



Wenn Blogger wichteln... gibt's Spekulatius-Creme und Nougat-Cookies mit gebrannten Mandeln

Description

In der Weihnachtszeit 2014 wird wieder gewickelt, wie schön! Wichteln verbinde ich eigentlich mit meiner Schulzeit. Da tauschten wir nette Kleinigkeiten aus und besonders aufregend war es, wenn man seinen heimlichen Schwarm beschenken durfte ☺. Später, als die Wichtelei „uncool“ wurde, haben wir „Schrottwichteln“ veranstaltet. Da wurden dann besonders hässliche oder unnütze Sachen weitergegeben. Nun ja...



Ein paar liebe Bloggerinnen und ich haben uns wieder auf den Ursprungsgedanken verständigt, anderen einfach eine Freude zu machen – mit Geschenken aus der Küche natürlich. Und so haben wir uns gegenseitig kleine Überraschungspäckchen gepackt und auf die Reise geschickt. Alle Infos zu unserer Wichtel-Aktion könnt Ihr im [Knusperstäbchen](#) nachlesen.

Meine Wichtelpartnerin ist die liebe [Mia vom Kochkarussell](#). Häpft unbedingt mal rüber zu ihrem wunderbaren Blog! Hier findet Ihr allerlei Köstlichkeiten: toll fotografiert, schnell gemacht und immer mit „Lecker-Garantie“. Ein Blog zum Gucken, Wohlfühlen und Nachmachen <3. Jedenfalls habe ich Mia drei Leckereien geschickt, zwei davon stelle ich Euch heute vor. Denn vielleicht seid Ihr ja auch noch auf der Suche nach schönen Geschenken aus der Küche? In einer Woche ist Heiligabend... ☺™,

Spekulatius-Creme

Als Plätzchen schmecken [selbstgemachte Spekulatius](#) ja viiiel besser als die gekauften. Aber wenn Ihr jetzt einen Spekulatius-Vorrat im Keller oder im Wohnzimmerschrank habt und den noch vor dem nächsten Sommer sinnvoll verwenden müßtet, könnt Ihr ja eine leckere Creme daraus machen. So müßt Ihr auch kein schlechtes Gewissen haben, wenn Ihr schon morgens am Frühstückstisch quasi Weihnachtskekse zu Euch nehmt. Und wenn Ihr doch eins habt, verschenkt Ihr die Kalorienbombe einfach. Die Creme ist nämlich relativ schnell gemacht. Das Rezept habe ich beim [Backbuben](#) gefunden.



Spekulatius als
Brotaufstrich



Spekulatiuscreme zu Weihnachten



Spekulatiuscreme: Kekse zum Frühstück

default watermark

Zutaten Spekulatius-Creme

für ca. 500 ml

300 g Gewürz-Spekulatius // 20 g flüssiger Honig // 1 TL Zimt // 2 Prisen Salz // 1 ½ TL Spekulatiusgewürz // 50 ml Sahne // 130 g weiche Butter

Zubereitung Spekulatius-Creme

Die Spekulatius grob zerbröckeln und ca. 10-15 Sekunden in einem Mixer zerkleinern. ACHTUNG: Ich habe das mit einem Handmixer gemacht und es hat nicht soooo gut geklappt öh% . Um es vorsichtig auszudrücken. Ich sage nur: Spekulatius-Spritzgefahr. Und es hat auch deutlich länger gedauert als die paar Sekunden.

Der Spekulatius sollte beim Mixen leicht cremig werden, aber nur leicht. Das passiert wie von Zauberhand durch den Butteranteil im Spekulatius (wie, da ist Butter drin öh€ ?). Jetzt den flüssigen Honig, die Sahne und Gewürze unterühren, bis alles gut vermischt ist.

Die weiche Butter ca. 20 Sekunden im Mixer unterühren lassen, so dass alles gleichmäßig vermengt ist. Die leckere Masse in ein Glas füllen, fertig! Aber bitte nicht vergessen, vorher schnell ein Lebkuchen zu probieren...

