Plätzchenbacken mit Mara

Ischler Schnitten:

Zutaten:
Für den Teig:
150g Butter
80g Zucker
½ abgeriebene Zitrone (Schale)
100g geschälte, gemahlene Mandeln
150g Mehl

Den Teig am besten über Nacht in einem kühlen Raum ruhen lassen. Am nächsten Tag ausrollen und mit beliebigen Förmchen ausstechen. Die Plätzchen bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) für 8-10 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Für die Verzierung:
Zartbitterschokolade
Johannisbeergelee

Eine Tafel Zartbitterschokolade über einem Wasserbad zerlaufen lassen. Ein halbes Glas Johannisbeergelee im Topf flüssig werden lassen. Ein Plätzchen mit flüssigem Gelee bestreichen. Ein zweites Plätzchen auf das erste kleben und anschließend mit Schokolade bestreichen.

Spritzgebäck:

Zutaten:
375g Butter
5 Eigelb
370g Zucker
550g Mehl
250g Mandeln

Den Teig am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Der Teig muss für die Zubereitung kalt sein, damit die Plätzchen gut formbar sind. Den Teig durch einen Fleischwolf oder eine ähnliche Maschine drücken. Die Plätzchen bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) für 8-10 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen. Bei Bedarf noch mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Vanillekipferl:

Zutaten:
100g geschälte, gemahlene Mandeln
280g Mehl
70g Zucker
200g Butter
2 Eigelb

Den Teig am besten über Nacht in einem kühlen Raum ruhen lassen. Am nächsten Tag in kleine Halbmonde formen. Die Plätzchen bei 200 Grad (Ober- Unterhitze) für 8-10 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

Für die Verzierung:
3 Päckchen Vanillezucker
50 g Puderzucker

Puderzucker und Vanillezucker vermischen und die ausgekühlten Plätzchen darin wenden.

Kochen mit MADZ

Champignons in Knoblauchsauce:

- 300 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Schnittlauch (gehackt)
- 1 EL Butter
- Olivenöl (zum Braten)

Für die Knoblauchsoße:

- 200 g Creme Fraiche
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1 EL Schnittlauch (gehackt)