Traumstücke

Neue und traditionelle Träumereien für die Weihnachtszeit

Im Träumchenhimmel

Impressum:

Herausgeber, Gestaltung und Druck:
Martin Schönleben
Lagerstr. 25 a
82178 Puchheim
Tel.: 089-80 16 56
E-mail:
BaeckereiSchoenleben@t-online.de
www.cafeSchoenleben.de
Meine Rezepte:
www.schoenesleben.eu

Texte und Fotos soweit nicht anders angegeben sind von Martin Schönleben.
Alle Rechte und Copyright liegen bei Martin Schönleben.

Jegliche Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden durch Autoren und Betrieb sind ausgeschlossen, soweit dies gesetzlich zulässig ist. Bei allen Ratschlägen und Empfehlungen handelt es sich lediglich um unverbindliche Auskünfte entsprechend § 676 BGB. Ausschluss jeglicher Haftung.

Bei der lieben Karen habe ich sie entdeckt. Und ihre Traumstücke haben mich sofort angesprungen: „Back mich, Probier mich!“, haben diese „Whisleblower“ mir eingeflüstert. Ich war machtlos. Nur eins konnte mich retten: Ausprobieren!

Aber warum hatte mich dieses Rezept so angesprochen? Das Rezept konnte es nicht sein. Ist nur ein Butterteig mit Vanille. Gut auch hier wird nur mit Eigelben gearbeitet, was zusätzlichen Geschmack bringt, aber so ungewöhnlich ist das auch wieder nicht. Waren es die schönen Fotos von Karen? Ja, die hatten mit Sicherheit keinen geringen Anteil. Denn ein Rezept kann noch so toll sein, wenn die Fotos das Gebäck nicht entsprechend in Szene setzen, dann kriegt man auch keine Lust es nachzumachen. Bei mir ist es zumindest so. Aber bei diesen kleinen Plätzchen war es der Name, der mir Appetit gemacht hat. „Traumstücke“ wem da nicht das Wasser im Munde zusammen läuft, dem kann ich auch nicht mehr helfen. Also habe ich diese kleinen Traumplätzchen nachgebacken und komme zu dem Schluss, sie sind wirklich ein Traum. Einfach, schnell und unkompliziert so würde eine Kurzbeschreibung lauten und lecker schmecken sie auch noch.

Hier das Rezept von Karen, oder fast das Rezept von Karen:

Rezept:
250 g Butter
150 g Zucker
Mark einer halben Vanilleschote (oder 5 g gemahlene Vanille)
5 Eigelbe (100 g)
500 g Weizenmehl (sieben)
Puderzucker und Vanille zum Wälzen

Zubereitung:
Butter, Zucker und Vanille verkneten. Eigelbe nach und nach unterkneten. Zum Schluss das Mehl unterkneten, bis ein Teig entsteht. Jetzt kalt stellen. Ich habe es in Ermangelung von Geduld meinerseits eine viertel Stunde in den Froster gestellt. Ansonsten ca. 1 Stunde in den Kühlschrank. Vorher in Folie einwickeln. Dann etwa fingerdicke Schlangen Formen.

Diese in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die schauen ja jetzt schon toll aus!

So geht’s natürlich etwas schneller!

Alle Traumstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei ca. 180 ° C (Umluft) etwa für 12 – 15 Minuten goldgelb ausbacken.

Ein paar Minuten auskühlen lassen. Sie sollen noch gut warm sein, aber nicht mehr heiß, dann im Vanillepuderzucker wälzen und schon mal den Kaffee aufsetzen.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht Ihr Konditormeister Martin Schönleben

Orangen-Marzipan-Traumstücke

Rezept:
250 g Butter
100 g Marzipanrohmasse
120 g Zucker
5 g Orangenschale fein gehackt
5 Eigelbe (100 g)
500 g Weizenmehl

100 g Puderzucker
5 g Orangenschale fein gehackt

Butter, Marzipan, Zucker und Orangenschale verkneten. Eigelbe nach und nach unterkneten. Zum Schluss das Mehl unterkneten, bis ein Teig entsteht. Jetzt kalt stellen. Ca. 1 Stunde in den Kühlschrank. Vorher in Folie einwickeln.

