



1

HPP Rezeptesammlung

HPP | Strategie- und
Marketingberatung

Übersicht

Baumkuchen	3
Mohnplätzchen	4
Galletas Crocante (Krokant-Cookies)	5
Vanillekipferl	6
Weihnachtliche Schokorollen	7
Walnussherzen	8
Amigos de la Casa (Hausfreunde)	9
Nussecken	10
Schwarz-Weiß-Schleifen	11
Feine Butterplätzchen	13
Rombos de Nueces y Caramelo (Walnuss-Karamell-Rauten)	14
Boeuf à la Périgourdine (Rindfleischschmortopf nach Art des Périgord)	15

Baumkuchen

Zutaten

6	Eier
120g	Zucker
200g	Butter
1	Pck V'zucker
1	Prise Salz
150g	Marzipanrohmasse
100g	Mehl
100g	Aprikosengelee
2 EL	Orangenlikör
200g	Zartbitterkuvertüre
1 EL	Kokosfett

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen. Die Marzipanrohmasse klein schneiden. Mit Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Den Eischnee und das Mehl unterheben.

2 gehäufte EL Teig auf dem Formboden (quadratische Form 24 cm) verstreichen. Im Ofen bei 250° (oben, Umluft 220°) 4 Min. backen. Die Form herausnehmen, 2 EL Teig darauf verstreichen und wiederum 4 Min. backen. So weiter verfahren, bis kein Teig mehr übrig ist. (Das sind 10-12 Schichten.)

Leicht abgekühlt auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen.

Die Konfitüre erwärmen und mit dem Orangenlikör verrühren. Den Baumkuchen rundum damit bestreichen. Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre grob hacken und mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen lassen. Den Baumkuchen mit der Kuvertüre überziehen und kühl stellen, bis der Überzug getrocknet ist.



Mohnplätzchen

Zutaten

Rührteig:

250g	weiche Butter
125g	Puderzucker
1 Pck.	Vanille Zucker
4 Tropfen	Bittermandelöl
1 Pr.	Salz
300g	Weizenmehl
1 Pck.	Mohn-Back (250 g)

Füllung:

etwa 150g	Johannisbeergelee
-----------	-------------------

Glasur:

250g	Weißer Kuvertüre
------	------------------

Zubereitung

Rührteig zubereiten

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker nach und nach mit Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Mohn-Back abwechselnd in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 1,5cm) füllen. Tupfen auf das Backblech spritzen und backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Backzeit: etwa 12 Min.

Mohnplätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Füllung zubereiten

Mohnplätzchen auf die Unterseite mit einem Klecks Gelee bestreichen, mit den übrigen Plätzchen belegen und leicht andrücken.

Glasur

Kuvertüre grob zerkleinern, bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen. Eine Seite vom Gebäck hineintauchen, auf Backpapier absetzen und fest werden lassen.



Galletas Crocante

Krokant-Cookies

Zutaten

100g	gehackte Mandeln
150g	Zucker
250g	Mehl
1 TL	Backpulver
¼ TL	Natron
1	Prise Salz
100g	weiche Butter
200g	brauner Zucker
2 EL	Zucker
1	Ei
2 TL	Vanille-Extrakt oder gemahlene Vanille

Zubereitung

Ein Stück Alufolie einfetten. Gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. 150 g Zucker in einer Pfanne bei niedriger Temperatur schmelzen. Weiter erhitzen, bis er bernsteinfarben ist und karamellisiert. Geröstete Mandeln schnell unterrühren, die Masse auf die gefettete Alufolie gießen und abkühlen lassen. Nusskaramell in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Kuchenrolle krümelig zerkleinern. Backofen auf 140° (wie Vorgabe) vorheizen.

Mehl, Backpulver, Salz und Natron mischen und durchsieben. Die weiche Butter, beide Zuckersorten, Ei und Vanille mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Mehlmischung mit den Händen unterkneten. 1/3 des Krokants in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Restlichen Krokant mit dem Teig verkneten. Je 1 TL Teig abteilen und mit den Händen zu Kugeln formen. Die Oberseite jeder Kugel in den restlichen Krokant drücken, so dass ein gleichmäßiger dünner Krokantüberzug entsteht. Kugeln mit Abstand zueinander (3cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Backofen 10-15 Minuten goldgelb backen. (Kekse müssen noch etwas weich sein). Auskühlen lassen.

