



30 Jahre Kochen mit Martina und Moritz vom 14. Dezember 2017

Redaktion: Klaus Brock

Backen zum Advent

Schokoladentorte	2
Weihnachtsplätzchen	4

URL: <http://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/backen-advent-100.html>

Wir wollen diesmal ganz neue Weihnachtsplätzchen zeigen - und die beste Schokoladentorte der Welt! Es ist übrigens ein Kuchen ohne jedes Stäubchen Mehl.

Wichtig, bevor man überhaupt anfängt: Zuerst sollte man das Rezept gründlich von Anfang bis Ende durchlesen. Und dann sollte alles bereitstehen, damit man nicht auf die Suche gehen muss, wenn zum Beispiel bereits der Eischnee fix und fertig geschlagen ist. Das ist das A und O - und wenn man sich dann genau an die Maße und Zeiten hält, kann eigentlich nichts mehr schiefgehen!



Schokoladentorte

Kein Stäubchen Mehl ist hierin zu finden, die Torte ist duftig und saftig zugleich. Und das Besondere daran: Sie wird täglich besser, weil sie schön durchziehen kann, und schmeckt zwei Wochen nach ihrer Fertigstellung fast noch erlesener als am ersten Tag (aber so lange hat sie noch nie jemand aufheben können... sie wurde stets vorher aufgegessen!).

Zutaten (für eine Springform von 24 cm Durchmesser):

- 200 g Bitterschokolade (erstklassige Qualität!)
- 6 Eigelbe
- 150 g Puderzucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 150 g weiche Butter
- abgeriebene Schale einer ungespritzten Orange
- 1 EL Rum
- 6 Eiweiße
- 100 g Zucker
- 100 g Mandeln

Außerdem:

- Butter für die Form
- 200 g Zucker
- 1/8 l Wasser
- 150 g Kuvertüre zum Überziehen

Zubereitung:

- Zuerst die Schokolade aufsetzen: sie grob zerkleinern und in einem dickwandigen Topf auf kleinster Hitze oder im Wasserbad sehr langsam schmelzen. Zwei, drei Stücke zurückbehalten - diese erst zum Schluss zufügen. Falls die Schokolade doch aus Versehen zu heiß wird, kann man auf diese Weise die Temperatur regulieren.
- Inzwischen die Eigelbe mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine dick und hell schlagen, dabei Puderzucker und Vanillezucker zufügen sowie die weiche Butter unterrühren.
- Die Eiweiße in einer zweiten Schüssel mit dem Zucker zu einer salbenweichen Creme schlagen, die in Spitzen vom Schneebesen absteht. Die Konsistenz muss sehr dicht sein. Die Salzprise zu Beginn nicht vergessen, und natürlich darauf achten, dass die Eiweiße absolut sauber sind und kein Fleckchen vom Eigelb mit hineingerutscht ist.
- Die flüssige Schokolade unter die Eiercreme rühren. Außerdem die Orangenschale und den Rum.
- Die fein geriebenen oder im Zerkleinerer gemahlenden Mandeln unterziehen. Die Eiweiße schließlich mit einem Gummischaber behutsam untermischen.
- Sofort in eine dick und sorgfältig mit Butter ausgestrichene Form füllen. Im 160 bis 170 Grad vorgeheizten Ofen (Umluft) zunächst 12 bis 15 Minuten »an«-



backen, dabei jedoch die Ofentür einen Spalt weit offen halten. Die Form auf die unterste Schiene stellen. Den Ofen dann schließen und den Kuchen eine Stunde langsam backen. Für die letzten zehn Minuten die Hitze auf 150 Grad herunterschalten.

- Der Kuchen ist gar, wenn er sanftem Fingerdruck Widerstand bietet. Besser noch ist die Stäbchenprobe: Ein Holzstäbchen, das man in der Mitte hineinsticht, sollte sauber herauskommen und sich warm anfühlen, wenn man es an die Oberlippe hält.
- Den Kuchen aus dem Ofen holen, zunächst in der Form eine Viertelstunde auskühlen lassen, dann mit einem Messer den Rand lösen und den Formenrand abnehmen. Auf ein Kuchengitter stürzen und endgültig auskühlen lassen. Diese jetzt oben befindliche Unterseite soll zur Oberseite werden.

Für den Schokoladenguss

- Für den Schokoladenguss Zucker und Wasser auf starkem Feuer 5 Minuten leise sprudelnd kochen. Vom Feuer ziehen, einen Moment auskühlen lassen. Die Schokolade hineinbröckeln und zu einem glatten Guss verrühren. Er hat die richtige Konsistenz, wenn er einen Kochlöffel dick überzieht. Der Guss darf übrigens auf keinen Fall zu warm werden, weil er sonst nicht glänzt, sondern stumpf bleibt.
- Den Schokoladenguss auf die Tortenmitte gießen, mit einer Palette sofort glatt streichen, auch rundum den Rand mit Guss bestreichen. Über Nacht fest und trocken werden lassen.

Zum Servieren die Torte auf eine mit Tortenspitze belegte Platte setzen. Mit einem in heißes Wasser getauchten großen Messer in Stücke schneiden - schmale Stücke schneiden, denn die Torte ist so intensiv wie Konfekt!

Dazu passt Himbeermark: dafür tiefgekühlte Himbeeren mit Zucker vermischt auftauen und durch ein Sieb passieren.