Dann etwa fingerdicke Schlangen Formen. Diese in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Alle Traumstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei ca. 180 ° C etwa für 12 – 15 Minuten goldgelb ausbacken. Ein paar Minuten auskühlen lassen, sie sollen noch gut warm sein, aber nicht mehr heiß, dann im Orangenpuderzucker wälzen.

Tonka-Traumstücke

Rezept für ca. 130 Stück:
250 g Butter
150 g Zucker
eine halbe Tonkabohne (fein gerieben)
2 g Vanille
5 Eigelbe (100 g)
500 g Weizenmehl (sieben)

100 g Puderzucker und eine halbe geriebene Tonkabohne zum Wälzen

Zubereitung:

Butter, Zucker Tonkabohne und Vanille verkneten. Eigelbe nach und nach unterkneten. Zum Schluss das Mehl unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Jetzt kalt stellen. Ich habe es in Ermangelung von Geduld meinerseits eine viertel Stunde in den Froster gestellt. Ansonsten ca. 1 Stunde in den Kühlschrank. Vorher in Folie einwickeln.

Dann etwa fingerdicke Schlangen Formen. Diese in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Alle Traumstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei ca. 180 ° C etwa für 12 – 15 Minuten goldgelb ausbacken. Ein paar Minuten auskühlen lassen, sie sollen noch gut warm sein, aber nicht mehr heiß, dann im Tonkabohnenpuderzucker wälzen.

Schoko-Traumstücke

Rezept (für ca. 130 Stück):
250 g Butter
150 g Zucker
6 g Vanille
5 Eigelbe (100 g)
475 g Weizenmehl
25 g Kakaopulver

150 g Puderzucker,
15 g Kakaopulver und
3 g Vanille zum Wälzen

Zubereitung:
Butter, Zucker und Vanille verkneten. Eigelbe nach und nach unterkneten. Zum Schluss das Mehl und Kakaopulver unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Jetzt kalt stellen. Ich habe es in Ermangelung von Geduld meinerseits eine viertel Stunde in den Froster gestellt. Ansonsten ca. 1 Stunde in den Kühlschrank. Vorher in Folie einwickeln.

Dann etwa fingerdicke Schlangen Formen. Diese in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Alle Traumstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei ca. 180 ° C etwa für 12 – 15 Minuten backen, bis sie sich kompakt

anfühlen. Ein paar Minuten auskühlen lassen, sie sollen noch gut warm sein, aber nicht mehr heiß, dann im Kakao-Vanille-Puderzucker wälzen.

Die Traumstückefamilie:

Natürlich gibt es noch viele ähnliche Rezepte, sozusagen die Brüder und Schwestern der Träumereien.

Fingerle

Der große französische Bruder der Traumstücke kommt aus dem Elsass:

Rezept:
125 g Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
Mark einer halben Vanilleschote
1 Ei (50 g)
250 g Weizenmehl
1 ½ TL Backpulver

Zucker zum Wälzen
¼ TL Zimt
½ TL abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:
Butter, Zucker, Salz und Vanille schaumig rühren. Ei unterrühren. Zum Schluss Weizenmehl und Backpulver zusammen versieben und unter das Buttergemisch rühren. Teig in Folie einwickeln und für ca. eine Stunde kalt stellen.

Dann in drei gleich große Teile teilen. Die erste Portion in 1 cm dicke Rollen formen. Zum Formen in Zucker wälzen. Jetzt kann man einfach normalen Kristallzucker nehmen, aber das wäre dann doch ein wenig langweilig. Deshalb nehmen wir einfach Zimtzucker. Hierfür 1 EL Zucker (15 g) mit ¼ TL Zimt (1 g) mischen. Jetzt schneide ich die Fingerle in 5 cm lange Stücke. Dann jedes Röllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei der nächsten Portion genauso verfahren. Allerdings in Zitronenzucker rollen. Hierfür 1 EL Zucker (15 g) mit ¼ TL Zitronenschale mischen. Für die letzten Fingerle 1 EL Zucker mit ¼ TL Zimt und ¼ TL Kakaopulver mischen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 ° C für 8 – 10 Minuten goldgelb backen.

