

Mein LandRezept

ADVENTSBÄCKEREI

6. 2013



Liebenvoll selbst gemacht
Lebkuchenhäuschen



Raffiniert, köstlich, fein
Makronen & Baisers

Süße Leckereien

Freuen Sie sich auf die allerbesten Rezepte:
Christstollen, Linzer Torte, Pfeffernüsse & mehr!



Geschenke
aus der Küche

24 himmlische
Weihnachtsideen

Italienische Momente genießen!

2 Ausgaben
gratis testen!

so ISST ITALIEN

so isst Italien

65 leckere Rezepte!

so ISST ITALIEN

65 leckere Rezepte!

so ISST ITALIEN

so isst Italien

24 TRAUMHAFTE GEWINNE IM WERT VON 10.000 €

Endlich Pilze!

Neue Pastaideen mit Pfifferlingen, Steinpilzen & Co.

Feines mit Nüssen

Zander mit Haselnussbutter, Lamm mit Paprika-Mandelkruste, Mandelsemifreddo ...

Heiße ...

Raffiniert ...

Party-Häppchen

Mediterrane Leckerbissen schnell zubereitet und einfach grandios

Mit Liebe gebacken

Pinienkernmakronen, Mini-Panettone & Nuss-Kirsch-Streifen festlich verpackt Verführerische Cantuccini mit Schokolade, Limoncello und Pistazien

Jetzt wird es wild!

Rehmedaillons mit Walnussrisotto, zarter Hirschrücken ...

Italienische Festmenüs

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit köstlichen Weihnachtsgerichten

Cantuccini mal anders: mit Schokolade, Limoncello und Pistazien

2 Ausgaben gratis testen!



Gleich bestellen:

■ (02225) 7085 331

■ @ www.soisstitalien.de/abo

Aktions-
code:
SI13NAB



Foto: Ralph Hartmann

Liebe Leserinnen und liebe Leser,

Wünschen sollte man nachkommen – ganz besonders in der Vorweihnachtszeit.

Wenn Sie also in dem Online-

Magazin „Mein LandRezept Adventsbäckerei“ neben großartigen Lieblingsplätzchen, tollen Ideen und kreativen Anregungen für Lebkuchen, Marzipan und Pralinen auch noch viele weitere Rezepte erwarten, dann ist es genau das Richtige, um Ihre Backwünsche zu erfüllen. Denn neben den Klassikern aus der Backstube wie Vanillekipferl, Pfeffernüsse oder Makronen finden Sie in dieser Online-Ausgabe weitere köstlich-klangvolle Rezeptvorschläge vom Ingwergelee über Meringue-Schneehäubchen bis zu Baiserherzen mit Himbeersirup.

Kleiner Tipp: Backen Sie doch eines von unseren 24 himmlischen Geschenken aus der Küche nach (ab S. 14), um es als Dankeschön zur nächsten Adventskaffee-Einladung mitzubringen.

Genießen Sie eine zauberhafte Adventszeit mit Keksen, Baisers, Schokolade und allem, was das Bäckereiherz sonst noch begehrte. Das wünsche ich mir für Sie.

Herzlichst Ihre

Ilka Wirdemann

Ilka Wirdemann | Chefredakteurin



Foto: Ira Leoni

Unser Lieblingsrezept

Gebrannte Mandeln kann es in der Vorweihnachtszeit und an den Festtagen gar nicht genug geben.

Ihr Duft lockt uns auf den Weihnachtsmarkt, und dort wärmen sie uns die Hände, bis sie alle aufgegessen sind. Manchmal begleiten uns die kleinen Spitztüten sogar bis in die Redaktion, hier sind sie meistens aber auch im Nu verspeist.

Daher machen wir sie am liebsten einfach selbst und gleich so viele davon, dass jeder eine Tüte zum Naschen auf seinen Tisch legen kann. Unser Rezept finden Sie auf Seite 29.

INHALT

Mein LandRezept ADVENTSBÄCKEREI



88 Raffinierte Pralinenrezepte



14 Ein kulinarischer Adventskalender –
24 Geschenke aus der Backstube

WEIHNACHTSBÄCKEREI

- 8 Süßes zum Adventskaffee:**
Marzipan-, Lebkuchen- & Hefegebäck
- 14 SPEZIAL: 24 GESCHENKE AUS DER BACKSTUBE**
- 56 Luftige Leckereien:** Makronen & Baisers
- 68 Feines zum Fest:** Kuchen & Torten
- 78 Süße Sünden:** Verführerische Schokoladenrezepte
- 88 Raffiniert und köstlich:** Unwiderstehliche Pralinen
- 98 Knusperhäuschen Schritt für Schritt**
- 102 Rezepte für den Bunten Teller:**
Christstollen, Printen, Mürbegebäck und Pfeffernüsse

RATGEBER

- 40 Große Backschule:**
Hefe-, Rühr- und Mürbeteig zubereiten
- 48 Küchen-Einmaleins:** Rezepte einfach umrechnen
- 54 So macht Backen Spaß:** Die besten Backhelfer
- 66 Warenkunde:** Nüsse
- 76 Kleine Schokoladenkunde**
- 77 Butter & Co:** Wissenswertes über Backfette
- 86 Gebäck verzieren:** Glasuren & Dekorationen
- 96 Warenkunde:** Weihnachtsgewürze
- 110 Unverzichtbare Zutaten:** Mehl & Backmittel



Adventsgebäck: Marzipan, Lebkuchen & Hefeteig 8



Makronen und Baisers 56



Lebkuchenhäuschen
Schritt für Schritt 98



Kuchen & Torten
für die Festtage 68



Warenkunde:
Nüsse & Mandeln 66



Verführerisches mit Schokolade 78

SERVICE

- 3 Editorial
- 6 Rezeptefinder
- 112 Buchtipps, Impressum
- 114 Kreuzworträtsel und Verlosung

EXTRA ab Seite 40: Große Backschule

Praktische Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu Hefe-, Rühr- und Mürbeteig und wertvolle Tipps aus der Redaktion für eine gelungene Weihnachtsbäckerei





Mein LandRezept

Rezeptefinder Adventsbäckerei



S. 11 Lebkuchen nach Landfrauen-Art



S. 11 Lebkuchen – klassisch



S. 11 Feines Marzipan selbstgemacht



S. 13 Nikolausgebäck aus Hefeteig



S. 17 Erdnussplätzchen



S. 20 Blätterteigbäumchen



S. 21 Rudolf-Plätzchen



S. 28 Honig-Lebkuchen



S. 29 Mandeln im Zucker



S. 30 Knackerli



S. 31 Schokoladenpfauen



S. 32 Orangenlikör



S. 35 Zimtröllchen



S. 35 Limetten-, Zitronen- und Ingwergelee



S. 35 Weihnachtsbäumchen mit Pistazien



S. 36 Mandelkipferl



S. 36 Schneeflocken



S. 36 Meringue-Schneehäubchen



S. 37 Vanillekipferl



S. 37 Linzer Kekse



S. 37 Russische Kartoschki



S. 38 Schokoladenkekse von der Rolle



S. 38 Fruchtiges Chutney



S. 38 Quarkgebäck



S. 39 Weiße Pralinen mit Mandeln und Cranberrys



S. 39 Minztrüffel



S. 39 Kürbiskern- und Rosinenschokolade



S. 43 Mürbeteig



S. 45 Rührteig



S. 46 Hefeteig



S. 58 Grundrezept Baisers



S. 58 Knuspermakronen



S. 58 Walnussmakronen



S. 60 Baisertörtchen mit Kastaniencreme



S. 61 Orangenhälfte mit Baiser



S. 62 Baiserherzen mit Himbeersirup



S. 62 Makronen mit Ananas



S. 71 Gewürzgugelhupf



S. 74 Orangen-Schoko-Kuchen



S. 74 Panettone im Glas



S. 75 Linzer Torte



S. 75 Schneeflockentorte mit Kirschen



S. 83 Knusperröllchen



S. 83 Schnelle Schokoladenplätzchen mit Espresso



S. 83 Winterborke



S. 84 Schokoladentrüffel



S. 84 Schokoladenbrezeln



S. 85 Nussige Schokoknusperstückchen



S. 85 Schokoladige Mürbeteigkekse



S. 85 Schokoladenküchlein



S. 93 Pfefferwürfel



S. 93 Cranberrystifte



S. 93 Cappuccinotässchen



S. 94 Mohnpralinen mit Schuss



S. 94 Limoncello trüffel



S. 94 Thymian-Orangen-Traum



S. 99 Lebkuchenhaus



S. 108 Printen



S. 108 Braune Pfeffernüsse



S. 108 Weiße Pfeffernüsse



S. 109 Weihnachtsgebäck



S. 109 Zimtplätzchen



S. 109 Christstollen

BALD IST WEIHNACHTEN



Lebkuchen
Rezepte auf Seite 11

Zeit für süße Köstlichkeiten Adventsgebäck

Würzige Lebkuchen, zartes Marzipan und süßes Hefegebäck machen uns in der Adventszeit einfach glücklich. Die Leckereien sind so hübsch und so köstlich, dass sie sich ganz vorzüglich als Mitbringsel oder als Füllung für den Nikolausstiefel eignen.

Text: Regine Stroner | Fotos: Martina Görlach/Kosmos Verlag





Lebkuchen nach Landfrauen-Art

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

BACKZEIT ca. 20 Min.

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- 5 Eier
- 400 g brauner Zucker
- 50 g Bitterschokolade
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1 TL gemahlener Zimt

AUSSERDEM

- Ca. 40 Backoblaten (7 cm Ø)

ZUBEREITUNG

1. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Schokolade fein reiben. Zusammen mit den gemahlenen Mandeln, Nüssen und Gewürzen mit einem Löffel unter die Eiermasse heben.

2. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 130 °C) vorheizen. Jeweils 1 EL Teig auf 1 Oblate geben und etwas glatt streichen. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Lebkuchen im Backofen ca. 20 Min. backen.

3. Die Lebkuchen zum Auskühlen auf ein Kuchengitter setzen. Erst wenn sie erkaltet sind, in fest schließende Dosen verpacken und 1–2 Wochen durchziehen lassen. Die Lebkuchen sind mehrere Wochen haltbar.



Lebkuchen – klassisch gut

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

RUHEZEIT 24 Std.

BACKZEIT ca. 15 Min.

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- 250 g Honig
- 250 g Rohrohrzucker
- 150 g Butter
- 500 g Mehl Type 405
- 1 gestr. EL Lebkuchengewürz
- Abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 gehäufter EL Kakao
- 1 Ei
- 1 TL Pottasche

ZUBEREITUNG

1. Honig, Zucker und Butter in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker unter Rühren aufgelöst hat. In eine große Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

2. Mehl, Gewürz, Zitronenschale, Kakao und Ei unter die Honigmischung rühren. Die Pottasche in 2 EL Wasser auflösen. Zum Teig geben, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts gut durchkneten.

3. Falls der Teig noch zu weich ist, esslöffelweise zusätzlich Mehl unterkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen oder -schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 15–18 Min. backen. Auskühlen lassen und nach Belieben verzieren. Die Lebkuchen sind mehrere Wochen haltbar.

Marzipan selbst gemacht – besonders fein

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

ZUTATEN für ca. 500 g

- 250 g Mandeln
- 4–5 bittere Mandeln oder einige Tropfen Bittermandelöl
- 250 g Puderzucker
- 3–4 EL Rosenwasser
- Evtl. Kakaopulver oder Kuvertüre zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1. Die Mandeln in kochendes Wasser geben, aufkochen lassen. In ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Mandeln häuten und auf einem Tuch trocknen lassen.

2. Die Mandeln in der Küchenmaschine sehr fein mahlen. Mit Puderzucker vermischen und nochmals mahlen.

3. Esslöffelweise Rosenwasser zugeben und in der Küchenmaschine untermixen oder mit den Händen zügig unterkneten. Falls das Rosenwasser nicht ausreicht, damit der Teig geschmeidig wird, tropfenweise etwas Wasser zugeben. Nicht zu lange kneten, da sonst die Mandeln zu warm werden, Fett austritt und das Marzipan bröckelig und leicht ölig wird.

4. Marzipan zur Kugel formen und in Folie gewickelt aufbewahren. Es ist 3–4 Wochen haltbar.

5. Das Marzipan lässt sich vielfältig formen, z. B. zu kleinen Brötchen und Brezeln oder zu Marzipankartoffeln – kirschgroßen Kugeln, die man in Kakao wälzt. Für Marzipanpralinen rollt man es auf gesiebtem Puderzucker fingerdick aus, schneidet kleine Stangen und taucht sie in geschmolzene Kuvertüre.

BALD IST WEIHNACHTEN



Nikolausgebäck aus Hefeteig

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

RUHEZEIT 50 Min.

BACKZEIT ca. 40 Min.

ZUTATEN für ca. 10 Stück

- 1/4 l Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 75 g Zucker
- 500 g Mehl Type 405
- 1 Prise Salz
- Abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Ei
- 60 g weiche Butter
- 1 EL Anissamen
- 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Die Milch leicht erwärmen und mit der zerbröckelten Hefe und 1 TL Zucker verrühren, bis sich die Hefe ganz aufgelöst hat. Mehl in eine Schüssel füllen, in eine Vertiefung in der Mitte die Hefemilch geben, mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 20 Min. gehen lassen.
2. Salz, abgeriebene Zitronenschale, Ei und klein geschnittene Butter unter den Teig kneten. So lange schlagen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Abdecken und weitere 30 Min. gehen lassen.
3. Den Hefeteig noch mal durchkneten, auf wenig Mehl gut fingerdick ausrollen und mit einer großen Form Figuren

ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Anissamen auf die freien Flächen auf dem Blech streuen, sie geben beim Backen ihr Aroma an das Gebäck ab.

4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser glatt rühren. Die Teigfiguren damit bestreichen und nach Belieben verzieren. Im Ofen 35–40 Min. goldbraun backen. Die Hefeteigfiguren sind ca. 3 Tage haltbar.



Tipp

Aus dem Hefeteig lassen sich die unterschiedlichsten Formen ausstechen, die man mit Zuckerglasur, Rosinen, Mandeln, Hagelzucker und Liebesperlen verzieren kann.

Buchtipp

Diese und weitere süße Rezepte und hübsche Verpackungsideen für die Weihnachtszeit finden Sie in dem Buch „bald ist Weihnachten. Ein kulinarischer Adventskalender“ von Regine Stroner. Kosmos, ca. 15 Euro



Ein kulinarischer Adventskalender **24 Geschenke aus der Küche**

Überraschen Sie Ihre Liebsten! Hausgemachte Plätzchen, Liköre, Pralinen und Kuchlein versüßen die Vorweihnachtszeit.

Fotos: Ira Leoni



1

Zimtröllchen
Rezept auf Seite 35

Weihnachtsschnee

Ihr Kinder, sperrt die Augen auf,
Sonst nehmt den Operngucker:
Die große Himmelsbüchse, seht,
Tut Ruprecht ganz voll Zucker.
Er streut - die Kuchen sind schon voll -
er streut - na, das wird munter:
Er schüttelt die Büchse und
streut und streut
Den ganzen Zucker runter.
Ihr Kinder sperrt die
Mäulchen auf, schnell!
Zucker schneit es heute;
Fangt auf, holt Schüsseln!

Auszüge aus einem Gedicht
von Paula Dehmel (1862-1918)



2

*Limetten-, Zitronen-
und Ingwergelee*

Rezept auf Seite 35

*Ein Fest
für alle
Sinne!*





Erdnussplätzchen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

RUHEZEIT ca. 1 Std. **BACKZEIT** ca. 15 Min.

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- 150 g Butter
- 150 g Erdnussbutter mit Stücken
- 175 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 175 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen

ZUBEREITUNG

1. Butter und Erdnussbutter mit einem Handrührgerät gut vermengen. Nun nacheinander Zucker, Ei und Salz unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls kurz untermengen. Den Teig mithilfe von Frischhaltefolie zu einer Rolle mit ca. 3 cm Ø formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Vom Teig etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben zu Kugeln formen, aufs Backblech setzen und wieder etwas flach drücken. Auf jeden Keks einige Erdnüsse drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C ca. 15 Min. backen.



Weihnachtsbäumchen mit Pistazien

Rezept auf Seite 35

Tipp zum Ausstechen

Damit die Spitzen der Tannenbäume nicht in der Form hängen bleiben, die Form immer wieder in Mehl tauchen. Wenn der Teig nach mehrmaligem Ausrollen zu weich wird, zwischendurch mit Frischhaltefolie umwickelt kalt stellen und später weiterverarbeiten.

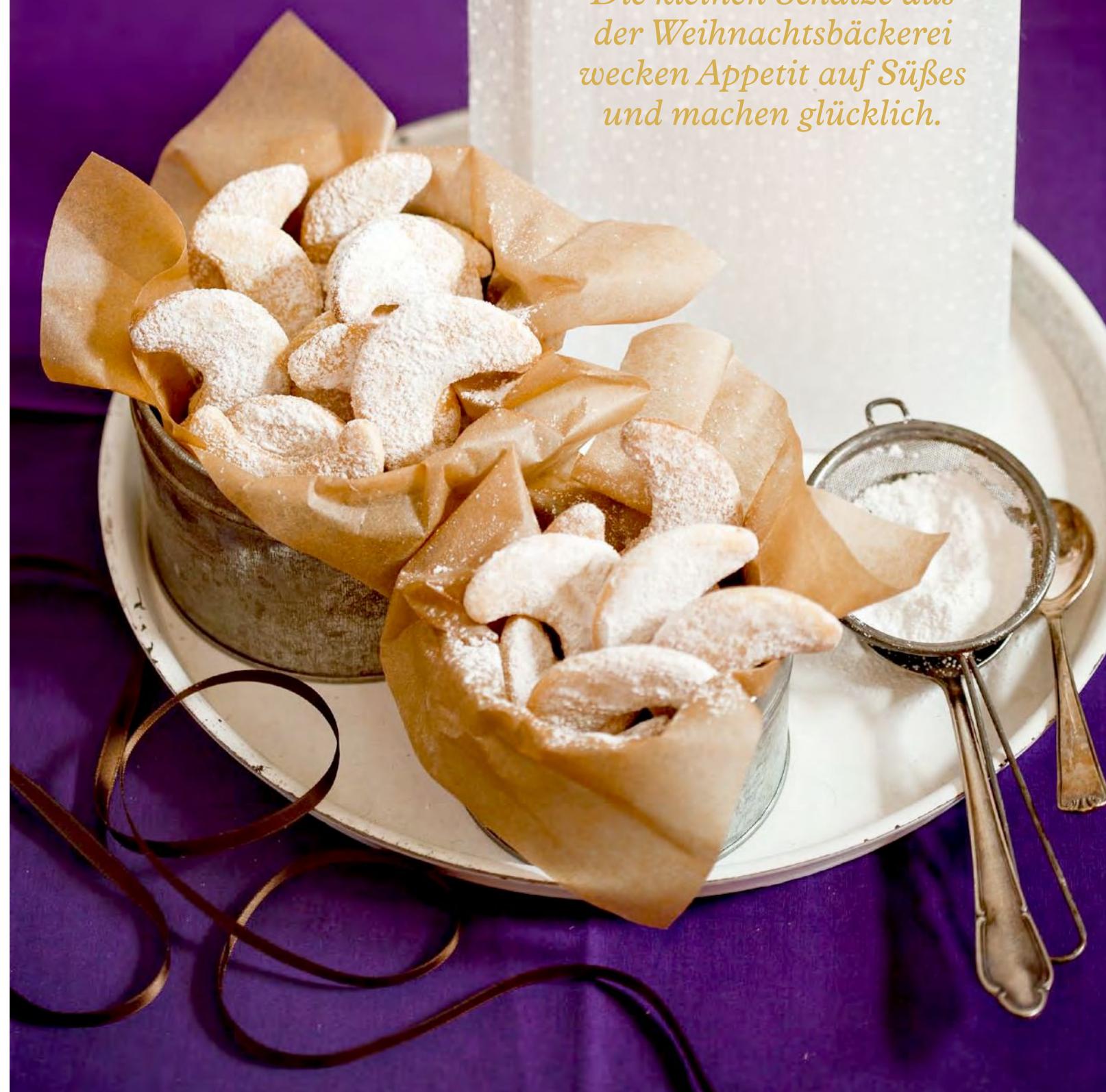


5

Mandelkipferl

Rezept auf Seite 36

*Naschen erlaubt!
Die kleinen Schätze aus
der Weihnachtsbäckerei
wecken Appetit auf Süßes
und machen glücklich.*



6

Blätterteigbäumchen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

BACKZEIT ca. 10 Min.

ZUTATEN für 12–15 Stück

- 1 Packung Blätterteigplatten (tiefgekühlt)
- 60 g Zucker

- 1–2 TL Zimt
- Etwas Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Blätterteigplatten voneinander trennen und das Mehl abbürsten. Die Platten antauen lassen.

2. Den Zucker mit dem Zimt vermengen. Den Zimtzucker dünn auf jede Platte streuen und gleichmäßig verteilen.

3. Nun eine der Platten als Boden bereitlegen, jeweils die langen Seiten zur Mitte umschlagen.

Jetzt von der nächsten Platte etwa 1/4 des Teiges der Länge nach abschneiden. Den breiteren Teil wieder von den langen Seiten her bis zur Mitte umschlagen, diesen mittig auf den ersten Boden legen. Den schmalen Streifen ebenfalls von beiden Seiten zur Mitte hin falten und ebenfalls obenauf legen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

4. Die gestaffelten Teigplatten entlang der kurzen Seite in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf die Seite gekippt auf ein Backblech legen und mithilfe der Finger vorsichtig in Form kleiner Bäume drücken.

5. Bei 180 °C etwa 10 Min. backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben.





7

Rudolf-Plätzchen

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

BACKZEIT ca. 10 Min.

ZUTATEN für 60–70 Stück

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| • 500 g Mehl | • 150 g Puderzucker |
| • 1 Pck. Backpulver | • 2 EL Zitronensaft |
| • 1 Prise Salz | |
| • 250 g Zucker | AUSSERDEM |
| • 2 Pck. Vanillezucker | • Mehl zum
Bearbeiten |
| • 250 g Butter | • Ausstechformen |
| • 2 Eier | |

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Butter in Flocken und die Eier dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig etwa 3–5 mm dick ausrollen. Kleine Rehe mit einem Ausstechförmchen ausstechen. Die Plätzchen bei 180 °C etwa 10 Min. backen oder bis die Ränder goldbraun sind. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

3. Puderzucker mit Zitronensaft vermengen. Mit einer feinen Spritztülle kleine Flecken und Augen auf jedes Plätzchen geben.

