

SPEZIALAUSGABE

9 783964 171856

4 198123 805902

02

AT: 6,50 € | CH: 9,50 CHF | I: 6,90 € | LU+BE: 6,50 €

LandGenuss

# LandGenuss

Backen, verschenken  
und genießen

## WEIHNACHTS- BÄCKEREI

5,90 EURO

Spezialausgabe 2|2021



### LEBKUCHEN-LIEBE

Der Klassiker als Torte, Dessert und Küßlein



### WEIHNACHTSMARKT-HITS

Schmalzkuchen, Mutzen-  
mandeln & Liebesäpfel



Bunt gemischte  
Lieblingsplätzchen

101 zauberhafte Ideen für  
die Weihnachtszeit

EINFACH Kekse ohne Backen KLASSISCH Stollen und Früchtekuchen FRISCH  
Süßes mit Zitrus, Äpfeln & Birnen GESCHENKE Liköre, Pralinen und Aufstriche

fm

falkmedia

FÜR  
TM6, TM5®  
& TM31

# HOL SIE DIR INS Kochbuchregal



ALLE KOCH- UND BACKBÜCHER VON **ZauberTopf**  
JETZT BESTELLEN UNTER: [WWW.FALKEMEDIA-SHOP.DE](http://WWW.FALKEMEDIA-SHOP.DE)

**amazon.de**



AUCH ÜBERALL IM  
BUCHHANDEL:  
**bücher.de**

**Thalia**  
**OSIANDER.de**

**Hugendubel**  
**Mayersche**



# Zauberhafter Advent



## Liebe Leserin, lieber Leser,

bald ist es endlich wieder so weit – die Adventszeit naht. Für uns aus der Redaktion von „LandGenuss“ ist diese Zeit eine ganz besondere. So besonders, dass wir Sie an unseren Ideen für die Weihnachtsbäckerei teilhaben lassen möchten. In dieser Spezialausgabe finden Sie daher Inspirationen für die schönste Zeit des Jahres: geniale Plätzchen, die in keiner Keksdose fehlen dürfen, neue Lebkuchenkreationen, saftige Stollen und Früchtekuchen sowie Süßes wie vom Weihnachtsmarkt. Ein weiteres Highlight sind unsere diesjährigen persönlichen Lieblingsplätzchen. Sehen Sie ab Seite 104, warum wir Walnussmakronen, Pistazien-Marzipan-Taler und Himbeerstreifen mit Haselnüssen so lieben. Und damit in der Backstube auch alles leicht gelingt, halten wir in unseren Ratgebern zahlreiche Tipps zu Zutaten, Zubereitung und Dekoration für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Weihnachtszeit!

Herzlichst Ihre

„LandGenuss“-Redaktion



@landgenussmagazin



www.landgenuss-magazin.de/facebook



**Rezeptservice** Sie haben eine Frage zum Rezept, zu den darin verwendeten Zutaten oder Sie möchten wissen, welche Nährstoffe im Gericht stecken? Wenden Sie sich gern an unsere kompetenten Kollegen aus der Rezeptentwicklung. Als Ökotrophologen und Genussexperten kennen sie die Antwort auf all Ihre Fragen:  
**rezeptservice@falkemedia.de**



**Kleines Zutaten-1x1** Sofern in unseren Rezepten nicht anders angegeben, verwenden wir: Weizenmehl (Type 405) | Eier (Größe M) | mild gesäuerte Butter | Kuhmilch (3,5 % Fett) | Speisequark (40 % Fett) | Naturjoghurt (3,5 % Fett) | natives Olivenöl extra | frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer | unbehandelte Biozitrusfrüchte | frische Kräuter

# INHALT



**58** Leckeres Kleingebäck



**76** Plätzchen auf italienische Art



**40** Neue Kreationen mit Lebkuchen

LandGenuss  
Weihnachtsbäckerei



**82** Herzhaftes Adventsgebäck



**28** Kekse ganz ohne Backen



**34** Heiße Getränke

## Rezepte

- 8 Stollen** Der geliebte Klassiker in fünf Varianten

**14 Bunte Plätzchenparade** Wir präsentieren die besten Kekskreationen des Jahres

**28 Kekse ohne Backen** Noch einfacher geht's kaum!

**34 Heiße Getränke** Punsch, Schokolade und Glühwein

**40 Lebkuchen-Liebe** Geniale Rezeptideen mit dem unvergleichlich würzigen Aroma

**50 Zitrus** Desserts & Süßspeisen mit Orange, Limette und Co.

**58 Kleingebäck** Kuchenglück im Miniformat

**64 Weihnachtsmarkt-Hits** Süßes für Groß und Klein

**70 Gebrannte Mandeln** Aus Pfanne, Backofen oder Mikrowelle? Wir haben es getestet

**76 Gebäck aus Italien** Amarettini, Cantuccini und mehr

**82 Herzhaft gut** Winterliches Gebäck mit Käse und Pesto

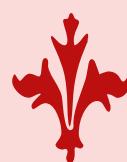
**88 Gesünder backen** Keksklassiker aus alternativen Zutaten für leichteren Genuss

**96 Früchtekuchen** Vier unglaublich saftige Kreationen nach britischem Vorbild



## *Service*

- 3 Editorial
  - 6 Rezeptfinder
  - 130 Buchtipps & Impressum



## *Ratgeber*

- 26 Was tun mit Gebäckresten?** Neun Ideen, wie Sie Keksen ein zweites Leben schenken
  - 48 Essbare Deko** Tipps zum Ver-schönern von Tisch & Gebäck
  - 57 Zitrusfrüchte** Wissenswertes und Produktempfehlungen
  - 69 Backhelfer** Unabdingbare Utensilien in der Backstube
  - 93 Gesunde Backzutaten** Gute Alternativen zu Weizenmehl und raffiniertem Zucker
  - 108 Backzutaten** Das Einmaleins in der Weihnachtsbäckerei





# REZEPTFINDER

Alle Rezepte dieser Ausgabe auf einen Blick



**S. 10** Quarkstollenkonfekt mit Cranberries



**S. 11** Mandelstollen mit Rum



**S. 11** Stollen mit Nüssen und kandierten Früchten



**S. 12** Marzipanstollen mit Zuckerguss



**S. 12** Kleine Schokoladen-Marzipan-Stollen



**S. 21** Linzer Plätzchen | Nuss-Kirsch-Häppchen



**S. 22** Schokokipferl | Schoko-Ingwer-Rauten



**S. 24** Vanillebrezeln



**S. 24** Schokomakronen | Schwarz-Weiß-Gebäck



**S. 24** Kleine Walnusskugeln



**S. 25** Orangenrauten | Karamellplätzchen



**S. 25** Apfel-Lebkuchen-Lollis



**S. 31** Puffreispralinen | Müsli-Florentiner



**S. 31** Schokoladen-Haferflocken-Kekse



**S. 32** Erdnusskekse von der Rolle | Zimtsterne



**S. 37** Punsch mit Rum | Pfefferminzschokolade



**S. 37** Apfel-Rosmarin-Punsch mit Amaretto



**S. 38** Glühwein mit Cranberrys | Eierpunsch



**S. 43** Lebkuchenmousse mit Baileys-Creme



**S. 44** Schokoladenbruch mit Lebkuchen



**S. 45** Lebkuchen-Weihnachtsbaum mit Guss



**S. 45** Lebkuchenküchlein mit Eierlikörcreme



**S. 46** Trüffelpralinen mit Lebkuchenbröseln



**S. 46** Schoko-Karamell-Lebkuchentorte



**S. 47** Lebkuchen-Biskuitrolle



**S. 52** Orangenmousse-Torte



**S. 55** Kumquat-Käsekuchen mit Spekulatius



**S. 56** Limetten-Zitronen-Parfait



**S. 56** Weiße Schoko-trüffel mit Bergamotte



**S. 56** Clementinen-Trifles



**S. 61** Gewürzchai-Muffins | Mini-Stollen



**S. 61** Pekanschnecken | Bratapfel-Walnuss-Muffins



**S. 62** Weihnachtsmann- & Zipfelmützen-Cupcakes



**S. 67** Schmalzkuchen | Weihnachtswaffeln



**S. 68** Mutzenmandeln | Liebesäpfel



S. 73 Dreierlei gebrannte Mandeln



S. 79 Schokoladen-Haselnuss-Plätzchen



S. 79 Mandel-Orangen-Kekse



S. 80 Doppelt gebackenes Mandelgebäck



S. 80 Mandelkekse ohne Mehl | Zitronenkekse



S. 85 Parmesanplätzchen | Pestoblume



S. 86 Pizzaschnecken | Blätterteig-Tannenbaum



S. 91 Kürbisspekulatius



S. 91 Dattel-Vollkorn-Vanillekipferl



S. 92 Bethmännchen mit Hanfsamen



S. 101 Ingwer-Fruchtschnitten



S. 101 Weihnachtspudding mit Feigen



S. 101 Trockenobst-Tartelettes mit Mandeln



S. 102 Glutenfreie Weihnachtskuchen



S. 106/107 Unsere Lieblingsplätzchen



S. 113 Kekseis mit karamellisierten Äpfeln



S. 113 Apfel-Rahm-Schnecken



S. 114 Birnen-Vanille-Soufflé mit Apfelsorbet



S. 114 Birnen-Ingwer-Cobbler



S. 116 Birnentarte mit Nüssen und Thymian



S. 120 Spekulatiuslikör



S. 121 Glühweinlikör | Stollenlikör



S. 127 Tomatenchutney | Orangenkonfitüre



S. 127 Marzipanröllchen mit Cranberrys



S. 128 Zwetschgen-Schalotten-Chutney



S. 128 Dreierlei Schoko-trüffel



S. 129 Macadamia-krokant



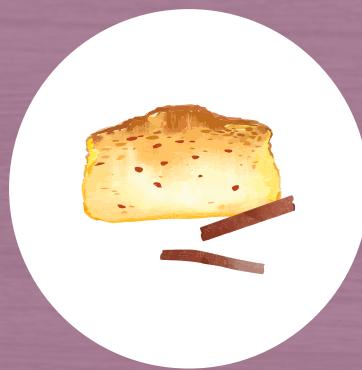
S. 129 Eingelegter Ingwer

### PLUS 12 weitere Rezeptideen

- S. 26 Bröselboden für Torten
- S. 26 Feine Pralinen
- S. 26 Bunt verzierte Cake-Pops
- S. 27 Eis mit Keksen
- S. 27 Schichtdessert im Glas
- S. 27 Granatsplitter
- S. 27 Spekulatiusaufstrich
- S. 27 Zwetschgen-Crumble
- S. 27 Omas Kokoskugeln
- S. 49 Süße Baiserkringel
- S. 57 Lemon Curd
- S. 98 Brandy-Butter

Frohe Adventszeit!





# Geliebter Klassiker **STOLLEN**

Eins ist klar: Wir wollen Stollen! Jedes Jahr zur Vorweihnachtszeit kneten wir aus Mehl, Hefe, Trockenfrüchten, Gewürzen und jeder Menge Marzipan den Teig für die leckeren Laibe, die wir schließlich duftend aus dem Ofen holen



Mandelstollen  
mit Rum  
SEITE 11

## Quarkstollenkonfekt mit Cranberries

ZUTATEN für 35–40 Stück

- › 210 g weiche Butter
- › 80 g Zucker
- › 2 EL Vanillezucker
- › 1 Prise Salz
- › 150 g Speisequark
- › 300 g Mehl
- › 1 EL Backpulver
- › 1 TL Zimtpulver
- › 100 g getrocknete Cranberries
- › 40 g Mandelstifte
- › 1 EL Milch
- › 70 g Puderzucker

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. 120 g Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Quark untermischen, dann Mehl, Backpulver und Zimt unterrühren. Cranberries, Mandeln und Milch untermengen und alles zu einem gut formbaren Teig verkneten.

**2** Vom Teig 35–40 kleine Portionen abnehmen und zu unregelmäßigen Stücken (4–5 cm lang) formen. Die

Teiglinge auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Ofen in 15–17 Minuten goldbraun backen.

**3** In der Zwischenzeit übrige Butter schmelzen. Das Stollenkonfekt aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der flüssigen Butter bestreichen, dann sofort im Puderzucker wälzen. Das Quarkstollenkonfekt auf Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten





## Mandelstollen mit Rum

ZUTATEN für 1 Stollen

- › **500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **1 Würfel Hefe**
- › **100 ml lauwarme Milch**
- › **65 g Zucker**
- › **100 g gemahlene Mandeln**
- › **210 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- › **1 Prise Salz**
- › **1 TL Biozitronenschale**
- › **1 Prise Muskatblütenpulver**
- › **1 Msp. Zimtpulver**
- › **4 EL Rum**
- › **50 g Mandelblättchen**
- › **je 40 g Rosinen und Sultaninen**
- › **je 40 g Zitronat und Orangeat, gehackt**
- › **200 g Marzipanrohmasse**
- › **60 g Puderzucker**

**1** Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, 3–4 EL Milch dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Restliche Milch, Zucker, gemahlene Mandeln, 150 g Butter, Salz, Zitronenschale, Gewürze und Rum dazugeben. Alles verkneten und den Teig 45 Minuten ruhen lassen. Stollenform fetten, mit Mandelblättchen ausstreuen.

**2** Rosinen, Sultaninen, Zitronat sowie Orangeat unter den Teig kneten. Marzipan zu einer 30 cm langen Rolle formen. Den Teig zu einem 30 cm langen Laib formen, der Länge nach mittig eine Rille hineindrücken. Marzipanrolle hingeben, Teig von beiden Seiten darübergeschlagen und zu einem Stollen formen. In der Form 15 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Stollen ca. 60 Minuten backen, ggf. mit Alufolie abdecken. Heißen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 95 Minuten  
zzgl. 75 Minuten Ruhezeit



## Stollen mit Nüssen, Gewürzen und kandierten Früchten

ZUTATEN für 1 Stollen

- › **150 g Rosinen**
- › **60 ml brauner Rum**
- › **120 g Zucker**
- › **400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **150 ml lauwarme Milch zzgl. ggf. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **1/2 Würfel Hefe**
- › **1 Prise Salz**
- › **1 Ei**
- › **250 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- › **1 Msp. Muskatblütenpulver**
- › **1/2 TL Kardamompulver**
- › **1/2 TL Zimtpulver**
- › **100 g gemahlene Mandeln**
- › **50 g Orangeat**
- › **50 g Zitronat**
- › **40 g Puderzucker**

**1** Rosinen mit dem Rum vermengen und über Nacht durchziehen lassen. Aus 1 EL Zucker, 1 EL Mehl, 2 EL Milch und der zerbröckelten Hefe einen Vorteig anrühren. Mit Mehl bestäuben und abgedeckt ca. 30 Minuten an einem

warmen Ort ruhen lassen. Den Vorteig mit dem übrigen Mehl, der restlichen Milch, 50 g Zucker, Salz, Ei und 200 g Butter gut verkneten. Dann Gewürze, Rosinen, Mandeln, Orangeat und Zitronat unterkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (ggf. noch etwas mehr Mehl oder Milch einarbeiten).

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche länglich zu einem Stollen formen und in eine gebutterte und bemehlte Stollenform geben. Nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Stollen im vorgeheizten Ofen 50–60 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Stollen aus der Form stürzen und rundherum zweimal mit der übrigen, zerlassenen Butter einstreichen. Im übrigen Zucker wälzen und auskühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten  
zzgl. 9 Stunden Ruhezeit



## Kleine Schokoladen-Marzipan-Stollen

ZUTATEN für 6 Stollen

- › 60 g Rosinen
- › 40 ml Rum
- › 120 g Marzipanrohmasse
- › 70 g Zartbitterschokolade
- › 100 g weiche Butter
- › 100 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Msp. Lebkuchengewürz
- › 3 Eier
- › 200 g Speisequark
- › 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 TL Backpulver

1 Rosinen mit dem Rum und 2–3 EL Wasser vermengen und mindestens 60 Minuten durchziehen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aprikosen sowie Pflaumen klein schneiden, die Mandeln haken. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, Trockenfrüchte und Mandeln unterkneten. Marzipan mit 1 EL Puderzucker zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Den Teig zu einem ca. 30 cm langen Laib formen. Der Länge nach mittig eine Rille hineindrücken, die Marzipanrolle hineingeben. Teig seitlich darüberschlagen und zu einem Stollen formen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teigling daraufsetzen. Den Stollen ca. 50 Minuten backen, ggf. mit Alufolie abdecken. Stollen auskühlen lassen, dann mit einem Guss aus übrigem Puderzucker und Zitronensaft bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Den Guss trocknen lassen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dabei Rosinen und Schokolade einarbeiten. Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen. Jede Portion oval formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Teiglinge im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit

## Marzipanstollen mit Zuckerguss

ZUTATEN für 1 Stollen

- › 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 Würfel Hefe
- › 1 EL Vanillezucker
- › 125 ml lauwarme Milch
- › 65 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Ei
- › 150 g weiche Butter
- › 50 g getrocknete Aprikosen
- › 50 g Trockenpflaumen
- › 50 g blanchierte Mandelkerne
- › 200 g Marzipanrohmasse
- › 150 g Puderzucker
- › 2 EL Biozitronensaft
- › 30 g Mandelblättchen

1 Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Vanillezucker und 3–4 EL Milch dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Restliche Milch, Zucker, Salz und Ei zum Vorteig geben. Weiche Butter in Stücken untermischen und alles zu einem glatten Teig verkne-

ten. Ggf. etwas mehr Mehl oder Milch einarbeiten. Den Teig dann mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aprikosen sowie Pflaumen klein schneiden, die Mandeln haken. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, Trockenfrüchte und Mandeln unterkneten. Marzipan mit 1 EL Puderzucker zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Den Teig zu einem ca. 30 cm langen Laib formen. Der Länge nach mittig eine Rille hineindrücken, die Marzipanrolle hineingeben. Teig seitlich darüberschlagen und zu einem Stollen formen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Teigling daraufsetzen. Den Stollen ca. 50 Minuten backen, ggf. mit Alufolie abdecken. Stollen auskühlen lassen, dann mit einem Guss aus übrigem Puderzucker und Zitronensaft bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Den Guss trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit



Fotos: © StockFood/PhotoCuisine/Dzieglewska (1); © StockFood/Böttcher, Carina (1)



# Plätzchen- *PARADE*

Ob ausgestochen, von Hand gedreht, gefüllt oder glasiert, wir haben alte Familienrezepte und neue Kreationen für Sie zusammengetragen. Zum Anbeißen knusprig sind diese Keksklassiker und Gebäckneulinge



Saftige Schoko-Kokos-Makronen

SEITE 24



Schwarz-Weiß-Gebäck

SEITE 24

# *Klein und fein - ihr seid mein!*

Kleine  
Walnusskugeln  
SEITE 24



# Ganz schnell zugreifen!

Karamellplätzchen

SEITE 25

Orangenrauten

SEITE 25



## SERVICETIPP

In vielen Familien ist die Weihnachtsbäckerei längst eine unverzichtbare Tradition. Doch woher stammt sie? Rituelles Backen zu Festzeiten gab es bereits in vorchristlicher Zeit. Der Ursprung des heutigen Weihnachtsgebäcks wird in den mittelalterlichen Klöstern vermutet. Dort war es üblich, der Geburt Jesu mit erlesinem Gebäck zu gedenken. So haben Stollen und Lebkuchen ihren Ursprung als klösterliches Adventsgebäck.





Apfel-  
Lebkuchen-Lollis  
SEITE 25



# Heißgeliebter Plätzchenklassiker





## Linzer Plätzchen

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 75 g Puderzucker
- › 150 g weiche Butter
- › 1 Ei
- › 175 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 150 g gemahlene Haselnüsse
- › 1/2 TL Zimtpulver
- › 1 Prise Gewürznelkenpulver
- › 150 g Johannisbeergelee

**1** 60 g Puderzucker mit der weichen Butter in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Das Ei gut untermengen. Mehl, Nüsse und Gewürze vermischen und zur Buttermasse geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern (ca. 5 cm) beliebige Motive aus dem Teig stanzen. Es sollten etwa 60 Stück sein. Jedes Plätzchen braucht ein passendes Gegenstück. Aus der Hälfte der Plätzchen mittig je 1 kleines Motiv (ca. 1 cm) ausstechen. Teiglinge auf die Bleche legen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**3** Die Plätzchen ohne Loch mit Gelee bestreichen, jeweils das passende Plätzchen mit Loch daraufsetzen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



## Nuss-Kirsch-Häppchen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 150 g gemahlene Mandeln
- › 220 g Zucker
- › 260 g kalte Butter in Stückchen
- › 2 Eier
- › 1/2 TL Zimtpulver
- › 1 Prise Salz
- › 150 g Kirschkonfitüre
- › 200 g Marzipanrohmasse
- › 120 g flüssiger Honig
- › 400 g gemischte Nüsse und Kerne nach Wahl (z. B. Haselnusskerne, Cashewnusskerne, Mandelkerne und Pekannusskerne)
- › 125 g weiße Kuvertüre

**1** Mehl, gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 140 g Butter, Eier, Zimt und 1 Prise Salz rasch verkneten. Den Teig dann in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit

Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen, auf das Blech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten vorbacken. Etwas abkühlen lassen und mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Marzipan zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf Teigbohle ausrollen, darauflegen und mit der übrigen Konfitüre bestreichen.

**3** Übrige Butter, restlichen Zucker und Honig in einem Topf aufkochen. Die Nüsse bzw. Kerne untermengen und die Masse auf der Marzipanschicht verteilen. Alles weitere 20–25 Minuten im Ofen backen, dann abkühlen lassen und noch lauwarm in Stücke schneiden.

