WEIHNACHTEN MIT KARIN – PLÄTZCHENIDEEN

geschrieben von Karin Knorr | 1. November 2022

Hallo meine Lieben, in wenigen Tagen wird in Dortmund der Weihnachtsmarkt eröffnet. So langsam kommt auch bei mir Weihnachtsstimmung auf. Das heißt für mich Plätzchen backen. Ich habe schon so viele leckere Rezepte auf meinem Blog. Somit habt ihr eine kleine Auswahl meiner Lieblinge auf einem Blick.

MEINE LIEBLINGE:

Creme Fraiche Taler: Diese Plätzchen sind ohne großen Aufwand zubereitet und schmecken das ganze Jahr. Hier geht es zum Rezept: Taler

Knusperherzen: Diese Kekse sind sehr einfach ohne lange Ruhezeit zubereitet. Auch außerhalb der Weihnachtszeit schmecken sie zu einer Tasse Kaffee oder Tee. Hier geht es zum Rezept: Knusperherzen

Dinkelkekse: Diese Mürbeteig-Plätzchen erinnern an meine Kindheit. Sie werden nach Belieben ausgestochen und dekoriert. Schmecken immer und sind auch super zum Verschenken. Das Rezept findet ihr hier.

Schwarz Weiss Gebäck: Sehr schön anzusehen sind diese leckeren Plätzchen. Auch wieder aus einem Mürbeteig. Als ich diese mit Kindern gebacken hatte, wurden sie nicht gerollt sondern übereinander gelegt, ausgerollt und ausgestochen. Sie sahen wunderschön marmoriert aus. Zum Rezept geht es hier entlang.

Schneekugeln: Diese leckeren Plätzchen gelangen mir erst beim 2. Mal. Sind auf jeden Fall ein Hingucker auf dem Keksteller und schmecken sehr lecker. Das Rezept findet ihr hier.

Weitere Rezepte findet ihr unter der Rubrik **GEBÄCK**. Wer mich kennt, weiß, dass ich weitestgehend auf Industriezucker verzichte und reduziert Alternativen verwende. So kann man in der Weihnachtszeit auch ein wenig ohne schlechtem Gewissen naschen.

Genießt die Adventszeit und seid lieb gegrüßt,

eure Karin

WEIHNACHTEN MIT KARIN – Schwarz-Weiß-Gebäck

geschrieben von Karin Knorr | 1. November 2022

Meine Lieben, heute gibt es noch ein neues Rezept für euch. Dieses Schwarz-Weiß-Gebäck ist ein absoluter Hingucker und schmeckt super lecker. Welches sind denn eure Lieblingsrezepte? Ich freue mich immer wieder, neue Ideen auszuprobieren.

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 125 g Butter
- 3 EL Milch
- 4 TL Honig
- 2 EL Kakao
- 1 Päckchen Weinstein-Backpulver
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer den Kakao, rasch mit den Händen oder einer Küchenmaschine verkneten. Als Nächstes wird der Teig halbiert. In eine Hälfte den gesiebten Kakao einarbeiten, bis der Teig eine gleichmäßig braune Farbe hat. Beide Teige jeweils in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Nun den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die beiden Teige werden jetzt zu gleich großen Stücken ausgerollt.
Der helle Teig wird auf den dunklen gelegt und gut festgedrückt. Als Nächstes wird eine Rolle geformt. Diese nun in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die

Taler auf das Blech legen und 10-12 Minuten backen.

Tipps: Als ich dieses Rezept mit den Kindern im Kindergarten gebacken habe, hielten sich die Kleinen an keine Vorgaben. Sie haben verschiedene Plätzchen ausgestochen und diese übereinander gelegt. Oder auch marmoriert. Es sind wirklich schöne Kreationen entstanden.

Diese Rezepte könnten euch auch gefallen: Knusperherzen, Dinkelkekse.

Ich wünsche euch eine schöne und besinnliche Zeit.

Eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN – SPITZBUBEN

geschrieben von Karin Knorr | 1. November 2022

Hallo meine Lieben,

auch in diesem Jahr gibt es Weihnachtsplätzchen von mir. Die Spitzbuben habe ich mit Dattelsüße gebacken. Ich war total begeistert. Probiert es einfach aus und schreibt mir, wie es euch geschmeckt hat.

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 TL Zitronenabrieb
- 80 g Dattelsüße (oder 2 TL Honig)
- 150 g Marmelade
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter, Mehl, Mandeln, Salz, Ei und Dattelsüße (oder Honig) zu einem Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Nun den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und runde Formen ausstechen. Jetzt nehmt die Hälfte der Kreise und stecht mittig ein Herz (oder eure Lieblingsform) aus.
Die Plätzchen legt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie 10-12 Minuten.
Wenn die Kekse abgekühlt sind, die Marmelade auf die vollen Kreise verteilen und die ausgestanzten Hälften darauf legen. Bei Bedarf könnt ihr die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipps: Falls ihr keine Marmelade verwenden wollt, stecht die Plätzchen einfach aus und genießt sie so.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: Creme-Fraiche-Taler, Schokosterne

Ich wünsche euch viel Spaß beim Backen und eine schöne Adventszeit,

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I CREME FRAICHE TALER

geschrieben von Karin Knorr | 1. November 2022

Ich bin in diesem Jahr etwas spät mit dem Plätzchenbacken. In 14 Tagen ist Weihnachten und ich habe vor, einige zu verschenken. Die Creme Fraiche Taler sind leicht zubereitet, hübsch anzusehen und schmecken super lecker. Seht selbst….