Weitere Möglichkeiten zum Wälzen:

Organgenzucker, Kardamomzucker, Vanillezucker, Tonkabohnenzucker.

Tipp: Großzügig Platz lassen auf dem Backblech, da die Fingerle beim Backen sehr breit laufen.

Diamantini

Die italienische Schwester der Traumstücke. Nach dem Motto „Diamonds are a girls best friend“ backen wir kleine italienische Traumstücke und zwar ganz ohne Gluten.

Rezept:
100 g Butter
80 g Zucker
etwas geriebene Zitronenschale
eine Prise Salz
3 Eigelbe

200 g Reismehl
60 g Maisstärke oder Kartoffelstärke

Zucker und Kakao zum Rollen

Diamantini sind kleine gebackene Diamanten und kommen eigentlich aus Italien. Das Besondere ist, dass sie mit Reismehl gebacken werden und somit glutenfrei sind. Dadurch bekommen sie eine ganz andere Geschmacksnuance, und schmecken gänzlich anders, als die normalen Butterplätzchen. Aber besonders raffiniert ist, dass die Diamantini in einem Kakaozucker gewälzt werden, dadurch bekommt man beim Essen eine ganz leichte Schokoladennote, die wunderbar mit den Miniplätzchen harmoniert. Aber bevor ich probieren kann muss ich erst noch einen Mürbeteig herstellen. Das mache ich wie immer, einfach Butter und Zucker verkneten und mit den Gewürzen vermischen. Hierfür sollte die Butter schön geschmeidig sein, dann ist es einfach leichter. Anschließend sind die Eigelbe an der Reihe, immer eines nach dem anderen zur Buttermasse geben und unterkneten. Zum Schluss knete ich nur noch das Reismehl und die Maisstärke unter und fertig ist mein Teig. Jetzt muss ich einfach ausprobieren ob der Teig kompakt genug ist, damit ich weiterarbeiten kann. Sollte der Teig zu weich sein, dann kommt er einfach in den Kühlschrank, so lange bis er die richtige Konsistenz hat, damit ich Schlangen formen kann. Meine Mürbeteigschlangen sollten ca. 2 cm dick sein. Diese Schlangen rolle ich jetzt in einem Gemisch aus Zucker und Kakaopulver. Also einfach ein wenig Kakao unter den Kristallzucker mischen. Die Menge bleibt hier der Bäckerin oder dem Bäcker überlassen. Ich vertraue hier

ganz auf Ihren persönlichen Geschmack. Jetzt muss ich sie aber mindestens für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Wenn der Teig fest genug ist, schneide ich ihn in 1 cm dicke Scheiben, die ich alle in schönem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech lege. Auch hier gilt, wenn sich der Teig beim Schneiden zu stark verformt, dann muss er es sich noch einmal im Kühlschrank bequem machen, so lange bis ich ihn problemlos schneiden kann. Jetzt dürfen die Diamantini in den Ofen. Bei ca. 180 ° C etwa 8 – 10 Minuten goldgelb backen.

Für alle, die eine Schoko-Schoko-Version backen wollen, einfach 15 g Reismehl abziehen und dafür 15 g Kakaopulver hinzufügen.

Vanillekipferl

Die bayerische Variante der Traumstücke ist das Vanillekipferl. Die Herstellungsweise ist im Prinzip gleich. Aber man formt aus dem Teig dann kleine Kipferl. Jedoch wird der Teig zusätzlich noch mit Nüssen oder Mandeln verfeinert.

