SCHOKOLADEN LEBKUCHEN

in der Coolinato Lebkuchenform

Zutaten für den Teig

(für 6 Lebkuchen,
bei 12 Lebkuchen verdoppeln)

- 70 g brauner Zucker
- 1 Ei (Gr M)
- 1,5 EL Honig
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1,5 TL Lebkuchengewürz
- 1,5 TL Zimt
- 1,5 TL Nelkenpulver

Zutaten für die Schokoladenglasur

- 100 g Zartbitter Schokolade
- 20 g Kokosfett oder Palmin

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Backzeit:
ca. 15 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Zucker, Ei und Honig gut verrühren. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verkneten.

Die Coolinato Lebkuchenform leicht einfetten und den Teig in 6 gleichgrosse Stücke teilen und in die Formen drücken.

Im vorheizten Backofen bei 180°C Ober- Unterhitze etwa 15 Minuten backen. Die Form danach 5 Minuten abkühlen lassen, das Gebäck vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Fett im Wasserbad schmelzen lassen. Die gespülte Lebkuchenform mit der Glasur ausgießen und die abgekühlten Lebkuchen zurück in die Form setzen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag aus der Form lösen.

Tipp: Für eine knackige Mandel-Schokoglasur geben Sie nach der Schokoladenglasur Mandelstifte in die Form, bevor sie die Lebkuchen einsetzen.

bon appétit!

Folgt uns auf

PRINTEN LEBKUCHEN

in der Coolinato Lebkuchenform

Zutaten

(für 6 Printen,
bei 12 Printen verdoppeln)

- 80 g Zuckerrübensirup
- 25 g Honig
- 25 g Butter
- 25 g Orangeat
- 25 g brauner Kandiszucker
- 25 g brauner Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 170 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Backzeit:
ca. 15 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Rübensirup, Honig und Butter erwärmen. Das Orangeat fein hacken und mit den beiden Zuckersorten und dem Lebkuchengewürzverrühren. Anschließend Mehl und Backpulver hinzufügen und gut verkneten. Den Teig im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Die Coolinato Lebkuchenform leicht einfetten und den Teig in 6 gleichgrosse Stücke teilen und in die Formen drücken.

Im vorheizten Backofen bei 200°C Ober- Unterhitze etwa 15 Minuten backen. Die Form danach 5 Minuten abkühlen lassen, das Gebäck vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Mögen Sie gerne Schokoladenprinten?
Bereiten Sie doch wie im Schokoladenlebkuchenrezept links beschrieben eine leckere Schokoglasur zu.

bon appétit!

Folgt uns auf

VANILLE-KIPFERL

in der Coolinato Kipferlform

Zutaten

(für ca. 32 Stück)

- 150 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 60 g gesiebter Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 110 g kalte Butter
- 2 Eigelbe (Größe S oder M)
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 EL Zucker oder nach Geschmack Puderzucker

Zubereitungszeit:
ca. 25 Minuten

Backzeit:
ca. 15 -20 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen und die Eigelbe hinzufügen. Mit den Händen oder den Knethaken in einer Küchenmaschine alle Zutaten verkneten.

Stellen Sie die Coolinato Kipferlform auf ein Backblech und fetten Sie die Form mit sehr wenig Öl ein. Nun können Sie den Teig portionsweise in die Plätzchenmulde drücken. Mit Hilfe des Teigschabers gelingt dies sehr einfach und Sie können den überschüssigen Teig leicht entfernen.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen und die Kipferl je nach Backofen 15-20 Minuten backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sich die Spitzen leicht bräunen.

Das Backblech mit der Kipferlform nun aus den Ofen nehmen und die Kipferl ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Inzwischen auf einem tiefen Teller den Bourbon Vanillezucker mit dem Zucker oder Puderzucker mischen. Die Kipferl vorsichtig aus den Backmulden lösen und noch heiß in der Zuckermischung wenden.

Anschließend den überschüssige Zucker kurz abschütteln und die Plätzchen auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen.

bon appétit!

Folgt uns auf

STOLLEN

in der Coolinato Mini-Stollenfrom

Zutaten für den Teig

- 70 g Rosinen
- 0,5 TL Zitronenabrieb
- 25 g Orangeat
- 25 g Zitronat
- 30 ml Rum
- 230 g Weizenmehl
- 0,5 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 25 g gemahlene Mandeln
- 40 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 40 g Zucker
- 1 Ei (Gr. S)
- 0,5 Päckchen Vanillezucker
- 0,5 TL Zimt
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 Prise gemahlenes Muskat
- 20 g flüssige Butter
- 40 g Puderzucker

Zubereitungszeit:
ca. 20 Minuten

Insgesamt inkl. Ruh- und Backzeit:
ca. 1 Stunde 30 Minuten
plus extra Zeit für die Rumrosinen

Coolinato

Zubereitung

Orangeat und Zitronat klein würfeln und zusammen mit Rosinen, Zitronenabrieb und Rum mindestens eine Stunde oder auch über Nacht durchziehen lassen.

Das Mehl, Salz, gemahlene Mandeln und die Trockenhefe in eine Backschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Die warme Milch in die Mulde gießen. Weiche Butter den gesamten Zucker, das Ei und die Gewürze hinzufügen. Den Teig mit der Küchenmaschine oder einem Mixer gut verkneten. Danach die Rumrosinenmischung kurz unterkneten, den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und in die leicht gefetteten Stollenförmchen füllen. Diese mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und die Coolinato Mini-Stollenfrom auf einem Backblech auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Nach 5 Minuten Abkühlzeit die Mini-Stollem aus der Form stürzen und noch heiß mit der Butter großzügig bepinseln und anschließend dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die kleinen Stollen in Pergamentpapier wickeln und Sie in einer Blechdose an einem kühlen Ort 1-2 Wochen durchziehen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten.

bon appétit!

Folgt uns auf