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl
- 75 g Kokosblütenzucker (alternativ Honig)
- 150 g Creme Fraiche
- 250 g Butter
- 1 Eiweiß
- 25 g Creme Fraiche (zum Bestreichen)

- 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- Nüsse (zum Verzieren)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen.
Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Creme Fraiche und Eigelb verquirlen. Die Kekse nach und nach damit bestreichen. Plätzchen mit Nüssen bestreuen und etwa 14 Minuten backen.

Tipps: Ihr könnt statt Creme Fraiche auch Sauerrahm nehmen. Wenn ihr den Geschmack verfeinern wollt, nehmt doch Kokosflocken oder gemahlene Nüsse (etwa 50 – 100 g)

Diese Plätzchen könnten euch auch gefallen. Knusperherzen, Zimtkügelchen,

Ich wünsche euch allen eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Backen,

eure Karin Knorr

GLUTENFREIES BUCHWEIZENBROT

geschrieben von Karin Knorr | 1. November 2022

Ihr wünscht euch seit langem Brotrezepte von mir. Dann werde ich heute ein Buchweizenbrot mit euch backen. Mir schmeckt Buchweizen sehr gut. Egal ob im Granola, als Beilage oder eben hier im Teig. Nun kommen wir zum Rezept.

Zutaten:

- 500 g Buchweizenmehl
- 2 EL Leinsamen
- 1-2 TL Salz

- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 3 EL Granola (hier Kürbisgranola)
- 1x Weinstein-Backpulver
- 2 TL Honig
- 500 ml Wasser

Zubereitung:

Leinsamen mit 40 ml Wasser mischen und für 20 Minuten quellen lassen. Den Rest der trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Honig, Wasser und Leinsamen untermengen. In eine Backform geben und für 50 bis 60 Minuten bei 250 Grad (nach etwa 30 Minuten auf 200 Grad stellen) backen. Damit es knuspriger wird, stelle ich ein Schälchen Wasser mit in den Ofen.

Tipps: Bei den Nüssen und Granola könnt ihr gern variieren. Walnüsse passen auch super. Ich bewahre das Brot im Kühlschrank auf. Oder friere es mir in Scheiben ein. Da keine Konservierungsstoffe enthalten sind, könnte es schnell verderben. Nachtrag: Ich habe das Buchweizenmehl (400g) mit einem Teil Sonnenblumenmehl (100g) ersetzt. So ist das Brot etwas dunkler geworden.

Gesundheitstipps: Buchweizen hat viele tolle Inhaltsstoffe. Da Buchweizen kein Getreide ist (gehört zu den Knöterichgewächsen) ist es glutenfrei. Buchweizen liefert alle 8 essentiellen Aminosäuren, ist somit ein guter Eiweißlieferant, senkt den Blutzuckerspiegel, ebenso wirkt Buchweizen positiv auf den Cholesterinspiegel. Zudem ist es basisch. Ich bin gerade richtig begeistert

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: Granola, Kürbisbrot Buchweizenwaffeln

Ich hoffe, ihr habt Freude an diesem Rezept, backt es nach und berichtet in den Kommentaren. Habt eine schöne Zeit,

eure Karin Knorr

TOMATENPESTO – PESTO ROSSO

geschrieben von Karin Knorr | 1. November 2022

Ihr sucht ein Geschenk aus der Küche? Ich liebe es, Selbstgemachtes zu

verschenken. Hier kommt es immer darauf an, aus welchem Anlass wir eingeladen wurden, beziehungsweise welche Jahreszeit wir haben. Heute habe ich ein Pesto für euch. Wenn es ein Geschenk werden soll, könnt ihr zu diesem Pesto noch Pasta, Tomaten, Olivenöl und Parmesan kombinieren. Nun kommen wir zu den

Zutaten:

- 150 g getrocknete Tomaten
- 30 g Pinienkerne
- 30 g Parmesan
- optional Knoblauch

Basics:

- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten in Wasser einweichen (ca. 30 Minuten). Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Parmesan fein reiben. Nun die Tomaten aus dem Wasser nehmen und klein schneiden. Als Nächstes alles in ein Gefäß geben, pürieren und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die Paste in Gläser füllen und hübsch verzieren.

Tipps: Diese Zutaten sind wie immer eine Empfehlung. Ich liebe viel Käse und Öl. Pesto passt sehr gut zu Pasta, aber auch einfach zu leckerem Brot, zum Fleisch, zum Käse und vielem mehr.

Diese Rezepte könnten euch auch gefallen: Spinatpesto. Gnocchi mit grünem Pesto

Verschenkt ihr auch gern Leckeres aus der Küche? Dann schreibt mir doch, welches eure Favoriten sind.

Viel Spaß beim Ausprobieren,

eure Karin