

Von Dublin nach Palermo

Eine zuckersüße Idee: Florian Neef lädt zu einer ganz besonderen Städtereise ein und backt mit Zutaten, die Fernweh machen



Vanillekipferl und Butterzeug waren gestern. Der Nürnberger Konditor Florian Neef ging für diese Plätzchensaison auf die Reise und hat sich in anderen Ländern Anregungen für sein süßes Gebäck geholt. Datteln und Feigen bringen exotisches Aroma ins Spiel, Orangenschalen erinnern an den letzten Sizilienurlaub. Ein köstliches Vergnügen. Viel Spaß beim Nachbacken.

Fotos: Stefan Hippel



Izmir Herzen

Mürbteig: 175 g Butter, 3 Eigelb, 100 g Zucker, 270 g Mehl, Vanille und Zitrone, 300 g weihnachtliche Konfitüre z.B. aus Datteln, Feigen, getrockneten Aprikosen und Pflaumen, ca. 300 g bittere Kuvertüre, gehackte Mandeln.

Butter, Zucker, Eigelb, Vanille und Zitronenabrieb miteinander verkneten, danach vorsichtig das Mehl unterarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde kühl stellen. Dann dünn ausrollen und Herzen ausstechen, bei 170-180 Grad zirka 6 Min. backen.

Nach dem Abkühlen mit dem Fruchtaufstrich füllen und mit der temperierten Kuvertüre überziehen. Als Garnierung eine wellenförmige Linie aus Kuvertüre auf das Herz spritzen und mit Mandeln bestreuen.



Pariser Sterne

Mürbteig: 175 g Butter, 3 Eigelb, 100 g Zucker, 270 g Mehl, Vanille u. Zitrone; für die Creme-Füllung: 150g Sahne, 350 g weiße Kuvertüre ca. 4cl Marc de Champagne, ersatzweise Cointreau; zum Verzieren: ca. 400 g weiße Kuvertüre, Gourmetgoldflocken min. 22 Karat

Butter, Zucker, Eigelb, Vanille und Zitronenabrieb verkneten, Mehl vorsichtig unterarbeiten. Teig 1 Stunde kühl stellen. Sahne aufkochen, Kuvertüre einrühren und mit Marc de Champagne abschmecken, abkühlen lassen. Teig ausrollen und Sterne ausstechen. Nach dem Backen (180 Grad, ca. 6 Min.) Füllung auf die Hälfte der Sterne aufspritzen und zusammensetzen. Abkühlen, dann Oberfläche in Kuvertüre tauchen, Gold aufstreuen.



Jamaikaner

150 g Haselnüsse gerieben, 100 g Mandeln gerieben, 100 g Zartbitter-Kuvertüre gerieben, 200 g Zucker, ½ TL Zimt, 1 cl Rum, 2 Eiweiß, 2 Eigelb Backtemperatur 150 -170° C, 5 Min. Alle Zutaten verkneten und zu zwei Rollen mit einem Durchmesser von etwa 2 bis 3 cm formen. Nach dem Kühlen von den Rollen etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit verquirltem Ei abpinseln und bei 150 bis 170 Grad etwa 5 Minuten backen.

Lust auf mehr? Dann einfach mal in Karl und Florian Neefs „Kekse, Plätzchen und Gebäckdesserts“ (Hädecke, 14,95 Euro) blättern.



Dubliner

200 g Butter, 50 g brauner Zucker, 50 g Zuckerrübensirup, 50 g Haferflocken, 300 g Mehl, Canache Füllung: 150 g Sahne, 320 g Vollmilch Kuvertüre, ca. 4cl Whiskey, 1 Eiweiß, Puderzucker, grüne Lebensmittelfarbe.

Butter, Zucker, Zuckerrübensirup und Haferflocken verkneten, Mehl unterarbeiten. Teig ca. 1 Stunde kühl, dann als Kleeblatt ausstechen. Hälfte der Plätzchen mit Ei bestreichen und bei 170-180 Grad ca. 7 Min. backen. Sahne aufkochen, Kuvertüre einrühren mit Whiskey abschmecken. Füllung auf die Hälfte der Plätzchen verteilen und die mit Ei bestrichenen Hälften aufsetzen. Eiweiß und Puderzucker verrühren und mit Spritztüte Plätzchen dekorieren, Rest Grün färben und ebenfalls dekorieren.



Palermotaler

150 g Orangeat, 250 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Ei, 150 g Butter, 300 g Orangenmarmelade, 300 g Aprikosenkonfitüre, 150 g Zuckermasse (orangefarbene Lebensmittelfarbe zugeben)

Mehl, Zucker, Ei und Butter zu einem Mürbteig verkneten. Das fein gehackte Orangeat darunter mischen und für eine Stunde kühl stellen.