**4** Die Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Nussecken damit garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



## Schoko-Mokka-Kipferl

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 120 g Dinkelmehl Type 630 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 TL Instant-Espressopulver
- › 2 EL Kakaopulver
- › 60 g gemahlene Mandeln
- › 3 EL Rohrzucker
- › 1 Prise Salz
- › 120 g kalte Butter in Stückchen
- › 120 g Zartbitterkuvertüre
- › einige goldene Zuckerperlen zum Garnieren, nach Belieben

**1** Dinkelmehl, Espresso- und Kakaopulver, Mandeln, Zucker und 1 Prise Salz auf der Arbeitsfläche vermischen, Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen. Diese in 1 cm breite Stücke schneiden,

zu kleinen Hörnchen formen und auf die vorbereiteten Bleche legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

**3** Die Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Kipferl mit den Enden in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen, dann nach Belieben mit Zuckerperlen bestreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.

**TIPP:** Für etwas mehr Crunch können Sie die goldenen Zuckerperlen nach Belieben durch gehackte Nüsse oder durch Kakaonibs ersetzen. Letzteres sind zerkleinerte getrocknete Kakao-bohnen, die ein sehr herbes Aroma aufweisen, das ganz wunderbar zu den mit Zartbitterkuvertüre garnierten Schoko-Mokka-Kipferln passt.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

## Schoko-Ingwer-Rauten

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g Puderzucker
- › 1 TL Bourbon-Vanillepulver
- › 1 TL Ingwerpulver
- › 1 Prise Salz
- › 80 g Mandelmus
- › 150 g kalte Butter in Stückchen
- › 30 g Pistazienkerne
- › 200 g Aprikosenkonfitüre
- › 125 g weiße Kuvertüre
- › 50 g kandierter Ingwer

**1** Das Mehl mit Puderzucker, Vanille- und Ingwerpulver und 1 Prise Salz auf der Arbeitsfläche mischen. Mandelmus und Butter dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl oder kaltes Wasser einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und in Rauten (ca. 4 cm) schneiden. Diese auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen und portionsweise im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

**3** Pistazien grob hacken und mit der Konfitüre leicht erwärmen. Jeweils 2 Rauten mit dem Mix füllen, diesen kurz antrocknen lassen. Kuvertüre grob hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und kurz abkühlen lassen. Den kandierten Ingwer hacken. Die Rauten mit einer Seite in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier setzen. Mit dem Ingwer bestreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



*Mit scharfer  
Note – so gut!*



## Vanillebrezeln

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 150 g weiche Butter
- › 80 g Zucker
- › 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- › 1 Ei
- › 175 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 50 g gemahlene Mandeln
- › 1 Prise Salz
- › 1/2 TL Zimtpulver
- › 2 EL Rohrzucker

**1** Butter mit Zucker und Vanillemark schaumig schlagen. Das Ei trennen und das Eigelb unterrühren. Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Mehl, Mandeln, 1 Prise Salz und Zimt vermischen und zur Buttermasse geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 30 gleich große Stücke teilen. Diese zu länglichen, ca. 5 mm dicken Strängen rollen, zu Brezeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 20 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brezeln mit Eiweiß bestreichen, mit Rohrzucker bestreuen und im vorheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 2,5 Stunden Kühlzeit



## Saftige Schoko-Kokos-Makronen

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 300 g Zartbitterkuvertüre
- › 100 g Zucker

- › 125 ml Kokosmilch
- › 1 Prise Salz
- › 250 g Kokosraspel
- › 1 EL Kokosöl
- › 75 g weiße Schokolade

**1** Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Kuvertüre hacken, mit Zucker, Kokosmilch und 1 Prise Salz in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Mix etwas abkühlen lassen, Kokosraspel und Kokosöl untermengen. Mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken aus der Masse formen und auf das Backblech setzen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

**2** Die weiße Schokolade hacken und schmelzen. Kokosmakronen damit garnieren. Schokolade vor dem Servieren der Makronen fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



## Schwarz-Weiß-Gebäck

ZUTATEN für ca. 100 Stück

- › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 150 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Ei
- › 150 g kalte Butter in Stückchen
- › 2 EL Kakaopulver
- › etwas Milch bei Bedarf
- › 1 Eiweiß

**1** Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Zucker, 1 Prise Salz und das Ei in die Mitte geben. Die kalte Butter auf dem Mehlrand verteilen. Alles mit den Händen rasch vermengen. Den Teig halbieren, unter eine Hälfte das Kakaopulver kneten. Sollte der Teig dabei zu fest werden, etwas Milch einarbeiten. Beide Teige in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Beide Teige separat auf

der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 25 x 15 cm) ausrollen. Den dunklen Teig mit verquirltem Eiweiß bestreichen, den hellen Teig darauflegen und andrücken. Alles in ca. 4 cm breite Streifen schneiden, diese quer in 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Teiglinge auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen, ca. 12 Minuten backen. Mitsamt Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



## Kleine Walnusskugeln

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 75 g weiche Butter
- › 4 EL brauner Zucker
- › 1/2 TL Bourbon-Vanillepulver
- › 1 Ei
- › 100 g Mehl
- › 1/2 TL Backpulver
- › 100 g gemahlene Walnüsse
- › 75 g Nugat

**1** Butter, Zucker und Vanillepulver schaumig schlagen. Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mit der Hälfte der Walnüsse vermischen und untermengen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig in kleine Portionen teilen und zu ca. 60 kleinen Kugeln formen. Diese in den übrigen Walnüssen wälzen und mit Abstand auf das Blech legen. Etwas flach drücken und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**3** Den Nugat in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Jeweils 2 Kekse mit etwas Nougat zusammensetzen. Nugat fest werden lassen und die Walnusskugeln servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



## Orangenrauten

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- › 400 g Mehl
- › 250 g brauner Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Bioorange (abgeriebene Schale und Saft)
- › 300 g kalte Butter
- › 1 TL Orangenblütenwasser
- › 200 g Puderzucker

**1** Mehl mit Zucker, 1 Prise Salz, ca. 2/3 der Orangenschale, Butter und Orangenblütenwasser mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

**2** Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einem Bogen Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen und mit dem Papier auf ein Backblech (ca. 40 x 30 cm) ziehen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen, anschließend lauwarm abkühlen lassen.

**3** Puderzucker mit 2–3 EL Orangensaft zu einem dicken Zuckerguss verrühren und die Teigplatte damit bestreichen. Mit übriger Orangenschale bestreuen und die Glasur antrocknen lassen. Anschließend das Gebäck in Rauten (ca. 4 cm) schneiden und vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



## Karamellplätzchen

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 2 EL Speisestärke

› 120 g kalte Butter in Stückchen

› 75 g Zucker

› 1 Ei

› 125 g Karamellcreme (Dulce de Leche)

**1** Mehl, Speisestärke, Butter, Zucker und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas eiskaltes Wasser oder Mehl einarbeiten. Den Teig dann in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

**2** Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zu einer 2 cm dicken Rolle formen, ca. 1,5 cm breite Scheiben davon abschneiden. Diese auf das Blech setzen und jeweils in die Mitte mit dem Finger eine kleine Vertiefung drücken. Die Teiglinge im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen. Die Vertiefungen vor dem Servieren mit Karamellcreme befüllen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



## Apfel-Lebkuchen-Lollis

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 75 g getrocknete Apfeleringe
- › 50 g Rosinen
- › 95 ml Apfelsaft
- › 300 g flüssiger Honig
- › 50 g brauner Zucker
- › 1 TL Hirschhornsatz
- › 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 120 g Dinkelmehl Type 630
- › 50 g gemahlene Mandeln
- › 2 TL Lebkuchengewürz
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1 Ei
- › 1 TL Pottasche
- › 200 g Apfelkraut
- › 100 g Puderzucker
- › etwas Zuckerschrift nach Belieben

**1** Die getrockneten Äpfel fein hacken, mit den Rosinen in eine Schüssel geben und mit 75 ml Apfelsaft übergie-

ßen. Den Mix mindestens 30 Minuten einweichen lassen.

**2** Honig und braunen Zucker in einem Topf erwärmen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mischung etwas abkühlen lassen. Hirschhornsatz mit etwas Wasser verrühren und mit dem Mehl unter den Honigmix rühren. Dinkelmehl, Mandeln, Lebkuchengewürz und Zimt vermischen. Ei trennen, Eiweiß bis zur Verwendung kalt stellen. Pottasche mit etwas Wasser und dem Eigelb verrühren und mit der Mehl-Gewürz-Mischung und den eingeweichten Trockenfrüchten (mit Saft) darunterkneten. Der Teig sollte geschmeidig sein. In Frischhaltefolie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.

**3** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen mit einem Kekausstecker (ca. 4 cm) Herzen daraus ausschneiden. Die Hälften der Herzen in der Mitte mit Apfelkraut und an den Rändern mit Eiweiß bestreichen. Je 1 zweites Herz auflegen und die Lebkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen. Dann lauwarm abkühlen lassen.

**4** Puderzucker mit dem restlichen Apfelsaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Lebkuchen damit gleichmäßig bestreichen und den Guss trocknen lassen. Die Lebkuchenherzen nach Belieben mit einem Zuckerstift verzieren, trocknen lassen und jeweils auf 1 Holzstiel stecken.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



## SERVICETIPP

Bei falscher Lagerung werden Plätzchen schnell zu hart oder zu weich. Idealerweise werden sie in einem luftdichten Metall- oder Glasgefäß verwahrt. Bei Kunststoffgefäßen sollte auf Hochwertigkeit geachtet werden, da die Kekse leicht den Geschmack von Plastik annehmen können. Zum Verschenken eignen sich verzierte Papiertüten oder durchsichtige Gläser, die mit handgeschriebenen Etiketten zum Hingucker werden.



# KEKSRESTE VERWERTEN

## *Sind die noch zu retten?*

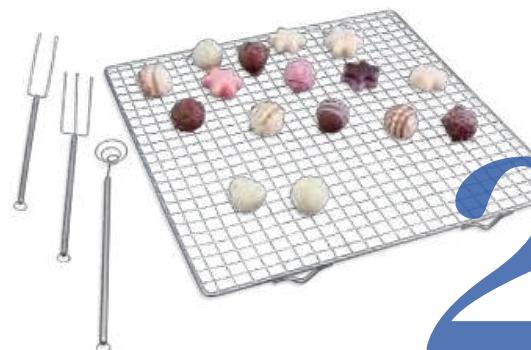
Wir verraten Ihnen, was Sie mit Plätzchenresten machen können, die nach den Feiertagen noch in der Dose verblieben sind. Sie wegzuschmeißen, wäre nämlich viel zu schade. Reif für zweifachen Genuss? Kosten Sie selbst!

### 1 *Bröselboden für Torten*

Für 1 Tortenboden (Ø 26 cm)  
**200–250 g Keksbrösel** mit 80–100 g geschmolzener Butter (alternativ Kokosöl oder Schokolade) vermengen. Masse nach Belieben mit Zimt oder anderen Gewürzen verfeinern und auf den Boden einer mit Backpapier belegten Springform drücken. Boden kalt stellen, dann nach Belieben mit einer Creme toppen.

#### **UNIVERSALZERKLEINERER**

Selbst harte und getrocknete Keksreste zerkleinert der Universalzerkleinerer von Bosch ([www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)) mit Leichtigkeit. Dank scharfer Messer entstehen im Nu feinste Brösel. Ca. 40 Euro



### 2 *Feine Pralinen*

Für ca. 25 Stück **250 g Keksreste** fein mixen und mit 150 g Mandelmus vermengen. Kleine Kugeln daraus formen, 30 Minuten kalt stellen. 100 g Schokolade schmelzen, die Kugeln damit ummanteln und fest werden lassen.

#### **PRALINENGITTER**

Zum Glasieren feiner Naschkugeln eignet sich das Set mit Gabel, Schöpfer und Pralinengitter von Städter für ca. 17 Euro, über [www.staedter-markenshop.de](http://www.staedter-markenshop.de)

### *Bunt verzierte Cake-Pops*

Für 6–8 Stück 100 g Keksreste zu Bröseln verarbeiten. Dann mit 3 TL Frischkäse zu einer Masse verkneten. Kleine Kugeln formen. Diese auf Stiele setzen und kurz kalt stellen. Dann mit Kuvertüre und Streuseln nach Wahl garnieren.

#### **ESSBARE CAKE-POP-STIELE**

100 nachhaltige Sticks aus Apfelfasern kosten ca. 5 Euro. [www.wisefood.eu](http://www.wisefood.eu)



### 3



## Eis mit Keksen

Plätzchenreste eignen sich auch toll zum Verfeinern von Eismasse. Sie sorgen für Crunch und noch mehr Geschmack. Dazu die Kekse nur grob hacken und unter die fast vollständig gefrorene Eismasse heben.

### EISMASCHINE

Schöne Maschine für eiskalten Genuss. Ca. 130 Euro, über [www.cuisinart.de](http://www.cuisinart.de)

# 4

## Schichtdessert im Glas

Für ein schnell zubereitetes Dessert ca. 250 g Keksreste zerkleinern und mit 300 g Beeren sowie 200 g steif geschlagener Sahne in 4 Gläser einrichten, dabei mit Keksen beginnen und mit Sahne abschließen. Das Dessert 2 Stunden kalt stellen, dann mit Schokoraspeln und kleinen Baisers garnieren und servieren.

### GLÄSER MIT DECKEL

Eine große Vielfalt an Gläsern finden Sie unter [www.weck.de](http://www.weck.de)



# 5

## Mehr Ideen

Schon auf den Geschmack gekommen? Hier gibt's weitere Tipps für Gebäckreste

### Granatsplitter

175 g Sahne, 100 ml Sahnelikör, etwas brauner Rum, 200 g Frischkäse, 2 EL gesiebter Kakao, 400 g fein gehackte Gebäckreste, 100 g gehackte Nüsse, 18 runde Plätzchen, 300 g Kuvertüre Sahne mit Likör, Rum, Frischkäse und Kakao vermengen. Gebäckreste und Nüsse unterheben. Die Masse kuppelförmig auf die Plätzchen geben und mit geschmolzener Kuvertüre garnieren.

**Zubereitungszeit 35 Minuten**

### Spekulatiusaufstrich

200 g Spekulatius, 50 g Margarine, etwas Zucker, je 1 Prise Zimt- und Gewürznelkenpulver, 150 g Nussmus Spekulatius fein mahlen. Margarine und Zucker in einem Topf schmelzen. Übrige Zutaten dazugeben, alles zu einer cremigen Masse pürieren. Fertige Creme in saubere Gläser füllen, diese verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

**Zubereitungszeit 20 Minuten**

### Zwetschgen-Crumble

2 TL Zimtpulver, 160 g Zucker, 600 g Zwetschgen, 100 ml Apfelsaft, 100 g kalte Butter in Stückchen, 120 g Keksbrösel, 50 g gemahlene Haselnüsse Zimt und die Hälfte des Zuckers vermengen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in eine Auflaufform geben. Apfelsaft und Zimt-Zucker-Mix darübergeben. Butter, Keksbrösel, restlichen Zucker und gemahlene Nüsse vermengen. Die Keksstreusel über die Zwetschgen streuen. Alles im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen so lange backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Crumble servieren.

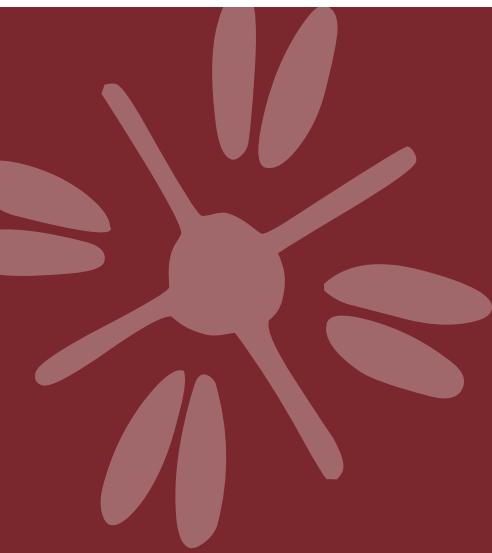
**Zubereitungszeit 30 Minuten**

### Omas Kokoskugeln

200 g Keksreste, 3 EL Konfitüre, 2 EL Rum, 1 Handvoll Kokosraspel Kekse zerbröseln und mit Konfitüre und Rum vermengen. Die Masse zu Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

**Zubereitungszeit 20 Minuten**





# Köstlichkeiten **OHNE BACKEN**

Heute bleibt der Ofen aus! Wir zeigen Ihnen, wie Sie süße Weihnachtsschätze auch ganz ohne das heiße Rohr zubereiten.  
So viel sei verraten: Einfacher geht's kaum

# Eine Schachtel voll Glück







## Puffreispralinen

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 50 g Mandelkerne
- › 200 g weiße Schokolade
- › 80 g Puffreis
- › 1 1/2 TL Zimtpulver

**1** Die Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen, dann hacken. Die weiße Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen.

**2** Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Gehackte Mandeln, Puffreis und Zimt mit der Schokolade mischen.

**3** Mithilfe von zwei Löffeln aus der Masse kleine Kugeln formen und auf Backpapier setzen. Die Pralinen ca. 2 Stunden kalt stellen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit

auslegen und die Masse hineingeben. Alles mit einem Löffel, den Händen oder der Unterseite von einem Glas fest und eben andrücken. Die Masse abgedeckt mindestens 60 Minuten, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**4** Müsli-Florentiner aus der Form stürzen und in 16 Stücke schneiden. Die Zartbitterschokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Backbleche mit Backpapier belegen. Die Plätzchen mit allen vier Seiten vorsichtig in die Schokolade tauchen und auf das Backpapier legen. Schokolade fest werden lassen und die Florentiner luftdicht verpackt und kühl aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. mindestens 60 Minuten Kühlzeit

## Schokoladen-Haferflocken-Kekse

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 60 g Zartbitterschokolade
- › 150 g Nussmus (z. B. Mandel- oder Erdnussmus)
- › 60 g flüssiger Honig
- › 50 g Kokosöl
- › 300 g feine Haferflocken
- › 2 EL Kakaopulver
- › etwas Meersalz

**1** Schokolade grob hacken und mit Nussmus, Honig und Kokosöl über einem heißen Wasserbad schmelzen.

**2** Haferflocken, Kakaopulver und Meersalz vermischen. Die Schokoladenmischung dazugeben und alles gründlich vermengen.

**3** Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mithilfe von zwei Teelöffeln oder einem Eisportionierer kleine runde Portionen der Haferflockenmasse auf das Blech setzen, diese mit einem Esslöffel vorsichtig flach drücken und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Schoko-Haferflocken-Kekse anschließend in eine verschließbare Box geben und kühl aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



## Müsli-Florentiner

ZUTATEN für 16 Stück

- › 220 g kernige Haferflocken
- › 70 g Mandelkerne
- › 60 g Pekannusskerne
- › 50 g Kürbiskerne
- › 20 g Pistazienkerne
- › 80 g getrocknete Aprikosen
- › 80 g Medjool-Datteln, entsteint
- › 1/2 Vanilleschote
- › 125 g Mandelmus
- › 50 ml Ahornsirup
- › 20 g Leinsamen
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1/4 TL Meersalz
- › 200 g Zartbitterschokolade

**1** Haferflocken, Mandeln, Pekannüsse, Kürbiskerne und Pistazien in einem Multizerkleinerer grob hacken. Getrocknete Aprikosen und Datteln fein würfeln. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen.

**2** Mandelmus, Ahornsirup und gehackte Trockenfrüchte unter Rühren leicht erwärmen. Haferflockenmix, Vanillemark, Leinsamen, Zimt und Salz dazugeben und alles gut vermengen.

**3** Eine Backform oder Auflaufform (ca. 22 x 22 cm) mit Backpapier





## Erdnusskekse von der Rolle

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 200 g Butterkekse
- › 150 g Haferkekse
- › 100 g gesalzene Erdnusskerne
- › 60 g Butter
- › 150 g Erdnussmus
- › 70 ml Mandeldrink
- › 100 g Medjool-Datteln, entsteint
- › 1/2 Vanilleschote (ausgelöste Mark)

**1** Butterkekse, Haferkekse und Erdnüsse im Multizerkleinerer fein mahlen (dabei ggf. portionsweise vorgehen). Butter, Erdnussmus und Mandeldrink in einen Topf geben und leicht erwärmen. Datteln grob hacken und mit in den Topf geben, anschließend alles fein pürieren.

**2** Keksbrösel, die Hälfte der Erdnüsse sowie Vanillemark dazugeben und alles gut vermengen. Die Masse auf der Arbeitsfläche durchkneten, halbieren und zu 2 Rollen formen. Jeweils in den übrigen Erdnüssen wälzen, diese leicht andrücken. Die Rollen in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

**3** Nach dem Kühlen die Keksrollen in Scheiben schneiden und die Erdnusskekse kalt aufbewahren. Ggf. vor dem Anschneiden bei Zimmertemperatur etwas anwärmen lassen.

**TIPP:** Medjool- oder Medjoul-Datteln sind besonders groß und haben viel süßes, weiches Fruchtfleisch, das Gebäck eine tolle Konsistenz und einen honigsüßen Geschmack verleiht.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten  
zzgl. mindestens 4 Stunden Kühlzeit

## Zimtsterne

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 1 Vanilleschote
- › 300 g Haselnusskerne
- › 120 g Medjool-Datteln, entsteint
- › 40 g Mandelmus
- › 2 TL Zimtpulver
- › 1 Prise Salz
- › ca. 140 g Puderzucker
- › 2 EL Biozitronensaft

**1** Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen. Die Haselnüsse in der Küchenmaschine fein mahlen. Datteln, Mandelmus, Zimt, Vanillemark und Salz dazugeben und alles zu einer feinen Masse zerkleinern.