8

Schneeflocken

Rezept auf Seite 36

*„Schnee, Schnee, Schnee!
Liebes Windchen, weh!
Weh mir beide Hände voll,
dass ich mir einen
Schneeball roll!“*

*Strophe aus einem Volkslied
von Suse Hecht-Wieber*



Meringue-Schneehäubchen

Rezept auf Seite 36

9

Das perfekt geschlagene Eiweiß

Für das perfekt steif geschlagene Eiweiß sollten Schüsseln und Rührbesen fettfrei sein und sich kein Eigelb im Eiweiß befinden. Ein Eiweiß kann sein eigenes Volumen 6–8-mal vergrößern, wenn es vorher Zimmertemperatur angenommen hat. Dafür das Eiweiß etwa 30 Min. nach dem Trennen stehen lassen. Stahl- oder Glasschüsseln eignen sich am besten, um Eiweiß zu schlagen.



10

Vanillezucker selbst herstellen

Vermengen Sie das Mark einer Vanilleschote mit 250 – 500 g feinem Zucker. Die Schote können Sie mit in den Zucker legen, im Stück oder klein geschnitten. In einem gut verschlossenen Gefäß hat der Zucker nach ca. 2–3 Wochen Ziehzeit und gelegentlichem Schütteln das intensive Vanillearoma angenommen und die Schote ist trocken. Wer mag, kann den Zucker und die Schotenstücke gemeinsam fein mahlen, z. B. im Mörser. 1–2 TL des selbst gemachten Vanillezuckers ersetzen in etwa 1 Tüte Vanillezucker.

Vanillekipferl

Rezept auf Seite 37



11

*Linzer Kekse
mit Fruchtfüllung*

Rezept auf Seite 37

Weihnachtslied

*Vom Himmel in die tiefsten Klüfte ein milder Stern her-
niederlacht; Vom Tannenwalde steigen Düfte und hauchen
durch die Winterlüfte, und kerzenhelle wird die Nacht.*

*Mir ist das Herz so froh erschrocken, das ist die liebe Weih-
nachtszeit! Ich höre fernher Kirchenglocken mich lieblich
heimatisch verlocken in märchenstille Herrlichkeit.*

*Ein frommer Zauber hält mich wieder, anbetend,
staunend muß ich stehn; Es sinkt auf meine
Augenlider Ein goldner Kindertraum hernieder,
ich fühl's, ein Wunder ist geschehn.*

(Theodor Storm)

12

Russische Kartoschki
(Kartöffelchen)

Rezept auf Seite 37

Weihnachtsgebäck

Solch ein Brot kann's nur im Leben jedesmal zur Weihnacht geben! Eier, Zucker und viel Butter schaumig röhrt die liebe Mutter; kommt am Schluß das Mehl daran, fangen wir zu helfen an. In den Teig so glatt und fein stechen unsre Formen ein: Herzen, Vögel, Kleeblatt, Kreise - braune Plätzchen, gelbe, weiße sieht man bald - welch ein Vergnügen - auf dem Blech im Ofen liegen. Knusprig kommen sie heraus, duften durch das ganze Haus.

*(Auszug, Isabella Braun,
1815–1886)*



13

Schokoladenkekse
von der Rolle
Rezept auf Seite 38



14

Fruchtiges Chutney
Rezept auf Seite 38



15

Honig-Lebkuchen

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.**BACKZEIT** ca. 20–25 Min.**ZUTATEN** für ca. 120 Stück

- 150 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimtpulver
- 3 EL flüssiger Honig
- 200 ml Milch
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 200 g Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft 160 °C). Butter mit Zucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Zimt miteinander vermengen und über die Butter-Zuckermischung sieben. Honig und Milch

hinzufügen und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens 20–25 Min. backen.

2. Lebkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Hilfe des Backpapiers vom Blech heben und einmal waagerecht halbieren, die obere Hälfte mit einer Unterlage abnehmen. Konfitüre glatt rühren und eine Schicht damit bestreichen. Die andere Schicht darauf setzen. Lebkuchen in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden.

3. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Zuckerguss auf die Lebkuchenwürfel streichen.

16

Quarkgebäck
Rezept auf Seite 38

„Ich muss euch sagen,
es weihnachtet
sehr!“

17

Mandeln im Zucker

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min.

ZUTATEN für 50 g

- 3 EL Mandeln
- 120 g Zucker
- 1/2 EL Zimt
- 30 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einer Pfanne verrühren, erhitzen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Zucker zu kristallisieren beginnt. Nun die Mandeln auf ein Backblech mit Backpapier gießen und abkühlen lassen.

18



Knackerli

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

KÜHLZEIT 1 Std.

ZUTATEN für etwa 80 Stück

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| • 200 g dunkle Schokolade | • 80 g Trockenobst |
| • 100 g verschiedene Nüsse | • Kandierte Früchte |

ZUBEREITUNG

1. Nüsse grob hacken, kandierte und getrocknete Früchte in Stifte und Scheiben schneiden. Schokolade in einem Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

2. Auf das Backpapier mithilfe eines Teelöffels kleine Kreise aus Schokolade gießen. Dann auf jeden Kreis kandierte Früchte und Nüsse legen. Das Ganze im Kühlschrank oder bei Raumtemperatur aushärten lassen.



19

Schokoladenpflaumen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min. **RUHEZEIT** ca. 2 Std.

ZUTATEN für ca. 40–50 Stück

- 250 g getrocknete Pflaumen
- 200 g Kuvertüre, Zartbitter
- 3 EL Rum
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlene Gewürznelken

ZUBEREITUNG

1. Die Trockenfrüchte mit 100 g der Schokolade in der Küchenmaschine häckseln, bis sich eine halbwegs gleichmäßige Masse ergibt.

2. Die übrigen 100 g Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Pflaumenmasse in eine Schüssel geben, Rum und Gewürze zugeben und gründlich durchmengen. Den Teig zu Pralinen formen und jede Praline in die geschmolzene Schokolade tunken. Zum Trocknen auf ein Blech mit Backpapier setzen und ca. 2 Std. ruhen lassen.



Orangenlikör

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

RUHE-/REIFEZEIT mehrere Wochen

20

ZUTATEN für 1 Liter

- 6 Orangen
- 500 g Zucker
- 4 Anissterne
- 1 Vanilleschote
- 0,7 l weißer Rum

ZUBEREITUNG

1. Orangen waschen, Zesten vorsichtig abreiben, ohne die bittere Innenschale mit abzutragen. Zesten, Zucker, Anissterne und Vanilleschote in eine gut verschließbare Flasche geben.

2. Orangen auspressen und den Saft in die Flasche füllen. Rum zugeben und umrühren, fest verschließen und an einem dunklen Ort mindestens 4 Wochen ruhen lassen. Jede Woche die Flasche schütteln.

3. Die Flüssigkeit durch mehrere Lagen Stoff filtern und anschließend in kleinere Flaschen portionieren.



Weisse Pralinen mit
Mandeln und Cranberrys

Rezept auf Seite 39

21

Wünschen,
schenken,
glücklich sein ...

Minztrüffel
Rezept auf Seite 39

... mit einer
Garantie für
leuchtende
Augen!

22

23

Rosinenschokolade

Rezept auf Seite 39



24

Kürbiskernschokolade

Rezept auf Seite 39





Zimtröllchen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 60 Min.

RUHEZEIT mind. 2 Std.

BACKZEIT pro Blech ca. 4–6 Min.

ZUTATEN für ca. 30–40 Stück

- 6 Eiweiß
- 120 g Margarine
- 150 g Mehl
- 220 g Puderzucker
- 1–2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 EL Sahne

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

2. Die Margarine cremig schlagen. Mehl, Zucker, Salz und Zimt vermengen und dazugeben. Auch die Sahne untermischen. Wenn alles vermischt ist, den Eischnee unterheben. Den Teig für mind. 2 Std. oder über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

3. Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Je 1 EL des Teiges auf das Blech setzen und mit der Rückseite des Löffels gleichmäßig zu einem Oval ausstreichen. Etwa 3–4 Ovale je Blech ca. 4–6 Min. auf mittlerer Schiene backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind.

4. Die Ovale direkt nach dem Backen von der langen Seite her aufrollen. Dafür zum Beispiel den Stiel eines Holzlöffels zur Hilfe nehmen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.



Limetten-, Zitronen- und Ingwergelee

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

ZIEHZEIT 3 Std.

ZUTATEN für 4 Gläser à 300 ml

- 6 Zitronen, unbehandelt
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 2 Limetten, unbehandelt
- 2 cm Ingwer, gerieben
- Zimt, gemahlen
- Nelken, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Die Limetten in hauchdünne Scheiben schneiden. Zimt und Nelkenpulver vermengen und mit geriebenem Ingwer und Limetten bereitstellen.

2 Von 2 Zitronen Zesten der Schale abreiben, ohne die bittere weiße Schale mit abzunehmen. Den Zitronensaft auspressen. Die übrigen Zitronen schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Zitronenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch mit Zitronenschale, -saft, Limetten, Ingwer, Gewürzen und 1 l Wasser in einem Topf mischen und kurz aufkochen lassen. Mit Gelierzucker mischen und zugedeckt 3 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen.

3. Die Fruchtmasse unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren. Gelierprobe auf einem kalten Teller vornehmen. Stockt die Marmelade, ist sie fertig. Die Zitronenmarmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Auf den Kopf stellen, bis sie abgekühlt sind.



Weihnachtsbäumchen mit Pistazien

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

BACKZEIT ca. 10 Min.

ZUTATEN für 50–60 Stück

- 500 g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 250 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 100 g Butter oder Margarine
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30 ml Milch
- 150 g Puderzucker
- 2–3 EL Wasser
- Pistazien, gehackt

AUSSERDEM

- Mehl zum Bearbeiten
- Ausstechformen

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermischen. Die Butter in Flocken in die Mehlmischung geben, die Eier mit der Vanille und der Milch vermischen und ebenfalls dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Plätzchen in Form von Tannenbäumen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 180 °C ca. 10 Min. backen oder bis die Plätzchen einen goldenen Rand bekommen. Abkühlen lassen.

3. Die Pistazien klein hacken. Puderzucker mit Wasser zu einer cremigen Glasur vermischen. Etwas Glasur auf jedes Plätzchen streichen und Pistazienstücke darüberstreuen.



Mandelkipferl

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

BACKZEIT ca. 20 – 25 Min.

ZUTATEN für ca. 80 – 90 Stück

- 230 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Messerspitze Vanillemark
- 280 g Mehl
- 100 g gemahlene ungeschälte Mandeln
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 165 °C vorheizen. Die Butter mit Zucker und Vanille locker aufschlagen.

2. Mehl und Mandeln vermengen und nach und nach unter die Buttermasse mischen.

3. Etwa 5 cm lange Stränge aus Teig rollen und in Form kleiner Halbmonde biegen, vorsichtig flach drücken. Diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Die Kipferl 20–25 Min. backen oder bis das Gebäck unten leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen und Puderzucker darüber sieben.



Schneeflocken

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

BACKZEIT ca. 20 Min.

ZUTATEN für ca. 40 – 50 Stück

- 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 250 g Zucker
- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30 ml Milch
- 150 g Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft

AUSSERDEM

- Mehl zum Bearbeiten
- Ausstechformen
- Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermischen. Die Butter in Flocken und die Eier dazugeben. Das Vanilleextrakt mit der Milch vermischen und ebenfalls hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Schneeflocken-Ausstecher ausschneiden. Die Plätzchen bei 180 °C ca. 20 Min. backen. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

3. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft vermengen und als Guss mit einer feinen Spritztülle auf den Rand jedes Plätzchens auftragen. Solange der Guss noch nicht getrocknet ist, können die Zuckerperlen auf die Spitzen gesetzt werden.



Meringue-Schneehäubchen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

BACKZEIT ca. 60 Min.

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 200 g Puderzucker
- 40 g Stärkemehl
- Orangeat, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Puderzucker und Stärke vermischen und langsam ins Eiweiß einrieseln lassen, dabei weiterschlagen. Solange weitermixen, bis beim Herausnehmen des Rührers Spitzen stehen bleiben und die Masse glänzt.

2. Ofen auf 120 °C vorheizen. Mit einem Esslöffel oder einem Spritzbeutel Eischneeflocken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Etwas Orangeat auf jedes Häubchen streuen.

3. Die Schneehäubchen etwa 50–60 Min. backen. Sie sind fertig, wenn sie außen hart sind und sich gut vom Backpapier lösen lassen. Sie sollten sich allerhöchstens leicht hellgelb färben. Nach dem Backen das Backpapier mit den Häubchen zum Abkühlen auf einen Kuchenrost ziehen.



Vanillekipferl

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

BACKZEIT ca. 10 Min.

ZUTATEN für ca. 90 Stück

- 250 g Mehl
- 60 g geschälte Mandeln, gemahlen
- 60 g Haselnüsse, gemahlen
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter, weich
- 3 Eigelb
- 5 Pck. Vanillezucker oder
6 EL selbst hergestellter Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Mandeln, Nüsse, Zucker und Salz vermengen. Butter in Flocken und Eigelbe dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten.

2. Aus dem Teig lange, etwa 2 cm dicke Rollen formen, diese in 5–6 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke zu Hörnchen biegen und etwas flach drücken. Ist der Teig zu weich, noch einmal kalt stellen.

3. Die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180 °C ca. 10 Min. backen oder bis die Ränder sich goldgelb färben.

4. Den Vanillezucker in eine flache Schüssel geben. Die noch warmen Plätzchen vorsichtig im Vanillezucker wenden und abkühlen lassen.



Linzer Kekse mit Fruchtfüllung

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

KÜHLZEIT ca. 15–30 Min.

BACKZEIT ca. 10 Min.

ZUTATEN für 20–30 Stück

- 100 g weiche Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 30 ml Milch
- 300 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 2 Eigelb
- Gelee (z. B. Himbeer- oder Erdbeergelee)
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier, das Vanilleextrakt und die Milch zugeben. Mehl, Mandeln, Backpulver und Salz vermengen und kurz in die Butter-Ei-Masse einrühren, alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 15–30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem großen Ausstecher Plätzchen formen. Aus der Hälfte dieser Plätzchen mit einem kleineren Plätzchenausstecher die Mitte herausstechen. Nun je 1 TL Gelee auf die eine Hälfte der Plätzchen streichen und je 1 Teigring aufsetzen.

3. Auf einem gefetteten Backblech ca. 10 Min. bei 180 °C backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Abschließend Puderzucker über die Linzer Kekse sieben.



Russische Kartoschki (Kartöffelchen)

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

KÜHLZEIT ca. 2 Std.

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- 500 g Zwieback
- 3 EL Kakao
- 200 ml Milch
- 200 g Zucker + 3 EL
- 150 g Butter
- 1 EL Eierlikör
- 3 EL Zucker
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Zwieback in einer Küchenmaschine zu kleinen Krümeln zermahlen und in eine große Schüssel füllen. 1 TL Kakao dazugeben und gut mischen.

2. Milch in einen Topf gießen, Butter und 200 g Zucker dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis Butter und Zucker sich aufgelöst haben. Likör in die Mischung rühren und anschließend alles zu den Zwiebackkrümeln geben. Wie einen Teig von Hand kneten.

3. Kugeln mit einem Durchmesser von ca. 5 cm formen. Kakao und Zucker in einem flachen Teller vermischen, die Kugeln darin rollen, sodass sie gleichmäßig mit Kakaozucker bedeckt sind.

4. Eine Sternschablone aus Pappe schneiden, diese über jedes Kugelchen halten und mit Puderzucker einen Stern aufstreuen. Die Kartoschki für mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



Schokoladenkekse von der Rolle

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

KÜHLZEIT ca. 2 Std.

ZUTATEN ca. 50 Stück

- 120 g Butter
- 60 g Zucker
- 3 EL Milch
- 2 EL Kakao
- 300 g Kekse (z. B. Butter- oder Haferkekse)
- 150 g gehackte Walnüsse
- 80 g getrocknete Preiselbeeren
- 2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen, Zucker hinzufügen und rühren, bis sich der Zucker auflöst. Nun Milch und Kakao dazugeben und gut vermischen.

2. Die Hälfte der Kekse in einer Küchenmaschine zu Krümeln verarbeiten oder in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einem Nudelholz zerstoßen. Die andere Hälfte in Stücke brechen. In einer großen Schüssel mit den gehackten Nüssen und den Preiselbeeren vermengen und die Kakaomasse darübergießen. Alles gut vermischen und auf Frischhaltefolie auslegen. Mithilfe der Folie eine lange Rolle von ca. 3–4 cm Durchmesser aus dem Teig formen und mit Puderzucker bestreuen. Die Rolle in die Folie wickeln und mind. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Nun die Rolle auspacken und ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.



Fruchtiges Chutney

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 80 Min.

ZUTATEN für ca. 2 Gläser (à 300 ml)

- 2 Mangos
- 5 cm frischer Ingwer
- 500 g Ananas im eigenen Saft
- 60 g brauner Zucker
- ½ TL Paprikagewürz
- 60 ml Apfelessig
- 1 EL Garam Masala
- ¼ Tasse Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Mangos waschen, schälen und in Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Mango, Ingwer und Ananas mit Saft in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Dazu brauen Zucker, Paprika, Essig und Garam Masala geben, alles gut verrühren und zum Kochen bringen.

2. Die Mischung bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde lang köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Das Chutney ist fertig, wenn die Konsistenz von Marmelade erreicht ist. 10 Min. vor Ende der Garzeit die Rosinen daruntermischen.

3. Die Masse in ausgekochte und gut verschließbare Gläser füllen. Gläser auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.



Quarkgebäck

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

BACKZEIT ca. 15–20 Min.

ZUTATEN ca. 30 Stück

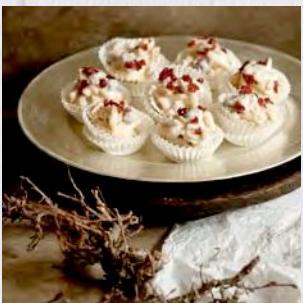
- 400 g Quark
- 150 g weiche Butter
- ⅓ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 150 g Mehl
- 60 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Quark und Butter rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Salz und Backpulver unterrühren. Nach und nach Mehl zugeben und mixen, bis eine glatte, homogene und leicht klebrige Masse entsteht. Mit zu wenig Mehl wird das Gebäck flach und unschön; bei zu viel Mehl wird es zu trocken.

2. Nach dem Kneten den Teig in zwei Stücke teilen und daraus große Kugeln formen. Den Küchentisch bemehlen und die Teigkugeln flach drücken. Beide gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Sanft mit einem Nudelholz nochmals darüberrollen, damit der Zucker kleben bleibt. Teig diagonal in 12 oder 16 Streifen wie Tortenstücke schneiden, sodass Dreiecke entstehen. Aus jedem Streifen ein Röllchen vom Außenrand zur Mitte hin rollen.

3. Die Röllchen auf ein Backblech setzen und bei ca. 180 °C für 15–20 Min. backen.



Weisse Pralinen mit Mandeln und Cranberrys

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

KÜHLZEIT ca. 1 Std.

ZUTATEN für ca. 20–30 Stück

- 150 g Mandeln, geschält
- 80 g getrocknete Cranberrys
- 300 g weiße Schokolade

AUSSERDEM

- Pralinenformen

ZUBEREITUNG

1. Mandeln im Backofen bei 180 °C 20–30 Min. rösten. Aufmerksam beobachten, damit die Nüsse nicht verbrennen. Sind sie leicht braun geworden, herausnehmen und grob in Stücke schneiden. Cranberrys ebenfalls in grobe Stücke schneiden.

2. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mandeln und Cranberrys dazugeben, verrühren und mit einem Löffel in kleine Pralinenformen setzen. Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



Minztrüffel

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

KÜHLZEIT 1 Std.

ZUTATEN für ca. 20–30 Stück

- 3 Zweige Minze
- 100 g Sahne
- 200 g dunkle Schokolade
- 2 EL Pfefferminzlikör
- Echter Kakao

ZUBEREITUNG

1. Minze in einen Standmixer geben und zermahlen. Die Sahne dazugeben und gut schlagen. In einen kleinen Topf geben, aufkochen lassen und dann sofort wieder von der Flamme nehmen.

2. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Nun unter ständigem Rühren die Sahne hineingeben. Sobald die Masse homogen ist, den Likör dazugeben und nochmals vermengen. Für etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Aus der kalten Masse kleine Trüffel formen und im Kakao rollen.



Kürbiskern- und Rosinenschokolade

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 4 Stück à 100 g

- 400 g weiße Schokolade (Kuvertüre)
- 50 g Kürbiskerne
- 70 g Rosinen

ZUBEREITUNG

1. 4 kleine Backbleche oder Springformböden mit Backpapier belegen. Die Schokolade in einem Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen. Die geschmolzene Schokolade vorsichtig und gleichmäßig auf die 4 Bleche gießen, dabei runde Schokoladeninseln formen. Direkt im Anschluss auf jede Insel Rosinen, Kürbiskerne oder beides legen. Die Tafeln bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank abkühlen lassen.



Glasur-Varianten

Glasuren sind aus Puderzucker und etwas Flüssigkeit wie Wasser oder Zitronensaft einfach selbst zu machen. Unter ein geschlagenes Eiweiß mischt man 150 g Puderzucker, oder 150 g Puderzucker werden mit 2–3 EL Saft oder Wasser angemischt. Um etwas andere Farbe und Geschmack hineinzubringen, können Liköre, Punsch, Karamell- oder Kokos-sirup, Orangen-, Erdbeer- oder Himbeersaft, Espresso- oder Kaffee-Instantpulver, Kakaopulver oder Zimt eingerührt werden.



Große Backschule

Wir teilen unser Küchenwissen: So wird Ihre Weihnachtsbäckerei ein voller Erfolg!

Text: Inge Schweinebraten | Fotos: Frauke Antholz



AUS EINFACHEM MÜRBETEIG werden viele klassische Adventsplätzchen gebacken. Tolle Ideen für bunte Plätzchen verstecken sich zum Beispiel in unserem Adventskalender *ab Seite 14*.



Große Backschule

Wie zeigen Schritt für Schritt gelingsichere Grundteige und verraten wertvolle Backtipps.

Haben Sie Fragen zur Weihnachtsbäckerei oder zur Zubereitung bestimmter Gerichte? Dann schreiben Sie uns: rezeptservice@landgenuss-magazin.de



RÜHRTEIG sind die Grundlage für köstliche Kuchen und Torten. Leckere Winterrezepte finden Sie *ab Seite 68*.

