

# **Smørebrot Kochsession**

## **22. November 2007**

**Richi's Lieblings Guezli**

\*\*\*\*\*

**Bruno's gefüllte Datteln**

\*\*\*\*\*

**Thomas's Honig-Aprikosen-Florentiner**

\*\*\*\*\*

**Toni's Nuss- und Marmorknusperli**

\*\*\*\*\*

**Freddy's Mailänderli**

## **Thoma's Honig-Aprikosen-Florentiner**

300 g	Soft-Dörraprikosen
180 Stück	Papierförmchen von 5 cm Durchmesser
3 dl	Rahm
160 g	Butter
300 g	Zucker
300 g	Honig
800 g	Mandelblättchen
300 g	Edelbitterschokolade

Die Papierförmchen auf Bleche setzen. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Die Dörraprikosen in kleine Würfelchen schneiden.

Rahm, Butter, zucker und Honig in eine Pfanne geben. Unter ständigem Rühren aufkochen, dann etwa 5 Minuten dicklich einkochen lassen. Mandelblättchen und Dörraprikosen beifügen, alles gut mischen – dies geht etwas schwer, aber die Masse darf nicht feucht sein! – und heiss werden lassen. Sofort je etwa 1 Teelöffel Mandelmasse in die vorbereiteten Papierförmchen geben.

Jedes Blech einzeln in den 230 Grad heissen Ofen auf die mittlere Rille einschieben und die Florentiner etwa 5 Minuten backen. In den Förmchen auf Kuchengittern abkühlen lassen.

Die Unterseite der Förmchen kurz in kaltes Wasser tauchen. Nach etwa 2 Minuten lassen sich die Florentiner leicht aus den Förmchen lösen. Mit der unterseite nach oben auf Kuchengittern nachtrochnen lassen.

Die Schokolade zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Glatt rühren und die Unterseite der Florentiner damit bestreichen. Trocknen lassen, dann gut verschlossen aufbewahren.

## **Brundo's gefüllte Datteln**

2 Pack	Datteln
2 Rollen	Marzipan rot oder grün
	Baumnüsse

Geschlitzte Datteln mit Marzipan und Baumnuss drauf.

## **Richi's libellings Guezli**

250 g	gemahlene Mandeln
250 g	Puderzucker
50 g	Kakao
1 Prise	gemahlene Nelken
1 Prise	Zimt
1 PK	Vanillinzucker
2 EL	Kirsch
2	Eiweiß
50 g	Zucker zum Bestreuen

Mandeln in eine Schüssel geben, Puderzucker darübersieben, mit Kakao, Gewürzen, Vanillinzucker und Kirsch vermischen. Eiweisse steif schlagen, nach und nach so viel unter die Mandelmasse ziehen, dass ein fester Teig entsteht. Diesen in eine Folie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Auf einer gezuckerten Fläche gut 1 cm dick ausrollen, Sterne von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier geben, 4 Stunden trocknen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Sterne 6 bis 8 Minuten backen. Sie sollen Innen noch etwas feucht sein. Abkühlen lassen. Mit Wasser bestreichen, mit Zucker bestreuen.

## **Toni's Nuss- und Marmorknuserli**

250 g	Butter in einer Schüssel weich rühren
200 g	Rohrzucker
2 TL	Vanillezucker
2 Prise	Salz
2	Eier (ca. a 45gr.) alles begeben, rühren, bis die Masse heller ist

200 g gemahlene Haselnüsse  
300 g Mehl  
beides begeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt ca. 30Min. kühl stellen

Formen Teig auf wenig Mehl oder direkt auf Backpapier 4mm dick zu einem Rechteck auswallen. Mit dem Papier auf ein Blech legen.

Backen Ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220° vor geheizten Ofens.

Verzieren 1 Beutel dunkle Kuchenglasur (200gr.) schmelzen, sofort nach dem Backen auf dem warmen Teig verteilen

100 g Haselnüsse  
gehackt darüber streuen, sofort in Rhomben schneiden, Guetzli mit Spachtel vom Backpapier lösen, auskühlen.

### **Marmorknuserli**

1 Beutel Dunkle und weisse Kuchenglasur (ca. 100gr)

abwechslungsweise auf dem noch warmen Teig verteilen, sofort eine Gabel mehrmals durch die Glasur ziehen.

## **Freddy's Mailänderli**

250 g	Butter, weich
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Zitrone, abgeriebene Schale
2	Eier
500 g	Mehl
2	Eigelb, mit 2 TL Milch verdünnt

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier zugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 7-10 mm dick auswallen. Verschiedene Formen ausstechen, auf das mit backpapier belegte Blech legen, 15 Minuten kühl stellen. Mailänderli mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 9-11 Minuten backen.