**2** Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier mit dem Nudelholz ca. 8 mm dick ausrollen. Das obere Backpapier entfernen. Mit einem Ausstecher sternförmige Plätzchen aus der Zimtmasse stanzen.

**3** Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel glatt rühren. Zimtsterne mit dem Guss bestreichen und 60 Minuten kalt stellen. Anschließend luftdicht verschlossen kühl lagern.

**TIPP:** Für noch mehr Nussaroma die Haselnüsse vorm Zerkleinern kurz anrösten, bis sie beginnen zu duften.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



### GENUSSTIPP

Anstelle von Mehl kommen bei diesen ungebackenen Keksen Nüsse, Kerne und Flocken zum Einsatz. Für die richtige Bindung und zusätzlichen Geschmack sorgen statt Eiern Schokolade, Nuss-/Mandelmus und Trockenfrüchte wie Datteln.



Foto: Anna Gieseler (1)

Zimtsterne





---

Heiß & lecker  
**GETRÄNKE**

Jetzt heißt es: Hoch die Tassen! Bei Teepunsch, Pfefferminzschokolade und Glühwein mit Cranberrys ist für jeden Geschmack der richtige wärmende Drink dabei. Damit kommen Sie wohlig durch den Winter



Teepunsch mit Rum

SEITE 37



Heiße Pfefferminzschokolade  
mit Sahne





## Teepunsch mit Rum

ZUTATEN für 4 Tassen (à 250 ml)

- › 3 TL schwarzer Tee
- › 1 Bioorange
- › 1 Biozitrone
- › 100 g brauner Kandis
- › 4 Zimtstangen
- › 3 Sternanis
- › 5 Gewürznelken
- › 200 ml brauner Rum

**1** 700 ml Wasser aufkochen, den Tee in einem Teebeutel oder -ei in einem Topf damit überbrühen. Den schwarzen Tee dann 3–4 Minuten ziehen lassen. Orange und Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden.

**2** Teebeutel bzw. -ei entfernen. Orange, Zitrone, Kandis und Gewürze zum gebrühten Tee in den Topf geben, alles einmal aufkochen. Die Mischung abdecken und bei kleiner Hitze 15–20 Minuten ziehen lassen. Den Rum kurz miterhitzen, aber nicht kochen und den Punsch servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

## Heiße Pfefferminzschokolade mit Sahne

ZUTATEN für 4 Tassen (à 300 ml)

- › 150 g Zartbitterschokolade
- › 100 g Vollmilchschokolade
- › 800 ml Milch
- › 50 g brauner Zucker
- › 200 g Sahne
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 160 ml Pfefferminzlikör

**1** Die Schokolade grob hacken. Die Milch mit dem braunen Zucker unter Rühren vorsichtig aufkochen. Die Mischung vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade dazugeben. Alles 5 Minuten ruhen lassen, dann gut verrühren und ggf. noch einmal vorsichtig unter Rühren erhitzen.

**2** Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Heiße Schokolade in 4 Tassen füllen, jeweils 40 ml Pfefferminzlikör dazugießen. Das Getränk mit Sahne garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



## Apfel-Rosmarin-Punsch mit Amaretto

ZUTATEN für 4 Tassen (à 250 ml)

- › 200 g Kirschen (Glas)
- › 300 ml Amaretto
- › 5 Zweige Rosmarin
- › 700 ml Apfelsaft
- › 2 Biozitronen (Saft)
- › 1 TL Zimtpulver

**1** Kirschen abgießen und abtropfen lassen. Der Saft wird nicht benötigt. Die Kirschen mit dem Amaretto mischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen.

**2** Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. 1 Zweig grob zerflücken, mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zimt in einen Topf geben und alles aufkochen. Die Mischung abgedeckt bei kleiner Hitze 8–10 Minuten köcheln lassen, dann den Rosmarin wieder entfernen.

**3** Die marinierten Kirschen abgießen, den Amaretto dabei auffangen. Je 2 Kirschen auf die übrigen Rosmarinzweige stecken. Den aufgefangenen Amaretto zum Punsch geben und alles verrühren. Den Apfel-Rosmarin-Punsch in 4 Tassen füllen, mit den Kirsch-Rosmarinzweigen anrichten und die restlichen Amarettokirschen als Einlage dazureichen.

**TIPP:** Den Saft der Kirschen können Sie als Basis für einen alkoholfreien Punsch verwenden.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten zzgl. 2 Stunden Ruhezeit



## Glühwein mit Cranberry

ZUTATEN für 4 Tassen (à 300 ml)

- › 3 Bioblutorangen
- › 700 ml trockener Rotwein
- › 300 ml Cranberrysaft
- › 75 g Zucker
- › 5 Kardamomkapseln
- › 4 Sternanis
- › 5 Zimtstangen
- › 5 Gewürznelken
- › 150 g Cranberrys

**1** Blutorangen heiß abwaschen, trocken reiben und samt Schale in Stücke schneiden. Rotwein mit Cranberrysaft, Zucker und Gewürzen in einen Topf geben, alles langsam unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Die Mischung abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten ziehen (nicht kochen!) lassen.

**2** Die Cranberrys waschen, gründlich abtropfen lassen und mit den Blutorangenstücken zum Glühwein geben. Diesen weitere 3–4 Minuten ziehen lassen, dann nach Belieben durch ein Sieb gießen, in Tassen geben und sofort servieren.

**TIPP:** Anstelle von frischen Cranberrys können Sie auch TK-Ware verwenden. Die Früchte zuvor auftauen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



## Eierpunsch mit Gewürzsahne

ZUTATEN für 4 Tassen (à 300 ml)

- › 500 ml Eierlikör
- › 350 ml lieblicher Weißwein
- › 250 ml Bioorangensaft
- › 300 g Sahne
- › 40 g Zucker
- › 1/2 TL Zimtpulver zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- › 1/2 TL Ingwerpulver
- › 1/4 TL Gewürznelkenpulver
- › 1/4 TL Kardamompulver
- › 1 Prise weißer Pfeffer
- › 4 Zimtstangen

**1** Den Eierlikör unter Rühren in einem Topf vorsichtig bei kleiner bis mittlerer Hitze erwärmen. Weißwein und Orangensaft dazugeben und alles weitererhitzen, dabei mit einem Schneebesen rühren und die Mischung nicht kochen lassen.

**2** Sahne mit Zucker und den Gewürzen steif schlagen. Den Eierpunsch in 4 Tassen füllen und mit der geschlagenen Gewürzsahne topfen. Das Getränk mit Zimtpulver bestäuben und mit je 1 Zimtstange anrichten, dann sofort servieren.

**TIPP:** Wer Eierpunsch gern mit Schuss genießt, kann kurz vor dem Servieren – bevor die Gewürzsahnehaube daraufgesetzt wird – 1–2 EL Birnenschnaps dazugeben.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten

# Italien zu Hause genießen

Mit unserem Magazin können Sie raffinierte mediterrane Gerichte schnell & einfach nachkochen!

3 Hefte  
lesen, nur  
2 bezahlen!

Gleich bestellen:

[www.soisstitalien.de/probeabo](http://www.soisstitalien.de/probeabo)

Bestellnummer: SII19P





---

# Süß und würzig *LEBKUCHEN*

Seit der Kindheit haben sie uns in Form von kleinen Männchen oder bunt verzierten Häusern begleitet. Doch es steckt noch mehr in diesem würzigen Gebäck. Unsere raffiniertesten Rezepte haben wir für Sie zusammengetragen

Lebkuchen-Weihnachtsbaum mit Zuckerguss

SEITE 45





Schokoladen-Karamell-  
Lebkuchentorte

SEITE 46

## Lebkuchenmousse mit Baileys-Creme

ZUTATEN für 6 Personen

- > **420 g Mascarpone**
- > **2 EL Puderzucker**
- > **80 ml Baileys (Cremelikör)**
- > **3 Blatt Gelatine**
- > **3 sehr frische Eier**
- > **2 EL flüssiger Honig**
- > **1 TL Lebkuchengewürz**
- > **3 EL brauner Rum**
- > **50 g Zucker**
- > **8 EL kalter Espresso**
- > **etwas Kakaopulver zum Bestäuben**
- > **einige kleine Lebkuchemannchen zum Garnieren, nach Belieben**

**1** Für die Baileys-Creme 200 g Mascarpone mit Puderzucker und Baileys verrühren. Die Creme kalt stellen.

**2** Für die Mousse die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Honig und Lebkuchengewürz hell-schaumig aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und im Rum vorsichtig bei kleiner Hitze auflösen. Aufgelöste Gelatine mit dem übrigen Mascarpone unter die Eigelbcreme rühren.

**3** Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterhe-

ben. 6 Dessertgläser zur Hälfte mit der Mousse befüllen, jeweils mit etwas Espresso beträufeln und die restliche Mousse einfüllen. Die Gläser mit etwas Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

**4** Die Baileys-Creme mithilfe eines Spritzbeutels mit runder Lochtülle auf die Lebkuchenmousse spritzen. Die Desserts mit Kakaopulver bestäuben, nach Belieben mit Lebkuchemannchen garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. mindestens 3 Stunden Kühlzeit



## Schokoladenbruch mit Lebkuchen

ZUTATEN für ca. 12 Portionen

- › 200 g Zartbitterschokolade
- › 100 g weiße Schokolade
- › 100 g Vollmilchschokolade
- › 60 g Lebkuchenplätzchen

**1** 100 g Zartbitterschokolade sowie 100 g weiße Schokolade jeweils hacken und separat über einem heißen Was-

serbad schmelzen. Jeweils 2–3 mm dick auf Backpapier streichen, etwas fest werden lassen. Kleine Sterne ausschneiden und fest werden lassen.

**2** Übrige Zartbitterschokolade und Vollmilchschokolade hacken und jeweils schmelzen. Die dunkle Schokolade auf Backpapier gießen, mit der

helleren Schokolade beträufeln. Alles leicht marmorieren, ca. 5 mm dick verstreichen und kurz fest werden lassen. Mit Schokosternen und Lebkuchenplätzchen belegen. Kurz weiter fest werden lassen, dann in grobe Stücke schneiden oder brechen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten





## Lebkuchen-Weihnachtsbaum mit Zuckerguss

ZUTATEN für 1 Baum

- › 100 g Butter
- › 200 g flüssiger Honig
- › 150 g brauner Zucker
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › je 1 TL Zimt- und Ingwerpulver
- › 1 Prise Salz
- › 1 Ei zzgl. 2 Eiweiß
- › 1 TL Pottasche
- › 2 EL brauner Rum
- › 1 TL Biozitronensaft
- › 400 g Puderzucker
- › 60 g silberne Zuckerperlen

**1** Butter, Honig und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Mix in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Mandeln, Mehl, Zimt, Ingwer, Salz und 1 Ei dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Pottasche mit dem Rum verrühren, zum Teig geben und alles so lange kneten, bis der Teig glänzt und nicht mehr klebt. Über Nacht kalt stellen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 7 mm dick ausrollen. Je 7 Sterne in 5 unterschiedlichen Größen (4–14 cm) ausschneiden. Von 1 kleinen Stern als Baumspitze mittig ein kleines Loch ausschneiden. Die Sterne dann blechweise ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen.

**3** 2 Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker untermischen. Den Guss in einen Spritzbeutel geben. Die Sterne in abnehmender Größe versetzt mit dem Guss zu einem Baum aufstapeln. Den Stern mit Loch als Spitze aufrecht mit dem Guss anbringen. Die Sternspitzen mit übrigem Guss und Zuckerperlen garnieren. Alles trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden  
zzgl. 8 Stunden Ruhezeit



## Lebkuchenküchlein mit Eierlikörcreme

ZUTATEN für 12 Stück

- › 120 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 2 Eier
- › 50 g brauner Zucker
- › 3 EL heller Zuckerrübensirup
- › 75 ml Sonnenblumenöl
- › 110 ml Eierlikör
- › 1 TL Biozitronenschale
- › 120 g saure Sahne
- › 225 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › je 1/2 TL Natron und Ingwerpulver
- › 1 1/2 TL Lebkuchengewürz
- › 50 g Zucker
- › 120 g zimmerwarmer Mascarpone
- › 1/2 TL Vanilleextrakt
- › 100 g Puderzucker
- › 12 verzierte Lebkuchenplätzchen in Baumform zum Garnieren
- › etwas frisch geriebene Muskatnuss

**1** Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs fetten. Eier mit braunem

Zucker, Sirup, Öl, 80 ml Eierlikör, Zitronenschale und saurer Sahne verrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Ingwer und Lebkuchengewürz untermengen. Teig in die Mulden geben und im vorgeheizten Ofen in 20–25 Minuten goldbraun backen. Die Küchlein auskühlen lassen.

**2** Für die Creme die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Den zimmerwarmen Mascarpone sowie Vanilleextrakt und 30 ml Eierlikör unterrühren. Zuletzt den Puderzucker unterrühren, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist. Die Eierlikörcreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kurz kalt stellen.

**3** Die gekühlte Eierlikörcreme auf die ausgekühlten Küchlein spritzen und jeweils 1 Lebkuchenplätzchen hineinstechen. Die Küchlein mit etwas Muskat bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten



## Trüffelpralinen mit Lebkuchenbröseln

ZUTATEN für ca. 20 Stück

- › 150 g Zartbitterschokolade
- › 125 g Sahne
- › 50 g kalte Butter in Stückchen
- › 1/2 TL Zimtpulver
- › 1-2 EL brauner Rum
- › 40 g Honiglebkuchen ohne Glasur (alternativ Honigkuchen)

**1** Die Schokolade hacken. Die Sahne aufkochen, über die Schokolade gießen und alles verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Butter, Zimt und Rum untermischen. Die Masse über Nacht fest werden lassen. Lebkuchen zerkrümeln und über Nacht trocknen lassen.

**2** Am nächsten Tag Lebkuchen fein mixen. Von der Trüffelmasse jeweils etwa 1 TL abstechen und in den Händen zu Kugeln rollen. Die Pralinen mit den Lebkuchenbröseln bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



## Schokoladen-Karamell-Lebkuchentorte

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 24 cm)

- › 100 g brauner Zucker
- › 100 g flüssiger Honig
- › 60 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetteln
- › 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1/2 TL Backpulver
- › 1 TL Ingwerpulver
- › je 1 Msp. Gewürznelken-, Piment- und Muskatblütenpulver
- › 3 Eier
- › einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- › 200 g Zucker
- › 250 ml Milch
- › 100 g Zartbitterschokolade

- › 220-230 g Sahne
- › 250 g Puderzucker

**1** Für den Lebkuchenteig brauen Zucker mit Honig und 60 g Butter in einem Topf erhitzen. Den Mix etwas abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Gewürze in einer Schüssel vermengen. Abgekühlte Zuckermischung und 1 Ei dazugeben, alles gut verkneten. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Kugeln formen, in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

**2** Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pieform (Ø 24 cm) fetten. 1 Teigkugel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Form an Boden und Rand damit auslegen. Teig mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und den Teig weitere 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

**3** Inzwischen Zucker mit 4 EL Wasser in einen Topf geben und goldbraun karamellisieren lassen. Vorsichtig die Milch angießen und alles zu einer cremigen Karamellsoße einkochen lassen, dabei regelmäßig rühren. Die Soße abkühlen lassen. Die Schokolade hacken und schmelzen lassen. Mit den übrigen Eiern und 200 g Sahne unter die Karamellsoße rühren. Die Creme in die Pieform auf den gebackenen Boden gießen und alles im vorgeheizten Ofen in ca. 40 Minuten fertig backen, bis die Masse gestockt ist. Dabei ggf. die Teigränder mit Alufolie abdecken. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

**4** Inzwischen für die Plätzchen ein Backblech mit Backpapier belegen. Die 2. Teigkugel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Schneeflocken in unterschiedlichen Größen ausstechen, auf das Blech legen und 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze hochschalten. Plätzchen darin in 10-15 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen.

**5** Puderzucker mit übriger Sahne verrühren, Plätzchen damit garnieren. Mit der restlichen Glasur die Plätzchen am Kuchenrand anbringen. Den Guss trocknen lassen und die Torte servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 3 Stunden zzgl. ca. 90 Minuten Kühlzeit

## Lebkuchen-Biskuitrolle

ZUTATEN für 1 Kuchen

- > 5 Eier
- > 120 g brauner Zucker
- > 2 EL brauner Rum
- > 120 g Mehl
- > 1 TL Backpulver
- > 1 EL Lebkuchengewürz
- > etwas Zucker zum Bestreuen
- > 250 g zimmerwarmer Frischkäse
- > 50 g weiche Butter
- > 75 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- > 1 TL Vanilleextrakt
- > 1 EL Biozitronensaft
- > 200 g Sahne
- > etwas Karamellsoße
- > einige Lebkuchenstangen oder Keksröllchen zum Garnieren

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech (ca. 30 x 25 cm) mit Backpapier belegen. Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen. Den Rum unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz in einer weiteren Schüssel vermischen. Den Mix in 2–3 Portionen auf die Eimasse sieben und unterheben.

**2** Biskuitteig auf das vorbereitete Blech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch stürzen. Sofort das Backpapier abziehen (ggf. das Papier mit kaltem Wasser befeuchten), dann den

Biskuit von der kurzen Seite mit dem Tuch einrollen und auskühlen lassen.

**3** Für die Füllung Frischkäse und Butter cremig aufschlagen. Nach und nach 75 g Puderzucker dazusieben, alles zu einer luftigen Creme aufschlagen. Vanilleextrakt und Zitronensaft unterrühren. Den Biskuit entrollen, mit der Creme bestreichen und wieder einrollen. Ca. 60 Minuten kalt stellen, dann mit Puderzucker bestäuben. Sahne steif schlagen. Die Biskuitrolle mit Sahne, Karamellsoße sowie Lebkuchen garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. ca. 60 Minuten Kühlzeit





### ***Flink verziert***

Plätzchen und Kekse lassen sich leicht mit geschmolzener Schokolade und gehackten Nüssen garnieren. Kuchen, Torten und Muffins wiederum bekommen mit einer Plätzchendeko das gewisse Etwas. Außerdem eignen sich kleine Zuckerstangen, Mini-Marshmallows und bunte Streusel toll zum Garnieren.

# **ESSBARE DEKO**

## *Mit Raffinesse garnieren*

Verwandeln Sie mit diesen tollen Ideen Ihr Weihnachtsgebäck in kunstvolle Kreationen wie vom Konditor

### ***Wer sitzt wo?***

Sorgen Sie mit essbaren Platzkärtchen für ein personalisiertes Amuse-Gueule auf der Festtafel. Dafür eignen sich Lebkuchen oder andere flache Plätzchen ganz hervorragend. Wählen Sie große Formen aus, auf die Sie bequem mit Zuckerschrift die Namen Ihrer Gäste und/oder einen kleinen Willkommensgruß schreiben können. Wer es bunt mag, fügt einfach etwas Lebensmittelfarbe hinzu. Eine schöne Geste!



### ***Jetzt wird's bunt!***

Wer in der Backstube nicht mit künstlichen Lebensmittelfarben hantieren mag, greift stattdessen zu natürlichen Farbstoffen. So lässt sich geschmolzene weiße Schokolade prima mit Matchateepulver in ein sanftes Grün einfärben. Um farbigen Zuckerguss herzustellen, greifen Sie zu Fruchtsäften (z.B. Johannisbeer- oder Traubensaft), oder Sie verwenden einen Schuss Glühwein.



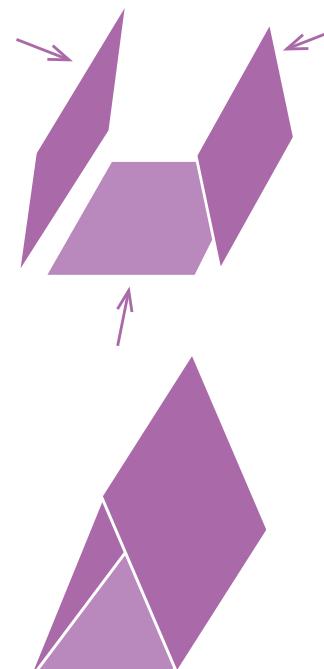
### ***O Tannenbaum!***

Eine einfache Tisch- und Kuchendeko können Sie mit Eiswaffeltüten herstellen, die Sie mit essbarem „Kleber“ nach Wahl (z.B. geschmolzene Schokolade, Buttercreme oder Zuckerguss) bestreichen und in Kokosraspeln, bunten Zuckerstreuseln, Zuckerperlen, Nüssen oder Schokolinsen wälzen. Eiswaffeltüten mit der Öffnung nach unten auf Backpapier stellen, Kleber fest werden lassen. Mit einem Stern an der Spitze verzieren.



## Schokoladendekor

Mit Schoko-Ornamenten lassen sich Torten gekonnt individualisieren. Dazu geschmolzene Schokolade in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und auf einen Bogen Backpapier spritzen, dabei der Kreativität freien Lauf lassen. Die Kunstwerke (z.B. Spiralen, Herzen, Weihnachtsmotive) fest werden lassen, dann vorsichtig lösen und auf die Torte setzen. Wenn Sie sich für eine Vorlage entschieden haben, diese als Schablone unter das Backpapier legen und mit Schokolade nachzeichnen. Für noch mehr Wow-Effekt unterschiedliche Schokoladensorten kombinieren.