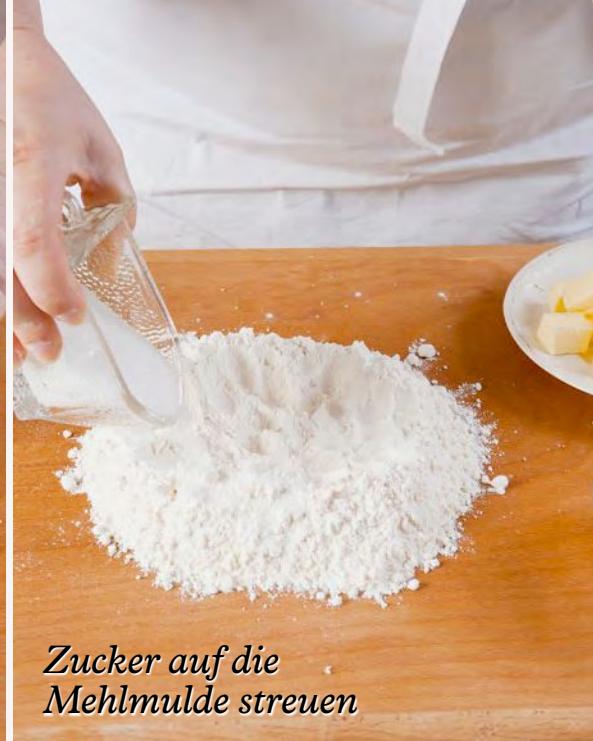


HEFETEIG dient in der Weihnachtsbäckerei vor allem als Basis für köstliche Stollen. Unser Rezept für Christstollen stellen wir *auf Seite 109* vor.





Die Grundzutaten



Zucker auf die Mehlmulde streuen



Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig vermengen



Mürbeteig im Kühlschrank ruhen lassen

So gelingt Mürbeteig

ZUTATEN

- 240 g Mehl
- 120 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und eine Mulde formen. Den Zucker auf das Mehl geben. Die kalte Butter in kleine Stücke und auf das Mehl setzen, das Eigelb in die Mulde geben. Mit den Händen alles recht schnell zu einem Teig verarbeiten. Den Teig flach formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 1–2 Stunden im Kühl schrank ruhen lassen. Anschließend weiterverarbeiten, bei Bedarf etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und auf den Teig streuen.



Gut zu wissen

Klassischer Mürbeteig

Bei der Grundform des Mürbeteiges werden nur die drei Zutaten Mehl, Butter und Zucker verwendet. Der Teig wird dadurch besonders mürbe und zergeht auf der Zunge. Die Verarbeitung mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine ist beim klassischen Mürbeteig ohne Ei nicht geeignet.

Verwendung

Mürbeteig wird vor allem für Kleingebäck oder als Boden für Quiches und Käsekuchen verwendet. Außerdem für alle anderen gebackenen Kuchen und Torten, die nach einem Boden verlangen.

Mürbeteig verarbeiten

Das Ausrollen des Teiges erfordert etwas Übung. Verwendet man zu viel Mehl, wird der Teig leicht trocken, verarbeitet man den Teig zu lange, schmilzt die Butter und der Teig wird klebrig. Hilfreich ist das Ausrollen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie.

Oft ist es schwierig, den Teig in die Form zu transportieren, dafür kann man den Teig zunächst zur Hälfte zusammenklappen und dann auf das Backblech legen oder auf einer Schicht Folie einrollen.

Varianten

Fügt man dem Teig ein Ei zu, kann man den Fettanteil um ein Viertel reduzieren. Der Teig hat aber beim Backen eine zu feste Konsistenz. Besser ist es, statt Vollei nur das Eigelb zuzugeben, denn das Eiklar macht den Teig fester.

Für Kleingebäck ist der Grundteig aus 3 Zutaten bestens geeignet. Bei pikanten Teigen muss man den Zucker weglassen und stattdessen ein Ei einarbeiten, da die Klebeeigenschaften des Zuckers fehlen.

1. Für Kleingebäck eignet sich der einfache Grundteig, auch ohne Ei.
2. Für Tortenböden verwendet man am besten den Grundteig und ein Eigelb.
3. Für pikante Böden sollte ein ganzes Ei samt Eiweiß eingearbeitet werden.

Mürbeteig backen

Mürbeteig wird immer heiß und schnell gebacken, bei ca 200 °C. Ausgestochene Plätzchen backen 10 bis max. 15 Minuten. Vor dem Backen großer Mürbeteigplatten (Quiche- oder Kuchenböden) wird der Teig mit einer Gabel eingestochen, dies verhindert die Bildung von Blasen.

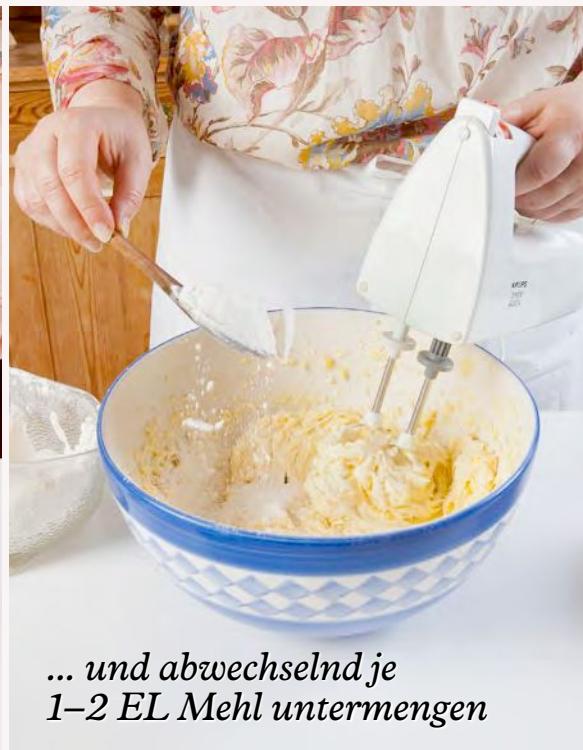


Ausgerollt wird der Teig zu Plätzchen ausgestochen oder dient als Tortenboden





Butter und Zucker zusammen schaumig rühren



Eier einzeln dazugeben ...

... und abwechselnd je 1–2 EL Mehl untermengen



Das restliche Mehl gründlich unterrühren



Verarbeiten Sie den Rührteig ganz nach Belieben weiter!



So gelingt Rührteig

ZUTATEN

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- Milch (bei Bedarf)

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver und Salz vermengen und beiseitestellen. Zimmerwarme Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
2. Eier einzeln dazugeben und abwechselnd dazu je 1–2 EL der Mehlmischung zugeben und vermengen. Das restliche Mehl zugeben und alles gründlich vermengen. Wird der Teig zu fest, einfach 2–3 EL Milch zugeben
3. Bei 160 °C ca. 40 Min. backen. Garprobe mit einem Zahnstocher oder einem Messer machen, klebt noch Teig daran, noch etwas länger backen. Wird der Kuchen zu dunkel, mit Alufolie abdecken, bis er gar ist.

Gut zu wissen

Rührteig Varianten

Die Butter muss solange mit dem Zucker verrührt werden, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Butter deutlich heller wird. Verwendet man Puderzucker, reduziert sich die Rührzeit, denn er löst sich schneller auf als Haushaltzucker. Wer den Kuchen etwas feinporiger möchte, tauscht 200 g der Mehlmenge durch Speisestärke aus.

Verwendung

Der Rührteig wird hauptsächlich zum Backen in Kuchenformen verwendet: als Gugelhupf, in einer Kastenform oder in anderen Backformen, die im Handel erhältlich sind. Variiert wird durch unterschiedliche Zutaten wie Trockenfrüchte (z. B. Rosinen, Korinthen, aber auch Cranberrys etc.), Schokoflocken oder -stückchen. Für einen Marmor-Kuchen mischt man unter eine Hälfte des Teiges 2–3 EL Kakao und gibt diesem dunklen Teig noch 1–2 EL Zucker zusätzlich hinzu. Zum Dekorieren nach dem Backen und Abkühlen des Kuchens verwendet man Puderzucker, Zuckerguss oder Kuvertüren.

Unser Tipp

Bei der Herstellung eines Rührteiges ist es wichtig, dass alle Zutaten Zimmer-temperatur haben, da sich nur so ein homogener Teig herstellen lässt.

Obstkuchenboden

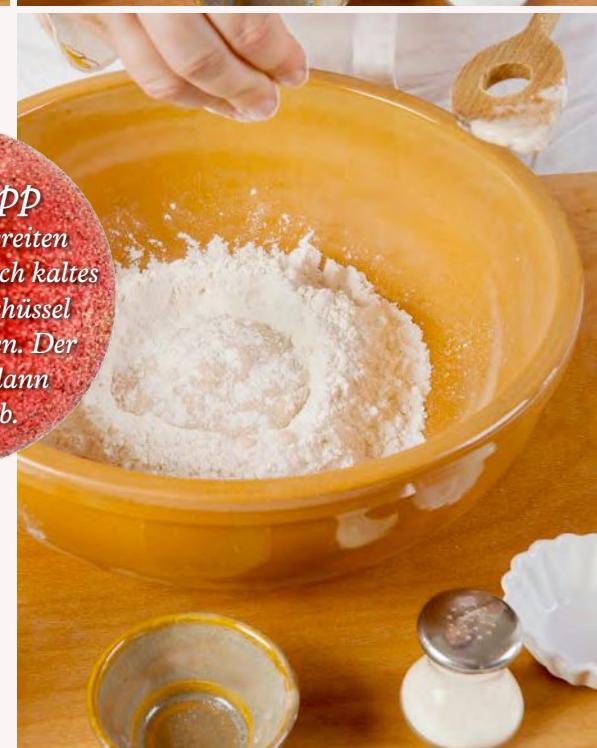
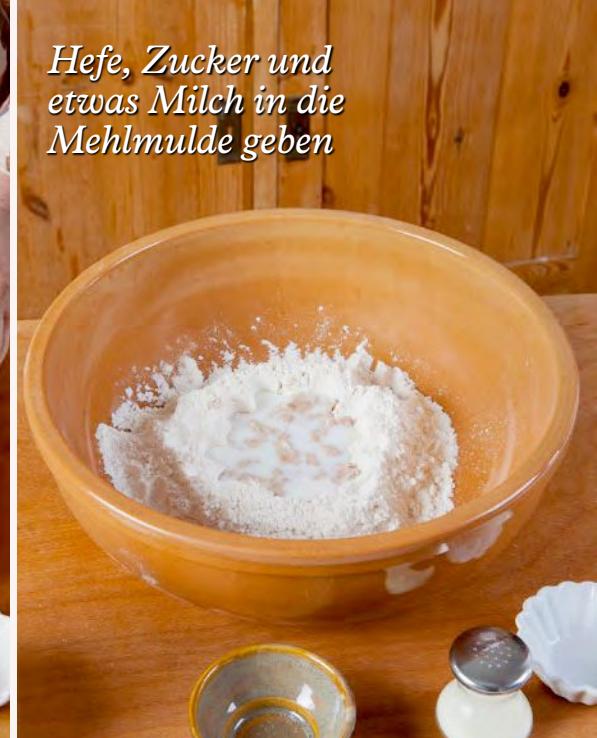
ZUTATEN

- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver

ZUBEREITUNG

Die Zubereitung des Bodens erfolgt wie beim Rührkuchengrundteig, nur die Mengen sind geringer.





So gelingt Hefeteig

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 250 g warmes Wasser oder warme Milch
- 25 g frische Backhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Frische Hefe benötigt zum Entfalten ihrer Wirkung einen Vorteig. Dafür das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Dort hinein die frische Hefe bröseln, den Zucker darüberstreuen. Nur etwas Milch zur Hefe geben. Innerhalb der Mulde die Zutaten kurz verrühren. Dann etwas Mehl auf die Hefemasse geben und alles abgedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen oder bis sich der Vorteig verdoppelt hat.

2. Die restliche Milch auf das Mehl geben. Nun alle Zutaten vermengen und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl verwenden. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen.

Hefe, Zucker und etwas Milch in die Mehlmulde geben

Gut zu wissen

Verwendung

Hefeteig ist vielseitig verwendbar und kann im Backofen, in Fett schwimmend oder im Waffeleisen gebacken werden. Er ist zum Beispiel Grundlage für Obstkuchen, Brötchen und Brote, Gebäck und Stollen.

Wird der Hefeteig ausgerollt, sollte er mit einer Kuchengabel eingestochen werden, damit er gleichmäßiger aufgehen kann und sich keine Luftblasen bilden.

Gebacken wird Hefeteig je nach Rezept bei 180–200 °C.

Bei der Verwendung von Trockenhefe kann man die Zutaten sofort zusammenmischen und den Teig anschließend gehen lassen. In einigen Rezepten wird empfohlen, die Trockenhefe in lauwarmem Wasser aufzulösen und dann dem Teig zuzufügen. Zum Gehenlassen des Teiges reicht eine normale Zimmertemperatur aus. Damit der Teig keinen Zug bekommt, immer mit einem Tuch abdecken.

Leichter und schwerer Hefeteig

Man unterscheidet zwischen leichtem Hefeteig und schwerem Hefeteig. Schwerer Hefeteig wird beispielsweise für Stollenrezepte benötigt. Er zeichnet sich durch einen höheren Fettanteil aus. Leichter Hefeteig wird vor allem für süße oder salzige Gebäcke, für süße Brötchen und zur Herstellung von Figurenteig, z. B. Nikolaus und Osterhase, verwendet.

Alternative für Hefeteig:
Der Quark-Öl-Teig ist eine gute Alternative. Alle Zutaten werden miteinander verriührt. Anschließend kann der Teig sofort weiterverarbeitet werden.

Quark-Öl-Teig

ZUTATEN

- 150 g Quark
- 75 g Zucker
- 6 EL Öl
- 4 EL Milch
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver



ZUBEREITUNG

1. Quark, Zucker, Öl und Milch vermengen. Mehl und Backpulver vermischen und unter die Quarkmasse rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Hefe

Hefe ist eine lebendige Substanz aus Kleinstpilzen, die sich bei geeigneter Temperatur zusammen mit Zucker immer wieder teilen und dabei Kohlensäure abgeben, die das eigentliche Triebmittel für den Teig ist. Damit die Hefe sprossen kann, benötigt sie Zucker und Feuchtigkeit sowie eine angenehme Temperatur bei ca. 37 Grad.

Die direkte Berührung von Salz oder Fett kann das Wachstum der Hefe verhindern. Der Teig bleibt dann flach, da keine Kohlensäure gebildet wird. Es ist somit günstiger, diese Zutaten nicht direkt mit der Hefe in Berührung bringen zu lassen bzw. erst nach dem Fertigstellen des Vorteiges.

ZUTATEN für leichten Hefeteig

- 60 g Butter und ein Ei zufügen

ZUTATEN für schweren Hefeteig

- 375 g Butter
- 5 Eier





Rezepte einfach umrechnen Von Blech zu Springform

Ihr liebstes Blechkuchenrezept können Sie mit einfachen Umrechnungsformeln schnell für eine kleinere Springform umschreiben.

Text: Inge Schweinebraten

Zutatenmengen, die für Blechkuchen ausgelegt sind, auf runde Springformen umzurechnen, ist oft problematisch. So passen die Mengen an Teig nicht zum Belag und oder umgekehrt. Aus diesem Grund möchten wir Ihnen eine Hilfestellung bei der Umrechnung geben. Entscheidend dabei ist die Flächenberechnung der Backform. Ein übliches Backblech hat eine Größe von 35 x 45 cm und somit eine Fläche von 1575 cm².

Bei einer runden Springform wird die Fläche wie folgt berechnet: Den Durchmesser (z. B. 26 cm) teilt man durch 2 (Radius des Kreises). Die Zahl wird dann mit sich selbst und mit 3,14 (mathematische Konstante Pi) multipliziert.

Die Fläche der Springform teilt man dann durch die Fläche des Backblechs, so erhält man eine Umrechnungszahl, mit der man dann die einzelnen Zutaten multiplizieren muss.



Fläche einer Springform

Durchmesser : 2 = A

$$\rightarrow A \times A \times 3,14$$

Die Fläche der Springform beträgt also:

$$26 : 2 = 13$$

$$13 \times 13 \times 3,14 = 530,66 \text{ cm}^2$$

Umrechnungszahl

Fläche der Springform : Fläche des Backblechs

$$530,66 \text{ cm}^2 : 1575 \text{ cm}^2 = 0,34 \text{ (gerundet 0,4)}$$

Mit der Umrechnungszahl lassen sich Rezepte ganz einfach auf größere oder kleinere Formen umrechnen: Alle Zutaten werden einzeln mit der Umrechnungszahl multipliziert. Heraus kommt jeweils die Menge für die neue Backformgröße.

Um Ihnen die Arbeit zu erleichtern, hier einige gängige Umrechnungsgrößen:

Backblech 35 x 45 cm umrechnen auf Springform

- 28 cm, Umrechnungszahl = 0,4
- 26 cm, Umrechnungszahl = 0,3
- 22 cm, Umrechnungszahl = 0,25
- 20 cm, Umrechnungszahl = 0,2
- 18 cm, Umrechnungszahl = 0,15

Springform, 26 cm Durchmesser umrechnen auf Springform

- 28 cm, Umrechnungszahl = 1,2
- 24 cm, Umrechnungszahl = 0,9
- 22 cm, Umrechnungszahl = 0,7
- 20 cm, Umrechnungszahl = 0,6
- 18 cm, Umrechnungszahl = 0,5
- 16 cm, Umrechnungszahl = 0,4

Eiermenge anpassen

Bei Mehl, Zucker und anderen Zutaten, die mit Gramm-Angaben versehen sind, kommt man mit der Umrechnungszahl gut zurecht. Anders ist dies bei Zutaten wie beispielsweise Eiern. Grundsätzlich kann man Eier natürlich wiegen. Es ist jedoch schwierig, ein halbes Ei oder ein viertel Ei zu verwenden. Aus rein praktischen Gründen muss man hier mit etwas kreativem Geschick die Eiermenge anpassen. Wenn ein Rezept für eine 26 cm Springform ein Ei (ca. 60 g) enthält, dann würde man die Menge in g mit dem Umrechnungsfaktor multiplizieren, z. B. für eine 20 cm Form mit der Zahl 0,6. Dies ergibt eine Menge von 36 g Ei. In diesem Fall erhöhe ich auf ein ganzes Ei und erhöhe die Mehlmenge um ca. die gleiche Menge oder verwende z. B. bei einem Rührteig einen EL Milch weniger.



Alle Tabellen und Formeln stehen in praktischem Format zum Herunterladen und Ausschneiden bereit: www.landgenuss-magazin.de/backen



Klare Mengenangaben Tassen, TL & EL

Alte Rezepte mit Tassen-, Teelöffel- und Esslöffelangaben sind einfach in Grammwerte umgeschrieben, so gibt es keine unterschiedlichen Backergebnisse mehr.

Tassen, Teelöffel oder Esslöffel sind nicht genormt, sodass es zu unterschiedlichen Ausle-
gungen kommt. Wir gehen bei der nachfolgenden Tabelle von der mittleren Größe eines
TL und EL aus. Eine durchschnittliche Tassengröße schwankt zwischen 100 und 160 ml.

Lebensmittel in g/ml	1 EL	1 TL	Tasse
----------------------	------	------	-------

Flüssige Lebensmittel

Wasser, Milch, Sahne, Brühe	15	5	120
Öl	20	4	150
Honig	20	6	150
Kondensmilch	18	6	130
Butter	20	5	100

Trockene Lebensmittel

Backpulver	10	3	
Zucker	15	5	120
Mehl	10	5	100
Stärke	9	3	80
Grieß	12	3	110
Kakao	3	1	
Gelatine gem.	10	3	
Reis	15	3	120
Salz	15	5	
Puderzucker	10	3	100

NEU im Handel

Der große Literatur-
Ratgeber für Eltern und
Kinder von 1-14 Jahren



Gratis-Pixi
Jubiläums-Nr. 2000
+ 8 kostenlose Hörbuch-/
E-Book-Downloads



DIESES SONDERHEFT
PRÄSENTIERT DIE SCHÖNSTEN
UND LEHRREICHSTEN BÜCHER,
HÖRBÜCHER UND APPS FÜR
KINDER UND JUGENDLICHE!