Am besten bewahrt Ihr die Creme im Kühlschrank auf. Nehmt sie ein paar Minuten vor dem Frühstück raus, dann ist sie schön streichfähig und cremig.

Nougat-Cookies mit gebrannten Mandeln

Plätzchen dürfen in der Vorweihnachtszeit nicht fehlen – aber Cookies finde ich auch in der besinnlichen Jahreszeit leckerer als Ausstechplätzchen. Trotzdem soll es weihnachtlich sein. Also rührt Ihr einfach Nougat-Schokolade und gebrannte Mandeln in den Cookie-Teig und habt eine tolle Weihnachts-Leckerei. Gefunden habe ich das Rezept letztes Jahr bei [Bake a wish](#). Da ist es dann gleich auf meiner Nachback-Liste gelandet.



Nougat und gebrannte Mandeln in Cookieform



Nougat-Cookies mit gebrannten Mandeln



Nougat-Cookies auf dem
PIÄtzchenteller

default watermark



Weihnachten mit Nougat und gebrannten Mandeln



Zutaten Nougat-Cookies mit gebrannten Mandeln

für ca. 20-24 große Cookies

250 g weiche Butter // 125 g brauner Zucker // 175 g weißer Zucker // 1 Prise Salz // 1 Päckchen Vanillezucker // 2 Eier // 450 g Mehl // 1 TL Backpulver // 100 g Nougat-Schokolade // 100 g gebrannte Mandeln

Zubereitung Nougat-Cookies mit gebrannten Mandeln

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Nougat-Schokolade und die gebrannten Mandeln grob hacken.

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Vanillezucker und den Eiern schön schaumig rühren. Ich habe die Rührmaschine machen lassen, aber der Handmixer tut es natürlich auch. In einer anderen Schüssel die „trockenen“ Zutaten Mehl und Backpulver mischen und unter die Buttermischung rühren. Zum Schluss die Mandeln und die Nougat-Schokolade unterheben und den Ofen auf 175 °C vorheizen.

Jetzt kleine Teighäufchen auf das Backblech legen. Das geht ganz gut mit einem Eisportionierer oder mit der Hilfe von Teelöffeln. Lasst ein bisschen Abstand zwischen den Häufchen, die Cookies breiten sich nämlich noch fleißig aus.

Dann die Teigleckse leicht platt drücken und die Bleche nacheinander in den Ofen schieben. Die Cookies 10 – 12 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Sie sind gut, wenn sie am Rand leicht goldbraun werden und in der Mitte noch weich sind.

Noch ein paar Minuten drauhen auskühlen lassen – dann sind sie perfekt! Und echt mal etwas anderes als Vanillekipferl & Co. Wobei man wegen mir die Anteile von gebrannten Mandeln und Nougat noch erhöhen könnte ööö% .

Natürlich hat die liebe Mia noch eine dritte kleine Leckerei von mir bekommen – und ich verrate schon mal, dass sie seeeeehr cremig und schokoladig war. Das Rezept folgt bald!

Zuletzt zeige ich Euch noch, was ich von [Mia](#) bekommen habe: Lemon Poppy Seed Cookies (ich liebe

Mohn!), Schoko-Kokos-KnuspermÄ¼sli und Orangen-Ingwer-Marmelade. Danke, liebe Mia! <3 Ich habe mich wahnsinnig Ä¼ber deine Leckereien gefreut!

Und morgen geht die Wichtelei natÄ¼rlich weiter – guckt also unbedingt bei der zauberhaften [Kristin von „FrÄ¼ulein Zebra“](#) vorbei, dort findet Ihr viele weitere weihnachtliche Inspirationen.



Category

1. Kekse, Cookies & Co
2. PlÄ¼tzchen
3. Schokolade
4. Weihnachten

Tags

1. Blogger
2. Brotaufstrich
3. Cookies
4. Creme
5. gebrannte Mandeln
6. Geschenke aus der KÄ¼che
7. Honig
8. Kekse
9. Nougat
10. Sahne
11. Schokolade
12. Spekulatius
13. Weihnachten
14. Zimt

Date Created

17. Dezember 2014

Author

default watermark

schokohimmel

default watermark