## Knusper, knusper, Butterkekshäuschen

Kneten, formen, backen, zusammenbauen und verzieren – ein klassisches Lebkuchenhäuschen beansprucht jede Menge Zeit. Wer an den Festtagen Zeit sparen möchte, baut sich den Klassiker ganz einfach aus Butterkeksen. Das geht nicht nur ruckzuck, sondern sieht auch richtig schick aus auf der Weihnachtstafel. Dafür zunächst einen herkömmlichen Zuckerguss aus Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft anrühren und in einen Spritzbeutel geben. Den ersten Butterkekss auf die Arbeitsfläche legen und den Guss oberhalb an den beiden langen Seiten des Kekses auftragen. An jeder Seite einen weiteren Keks mit der langen Seite anlegen und die beiden Seitenwände zur Mitte zu einem Dach verkleben. Das Häuschen trocknen lassen und nach Lust und Laune verzieren. Mandelblättchen machen sich beispielsweise ganz wunderbar als Dachschindeln.



## Hoch hinaus

Kuchen und Torten lassen sich mit diesen Spießen ganz einfach garnieren – und das Beste: Sie sind auch noch richtig lecker. Wählen Sie beim Backen kleine Ausstechförmchen für Ihre Plätzchen oder Lebkuchen, beispielsweise Sterne. Nach dem Backen die noch warmen Kekse vorsichtig auf lange Holzspieße stecken, auskühlen lassen und mit Zuckerguss verzieren. Diesen trocknen lassen und die Torte oder den Kuchen mit den Keksspießen garnieren.

## Für Fortgeschrittene

Profis schwören auf Fondant. Aber auch Hobbykonditoren sollten sich an der bunten Zuckermasse versuchen. Allen Anfängern empfehlen wir, mit Plätzchenausstechern zunächst Motive zu stanzen oder kleine Motive aus der Masse zu modellieren, um damit die Torte oder den Kuchen zu garnieren. Die Königsdisziplin bildet dann das Torteeindecken.

## Süße Bäserkringel

Ob für den Weihnachtsbaum oder als zarte Geschenkanhänger – über solche Anhängsel aus Bäser freut sich jeder. Für diese Bäserkringel 250 g Puderzucker, 5 Eiweiß, Saft von 1/2 Biozitrone und 3–4 EL Himbeersirup aufschlagen. Die Masse mit einem Spritzbeutel als Kringel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen, diese mit Zuckerperlen garnieren und im heißen Ofen (120 °C Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen. An einem Band aufhängen.





# Zitrusfrüchte **SPRITZIG**

Ob in Desserts, Pralinen oder Torte, Zitrusfrüchte machen immer eine gute Figur. Probieren Sie unsere raffinierten Kreationen mit Orangen, Kumquats, Limetten, Zitronen, Clementinen und Bergamotte

Limetten-  
Zitronen-Parfait  
SEITE 56



## Orangenmousse-Torte

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 26 cm)

- › 7 Eier
- › 1 Prise Salz
- › 325 g Zucker zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g Mehl
- › 2 EL Speisestärke
- › 5 1/2 Bioorangen
- › 5 Blatt Gelatine
- › 3 EL Orangenlikör
- › 200 g Frischkäse
- › 200 g Sahne
- › 1/2 Biograpefruit
- › 1 TL rosa Pfefferbeeren

**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Biskuit 4 Eier trennen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterziehen.

Mehl und Speisestärke darübersieben und unterheben. Teig auf das Blech streichen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Biskuit auf ein gezuckertes Küchenhandtuch stürzen, Backpapier abziehen. Biskuit mit dem Papier abgedeckt auskühlen lassen. Mit einer Kranzform (Ø 26 cm) einen Ring ausschneiden. Rest anderweitig verwenden.

**2** Für die Mousse 5 Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale von 2 Orangen abreiben, alle Früchte auspressen. 400 ml Saft abmessen und mit der Orangenschale und dem restlichen Zucker in einem Topf aufkochen. Den Mix einige Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Restliche 3 Eier für die Mousse trennen. Eigelbe

mit ca. 2/3 des Orangensirups über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Von der Hitze nehmen, ausgedrückte Gelatine und Likör untermischen. Die Masse kalt schlagen, dann den Frischkäse untermengen. Sahne und Eiweiß jeweils steif schlagen, beides unter die Creme heben. Die Kranzform mit Frischhaltefolie auslegen, Creme einfüllen. Den Biskuitring darauflegen, leicht andrücken und alles 4 Stunden kalt stellen. Die Torte aus der Form stürzen, von der Folie befreien und mit dem übrigen Orangensirup beträufeln. 1/2 Orange sowie Grapefruit heiß abwaschen und trocken reiben, in Stücke schneiden. Die Torte mit Früchten und zerstoßenen Pfefferbeeren servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit



Weiße Schokoladentrüffel  
mit Bergamotte

SEITE 56





Clementinen-Trifles

SEITE 56





## Kumquat-Käsekuchen mit Spekulatius

ZUTATEN für 1 Kuchen (Ø 24 cm)

- › 250 g Spekulatiuskekse
- › 130 g Butter, geschmolzen
- › 100 g Kumquats
- › 400 g Frischkäse
- › 200 g Ricotta
- › 30 g Speisestärke
- › 30 g Zucker
- › 1 TL Vanilleextrakt
- › 4 Eier
- › 100 g Sahne
- › 100 g flüssiger Honig
- › 2 Zweige Rosmarin
- › 1 Stiel Salbei
- › 150 g brauner Zucker

1 Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen. Spekulatius mit dem Nudelholz fein zerstoßen

und in einer Schüssel mit der flüssigen Butter vermengen. Die Masse in die Form geben und gut andrücken, dabei auch einen ca. 1 cm breiten Rand formen. Ca. 60 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 6 Kumquats heiß abwaschen, trocken reiben und klein hacken. Frischkäse, Ricotta, Speisestärke, Zucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel verrühren. Eier einzeln gut unterrühren, dann Sahne, 80 g Honig und gehackte Kumquats unterziehen. Die Masse in die Form auf den gekühlten Boden geben. Den Kuchen im heißen Ofen in 30–35 Minuten hell backen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und 2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit Rosmarin und Salbei waschen und trocken tupfen. Den braunen Zucker mit 100 ml Wasser in einem Topf goldgelb karamellisieren. Übrige Kumquats heiß abwaschen, trocken reiben, halbieren und mit restlichem Honig sowie 1 Zweig Rosmarin dazugeben. Die Mischung weitere 15 Minuten köcheln lassen.

3 Kumquats aus dem Sud heben und auf einem Gitter trocknen lassen. Den Kuchen auf eine Platte setzen, mit den Kumquats belegen und mit Salbei und abgezupften Rosmarinspitzen bestreut servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. ca. 3 Stunden Kühlzeit

# Unwiderstehlich lecker!



## Clementinen-Trifles

ZUTATEN für 6 Personen

- › 100 g Maisstärke
- › 550 ml Mandeldrink
- › 6 Eigelb
- › 200 g Zucker
- › 25 g Rohrzucker
- › 6 Bioclementinen
- › 120 g Biskuitkuchen
- › 200 g Sahne
- › 1 EL Puderzucker

1 Die Maisstärke in einer Schüssel mit 50 ml Mandeldrink und Eigelben verrühren. Den restlichen Mandeldrink mit dem Zucker in einem Topf erhitzen. Den Schüsselinhalt zum heißen Mandeldrink geben, kräftig unterrühren und die Mischung 4–5 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze unter Rühren andicken lassen. Dann von der Hitze nehmen und mit Frischhaltefolie abgedeckt (direkt auf der Creme, damit sich keine Haut bildet) auskühlen lassen.

2 Rohrzucker in einem Topf mit der abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 heiß abgewaschenen Clementinen sowie 2 EL Wasser aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

3 Den Biskuit in Streifen schneiden und auf den Boden von 6 Gläsern (z.B. mit Bügelverschluss) legen. Die übrigen Clementinen schälen, in Scheiben schneiden und an die Wände der Gläser stellen. Gläser mit der Puddingcreme füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 2–3 Stunden kalt stellen. Zum Servieren Sahne mit Puderzucker fast steif schlagen und auf den gekühlten Trifles verteilen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten  
zzgl. ca. 3 Stunden Kühlzeit

Fotos: PR (3); Getty Images/Stock/Getty Images Plus/svetazaramora (1) | Illustration: Getty Images/Stock/Getty Images Plus/Homunkulus28 (1)

## Limetten-Zitronen-Parfait

ZUTATEN für 4–6 Personen

- › 3 Biolimetten
- › 1 Biozitrone
- › 5 Eier
- › 130 g Zucker
- › 200 ml Kokosmilch
- › 100 ml Cachaça
- › 250 g Sahne
- › 2 1/2 EL Vanillezucker
- › einige Minzblättchen zum Garnieren

1 Die Limetten und die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale von 2 Limetten fein abreiben, die beiden Limetten auspressen. Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit Limettensaft, Zucker, Kokosmilch und Cachaça dickcremig aufschlagen. Anschließend von der Hitze nehmen. Limettenschale untermischen und die Masse kalt schlagen. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte beiseitelegen, aus der anderen ca. 1 TL Zitronensaft pressen.

2 Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen. Sahne mit Vanillezucker separat steif schlagen. Erst geschlagene Sahne, dann Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Eine Kastenform (25 cm Länge) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse einfüllen und glatt streichen, dann mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 5 Stunden gefrieren lassen. Ca. 15 Minuten vor dem Servieren das Parfait auf eine Platte stürzen und von der Folie befreien. Die übrige Limette und 1/2 Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Parfait damit belegen und mit Minze garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten  
zzgl. mindestens 5 Stunden Kühlzeit

## Weiße Schokoladen-Trüffel mit Bergamotte

ZUTATEN für 20–25 Stück

- › 1 Biobergamotte
- › 250 g weiße Kuvertüre
- › 30 g Butter
- › 3 EL Puderzucker
- › 75 g Sahne

1 Die Bergamotte heiß abwaschen und trocken reiben. 1 TL Schale sehr fein abreiben, ca. 1 TL Schale in Zesten abziehen. Die Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Die Butter mit der abgeriebenen Bergamotteschale schmelzen und ziehen lassen. Bergamottezesten mit dem Puderzucker in ein kleines Schraubglas geben, dieses fest verschließen, gut schütteln und bis zur Verwendung beiseitestellen.

2 Die Sahne bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen und die gehackte Kuvertüre damit übergießen. Die aromatisierte Butter dazugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Die Ganache abkühlen lassen und kalt stellen, bis sie beginnt, fest zu werden, dabei immer wieder umrühren.

3 Die Ganache in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 1 cm) geben und 2–2,5 cm große Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Die Trüffel kalt stellen, bis sie etwas fester werden, anschließend mit kühlen Händen zu Kugeln formen. Ggf. erneut kalt stellen.

4 Den aromatisierten Puderzucker auf einen Teller geben. Die Trüffel darin rundum wälzen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten  
zzgl. ca. 2,5 Stunden Kühlzeit

# ZITRUSFRÜCHTE

## *Sauer macht bekanntlich lustig*

Zitrone, Orange und Co. verleihen Plätzchen eine unverwechselbar frische Note. Das sollten Sie über die Sonnenfrüchte wissen

### *Dünne Streifen*

Liegt gut in der Hand und schneidet feine Streifen aus der Schale von Zitrusfrüchten. Das integrierte Ziseliermesser dieses Zestenreißers ermöglicht tiefere Schnitte. Ein Helfer aus hochwertigem Edelstahl. Ca. 10 Euro. Weitere Informationen unter [www.gefu.com](http://www.gefu.com)



### *Fein abgerieben*

Diese an einer Holzraspel orientierte Reibe von Microplane sorgt mit ihren fotogesäzten Klingen für feines Zitrusaroma im Gebäck. Perfekt sauberer Schnitt ohne Quetschen. Ca. 22 Euro. Weitere Informationen gibt es unter [www.microplaneintl.com](http://www.microplaneintl.com)



### *Schon gewusst?*

Zitrusfrüchte reifen im Mittelmeerraum, in den Subtropen und Tropen und sind ganzjährig verfügbar. Da sie oft stark gespritzt werden, empfehlen wir, zu Biofrüchten zu greifen.

#### **Zitrone**

Eine besonders saure und Vitamin-C-reiche Frucht. Die grüne Limette enthält deutlich weniger Vitamin C.

#### **Grapefruit**

Eine Kreuzung aus Pampelmuse und Orange mit leicht bitterer Süße und rötlich-gelber Schale.

#### **Orange**

Saftreiche Frucht. Je nach Färbung des Fruchtfleischs wird in Blond-, Blut- oder Halbblutorangen unterschieden.

#### **Mandarine**

Zu der leicht schälbaren Frucht zählt auch die süße Clementine.

#### **Kumquat**

Zwergorange mit herbsüßlichem Geschmack, mit essbarer Schale und kleinen Kernen.



### *Spritziger Saft*

Quasi unverzichtbar in der heimischen Backküche ist eine gute Zitruspresse, z. B. zur Herstellung von Zuckerguss. Funktionale Modelle, die sich sehen lassen können, wie dieses aus Edelstahl (ca. 24 Euro), gibt es beispielsweise bei Ib Laursen ([www.iblaursen.dk](http://www.iblaursen.dk)). Ein richtig guter Küchenhelfer!



### *Cremiger Lemon Curd*

#### *Zutaten für 3 Gläser (à 200 ml)*

4 Biozitronen (abgeriebene Schale), 140 g Puderzucker, 150 g frisch gepresster Biozitronensaft, 1 Prise Salz, 120 g weiche Butter, 3 frische Eier Zitronenschale mit Puderzucker vermengen. Zitronensaft, Salz, Butter und Eier untermengen. Den Mix in einem Topf ca. 15 Minuten unter Rühren erhitzen, bis er andickt. Die Masse pürieren. Den Lemon Curd in sterile Gläser füllen, diese bis zum Rand füllen und sofort fest verschließen. Der Curd wird beim Abkühlen noch fester. Im Kühlschrank lagern und als Brotaufstrich oder zum Füllen von Spitzbuben verwenden.

**Zubereitungszeit 25 Minuten**



---

# Kleingebäck **SÜSSE MINIS**

Mit diesen feinen Cupcakes, Muffins, Stollen und Schnecken kommen Sie bei Ihren Gästen ganz groß raus. Mal ganz pur, mal niedlich verziert werden große und kleine Genießer gleichermaßen begeistert sein

# *Huch, wer ist denn hier gepurzelt?*

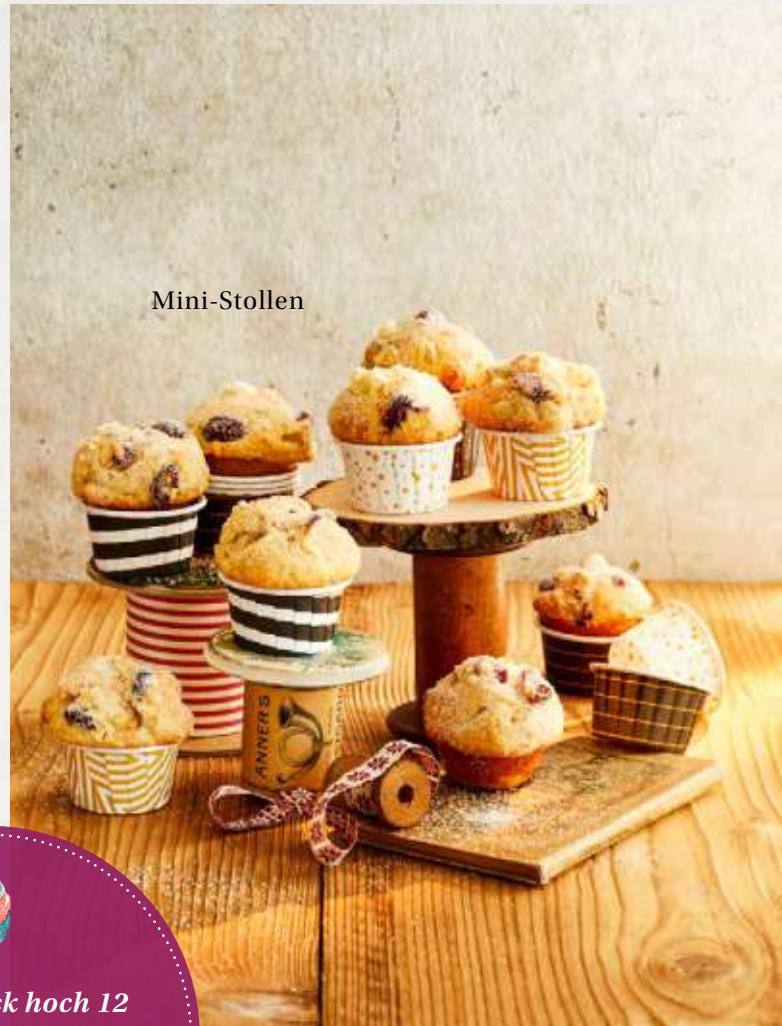
Weihnachtsmann-  
Cupcakes  
SEITE 62

## *Effektvolle Deko*

Um die Weihnachtsmann-Cupcakes zuzubereiten, müssen Sie kein Profikonditor sein. Die Beinchen des gestolperten Weihnachtsmanns sind ganz fix aus Fondant gerollt.



Gewürzchai-Muffins



Mini-Stollen



Vanille-Pekan-Schnecken



Diese kleinen Backkunstwerke haben mehrere Vorteile: Sie eignen sich toll zum Mitnehmen und jeder Süßschnabel bekommt seine eigene Portion. Oder zwei. Oder drei.



Bratapfel-Walnuss-Muffins

## Gewürzchai-Muffins

ZUTATEN für 12 Stück

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| › je 2 Zimtstangen, Sternanis und Gewürznelken | › 225 g Mehl                |
|  | › 1 EL Backpulver           |
| › 5 Kardamomkapseln                            | › 1 Prise Salz              |
| › 200 ml Milch                                 | › 75 g gemahlene Mandeln    |
| › 2 Chai-Teebeutel                             | › 150 g Quark               |
| › 100 g weiche Butter                          | › 100 g Schmand             |
| › 80 g brauner Zucker                          | › 40 g Vanillepuddingpulver |
| › 2 EL Vanillezucker                           | › 70 g Zartbitterkuvertüre  |
| › 2 Eier                                       |                             |

**1** Die Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben, dieses gut verschließen. Milch und Gewürze aufkochen, die Teebeutel hineinhängen. Alles vom Herd nehmen und 5–6 Minuten ziehen lassen, die Teebeutel wieder entfernen. Die Milch mit den Gewürzen 20 Minuten ziehen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

**2** Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die Eier untermischen. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Das Gewürzsäckchen aus der Milch entfernen, die aromatisierte Milch abwechselnd mit Mehlmix und Mandeln unter die Buttermischung rühren. Für die Creme Quark, Schmand und Puddingpulver in einer weiteren Schüssel glatt rühren. Den Teig auf die Mulden verteilen, jeweils 1 EL Creme in die Mitte geben. Die Muffins ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit geschmolzener Kuvertüre garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten

## Mini-Stollen

ZUTATEN für 12 Stück

- |                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| › 25 g getrocknete Cranberries | › 1 EL Vanillezucker     |
| › 25 g Zitronat                | › 1 Prise Salz           |
| › 2 EL gehackte Mandeln        | › 1 Ei                   |
| › 30 ml Rum                    | › 55 g Quark             |
| › 100 g weiche Butter          | › 120 g Mehl             |
| › 65 g Zucker                  | › 30 g gemahlene Mandeln |
|                                | › 1 TL Backpulver        |

**1** Cranberries und Zitronat hacken, beides mit gehackten Mandeln und Rum mischen, 60 Minuten ziehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 75 g weiche Butter mit 40 g Zucker, Vanillezucker sowie Salz schaumig schlagen. Das Ei gut untermischen, dann den Quark untermischen. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den eingeweichten Cranberry-Mix ggf. abtropfen lassen und unterheben.