Mit diesem Rezept haben wir bei Deutschland bester Weihnachtsbäcker 2015 teilgenommen. Ausgestrahlt wurden die Sendungen ab Ende November 2015

Rezept:
200 g Butter
75 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
Geriebene Zitrone
Prise Zimt
Prise Salz
2 Eigelbe (40 g)

120 g geriebene geröstete Haselnüsse
230 g Weizenmehl

6 g auswiegen 6 cm lang rollen

Zubereitung:
Butter, Zucker, Vanille, Zitrone, Zimt und Salz verkneten. Eigelb nach und nach unterkneten. Zum Schluss geriebene Haselnüsse und Weizenmehl unterkneten. Teig ca. eine Stunde kalt stellen. Dann 6 g große Stückchen auswiegen und etwa 6 cm lange Vanillekipferl formen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und bei ca. 180 ° C etwa 8 – 10 Minuten goldgelb backen. Noch warm in Vanillepuderzucker wälzen.

Tonka-Vanillekipferl

Das war unser zweites Rezept für Deutschlands bester Weihnachtsbäcker 2015:

Rezept:
250 g Butter
90 g Zucker
60 g Marzipan
2 g Vanille
1 ½ Tonkabohnen fein gemahlen
2 Eigelb (40 g)
100 g Mandelgrieß leicht geröstet
50 g fein gehackte Pistazien
280 g Weizenmehl

4 g auswiegen und 5 cm lang rollen.

Nussnougat zum Füllen.
Zartbitterkuvertüre zum Tauchen und verzieren.

Zubereitung:
Butter, Zucker, Marzipan, Vanille und Tonkabohne verkneten. Eigelbe nach und nach unterkneten. Zum Schluss Mandeln, Pistazien und Weizenmehl unterkneten. Teig in Folie einwickeln und ca. eine Stunde kalt stellen. Dann etwa 4 g schwere ca. 5 cm lange Vanillekipferl formen. Alle Kipferl auf ein Blech mit Backpapier legen und bei ca. 180 ° C für etwa 8 – 10 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen und dann zwei Kipferl mit Nougat zusammen setzen. Hierfür das Nougat etwas anwärmen und mit einem Spritzbeutel und einer

kleinen Lochtülle auf ein umgedrehtes Vanillekipferl einen Nougatstrang spritzen. Anschließend ein zweites Kipferl drauf setzen. Wenn das Nougat fest geworden ist, die vordere Spitze in temperierte Kuvertüre tauchen.
Dekor: Schokoplättchen und halbierte Pistazie

Temperieren von Kuvertüre

Das Temperieren von Kuvertüre ist nicht einfach und erfordert einige Übung. Auch der Fachmann hat manchmal so seine Schwierigkeiten die Kuvertüre richtig zu temperieren. Aber damit man ein schönes Ergebnis erzielen kann, ist es unerlässlich die Schokolade vorzukristallisieren, wie der Konditor treffender sagt. Eine richtig behandelte Kuvertüre hat einen seidigen matten Glanz, keine Streifen und auch keine Flecken. Damit Ihre Schokolade auch diesen schönen Glanz bekommt müssen Sie nur folgendes beachten:

Die gehackte Kuvertüre wird in einem Wasserbad aufgelöst. Das Wasser sollte nicht kochen, damit eine Dampfbildung vermieden wird. Wassertemperatur ca. zwischen 60 und 80 ° C.

Impfmethode:
Wenn die Kuvertüre vollständig aufgelöst ist (ca. 40 ° C), mischt man ca. 2/3 aufgelöste Kuvertüre mit 1/3 fein gehackter Kuvertüre. Hierdurch sollte die Kuvertüre eine Temperatur von unter 27 ° C erreichen. Nun muss die Kuvertüre wieder auf die gewünschte Verarbeitungstemperatur (30 – 32 ° C) durch anwärmen gebracht werden.

Tabliermethode:
Ca. 1/3 der aufgelösten Kuvertüre wird auf einem Weißblech mit ein einer Palette immer wieder ausgestrichen und zusammengenommen, bis sie eine wachsweiche Konsistenz bekommen hat. Nun mit der restlichen Kuvertüre mischen und auf die gewünschte Verarbeitungstemperatur bringen.