Danach den Mürbteig dünn ausrollen, rund ausstechen und bei 170 Grad ca. 5 Minuten backen.

Auf die abgekühlten Mürbteigplätzchen Orangenmarmelade geben und jeweils zwei zusammensetzen.

Die Plätzchen danach mit heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen, nach dem Festwerden der Aprikosenkonfitüre noch mit orangefarbener Zuckermasse überziehen.

Manchmal ist Backen eine Wissenschaft für sich. Sie kann aber auch helfen, bessere Plätzchen zu kreieren. Physiker haben eine Lösung für (fast) alle Probleme bei der Weihnachtsbäckerei.

Die Tücken des Eischnees

Wenn Eischnee nicht fest werden will, kann das verschiedene Gründe haben, etwa die Verunreinigung des Eiweißes mit Eigelb. Der Physiker Hervé This-Benckhard kennt das Problem: „Das Cholesterin des Dotters verbindet sich dann mit den hydrophoben Gruppen des Albumins im Eiweiß und hindert sie daran, an der Bildung des Eischnees teilzunehmen.“ Unmöglich aber ist es deswegen nicht, einen stabilen Schaum herzustellen. Die Masse muss nur länger und schneller aufgeschlagen werden.

Dafür hat der Physiker auch einen Trick parat: „Eine Prise Salz erleichtert die Arbeit.“ Und vorsichtig bei Zucker. „Er entzieht den Proteinen das Wasser und darf erst unter den Schnee gemischt werden, wenn dieser schon fest genug ist.“

Apfelschnitz und eine Prise Salz

Plätzchen unter dem Mikroskop: Experten geben Tipps für das perfekte Backwerk

Wenn die Kekse zerbrechen

Mit diesem Problem haben sich zwei Wissenschaftler aus England befasst. Ihr Tipp: Beim Backen abrupte Temperatur- und Luftfeuchtigkeitswechsel vermeiden. Eine relativ hohe Temperatur in der Küche ist dabei ebenso hilfreich wie trockene Raumluft. Oft begünstigen die Zutaten das Zerbröseln. So zerbrechen Vanillekipferl nicht nur, weil sie während des Abkühlens zu stark bewegt werden, sondern auch, weil oft zu viel Zucker im Rezept ist. Weniger ist hier mehr: Für 100 Gramm Mehl sind offenbar 30 Gramm Zucker im Prinzip vollkommen ausreichend.

Den Teig nicht zu lange kneten. Sechs Minuten genügen. Eier helfen, den Gebäckteig darüber hinaus zu stabilisieren.

Schlagsahne schlagen und schlagen Schlagsahne will manchmal einfach nicht fest werden, so lange man sie



Damit die Plätzchen nach dem Backen nicht bröseln oder austrocknen, sollte man einige Hinweise beherzigen. Foto: dapid

auch aufschlägt – mit ein bisschen Pech kommt am Ende sogar Butter dabei heraus. „Man schlägt die Sahne, um eine Art Phasenumkehr zu erreichen“, sagt This-Benckhard, „Wasser und Luft werden so in Fett dispergiert. Die Sahne wird also dann fest, wenn die Fetttropfen so fein zerteilt sind, dass sie die Luftbläschen umschließen und stabilisieren.“

Damit das reibungslos klappt, schlägt der Experte vor, nicht nur fette Sahne zu verwenden, sondern diese auch gut zu kühlen, denn so erhöhe sich die für das Aufschlagen so wichtige Viskosität. Benckhard weiter: „Um zu verhindern, dass sich beim Schlagen der Sahne Butter bildet, kann man den Behälter dabei einfach auf zerstoßenes Eis stellen.“

Trockene oder pappige Plätzchen Alles hängt davon ab, wie luftdicht die Keksdose ist. Kann Luftfeuchtigkeit eindringen, so wird auch das

Backwerk schnell weich. Die Plätzchen dürfen beim Einfüllen in die Dose nicht mehr warm sein, sonst bildet sich Kondenswasser, was wiederum in die Kekse einziehen kann. Noch nicht ganz trockene Glasuren können den gleichen Effekt haben.

Gebäck trocknet aus, wenn es zu lange in der Raumluft steht. Legt man dann ein Stückchen Apfel in die Keksdose, bleibt es länger frisch.

Richtige Zutaten

Zum Backen nimmt man Weizenmehl vom Typ 550, weil es mehr Klebereiweiß als Weizenmehl vom Typ 405 besitzt und somit den Teig besser zusammenhält. Röstet man die Nüsse vorher an (5 bis 10 Min. bei 150 Grad), kommt ihr Geschmack im Teig besser zur Geltung. Wer mit Öl bäckt, sollte die angegebene Menge für Butter oder Margarine um ca. 10 Prozent reduzieren, ansonsten wird schnell der Teig zu weich. C. SATORIUS