**2** 12 stabile Backbecher für Muffins bereitstellen oder die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Den Teig auf die Förmchen verteilen und 15–20 Minuten backen. Übrige Butter schmelzen. Die Mini-Stollen noch heiß damit bestreichen, dann mit dem übrigen Zucker bestreuen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit

## Vanille-Pekan-Schnecken

ZUTATEN für 12 Stück

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten | › 60 g weiche Butter                 |
| › 1 Prise Salz                                | › 30 g Zucker                        |
| › 15 g frische Hefe                           | › 1 Ei                               |
| › 3 EL flüssiger Honig                        | › 80 g Pekannusskerne                |
| › 100 ml lauwarme Milch                       | › 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark) |

**1** Mehl mit Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln, 1 EL Honig und die Milch dazugeben. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren, diesen abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend 30 g Butter, Zucker und Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

**2** Für die Füllung die Nüsse hacken. Übrige Butter schmelzen, das Vanillemark untermischen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und rechteckig (40 x 15 cm) ausrollen. Mit der Vanillebutter bestreichen und mit den gehackten Pekannüssen bestreuen. Teig von der langen Seite einrollen und in 12 Scheiben schneiden. Diese in die Förmchen geben und in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Schnecken noch warm mit dem übrigen Honig beträufeln und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit

## Bratapfel-Walnuss-Muffins

ZUTATEN für 12 Stück

- |                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| › 1 großer Apfel        | › 1 Msp. Zimtpulver |
| › 90 g Butter           | › 1 EL Milch        |
| › 2 EL flüssiger Honig  | › 1 Ei              |
| › 1 EL Biozitronensaft  | › 60 ml Rapsöl      |
| › 60 g Marzipanrohmasse | › 2 TL Backpulver   |
| › 120 g Walnusskerne    | › 1/2 TL Natron     |
| › 365 g Mehl            | › 1 Prise Salz      |
| › 115 g Zucker          | › 2 EL Rosinen      |

**1** Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. In einer Pfanne in 2 EL Butter goldbraun braten, mit dem Honig beträufeln und karamellisieren lassen. Zitronensaft dazugeben und den Mix abkühlen lassen. Marzipan fein würfeln, die Nüsse hacken. 140 g Mehl, 40 g Zucker, Zimt, die Hälfte der gehackten Walnüsse, restliche Butter und Milch in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. 12 stabile Backbecher für Muffins bereitstellen oder die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2** Das Ei in einer großen Schüssel mit dem Öl verquirlen. Übriges Mehl, Backpulver, Natron, Salz, restlichen Zucker, übrige Walnüsse und Rosinen untermischen. Marzipan sowie Bratapfelwürfel kurz unterheben. Den Teig in die Förmchen geben, mit den Streuseln bestreuen und alles ca. 25 Minuten backen. Die Muffins auskühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

# Kleine Küchlein mit großem Suchtpotenzial



## Weihnachtsmann-Cupcakes

ZUTATEN für 12 Stück

- › 350 g weiche Butter
- › 200 g Zucker
- › 2 Eier
- › 120 ml Milch
- › 150 g Mehl
- › 40 g Kakaopulver
- › 80 g Kokosraspel
- › 60 g gemahlene Haselnüsse
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1 Msp. Gewürznelkenpulver
- › 1/2 TL Backpulver
- › 200 g roter Rollfondant
- › 50 g weißer Rollfondant
- › 50 g schwarzer Rollfondant
- › 200 g zimmerwarmer Frischkäse
- › ca. 150 g Puderzucker

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. 150 g Butter mit 120 g Zucker schaumig schlagen. Eier, Milch, Mehl, Kakao, 40 g Kokosraspel, Nüsse, Gewürze und Backpulver unterrühren. Den Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten backen. Die Küchlein auskühlen lassen.

**2** In der Zwischenzeit zum Garnieren den Fondant jeweils zu einer Rolle (Ø ca. 1,5 cm) formen und in Stücke teilen. Jeweils 1 größeres rotes Stück auf einen kleinen Holzspieß stecken. Darauf 1 kleineres weißes Stück und 1 Stück schwarzes, zu einem Kügelchen geformt, setzen. Auf diese Weise insgesamt 24 Beinchen formen.

**3** Für die Creme restliche weiche Butter mit dem übrigen Zucker schaumig aufschlagen, den Frischkäse unterrühren. Nach und nach so viel Puderzucker unterrühren, bis eine streichfähige Masse entstanden ist. Diese ggf. kalt stellen. Die ausgekühlten Küchlein mit Creme bestreichen, mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und je 2 Beinchen hineinstecken. Die Cupcakes servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten

## Zipfelmützen-Cupcakes

ZUTATEN für 12 Stück

- › 2 Eier
- › 75 ml Rapsöl
- › 125 g Zucker
- › 1 TL Vanilleextrakt
- › 250 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › 150 ml Milch
- › 200 g weiche Butter
- › 4 EL Cassissirup
- › 200 g zimmerwarmer Frischkäse
- › ca. 200 g Puderzucker
- › 4 EL Kokossirup
- › 60 g Kokosraspel
- › 12 Kokospralinen

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Die Eier mit Öl, Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch kurz unter die Eimasse rühren. Den Teig in die Förmchen füllen und in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Die Küchlein dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**2** Für die Creme die weiche Butter mit dem Cassissirup schaumig schlagen, den Frischkäse unterrühren. Dann so viel Puderzucker unterrühren, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und ggf. kalt stellen. Den Rand der ausgekühlten Küchlein mit dem Kokossirup bestreichen und in den Kokosraspeln wälzen. Die Cassiscreme mittig zu einem Hütchen aufspritzen. Die Cupcakes mit je 1 Kokospraline belegen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



### GENUSSTIPP

Cassissirup ist nicht nur geschmacklich toll, er sorgt auch für eine hübsche Farbe. Wer eine noch kräftigere Farbe erzielen möchte, kann zusätzlich etwas Lebensmittelfarbe oder Rote-Bete-Pulver einarbeiten.

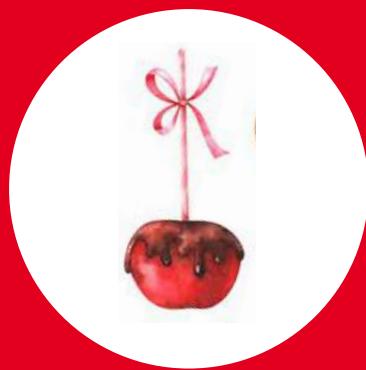


### **Hübsche Mützchen**

Damit die Cupcake-Creme standhält, sollten Sie die Cupcakes erst kurz vor dem Servieren mit Creme und Pralinen-„Bommel“ garnieren. Ggf. noch einmal kurz kalt stellen.



**Zipfelmützen-Cupcakes**



# Weihnachtsmarkt ***BUDENZAUBER***

Beim Schlendern über den Weihnachtsmarkt kommen wir so richtig in Feststimmung. Jetzt holen wir uns die kleinen Leckereien von der Bude nach Hause und bereiten sie einfach selbst zu – so gut!



Liebesäpfel  
SEITE 68







## Schmalzkuchensterne am Stiel

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 150 ml Milch
- › 1/2 Würfel Hefe
- › 40 g Zucker
- › 1 EL Vanillezucker
- › 350 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 Prise Salz
- › 50 g weiche Butter
- › 1 Ei
- › reichlich Sonnenblumenöl zum Ausbacken
- › ca. 100 g Puderzucker

**1** Die Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und wie Zucker und Vanillezucker darin auflösen. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Hefemischung sowie weiche Butter und Ei dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in der Schüssel, mit einem Küchentuch abgedeckt, ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und ca. 5 mm dick rechteckig ausrollen, dann mit einem Plätzchenausstecher kleine Sterne ausstanzen. Alternativ nach Belieben kleine Quadrate oder Rauten aus dem Teig schneiden. Die Teigstückchen mit einem Küchentuch abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

**3** In der Zwischenzeit das Sonnenblumenöl in einem Topf oder in der Fritteuse auf ca. 170 °C erhitzen. Es hat die richtige Temperatur erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel Bläschen hochsteigen.

**4** Die kleinen Teigstücke im heißen Öl portionsweise unter gelegentlichem Wenden rundherum goldbraun frittieren, dann mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier gründlich abtropfen lassen. Anschließend die Schmalzkuchensterne auf Eisstiele aus Holz stecken, mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

**TIPP:** Besonders gut schmeckt warmes Pflaumenmus zu den kleinen Schmalzkuchensternen, die man aufgrund des Stiels ganz einfach dort hineindippen kann. Alternativ können Sie auch Apfelmus dazureichen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 45 Minuten Ruhezeit



## Weihnachtswaffeln mit Zimtsahne

ZUTATEN für ca. 8 Stück

- › 120 g gebrannte Mandeln (Rezept Seite 73)
- › 100 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 160 g Zucker
- › 4 Eier
- › 450 g Mehl
- › 1 EL Kakaopulver
- › 1 TL Backpulver
- › 2 TL Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
- › 1 Prise Salz
- › 300 ml Buttermilch
- › 1 Bioorange (abgeriebene Schale und Saft)
- › 300 g Sahne
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 TL Zimtpulver

**1** Die Mandeln in einem leistungsstarken Multizerkleinerer hacken, 3 EL davon zum Garnieren beiseitstellen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver, Gewürzmischung und Salz vermengen und abwechselnd mit der Buttermilch dazugeben. Zuletzt gehackte Mandeln, Orangenschale und -saft unterrühren.

**2** Ein Waffeleisen vorheizen und leicht fetten. Portionsweise darin aus dem Teig Waffeln ausbacken. Sahne mit Vanillezucker und Zimt steif schlagen. Die Waffeln mit Zimtsahne und übrigen gehackten Mandeln garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



## Mutzenmandeln

ZUTATEN für ca. 45 Stück

- › 1 Biozitrone
- › 2 Eier
- › 50 g Zucker
- › 60 g weiche Butter
- › 1 EL Schmand
- › 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g blanchierte gemahlene Mandeln
- › 1 TL Backpulver
- › 1 Prise Salz
- › reichlich Sonnenblumenöl zum Ausbacken
- › ca. 100 g Puderzucker

**1** Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Butter und Schmand dazugeben und unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver, Zitronenschale und Salz vermischen und unter den Teig rühren.

**2** Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einer Mutzenmandelform ausstechen, alternativ mit einem Teelöffel Nocken abstechen. Öl in einem Topf erhitzen (ca. 170 °C). Es hat die richtige Temperatur erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel Bläschen hochsteigen. Teiglinge darin portionsweise in 3–5 Minuten rundherum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, noch warm mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



## Liebesäpfel

ZUTATEN für 6 Stück

- › 6 kleine rote Äpfel
- › 115 g Glukosesirup
- › 450 g Zucker zzgl. etwas mehr zum Bestreuen
- › 60 ml Kirschnektar
- › 1/2 TL rote Lebensmittelfarbe

**1** Äpfel waschen und trocken tupfen, jeweils auf 1 dicken Holzspieß stecken und in den Kühlschrank stellen. Den Glukosesirup mit Zucker, Kirschnektar und Lebensmittelfarbe in einen Topf geben und aufkochen. Den Mix 30–35 Minuten vorsichtig köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

**2** Einen Bogen Backpapier mit Zucker bestreuen, beiseitelegen. Die Äpfel aus dem Kühlschrank nehmen, erneut gut trocken tupfen und jeweils am Spieß in der Zuckerlösung drehen, bis die Äpfel vollständig überzogen sind. Dabei sehr vorsichtig arbeiten, die Zuckermischung ist extrem heiß!

**3** Die Liebesäpfel auf das mit Zucker bestreute Backpapier setzen und den Guss gut fest werden lassen. Die Liebesäpfel am besten noch am selben Tag verzehren.

**TIPP:** Wer mag, garniert die Äpfel auf dem noch feuchten Guss mit einigen bunten Zuckerstreuseln.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

# BACKHELFER

## Feine Assistenten für gelungenes Gebäck

Rührschüssel, Mixer und Messbecher zählen zur Grundausstattung für kleine und große Backabenteuer. Hier stellen wir Ihnen nützliche Utensilien vor, mit denen Sie sich das Backvergnügen weiter versüßen können

### Von Gewicht

Eine Waage zählt zu den unverzichtbaren Küchenhelfern, wenn es ums Backen geht. Reine Geschmackssache ist, ob diese das Gewicht digital oder analog anzeigen soll. Die Entscheidung liegt bei Ihnen. Tolle Exemplare gibt es bei ([www.wayfair.de](http://www.wayfair.de)). Z.B. diese hier, von KitchenCraft für ca. 50 Euro.



### Runde Sache

Es ist kein großes Geheimnis, dass die Küchenmaschinen von KitchenAid ([www.kitchenaid.de](http://www.kitchenaid.de)) wahre Alleskönner sind. Neu ist ihre Brotbackschüssel (ca. 150 Euro), die uns unserer Liebe zu ofenfrischen Zimtschnecken frönen lässt. Ein ausgeklügelter Backhelfer, auf den wir nicht mehr verzichten möchten. Erst wird der Teig in der Rührschüssel angemischt, dann im Deckel gebacken. Wir finden das pfiffig.



### Müllvermeidungshelper

Was kommt dabei heraus, wenn Mutter und Tochter aus Leidenschaft Imkerinnen sind und versuchen, die Welt ein bisschen plastikfreier werden zu lassen? Etwas Großartiges, Schönes und Nützliches zugleich. Die Bienenwachstücher von little bee fresh sind wunderhübsch anzusehen und ersetzen den Gebrauch vieler Folienprodukte in der Küche. Sie eignen sich zum Teigabdecken oder als kleine Tüte für hübsche Kekspräsente. Eine Rolle (70 x 32 cm) gibt es für ca. 25 Euro, [www.little-bee-fresh.de](http://www.little-bee-fresh.de)

### Filigran geschnitzt

Dass Plätzchenformen sehr gut ohne Kunststoff auskommen können, zeigen die hölzernen Schönheiten von Texturra Workshop. Die Resultate sind zum Anbeißen fast zu schön. Die Formen für Lebkuchen, Spekulatius & Co. sind ab ca. 7 Euro bestellbar unter [www.etsy.com/shop/TexturraWorkshop](http://www.etsy.com/shop/TexturraWorkshop)

### Ein Papier für alle Fälle

Dieses Küchenpapier kann was. Zum Abdecken kann es genauso verwendet werden wie als Backpapier. Da es ohne Silikonbeschichtung daherkommt, ist es kompostierbar und schützt die Umwelt. Einfach vor dem Backen kurz mit Öl einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Eine 8-m-Rolle gibt es für ca. 5 Euro. Wir recken dafür unseren grünen Daumen hoch! Mehr Infos unter [www.compostella-online.de](http://www.compostella-online.de)





---

3-mal gebrannte  
**MANDELN**

In der Pfanne, im Ofen oder in der Mikrowelle. Wir stellen Ihnen die unterschiedlichen Zubereitungsarten für die süßen Goldstücke vor und nennen Ihnen die jeweiligen Vorzüge



Gebrannte Mandeln  
aus der Pfanne

SEITE 73

Gebrannte Mandeln  
aus der Mikrowelle



Gebrannte Mandeln  
aus dem Backofen





Fotos: Bosch/Anna Gieseke (2)



## Gebrannte Mandeln aus der Mikrowelle

ZUTATEN für 4 Personen

- › 4 EL brauner Zucker
- › 200 g Mandelkerne
- › 4 EL Zucker
- › 1 TL Zimtpulver

**1** Braunen Zucker, 2 EL Wasser und Mandeln in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Diese Mischung dann 6 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

**2** Inzwischen Zucker und Zimt vermischen. Den Mandelmix auf einem Bogen Backpapier verteilen und gleichmäßig mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Alles etwas abkühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten

## Gebrannte Mandeln aus der Pfanne

ZUTATEN für 4 Personen

- › 200 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 TL Zimtpulver
- › 200 g Mandelkerne

**1** Zucker mit Vanillezucker und Zimt vermengen und mit 100 ml Wasser in eine Pfanne geben. Den Mix ohne Umrühren zum Kochen bringen.

**2** Die Mandeln dazugeben und alles unter Rühren so lange köcheln lassen, bis der Zucker trocken wird.

**3** Anschließend Hitze herunterschalten und alles auf mittlerer Stufe so lange rühren, bis der Zucker zu schmelzen beginnt und die Masse glänzt.

**4** Den Mandelmix auf einen Bogen Backpapier geben und mithilfe von zwei Gabeln schnell auseinanderziehen, dann auskühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

## Gebrannte Mandeln aus dem Backofen

ZUTATEN für 4 Personen

- › etwas Rapsöl zum Fetten
- › 200 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1 Eiweiß
- › 200 g Mandelkerne

**1** Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit etwas Öl fetten.

**2** Zucker mit Vanillezucker und Zimt vermengen. Das Eiweiß leicht anschlagen, Mandeln und die Zucker-Zimt-Mischung untermengen.

**3** Den Mandelmix auf dem Blech verteilen, dabei darauf achten, dass die Mandeln sich nicht berühren. Alles im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

**4** Die gebrannten Mandeln mit dem Pfannenwender vorsichtig wenden, dann auskühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



# Der große Test

Gar nicht so einfach, aber die Entscheidung ist der „Land Genuss“-Redaktion nach der Verkostung dann doch recht leicht gefallen: Die gebrannten Mandeln aus der Pfanne sind die Sieger im Test! Sowohl im Geschmack als auch optisch sind sie vom Weihnachtsmarkt-Original fast nicht zu unterscheiden. Die dicke knackige Zuckerkruste ist so, wie sie sein sollte, und das ganz ohne Kupferkessel. Mit ein paar einfachen Tipps und Tricks gelingt das auch zu Hause!

1. Immer eine ausreichend große Pfanne verwenden. Alternativ können Sie einen großen, breiten Topf nehmen.
2. Das Wasser mit Zucker, Vanillezucker und Zimt in der Pfanne aufkochen lassen. Dabei dem Drang zu rühren, unbedingt widerstehen!
3. Sobald Mandeln und Zuckerwasser vermengt sind, gilt: Ganz viel rühren! Und zwar so lange, bis das Wasser verkocht und der Zucker wieder trocken ist. Das verhindert, dass der Zucker am Pfannen- bzw. Topfboden anbrennt. Dann schmecken die Mandeln nämlich bitter.
4. Die Hitze auf mittlere Stufe herunterschalten, sobald sich Zuckerkristalle auf den Mandeln absetzen. Ab diesem Zeitpunkt weiterrühren, bis der Zucker wieder schmilzt.
5. Dann darf es schnell gehen: Die gebrannten Mandeln sofort auf Backpapier geben (Achtung: Sehr heiß!) und mit einem Pfannenwender verteilen. Anschließend mit zwei Gabeln trennen, damit sie nicht aneinanderkleben.

Wir haben den Testsieger zwar schon gekürt, aber auch die beiden anderen Rezepte haben ihre Vorteile. Die gebrannten Mandeln aus dem Backofen sind die beste Alternative, wenn das Karamellisieren in der Pfanne bzw. im Topf für Sie eine kleine Hemmschwelle darstellt. Es erfordert etwas Übung und Geduld, den richtigen Zeitpunkt zu finden, ohne dass der Zucker schon verbrannt oder noch nicht vollständig karamellisiert ist. Was den Geschmack angeht, sind sie nah am Original. Einziges Manko: eine dünnere Zuckerkruste. Die Variante aus der Mikrowelle erwies sich als die schnellste und einfachste Möglichkeit, gebrannte Mandeln zuzubereiten. Sie müssen nicht rühren, haben kaum Abwasch und am Ende trotzdem ein gutes Ergebnis. Die Kerne sind allerdings eher glasiert als karamellisiert, sie haben eine sehr dünne Kruste. Nichtsdestotrotz ist diese Variante das ideale „Last-Minute-Mitbringsel“!



## So können Sie gebrannte Mandeln noch mit Gewürzen verfeiern

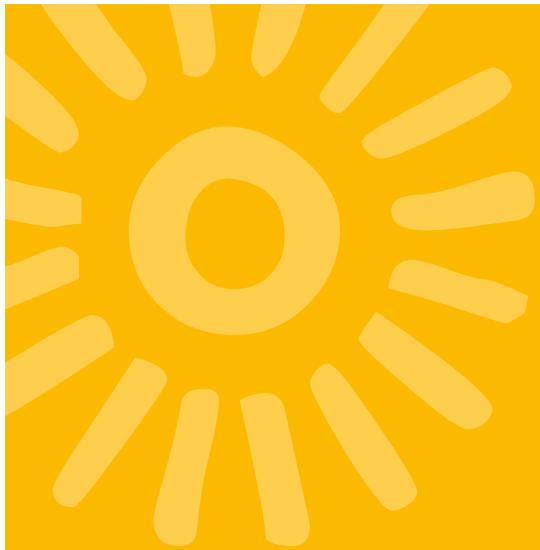
Mandeln, Zimt und Vanille sind ein tolles Team. Wer aber Lust auf Abwechslung hat, der kann auch andere Gewürze und Zutaten dazugeben. Das kann natürlich weihnachtlich bleiben oder aber auch exotisch werden. Probieren Sie doch mal:

- › Kardamompulver
- › Lebkuchengewürz
- › Sternanispulver
- › Backkakao
- › Meersalz
- › Chiliflocken
- › Kokosraspel

# Weihnachten mit Thermomix®

164 stimmungsvolle Seiten prall gefüllt mit den besten Plätzchen, hausgemachten Lebkuchen, beeindruckenden Torten für die Adventssonntage und vielen Geschenkideen, die garantiert begeistern!





# Gebäck mit ***ITALIEN-FLAIR***

Diese kleinen, feinen Gebäckstückchen verführen Sie mit jeder Menge Dolce Vita. Lassen Sie sich begeistern von Amarettini, Cantuccini, Tenerezze und mehr!



Zitronenkekse  
(Tenerezze al limone)

SEITE 80







## Schokoladen-Haselnuss-Plätzchen (Baci di dama)

ZUTATEN für ca. 25 Stück

- › 150 g Haselnusskerne
- › 150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g Zartbitterschokolade
- › 100 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 125 g weiche Butter
- › 100 g Zartbitterschokolade

**1** Die Haselnüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie zu duften beginnen. Dann aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und in einem Multizerkleinerer fein mahlen.

**2** Gemahlene Nüsse in einer Schüssel mit Mehl, Zucker und Salz vermengen. Butter dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in 4 gleich große Portionen teilen und daraus ca. 1,5 cm dicke Rollen formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

**3** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rollen nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Diese zu Kugeln formen und mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Die Teiglinge blechweise in 12–14 Minuten im vorgeheizten Ofen hellbraun backen. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**4** Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam unter Rühren schmelzen. Die Hälfte der ausgekühlten Kekse auf der Unterseite mit etwas geschmolzener Schokolade bestreichen und jeweils mit einem zweiten Keks zusammensetzen. Die Schokolade vollständig fest werden lassen. Die Kekse dann servieren.