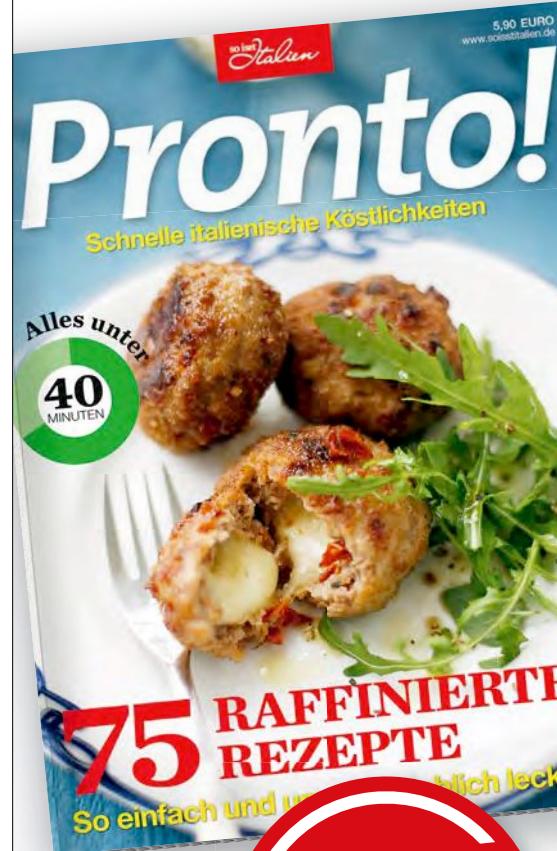
**JETZT KOSTENLOS
BESTELLEN:**

WWW.BUECHER-MAGAZIN.DE
/KINDERBUECHER ODER
0431 200 766 00

So bewahren Sie Ihre Zutaten sicher auf Backzutaten lagern

Produkt	Haltbarkeit	Lagerung
Backpulver	18 Monate	trocken in luftdichtem Behälter lagern
Brauner Zucker		trocken in luftdichtem Behälter lagern
Butter	je nach Packungsangabe	kühl und gut verschlossen lagern oder einfrieren, um die Haltbarkeit zu verlängern. Riecht und schmeckt Butter ranzig, sollte sie ausgetauscht werden
Ei	ab Legedatum ca. 4 Wochen	kühl lagern. Frischetest: Liegt ein Ei in einem Wasserglas am Boden, ist es frisch, sinkt es langsam hinunter oder schwimmt es, ist vom Verzehr abzuraten. Ein frisches Ei riecht nach dem Aufschlagen nach nichts
Essig (geöffnet)	1 Jahr	gut verschlossen lagern
Essig (ungeöffnet)	2 Jahre	
Frischhefe	10–2 Tage	im Kühlschrank lagern, alte Hefe ist unbrauchbar
Gelatine	18 Monate	in luftdichtem Behälter lagern
Gewürze und Kräuter (ganz, getrocknet)	1–2 Jahre	in luftdichtem Behälter, an einem trockenen, dunklen und kühlen Ort lagern. Vor dem Gebrauch das Aroma überprüfen, falls es schwach ist, das Produkt ersetzen. Gewürze können eingefroren werden, um ihre Haltbarkeit zu verlängern
Gewürze und Kräuter (getrocknet, gemahlen)	6 Monate	siehe Gewürze und Kräuter (ganz)
Gewürz- und Kräutermischungen	6 Monate	siehe Gewürze und Kräuter (ganz)
Kakao	1 Jahr	
Kondensmilch	1 Jahr	nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und in 5–7 Tagen verbrauchen
Kokosnuss (geöffnet)	6 Monate	im Kühlschrank lagern
Kokosnuss (ungeöffnet)	1 Jahr	
Lein-, Kürbiskern- und Walnussöl	6 Monate	gut verschlossene Flasche oder Dose an einem dunklen, kühlen und trockenen Ort lagern
Margarine	je nach Packungsangabe	kühl und gut verschlossen lagern. Bildet die Margarine eine dunklere Oberfläche oder schmeckt und riecht sie ranzig, sollte sie ausgetauscht werden
Mehl (Vollkorn- und Weizenmehl)	6–8 Monate	in luftdichtem Behälter lagern und einfrieren, um die Haltbarkeit zu verlängern
Natron	2 Jahre	trocken in luftdichtem Behälter lagern
Olivenöl	14–18 Monate	gut verschlossen und dunkel lagern
Puderzucker		trocken in luftdichtem Behälter lagern
Quark (geöffnet)	3–4 Tage	gut abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren
Sahne (geöffnet)	4–6 Tage	im Kühlschrank lagern, vor dem Gebrauch Geruch und Geschmack testen
Schokolade	18 Monate	kühler Ort
Sirup (geöffnet)	6 Monate	in luftdichtem Behälter im Kühlschrank aufbewahren, um die Haltbarkeit zu verlängern
Sirup (ungeöffnet)	2 Jahre	
Sonnenblumen- und Rapsöl	1 Jahr	
Stärke	18 Monate	trocken in luftdichtem Behälter lagern
Trockenhefe	je nach Packungsangabe	einfrieren, um die Haltbarkeit zu verlängern
Weißer Zucker		trocken in luftdichtem Behälter lagern

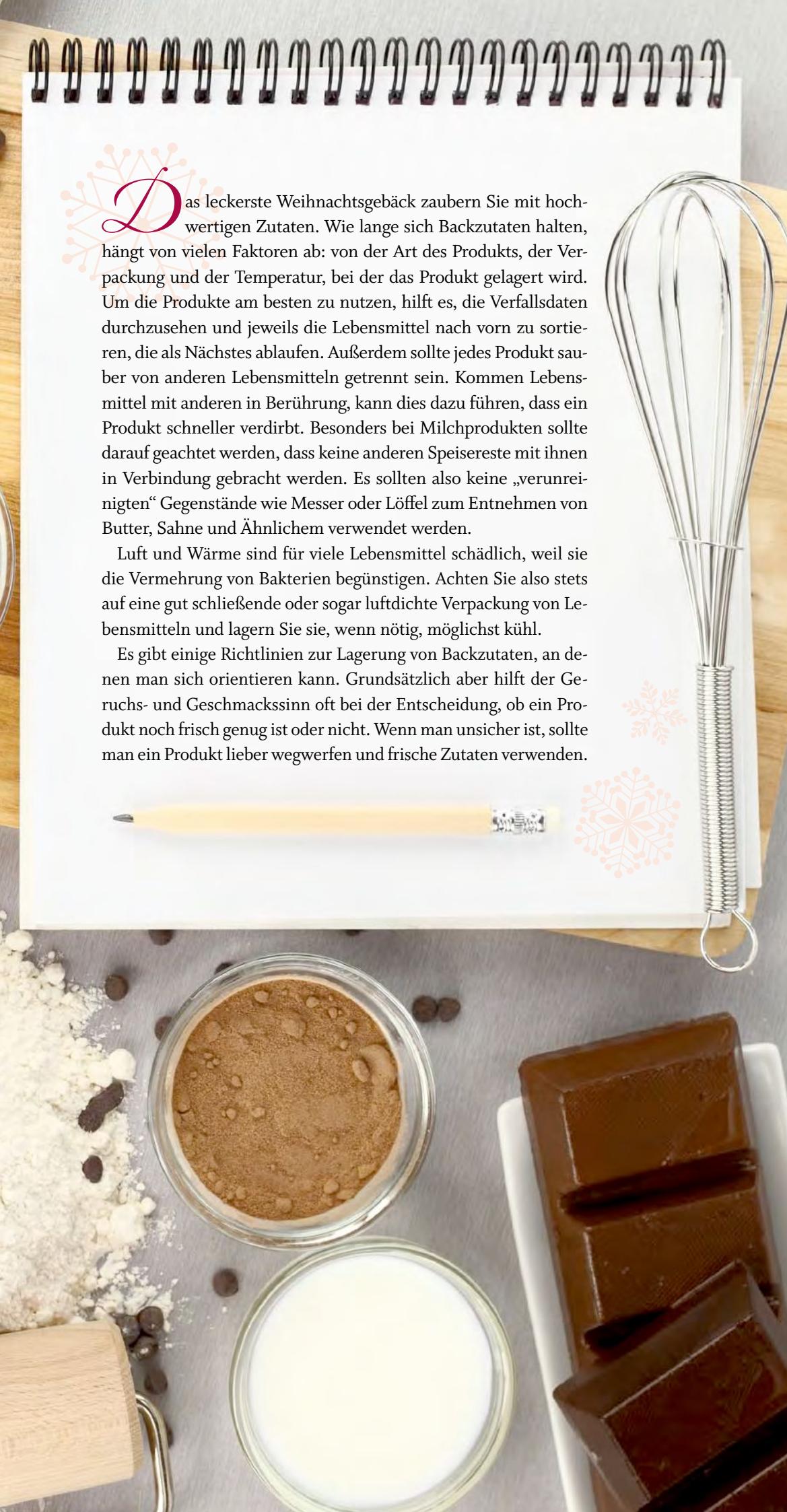
**Das Magazin für
italienische Rezepte.
Schnell & köstlich!**



**ÜBERALL
IM HANDEL!**



JETZT BESTELLEN:
↗ www.soisstitalien.de/pronto
☎ (0431) 200 766 00



Backen ohne Eier und Milchprodukte

Es geht auch anders

Mit diesen genialen Tipps können auch Hobbybäcker, die auf Ei, Milch, Butter und Co. verzichten möchten oder müssen, die Zeit der Weihnachtsbäckerei genießen.



Pflanzliche Milchprodukte

Milchersatz

Nahezu in jedem Supermarkt werden mittlerweile Pflanzenmilchprodukte verkauft, die anstelle von Kuhmilch hervorragend zum Backen verwendet werden können. Probieren Sie Soja-, Mandel-, Kokos-, Hafer- oder Reismilch als Ersatz. Je nach Rezept sorgt die gewählte Pflanzenmilch für einen besonderen Geschmack des Gebäcks.

Sahneersatz

Eine Alternative für Sahne ist in gut sortierten Super- und Biomärkten oder in Reformhäusern zu finden: Soja-Sahne. Auch Kokosmilch kann verwendet werden, sie gibt dem Gebäck eine exotische Note. Auch pflanzliche Sahne zum Aufschlagen gelingt mit etwas Sahnesteif und guter Kühlung wie herkömmliche Sahne.

Butterersatz

Margarine und Öl

Vegane Margarine oder mildes Öl ersetzen einfach und effektiv die klassische Butter.

- 1 Teil Margarine/Öl ersetzt 1 Teil Butter

Erdnuss- und Mandelbutter

Kreativ und abwechslungsreich sind auch Erdnuss- oder Mandelbutter. Sie bringen einen Eigengeschmack mit, der besonders bei Weihnachtsgebäck gut passen kann.

- 1 Teil Erdnuss-/Mandelbutter ersetzt 1 Teil Butter

Alternativen für Eier

Bananen

Anstelle von Eiern können einfach zerdrückte Bananen in den Kuchenteig gegeben werden. Die Banane schmeckt nur leicht vor.

- **½ Banane ersetzt 1 Ei**

Apfelmus

Für feuchte Teige und Muffins eignet sich auch Apfelmus, dessen Geschmack beim Backen fast vollständig verloren geht.

- **3 EL Apfelmus ersetzen 1 Ei**

Ei-Ersatzpulver

Als Bindemittel kann auch Ei-Ersatzpulver verwendet werden, das hauptsächlich aus Maisstärke und Lupinenmehl besteht. Es wird mit Wasser angerührt und eignet sich sowohl für Gebäck als auch Kuchen.

- **1 TL Ei-Ersatzpulver vermischt mit 40 ml Wasser ersetzt 1 Ei**

Leinsamen

Für Vollkorngebäck empfehlen sich Leinsamen als Bindemittel.

- **2 EL gemahlene Leinsamen mit 3 EL Wasser vermengt ersetzen 1 Ei**

Backpulver

Möchte man einen Teig auflöcken, leistet 1 TL Backpulver sogar viel bessere Arbeit als Ei.

Soja- oder Stärkemehl

In vielen Koch- und Backrezepten lassen sich Eier einfach ersetzen aus der Zutatenliste streichen. Benötigt man etwas zum Binden des Teiges, wie bei Gebäck, kann man auf Soja- oder Stärkemehl zurückgreifen:

- **1 EL Soja- oder Stärkemehl ersetzt 1 Ei**

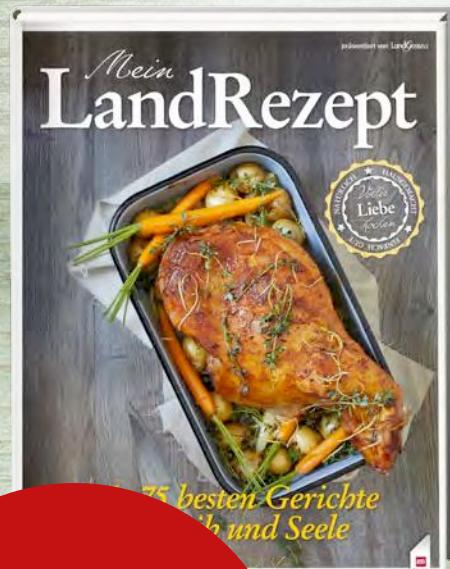


Testen Sie LandGenuss

3 Ausgaben für **nur 9,90 € + Geschenk!**



Ihr Geschenk
Das LandRezept-Buch
Die 75 besten Gerichte für Leib und Seele
Wert: 9,90 Euro



**3 AUSGABEN
NUR 9,90 €
+ GESCHENK**

Aktions-
code: **LG13MAB**



JETZT GLEICH BESTELLEN:
@ www.landgenuss-magazin.de/abo
■ (02225) 7085 331





Ausgestochen gut So gelingt das Lebkuchenhaus: Wände, Dach, Schornstein, Fenster und Türen werden einfach ausgestochen. 10-teiliges Set, ca. 6 Euro, www.lakeland.de



Alles für die gut sortierte Backstube *Backe, backe Kuchen*

Plätzchen ausstechen, ungeduldig vor dem Ofen warten und dann endlich naschen!
Diese Küchenhelfer bringen Farbe und frischen Wind in die Backstube.



Von Herzen

Backformen müssen ja nicht immer rund oder eckig sein. Ib Laursen, Ca. 21 Euro, über www.rakuten.de



Butter & Mehl

Robuste Klingen und ein großer Griff erleichtern das Mischen von Butter und Mehl. Teigmixer Cuisipro, Ca. 20 Euro, www.amazon.de



Pinselfstrich

Ein guter Backpinsel ist Gold wert. Silikonborsten lassen sich leicht von Fett und Schokolade befreien. Rosti Mepal, ab ca. 4 Euro, www.rostimepal-markenshop.de



Schmelztiegel

Für jeden, der häufiger Schokolade schmilzt, ist der Wasserbadtopf ein Muss. Über heißem Wasser schwebend bleibt sein Inhalt gleichmäßig temperiert, ohne anzubrennen.

Ca. 20 Euro, www.lakeland.de

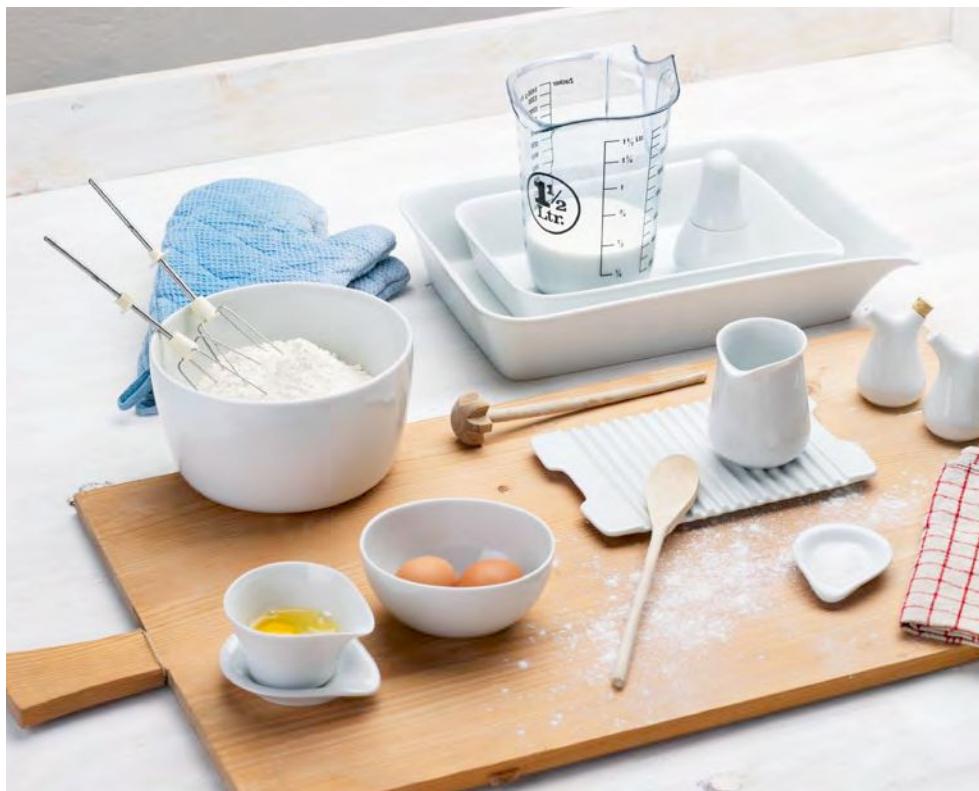
Kleckern erlaubt

In der rot-weiß karierten Schürze aus Baumwolle macht jeder Weihnachtsbäcker eine gute Figur. Gant Home, Ca. 26 Euro, www.gant.com



Keksstempel

Verzieren Sie Ihr Mürbegebäck doch dieses Jahr mit diesem Lebkuchenmann-Stempel. Ca. 10 Euro, www.partyprincess.de



Gute Qualität Für die Arbeit mit frischen Zutaten wie Eiern und Milch eignet sich Porzellan wunderbar. Es lässt sich einfach und restlos reinigen und ist daher sehr hygienisch. Kahla Five Senses, ab ca. 11 Euro, www.kahla-porzellanshop.de



Ausgewogen

Die Waage aus emailliertem Metall wiegt bis zu 2 kg. Ein 60-Minuten-Kurzzeitmesser ist auch integriert. Zassenhaus, ca. 63 Euro, www.kochform.de



Knuspermakronen
Rezept auf Seite 58



*Grundrezept
Baisers
Rezept auf Seite 58*



Baisers & Makronen **Luftige Leckereien**

Nicht ohne Grund tragen die süßen Leckereien den Namen „Baiser“. Baiser ist das französische Wort für Kuss. Und wie ein schneeweißer und süßer Kuss fühlt sich für manch einen der Biss in leckere Makronen oder Baisers an.



Grundrezept Baisers

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

TROCKENZEIT 2 Std.

ZUTATEN für 12 Stück

- 4 Eiweiß
- Salz
- 200 g Zucker (fein)
- 1 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen und die Backbleche mit dem Backpapier belegen. Nach etwa 5 Min. den Ofen auf 120 °C zurückschalten.

2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, und anschließend den Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen.

3. Die Speisestärke sieben und locker unter den Eischnee mischen.

4. Die Eischneemasse in den Spritzbeutel geben und Kreise von ca. 6 mm Durchmesser auf die Bleche spritzen.

5. Die Baisers im zurückgeschalteten Backofen 2 Std. trocknen lassen. Anschließend die Törtchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einer Palette vom Blech nehmen.



Knuspermakronen

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

BACKZEIT 60 Min.

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- 100 g Müsli oder Knusperflakes
- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 Prise Anis, gemahlen
- 1 Pck. Dessertsoße (Vanille) zum Kochen

ZUBEREITUNG

1. Müsli oder Flakes in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem schweren Gegenstand (z. B. Nudelholz) zerkleinern.

2. Eiweiß steif schlagen und nach und nach Zucker und Anis einrieseln lassen.

3. Anschließend 75 g der zerkleinerten Flakes und das Soßenpulver vorsichtig unterheben.

4. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen.

5. Die restlichen Flakes auf die Eiweißhäufchen streuen und etwa 60 Min. im vorgeheizten Backofen bei 100 °C backen.



Walnussmakronen

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

BACKZEIT 45 Min.

ZUTATEN für ca. 24 Stück

- 2 Eiweiß
- 90 g Zucker
- 100 g gehackte Walnüsse
- ½ EL Speisestärke

ZUBEREITUNG

1. Das Eiweiß steif schlagen, währenddessen langsam den Zucker einrieseln lassen.

2. Nun die Walnüsse mit der Speisestärke mischen und vorsichtig unter den Eischnee ziehen.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C die Makronen 45 Min. lang backen.



Walnussmakronen





Baisertörtchen mit Kastaniencreme

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Min.

ZUTATEN für 6 Stück

- 650 g rohe Esskastanien mit Schale (ersatzweise 500 g geschälte Esskastanien)
- 200 ml + 6–7 EL Milch
- 75 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Butter
- Salz
- 300 g Schlagsahne
- 6 fertige Baisertörtchen (ca. 7 mm Durchmesser, siehe dazu Grundrezept)
- 6–8 TL Kuchenglasur

ZUBEREITUNG

1. Die Maronen schälen und mit 250 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt etwa 30 Min. garen, bis die Esskastanien das Wasser fast aufgesogen haben.

2. 200 ml Milch, 1 Päckchen Vanillezucker, Butter und eine Prise Salz dazugeben. Das Gemisch nun etwa 20 Min. köcheln lassen, bis die Milch fast aufgesogen und die Kastanien zerfallen sind. Gelegentlich umrühren.

3. Die noch heiße Masse fein pürieren und 6–7 EL weitere Milch einrühren. Bei Bedarf durch ein feines Sieb streichen. Anschließend die Masse auskühlen lassen.

4. Die Sahne mit dem zweiten Päckchen Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

5. Jetzt immer abwechselnd etwas Sahne aufspritzen und die Kastaniencreme (evtl. durch eine Kartoffelpresse gedrückt) auf die Baisers geben und mit einem kleinen Sahnetuff abschließen.

6. Die Glasur nach Anweisung schmelzen und am Ende die Törtchen damit verzieren. Vor dem Verzehr sollten die Baisertörtchen gut abgekühlt sein.

Orangenhälften mit Baiser

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

ZUTATEN für 4 Stück

- 2 Blutorangen
- 50 g Zucker
- 2 Eiweiß
- 150 g Quark

ZUBEREITUNG

- 1.** Die Blutorangen heiß abwaschen, abtrocknen und quer halbieren. Dann das Fruchtfleisch herauslösen (scharfes Messer) und die Trennhäute entfernen.
- 2.** Das Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
- 3.** Jetzt das entnommene Fruchtfleisch fein würfeln und mit dem Quark verrühren.
- 4.** Die Fruchtmischung in die Orangenhälften füllen und die Baisermasse am Ende mit einem Spritzbeutel aufspritzen.
- 5.** Die Orangen bei 180 °C backen, bis das Baiser fest und goldbraun ist.





Baiserherzen mit Himbeersirup

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min. **TROCKENZEIT** 2 Std.

ZUTATEN für 24 Stück

- 2 Eiweiß
- Salz
- 100 g Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Himbeersirup (ersatzweise 1 Tropfen rote Speisefarbe)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen und die Backbleche mit dem Backpapier belegen. Nach etwa 5 Min. den Ofen auf 120 °C zurückschalten.

2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 75 g des Zuckers unter Rühren langsam einrieseln lassen.

3. Den übrigen Zucker jetzt mit der Speisestärke mischen, auf den Eischnee geben und vorsichtig untermischen.

4. Nun den Himbeersirup unterziehen, bis die Masse gleichmäßig gefärbt ist.

5. Die Masse in den Spritzbeutel geben und damit ca. 24 Herzen auf das Backblech spritzen.

6. Die Baiserherzen im zurückgeschalteten Backofen 2 Std. trocknen lassen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einer Palette vom Blech nehmen. Die Baiserherzen können sofort serviert werden oder in einer Gebäckdose an einem trockenen, warmen Ort für ca. 2–3 Wochen aufbewahrt werden.

Makronen mit Ananas

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

TROCKENZEIT 2 Std.

ZUTATEN für ca. 24 Stück

- 50 g kandierte Ananas
- 2 Eiweiß
- Salz
- 100 g Zucker
- 1 TL Limettensaft
- 1/2 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen und die Backbleche mit dem Backpapier belegen. Nach etwa 5 Min. den Ofen auf 120 °C zurückschalten.

2. Die kandierte Ananas winzig klein hacken.

3. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 75 g des Zuckers unter Rühren langsam einrieseln lassen und anschließend den Limettensaft dazugeben.

