

Glückspilze

Heisser Tee dampft in der Tasse, Guezliduft liegt in der Luft und manch Kindheitserinnerungen werden wieder wach. In Zeiten, wo die Welt aus den Fugen geraten zu sein scheint, besinnen sich immer mehr Menschen zurück zum Echten, zum Bodenständigen. In dieser Landfrauen-Ausgabe habe ich Euch ein Rezept mitgebracht, welches vielleicht Nostalgie, aber sicher glänzende Augen beschert. Und sich gar wunderbar noch als Neujahr-Glücksbringerli verschenken lässt.

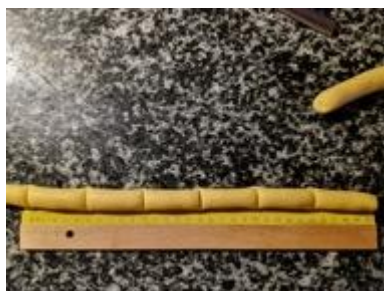
Für 24 Glückspilze
175g Puderzucker
150g Butter
2 kleine Eier
Zitronen- oder Vanille Aroma
375g Weissmehl
1 TL Backpulver
Alufolie

Butter und Puderzucker zusammen geschmeidig rühren. Eier und Aroma dazu geben, weiterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Backpulver und Mehl mischen. Zusammen zur Eiermasse sieben. Teig kneten, bis eine feste Masse entstanden ist. Für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Während dieser Zeit aus der Alufolie 24 kleine Kugeln von ca. 2cm Durchmesser formen.

Den Teig in eine etwas grössere und etwas kleinere Hälfte teilen. Den kleineren Teil luftdicht in Frischhaltefolie einpacke und in den Kühlschrank zurücklegen. Die grössere Hälfte zu je 20g schwere Kugeln formen. Die Alukügeli mittig auf die untere Hälfte der Teigkugel drücken. So dass eine Aussparung für den Pilzstiel gebacken wird. Sanft die Teigkugel mit dem Alukügeli nach unten auf das Backpapier drücken. Mit allen 24 Kugeln so weiterfahren.



Die zweite Hälfte des Teiges aus dem Kühlschrank nehmen. Zu einer Rolle formen, die ziemlich genau 1cm Durchmesser hat. Wenn die Rolle breiter ist als 1.5cm, wird der Stiel später nicht in den Pilzhut passen. Die Teigrolle in 24, 5cm lange Stücke schneiden. Die Enden jeweils mit den Fingern etwas abrunden und auf ein zweites Backblech legen.



Beide Bleche bei 165 Grad, Umluft, 14 Minuten goldbraun backen.
Nach dem Backen sofort die Alukugeln ev. mit einer Pinzette herausnehmen und bei Bedarf das Loch mit einer Spritztülle etwas vergrößern. Stiel und Hut zusammensetzen und auskühlen lassen.



75g dunkle Schokolade
250g weiße Schokolade
grüne Lebensmittelfarbe (Pulverform)
rote Lebensmittelfarbe (Pulverform)
Buchstabensuppe Buchstaben (nur die O's)

Dunkel Schokolade im Wasserbad vorsichtig schmelzen und in einen Spritzsack füllen.
Das Loch der Pilzhüte mit der Schokolade füllen. Sofort den dazu passenden Stiel
hineinstecken. Z.B kopfüber in einer sauberen Eierschachtel trocknen lassen.



Weisse Schokolade schmelzen. Rote Lebensmittelfarbe untermischen. Pilzhüte in die rote Schokolade tauchen, etwas abtropfen und trocknen lassen.



Die restliche weiße Schokolade schmelzen. Mit einem weiteren Spritzsack oder Zahnstocher Punkte auf den roten Pilzhut tupfen. Auf dem obersten weissen Punkt mit Hilfe einer Buchstabensuppen-O hineinstecken.



Unter die noch übrige weisse Schokolade grüne Lebensmittelfarbe mischen und dem unteren Teil des Pilzstiel's etwas Grün verpassen. Zuckerperlen darüber streuen. Die fertigen Pilze gut trocken lassen. Eine hübsche Schleife durch die O's fädeln. Fertig sind diese schönen und feinen Glückspilz-Anhänger.

Tipp: Anstelle der Lebensmittelfarben, kann der Hut und der untere Stielansatz in dunkle Schokolade getunkt werden. Mit den weissen Schokotupfer, werden die Pilze ebenfalls allerliebst. Wichtig: ganz gleich welche Schokolade ihr nehmt, immer sehr vorsichtig auf 34 Grad schmelzen. Wird die Schoggi zu heiss, braucht sie sehr lange, um wieder auszuhärten.

Von Herzen wünsche ich Euch nun frohe Festtage und e guetä Rutsch ins 2024.