**TIPP:** Wenn es ein wenig schneller gehen soll, können Sie auch fertig gemahlene Haselnüsse verwenden und diese unter Rühren in einer Pfanne anrösten.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



## Mandel-Orangen-Kekse (Ricciarelli)

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 1 Vanilleschote
- › 300 g gemahlene Mandeln
- › 1 TL Backpulver
- › 200 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten und Garnieren
- › 1 Bioorange (abgeriegene Schale)
- › 2 Eiweiß
- › 1 Prise Salz
- › 2 EL Amaretto

**1** Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Mandeln, Backpulver, Puderzucker, Vanillemark und Orangenschale in einer Schüssel vermischen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Zusammen mit dem Amaretto in die Schüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kalt stellen.

**2** Am nächsten Tag den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche in 4 Portionen teilen. Diese zu Rollen formen, davon jeweils fingerdicke Scheiben abschneiden. Die Teigscheiben leicht oval und spitz formen. Die Teiglinge mit Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und dick mit Puderzucker bestäuben, dann blechweise 8–10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



## Doppelt gebackenes Mandelgebäck (Cantuccini)

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 TL Backpulver
- › 1 Prise Salz
- › 175 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 30 g weiche Butter
- › 2 Eier
- › 1 TL Biozitronenschale
- › 2 EL Marsala
- › 200 g Mandelkerne

1 Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Zucker und Vanillezucker mit Butter, Eiern, Zitronenschale und Marsala in einer Schüssel verkneten. Die Mandeln unterkneten und den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 5 Portionen teilen. Aus jeder Portion eine Rolle (Ø ca. 4 cm) formen. Die Rollen mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen. Die gebakkenen Rollen kurz abkühlen lassen, dann schräg in 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Schnittfläche nach oben auf das Blech legen und 10–12 Minuten backen. Cantuccini auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

## Mandelkekse ohne Mehl (Amarettini)

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 2 Eiweiß
- › 1 Prise Salz
- › 200 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 200 g blanchierte gemahlene Mandeln
- › 1–2 EL Puderzucker zum Bestäuben

1 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dann Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen. Gemahlene Mandeln dazugeben und zügig unterheben. Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen etwa walnussgroße Kugeln formen, diese mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche setzen. Die Teiglinge mit dem Puderzucker bestäuben und bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden trocknen lassen.

2 Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Amarettini im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten hellgelb backen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 2 Stunden Ruhezeit



## Zitronenkekse (Tenerezze al limone)

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- › 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 TL Backpulver
- › etwas Salz
- › 240 g Zucker
- › 250 g kalte Butter in Stückchen
- › 3 Eier zzgl. 1 Eigelb
- › 3 EL Sahne
- › 3 Biozitronen (abgeriebene Schale von 3 Früchten, Saft von 2 Früchten)
- › etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz und 120 g Zucker in einer Schüssel mischen. 200 g kalte Butter, 1 Ei, Sahne und abgeriebene Schale von 1 Zitrone dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 60 Minuten kalt stellen. Inzwischen für die Füllung übrige Zitronenschale, Saft von 2 Zitronen, 120 g Zucker, 1 Prise Salz und 50 g Butter in einem Topf unter Rühren erhitzen. 2 Eier und Eigelb in einer Schüssel verquirlen und unter Rühren dazugeben. Die Creme bei mittlerer Hitze andicken lassen, dann auskühlen lassen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen. Mit einem Glas Kreise (Ø 5 cm) ausschneiden. Die Hälfte davon auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Etwas Zitronencreme daraufgeben und mit den übrigen Teigkreisen bedecken, Ränder festdrücken. Teiglinge blechweise 12–14 Minuten backen. Kekse mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden





# Zur Abwechslung **HERZHAFTES**

Wir finden, bei all den süßen Leckereien in der Weihnachtszeit dürfen auch würzige Häppchen aus dem Ofen nicht zu kurz kommen. Wenn Sie derselben Meinung sind, finden Sie hier die passende Inspiration



Blätterteig-Tannenbaum  
SEITE 86





## Parmesanplätzchen

ZUTATEN für ca. 35 Stück

- › 150 g Parmesan
- › 150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 150 g kalte Butter in Stückchen
- › 1 Eigelb
- › 3 Zweige Rosmarin
- › einige grüne Oliven
- › einige Saaten und Kerne nach Wahl (z. B. Sesamsaat, Mohnsaat, Sonnenblumenkerne)

**1** Für den Teig den Parmesan reiben und mit dem Mehl in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter dazugeben und alles kneten, bis ein krümeliger Teig entstanden ist. Eigelb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei bis drei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und daraus Plätzchen nach Belieben ausstechen. Die Teiglinge auf die vorbereiteten Bleche setzen.

**3** Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln von den Zweigen zupfen und zusammen mit den gut abgetropften Oliven hacken. Teiglinge mit Oliven, Rosmarin und Saaten oder Kernen bestreuen, dann blechweise im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten hell goldbraun backen. Die Parmesanplätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



## Hefeblume mit rotem Pesto

ZUTATEN für 1 Hefeblume

- › 1/2 Würfel Hefe
- › 1 EL Zucker
- › 500 g Weizenmehl (Type 550) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › etwas Salz
- › 5 EL Olivenöl
- › 250 g rotes Pesto (Glas)
- › 2 EL Milch
- › 1 Eigelb

**1** Hefe und Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl mit 2 TL Salz, Hefemischung und Öl zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit

Backpapier belegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 2 Portionen teilen, jeweils rund (Ø 35 cm) ausrollen. Einen Teigkreis auf das Blech legen und mit dem Pesto bestreichen. Den 2. Kreis auflegen und gut andrücken. Ein Glas in die Mitte des Kreises drücken. Von dort aus den Teig strahlenförmig in 16 Streifen schneiden. Jeden Streifen zweimal in sich drehen. Den jeweils danebenliegenden Streifen in die entgegengesetzte Richtung drehen, dabei die Enden der Streifen leicht andrücken. Milch und Eigelb verquirlen, den Teigling damit bestreichen. Blume im vorgeheizten Ofen in ca. 35 Minuten goldbraun backen.

ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten zzgl. 70 Minuten Ruhezeit



## Winterliche Pizzaschnecken mit Schmand

ZUTATEN für ca. 12 Stück

- › **1 Zwiebel**
- › **125 g Speckwürfel**
- › **75 g Gruyère**
- › **100 g Schmand**
- › **50 g Walnusskerne, gehackt**
- › **etwas frisch geriebene Muskatnuss**
- › **1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)**
- › **1 Eigelb**
- › **1 EL Milch**
- › **etwas Salz und Pfeffer**

**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit den Speckwürfeln ohne Zugabe von Fett in einer heißen Pfanne anbraten. Dann herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

**2** Den Gruyère fein reiben. Schmand in einer Schüssel mit Gruyère, abgekühltem Zwiebel-Speck-Mix und gehackten Nüssen verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**3** Den Blätterteig entrollen, mit der Masse bestreichen und von der langen Seite her einrollen. Rolle in 2–3 cm breite Stücke schneiden, diese mit der Schnittfläche nach oben auf das vorbereitete Blech setzen. Eigelb und Milch verquirlen. Die Schnecken gleichmäßig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und kurz auskühlen lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



## Blätterteig-Tannenbaum

ZUTATEN für 1 Tannenbaum

- › **30 g Pinienkerne**
- › **1 Knoblauchzehe**
- › **35 g Parmesan**
- › **2 Bund Basilikum**
- › **5 EL Olivenöl**
- › **2 Rollen Blätterteig (Kühlregal)**
- › **1 Ei**
- › **einige Kirschtomaten**
- › **etwas Salz und Pfeffer**

**1** Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun rösten, dann abkühlen lassen. Knoblauch schälen und mit Parmesan und Pinienkernen in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und mit dem Öl dazugeben. Alles pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

**2** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Baum 1 Rolle Blätterteig auf das Backblech legen. Mit Pesto bestreichen und die zweiten Rolle Blätterteig darauflegen.

**3** Mit einem Messer ein großes Dreieck ausschneiden. Aus den Teigresten einen Baumstamm, einen Stern und nach Wahl weitere Motive ausschneiden. Den Baumstamm unten am Dreieck anlegen und andrücken. Den Stern an der Spitze des Dreiecks anlegen und ebenfalls andrücken.

**4** Den Tannenbaum an beiden Seiten alle 2 cm einschneiden, dabei in der Mitte des Baums ca. 4 cm frei lassen. Eingeschnittene Teigstreifen eindrehen.

**5** Das Ei verquirlen und Tannenbaum sowie die ausgeschnittenen Motive damit bestreichen. Tannenbaum im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Den fertigen Baum damit garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten

# DEINE WOCHENPLÄNE

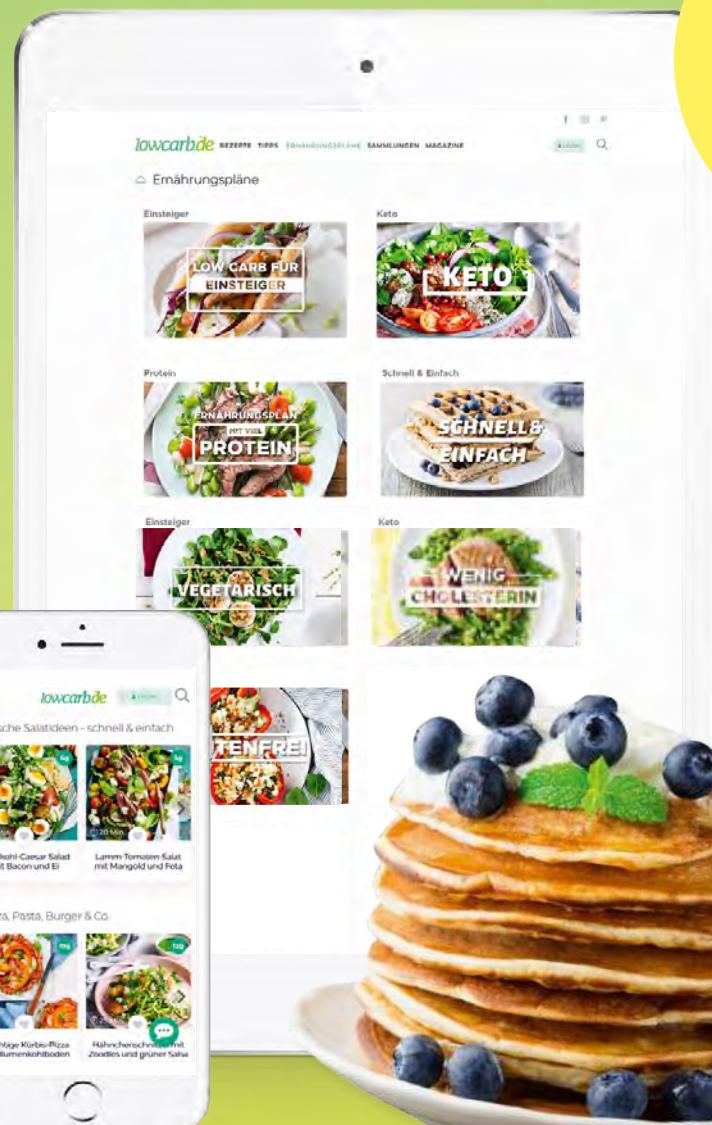
Lecker und einfach!



VERLANGEN NACH  
SÜSSIGKEITEN  
SINKT AUF 0 %



MEHR SELBSTBEWUSSTSEIN,  
WOHLBEFINDEN  
UND ENERGIE!



WUNSCHGEWICHT MIT  
LEICHTIGKEIT ERREICHEN



COACHING-TIPPS NACH  
AKTUELLEM STAND DER  
WISSENSCHAFT



---

# Gesund backen ***EINFACH GUT***

Beliebte Klassiker wie Spekulatius, Vanillekipferl und Bethmännchen lassen sich auch in einer gesünderen Variante zubereiten. Dass der Genuss dabei nicht auf der Strecke bleibt, beweisen Lynn Hoefers Rezepte



*Ein wenig  
gesunder sündigen*

Lynn Hoefer greift in ihren Rezepten stets zu natürlicher Süße aus der Natur und, so oft es geht, zu Vollkornmehl. Die süßen Leckereien sollten trotzdem in Maßen genossen werden.

**LYNN HOEFER**  
Die Autorin bringt  
Adventsgebäck und  
gesunde Ernährung  
in Einklang

**Ungewöhn-  
liche Kombination**

Das Gemüse macht den Unter-  
schied! Durch den Kürbis sind  
die Spekulatius schön saftig,  
vollmundig und einfach köst-  
lich. Das Kürbismus ersetzt  
gleichzeitig das fehlen-  
de Ei im Teig.

Kürbisspekulatius



## Kürbisspekulatius

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 2 EL Chiasamen
- › 2 EL Kokosöl, geschmolzen
- › 80 g Kokosblütenzucker
- › 80 g Kürbismus
- › 60 g dunkles Mandelmus
- › 180 g Dinkelvollkornmehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 30 g gemahlene Mandeln
- › 2 TL Weinsteinbackpulver
- › 2 TL Zimtpulver
- › 2 TL Spekulatiusgewürz
- › 2 EL Kakaopulver
- › 1 Prise Meersalz
- › 50 g Birkenpuderzucker
- › etwas Biozitronensaft

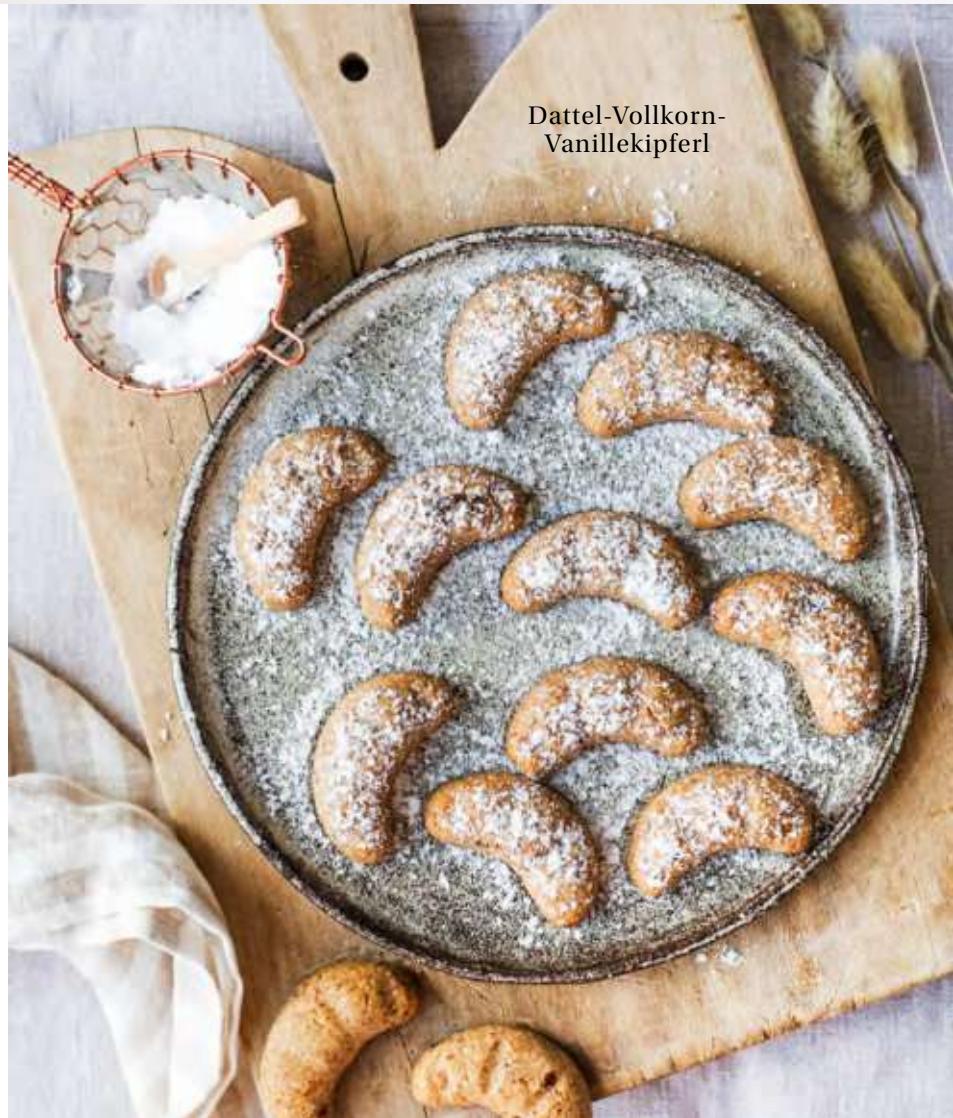
**1** Chiasamen mit 6 EL Wasser verrühren und ca. 10 Minuten zum Quellen beiseitestellen. Gelegentlich umrühren. Kokosöl mit Kokosblütenzucker, Kürbis- und Mandelmus sowie Chiamix in einer Schüssel verquirlen. In einer separaten Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Zimt, Spekulatiusgewürz, Kakaopulver und Salz vermischen. Die trockenen zu den nassen Zutaten geben und alles erst mit einem Kochlöffel, dann von Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und nach Lust und Laune ca. 50 Plätzchen ausschneiden. Wer lieber knusprige Kekse mag, rollt den Teig dünner aus. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und 10–12 Minuten backen. Spekulatius auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**3** Für den Guss Birkenpuderzucker in einer Schale tröpfchenweise mit Zitronensaft vermischen, bis sich ein dicker Zuckerguss ergibt. Die Spekulatius damit garnieren, den Guss trocknen lassen. Die Spekulatius halten sich in einer Dose mindestens zwei Wochen.

**TIPP:** Kürbismus kann ganz einfach selbst machen, indem man Kürbis entweder röstet oder dämpft und dann püriert. Wenn es schnell gehen soll, gibt es das Kürbismus aber auch als Babynahrung im Glas.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



Dattel-Vollkorn-Vanillekipferl

## Dattel-Vollkorn-Vanillekipferl

ZUTATEN für ca. 30 Kipferl

- › 90 g Medjool-Datteln, entsteint
- › 200 g Dinkelvollkornmehl
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 1 Prise Meersalz
- › 2 Vanilleschoten
- › 140 g mildes Kokosöl
- › 1 TL Biozitronenschale
- › etwas Birkenpuderzucker zum Bestäuben

**1** Die Datteln klein schneiden, mit 90 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten stehen lassen. Anschließend den Mix fein pürieren.

**2** Das Mehl mit Mandeln und Salz in einer Schüssel vermengen. Vanilleschoten der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen und in einer zweiten Schüssel mit Kokosöl und Zitronenschale vermengen. Die Dattelpaste dazugeben und alles mit dem Handrühr-

gerät verquirlen. Die trockenen Zutaten dazugeben und erst mit dem Rührgerät, dann mit den Händen verkneten, bis ein glatter, klebriger Teig entstanden ist.

**3** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Je Vanillekipferl ca. 2 TL Teig mit angefeuchteten Händen zu Rollen verarbeiten und diese in der typischen Halbmondform auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.

**4** Die Vanillekipferl blechweise im vorgeheizten Ofen 12–14 Minuten backen, bis sie von außen leicht braun werden. Die Vanillekipferl aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann mit Birkenpuderzucker bestäuben. Die Vanillekipferl in einer Keksdose aufbewahren. Dort halten sie sich mehrere Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten

### Klassiker mit neuem Twist

Diese Bethmännchen enthalten wenig traditionelle Zutaten, stehen dem Original aber in nichts nach. Sie sind weniger süß, etwas milder und durch die Hanfsamen auch etwas nussiger.

## Bethmännchen mit Hanfsamen

ZUTATEN für 12 Stück

- › 150 g Marzipanrohmasse
- › 1 EL geschälte Hanfsamen
- › 2 EL Dinkelmehl (Type 1050)
- › 2 EL Reissirup
- › 2 Tropfen Bittermandelaroma
- › 1 EL (glutenfreie) pflanzliche Milch
- › 36 blanchierte Mandelkerne

**1** Das Marzipan mit den Händen zerzupfen und mit Hanfsamen, Mehl, Reissirup, Bittermandelaroma und Milch in eine Schüssel geben. Alles mit den Händen gründlich verkneten. Den Teig dann abgedeckt ca. 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem gekühlten Teig 12 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Teiglinge jeweils mit 3 Mandeln garnieren und 11–14 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Bethmännchen halten sich in einer Keksdose ca. 3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



### REDAKTIONSTIPP

In „Himmlisch gesunde Weihnachtsbäckerei“ zeigt Autorin Lynn Hoefer, wie Sie tolle Plätzchen backen und sie ganz ohne Reue genießen können. **Jan Thorbecke Verlag, 20 Euro**





# GESUNDE BACKZUTATEN

## *Knuspern ohne Reue*

Für alle Süßschnäbel, die es etwas leichter mögen, sind diese Zutaten genau richtig



### *Nüsse und Kerne*

Sie sind reich an wertvollen ungesättigten Fettsäuren, die das Herz schützen können.

Nüsse und Kerne haben sehr viel pflanzliches Eiweiß, das für den Aufbau neuer Zellen und für starke Muskeln sorgt. Sie bringen Ballaststoffe mit, die die Verdauung auf Trab halten, dazu Vitamine und Mineralstoffe. Walnüsse, Mandeln und Co. sind also gesunde Powerpakete.