4. Den übrigen Zucker mit den Ananasstückchen mischen, auf den Eischnee geben und locker untermischen.

5. Mit zwei Teelöffeln etwa 24 kleine Häufchen formen und auf das Blech geben. Die Makronen im zurückgeschalteten Backofen 2 Std. trocknen lassen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit einer Palette vom Blech nehmen. Die Ananasmakronen können sofort serviert werden oder in einer Gebäckdose an einem trockenen, warmen Ort für ca. 2–3 Wochen aufbewahrt werden.

Makronen mit Ananas

LandGenuss im Jahresabo!

Abonnieren und Wunschprämie sichern!

FlexiForm Backunterlage

Die Backunterlage aus Platin-Silikon eignet sich zum Backen auf dem Blech oder Rost. Es ist der ideale Ersatz für Backpapier. Die Maße sind 30 x 40 cm. **UVP: 14,90 €**

Ohne Zuzahlung!



PRÄMIE
des Monats

LURCH



Weihnachten

Großer Genuss und viele kleine, besinnliche Momente. Ob Plätzchen, Stollen, weihnachtliche Kuchen/Torten oder Winterwaffeln, Sie werden sich, Ihren Freunden und Verwandten mit diesen Rezepten eine schöne und entspannte Adventszeit „backen“. **UVP: 16,99 €** *

Ohne Zuzahlung!



Springform „Beere“

Die neuartige Kombination von Silikon und Glas, die Backen und Servieren in einem ermöglicht. Der Kuchen kann direkt auf der Glasplatte geschnitten und serviert werden. Ø 26 cm
UVP: 34,90 € *

Zuzahlung nur 9,90 €!



moses.

Pures Apfelglück

Süß, praktisch und voll im Trend – die Thermosflasche (750 ml Füllvolumen) und der Porzellanbecher machen mit ihrem herrlichen Apfel-Design das Leben bunter! **UVP: 28,00 €** *

Ohne Zuzahlung!



Diese und weitere Prämien unter:

www.landgenuss-magazin.de/abo | Telefon: (02225) 7085 331

* Nur solange der Vorrat reicht!

Ihre Vorteile des Abonnements im Überblick:

- ✓ Wunschprämie aussuchen
- ✓ Keine Ausgabe verpassen
- ✓ Sie erhalten Ihr Heft pünktlich frei Haus

Ein Magazin mit saisonalen Rezepten und liebevollen Ideen für Ihr Zuhause

- ❖ Traditionelle Rezepte, die jedem einfach gelingen
- ❖ Geschichten aus den schönsten Regionen
- ❖ Einblicke in die saisonale und regionale Landesküche
- ❖ Produktempfehlungen für Kochbegeisterte



JA, ich möchte 6 x LandGenuss und meine Wunschprämie

Aktionscode: **LG13EWB**

Ich bestelle LandGenuss im Jahresabo zum Vorzugspreis von derzeit nur 27,90 € (europ. Ausland zzgl. 10 €) frei Haus. Wenn ich im Anschluss keinen weiteren Bezug möchte, genügt die schriftliche Kündigung beim Verlag bis 6 Wochen vor Ablauf der Bezugszeit. Ansonsten verlängert sich das Abonnement um jeweils ein Jahr.

Ich will nichts verpassen und bin damit einverstanden, dass die falkemedia: e.K., digital GmbH, living GmbH mir weitere Medienangebote per E-Mail/Telefon/SMS unterbreitet. Freiwillige Angabe.

Meine Wunschprämie:

- FlexiForm Backunterlage * (ohne Zuzahlung) F 658
- Backbuch „Weihnachten“ * (Ohne Zuzahlung) F 657
- Springform „Beere“ * (Zuzahlung nur 9,90€) F632
- Pures Apfelglück * (ohne Zuzahlung) F 439

Die Prämie wird nach Rechnungsbegleichung zugestellt (Prämienversand ins Ausland zzgl. 16 € Porto und Verpackung). Ich kann die Bestellung beim Verlag ohne Angabe von Gründen binnen 30 Tagen schriftlich widerrufen.

<input type="text"/> *Name Vorname	<input type="text"/> Geburtsdatum (TT:MM:JJ)
<input type="text"/> *Straße Hausnummer Postfach	<input type="text"/> Land
<input type="text"/> *Postleitzahl Ort	<input type="text"/> E-Mail
<input type="text"/> *Telefon	<input type="checkbox"/> *BEQUEM PER BANEINZUG oder <input type="checkbox"/> PER RECHNUNGSSTELLUNG
<input type="text"/> Konto-Nummer	<input type="text"/> Bankleitzahl
<input type="text"/> Geldinstitut	
<input type="checkbox"/> *PER KREDITKARTE	<input type="checkbox"/> Visa <input type="checkbox"/> Eurocard Mastercard
<input type="text"/> Kreditkarten-Nr.	<input type="text"/> gültig bis
<input type="text"/> X	<input type="text"/> KPN-Nr.
<input type="text"/> *Unterschrift	
Die mit * gekennzeichneten Felder müssen ausgefüllt werden	
Datum	

LandGenuss

Einfach Coupon senden an:
 falkemedia Aboservice
Postfach 1331, 53335 Meckenheim



Oder per Telefon:
(02225) 7085 331



Oder per Fax:
(02225) 7085 399

Rund um die Nuss

Nüsse finden in der Küche das ganze Jahr über Verwendung. Doch am wichtigsten sind sie zur Weihnachtszeit. Kaum eine süße Köstlichkeit kommt dann ohne die Zugabe von Nüssen in den Backofen. Aber Nuss ist nicht gleich Nuss ...



Walnuss

Die Walnuss ist ein echter Klassiker – nicht nur in der Weihnachtszeit. Aufgrund ihres herbsüßen Geschmacks ist sie für nahezu jedes Weihnachtsgebäck verwendbar. Besonders beliebt ist sie zum Beispiel in weihnachtlichen Makronen. Die holzige, gerunzelte Außenschale darf übrigens gern dunkel sein, denn eine ganz helle Schale kann ein Hinweis darauf sein, dass die Walnüsse der Optik wegen gebleicht wurden.



Marone

Die meisten kennen Maronen unter dem Begriff Esskastanien. Besondere Prominenz erlangen die igeligen Früchtchen auf den Weihnachtsmärkten, auf denen sie uns gekocht und geröstet an vielen Ständen angeboten werden. Neben einigen wenigen Anbaugebieten in Deutschland wachsen die Esskastanien vor allem in Italien, Frankreich und Spanien. Damit die Marone nach dem Erhitzen das gewünschte leicht süßliche Aroma annimmt, sollte schon beim Kauf darauf geachtet werden, möglichst pralle und glänzende Früchte auszuwählen.

Nüsse dürfen zum
Fest der Liebe einfach
nicht fehlen!



Haselnuss

Auch die Haselnuss hat einen Stammplatz auf den weihnachtlichen Knabbertellern. Zum Backen wird sie meist in gehacktem oder gehobeltem Zustand verwendet und verleiht den Gebäcken mit ihrem milden Aroma einen tollen Geschmack. Die Haselnuss ist zwar bei uns in Deutschland beheimatet, angebaut wird sie aber vorrangig in Mittelmeirländern und den USA. Beim Kauf der Nüsse sollte man übrigens diejenigen mit gräulicher Schale meiden. Darin befindet sich oft gar keiner oder aber ein verkümmter Kern, der nicht zu genießen ist.

Wussten Sie, dass ... diese „Nüsse“ gar keine Nüsse sind?



Erdnuss

Ein echter Dauerbrenner ist die Erdnuss. Doch zu einer echten Nuss macht sie dies noch lange nicht. Verwandt ist die Hülsenfrucht nämlich nicht mit der Wal- oder Haselnuss, sondern mit Erbsen- und Bohnenarten (das ist auch an dem englischen Namen „peanut“ zu erkennen; pea=Erbse). Dennoch besteht eine große Ähnlichkeit zu den echten Nüssen, nämlich in ihrer Konsistenz, der Beschaffenheit der Samen und dem hohen Fettgehalt.



Mandel

Auch die Mandel wird fälschlicherweise gerne den Nüssen zugeordnet. An der bezaubernden Mandelblüte aber kann man ihre Zugehörigkeit zu den Rosengewächsen erkennen, zu denen übrigens auch die Erdbeere gehört. Achtung bei Bittermandeln: Aufgrund ihres hohen giftigen Blausäuregehalts wird die früher viel verwendete Bittermandel heute meist durch Bittermandelaroma ersetzt.

Nussige Tipps & Wissenswertes



Gesundheit

Aufgrund ihres gefürchteten hohen Fettgehalts wird manchmal vergessen, dass Nüsse unserem Körper sehr gut tun können. Durch die mehrfach ungesättigten Fettsäuren in den Nüssen senken sie den Cholesterinspiegel und unterstützen das Herz-Kreislaufsystem. In Maßen genossen bereichern Nüsse also jeden Speiseplan.



Lagerung

Nüsse, die in der Schale aufbewahrt werden, sollten möglichst luftig, kühl und trocken lagern. Sollten nur die essbaren Teile der Nuss aufbewahrt werden, bietet es sich an, diese luftdicht verschlossen in den Kühlschrank zu legen. Dort halten sie sich dann bis zu vier Wochen frisch.

Rösten

Möchte man das Aroma der Nüsse verstärken, kann man sie im heimischen Backofen rösten. Dazu einfach bei mittlerer Hitze (ca. 170 °C) 10–15 Minuten in den Ofen geben.



Häuten

Werden die Nüsse gemahlen oder gebacken, sollte man sie dazu vorher, wenn nicht schon geschehen, von ihrer Haut befreien. Dazu einfach mit kochendem Wasser übergießen, kalt abschrecken und dann die Nüsse mit den Fingern aus ihrer Haut drücken.



Kuchen & Torten Feines zum Fest

Wir präsentieren einige äußerst entzückende Rezeptideen
für köstliche Kuchen und Torten. Mit Orangen, Anis und Zimt
duften sie verführerisch auf jeder Adventskaffeetafel.

Rezepte: Julia Schwenn | Fotos: Julia Zenk

Orangen-Schoko-Kuchen

Rezept auf Seite 74



Tipp

Den Kuchen kann man natürlich auch ohne Cointreau backen. 3 EL Orangensaft tun es auch.



Tipp

Anstelle der eingeweichten Gewürze können Sie auch mit einer Lebkuchengewürzmischung arbeiten.



Gewürzgugelhupf

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

ZIEHZEIT der Gewürzmischung ca. 12 Std.

BACKZEIT ca. 35–40 Min.

ZUTATEN für 1 Gugelhupf

- 2 Sternanis
- 6 grüne Kardamomkapseln
- 1 Stange Zimt
- 100 ml Portwein
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 kleiner säuerlicher Apfel
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimtpulver
- Je 1/2 TL gemahlener Koriander und Kardamom
- Je 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss und gemahlener Anis
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker

AUSSERDEM

- Etwas Butter und Mehl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Anis, Kardamomkapseln und Zimt mit Portwein in einem kleinen Topf aufkochen, zugedeckt 12 Std. ziehen lassen und die Gewürze entfernen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Form mit etwas Butter einfetten und dünn mit Mehl ausstreuen.

2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Apfel schälen, entkernen, fein reiben und unter die Butter rühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und die gemahlenen Gewürze mischen. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die Masse soll dabei hell werden (ca. 5 Min.). Die Mehl-Mandel-Mischung rasch unterrühren, dann die Apfel-Butter-Mischung und den Gewürzportwein unterheben.

3. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig in die Gugelhupfform füllen, glatt streichen. Im Backofen bei 160 °C in 35–40 Min. goldbraun backen, dann kurz in der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.





Schneeflockentorte mit Kirschen

Rezept auf Seite 75



Tipp

Anstelle von Himbeerkonfitüre
kann man natürlich auch jede
andere Marmelade verwenden.

Linzer Torte

Rezept auf Seite 75

Panettone im Glas

Rezept auf Seite 74



Tipp

Je länger der Teig zwischendurch geht, desto lockiger wird der Kuchen.



Orangen-Schoko-Kuchen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

BACKZEIT ca. 60 Min.

ZUTATEN für eine Springform, 22 cm Ø

- 200 g Orangenmarmelade
- Abrieb von 2 ungespritzten Orangen
- 3 EL Cointreau
- 3 Eier
- 175 g Butter
- 120 g Zucker
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 1 gehäufter EL Kakao
- 1 Msp. Zimt, gemahlen
- Orangensaft
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Orangenmarmelade, Orangenabrieb und Cointreau verrühren. Eier mit Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Mandeln, Kakao und Zimt vermengen und abwechselnd mit dem Orangenpüree nach und nach unterrühren.

3. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und ca. 60 Min. bei 170 °C backen. Abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen. Aus Orangensaft und Puderzucker einen nicht zu festen Guss anrühren und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen.



Panettone im Glas

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

GEHZEIT ca. 3 Std. **BACKZEIT** ca. 60 Min.

ZUTATEN für 4 Einmachgläser (à 300 ml)

- | | |
|--|------------------------------------|
| • 250 g Mehl | • 50 ml Rum |
| • ½ Würfel Hefe (21 g) | • 100 g flüssige, lauwarme Butter |
| • 50 g Zucker | • 1 Ei |
| • 50 ml warme Milch | • 2 Eigelb |
| • 1 Zitrone, unbehandelt | • 80 g Mandelsplitter |
| • 1 Orange, unbehandelt | |
| • 100 g kandierte Früchte (Kirschen, Orangeat oder Zitronat) | AUSSERDEM |
| | • Butter und Mehl für die Förmchen |

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln und zusammen mit 1 EL Zucker hineingeben. Milch erwärmen und zur Hefe gießen. Mit einem sauberen Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen. Zitrone und Orange waschen und die Schale abreiben. Die kandierte Früchte fein hacken. Rum in einem Topf erhitzen, Mandeln, kandierte Früchte, Zitronen- und Orangenschale dazugeben und bei geringer Hitze einige Minuten ziehen lassen. Der Rum sollte dabei von den Zutaten aufgesogen werden.

2. Den Hefegrundteig mit dem übrigen Zucker, der Butter, einem ganzen Ei und zwei Eigelben zu einem elastischen Teig verkneten. Abdecken und Teig erneut etwa 1 Std. gehen lassen. Gläser mit Butter ausstreichen, Mehl hineingeben und die Gläser so wenden, dass das Mehl an Wänden und



Boden haften bleibt. Restliches Mehl ausschütten. Kandierte Früchte und Mandelsplitter unter den gegangenen Teig kneten. Den fertigen Teig in 4 Teile teilen und je 1 Teigkugel in ein Glas geben. Eine weitere Stunde gehen lassen.

3. Eine Auflaufform mit Wasser füllen, in den Backofen stellen (ganz unten). Backofen auf 100 °C vorheizen. Die Panettone im Ofen auf einen Rost auf der mittleren Schiene etwa 60 Min. backen.

4. Die Panettone aus den Förmchen nehmen und zum Abkühlen auf den Kopf stellen. Zum Verschenken die Gläser auswaschen, bevor die Panettone nach dem Auskühlen hineingesetzt werden! Wenn Sie den Teig auf 6–8 Gläser verteilen, werden die Panettone so klein, dass die Gläser mit den Deckeln verschlossen werden können.





Linzer Torte

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

RUHEZEIT für den Teig 2 Std.

BACKZEIT ca. 35–40 Min.

ZUTATEN für 1 Torte

- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Mehl
- ½ TL Zimt
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Butter
- 1 Glas Himbeerkonfitüre
- Puderzucker zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Mehl, Mandeln, Zimt und Zucker auf die Arbeitsfläche geben. Ei in die Mitte setzen, Butterflöckchen auf dem Rand verteilen. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig für mindestens 2 Std. kalt stellen.

2. 2/3 des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Tarteform (26 cm Durchmesser) geben, dabei den Rand 2 cm hochziehen.

3. Himbeerkonfitüre auf den Teigboden streichen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Teigplätzchen ausstechen. Diese auf die Himbeerkonfitüre legen.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C (Umluft 170 °C) auf der mittleren Schiene ca. 35–40 Min. backen. Nach Belieben mit Puderzucker verzieren.



Schneeflockentorte mit Kirschen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min. **KÜHLZEIT** insgesamt ca. 5 Std.

ZUTATEN für 1 Torte

- Öl für die Form
- 250 g Spekulatius
- 125 g Butter
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 1 Glas (370 ml) Kirschen
- 500 g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- 125 g Zucker
- Abrieb von einer Zitrone
- 3 EL Zitronensaft
- 200 g Schlagsahne
- 100 g weiße Baisers
- 1 großer Gefrierbeutel

ZUBEREITUNG

1. Springformrand oder Tortenring (26 cm Ø) auf eine leicht geölte Tortenplatte setzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Mit einer Kuchenrolle so lange darüberrollen, bis feine Brösel entstehen. Butter schmelzen und mit den Keksbröseln verrühren. Die Bröselmasse in den Formrand auf der Tortenplatte verteilen und mit einem Esslöffel als Boden gleichmäßig andrücken. Zugedeckt mind. 1 Std. kalt stellen.

2. Dann 3 Blatt und 5 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Quark, Mascarpone, Zucker, Zitronenabrieb und Zitronensaft verrühren. Den Kirschsaft erwärmen, 3 Blatt Gelatine ausdrücken, darin auflösen und die Kirschen unterheben. 5–10 Min. kalt stellen. 5 Blatt

Gelatine ausdrücken, in einem Topf vorsichtig auflösen und mit 2–3 EL der Mascarpone-Quark-Creme verrühren. Dann unter die übrige Creme rühren.

3. Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Creme heben. Einige Esslöffel der Creme auf den Keksbody streichen. Kirschen darauf verteilen. Den Rest der Creme kuppelförmig darüberstreichen. Mind. 4 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Baisers zerbröckeln und auf die Torte streuen.





Kleine Schokoladenkunde

Schokolade macht glücklich. Deshalb darf sie natürlich auch in keiner Weihnachtsbäckerei fehlen. Um das bestmögliche Backergebnis zu erzielen, sollte die Schokolade aber richtig gewählt werden.

Schokoladenarten

Schokolade wird in drei Grundsorarten eingeteilt. Die dunkelste und herbste Schokolade ist die Bitterschokolade. Meist trägt sie Zusatzbezeichnungen wie „edelherb“ oder „zartbitter“. Im Durchschnitt enthält sie zwischen 50 und 70 Prozent Kakao. Gourmetschokoladen können aber auch einen deutlich höheren Kakaoanteil aufweisen. Die weltweit am meisten verzehrte Schokolade ist die mildere Milchschokolade. Sie enthält mindestens 25 Prozent Kakao und beinhaltet außerdem Milchbestandteile. Die weiße Schokolade zählt streng genommen nicht zu den echten Schokoladentypen, weil sie außer Kakaobutter (mindestens 20 Prozent) keine weiteren Stoffe der Kakaobohne enthält. Aufgrund ihres besonders süßen Geschmacks ist die weiße Schokolade vor allem bei Kindern sehr beliebt.

Kuvertüre oder Blockschokolade?

Neben den Tafelschokoladen wird vor allem beim Backen gern Blockschokolade oder Kuvertüre in Rezepten angegeben. Blockschokolade hat einen Kakaoanteil von mindestens 30 Prozent und verfügt über vergleichsweise wenig Fett. Deshalb glänzt sie weniger und eignet sich nicht als Glasur, sondern vielmehr zum Backen. Kuvertüre hingegen ist der Klassiker unter den Glasuren und Füllungen. Der hohe Fettanteil verleiht ihr einen tollen Glanz. Geschmolzen hat sie sehr gute Fließeigenschaften und wird beim Erstarren wieder stabil.

Blockschokolade

Um auch Blockschokolade als Glasur verwenden zu können, kann man sie durch die Beigabe von z. B. Palmfett geschmeidiger und glänzender machen.

Richtig schmelzen

Damit auch beim Schmelzen der gute Geschmack der Schokolade erhalten bleibt, sollte Schokolade stets in einem Topf über einem heißen Wasserbad unter Rühren geschmolzen werden. Dabei unbedingt darauf achten, dass das Wasser nicht kocht und kein Wasser in die Schokoladenmasse gerät.

Tipp
Um die Qualität von Schokolade am längsten zu wahren, wird sie am besten dunkel, kühl (12–18 °C) und luftdicht gelagert.

Dekorieren

Um Schokoladenraspel mit einer Küchenreibe herzustellen, empfiehlt es sich, die Schokolade vorher für einige Zeit in den Kühlschrank zu legen, damit sie nicht in den Händen schmilzt. Lange Schokospäne lassen sich ganz einfach mithilfe eines Sparschälers herstellen. Etwas aufwendiger ist die Herstellung von Borkenschokolade. Dazu wird geschmolzene Schokolade auf ein Kunststoffküchenbrett gegeben. Wenn diese fest geworden ist, ein großes ungezahntes Messer im 45-Grad-Winkel so über das Brett ziehen, dass lange, unregelmäßige Schokokräusel entstehen.



Fette verstärken die Aromen und machen den Teig geschmeidig.

Backfette, Butter & Co.

Kaum ein Teig kommt ohne die Zugabe von Fetten aus. Doch wie bei allen Zutaten gibt es auch bei den Fetten große Unterschiede. Für süßes Gebäck zu Weihnachten eignen sich bestimmte Fette besonders gut.

Butter & Margarine

Butter und Margarine sind die wohl populärsten Fette, die den leckeren Weihnachtsgebäcken hinzugefügt werden. Sie dienen als Geschmacksträger, verstärken die Aromen und sorgen dafür, dass der Teig geschmeidig und saftig wird. In der Regel kann man nach persönlichem Ermessen entscheiden, ob man lieber Butter oder Margarine wählt. Allerdings gibt es Unterschiede. Mit einem Mindestfettgehalt von 82 Prozent ist die Butter ein echtes Schwergewicht unter den Backzutaten. Unter anderem dadurch entfaltet sie das von vielen so geliebte Butteraroma. Am längsten hält sich die Butter frisch, wenn sie in einer Dose im Butterfach des Kühlschranks aufbewahrt wird. Als „magere“ Alternative zur Butter eignet sich Margarine. Sie ist nicht nur aufgrund ihres geringeren Fettanteils beliebt. Margarine ist länger haltbar und lässt sich auch direkt aus dem Kühlschrank leicht geschmeidig rühren.



Achtung

Fettreduzierte oder Diätmargarine eignet sich oft nicht zum Backen, da sie einen zu hohen Wasseranteil hat.

