



THERESA
BAUMGÄRTNER

WEIHNACHTEN

Rezepte für die schönste
Zeit des Jahres

Kochen,
Backen und
Dekorieren

mit der Köchin
vom ARD-Buffer

Brandstätter 

Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Für den Guss den Puderzucker in eine Tasse geben und mit 1 EL Wasser glattrühren. Eine Hälfte des Gusses mit etwas Fruchtsirup rosa färben. Nach Belieben die Cookies bestreichen. Wenn der Guss fest geworden ist, die Cookies in einer Dose aufbewahren. Sie bleiben so verpackt mindestens zwei Wochen frisch.

Dieses knusprige Teegebäck lässt sich natürlich auch in anderen Formen ausstechen, aber die Dackelausstechform finde ich einfach so entzückend!



QUASTEN AUS KIEFERNNNADELN  S. 249



KARDAMOM-KARAMELL-TÖRTCHEN



ZUTATEN

FÜR 6 STÜCK (Ø 7 CM):

FÜR DEN TEIG:

- 40 g frisch gemahlene feines Dinkelvollkornmehl (alternativ Type 1050)
- 40 g Dinkelmehl, Type 630
- ¼ TL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 Prise gemahlener Ceylon-Zimt
- 1 Prise Salz
- 45 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 10 g heller Rohrohrzucker

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 100 ml Sahne
- ½ TL Kardamomsamen
- 75 g heller Rohrohrzucker
- 30 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Prise Salz
- 100 g Mascarpone
- 1 EL Ahornsirup
- 6 Pekannusshälften

etwas Butter und Dinkelmehl für die Tarteletteformen

Die Förmchen mit der Butter einfetten und leicht bemehlen.

Für den Teig das Mehl, das Backpulver und die Gewürze mit dem Schneebesen in einer Schüssel vermengen. Die Butter in Flöckchen hinzufügen. Das Eigelb und den Zucker ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten mit der Hand oder mit der Küchenmaschine