### *Schokolade*

Auf Schokolade müssen Sie nicht komplett verzichten. Es gilt: Je dunkler die Schokolade ist, desto weniger Kohlenhydrate enthält sie. Achten Sie beim Einkauf auf einen Kakaoanteil von mindestens 70 Prozent. Bei Backkakao sollten Sie auf Sorten ohne zugesetzten Zucker zurückgreifen.

### *Süße aus Früchten*

Alternativ zum Zucker können Sie zu Früchten greifen. In ihnen steckt zwar Fruchtzucker, doch die Dosis macht den Unterschied. Früchte sorgen in Kuchen, Muffins & Co. für eine angenehme Süße und Saftigkeit. Gleichzeitig bringen sie noch Vitamine und Ballaststoffe mit. Am besten greifen Sie zu frischen oder tiefgekühlten Beeren, da diese von allen Früchten die wenigsten Kohlenhydrate enthalten. Unser Tipp: Getrocknete, weiche Medjool-Datteln eignen sich prima zum Backen, da sie sehr cremig und intensiv süß sind. Sie können direkt im Ganzen, gehackt oder als Paste verarbeitet verwendet werden.



### *Gute Alternativen für ...*

#### *... raffinierten Zucker*

Mit natürlichen Süßungsmitteln wie Ahornsirup, Honig und Zuckerrübensirup kann man beim Backen den raffinierten Zucker ersetzen. Hier gilt: Reduzieren Sie die Menge, da natürliche Zuckeralternativen eine stärkere Süßkraft besitzen. Reduzieren Sie ebenfalls die angegebene Flüssigkeit, da Honig & Co. diese mit in den Teig bringen. Xylit und Erythrit sind Zuckeraustauschstoffe und können Kristallzucker beim Kochen und Backen ersetzen. Vorsicht bei der Dosierung, zu viel davon kann abführend wirken.

#### *... helles Weizenmehl*

Mit Mehlalternativen können Sie einen Teil des Weizenmehl ersetzen. Verwenden Sie aber stets eine Mischung aus Mehlalternative und Vollkorn-, Dinkel- oder Roggenvollmehl. Mais, Hirse und Reis zählen zu den glutenfreien Getreidesorten. Die Mehle daraus eignen sich mit ihrem vollen Geschmack besonders gut zum Backen, ebenso Nussmehle. Nussmehle und Mandelmehl passen mit ihrem Aroma perfekt zu süßem Gebäck. Wichtig: Da sie nachquellen, benötigt der Teig etwas mehr Flüssigkeit.

# Lust auf das Beste vom Land?

Keine Ausgabe verpassen!

Alle zwei Monate ein druckfrisches Heft

6 Ausgaben  
+ 2 Sonderhefte  
für nur  
**37,90 €**  
im Jahresabo



Immer ein paar Tage früher als am Kiosk

Versandkostenfreie Lieferung

Mit einer hochwertigen Prämie





GRATIS

### Artischocken Elixier von Dr. Jaglas

Ein kraftvoller, ausbalancierter Digestif auf Grundlage regionaler Artischocken mit erlesenen Bitterkräutern, Wurzeln und Blüten, u.a. Enzianwurzel, Tausendgüldenkraut, Kardamom, Ingwerwurzel, Muskat, Lavendel und Zimtrinde. **Wert: 34,95 €\***

Prämiens-ID: F1362



GRATIS

### 6 Rotweingläser von Schott Zwiesel

Die stilvollen Weingläser der Serie „Taste“ sind aus TRITAN®-Kristallglas gefertigt und spülmaschinenfest. Sie bringen das Aromabild unterschiedlichster Rotweine perfekt zur Geltung. **Wert: 23,70 €\***

Prämiens-ID: F1420



GRATIS

### Mini-Cocotte von Le Creuset

Die Mini-Cocottes von Le Creuset sind vielfältig einsetzbar, z. B. als Marmeladentöpfchen, zum Servieren von Snacks oder zum Zubereiten von kleinen Gerichten und Desserts. Sie sind thermoresistent von -18 °C bis +260 °C und somit backofen-, mikrowellen-, kühl- und gefrierschrankgeeignet. Die Oberfläche ist dank einer speziellen Glasur kratz- und schnittfest. Sie haben die Wahl zwischen den Farben „Ofenrot“ und „Karibik“. **Wert: 21,95 €\***

Prämiens-IDs: F1380 (ofenrot) | F1379 (karibikblau)



GRATIS

### Salatgenuss-Set von ASA

Die Öl- und Essig-Flaschen aus hochwertigem Porzellan haben ein Fassungsvermögen von 0,75 l und 1,1 l und sind mit einem Stopfen verschlossen. Das Salatbesteck aus Keramik (32 cm Länge) wird durch schwarze Holzgriffe veredelt. **Wert: 55,90 €\***

Prämiens-ID: F1354

**Jetzt versandkostenfrei bestellen: [www.landgenuss-magazin.de/jahresabo](http://www.landgenuss-magazin.de/jahresabo)  
oder per Telefon unter +49 (0)711 / 72 52 291**

ABO-ID: LG18ONE1



.....

.....

# Früchtekuchen **SO SAFTIG!**

Diese wunderbaren Gebäckstücke haben wir uns bei unseren britischen Nachbarn abgeschaut, denn in Großbritannien stehen Früchtekuchen zum Nachmittagstee ganz hoch im Kurs – völlig zu Recht!

# Prachtvoller Star auf der Kaffeetafel

Ingwer-Weihnachtspudding  
mit Feigen und Kirschen

SEITE 101



## Brandy-Butter

ZUTATEN für 10-12 Portionen

- › 200 g weiche Butter
- › 2-3 EL Puderzucker
- › 1/2 TL Biozitronenschale
- › 20-30 ml Brandy

Die weiche Butter mit Puderzucker und Zitronenschale schaumig schlagen, dann nach und nach den Brandy unterrühren. Butter vor dem Servieren ca. 30 Minuten kalt stellen. Zu den Tartelettes servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten

Trockenobst-Tartelettes  
mit Mandeln

SEITE 101



# *Ideal zum Verschenken!*

Glutenfreie Weihnachtskuchen  
mit Nüssen und Kernen

SEITE 102



Ingwer-Fruchtschnitten



# Ingwer-Fruchtschnitten

ZUTATEN für ca. 36 Stück

Für die Fruchtmischung

- › 150 g getrocknete Johannisbeeren
- › 50 g Cocktailkirschen
- › 350 g Sultaninen
- › 190 g Rosinen
- › 200 g Datteln, entsteint
- › 125 g kandierte Früchte (z. B. Orange, Ananas, Aprikose)
- › 1 TL Biozitronenschale
- › 1 TL Bioorangenschale
- › 1 1/2 TL Zimtpulver
- › 1 1/2 TL Ingwerpulver
- › 125 g Feigenkonfitüre
- › 250 ml Ginger Beer
- › 125 ml brauner Rum

Für den Teig

- › 220 g weiche Butter
- › 180 g brauner Zucker
- › 2 EL Vanillezucker
- › 4 Eier
- › 180 g Mehl
- › 120 g gemahlene Mandeln

Außerdem

- › 60 ml brauner Rum
- › 80 g Aprikosenkonfitüre
- › 1 kg weißer Rollfondant
- › etwas Puderzucker
- › etwas Zuckerkleber

**1** Die getrockneten Johannisbeeren in eine Schüssel geben. Kirschen vierteln, Sultaninen, Rosinen, Datteln und kandierte Früchte grob hacken und alles dazugeben. Zweierlei Zitrusschalen, Zimt- und Ingwerpulver sowie die Feigenkonfitüre untermischen. Alles mit Ginger Beer und Rum übergießen, gut durchmischen. Den Mix 4–5 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

**2** Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine tiefes Backblech (ca. 25 x 25 cm) doppelt mit Backpapier auslegen, dabei das Papier noch ca. 5 cm über den Rand stehen lassen. Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann die Eier einzeln unterschlagen. Mehl und Mandeln untermischen, die durchgezogene Fruchtmischung nach und nach untermengen. Die Masse in die vorbereitete Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Den Kuchen noch heiß mit Rum bestreichen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und in ein Küchen-

handtuch wickeln. Über Nacht in der Backform auskühlen lassen.

**3** Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und durch ein feines Sieb streichen. Den Kuchen damit bestreichen. 1/4 des Fondants beiseitestellen, den übrigen Fondant auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche auf Größe des Kuchens ausrollen. Den Kuchen damit belegen. Den übrigen Fondant zusammenkneten, ausrollen und daraus kleine Sterne ausstechen. Den Kuchen in ca. 36 Stücke schneiden, jeweils mittig mit Zuckerkleber 1 Stern aufkleben und die Fruchtschnitten vor dem Servieren noch ca. 5 Stunden kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden zzgl. 5–6 Tage Ruhezeit und 5 Stunden Kühlzeit



## Ingwer-Weihnachtspudding mit Feigen und Kirschen

ZUTATEN für 1 Kuchen (1,5 l)

Für den Kuchen

- › 150 g Trockenfeigen
- › 150 g getrocknete Kirschen
- › 100 g Korinthen
- › 100 ml Ginger Beer
- › 1 Apfel
- › je 60 g Zitronat und Orangeat
- › 100 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 100 g Semmelbrösel
- › 100 g Mehl
- › 75 g gemahlene Haselnüsse
- › 75 g brauner Zucker
- › 3 Eier
- › 1/4 TL Gewürznelkenpulver
- › 1/4 TL Ingwerpulver
- › 1/2 TL Zimtpulver

Zum Garnieren

- › 1 Feige
- › 1/2 Handvoll Kirschen
- › 60 g weiße Schokolade
- › 1 EL Sahne
- › 20 ml Brandy

**1** Getrocknete Feigen und Kirschen klein schneiden. Mit den Korinthen in eine Schüssel geben und mit dem Ginger Beer übergießen. Den Mix dann abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

**2** Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und fein reiben. Zitronat und Orangeat fein hacken und mit dem geriebenen Apfel zu den marinierten Früchten geben. Weiche Butter sowie Semmelbrösel, Mehl, Nüsse, Zucker, Eier und Gewürze gründlich untermischen.

**3** Den Teig in eine gefettete Puddingform (1,5 l) füllen und mit einem Deckel oder mit Alufolie abdecken. Die Form auf ein tiefes Backblech stellen und 3–4 cm hoch heißes Wasser aufs Blech gießen. Den Kuchen im heißen Ofen ca. 3 Stunden garen. Dann in der geöffneten Form auskühlen lassen.

**4** Zum Garnieren Feige und Kirschen waschen, die Feige halbieren. Die Früchte auf und um den ausgekühlten Kuchen herum verteilen. Die Schokolade hacken und mit der Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Von der Hitze nehmen, Brandy untermischen. Den Guss etwas abkühlen lassen, dann über Kuchen und Früchte träufeln und alles servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 3,5 Stunden zzgl. 8 Stunden Ruhezeit



## Trockenobst-Tartelettes mit Mandeln

ZUTATEN für ca. 32 Stück

Für die Füllung

- › 100 g Trockenpflaumen
- › 450 g gemischte Trockenfrüchte
- › 30 ml Brandy

Für den Teig

- › 280 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten

- › 1 Prise Salz
- › 140 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 4 EL Puderzucker
- › 1 Ei

Für den Belag

- › 140 g weiche Butter
- › 140 g Puderzucker
- › 85 g Mehl
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 2 Eier
- › 1 EL Amaretto
- › 1 Prise Salz
- › 60 g Mandelkerne

**1** Für die Füllung Trockenpflaumen und -früchte klein hacken und in eine Schüssel geben, mit dem Brandy übergießen und alles ca. 60 Minuten durchziehen lassen.

**2** Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Die kalte Butter dazugeben und alles grob verkneten. Puderzucker und Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. noch etwas mehr Mehl oder kaltes Wasser einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**3** Für den Belag weiche Butter mit Puderzucker verrühren, dann das Mehl, die gemahlenen Mandeln, Eier, Amaretto und Salz dazugeben und alles glatt rühren. Die Mandelkerne jeweils in dünne Scheiben schneiden.

**4** Die ca. 32 Mulden (Ø 4,5–5 cm) eines Mini-Muffinblechs mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Überstüngiges Mehl abklopfen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und 32 Kreise (Ø 7–8 cm) ausstechen.

**5** Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigkreise in die Mulden legen, ggf. überstehende Teigränder abschneiden. Die Trockenfruchtmischung hineingeben, glatt streichen. Dann die Mandelmasse darauf verteilen und jeweils noch einige Mandelscheiben darauflegen. Tartelettes im vorgeheizten Backofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Die Tartelettes auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit



## Glutenfreie Weihnachtskuchen mit Nüssen und Kernen

ZUTATEN für 4 Stück

Für die Fruchtmischung

- › 300 g getrocknete Datteln
- › 170 g große getrocknete Weinbeeren
- › 70 g getrocknete Aprikosen
- › 50 g Belegkirschen
- › 70 g kandierte Früchte (z. B. Ananas, Pfirsich, Mango)
- › 500 g Sultaninen
- › 100 g getrocknete Johannisbeeren
- › 50 g getrocknete Cranberrys
- › 1/2 Biozitrone
- › 1/2 Bioorange
- › 100 g Orangenmarmelade
- › 1 EL Zimtpulver
- › 1 EL Ingwerpulver
- › 240 ml Ginger Beer
- › 120 ml brauner Rum

Für den Teig

- › 250 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 220 g brauner Zucker
- › 4 Eier
- › 50 g Marzipanrohmasse
- › 70 g gemahlene Mandeln
- › 130 g glutenfreie Mehlmischung

Außerdem

- › einige Nuss- und Mandelkerne (z. B. Walnusskerne, Pekannusskerne, Macadamianusskerne, geschälte Mandelkerne)
- › 4–5 EL brauner Rum

**1** Für die Fruchtmischung Datteln, Weinbeeren und Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Die Belegkirschen vierteln. Die kandierten Früchte klein würfeln. Die zerkleinerten getrockneten und kandierten Früchte in eine Schüssel geben und mit Sultaninen, getrockneten Johannisbeeren sowie Cranberrys vermengen. Zitrone und Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Zitruschale, Marmelade und Gewürze in die Schüssel geben. Die Fruchtmischung mit Ginger Beer und

Rum übergießen. Alles gut vermengen und mindestens 24 Stunden, besser 3–4 Tage, abgedeckt an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Die Mischung dabei gelegentlich umrühren.

**2** Für die Kuchen 4 kleine Springformen (Ø 10 cm, 10 cm Höhe) mit Butter fetten und jeweils zusätzlich den Boden und Rand mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**3** Weiche Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, dann die Eier einzeln unterrühren. Marzipanrohmasse fein reiben und mit den gemahlenen Mandeln und der glutenfreien Mehlmischung unter die Masse rühren. Zum Schluss die durchgezogene Fruchtmischung untermengen. Die Masse auf die vorbereiteten Formen verteilen und darin glatt streichen. Die Kuchen jeweils mit Nüssen und Kernen (eine Sorte pro Kuchen) belegen und im vorgeheizten Ofen ca. 90 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollten sie drohen, zu dunkel zu werden.

**4** Die Kuchen aus dem Ofen nehmen, dann aus den Formen lösen und die Oberfläche sofort mit Rum bestreichen. Die Kuchen noch heiß mit Alufolie abdecken, dann in Küchenhandtücher einschlagen und über Nacht auskühlen lassen. Die Kuchen nach Belieben mit hübschen Bändern verzieren und verschenken oder selbst genießen.

**TIPP: Anstelle der kleinen Springformen können Sie auch Metallringe (Ø 10 cm, 6 cm Höhe) verwenden. Die Ringe dann mit dreifach gefaltetem Backpapier auf 10 cm Höhe verlängern. Luftdicht und kühl gelagert bleiben die Weihnachtskuchen mehrere Wochen frisch und saftig.**

ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden zzgl. mindestens 32 Stunden Ruhezeit

# DAS NEUE MAGAZIN FÜR EINEN GESUNDEN LIFESTYLE!

Oktober – Dezember | Ausgabe 4/2021

# Healthy Life

EINFACH GESÜNDER LEBEN



41/2021 Deutschland 8,90 €  
AT 9,90 EUR | CH 14,50 CHF  
L. 10,30 EUR

Barcode

Neue  
Trends,  
aktuelle  
Studien

Viele  
Experten-  
tipps



Gesunde und  
leckere  
Rezepte



## ABWEHR STÄRKEN

Wie Sie Ihr Immunsystem aktivieren  
und Erkältungen abwehren



## SCHMERZFREI LEBEN

Alles über Kopfschmerzen – und  
was wirklich gegen sie hilft



## FIT WERDEN MIT GENUSS

Die Power der Proteine und Rezepte  
für gesunde Eiweißshakes

**Top-Angebot:** Bestellen Sie 4 Ausgaben für 28,90 Euro

@ healthylife.de/abo | ☎ +49 711 / 72 52 291 | Abo: HL200NE |



---

# Unsere Favoriten **FEINE KEKSE**

Ohne diese sechs süßen Weihnachtstieblinge geht bei uns gar nichts.  
Sehen Sie, warum Walnussmakronen, Pistazien-Marzipan-Taler und mehr  
für uns zur Adventszeit gehören, und probieren Sie selbst!

*Amelie Flum,  
Chefredakteurin*

Spitzbuben mit Aprikosenkonfitüre haben einen festen Platz in meinen Plätzchendosen. Und weil ich beim Backen auch gern Neues ausprobieren, verfeinere ich den Klassiker mit frischem Thymian – einfach unwiderstehlich!

*Titelrezepte*



*Henrike Wölfel,  
Rezeptentwicklerin*

Ich liebe Gebäck wie die leckeren Walnussmakronen, für das man wenige Zutaten braucht! Aus den Eigelben, die übrig bleiben, koch ich einen Vanillepudding und zerkrümle einige Makronen als Topping – ein perfektes Dessert!





## Lea Eckert, Volontärin

In der Weihnachtszeit liebe ich es, mich durch die unterschiedlichsten Plätzchensorten zu probieren. In diesem Jahr gehört das Marzipan-Mohn-Spritzgebäck zu meinen absoluten Lieblingen! Der aromatische Mohn-geschmack hat mich gleich beim ersten Bissen überzeugt. Mehr davon!

## Marzipan-Mohn-Spritzgebäck

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 100 g weiche Butter
- › 150 g Marzipanrohmasse
- › 2 Eier
- › 50 g Zucker
- › 200 g Mehl
- › 75 g Speisestärke
- › 40 g gemahlener Mohn
- › 1 TL Backpulver
- › 100 g Puderzucker
- › 1-2 EL Kirschnektar
- › ggf. einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

**1** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Butter, Marzipan, Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Mohn und Backpulver vermischen und unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 50 Kringel auf die vorbereiteten Bleche spritzen. Im vorgeheizten Ofen in 10-12 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

**2** Puderzucker mit Kirschnektar und ggf. Lebensmittelfarbe verrühren. Die Kringel mit dem Zuckerguss garnieren, diesen dann trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

## Zarte Vanillekugeln mit Zartbitterkuvertüre

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- › 250 g weiche Butter
- › 100 g Puderzucker
- › 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- › 120 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 250 g Speisestärke
- › 100 g Zartbitterkuvertüre

**1** Butter mit Puderzucker und Vanillemark schaumig schlagen. Mehl und Stärke mischen und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, diesen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 3 gleich großen Rollen (Ø ca. 3 cm) formen. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Rollen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils in 20 Scheiben schneiden. Diese zu Kugeln formen und mit Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen in 12-14 Minuten hellgelb backen. Vollständig auskühlen lassen. Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Kugeln spiralförmig damit garnieren und die Kuvertüre fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. ca. 30 Minuten Kühlzeit



## Janika Ewers, Redakteurin

Alle Jahre wieder lädt meine Schwiegermutter zum Plätzchenbackwettbewerb. Mit diesem Rezept kann ich sicher bei der Jury punkten und mit etwas Glück die Wandermedaille für ein Jahr in meine Küche hängen.

## Aprikosen-Spitzbuben mit Thymian

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 200 g kalte Butter in Stückchen
- › 1 Prise Salz
- › 150 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- › 1 Ei
- › 2 Stiele Thymian
- › 250 g Aprikosenkonfitüre

**1** Mehl, Mandeln, Butter, Salz, Puderzucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. esslöffelweise eiskaltes Wasser dazugeben. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 45 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 155 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Mit Herz- und Sternausstechern Plätzchen stanzen. Mit einer kleinen runden Form bei der Hälfte der Plätzchen kleine Kreise ausschneiden. Die Teiglinge auf die Backbleche legen und in 10-12 Minuten hellgelb backen. Auskühlen lassen.

**3** Den Thymian waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit der Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen. Die gelochten Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. Die Konfitüre auf die Kekse ohne Loch streichen, jeweils 1 gelochten Keks daraufsetzen, leicht andrücken und etwas anstrengen lassen. Spitzbuben servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. ca. 45 Minuten Kühlzeit

## Himbeerstreifen mit Haselnüssen

ZUTATEN für ca. 20 Stück

- › 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g gemahlene Haselnüsse
- › 1/2 TL Backpulver
- › 2 TL Zimtpulver
- › 1 Prise Salz

- › 250 g Puderzucker
- › 250 g kalte Butter in Stückchen
- › 600 g Himbeerkonfitüre
- › 6 EL Glühwein
- › 50 g Haselnussblättchen
- › 1-2 EL Biozitronensaft

**1** Mehl, gemahlene Nüsse, Backpulver, 1 TL Zimt, Salz, 125 g Puderzucker, kalte Butter und 5-6 EL eiskaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 45 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Konfitüre in einem Topf erwärmen. Glühwein und restlichen Zimt unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

**2** Den Teig in 2 gleich große Portionen teilen, jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick rechteckig (ca. 30 x 15 cm) ausrollen, auf ein vorbereitetes Backblech legen und mit der Konfitüre bestreichen. Dann die langen Seitenränder ca. 3 cm breit nach innen umklappen. Teiglinge blechweise im vorgeheizten Ofen 15-17 Minuten backen, anschließend sofort in 2-3 cm breite Streifen schneiden, auskühlen lassen.