Butter zerlassen

Beim Zerlassen von Butter sollten Sie unbedingt darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird. Außerdem muss vermieden werden, dass Wasser in die heiße Butter tropft.

Glasuren

Bei Schokoladenglasuren kann man die meisten Speiseöle gut dafür verwenden, diese geschmeidiger zu rühren.

Bleche fetten

Zum Einfetten von Backformen sollten feste Fette gewählt werden, da diese im Gegensatz zu Ölen beim Backen die gewünschte Trennschicht erzeugen.

Pflanzenfette

Auch wenn sie meist im Schatten von Butter und Margarine stehen: Einige Pflanzenfette werden ebenfalls in der weihnachtlichen Backküche verwendet. Ihre Vorteile liegen vor allem darin, dass sie besonders lange haltbar sind und aus reinem Fett bestehen. Dadurch sind sie gut für sehr hohe Temperaturen geeignet. Im Gegensatz zu Butter und Margarine spritzen sie beim Erhitzen nicht und haben einen sehr hohen Rauchpunkt. Außerdem bietet zum Beispiel Sonnenblumenöl den großen Vorteil, dass es durch den Anteil an weniger gesättigten und vielen mehrfach ungesättigten Fettsäuren gesünder ist. Da viele Pflanzenfette keinen und nur wenig Eigengeschmack besitzen, eignen sie sich auch für Gebäcke gut, bei denen das buttrige Aroma nicht unbedingt gewünscht ist. Wenn in Rezepten allerdings Butter oder Margarine angegeben ist, sollte man diese nicht einfach durch Pflanzenfette ersetzen, da ansonsten der gewünschte Geschmack verfehlt werden könnte.

Schokolade Süße Sünden

Zartbitter, Vollmilch, weiß oder marmoriert,
mit Nüsslein oder einem Hauch Orange – wir lieben Schokolade
in allen Varianten und Kombinationen!

Fotos: Frauke Antholz

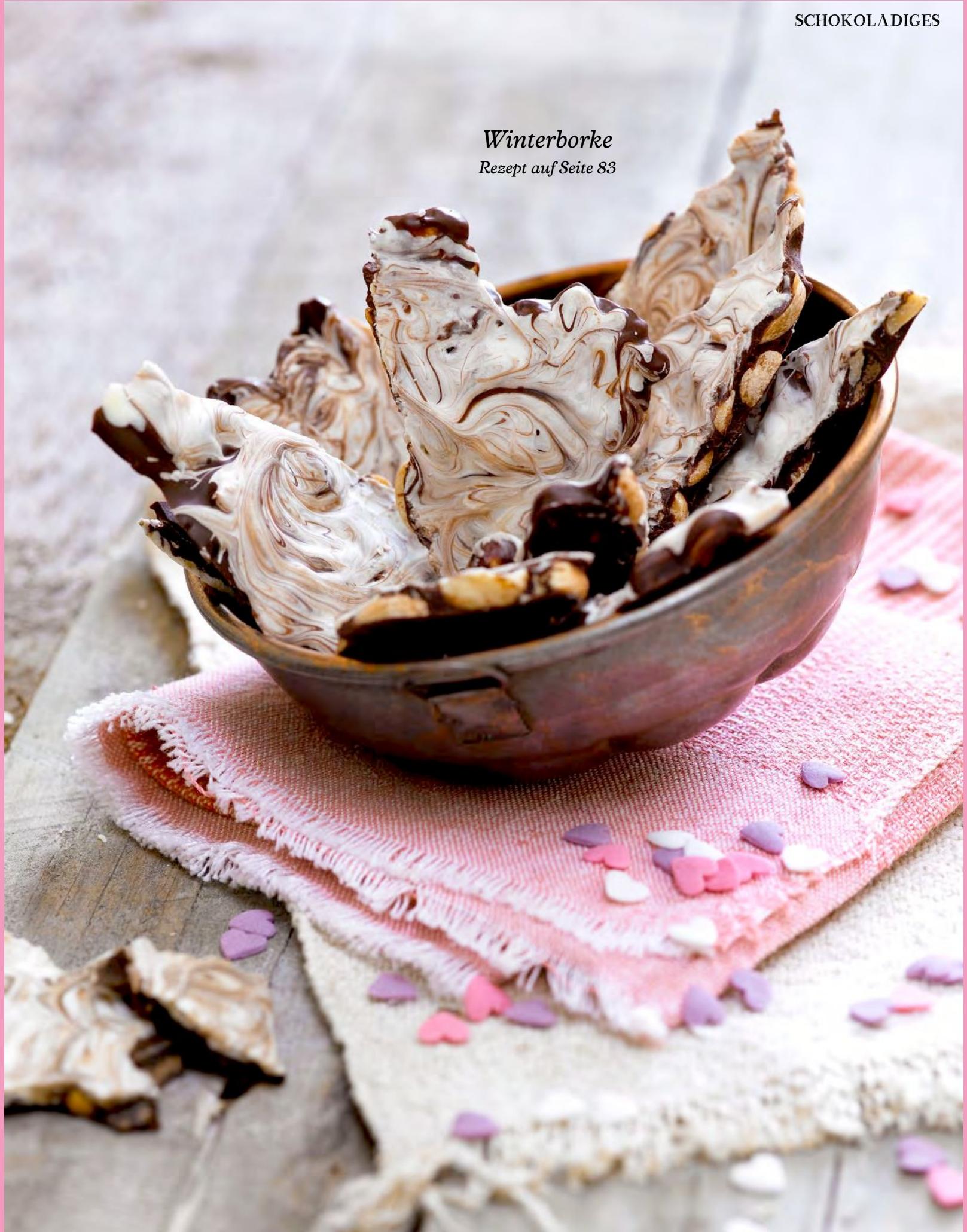


Schnelle Schokoladen-
plätzchen mit Espresso

Rezept auf Seite 83



Winterborke
Rezept auf Seite 83




Tipp
Unregelmäßig ausgestochene
Formen sehen toll aus.
Nehmen Sie eine kleine hohe
Auflaufform, darin breitet sich
die Masse nicht zu dünn aus.

Schokoladentrüffel

Rezept auf Seite 84





**Nussige Schoko-
knusperstückchen**

Rezept auf Seite 85



**Schokoladige
Mürbeteigkekse**

Rezept auf Seite 85



**Schokoladen-
küchlein**

Rezept auf Seite 85

Tipp
Wer keine Förmchen zur
Hand hat, formt den Teig
zu walnussgroßen Kugeln
und drückt ihn mit einer
Gabel etwas flach.



Schokoladenbrezeln

Rezept auf Seite 84



Knusperöllchen





Knuspermöllchen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

BACKZEIT 10–12 Min.

ZUTATEN für 16 Stück

- 4 Blätter Filoteig, ca 30 x 30 cm oder dünn ausgerollter Blätterteig
- 100 g Zartbitterschokolade
- Abgeriebene Schale von 1 Orange
- 2 EL Butter
- 1 TL Vanilleextrakt oder das Mark einer Vanilleschote
- 1 EL geschmolzene Butter zum Bestreichen
- 1 EL Puderzucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG

1. Die Teigblätter einzeln in je 16 gleichmäßige Quadrate zerteilen. Diese mit einem leicht feuchten Tuch abdecken, sie dürfen nicht austrocknen.

2. In der Zwischenzeit die Schokolade mit 2 EL Butter im Wasserbad schmelzen. Sobald die Masse geschmolzen ist, Orangenschale und Vanille zufügen. Die Teigstücke einzeln dünn mit der Schokolade bestreichen und je 4 Quadrate übereinanderlegen.

3. Die Quadrate über eine Ecke diagonal aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 10–12 Min. backen.

4. Puderzucker und Zimt mischen. Die Schokomöllchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen und mit der Puderzucker-Zimt-Mischung bestäuben.



Schnelle Schokoladenplätzchen mit Espresso

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min.

BACKZEIT 15 Min.

ZUTATEN für ca. 24 Stück

- 50 g Zartbitterschokolade
- 50 g Butter
- 25 g Kakao
- 1 gehäufter TL Instant-Espressopulver
- 50 g Mascarpone
- 20 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1/4 TL Natron
- 1 Prise Salz
- Ca. 3 EL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Hälfte der Schokolade grob hacken, die andere Hälfte in einer hitzebeständigen Schale im heizenden Ofen schmelzen und anschließend leicht abkühlen lassen.

2. Beide Schokoladenteile mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

3. Aus dem Teig eine Rolle formen und davon etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese aufs Blech legen und etwa 15 Min. backen. Anschließend mit dem Backpapier auf einen Rost ziehen und etwas abkühlen lassen, so lang die Plätzchen noch recht warm sind, die Kanten einmal durch Zucker rollen. Wer mag, kann auch Zimtzucker verwenden.



Winterborke

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

KÜHLZEIT ca. 1 Stunde

ZUTATEN für ca. 560 g Schokolade

- 225 g weiße Schokolade, gehackt
- 340 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 200 g salzige Erdnüsse

ZUBEREITUNG

1. Die weiße Schokolade in einer hitzebeständigen Schüssel im Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen.

2. Die Zartbitterschokolade ebenfalls im Wasserbad schmelzen, dann die Erdnüsse einrühren.

3. Die dunkle Schokoladenmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, sodass die Erdnüsse nicht übereinanderliegen.

4. Setzen Sie mit einem Löffel weiße Schokolade obenauf und ziehen Sie mit einer Gabel weiße Muster in die schwarze Schokolade. Stellen Sie die Schokolade für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank. Brechen Sie die Schokolade in große Stücke.



Tipp

Gut verpackt und im Kühlschrank aufbewahrt, hält die Schokolade etwa 2 Wochen. Sie eignet sich perfekt zum Vorbereiten und Verschenken. Variieren Sie mit Pistazien, Wal- oder Haselnüssen.





Schokoladentrüffel

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

KÜHLZEIT ca. 55 Min.

ZUTATEN für 12 Stück

- ½ Tasse und 2 EL Crème double
- 1 Messerspitze Kardamom
- 5 x 2,5 cm breite Streifen Orangenschale
- 225 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
- ¼ Tasse Puderzucker
- ¼ Tasse dunkles Kakaopulver
- ½ Tasse fein gehackte Nüsse (z. B. Walnüsse, Pistazien, Pekannüsse)
- Nach Geschmack ein Schuss Rosenwasser

ZUBEREITUNG

1. In einem kleinen Topf die Crème double mit dem Kardamom verrühren, dann die Orangenschalen dazugeben und alles kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 15 Min. abkühlen lassen. Legen Sie eine Auflaufform mit Backpapier aus und stellen Sie diese und eine weitere nicht zu große Form beiseite.

2. Die Creme noch einmal erwärmen und aufkochen lassen. Die Schokolade in eine hitzebeständige Schale geben. Die Creme vom Herd nehmen und durch ein Sieb auf die Schokolade gießen. Die Orangenschale entfernen und die Creme mit der Schokolade verrühren, bis diese geschmolzen ist und eine glatte Masse entsteht.

3. Geben Sie die Schokoladenmasse in die Auflaufform ohne Backpapier und

streichen Sie sie mit einem Teigschaber gleichmäßig aus. Die Form für ca. 30 Min. ins Tiefkühlfach stellen, bis die Schokolade etwas ausgehärtet, aber noch formbar ist.

4. Formen Sie mithilfe eines Teelöffels Schokoladenstücke aus der Masse. Setzen Sie die Stücke in die mit Backpapier ausgelegte Auflaufform. Kühnen Sie diese nochmals mindestens 10 Min. im Tiefkühlfach und lassen Sie sie anschließend nach und nach fester werden.

5. Füllen Sie den Puderzucker, das Kakaopulver und die gehackten Nüsse in separate Schüsseln. Rollen Sie die Trüffel je in einer der Schüsseln, um sie zu dekorieren.

Schokoladenbrezeln

VORBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

KÜHLZEIT 15 Min. **BACKZEIT** ca. 8–12 Min.

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 225 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 20 g Kokosfett
- 100 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker schaumig schlagen, dann das Ei zugeben und sorgfältig unterrühren.

2. Mehl und Kakao vermengen und nach und nach in die Buttermischung einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Teig in 30 kleine Portionen teilen und jede zu einem etwa 10 cm langen Strang rollen und zu einer Brezel formen. Dafür einen Strang zu einem Kreis legen und die Enden einmal umeinander schlagen und anschließend vorsichtig auf die untere Brezelseite drücken.

4. Die Brezeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C etwa 8–12 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter legen.

5. Für die Glasur Kokosfett und Schokolade im Wasserbad schmelzen, dabei ständig rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Brezeln auf eine Gabel legen und mit einem Teelöffel flüssige Schokolade darübergießen, am besten direkt über dem Gefäß mit der flüssigen Schokolade, so tropft der Rest gleich zurück. Brezeln auf Backpapier trocknen lassen.





Nussige Schoko-knusperstückchen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- 200 g weiße Schokolade oder Kuvertüre
- 100 g Vollkornkekse oder Cornflakes
- 100 g gesalzene Macadamianüsse, gehackt
- 30 g Ingwer, frisch gehackt (nach Belieben)
- 180 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

1. Die weiße Schokolade in kleine Stücke brechen und im Wasserbad unter Rühren vorsichtig schmelzen.

2. Die Kekse in kleine Stücke brechen. Kekskrümel, Macadamianüsse und Ingwer unter die geschmolzene Schokolade rühren.

3. Je einen gehäuften Teelöffel Schokoladenmischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Alles im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Die Zartbitterschokolade schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Stücke auf eine Gabel setzen und mit Schokolade übergießen. Die überschüssige Schokolade abtropfen lassen und die Stücke wieder auf das Blech setzen. Nochmals im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp
Für die Schokoknusperstückchen können auch angeröstete Mandelblättchen, einfache Cornflakes oder Haferflakes verwendet werden.



Schokoladige Mürbeteigkekse

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

KÜHLZEIT 1 Std.

BACKZEIT ca. 10 Min.

ZUTATEN für 50–100 Stück (je nach Größe)

- 100 g kalte Butter
- 180 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Zimt
- 2 EL Kakao
- 1 Ei
- Marmelade
- Puderzucker
- Etwas Zitronensaft
- Zuckerperlen
- Streusel

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, Puderzucker, Salz, Zimt und Kakao vermischen. Die Butterwürfel und das Ei rasch in die Mehlmasse einarbeiten und zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Teig etwa 10 Min. vor der weiteren Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen und nach Belieben mit den Ausstechformchen ausstechen.

3. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10–13 Min. backen. Anschließend zum Abkühlen auf einen Kuchenrost legen.

4. Kekse mit Marmelade oder mit einem Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen. Auf dem Zuckerguss halten auch Perlen und bunte Streusel.



Schokoladen-küchlein

KÜHLZEIT ca. 1–2 Std.

TROCKENZEIT 1 Nacht

BACKZEIT ca. 12 Min.

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- 125 g Zartbitterschokolade
- 250 g Mandeln, gemahlen
- 3 Eiweiß
- 300 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Nelken, gemahlen
- 1 Prise Kardamom, gemahlen
- 2–3 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade fein hacken oder reiben. Das Eiweiß steif schlagen und 250 g des Zuckers langsam einrieseln lassen. Die Schokolade mit den Mandeln vermischen und zusammen mit den Gewürzen, dem Kakao und den Zitronenzesten unter den Eischnee heben. Den Teig etwa 1–2 Std. kühlen.

2. Restlichen Zucker in eine Schale füllen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, diese zur Hälfte in Zucker dichten, dann in die Form pressen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Über Nacht trocknen lassen.

3. Die Tatzen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 12 Min. backen, sodass sie außen knusprig und innen noch locker und weich sind. Nach Belieben können die Bärentatzen noch teilweise in geschmolzene Zartbitterschokolade getaucht werden.



Aufbewahren

Weckgläser eignen sich optimal zur Aufbewahrung und sehen auch noch gut aus. Außerdem weiß man stets, welche Kekse sich in welchem Glas verbergen und wie viele noch übrig sind.

Glasuren & Dekorationen

Gebäck zu dekorieren und zu verschenken bringt uns in Weihnachtsstimmung. Die große süße Deko-Kiste hält einiges bereit, um liebevoll hergestelltes Gebäck außergewöhnlich schön zu präsentieren.

Schokoladenglasur

Besonders auf Honigkuchen, Printen oder Donauwellen schmeckt eine dicke Schokoladenglasur gut. Um eine glänzende Schokoladenglasur herzustellen, benötigt man nur:

ZUTATEN

- 200–250 g Schokolade
- 1 EL Speiseöl

ZUBEREITUNG

Schokolade klein hacken, mit dem Öl im Wasserbad schmelzen. Auf das erkalte Gebäck geben.



Zuckergussglasur

Glasuren sind aus Puderzucker und etwas Flüssigkeit wie Wasser, Eiweiß oder Saft einfach selbst herzustellen. Der Guss wird dünner, je mehr Flüssigkeit man zufügt. Für Kuchenglasuren sollte der Guss flüssiger sein, wenn der Guss als Klebstoff, z. B. für ein Lebkuchenhaus, gebraucht oder wie bei Zimtsternen mitgebacken wird, benötigt man mehr Puderzucker. Um andere Farbe und Geschmack hineinzubringen, können neben Lebensmittelfarbe auch einfach Liköre, Punsch, Karamell- oder Kokossirup, Orangen-, Erdbeer- oder Himbeersaft, Espresso- oder Kaffee-Instantpulver, Kakaopulver oder Zimt eingerührt werden.

ZUTATEN

- 2 Eiweiß oder 3–4 EL Wasser oder 3–4 EL Saft
- 150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Eiweiß steif schlagen und gesiebten Puderzucker unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Oder in den Puderzucker 2–3 EL Saft oder Wasser geben und alles vermengen. Je nach Bedarf verdünnen oder andicken.

Zuckerschrift

Mit bunter Zuckerschrift lassen sich hübsche Formen oder sogar kleine Grüße auf Gebäck auftragen. Es gibt sie in diversen Farben zu kaufen, sie kann aber auch selbst hergestellt werden.

ZUTATEN

- 1 Eiweiß • 150 g Puderzucker
- 1 Prise Salz • Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

Eiweiß mit Salz steif schlagen und dann langsam den Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen. Die Zuckermasse kann nach Belieben mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.

Tipp

Wer keine Lebensmittelfarbe verwenden möchte, mischt anstelle von Eiweiß farbigen Saft, Kaffee oder Kakao unter den Puderzucker.

Hagelzucker

Hagelzuckerkörner erinnern an kleine Hagelkörner. Sie bestehen aus einfachem Raffinadzucker. Hagelzucker wird mit dem Gebäck mitgebacken. Das Gebäck wird mit Eigelb bestrichen und anschließend mit dem groben Zucker bestreut. Der Zucker löst sich nicht auf und gibt dem Gebäck so eine hübsche Struktur, die an glitzernde Schneeflocken erinnert. Dabei werden Kekse und Kuchen noch knuspriger.



Zuckerperlen

Mimosen und Perlen versüßen und verzieren Weihnachtsgebäck. Mimosen sind Kugelchen mit unebener Oberfläche, es gibt sie in allen erdenklichen Farben. Perlen in Gold- und Silberoptik verleihen Gebäck einen festlichen und edlen Glanz.



Streusel und Streu-Dekor

Streusel verschönern Plätzchen oder Kuchen und bringen Farbe in Cremes oder Glasuren. Schokoladenstreusel werden aus Zartbitter- oder Milchschokolade hergestellt, bunte Streusel aus Zucker. Auch viele andere Streu-Dekore sind erhältlich: kleine Zuckerherzen, Blümchen oder Kugelchen. Sie können wie zufällig über Gebäck gestreut werden oder hier und da zarte Zuckergusslinien akzentuieren.

Beleg- oder Cocktailkirschen

Auf Torten und Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen werden gern kandierte Kirschen zur Dekoration verwendet. Die Kirschen werden entsteint und in Sirup eingeglegt. Sie verlieren ihre natürliche Farbe und ihren typischen Geschmack. Die grellrote Farbe erhalten die Kirschen mit etwas Farbstoff.

Haselnusskrokant

Klein gehackte Haselnusskerne werden leicht geröstet, sodass sie ein feines Aroma bekommen und noch knuspriger werden. Haselnusskrokant bringt Plätzchen und Desserts eine besondere nussige Geschmacksnote.

Glitzerzucker

Um Plätzchen oder Muffins mit Glasur noch schillernder zu dekorieren, eignet sich Glitzerzucker. Der mit Farbstoffen gefärbte Zucker ist in schier endlosen Farbnuancen erhältlich, als feiner und eher grober Zucker. Weißer Glitzerzucker wirkt wie frisch gefallener Schnee. Bezugsmöglichkeiten: www.cake-pops.de, www.meincupcake.de, www.backtraum.eu

Tipps zum Verpacken & Verschenken



Papierförmchen

Wer seinem Gebäck einen tollen Rahmen geben möchte, findet mittlerweile diverse hübsche Verpackungen. Große Wirkung mit einfachen Mitteln schafft man mit bunten Muffin-Papierförmchen und Kuchenformen aus bedruckter Pappe. Darin gebacken sind Muffins und kleine Kuchen bereits wie ein Geschenk verpackt.

www.kdtorten.de, www.birkmann.de,
www.meincupcake.de



Tütchen

Eine Butterbrottüte sieht mit einem schönen Stempel oder einem weihnachtlichen Sticker gleich etwas festlicher aus, ein buntes Schleifenband rundet das Geschenk ab. Im Handel sind neben den typischen Zellophanbeuteln auch Papiertütchen mit hübschen Aufdrucken oder in Form klassischer Bonbonspitztüten erhältlich.

www.shop.julies-cakes.de,
www.minidrops.de



Keksgeschenke

Große Kekse sehen auch gestapelt sehr hübsch aus. Binden Sie dafür mehrere Kekse mit einem breiten Schleifenband zusammen. Die Keksstapel machen besonders viel her in einer hübschen Dose, einer kleinen Kiste oder Schachtel, die Sie vorher mit Backpapier, einer Stoffserviette oder Seidenpapier auskleiden. Auch eine kleine Kastenbackform oder ein Muffinblech ist eine tolle Verpackung für Gebäck und gleichzeitig ein schönes Geschenk.

Pralinen selbst gemacht

Diese kleinen Leckerbissen sind eine super Geschenkidee.
Geben Sie acht, dass Sie sie nicht schon vorher versehentlich alle selbst
vernaschen! Aber eine geht schon, oder auch zwei oder drei ...