Vanillekipferl

Zutaten

- 200gr. Mehl (2-3 Std. in TK richtig kalt werden lassen)
- 100gr. gemahlene Mandeln (blanchiert)
- 70gr. Zucker (je feiner, desto besser)
- 140gr. weiche Süßrahm Butter
- 2 Eigelb
- Das Mark einer Vanilleschote
- + jeweils 3 EL (Vanille)Zucker und Puderzucker zum wälzen

Zubereitung

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig kneten, der Teig sollte noch kalt sein.

Zu etwa 2cm dicken Rollen formen und fest in Klarsichtfolie einwickeln, min. 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, oder besser über Nacht.

Die Rollen nacheinander aus dem Kühlschrank holen und zu Kipferln verarbeiten

- max. 1 cm dicke Stücke abschneiden
- rollen und zu Kipferl formen
- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen

Backofen auf 180°C vorheizen, die Kipferl auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten hell backen (nicht braun werden lassen!)

Kurz ruhen lassen (sonst zerbrechen sie) und noch heiß in der Puderzucker Mischung wälzen



Weihnachtliche Schokorollen

Zutaten

150g	Mehl glatt
100g	Butter
1Stk	Ei
3 EL	Backkakao
50g	Nüsse gerieben
0.5 TL	Lebkuchengewürz
40g	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronensaft
3 EL	Staubzucker

Zubereitung

Das Mehl zusammen mit Salz, Kakaopulver, Lebkuchengewürz, Nüssen und Zucker mischen, die Butter darauf verteilen, Ei aufschlagen und ebenfalls zugeben. Zutaten gut miteinander verkneten, den Teig in Folie wickeln und 20 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu Rollen mit einem Durchmesser von 2,5 - 3cm formen und aufs Blech legen, in den Ofen schieben und für 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Staubzucker mit dem Zitronensaft verrühren.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die heißen Rollen mit Zitronenglasur bestreichen. Die Rollen etwas abkühlen lassen und mit einem scharfen Messer in schräge 2 cm Stücke schneiden. Anschließend vollständig trocknen und abkühlen lassen.

Walnussherzen

Zutaten

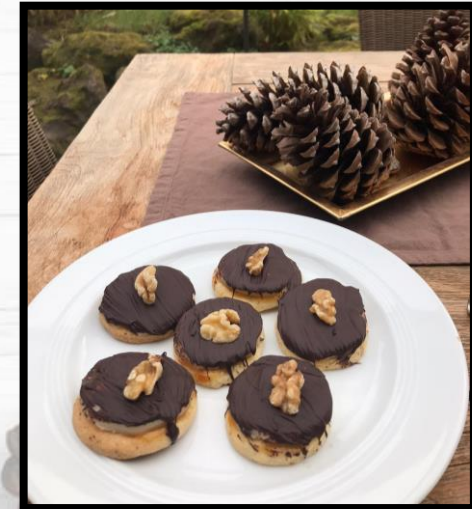
200g	Butter
125g	Puderzucker
1 Pkt.	Vanillezucker
1	Eigelb
60g	Walnüsse, gerieben
300g	Mehl
400g	Marzipanrohmasse
	Puderzucker, zum Ausrollen
	Aprikosenkonfitüre
200g	(Zartbitter-)Kuvertüre
	Walnüsse, Hälften, zum Verzieren

Zubereitung

Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb und den geriebenen Walnüssen verrühren. Nach und nach das Mehl unterkneten, den Teig zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Dann auf einem bemehltem Backbrett ausrollen, Herzen oder runde Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 15 - 20 Minuten hellgelb backen.

Marzipanrohmasse mit ein wenig Puderzucker verkneten, dünn ausrollen und ebenfalls ausstechen. Die abgekühlten Plätzchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen, mit Marzipanplätzchen belegen, mit Kuvertüre überziehen und mit 1/2 Walnuss verzieren.