Temperieren in der Mikrowelle:
Kleingehackte Kuvertüre in einen mikrowellenbeständigen Plastik- oder Glasbehälter geben. Diese nun bei 800 – 1000 W. in der Mikrowelle schmelzen. Ca. alle 15 bis 20 Sekunden die Kuvertüre aus der Mikrowelle nehmen und gut durchrühren, damit sich die Temperatur der Kuvertürebrocken

gleichmäßig verteilt und sie nicht anbrennt oder stockt. Nun diesen Vorgang so lange wiederholen, bis sich die Schokolade fast vollständig aufgelöst hat. Es sollten noch ein paar kleine Bröckchen in der flüssigen Kuvertüre sein. Gründlich durchrühren, damit sich die letzen Teile auflösen. Diese Methode ist sehr schnell und ideal um kleinere Mengen Kuvertüre zu temperieren.

Eine kleine Kontrolle durchführen:

Um festzustellen, ob die Kuvertüre richtig temperiert ist, gibt man ein wenig Schokolade auf eine Messerspitze und lässt diese anziehen. Eine perfekt temperierte Kuvertüre muss bei einer Raumtemperatur von ca. 17 – 20 ° C nach etwa 3 Minuten vollständig erhärtet sein und einen schönen matten Glanz haben. Wenn dies nicht der Fall ist, dann müssen Sie noch einmal temperieren.

Die idealen Verarbeitungstemperaturen von Kuvertüren:

dunkle Kuvertüre:	ca. 32 ° C
Milchkuvertüre:	ca. 31 ° C
weiße Kuvertüre:	ca. 30 ° C
Raumtemperatur:	ca. 20 ° C

Nach einiger Zeit dickt die Kuvertüre plötzlich sehr schnell ein. Der Fachmann nennt dies Überkristallisierung. Bei einer zu dickflüssigen Kuvertüre ist das Endprodukt weniger glänzend und hat eine schwache Konsistenz. Der Überzug wird zu dick und die kleinen Luftblasen verschwinden nicht mehr aus der Masse. In diesem Falle, einfach die Temperatur der Kuvertüre leicht erhöhen. Entweder kurz erhitzen, oder geschmolzene Schokolade zufügen. Hierbei nicht zu hastig vorgehen, damit die Masse nicht zu stark erwärmt wird. Wichtig hierbei ist, die Kuvertüre gut und gleichmäßig zu verrühren.

Tipps und Tricks für Weihnachtsbäckerei

Schokolade:

Woran erkennt man gute Schokolade?

An ihrer seidigen, matt glänzenden Oberfläche. Wenn man sie bricht muss es schön knacken. Und natürlich am Geschmack, sie muss zart schmelzend im Mund zergehen.

Niemals Kuvertüre und natürlich auch Pralinen im Kühlschrank lagern. Durch die Kälte bildet sich auf der Oberfläche ein Zuckerrauhreif. Der Zucker kristalisiert an der Oberseite und bildet dann eine gräuliche Schicht.

Zartbitterkuvertüre hält sich bei ca. 15 bis 18 Grad etwa ein Jahr. Milchschokolade kann man ca. neun Monate lagern.

Tonkabohne hat ein wirklich betörendes Aroma. Sie ist der Samen des Tonkabohnenbaumes. Dieser ist in Südamerika heimisch und wird dort auch angebaut. Die dunkelbraune fast schwarze mandelförmige Bohne schmeckt ein bisschen nach Vanille, Zimt, Bittermandel und Waldmeister. Wie Zimt und Waldmeister enthält sie das giftige Cumarin, deshalb sollte man es auch nur als Gewürz verwenden. Die Tonkabohne harmoniert gut mit Sahne und allerlei Cremes und verfeinert Plätzchen genauso wie Hefeteig. Im Prinzip kann man sie überall verwenden, wo auch Vanille oder Zimt zum Einsatz kommen würde.

Mehr Rezepte von mir gibt’s auf meinem Blog unter:

www.schoenesleben.eu

Eigene Notizen: