



Biscuit Recipes

RECOMMENDATIONS FROM THE TEAM



CHERRY ALMOND BISCOTTI

recommended by

Uta Solecke
Dermatologist



CHERRY ALMOND BISCOTTI

Makes 24 biscotti

Ingredients:

- 280 g + additional flour
- ½ tsp baking soda
- ½ tsp baking powder
- ¼ tsp salt
- ½ tsp cinnamon
- 125 dried cherries
- 200 g dark chocolate
- 100 g almond slivers
- 60 g butter, room temperature
- 175 g sugar
- ½ tsp Vanilla sugar
- 2 large eggs

Instructions:

Place an oven rack in the middle of the oven and preheat to 175°C (convection). Line a baking sheet with parchment paper.

Prepare the ingredients: Mix 280g flour, baking soda, baking powder, salt, and cinnamon. Dust cherries with some flour to prevent sticking. Chop 100g of chocolate and mix with cherries and almonds.

Cream butter in a mixing bowl using beaters or a stand mixer. Add sugar and vanilla sugar, beat until the mixture is light and fluffy. Add eggs and continue beating.

Use a wooden spoon or a spatula to add the flour mixture, mixing just until a dough forms. Add the „chunks“ (chopped chocolate, almonds, and cherries) and fold until combined.

Divide the dough in half. With floured hands, shape each half directly on the baking sheet into a log, approximately 25 cm long and 8 cm wide. The dough is quite firm and dry, which is normal as biscotti expand during baking. If the dough is softer, it would result in a large, flat cookie.

Bake the logs in the oven for about 25 minutes. Allow them to cool on the baking sheet for about 20 minutes. Reduce the oven temperature to 160°C. Cut the logs diagonally into slices about 1.5 cm thick using a serrated knife. Place the cut side down on the baking sheet. If the sheet is too small, use an additional one.

Bake in the oven for about 10 minutes. Flip the biscotti to the other side and bake for an additional 10-12 minutes, until they are golden brown. Allow them to cool on a wire rack.

Melt 100g of chocolate in a double boiler. Using a spoon, drizzle the melted chocolate over the cooled biscotti. Allow it to dry.

Zutaten:

- 280 g + etwas zusätzliches Mehl
- ½ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- ½ TL Zimt
- 125 getrocknete Kirschen
- 200 g Zartbitterschokolade
- 100g Mandelstifte
- 60 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- ½ TL Vanillezucker
- 2 Eier (Gr. M)

Zubereitung:

Einen Backofenrost auf die mittlere Backofenschiene geben und den Ofen vorheizen (nur Umluft: 175° C). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zutaten vorbereiten: 280g Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Zimt mischen. Kirschen mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht zusammenkleben. 100 g Schokolade hacken. Mit Kirschen und Mandeln mischen.

Butter mit den Schneebesen eines Rührgeräts oder einer Küchenmaschine in einer Rührschüssel cremig rühren. Zucker und Vanillezucker zugeben und so lange

schlagen, bis die Masse leicht und fluffig wird. Eier zugeben und weiterschlagen.

Mit einem Holzlöffel oder einem Teigschaber die Mehlmischung zufügen und nur so lange mischen, bis gerade eben ein Teig entsteht. Jetzt die „Chunks“ (gehackte Schokolade, Mandeln und Kirschen) zugeben und untermischen, bis alles zusammenkommt.

Teig halbieren. Mit bemehlten Händen eine Teighälfte direkt auf dem Backblech zu einem 25 cm langen und 8 cm breiten Scheit formen. Mit der anderen Hälfte genauso verfahren. Der Teig ist ziemlich fest und trocken. Das ist normal, weil die Biscotti sich beim Backen ausdehnen. Wäre der Teig weicher, erhielten Sie einen großen, flachen Cookie.

Die Scheite im Ofen ca. 25 Minuten backen. Dann ca. 20 Minuten auf dem Blech auskühlen lassen. Backofentemperatur auf 160° C reduzieren. Die Scheite auf einem Schneidbrett mit einem Sägemesser (am besten mit Wellenschliff) diagonal in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der geschnittenen Seite nach unten auf das Backblech legen. Falls das Blech zu klein ist, ein zweites hinzunehmen.

Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Dann die Biscotti auf die andere Seite legen und weitere 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Jetzt 100g Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Mithilfe eines Löffels in Streifen auf die abgekühlten Biscotti spritzen. Trocknen lassen.

DATTELTALER

Makes 40 cookies

Ingredients:

- 80 wafers (4 or 5 cm in diameter)
- 100 g almonds
- 100 g pitted dates
- 2 egg whites
- 100 g sugar
- 10 g vanilla sugar
- ½ bottle rum flavoring
- 2 pinches of cinnamon
- 20 g cornstarch
- 200 g chocolate, chopped

Instructions:

Preheat the oven to 130°C and place 40 wafers on a baking sheet.

Grind 50 g of almonds coarsely and 50 g finely in a food processor.

Finely chop all the dates in the food processor.

Beat egg whites until stiff. Add sugar, vanilla sugar, rum flavoring, cinnamon, and cornstarch, gently and evenly folding them into the egg whites.

Mix almonds and dates, then add them to the egg white mixture and fold in. Use a teaspoon to place small mounds of batter on the prepared wafers on the baking sheet. Press one wafer onto each mound of batter, and bake for 30-35 minutes at 130°C. Allow to cool.

Meanwhile, melt the chocolate in a double boiler. Dip each cooled date round halfway into the melted chocolate and let them dry.

Zutaten:

- 80 Oblaten (4 oder 5 cm)
- 100 g Mandeln
- 100 g Datteln, entsteint
- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- ½ Flasche Rum-Aroma
- 2 Prisen Zimt
- 20 g Speisestärke
- 200 g Kuvertüre, in Stücken

Zubereitung:

Backofen auf 130°C vorheizen und 40 Oblaten auf ein Backblech legen.

50 g Mandeln in der Küchenmaschine grob mahlen, 50 g Mandeln fein mahlen.

Alle Datteln in der Küchenmaschine sehr fein hacken.

Eiweiß steif schlagen. Zucker, Vanillezucker, Rum-Aroma, Zimt und Speisestärke zugeben und vorsichtig gleichmäßig unterrühren.

Mandeln und Datteln vermischen und dann zur Eiweißmischung geben und unterheben. Mit einem Teelöffel je 1 Teighäufchen auf die vorbereiteten Oblaten auf dem Backblech setzen. Auf jedes Teighäufchen je 1 Oblate drücken und 30-35 Minuten (130°C) backen. Auskühlen lassen.

Währenddessen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Datteltaler dann jeweils zur Hälfte in den flüssigen Guss tauchen, trocknen lassen.



DATTELTALER
recommended by

Birte Wehr
Project Manager





LINZER STARS

recommended by

Dorothea Wilhelm
Senior Medical Scientific
Consultant



LINZER STARS

Makes 15 cookies

Ingredients:

- 75 g pecans
- 180 g all-purpose flour, divided
- ½ tsp ground cinnamon
- ¼ tsp salt
- Pinch of ground cloves
- Pinch of ground allspice
- 100 g granulated sugar
- 115 g unsalted butter, room temperature
- Large egg (room temperature)
- 340 g seedless red jam
- Confectioners sugar for dusting

Instructions:

In food processor, pulse pecans and 2 tablespoons flour until mixture resembles fine crumbs. Add cinnamon, salt, cloves, allspice, and remaining flour and pulse to combine.

In a large bowl, using electric mixer, beat butter and sugar until light and fluffy, about 3 minutes. Beat egg, add pecan-

flour mixture; mix on low to combine.

Divide dough in half, roll each half between 2 sheets of waxed or parchment paper 3 mm thick, then freeze until firm about 30 minutes.

Heat oven to 180 degrees. Line 2 baking sheet with parchment paper. Working with 1 sheet of dough at a time, use 2-inch-star cookie cutter to cut out cookies; divide between prepared baking sheet. Reroll, chill and cut scraps.

With 1 sheet of cookies, use a 5 cm star cookie cutter to stamp out shapes. Bake all cookies until edges begin to brown, 11 to 15 minutes. Let cool completely on baking sheets.

Spoon about 1 teaspoon jam onto each whole cookie; dust stamped-out cookies confectioners' sugar, then place 1 in each jam cookie.

Zutaten:

- 75 g Pekannüsse
- 180 g Mehl
- 1/2 TL gemahlener Zimt

- 1/4 TL Salz
- Eine Prise Nelkenpulver
- Eine Prise Piment
- 100 g Zucker
- 115 g weiche Butter
- 1 großes Ei (Zimmertemperatur)
- 340 g Marmelade ohne Kerne (z.B. Himbeer- oder Erdbeermarmelade)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

In einer Küchenmaschine die Pekannüsse mit 2 Esslöffeln Mehl pulsieren, bis die Mischung feine Krümel ähnelt. Füge Zimt, Salz, Nelken, Piment und das restliche Mehl hinzu und pulsieren, um alles zu kombinieren.

In einer großen Schüssel mit einem elektrischen Mixer die weiche Butter und den Zucker etwa 3 Minuten lang leicht und luftig schlagen.

Das Ei schlagen und mit der Pekannuss-Mehlmischung hinzufügen und Masse bei niedriger Geschwindigkeit mit dem elektrischen Mixer kombinieren.

Teile den Teig in zwei Hälften, rolle jede Hälfte zwischen zwei Blättern Backpapier auf ca. 3 mm Dicke aus und kühle die Hälften für ca. 30 Minuten im Kühlschrank.

Heize den Ofen auf 180 Grad Celsius vor. Lege zwei Backbleche mit Backpapier aus. Verwende einen 5 cm großen Stern-Ausstecher, um Kekse aus den Teighälften auszuschneiden, und verteile sie auf den vorbereiteten Backblechen. Reste erneut ausrollen, kühlen und ausschneiden.

Verwende einen 1,25 cm großen Stern-Ausstecher, um in der Mitte der Hälfte der großen Sterne kleinere Sterne auszustanzen. Backe sämtliche Sterne, bis die Ränder zu bräunen beginnen, 11 bis 15 Minuten. Lass die Kekse vollständig auf den Backblechen abkühlen.

Löffle etwa 1 Teelöffel Marmelade auf jeden ganzen Keks, bestäube die ausgestanzten Kekse mit Puderzucker und platziere einen ausgestanzten Keks auf jedem Marmeladenkeks.



CHOCOLATE HAZELNUT COOKIES

recommended by

Frederike Falk
Group Leader
Study Site Elmshorn



CHOCOLATE HAZELNUT COOKIES

Makes 90 cookies

Ingredients:

- 1 kg all-purpose flour
- 560 g soft butter
- 350 g sugar
- 3 large eggs (Size M)
- 1 tbsp vanilla extract or 2 packets of vanilla sugar
- 1/2 tsp salt
- 200 g chopped hazelnuts
- 75 g cocoa powder
- Hazelnut cream
- Chocolate coating for decoration

Instructions:

Combine the dough ingredients (flour, butter, sugar, eggs, vanilla extract, salt, hazelnuts, and cocoa powder). Mix the dough, chill for 30 minutes, roll it out between two sheets of parchment paper,

and cut out with a large, round cookie cutter (about 4-5 cm). In half of the cut-out cookies, cut out a center circle of approximately 1.5 cm.

Bake the cookies at 180°C (top and bottom heat) for 9 minutes and let them cool. After cooling, spread hazelnut cream on the cookies without a hole and place the cookies with the hole on top. Finally, decorate with chocolate coating.

Zutaten:

- 1kg Weizenmehl
- 560g weiche Butter
- 350g Zucker
- 3 Eier Größe M
- 1 EL Vanilleextrakt oder 2 Packungen Vanillezucker
- 1/2 TL Salz
- 200g gehackte Haselnüsse
- 75g Backkakao
- Haselnusscreme
- Kuvertüre für die Deko

Zubereitung:

Teigzutaten (Mehl, Butter, Zucker, Eier, Vanilleextrakt, Salz, Haselnüsse und Backkakao) vermengen und Teig mischen, 30 Min kühlen, ausrollen zwischen zwei Backpapieren, ausstechen mit einer großen, runden Form (ca. 4-5 cm). In die Hälfte der ausgestochenen Kekse nochmals mittig ein etwa 1.5 cm großen Kreis ausstechen.

Die Plätzchen bei 180°C Ober- und Unterhitze für 9 Minuten backen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen auf die Plätzchen ohne Loch Haselnusscreme geben und die Plätzchen mit Loch oben drauf platzieren. Anschließend mit Kuvertüre verzieren.



DESSERT SPRINKLED COOKIES

recommended by

Luminita Preda
Key Account Manager



DESSERT SPRINKLED COOKIES

Makes 100 cookies

Ingredients:

- 250 g butter
- 250 g powdered sugar
- 1 egg + 2 egg yolks
- 2 tablespoons sour cream
- grated zest of a lemon
- vanilla essence
- 550 g flour
- 10 g baking powder
- 150 g turkish delight/lokum + chocolate ganache
- Coconut flakes

Instructions:

Mix the flour with baking powder and powdered sugar, add the butter, cream, eggs and flavorings and knead a soft but non-sticky dough.

Put the dough in the grinder, attach the shape for cookies / biscuits, afterwards take the dough and make cookies in the form of rods, horseshoes or circles. In each circle put a cube of Turkish delight.

Place the cookies in the tray on baking paper and bake them in the preheated oven 180°C, 20-25 minutes. They should not be left longer because they become dry and hard. Check them and when you see that they are golden on the bottom, remove them and powder them with sugar.

You can sprinkle the round/horseshoes ones with melted dark chocolate. The others you give through ganache and coconut flakes. For the ganache mix in equal proportions the liquid whipped cream and dark chocolate. Melt the chocolate, add whipped cream and mix, then dip the cookies in chocolate and roll them through coconut flakes. It keeps very well in tin boxes for cookies, even for two weeks.

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker
- 1 Ei + 2 Eigelb
- 2 Esslöffel saure Sahne
- geriebene Schale einer Zitrone
- Vanillearoma
- 550 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 150 g Türkischer Honig/Lokum + Schokoladenganache
- Kokosraspeln

Zubereitung:

Das Mehl mit Backpulver und Puderzucker vermengen. Butter, saure Sahne, Eier und Aromen hinzufügen und einen weichen, jedoch nicht klebrigen Teig kneten.

Den Teig in eine Keksform geben und mit einem Aufsatz für Kekse formen. Anschließend den Teig nehmen und Kekse in Form von Stangen, Hufeisen oder Kreisen herstellen. In jeden Kreis ein Stück Türkischen Honig legen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen. Sie sollten nicht zu lange gebacken werden, da sie sonst trocken und hart werden. Überprüfe sie, und wenn du sie auf der Unterseite goldbraun siehst, nimm sie heraus und bestäube sie mit Zucker.

Die runden/Hufeisen-Kekse kannst du mit geschmolzener dunkler Schokolade beträufeln. Die anderen tauchst du in Ganache und wälzt sie in Kokosraspeln. Für die Ganache mischst du die flüssige Schlagsahne und dunkle Schokolade im gleichen Verhältnis. Schmelze die Schokolade, füge die Schlagsahne hinzu und vermische alles. Tauche dann die Kekse in die Schokolade und rolle sie durch Kokosraspeln.

Die Kekse halten sich sehr gut in Blechdosen für Kekse, sogar für zwei Wochen.

SGS PRODERM IS PART OF SGS, THE WORLD'S LEADING TESTING, INSPECTION AND CERTIFICATION COMPANY.