfetten und bei mittlerer Temperatur (180°) etwa 15 Minuten lang backen.

Zutaten findest du meist im Afro- oder Asia-Shop



## SCHOKO HAFERFLOCKEN- KEKSE MIT ZIMT



### Zutaten

#### Für den Teig

- 90 g weiche Butter
- 80 g brauner Zucker
- 45 g weißer Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 130 g Dinkelmehl
- 15 g Kakao
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 TL Salz
- 1 TL Zimt
- 100 g kernige Haferflocken
- 80 g Schokoladen Drops

### Backanleitung

Die weiche Butter mit allen 3 Zuckersorten verrühren. Das Ei hinzugeben und cremig schlagen.

Dinkelmehl, Kakao, Zimt, Natron, Backpulver und Salz miteinander vermischen und löffelweise unter die Masse rühren.

Die Haferflocken und die Schokoladen Drops unterheben und den Teig einige Minuten quellen lassen.

Den Backofen auf 160° C Umluft vorheizen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit etwas Abstand voneinander nun kleine Berge setzen. Es können 2 Teelöffel zu Hilfe genommen werden. Die Kekse für 12 Minuten backen, dürfen noch etwas weich sein beim Herausnehmen.

Die Teigmenge reicht für 2 Bleche.



## WEICHE ZITRONEN AMARETTI



### Zutaten

#### Für den Teig

200 g Mandeln blanchiert, gemahlen  
1 gestr. TL Backpulver  
40 g Zucker  
40 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
40 g Butter, weich  
1 Ei  
2-3 TL Zitronenextrakt in Öl  
zusätzl. ca. 40 g Puderzucker gesiebt,  
zum Wälzen



### Backanleitung

#### Am Vorabend

Mandeln und alle weiteren Zutaten mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine (Knethaken) vermischen. Zuerst auf niedriger, dann kurz auf hoher Stufe.

Den Teig auf Frischhaltefolie geben, zu einem Rechteck glattstreichen, in die Folie einpacken und über Nacht im Kühlschrank kühlen.

#### Am Backtag

Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Arbeitsfläche mit gesiebttem Puderzucker bestreuen. Den Teig vierteln. Jedes Viertel zu einer Rolle formen und in 8 etwa gleich große Stücke schneiden. Daraus jeweils eine kleine Kugel formen und im Puderzucker wälzen, sodass sie dick bestäubt ist.

Mit Abstand auf das Blech setzen und im Ofen 10-15 Minuten backen. Die Amaretti sollten außen ganz leicht knusprig und innen noch weich sein.

Erkalten lassen und separat in einer Keksdose aufbewahren.