Amigos de la Casa

Hausfreunde

Zutaten

200g	gehackte Haselnüsse
50g	gemahlene Haselnüsse
100g	feine Schokolade
250g	Zucker
3	Eier
100g	Rosinen
250g	Mehl
½ TL	Backpulver
1	Eigelb
etwas Milch	

Zubereitung

Den Backofen auf 140° vorheizen (Vorgabe 180°). Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Den Zucker mit den Eiern gründlich vermischen und schaumig rühren. Die Nüsse, die Schokolade und die Rosinen untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und gründlich zu einem Teig verkneten.

2-3 längliche Brote daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Brote damit bestreichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen. Sollten sie zu weich sein, eventuell etwas länger backen (max. 5-10 Minuten). Noch heiß in Scheiben schneiden.

Nussecken

Zutaten

Teig:

375g Mehl
90g Zucker
185g Margarine
1 Ei
1 Prise Salz

Aprikosenmarmelade

Nussmasse:

100g Marzipanmasse
2 EL Weinbrand
300g gemahlene Haselnüsse
100g gehackte Haselnüsse
150g Butter
100g Creme Fraiche
250g Zucker
Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten (sind so komische Zahlen, da ich immer 1/ ½ fache Teigmenge nehme und diese bereits berechnet habe), ½ Std. im Kühlschrank ruhen lassen; auf einem Blech ausrollen und mit Aprikosenmarmelade dünn bestreichen

Butter, Zucker aufkochen lassen, Creme Fraiche und Weinbrand unterrühren sowie klein gehacktes Marzipan und die Haselnüsse nach und nach unter Rühren hinzugeben

Nussmasse auf dem Mürbeteig und der Aprikosenmarmelade verteilen

Bei 200°C Umluft ca. 10-15 Minuten backen

Noch warm auf dem Blech in Dreiecke schneiden

Erkalten lassen, die Dreiecke vom Blech nehmen und direkt in die Schokokuvertüre tauchen



Schwarz-Weiß-Schleifen (1/2)

Zutaten (für 36 Stück)

Für den Knetteig:

300g	Weizenmehl
1 Msp.	Backpulver
75g	Zucker
½ Röhrchen	Rum-Aroma
1Pr.	Salz
1	Ei (Größe M)
150g	weiche Butter oder Margarine
1 EL	Milch

Für den dunklen Teig:

50g	Zartbitter-Kuvertüre
25g	Weizenmehl (etwa 2 EL)
Etwas Milch (falls nötig)	

Zum Bestreichen:

Etwa 1 EL Milch

Zubereitung

Für den dunklen Teig Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen. Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig halbieren.

Eine Teighälfte mit geschmolzener Kuvertüre und Mehl zu einem glatten "Schoko-Teig" verkneten. Falls der Teig zu trocken (bröselig) ist, etwas Milch hinzufügen. Sowohl das helle als auch das dunkle Teigstück zu einer Kugel formen und getrennt in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Beide Teigstücke auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem Quadrat (24 x 24 cm) ausrollen. Ein Quadrat dünn mit Milch bestreichen und das andere Quadrat mit Hilfe des Teigrollers darauflegen und andrücken. Teigstück in drei Streifen je 8 cm Breite schneiden. Jeden Streifen in jeweils 12 etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Teigstreifen einmal gegeneinander verdrehen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Schwarz-Weiß-Schleifen (2/2)

Zutaten (für 36 Stück)

Zum Verzieren:

Etwa 25g Zartbitter-Kuvertüre

Etwas Puderzucker

Zubereitung

Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden. Die Streifen jeweils auf einer Seite damit besprenkeln und fest werden lassen. Die andere Seite mit Puderzucker bestreuen.



Feine Butterplätzchen

Zutaten

500g	Mehl
250g	Zucker
2 EL	Vanillezucker
1	Prise Salz
300g	Butter
2	Eier
Eigelb zum Bestreichen	
Gestiftelte Mandeln	
Hagelzucker	

Zubereitung

Mehl auf die Backunterlage sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Vanillezucker, Salz und Butterstückchen auf den Rand geben. Eier in die Mitte geben und alles rasch verkneten. Teig kalt stellen. ½ cm dick ausrollen und kleine Herzen, Sterne oder Blüten ausstechen.

Mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit gestiftelten Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.

