



Begleiterinnen des Advents:

Rezepte mit Walnüssen, Haselnüssen und Mandeln

Panforte di Siena

Zutaten für ca. 20 Stück (Backform von ca. 18-20 cm Durchmesser):

270 g Mandeln, ungeschält

75 g Haselnüsse

140 g Zitronat guter Qualität, in sehr feine Würfel geschnitten

160 g Orangeat guter Qualität, in sehr feine Würfel geschnitten

150 g Puderzucker und zusätzl. 1-2 EL für die Deko

150 g Akazienhonig

150 g Weißmehl

3 EL Wasser

ca. 3 g Macis

ca. 1 g Muskat, gemahlen

ca. 5 g Koriander, gemahlen

ca. 1 g Nelken, gemahlen

DIN A4-Backoblatenpapiere für die Form

Zuerst Mandeln und Haselnüsse im Backofen bei 160° C für ca. 5 Minuten leicht rösten. Dann abkühlen lassen. Mandeln, Haselnüsse, Mehl, Orangeat, Zitronat und Gewürze in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Honig mit Zucker und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mischung rühren, bis sie sich in einen flüssigen Sirup verwandelt. Dann in die Schüssel mit den Mandeln und den anderen Zutaten gießen. Alle Zutaten gut vermischen.

Backform mit Backpapier auslegen. Backoblaten zurechtschneiden, so dass der Boden der Backform belegt ist. Dann den Teig einfüllen und die Oberfläche mit einem Löffel nivellieren.

Zum Schluss die Oberfläche mit 1 EL Puderzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ohne Umluft auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen - dabei die Ränder des Backpapiers anheben. Auf einem Kuchengitter mindestens 3 Stunden abkühlen lassen.



Erst wenn der Panforte kalt ist, das Backpapier entfernen und Oberfläche mit Puderzucker bestreuen.

Ricciarelli di Siena

Zutaten für ca. 40 Stück:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
170 g Puderzucker
125 g gemahlene Mandeln ohne Haut
125 gemahlene Haselnüsse
1 EL Speisestärke
ggf. einige Tropfen Bittermandelaroma
etwas geriebene Orangenschale
2 EL Puderzucker zum Bestreuen

In einer Schüssel 100 g Puderzucker, Mandel- und Haselnussmehl vermischen.

In einem kleinen Topf 50 Gramm Puderzucker mit 2 EL Wasser auflösen.

Das heiße Wasser mit dem Zucker zur Nuss-Zucker-Mischung geben. Bittermandelextrakt und Orangenschale hinzugeben und durchkneten. Mindestens 12 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, in die Mandel-Haselnuss-Zuckermasse unterheben und zu einem glatten Teig einarbeiten. Teig mit Speisestärke und Puderzucker zu einer „Wurst“ formen. Auf einem bemehlten Holzbrett aus dem Teig rautenförmige, ca. 1 cm dicke Kekse schneiden. Diese auf einer mit Backpapier ausgelegten Backform verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Den Ofen vorheizen und die Ricciarelli bei 150° C ohne Umluft für ca. 15 Minuten backen, dann vollständig abkühlen lassen.

Engadiner Walnusstorte

Zutaten für den Mürbeteig:

350 g Weißmehl
250 g Butter
200 g Zucker
1 großes Ei
1 Prise Salz



Zutaten für die Füllung:

300 g Walnüsse, grob gehackt
200 g Zucker
30 g Akazienhonig
200 ml Sahne
2 EL Wasser

Ei aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben. Etwas von dem Eiweiß zum Einpinseln des Tortenrandes aufbewahren.

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz vermischen und schnell zu einem Mürbeteig verarbeiten (nicht zu lange kneten). Teig kaltstellen.

Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben, rühren und bei starker Hitze nicht zu dunkel karamellisieren (er soll nicht bitter schmecken). Topf vom Herd nehmen, Walnüsse mit dem Karamell vermengen, dann nochmals auf der Herdplatte 2 - 3 Min. miterhitzen. Sahne und Honig hinzugeben und bei geringer Hitze verrühren, bis alles gut vermengt ist. Masse abkühlen, aber nicht vollständig kalten werden lassen.

Den Boden einer Backform mit Butter einfetten, mit 2/3 des Mürbeteigs belegen und einen ca. 4 - 5 cm hohen Rand ziehen. Dann die noch leicht warme Walnussmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, den oberen Teil des Teigrandes über die Füllung klappen und mit Eiweiß bestreichen. Aus dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen und auf die Torte legen, mit einer Gabel rundum andrücken und einstechen.

Im vorgeheizten Backofen zunächst 10 Minuten bei 220° C, dann 30 - 40 Minuten bei 180° C fertigbacken. Kuchen bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.