Noch ein Hinweis: Bei der Schokolade darf man nicht sparen, die Torte schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70-prozentige, die man in guten Supermärkten finden kann.



Weihnachtsplätzchen

Wichtig war uns bei den Plätzchenrezepten nicht nur, dass sie wohlschmeckendes Gebäck ergeben, sondern auch, dass sie nicht zu kompliziert sind. Und drittens wollten wir möglichst die Eigelbe, die beim einen Rezept übrig bleiben, beim nächsten aufbrauchen.

Buttersterne

Sie sind besonders mürb, herrlich buttrig und schmelzen geradewegs auf der Zunge:

Zutaten (für ca. 100 Stück):

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- Schale einer Zitrone
- ½ TL Macis (Muskatblüte)
- 400 g Mehl
- 3 - 4 EL Sahne
- Hagelzucker

Zubereitung:

- Butter, Zucker und 5 Eigelbe in der Küchenmaschine sehr lange schlagen, bis eine dicke, fast weiße Creme entstanden ist. Mit Zitronenschale und Macis würzen. Schließlich rasch das Mehl einarbeiten. Den Teig in zwei Portionen teilen, zu einer Rolle formen und in eine Plastiktüte packen. Im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.
- Erst am nächsten Tag die Teigrollen jeweils halbzentimeterdick, also auf keinen Fall zu dünn, ausrollen. Sterne ausstechen. Das restliche Eigelb mit Sahne verquirlen, die Sterne damit einpinseln.
- Den Hagelzucker darauf verteilen. Bei 100 Grad (Umluft) eine halbe Stunde backen.

Schokoküsschen und Mandelhäufchen

Zutaten (für 75 Stück):

- 6 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 750 g Zucker
- Orangenschale
- 100 g geriebene Schokolade
- 250 g Mandeln



Zubereitung:

- Die Eiweiße in einer geräumigen Schüssel sehr langsam schlagen, zuerst die Salzprise, dann nach und nach, löffelweise, den Zucker und die Orangenschale zufügen. So lange schlagen, bis die Masse glänzt und steife Spitzen macht, aber eher wie eine Salbe (und nicht bereits flockig wie Schnee) aussieht.
- Während der Schnee gerührt wird - das dauert übrigens mindestens eine Viertelstunde, besser länger - allerdings auf langsamer Stufe zu Beginn. Erst allmählich auf mittlere Geschwindigkeit schalten und für die letzte Minute auf höchste Stufe stellen - das gibt dem Schnee mehr Stabilität!
- In der Zwischenzeit die Schokolade reiben - im Zerkacker oder in der Küchenmaschine. Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, kalt abschrecken. Dann lässt sich die Haut zwischen den Fingern abschnipsen. Die Mandeln auf einem Küchentuch ausgebreitet etwas trocknen lassen. Dann in der Mühle oder im Zerkacker fein zerkleinern.
- Die Masse in zwei Hälften teilen. Unter die eine Menge die fein geriebene Schokolade rühren und unter die andere die Mandeln.
- Mit einem Kaffeelöffel eine kleine Portion von der Masse abstechen oder mit Hilfe eines Spritzbeutels kleine Häufchen auf Oblaten oder einfach auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Bei 150 Grad (Umluft) etwa 25 Minuten sanft backen.

Zitronenherzen

Die Zitronenherzen kann man mit Schokostreuseln oder Liebesperlen verzieren.

Zutaten (für 50 Stück):

- 250 g Zucker
- 2 Eier
- abgeriebene Zitronenschale
- 250 g Mehl
- 1 EL Zitronensaft
- 150 g Puderzucker

Zubereitung:

- Zucker und Eier in der Küchenmaschine mindestens eine halbe Stunde rühren. Mit reichlich Zitronenschale würzen, dann das Mehl rasch einarbeiten. Den Teig messerrückendick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Über Nacht stehen und ein wenig trocknen lassen. Bei 150 Grad 25 Minuten backen.
- Die Plätzchen noch lauwarm mit Zitronenguss einstreichen. Dafür den Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren, mit einer Messerklinge auftragen. Noch bevor der Guss trocken geworden ist, mit Schokostreuseln oder Liebesperlen verzieren.



Haselnussstäbchen

Eine Plätzchensorte ohne Ei! Ähnlich wie Vanillekipferl werden sie besonders mürbe.

Zutaten (für 65 Stück):

- 125 g Haselnüsse
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 125 g Mehl

Zubereitung:

- Die Haselnüsse auf einem Blech ausbreiten und bei 250 Grad im Ofen etwa 15 Minuten rösten. Auf ein Küchentuch schütten und gründlich rubbeln, damit sich die Haut ablöst. Die Nüsse dann im Zerhacker fein zerkleinern.
- Die kalte Butter würfeln, rasch mit Zucker, geriebenen Haselnüssen und Mehl mischen. Nicht zu lange kneten, damit die Butter durch die Wärme der Hände nicht zu sehr aufweicht.
- Den Teig zu einer Rolle formen, und, in einen Gefrierbeutel verpackt, eine Stunde kalt stellen. Die Rolle dann fingerdick auswellen, bleistiftdicke Stäbchen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Sollten sie dabei zu warm und weich geworden sein, noch einmal für zwei Stunden kalt stellen. Erst dann die Stäbchen bei 150 Grad etwa 25 Minuten sanft backen.
- Die Stäbchen etwas abkühlen lassen, jeweils halb in Schokoglasur tauchen, (siehe Rezept Schokoladenkuchen). Auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.