Fotos: Ira Leoni | Rezepte: Amelie Flum



Cappuccinotässchen
Rezept auf Seite 93

*Mohnpralinen
mit Schuss*

Rezept auf Seite 94



Limoncello trüffel

Rezept auf Seite 94



Thymian-Orangen-Traum

Rezept auf Seite 94



TIPP: Pralinenhohlkörper gibt es in vielen verschiedenen Formen – rund, oval, eckig, halboffen, als Sterne oder Herzen etc. Je nach Form variiert die Anzahl der Pralinen, die Sie mit den angegeben Zutatenmengen erhalten. Sie bekommen Pralinenhohlkörper im Fachhandel, können sie aber auch im Internet beziehen.

PRALINEN

Pfefferwürfel



Cranberrystifte





Pfefferwürfel

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Min.

KÜHL- UND ZIEHZEIT ca. 4 Std.

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- 100 g Sahne
- 1 ½ TL schwarze Pfefferkörner, im Mörser zerstoßen
- 50 g Butter
- 400 g fein gehackte Vollmilchkuvertüre
- 3 EL Kakaopulver zum Wälzen

AUSSERDEM

- Eckige Form (ca. 15 cm x 15 cm)

ZUBEREITUNG

1. Sahne in einem Topf erhitzen, den Pfeffer zugeben und zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und 15 Min. ziehen lassen.

2. Die Pfeffersahne durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf geben und erneut aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Butter unterrühren und die Kuvertüre langsam unter Rühren darin schmelzen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit eine eckige Form (ca. 15 cm x 15 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse hineinfüllen. Im Kühlschrank aushärten lassen.

4. Die ausgehärtete Masse auf ein Brett stürzen und in Würfel schneiden.

5. Kakaopulver in einen Teller sieben und die Würfel darin wälzen. Bis zum Genießen im Kühlschrank aufbewahren.



Cranberrystifte

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

KÜHL- UND ZIEHZEIT ca. 5 Std.

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- 100 g Sahne
 - 400 g fein gehackte Vollmilchkuvertüre
 - 100 g sehr fein gehackte getrocknete Cranberrys
 - 200 g fein gehackte weiße Kuvertüre
 - 100 g Zucker
 - Einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe
- AUSSERDEM**
- Eckige Form (ca. 15 cm x 15 cm)

ZUBEREITUNG

1. Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die gehackte Vollmilchkuvertüre darin schmelzen lassen, dann die Cranberrys unterrühren. Eine eckige Form (ca. 15 cm x 15 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hineingeben, dann etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Die erkaltete Masse auf ein Brett stürzen und beliebig große Stifte daraus schneiden. Diese erneut in den Kühlschrank stellen. Weiße Kuvertüre langsam im Wasserbad schmelzen lassen und die gekühlten Cranberrystifte mithilfe einer Pralinengabel darin wenden, überschüssige Kuvertüre abtropfen lassen und die Stifte auf einem Stück Backpapier antrocknen lassen.

3. Zucker in ein Marmeladenglas geben, einige Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben, den Deckel zuschrauben und ordentlich schütteln, sodass der Zucker sich gleichmäßig einfärbt. Den Zucker dann über die Cranberrystifte streuen, sodass ihre Oberfläche bedeckt ist. Im Kühlschrank aushärten lassen und bis zum Genießen darin aufbewahren.

TIPP: Übrig gebliebener rosa Zucker verzerrt auch Plätzchen und eignet sich, in Gläschchen abgefüllt, toll zum Verschenken!



Cappuccinotässchen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

KÜHL- UND ZIEHZEIT ca. 5 Std.

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- Etwa 180 g Sahne
- 30 g Espressobohnen
- 150 g fein gehackte weiße Kuvertüre
- 50 g fein gehackte Vollmilchkuvertüre
- Etwa 60 Zartbitter-Pralinenhalbschalen in Tassenform
- 100 g weiße Kuvertüre
- Etwas Kakaopulver

AUSSERDEM

- 1 Spritzbeutel

ZUBEREITUNG

1. Sahne und Espressobohnen aufkochen, dann vom Herd nehmen und 2 Std. ziehen lassen.

2. Die Espressosahne durch ein Sieb in einen weiteren Topf gießen, es sollte 100 g ergeben, gegebenenfalls mit weiterer Sahne auffüllen. Erneut aufkochen, dann vom Herd nehmen.

3. Weiße und Vollmilchkuvertüre unterrühren und in der Sahne schmelzen. Die Masse leicht abkühlen lassen und mithilfe eines Spritzbeutels in die Halbschalen füllen, dabei noch Platz für den „Milchschaum“ lassen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

4. 100 g weiße Kuvertüre hacken und langsam im Wasserbad schmelzen, dann leicht abkühlen lassen und als „Milchschaum“ auf die Espressofüllung in die Halbschalen geben, dann erneut aushärten lassen.

5. Die erkalteten Cappuccinotässchen mit etwas Kakaopulver bestäuben, vorsichtig aus der Form lösen und bis zum Genießen im Kühlschrank aufbewahren.

PRALINEN



Mohnpralinen mit Schuss

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

KÜHLZEIT ca. 3 Std.

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- 50 g Sahne
- 50 g Butter
- 200 g fein gehackte weiße Kuvertüre,
- 70 g gemahlener Mohn
- 3–4 EL Kirschwasser
- Etwa 50 weiße Pralinenhalbschalen
- 100 g weiße Kuvertüre, zum Verschließen der Pralinen

AUSSERDEM

- 2 Spritzbeutel

ZUBEREITUNG

1. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Sobald die Masse glatt ist, die Kuvertüre unterrühren und unter Rühren schmelzen lassen.

2. Mohn und Kirschwasser unter die Masse rühren und leicht abkühlen lassen.

3. Die Masse mithilfe eines Spritzbeutels in die Hohlkörper füllen. Im Kühlschrank aushärten lassen.

4. Weiße Kuvertüre hacken und langsam im Wasserbad schmelzen lassen. In einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Hohlkörper verschließen, dann erneut kalt stellen.

5. Die erkalteten Pralinen aus der Form lösen und bis zum Genießen im Kühlschrank aufbewahren.



Limoncello trüffel

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

KÜHLZEIT ca. 4 Std.

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- 2 unbeschädigte Zitronen
- 100 g Sahne
- 400 g fein gehackte weiße Kuvertüre,
- 1 EL Limoncello
- 50 runde Zartbitter-Pralinenhohlkörper
- 300 g fein gehackte Zartbitterkuvertüre

AUSSERDEM

- 2 Spritzbeutel
- 1 Pralinengabel

ZUBEREITUNG

1. Schale einer Zitrone abreiben, Schale einer weiteren Zitrone dünn abschälen, fein hacken und beiseitelegen, beide Zitronen auspressen. 100 ml Zitronensaft abmessen. Sollte der Saft nicht ausreichen, mit Wasser auffüllen. Abrieb und Saft in einem Topf aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen. Sahne unterrühren, erneut aufkochen und vom Herd nehmen.

2. Gehackte weiße Kuvertüre zur Zitronensahne geben und langsam darin schmelzen lassen. Wenn die Masse glatt ist, den Limoncello unterrühren und die Masse leicht abkühlen lassen. Die Limonellomasse in einen Spritzbeutel geben und die runden Pralinenhohlkörper damit befüllen, dann etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. 100 g Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Spritzbeutel geben und die Öffnung der Hohlkörper verschließen. Erkalten lassen. Restliche Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Trüffel mit einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und zum Aushärten auf Backpapier setzen. Wenn die Kuvertüre beginnt, fest zu werden, auf jeden Trüffel etwas gehackte Zitronenschale streuen. Die ausgehärteten Trüffel im Kühlschrank aufbewahren.

Thymian-Orangen-Traum

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

KÜHL- UND ZIEHZEIT ca. 4 Std.

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- 2 unbeschädigte Orangen
- 130 g Sahne
- 3 Zweige Thymian
- 50 g Butter
- 150 g weiße Kuvertüre, fein gehackt
- 1 EL Orangenlikör
- Etwa 50 Vollmilch-Pralinenhalbschalen
- 2 TL Zucker

AUSSERDEM

- 1 Spritzbeutel

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung die Schale einer Orange abreiben und zusammen mit Sahne und den Blättchen von 2 Zweigen Thymian aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und etwa 30 Min. ziehen lassen.

2. Die Sahne durch ein feines Sieb in einen weiteren Topf geben und erneut aufkochen, dann vom Herd nehmen, die Butter unterrühren und die Kuvertüre langsam darin schmelzen lassen. Wenn die Masse glatt ist, den Orangenlikör unterrühren und abkühlen lassen.

3. Die Masse mithilfe eines Spritzbeutels in die Pralinenhalbschalen füllen.

4. Für die Dekoration die Schale der zweiten Orange abreiben und zusammen mit den restlichen Thymianblättchen und dem Zucker im Mörser zermahlen. Etwas davon auf jede Praline geben und im Kühlschrank aushärten lassen. Die Pralinen bis zum Genießen im Kühlschrank aufbewahren.

Unsere besten Rezepte vom Lande

Exklusiv für Sie!

Über 160 Seiten
hausgemachte Leckerbissen



ÜBERALL
IM
HANDEL

Mein LandRezept
LandGenuss Sonderheft 7,50 EURO
2013 - 2014

NÄTURLICH  HALBGENUSS
Süße Verführung
Jetzt ist Zeit für Äpfel, Birnen, Quitten und Pflaumen: unsere liebsten Kuchen, wunderbare Gelees und köstliche Aufläufe

So schmeckt Heimat
Gut für Leib und Seele: wohlig wärmende Eintöpfe & Suppen, knuspriger Schmorbraten und zarte Rinderrouladen
Außerdem: deftige Gerichte mit Kartoffeln, Kohl und Pilzen



Gleich bestellen:

Internet: www.falkemedia-shop.de/landrezept
Telefon: 0431 200 766 00



Weihnachtsgewürze

Wurzeln, Baumrinde, Blüten und Samen: Wer in ein Weihnachtsgebäck beißt, schmeckt oft nicht nur die Würze der ganzen weiten Welt – er isst auch ganz verschiedene Pflanzenteile.

Pfeffer: In den meisten deutschen Pfefferküchenrezepten findet sich das scharfe Gewürz nur sprachlich wieder - weil man früher alles, was würzig war und von weither stammte, als Pfeffer bezeichnete. In Nord- und Osteuropa wird das Weihnachtsgebäck aber tatsächlich mit den gemahlenen Früchten der Schlingpflanze Pfeffer (*Piper nigrum*) veredelt.



Piment oder **Nelkenpfeffer** (*Pimenta dioica*) duftet nach Nelken, Muskat, Zimt und Pfeffer – man nennt ihn daher auch „Viergewürz“. Verwendet werden die unreifen Früchte dieses immergrünen Baumes, die reifen Früchte werden rot und verlieren ihr Aroma. Piment ist in der karibischen Küche sehr beliebt und wird hauptsächlich in Jamaika kultiviert.



Gleich zwei Baumarten liefern, was wir als Zimt bezeichnen: Man unterscheidet zwischen dem teuren sogenannten **Echten** oder **Ceylon-Zimt** (*Cinnamomum verum*) und dem deutlich günstigeren Cassia-Zimt aus China, der von der Zimtkassie (*Cinnamomum cassia*) stammt. Die geerntete Rinde der Zweige dieser Bäume rollt sich röhrenartig zum Stangen-Zimt zusammen, sobald sie vom Holz getrennt wird. Je dünner die Rinde, desto feiner ist das Aroma.

Das Geheimnis des Weihnachtsduftes sind die exotischen Gewürze.



Beim **Ingwer** (*Zingiber officinale*) steckt das Weihnachtsaroma in den Wurzeln. Der unterirdische Hauptspross dieser einkeimblättrigen, schilfartig aussehenden Pflanze wird als Heilpflanze und als Gewürz genutzt. Ingwer wird unter anderem in Indien, China, Südamerika und Nigeria angebaut.

Übrigens kann Ingwer auch im Sommer eine segensreiche Wirkung entfalten: Viele Segler schwören, dass er gegen Seekrankheit hilft.



Gar nicht wohlriechend ist zunächst der **Koriander** (*Coriandrum sativum*): Das Kraut, ebenfalls ein Doldenblütengewächs, riecht nicht nach Zuckerwerk, sondern nach Wanzen. Bei uns werden nur die kleinen getrockneten Früchte genutzt, doch in der südamerikanischen und asiatischen Küche wird trotz des strengen Geruchs vor allem das Kraut verwendet. Die Pflanze wird in ganz Amerika, Nordafrika, Europa und Asien kultiviert.

Die Schalen der **Bitterorange** oder **Pomeranze** (*Citrus aurantium*) werden zu Orangeat verarbeitet. Bitterorangen haben eine wesentlich dickere Schale als andere Orangen. Diese wird von der weißen Haut abgelöst und kandiert. Roh werden die Früchte kaum verzehrt – aber in England kocht man beispielsweise Marmelade daraus. Lebkuchenhersteller beziehen ihr Orangeat meist aus den Niederlanden.



Zitronat wird auf ähnliche Weise wie Orangeat aus den Zitrusfrüchten des Zedratbaumes (*Citrus medica*) hergestellt. Die Zitronatzitrone stammt vermutlich aus Südostasien und wurde schon im Altertum im Mittelmeergebiet angebaut. Gegessen werden die Früchte kaum, aber neben Zitronat wird daraus Marmelade hergestellt.

Ein Verwandter des Ingwers ist der **Kardamom** (*Elettaria cardamomum*). Er stammt vorwiegend aus Vorderindien und Sri Lanka. Verwendet werden die Samen oder die gesamten getrockneten Kapselfrüchte. Bereits Griechen, Römer und Wikinger schätzten seinen anfangs süßlichen, dann scharfen Geschmack. Kardamom würzt nicht nur Lebkuchen – auch in Currypulver und Wurstwaren ist er enthalten.



Der **Echte Anis** (*Pimpinella anisum*) ist ein Doldenblütler und stammt aus dem Mittelmeerraum. Die zweiteiligen Früchte können im August und September geerntet werden. Als Gewürz dienen die Fruchtwände, die Samen haben kein Aroma. Anis ist nicht zu verwechseln mit dem von Natur aus weihnachtlich geformten Sternanis (*Illicium verum*). Dieser enthält ähnliche ätherische Öle – ist aber mit dem Anis nicht verwandt.



Die **Muskatnuss** (*Myristica fragrans*) stammt von einem immergrünen Baum, der in den Tropen angepflanzt wird, und dessen Früchte pfirsichartig wirken. Verzehrt werden die ca. 1,5 cm großen, holzigen Samen sowie der rote Samenmantel, der sie umgibt. Achtung: Nicht zu viel naschen – Muskatnuss und Hülle können halluzinogen wirken.



Nelken (*Syzygium aromaticum*) sind weder Samen noch Wurzeln, sondern die ganzen Blüten eines Baumes, die vor dem Erblühen per Hand gepflückt werden. Heute stammen Gewürznelken aus Ostafrika, Madagaskar, Indonesien und Brasilien. Frische Nelken erkennt man daran, dass sie sich fettig anfühlen, minderwertige, stark entölte Nelken schwimmen waagerecht auf der Wasseroberfläche.

Tipp

Wir haben die Fenster und Türen vor dem Zusammensetzen der Wände aufgetragen und völlig aushärtten lassen. Filigrane Formen sind so leichter zu zeichnen.



SCHRITT FÜR SCHRITT

Das Knusperhaus – ein Weihnachtsklassiker

Wenn Lebkuchenduft aus dem Ofen strömt, ist die Adventszeit endlich angebrochen. Unser nordisches Knusperhaus bietet viele Wände zum Verzieren mit süßen Sachen und strahlt winterliche Gemütlichkeit aus.

Fotos: Frauke Antholz



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

BACKZEIT ca. 12 Min.

ZUTATEN für ein Knusperhaus

- 90 ml Wasser
- 90 g Zuckerrübensirup
- 90 g Honig
- 200 g brauner Zucker
- 30 g Lebkuchengewürz
- 280 g Butter
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 kg Mehl
- Etwa 350–400 g Puderzucker
- 2 Eiweiß



ZUM VERZIEREN

- Haselnüsse, Mandeln, getrocknete Cranberrys, Streusel, Weingummi, Lakritz, Schokolinsen u. v. m.

ANLEITUNG



1. Alle Zutaten abmessen und bereitstellen.



2. Wasser, Sirup, Honig und Zucker in einem hohen Topf aufkochen. Dann die Butter in Würfeln und das Lebkuchengewürz mit einem Schneebesen unterrühren.



3. Natron und Salz vermengen, unter die heiße Masse rühren. Das Gemisch kocht sofort zu einer luftigen Masse hoch. Abkühlen und zusammenfallen lassen.



4. 750 g des Mehls unter die Zuckermasse heben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.



6. Die Lebkuchenteile vorsichtig auf ein Blech legen, etwa 12 Min. bei 190 °C backen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen und -härten lassen, am besten über Nacht.



8. Die Zuckermasse in eine Spritztüte mit feiner Tülle füllen. Nun auf die Rückseite der Wände jeweils etwas Zuckermasse spritzen und die Wände einzeln miteinander verbinden.



5. Die Schablonen vorbereiten. Den Teig 5–6 mm dick ausrollen, bei Bedarf das restliche Mehl verwenden. Alle Teile entlang der Schablonenkanten ausschneiden.



7. Das Eiweiß steif schlagen, dann den gesiebten Puderzucker zugeben und alles mit dem Mixer zu einer zähflüssigen Zuckerklebemasse vermengen.



9. Auf die Innenseite der Hauswinkel zum Stärken nochmals etwas Zuckerguss spritzen. Erst die Grundmauern miteinander verbinden. Falls notwendig, mehrere Stunden aushärten lassen, ehe das Dach aufgelegt wird.

DEIN MAGAZIN

HIMMLISCHE
REZEPTE
TRAUMHAFTE
DEKO- UND
BASTELTIPPS

im Abo



Aus der Backstube

DEIN STARTANGEBOT:
4 x SWEET PAUL FÜR NUR

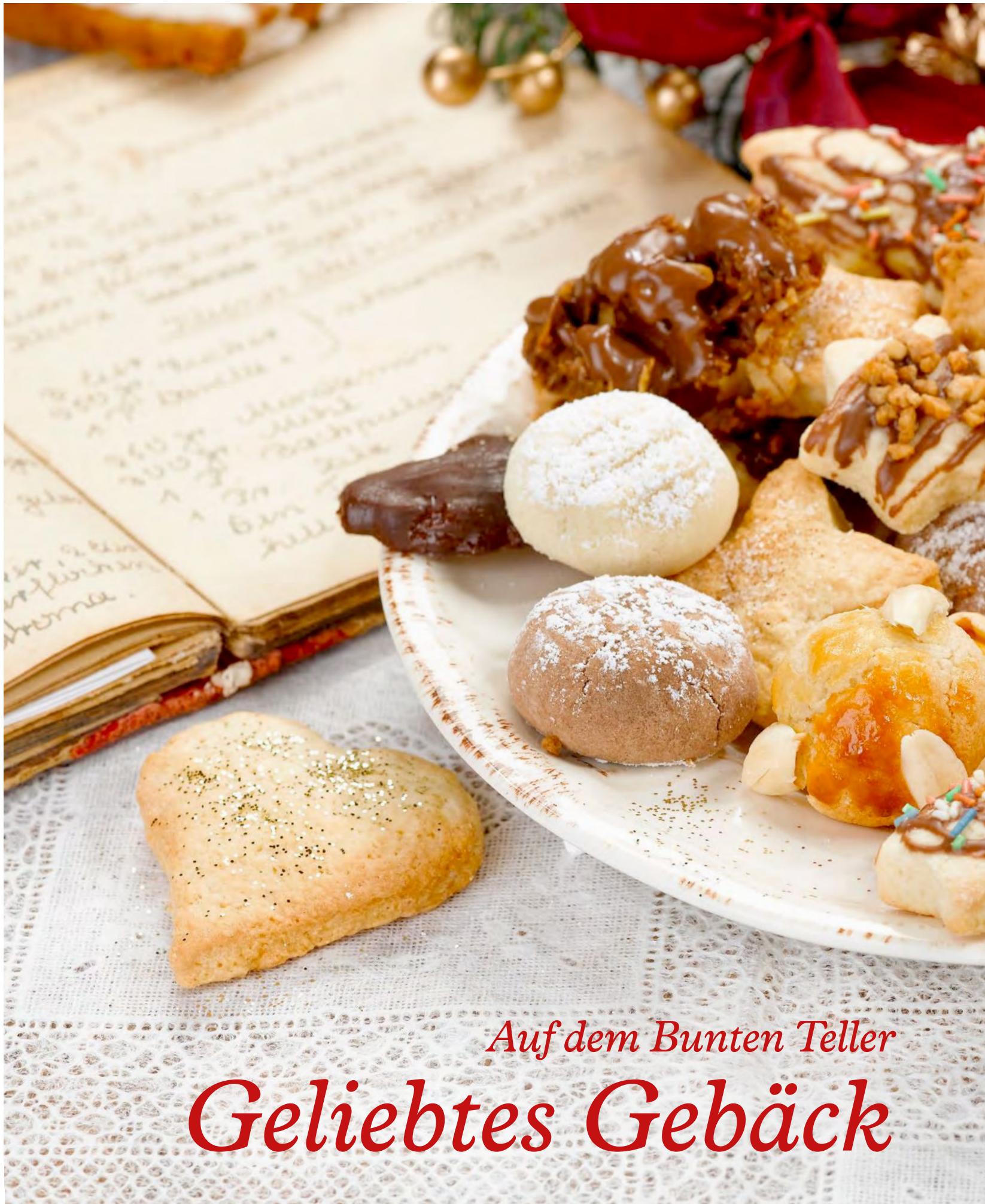
19,90
€

Aktionscode: SW13ZAB

GRATIS
sweet paul-watch
UVP: 49,95 €



BESTELLE JETZT DAS JAHRESABO:
(02225) 7085 331 @ WWW.SWEETPAUL.DE/ABO



Auf dem Bunten Teller
Geliebtes Gebäck



Voller Tradition sind unsere Lieblingsrezepte für klassische Printen und Pfeffernüsse, saftigen Stollen und knusprige Zimt- und Mürbeteigplätzchen. Ein Bunter Teller mit diesen Keksen lässt die Augen Ihrer Lieben glänzen.

Printen

Rezept auf Seite 108

Der Printenteig sollte mindestens 2 Tage zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen und die Printen nach dem Backen mindestens 1 Woche lang in einer Dose aufbewahrt werden. Dabei kann sich das Aroma der Gewürze voll entfalten.