Ca. 10 Minuten bei 180 °C backen



Rombos de Nueces y Caramelo

Walnuss-Karamell-Rauten

Zutaten

200ml	Olivenöl oder Walnussöl
80g	Puderzucker
2	Eier
Salz	
500g	Mehl
½ TL	gemahlener Zimt
150g	Walnuskerne
100g	Mandelstifte
120g	Butter
3 EL	Waldhonig
70g	Schlagsahne
200g	Zucker
170g	Aprikosenkonfitüre
75g	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Olivenöl, Puderzucker, Eier und 1 Prise Salz cremig verrühren. Mehl und Zimt unterkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Backofen auf 180 ° vorheizen.

Anschließend den Teig auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Teig im heißen Ofen auf unterster Schiene ca. 15 Minuten backen.

Für den Belag Walnuskerne grob hacken, mit Mandelstiften vermengen. In einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse herausnehmen. In derselben Pfanne Butter, Honig, Sahne und Zucker erhitzen. Nüsse unterrühren und alles aufkochen. Konfitüre glattrühren und Teig gleichmäßig damit bestreichen. Nuss-Karamell darauf verteilen und alles weitere 15 Minuten im 180° heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten backen, danach abkühlen lassen.

Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, Walnuss-Karamell damit beträufeln und mindestens 30 Minuten trocknen lassen. Teig in Rauten schneiden.

Tipp: Es eignen sich auch alle anderen Nüsse für diese Plätzchen.

Boeuf à la Périgourdine

Rindfleischschmortopf nach Art des Périgord

Zutaten (für eine sehr große Kasserolle, für 4 Personen):

- 20 g Entenschmalz oder 20 ml Olivenöl
- 1 Kg Rindfleisch, Schulter oder Rindergulasch in 2,5 cm große Würfel geschnitten (mit Küchenpapier trockengetupft)
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 20 g Mehl
- ½ Flasche Bergerac oder ein anderer, fruchtiger Rotwein
- 3 Knoblauchzehen, grob gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Lorbeerblatt
- 1-2 Zweige frischer Thymian oder ½ TL getrockneter Thymian
- 1 mittelgroße Karotte, in dünne Scheiben geschnitten
- 250 g durchwachsender -wahlweise geräucherter -Speck, gewürfelt
- 250 g ganze Silberzwiebeln, geschält
- 150 g frische kleine Champignons, vorzugsweise braun
- 150 ml Vin de Noix, wahlweise Madeira oder Portwein
- 8 mittlere Kartoffeln, in der Schale

Zubereitung

Ofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen. Entenschmalz oder Olivenöl in der Kasserolle erhitzen. Fleischwürfel portionsweise darin anbraten und mit einem Schaumlöffel auf einen vorgewärmten Teller legen. Zwiebel in der Kasserolle glasig dünsten. Wenn sie Farbe annimmt, den Bratensaft vom Boden lösen und das Fleisch wieder hinzufügen. Fleisch von allen Seiten mit Mehl bestäuben. Gut umrühren. Nach und nach Rotwein zugießen. Weiter gut umrühren, um Klümpchen Bildung zu vermeiden. Knoblauch zugeben, Salzen und pfeffern. Lorbeerblatt, Thymian und Karottenscheiben hinzufügen. Kasserolle mit geschlossenem Deckel für 2 Std. in den Ofen schieben. In einer Pfanne Speckwürfel anbraten, bis sich das Fett fast vollständig verflüssigt hat. Silberzwiebeln und Champignons zugeben und im Fett schwenken. Sobald sie Farbe annehmen, die Mischung mit einem Schaumlöffel in die Kasserolle geben. Vin de Noix (bzw. Madeira oder Portwein) zugießen.

Kasserollen Deckel aufsetzen und für weitere 40 Minuten in den Ofen stellen. Nach 10 Minuten Kartoffeln beifügen, mitgaren. Kasserolle aus dem Ofen nehmen. Lorbeerblatt entfernen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Bereiten Sie das Gericht einen Tag vor dem geplanten Essen zu. Vor dem Servieren einfach nur erhitzen und 10. Minuten schmoren lassen. 1-2 Tage später schmeckt es noch besser.

Wie der Name verrät, stammt das Gericht aus dem Burgund, wo es erstmals zubereitet wurde, um damit für die Rotweine der Region zu werben.

