

März 2018



www.sister-mag.com

Rezepte

Mary Poppins Ausgabe

Zeig uns deine Rezepte unter **#SISTERMAGFOOD**

N° 35



DRACHEN KEKSE

KONTRIBUTOR | **BEA LUBAS**

ZUTATEN

160	g gewürfelte Butter, Raumtemperatur
60	g Kokoszucker oder brau- ner Zucker
230	g Mehl
60	g grob gehackte Nüsse (Pe- kan- und Haselnüsse sind meine Favoriten)

ZUCKERGUSS:

1	EL heißes Wasser und ca. 8-9 EL Puderzucker
---	--

ZUSÄTZLICH:

Ausstecher in der Form eines Drachens (ca. 9cm x 6cm in der Diagonalen). Alternativ kann man eine Vorlage aus Pappe ausschneiden und diese mit einem Messer nachfahren.

HIER WEITERE REZEPTE



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 C vorheizen
2. Butter und Zucker mit einem elektrischen Mixer für ca. 8 Minuten weich und cremig schlagen. Das Mehl hinzugeben und mixen, bis eine krümelige Masse entsteht. Dann die Nüsse mit der Hand in den Teig einkneten. Teig in zwei Portionen aufteilen und jeweils zwischen zwei Lagen Backpapier 4-5mm dick ausrollen. Den ausgerollten Teig für 30 bis 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Dann die Drachenförmchen ausstechen oder -schneiden und mit einem Zahnstocher ein Loch ins untere Ende stechen. Dieses sollte groß genug sein, um später die Schnur durch zu fädeln und so platziert sein, dass der Keks nicht bricht weil der Rand zu dünn ist.
4. Für 10-13 Minuten bis die Kekse goldbraun sind backen.
5. Sobald die Kekse komplett abgekühlt sind den Zuckerguss anrühren. Die Menge an Puderzucker richtet sich nach der gewünschten Konsistenz. Den Zuckerguss in eine Spritztüte füllen und die Kekse dekorieren.
6. Nachdem der Zuckerguss getrocknet ist vorsichtig die ausgewählten Bänder durch die Löcher fädeln!
7. Viel Spaß!



ENGLISCHE ETON MESS PAVLOVA

KONTRIBUTOR | **BEA LUBAS**

ZUTATEN

FÜR DIE MERINGUEN:

3 Eiweiße

150 g Zucker

½ TL Apfelessig (diesen schmeckt man nicht, er hält nur die eingerührte Luft besser in der Meringue)

Zusätzlich: Puderzucker

FÜR DIE PAVLOVA

300 g Sahne

1 EL Zucker

1 TL Vanillepaste

400 g Erdbeeren

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 150°C vorheizen. Eine saubere Schüssel mit einer Scheibe Zitrone ausreiben, um mögliche Fettsuren zu entfernen. Die Eiweiße in die Schüssel geben und mit einem elektrischen Mixer auf mittlerer Stufe schlagen, bis sie steife Spitzen formen.
2. Während der Mixer noch läuft, den Zucker einen Esslöffel nach dem anderen zugeben. Dann den Mixer auf die höchste Stufe stellen und für 7 bis 8 Minuten weiter rühren, bis die Meringue weiß, glänzend und glatt ist. Den Apfelessig zugeben und gerade so viel rühren, bis er untergemischt ist.
3. Auf ein Stück Backpapier einen 20cm großen Kreis zeichnen und dieses falsch herum auf ein Backblech legen, sodass die Bleistiftlinie unten ist und nicht die Meringue berührt. Das Backpapier mit Puderzucker einstäuben, damit die Meringue nicht kleben bleibt und den Meringue-Mix nestförmig im Kreis verteilen.
4. Die Meringue so vorsichtig wie möglich in den vorgeheizten Ofen stellen (besonders beim Tür zumachen aufpassen) und die Temperatur auf 130C reduzieren. Für 1 Stunde und 15 Minuten backen. Dann den Ofen ausschalten und die Meringue im Ofen mit leicht geöffneter Tür vollständig abkühlen lassen.
5. 200g der Erdbeeren pürieren und die restlichen grob in Stücke schneiden. Falls diese nicht süß genug sind gerne nach Bedarf Zucker hinzugeben.
6. Die Sahne mit dem Zucker und der Vanillepaste steif schlagen, bis sie weiche Spitzen formt.
7. Sahne auf die Meringue geben, glatt streichen und dann das Erdbeerpüree verteilen. Mit den restlichen Erdbeeren dekorieren.
8. Guten Appetit!

**HIER WEITERE
REZEPTEN**



Rezepte



SÜSSE MINI-TEIGTASCHEN

KONTRIBUTOR | **BEA LUBAS**

ZUTATEN

ZUTATEN TEIG:

300	g Mehl
2	EL Puderzucker
200	g kalte, gewürfelte Butter
1	Ei
2	TL Vanillepaste
1-2	EL kaltes Wasser

ZUSÄTZLICH:

1 Eigelb mit einem Schuss Milch verquirlt zum Bepinseln der Taschen

FÜLLING:

ca. 8 EL Himbeermarmelade (oder eine andere Lieblingmarmelade)

ZUSÄTZLICH:

Gewellter Kreisausstecher mit 6,5 cm Durchmesser (alternativ kann man auch ein Glas oder ähnliches verwenden)

Kleine Ausstecher (z.B. Herzformen oder Buchstaben)

kleine Gabel oder Zahnstocher um die Ränder zusammen zu drücken

ZUBEREITUNG

1. mit den Fingerspitzen einreiben, bis eine krümelige Masse entsteht. Das Ei, Vanillepaste und 1 EL kaltes Wasser dazugeben und vermischen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Bei Bedarf Wasser oder Mehl zugeben, um die richtige Konsistenz zu erreichen. Den Teig halbieren, zu Kugeln rollen und dann mit der Hand flach drücken. Die zwei Scheiben in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 – 60 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Ofen auf 190C vorheizen.
3. Den ersten Teil des Teiges auf einer leicht bemehlten Oberfläche ungefähr 3-4mm dick ausrollen. Dann mit dem Kreisausstecher ausstechen – für 16 Teigtaschen braucht man 32 Kreise. In die Mitte von 16 Kreisen einen halben Teelöffel Marmelade setzen und den Rand drum herum mit Wasser einstreichen. Die Teigdeckel drauf legen und mit der Gabel oder dem Holzstäbchen in ca. 1mm Abstand andrücken. Die Herz- oder Buchstabenform ausstechen und diese auf den Teigtaschen leicht andrücken. Die Ei- und Milchmischung über die Teigtaschen pinseln. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Mit der zweiten Hälfte des Teiges wiederholen.
4. Guten Appetit!