

Adventliche Rezepte

(auch ein politisch Interessierter hat mal Appetit auf Weihnachtskekse ...)

Die adventlichen Tage beginnen. Während die Kommunalpolitiker sich jetzt die Köpfe zerbrechen, wie im Gemeindehaushalt Kosten reduziert und Einnahmen erhöhen werden können, kommen bei uns die „leckeren“ Themen auf den Tisch.

Italienische Nascherei à la Ralph

4 Eier

→ ca. 5 Minuten verquirlen

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

490 g Rohrohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1-2 Teelöffel gemahlene Zimt

½ Teelöffel Kardamom

1 Teelöffel Ingwerpulver

Eine Messerspitze Nelkenpulver

Geraspelte Schale einer halben Zitrone

→ vermischen

→ in die Eimasse rühren

Dies ergibt einen Teig von etwa 1,2 kg, der gehälftet wird.

Je eine Teighälfte mit

0,2 kg ungeschälten Mandeln bzw.

0,2 kg Walnusskernen

→ vermischen.

Wenn der Teig geknetet wird, nur mit feuchten (!) Händen.

Aus jeder Hälfte 2 lange Stangen formen und weit auseinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (es passen 2 Stangen auf ein Backblech).

Mit einem verquirlten Ei bestreichen.

30 - 35 Minuten bei 160°C (Umluft) backen, bis die Stangen braun geworden sind. Sie verlaufen stark. Aus dem Backofen nehmen und noch warm in kleine Stücke schneiden.

Trocknen lassen.

Lohbrügger Schoko-Haferflockenkekse

In einem Topf

75 g Butter und

100 g Haferflocken

→ goldgelb braten und 2 - 3 Stunden kalt stellen.

1 Eiweiß steif schlagen, mit

100 g Zucker,

1 Päckchen Vanillezucker,

1 Eigelb,

100 g Schokostreusel, Schokoplätzchen oder einfach geraspelte Schokolade

→ vermischen

1 Esslöffel Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Messerspitze Zimt

Etwas Ingwer, Kardamom, Messerspitze Nelkenpulver, geraspelte Zitronenschale

→ vermischen, zusammen mit der Eimasse zu den Haferflocken geben und gut verrühren.

Kleine Häufchen, weit auseinander auf ein Blech tun

25 - 35 Minuten bei 140°C (Umluft) backen. Die Kekse sollen noch hell sein. Sie verlaufen stark.

PS ¹: Wenn Sie die Haferflocken nicht abkühlen lassen, dann schmilzt die Schokolade beim Verrühren und Sie erhalten schokoladenfarbene Kekse

PS ²: Je nach Geschmack können Sie zarte und kernige Haferflocken mischen: Entweder nehmen Sie 100 g zarte Haferflocken oder eine Mischung von z. B: 25 g kernigen und 75 g zarten Haferflocken. Je mehr zarte Haferflocken, um so „luftiger“ werden die Kekse

Guten Appetit wünscht

Ihre

UWA

Ammersbek, im Advent 2010

Dieter Cordes

(1.Vorsitzender)

Ralph Otto

(Schriftführer)

für den Inhalt auch verantwortlich