Weihnachtsgebäck

Rezept auf Seite 109

Die Plätzchen können mit Glasur überzogen oder mit Zuckerstreuseln dekoriert werden.





Den Teig mind. 2 Stunden
– besser über Nacht – im
Kühlschrank kaltstellen. Man
kann ihn bei kühler Lagerung
über ca. 3 bis max. 4 Wochen
in Etappen backen.

*Braune und
weiße Pfeffernüsse*
Rezept auf Seite 108



Christstollen
Rezept auf Seite 109



Printen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

RUHEZEIT 2 Tage

BACKZEIT ca. 15 Min.

ZUTATEN für ca. 80 Stück

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| • 500 g Honig oder Sirup | • 100 g Zitronat |
| • 250 g Zucker | • 5 g Pottasche in 2 EL Rosenwasser |
| • 100 g Butter | |
| • 500 g Mehl | |
| • 1 EL Zimt | |
| • 1 TL Muskatnuss | |
| • 1/2 TL Gewürz | |
| • 1/2 TL Nelken | |
| • 1/2 TL Kardamom | |
- FÜR DIE VERZIERUNG**
- 100 g Zucker
 - 10 ml Wasser
 - 50 g Mandelkerne

ZUBEREITUNG

1. Honig oder Sirup in einen Topf geben und mit dem Zucker und der Butter aufkochen und abkühlen lassen.

2. Alle Gewürze (bis auf Pottasche und Rosenwasser) zum Mehl geben, in den erkalteten Sirup kneten. Pottasche mit dem Rosenwasser verrühren und zum Teig geben. Kneten und in Folie gewickelt 2 Tage bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 150 °C) vorheizen. Teig 3–5 mm dick ausrollen. In Rechtecke schneiden. Teigstücke auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

4. Für den Guss den Zucker mit dem Wasser kurz dicklich einkochen lassen. Printen mit Guss bestreichen und mit Mandeln belegen. Bleche nacheinander im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens ca. 12–15 Min. backen.



Braune Pfeffernüsse

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

KÜHLZEIT 2 Std.

BACKZEIT ca. 9 Min.

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- | | |
|-------------------|---------------------|
| • 300 g Honig | • 1 TL Nelkenpulver |
| • 150 g Zucker | • 60 g Zitronat |
| • 125 g Butter | • 1/2 TL Pfeffer |
| • 550 g Mehl | • 20 g Pottasche |
| • 1 EL Zimtpulver | |

AUSSERDEM

- Mehl zum Bearbeiten
- Runde Ausstechformen

ZUBEREITUNG

1. Honig mit Zucker und der Butter in einem Topf erhitzen und erkalten lassen.

2. Mehl sieben und mit den Gewürzen mischen. Pottasche hinzugeben und Teig mind. 2 Std. kühlen.

3. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 150 °C) vorheizen. Teig dünn ausrollen und rund ausstechen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens etwa 9 Min. backen. Auskühlen lassen.

Weisse Pfeffernüsse

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

KÜHLZEIT 2 Std.

BACKZEIT ca. 9 Min.

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- | | |
|--|--|
| • 4 Eier | |
| • 500 g Puderzucker | |
| • Abrieb von 1/2 unbehandelten Zitrone | |
| • 500 g Mehl | |
| • 175 g gemahlene, geschälte Mandeln | |
| • 1/2 TL weißer Pfeffer | |

AUSSERDEM

- Mehl zum Bearbeiten
- Runde Ausstechformen

ZUBEREITUNG

1. Die Eier mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb schaumig schlagen. Mehl mit Mandeln mischen und zur Zucker-Ei-Mischung geben. Teig mind. 2 Std. kühlen.

2. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 150 °C) vorheizen. Teig dünn ausrollen und rund ausstechen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens etwa 9 Min. backen. Auskühlen lassen.



Christstollen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

GEHZEIT 1 Std.

BACKZEIT 1 Std.

ZUTATEN für 1 Stollen

FÜR DEN TEIG

- 400 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 100 ml lauwarme Milch
- 150 g Butter
- Puderzucker
- 1 TL Zucker zum Bestäuben

FÜR DAS AROMA

- 30 ml Rum
 - 1/2 Pck. Vanillezucker
 - 200 g Rosinen
 - Zitronenschale
 - 120 g Korinthen
 - 100 g Zitronat
 - 100 g gemahlene Mandeln
 - 1 EL bittere gemahlene Mandeln
- AUSSERDEM**
- 50 g heiße Butter
 - Puderzucker zum Bestäuben



Weihnachtsgebäck

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

BACKZEIT ca. 10 Min.

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- | | |
|------------------------|---------------------|
| • 150 g weiche Butter | • 250 g Mehl |
| • 100 g Zucker | • 1 Pck. Backpulver |
| • 1 Pck. Vanillezucker | • 1 Prise Salz |

AUSSERDEM

- Mehl zum Bearbeiten
- Ausstechformen

ZUBEREITUNG

1. Butter mit Zucker schaumig schlagen, das Ei hinzugeben. Restliche Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig vermengen.

2. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Mit beliebigen Formen ausstechen und Teigstücke auf mit

Backpapier belegte Bleche setzen. Nacheinander in der Ofenmitte des vorgeheizten Backofens etwa 10 Min. backen.

Zimtplätzchen

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

BACKZEIT ca. 8–10 Min.

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| • 150 g weiche Butter | • Zimt und Zucker zum Bestreuen |
| • 100 g Zucker | • 50 g Sahne |
| • 50 g Sahne | • 250 g Mehl |
| • 250 g Mehl | • 1/2 Pck. Backpulver |
| • 1 Pck. Backpulver | • 1 TL Zimtpulver |
- AUSSERDEM**
- Mehl zum Bearbeiten
 - Ausstechformen

ZUBEREITUNG

1. Butter mit Zucker schaumig schlagen, Sahne hinzufügen. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie gewickelt ca. 1 Std. kühlen.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. Teig 5 mm dick ausrollen. Kekse ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Nacheinander auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 8–10 Min. backen. Die noch heißen Kekse mit Zimt und Zucker bestreuen.

ZUBEREITUNG

1. Hefe in der Milch auflösen, Zucker hinzufügen. Mehl mit Salz mischen und Hefemischung dazugeben. Alles miteinander verkneten und den Teig an einem warmen Ort zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

2. Restliche Zutaten mischen und unter den Teig heben. Den Teig weitere 30 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen.

3. Teig zu einem großen Oval formen und zur typischen Stollenform einschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens etwa 1 Std. backen. Bei Bedarf den Stollen mit Alufolie bedecken.

4. Den gebackenen Stollen so lange mit heißer Butter bepinseln, bis er keine mehr aufnimmt und dann dick mit Puderzucker besieben.

Mehl & Backmittel

Auf kleine Backhelfer kann in der Weihnachtszeit in fast keiner Küche verzichtet werden. Erst die richtige Auswahl an Mehl und Backmitteln verhilft vielen Leckereien zur Perfektion.

Mehl

Mehl entsteht durch das Mahlen von Getreidekörnern. Jedes Getreide eignet sich, um aus ihm Mehl zu gewinnen. Bei der Verwendung in der Küche gibt es allerdings große Unterschiede. Um bei der Vielzahl den Überblick zu behalten, gibt es die Typenbezeichnung. Dabei wird der Feinheitsgrad bestimmt. Weizenmehl der Type 405 ist das feinste weiße Mehl. Roggenmehl der Type 1800 hingegen ist das am grössten gemahlene, dunkle Mehl. Je feiner das Mehl gemahlen wurde, desto weniger Vitamine und Mineralstoffe enthält es, da diese in der äusseren Frucht- und Samenschale des Korns enthalten sind. Anhand des Feinheitsgrads, also der Körnung, kann man außerdem die Griffigkeit des Mehls ablesen. Die fein gemahlenen Mehle gelten als glatt. Sie eignen sich durch ihren hohen Kleber- und Stärkegehalt sehr gut zum Plätzchenbacken. Halbgriffige, griffige und doppelgriffige Mehle hingegen fühlen sich deutlich gröber an. Da sie durch ihre gröbere Beschaffenheit Flüssigkeiten langsamer aufnehmen, sind sie besonders für elastische Teige geeignet.

Backmittel sind kleine Helferlein, die uns das Backen vereinfachen.

Hirschhornsatz

Hirschhornsatz ist ein Backtriebmittel, das zur Lockerung von Flachgebäcken dient. Da es sich nicht selbstständig im Teig verteilen kann, muss Hirschhornsatz, bevor es zugefügt wird, in etwas Flüssigkeit gelöst werden. Zwar wird Hirschhornsatz heute aus Calciumcarbonat, Ammoniumchlorid und Holzkohle hergestellt. Seinen Namen hat es aber aus früheren Tagen, als das Hirschhornsatz noch aus erhitzten Hufen, Klauen oder Hörnern von Paarhufern gewonnen wurde.

Backmittel

Backmittel sind als kleine Helferlein aus vielen Rezepten nicht mehr wegzudenken. Sie werden den Teigen beigefügt, um deren Verarbeitung zu erleichtern. In den Küchen findet man einige Backmittel schon seit mehreren Jahrhunderten. Gerade in Weihnachtsgebäcken finden vermeintlich alte Backmittel auch heute noch Jahr für Jahr Verwendung.

Pottasche

Pottasche ist dem Hirschhornsatz sehr ähnlich. Heute ist sie meist als Kaliumcarbonat erhältlich. Der Name geht ebenfalls auf die Vergangenheit zurück. Damals wurde Kaliumcarbonat aus ausgewaschener Holzasche angereichert, die anschließend in Pötten eingedampft, also reduziert, wurde. Im Gegensatz zu Backpulver, das Teige in die Höhe aufgehen lässt, treibt Pottasche die Teige in die Breite und ist damit optimal für flache Gebäcke wie etwa dem Lebkuchen geeignet.

Der Mehl-Klassiker

Für die heimische Weihnachtsbäckerei empfiehlt sich der Mehl-Klassiker.

Das Weizenmehl Type 405 ist das bevorzugte Haushaltsmehl. Der darin enthaltene Kleber quillt in Flüssigkeit auf, gerinnt dann bei rund 70 °C und sorgt zusammen mit der Stärke des Mehls für die gewünschte Krumenbildung des Gebäcks.

Außerdem gut geeignet: Weizenmehl Type 550 oder helles Dinkelmehl Type 650.

Natron

Natron ist ein echter Allrounder im Haushalt. Früher wurde das weiße Pulver wie Backpulver verwendet. Es wird vor allem als Trieb- und Lockerungsmittel für schwere Teige eingesetzt. Das heutige Backpulver beinhaltet nach wie vor einen Anteil von Natron. Übrigens: Natron wird gern als Hausmittel zur Linderung von Sodbrennen eingesetzt. Auch wird ihm eine verjüngende Wirkung nachgesagt, deshalb ist Natron Bestandteil in vielen Körperpflegeprodukten.

Achtung

Wenn Pottasche und Hirschhornsatz zusammen verwendet werden, muss man beide getrennt voneinander auflösen und nacheinander in den Teig geben. Ansonsten können sie miteinander reagieren und verlieren ihre Triebkraft.



Impressum

Mein LandRezept Adventsbäckerei ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia

Verlag
falkemedia living GmbH
An der Halle 400 #1 - 24143 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-0
Fax: +49 (0) 431 / 200 766-50
E-Mail: info@landgenuss-magazin.de

Herausgeber
Kassian Alexander Goukassian

Redaktionsdirektorin
Ilka Wirdemann

Chefredakteurin
Ilka Wirdemann (v. i. S. d. P.)
(i.wirdemann@falkemedia.de)

Art-Direktion
Norburga Reisener

Chefin vom Dienst
Hanna Kirstein (h.kirstein@falkemedia.de)

Redaktion (redaktion@landgenuss-magazin.de)
Vivien Koitka, Ann-Kristin Kleinschmidt, Kathy Heiden,
Amelie Flum, Kathrin Hoberg, Lena Schröder (Praktikantin)

Fotografen dieser Ausgabe
Frauke Antholz, Ira Leoni, Julia Zenk

Grafik und Bildbearbeitung
Mareike Hansen, Marleen Osbahr, Ilona Masliouovskagia,
Heike Reinke

Lektorat
Cathlin Kockel (www.textfachfrau.de), Dr. Tanja Lindauer

Abonnementbetreuung
abo@landgenuss-magazin.de, Tel.: +49 (0) 2225 / 7085-331,
falkemedia Aboservice, Postfach 1331, 53335 Meckenheim

Anzeigeneinleitung
Petra Boldt (p.boldt@falkemedia.de),
Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-812

Anzeigen
QM QuadroMedia GmbH (info@quadromedia.eu),
Tel.: +49 (0) 69 / 530 908-0

Anzeigenpreise
nach Preisliste 01/2013, gültig seit 01.01.2013

Anzeigendisposition
Dörte Schröder (d.schroeder@falkemedia.de),
Tel.: +49 (0) 431 / 200 766 12

Produktionsmanagement/Druck
Impress Media, www.impress-media.de

Vertrieb
Axel Springer Vertriebservice GmbH, Süderstraße 77,
20097 Hamburg

Vertriebsleitung
Niels Kleimann, Impress-Media (kleimann@impress-media.de)

Bezugsmöglichkeiten
Zeitschriftenhandel, Buchhandel, Bahnhöfe, Flughäfen

Einzelpreis: 4,95 Euro

Manuskripteinreichung

Manuskripte jeder Art werden gerne entgegengenommen. Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manuskriptes auf Datenträgern der Firma falkemedia. Ein Einsenden garantiert keine Veröffentlichung. Honorare nach Vereinbarung oder unseren AGB. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung.

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in diese Fachzeitschrift erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in der Anwendung oder bei Nichtgelingen wird keine Haftung übernommen.

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen:
So is(s)t Italien, Sweet Paul, LandGenuss, Mac Life, MAC easy, Digital-PHOTO, iPadlife, Bücher und KIELeLLEBEN.

© falkemedia, 2013 | www.falkemedia.de
ISSN 2198-0160

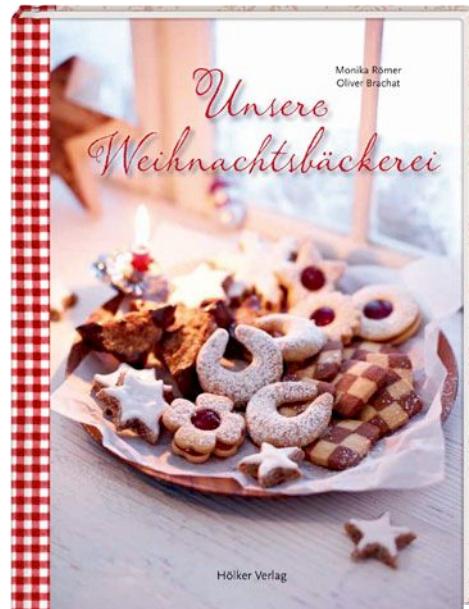
Buch-Tipps

Monika Römer

Unsere Weihnachtsbäckerei

Was wäre die Adventszeit ohne das Plätzchenbacken? Der unwiderstehliche Duft, der dann durchs Haus zieht, versetzt Eltern und Kinder gleichermaßen in Vorfreude auf die nahenden Festtage. In diesem Buch findet sich die ganze Vielfalt der Weihnachtsbäckerei: Klassiker wie Vanillekipferl, besondere Leckereien wie Schoko-Cassis-Tascherl sowie ein Extra für das Backen mit Kindern.

Hölker Verlag, ca. 20 Euro



**Karina Schmidt,
Gesine Harth**

Feine Plätzchen zu Weihnachten

Sobald es draußen kalt und dunkel wird, verwandeln sich die heimischen Küchen zu wahren Weihnachtsbäckereien. Und weil die süßen Leckereien nicht nur auf dem eigenen bunten Teller landen, sondern auch ein tolles Adventsgeschenk sind, werden in diesem Backbuch zu jedem Rezept Anregungen und Ideen für liebevolle und persönliche Verpackung gegeben. **Frechverlag, ca. 10 Euro**



**Herwig Gasser,
Gerhard Loibelsberger**

Wiener Weihnachtsbäckerei

Die beiden Autoren haben himmlische Rezepte aus den Meisterbackstuben der österreichischen Landeshauptstadt ausgesucht und eine abwechslungsreiche Auswahl zusammengestellt: Duftende Kekse, köstliche Stollen, Christkindl-Nachspeisen und saftige Krapfen präsentieren „Das süße Wien“ zur schönen Advents- und Weihnachtszeit.

AV Buch, ca. 10 Euro



**Kochen und backen
für ein glänzendes Fest**

Weihnachten Das Goldene von GU



Was liegt da nicht alles auf unserem reichlich gefüllten, kulinarischen Gabentisch: Knusprige und duftende Plätzchen, frischgebackene Stollen und festliche Braten so weit das Auge reicht. Mehr als 250 Rezept-Highlights für die Advents- und Weihnachtszeit warten in dieser goldenen Edition darauf, ausprobiert zu werden. Damit wird Weihnachten im Handumdrehen zur leckersten Zeit des Jahres. **Gräfe und Unzer, ca. 15 Euro**

**Annelie Wagenstaller
Plätzchen-Zeit**

Sie sind zweifelsohne die absoluten Lieblinge auf den bunten Tellern: die süßen und wohlriechenden Weihnachtsplätzchen. Müllermeisterin Annelie Wagenstaller verrät exklusive Geheimrezepte aus ihrer privaten Weihnachtsbackstube. Neben den absoluten Klassikern und ihren ausgefälligen Insider-Variationen präsentiert die Autorin Geschichten, Lieder und jede Menge Brauchtum rund um das Fest der Liebe. **BLV Buchverlag, ca. 25 Euro**



Magazine für Genießer



IM PRAKTISCHEN
KOMPAKTFORMAT



JETZT IM HANDEL ODER
GLEICH ONLINE BESTELLEN:

 www.falkemedia-shop.de ☎ +49(0)431 200 766 00

Weihnachtsrätsel

Teilnahme unter www.landgenuss-magazin.de/weihnachtsrätsel oder postalisch an
LandGenuss, falkemedia living GmbH,
An der Halle 400 Nr. 1, 24143 Kiel.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Einsendeschluss: 31. Januar 2014

Weihnachtsgebäck	↓	Abk.: außer Tarif	↓	scherzh.: Knoblauch	↓	Nestgelege	Frau Jakobs (A.T.)	besitzarzigeendes Fürwort	↓	3. und 4. Fall von wir	nicht quer	europ. Währungskürzel	Gewässer im Gebirge	↓	Abk.: norweg. Krone	↓	Bauabfall	↓	Beamtenrente
berühren	►		▼							Honiggebäck	►					10			
	►			Wahlzettelbehältnis		Beharrlichkeit	►	16								Sieger, Erster		Zeichen-trickfigur (Tim und ...)	
Sportwette		Pflugrinne auf dem Acker	5							Sitte, Gewohnheit	Bergstock bei St. Moritz	►			ugs.: Kuss	▼			Besitzer, verfügb. Person
4	►			Froschlurch	Nachlass empfangen							weibl. überirdisches Wesen	►						
Atmosphäre, Stimmung		eines der Mainzelmännchen	Zahl ohne Wert							Vorname von Galilei		griech. Vorsilbe: innen			antikes Kriegsschiff		Getreidehalme		11
13	►		▼							folglich, mithin	Partybesucher (Mz.)	▼					Erlaß des Zaren	unbest. span. Artikel	
holprig, wellig	Vorsilbe: drei	erste Frau	kastrierter Masthahn	►								Bußempfindung	►					besitzarzigeendes Fürwort	ehem. brasil. Fußballstar
	►	▼	▼	2						Flüssigkristallanzeige (Abk.)	►				abgespannt, müde	►		1	
wird dem Nikolaus vor die Tür gestellt		span. Nationalheld (El ...)	US-Schauspielerin (Meryl)	Teil d. Wintersportbekleidung	►					14					Feldfrüchte einbringen	►	an dieser Stelle		Pflanzenkeimkörper
	►		▼							weihnachtl. Gebinde		Geburtsstätte Jesu	kroatische Adriainsel	►		6	Gebäudeteil		Wahlspruch
span. Maler †1973	Figur der Weihnachtskrippe	Nebenfluss der Donau	ital. Heiliger †1595	Fangnetz	►					17					Donauzufluss in Banat	►			▼
12	►		▼												lediglich	►		Abk.: Satellit	es zieht den Schlitten vom Weihnachtsmann
Weihnachtsgebäck		ugs.: nein	►							Abk.: Item		Ausruf des Schmerzes	►	9	Abk.: per Adresse		Vorsilbe: Stern... (griech.)	►	7
	►			3								Teil des Mundes	►				männliche Katze	►	
Almhirtin		Spion, Agent	►									ital. Weihnachtskuchen	►	15					

© RateFUX 2012-249-301

LÖSUNGSWORT:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

Aus Liebe zum Backen

Dieser Tage wird gebacken, was das Zeug hält. Für ein köstliches Backergebnis sollte nicht nur das Rezept stimmen. Auch auf das Equipment kommt es an: Für perfekte Leckereien sorgen die Antihaft-Backformen von Le Creuset, aus denen sich die Backwaren ganz einfach lösen lassen. Der bis zu 240 °C beständige Karbonstahl sorgt dank seiner guten Hitzeabstrahlung außerdem für einen optimalen Bräunungsgrad. Wir verlosen fünf Sets bestehend aus einem Backblech (31 x 31 cm), einer Springform (24 cm) und einer Tarteletteform (12 Stück). Infos unter www.lecreuset.de

5x
ein Backset
im Wert von
je 85 Euro





Sinnekaufhaus

Das kleine Kaufhaus für alle Sinne

duftendes ... pflegendes ...
wohlschmeckendes ...
schönes ... berührendes ...
feines ...

Online & ganz schön schön...



Finden Sie ausgewähltes & feines
für alle Sinne, zum Verschenken
oder selbst behalten.

Viel Freude beim Bummeln
& Finden Ihrer Herzensstücke!



Gutschein „Landrezept“ - Wert 5 €

Einlösbar ab einem Einkauf in Höhe von 50 €. Bitte geben Sie den
Gutschein-Code „Landrezept“ am Ende des Bestellprozesses ein,
der Betrag wird sofort abgezogen.

Online shoppen: www.sinnekaufhaus.de



VOLLER LIEBE BACKEN



**Fein, ländlich-raffiniert und immer mit viel Liebe gebacken –
die himmlischen Rezepte aus der Adventsbäckerei schmecken mit ihren
aromatischen Gewürzen, knackigen Nüssen und süßem Marzipan
verführerisch nach Weihnachten**