**3** Haselnussblättchen anrösten und abkühlen lassen. Zitronensaft mit übrigem Puderzucker verrühren. Die ausgekühlten Plätzchen damit garnieren und mit den Haselnussblättchen bestreuen. Den Guss trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



## Nele Witt, Grafikerin

Schon bald heißt es in meiner Familie: Schichtarbeit in der Weihnachtsbäckerei! Dann wird Blech für Blech gebakken, bis wir für die (Vor-)Weihnachtszeit versorgt sind. Wer kann da auf die feinen Himbeerstreifen verzichten?



## Kathrin Knoll, Fotografin

Am liebsten backe ich in der Adventszeit mit meinem Patenkind. Dann wird die Weihnachtsmusik angemacht und die Streusel werden ausgepackt. Und da wir beide große Marzipanfans sind, dürfen die Pistazien-Marzipan-Taler dieses Jahr nicht fehlen. Ich freu mich jetzt schon darauf.

## Pistazien-Marzipan-Taler

ZUTATEN für ca. 45 Stück

- › 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 Prise Salz
- › 125 g Puderzucker
- › 125 g kalte Butter in Stückchen
- › 1 Ei
- › 120 g Pistazienkerne
- › 450 g Marzipanrohmasse
- › 2 EL brauner Rum (oder Apfelsaft)
- › 6 EL Milch

**1** Mehl, Salz, 75 g Puderzucker, Butter und Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

**2** 80 g Pistazien in der Küchenmaschine fein mahlen. Mit Marzipan, Rum und restlichem Puderzucker verkneten. Die Masse in 3 gleich große Portionen teilen und jeweils zu 30 cm langen Rollen formen. Restliche Pistazien hacken und auf einen Teller geben.

**3** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 3 gleich große Portionen teilen. Jeweils zu ca. 30 x 10 cm großen Rechtecken ausrollen und mit Milch bestreichen. Je 1 Marzipanrolle auf 1 Teigplatte legen und vollständig in den Teig einrollen. Leicht festdrücken und in den gehackten Pistazien wälzen.

Ebenfalls leicht festdrücken und die Rollen weitere 60 Minuten kalt stellen.

**4** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Die Taler im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



## Walnussmakronen

ZUTATEN für ca. 45 Stück

- › 250 g Walnusskerne
- › 2 Eiweiß
- › 1 Prise Salz
- › 1 TL Biozitronensaft
- › 250 g Puderzucker
- › 40 g Kakaopulver

**1** Den Backofen 150 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Walnusskerne hacken. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Zitronensaft unterrühren. Puderzucker nach und nach dazugeben, dabei alles weiterschlagen, bis eine dicke, hell glänzende Masse entstanden ist.

**2** Gehackte Nüsse unterrühren. Das Kakaopulver dazugeben und nur wenig einrühren, damit eine Marmorierung entsteht. Mithilfe von zwei Teelöffeln mit etwas Abstand kleine Häufchen der Makronenmasse auf die vorbereiteten Backbleche setzen.

**3** Die Walnussmakronen im vorgeheizten Ofen in 13-15 Minuten hellgoldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und servieren

**TIPP:** Wer mag, gibt für noch mehr Weihnachtsaroma ein paar Gewürze zur Makronenmasse, z. B. 1 TL Zimtpulver, 1 Msp. Gewürznelkenpulver und 1/2 TL Kardamompulver.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



# BACKZUTATEN

## *Aus dem Vorratsschrank*

Diese Grundzutaten dürfen in der Weihnachtsbackstube auf keinen Fall fehlen. Lesen Sie, worauf es ankommt

## *Gewürze*

### *Zimt*

Er ist einer der Klassiker im Weihnachtsgebäck, aber auch in Getränken und in zahlreichen herzhaften Gerichten wie Rotkohl oder Rinder-gulasch macht sich dieses Gewürz ganz wunderbar.



### *Muskatnuss*

Die aprikosenartigen Früchte des Muskatnussbaums springen auf, wenn ihre Samen die richtige Reife erreicht haben und erntebereit sind. Frisch gerieben ist der harte Samen, die sogenannte Muskatnuss, am aromatischsten.



### *Anis*

Anis und Sternanis stammen von unterschiedlichen Pflanzen.

Der achtzackige Sternanis hat einen intensiven, leicht scharfen Geschmack, wohingegen die kleinen, zarten Samen des Anis deutlich an Lakritze erinnern und wesentlich süßer schmecken.



### *Kardamom*

Die Gewürzkapsel zählt botanisch zur Familie der Ingwergewächse. Anders als Ingwer werden aber nur die Fruchtkapseln der staudenartigen Schilfpflanze geerntet. Durch seine äußerst aufwendige Ernte per Hand gehört Kardamom zu den teuersten Gewürzen der Welt.

### *Gewürznelken*

Gewürznelken haben trotz der Namensähnlichkeit nichts mit der Blume zu tun. Sie sind die Knospen des Nelkenbaums, die als geschlossene Knospen geerntet und dann getrocknet werden. Ursprünglich ist der Nelkenbaum in den Tropen Afrikas beheimatet, heute wird er weltweit angepflanzt.



### *Gewürzmischungen*

Diese praktischen Mischungen finden Sie im Handel: Lebkuchengewürz (Kardamom, Zimt, Nelken, Muskat, Piment, Sternanis, Ingwer), Glühweingewürz (Zimt, Sternanis, Nelken, Orangen- und Zitronenschale) und Bratapfelgewürz (Vanille, Zimt, Nelken).

# Gute Grundzutaten

## Mehl

Die Zahl auf der Mehlverpackung gibt den Mineralstoffgehalt in Milligramm pro 100 Gramm Mehl an. Mehltype 405 hat einen Mineralstoffanteil von 405 mg pro 100 g Mehl. In Vollkornmehl wird das volle Korn vermahlen und alle Mineralstoffe bleiben enthalten – daher hat Vollkornmehl auch keine Zahl. Für süße Backwaren wie Kuchen und Plätzchen eignet sich Weizenmehl Type 405 am besten. Je höher die Typenzahl, desto kräftiger kann der Geschmack ausfallen. Diese Mehle eignen sich besonders gut zum Brot- und Brötchenbacken.

### Mehltype 405

- › fein und neutral im Geschmack
- › ideal für Plätzchen und Kuchen



### Mehltype 550–1150

- › kräftiger im Geschmack
- › ideal zum Brotbacken



## Hefe

Der Unterschied zwischen frischer und trockener Hefe? Frische Hefe sorgt für einen intensiveren und leicht süßlichen Geschmack. Außerdem geht sie im Teig auch besser auf. Trockenhefe ist hingegen länger haltbar. Trocken gelagert kann sie bis zu ein Jahr verwendet werden. Ein weiterer Vorteil: Sie muss nicht in warmer Milch aufgelöst werden, sondern kann direkt in den Teig gegeben werden. Trockenhefe geht bereits bei 27 °C auf, dementsprechend muss der Teig nicht an einem warmen Ort gelagert werden. Faustregel: Zwei Päckchen Trockenhefe ersetzen 1 Würfel frische Hefe.



### Trockenhefe

- › länger haltbar
- › kann kalt verwendet werden

### Frische Hefe

- › intensiver Geschmack
- › geht besser auf



## Schokolade vs. Kuvertüre

Der Unterschied zwischen Schokolade und Kuvertüre besteht im Kakaobutteranteil. Kuvertüre enthält mehr Fett als herkömmliche Schokolade. Sie schmilzt deshalb besser und lässt sich somit auch leichter verarbeiten. Klein gehackt kann sie leicht über dem Wasserbad geschmolzen werden. Achtung: Kuvertüre sollte nicht über 40 °C erhitzt werden, perfekt sind 30–31 °C. Kuvertüre kühlt schneller ab und härtet nicht so stark aus wie Schokolade.

### Schokolade

- › besonders intensives Aroma
- › ideal als Füllung für Torten und Kekse

### Kuvertüre

- › schmilzt besser
- › lässt sich leichter verarbeiten, ideal z. B. zum Überziehen eines Kuchens
- › hat einen schönen Glanz

## Bio-Backen mit SweetFamily

ADVERTORIAL

Für alle, die in der Weihnachtszeit nur mit den besten Zutaten backen möchten, gibt es etwas Neues: Neben „Bio-Zucker“ bietet SweetFamily von Nordzucker jetzt auch Puderzucker in Bio-Qualität an. Beide werden zu 100 % aus norddeutschen Öko-Zuckerrüben hergestellt und überzeugen so gleich doppelt: mit zertifizierter Bio-Qualität und Regionalität. Der neue „SweetFamily Bio-Puderzucker“ macht Bio-Bäckern vor allem dann besondere Freude, wenn es ans Verzieren und Verfeinern geht. Dann schneit es Puderzucker auf Plätzchen und glänzender Zuckerguss krönt liebevoll selbst gebackene Kekse.

Rezepte und Infos zu den Bio-Produkten von SweetFamily unter [www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de)





---

# Desserts und Gebäck mit *APFEL & BIRNE*

Das Kernobst ist durch seine gute Lagerungsfähigkeit die allererste Wahl, wenn es darum geht, an kalten Tagen fruchtige Speisen zuzubereiten. Wir haben für Sie Soufflé, Sorbet, Cobbler und Tarte gezaubert



Birnentarte mit Haselnüssen und Thymian

SEITE 116



## Kekseis mit karamellisierten Äpfeln

ZUTATEN für 4 Personen

Für das Eis

- › 300 g Sahne
- › 200 ml Milch
- › 3 Eigelb
- › 50 g brauner Zucker
- › 50 g Ahornsirup
- › 1 TL Zimtpulver
- › 100 g Vollkornhaferkekse

Für die Äpfel

- › 2 Äpfel
- › 1 Vanilleschote
- › 250 ml Dessertwein
- › 100 g brauner Zucker
- › 4 EL Calvados

**1** Für das Kekseis Sahne und Milch in einem Topf erhitzen. Eigelbe in einer Schüssel mit Zucker, Ahornsirup und Zimt weißcremig aufschlagen. Die heiße Sahne mit Milch dazugießen und den Mix über einem heißen Wasserbad unter Rühren andicken lassen. Die Masse abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Hälfte der Kekse zerbröckeln und unter das Eis heben. Das Eis dann bis zum Servieren mindestens 60 Minuten tiefkühlen.

**2** Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und die Früchte in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. In einem Topf den Dessertwein mit Zucker, Calvados, Vanillemark sowie -schote aufkochen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Äpfel darin unter vorsichtigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln, dann herausnehmen. Die Flüssigkeit etwas einkochen, über die Apfelringe gießen und alles abkühlen lassen.

**3** Vom Eis Kugeln abstechen und mit karamellisierten Äpfeln, Sirup und übrigen Keksen angerichtet servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten  
zzgl. ca. 90 Minuten Kühlzeit



## Apfel-Rahm-Schnecken

ZUTATEN für 12 Stück

Für den Teig

- › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 Prise Salz
- › 15 g frische Hefe
- › 1 EL flüssiger Honig
- › 100 g lauwarme Sahne
- › 30 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 30 g Zucker
- › 1 Ei

Für die Füllung

- › 80 g Haselnusskerne
- › 2 Äpfel
- › 1 TL Zimtpulver
- › 2 EL brauner Zucker
- › 2 EL Sahne

Außerdem

- › 4 EL Butter, geschmolzen
- › 2 EL flüssiger Honig

**1** Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, Honig und Sahne dazugeben und mit etwas

Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

**2** Butter, Zucker und Ei dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Evtl. etwas mehr Mehl oder kaltes Wasser dazugeben. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

**3** Haselnüsse hacken. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Mit Zimt, Zucker und Sahne vermengen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinbackblechs fetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 40 x 15 cm) ausrollen. Mit etwas geschmolzener Butter bestreichen, mit Äpfeln und Haselnüssen bestreuen. Den Teig von der langen Seite einrollen. Die Rolle in 12 Scheiben schneiden, diese in die Mulden geben und mit der übrigen Butter bestreichen. Die Schnecken in 20–25 Minuten goldbraun backen. Heiß mit Honig beträufeln und lauwarm abgekühlt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Ruhezeit



## Birnen-Vanille-Soufflé mit Apfelsorbet

ZUTATEN für 4 Personen

Für das Sorbet

- › 150 g Zucker
- › 3 Äpfel (z. B. Granny Smith)
- › 2 EL Biozitronensaft

Für das Soufflé

- › 2 kleine Birnen
- › 1 EL Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 120 g Zucker zzgl. etwas mehr zum Ausstreuen
- › 4 Eier
- › 150 ml Milch
- › 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- › 30 g Mehl
- › 2 EL Biozitronensaft
- › 2 EL Birnenschnaps
- › 1 EL Puderzucker

**1** Für das Sorbet Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Sirup abkühlen lassen. Äpfel waschen und entsaften. Den Saft (ohne Schaum) mit Zitronensaft und Zuckersirup mischen und den Mix in der Eismaschine gefrieren lassen. Sorbet bis zum Servieren tiefkühlen.

**2** Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und in 1 EL Butter weich dünsten. Mit 2 EL Zucker karamellisieren, dann pürieren. Eier trennen. Die Milch mit Vanillemark in einem Topf erhitzen. Eigelbe, 40 g Zucker, Mehl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Die heiße Vanille-Milch dazugießen, alles zurück in den Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen und andicken lassen. Schnaps und 3–4 EL Birnenpüree untermischen. Masse mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 60 Minuten abkühlen lassen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 Souffléförmchen (à ca. 200 ml) buttern und mit Zucker ausstreuen. Je 1–2 EL Birnenmus einfüllen. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den übrigen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Soufflémasse heben. Masse in die Förmchen füllen und die Soufflés in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und mit dem Sorbet servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit

## Birnen-Ingwer-Cobbler

ZUTATEN für 4 Personen

Für die Birnen

- › 4 Birnen
- › 40 g Ingwer
- › 2 EL Biozitronensaft
- › 50 g brauner Zucker
- › 1 EL Mehl
- › 1 TL Zimtpulver

Für den Teig

- › 200 g Mehl
- › 20 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 TL Backpulver
- › 20 g kalte Butter in Stückchen
- › 150 ml Milch
- › 1 Ei

Außerdem

- › 1 TL Ingwerpulver
- › 2 EL brauner Zucker
- › 30 g kalte Butter in Flöckchen

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und die Viertel in Spalten schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Birnenspalten in eine Auflaufform geben, mit Zitronensaft, Zucker, Mehl, Ingwer und Zimt vermengen und gleichmäßig verteilen.

**2** Für den Teig das Mehl mit Zucker, Salz und Backpulver vermischen. Die kalte Butter dazugeben und alles rasch von Hand zu Krümeln verreiben. Die Milch und das Ei untermengen. Den Teig in großen Stücken auf die Birnen setzen. Alles mit Ingwerpulver sowie braunem Zucker bestreuen. Die Butter in Flöckchen daraufsetzen. Den Cobbler im vorgeheizten Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben mit Vanillesoße servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



# Äpfel & Birnen - Stars in süßen Leckereien



## Birnentarte mit Haselnüssen und Thymian

ZUTATEN für 1 Tarte (Ø 24 cm)

Für den Mürbeteig

- › 150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 75 g gemahlene Haselnüsse
- › 1 Ei
- › 75 g Zucker
- › 100 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 1 Prise Salz

Für die Birnen

- › 1 Biozitrone
- › 1 Bioorange
- › 4 Stiele Thymian
- › 100 g Zucker
- › 2 Birnen

Für die Füllung

- › 120 g weiche Butter
- › 100 g Zucker
- › 3 Eier
- › 75 g gemahlene Haselnüsse
- › 1/2 TL Backpulver
- › 100 g Mehl

**1** Für den Teig alle Zutaten verkneten. Ggf. etwas kaltes Wasser einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

**2** Inzwischen die Zitrone und Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale der Zitrone fein abreiben, die Schale der Orange dünn abschneiden. Die Zitrone auspressen. Den Thymian

waschen und trocken schütteln. Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, den Rest mit Zitronensaft, Orangenschale, Zucker und 400 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In den Sud legen und etwa 5 Minuten kochen. Dann im Sud auskühlen lassen.

**3** Für die Füllung die Butter mit dem Zucker und der Hälfte der Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und unterrühren. Die Haselnüsse mit Backpulver und Mehl vermischen und darübergeben. Alles mit 3–4 EL Birnensud zu einem glatten Rührteig vermengen.

**4** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Tarteform (Ø 24 cm) mit Butter fetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund und etwas größer als die Form ausrollen. Die Form damit auskleiden. Den Teig an Boden und Rand gut andrücken, überstehende Ränder abschneiden. Den Rührteig einfüllen und glatt streichen, dann mit den gut abgetropften Birnen belegen und diese leicht eindrücken. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Auskühlen lassen, dann mit Thymian und Zitronenschale garniert servieren.

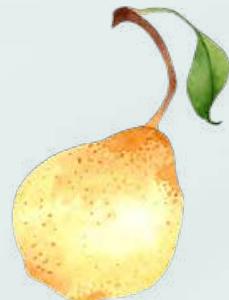
ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden

## WARENKUNDE



### ÄPFEL

Das Lieblingsobst der Deutschen passt mit seinem leicht süßlichen Aroma perfekt zu Kuchen. Beliebte Apfelsorten sind beispielsweise Braeburn, Golden Delicious, Jonagold, Granny Smith oder Boskop. Apfel ist aber nicht gleich Apfel. Der Gehalt von Vitaminen und weiteren Nährstoffen kann je nach Sorte beträchtlich schwanken. Wem daran gelegen ist, seinen täglichen Vitamin-C-Bedarf zu decken, der sollte also eher zu einem Boskop- als z. B. zu einem Granny-Smith-Apfel greifen.



### BIRNEN

In Deutschland startet die Birnensaison im Frühherbst. Damit sie schön knackig und frisch bleiben, sollten die empfindlichen Früchte nicht übereinander gelagert werden, da dies schnell zu Druckstellen führt und Fäulnis zur Folge hat. Legen Sie sie am besten nebeneinander und außer Reichweite von anderem Obst. Kühl gelagert bleiben sie bis zu fünf Tage frisch. Haben Sie unreife Birnen gekauft, können Sie sie ein paar Tage neben Äpfeln liegend aufbewahren. Diese strömen ein Gas aus, von dem die Birnen nachreifen. Im Vergleich zu Äpfeln sind Birnen aufgrund ihres geringeren Fruchtsäuregehalts die weitaus süßeren Früchte.

EINMALIG  
& EXKLUSIV

# DAS JAHRESABO

Abonniere jetzt und sichere dir so auch die exklusive, nur für Abonnenten erhältliche **Weihnachts-Edition für den Monsieur Cuisine!**

BESTELLNUMMER: MC20ONE

NUR  
27,90 €  
FÜR 6 HEFTE  
IM JAHR



+

EXKLUSIVE  
WEIHNACHTS-  
EDITION



Nicht im Handel erhältlich!

Das Sonderheft (einmalig 7. Heft gratis/ Abo-Jahr) erhalten Abonnenten mit der Winter-Ausgabe 6-21 per Post.

## BESTELLUNG



PER POST

Abo-Service falkmedia  
mein Zaubertopf

Postfach 810640 · 70523 Stuttgart



ONLINE

[www.zaubertopf.de/mcabo](http://www.zaubertopf.de/mcabo)



PER TELEFON

Ruf einfach an unter:  
+49 711 72 52 293



# Liköre **ZUM WOHL!**

Ganz egal ob Sie gern mal selbst einen Lüttchen trinken oder ob Sie auf der Suche nach einem schönen Mitbringsel sind, diese drei Winterliköre sind immer eine gute Idee





## Spekulatiuslikör

ZUTATEN für 4 Flaschen (à 400 ml)

- › 200 g Gewürzspekulatius-Kekse
- › 500 g Sahne
- › 600 ml Milch
- › 80 g Puderzucker
- › 1 EL Zimtpulver
- › 1 EL Kakaopulver
- › 300 ml weißer Rum

**1** Gewürzspekulatius in der Küchenmaschine fein mahlen. Sahne mit Milch, Puderzucker, Zimt und Kakao in einen Topf geben, Spekulatiusbrösel unterrühren. Alles unter Rühren aufkochen, 1–2 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

**2** Rum dazugießen. Die Mischung in sterile Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Genießen unbedingt gut schütteln. Im Kühlschrank gelagert hält sich der Likör etwa 4 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

## Glühweinlikör

ZUTATEN für 4 Flaschen (à 350 ml)

- › 700 ml Glühwein
- › 1 Biozitrone (Saft)
- › 1/2 Bioorange in Scheiben
- › 350 g brauner Zucker
- › 1 Zimtstange
- › 2 Gewürznelken
- › 400 ml Korn

**1** Glühwein, Zitronensaft, Orangenscheiben, Zucker und Gewürze in einen Topf geben und ca. 20 Minuten erhitzen (nicht kochen!). Dann Orangenscheiben und Gewürze entfernen.

**2** Den Korn unterrühren. Den Likör in sterile Flaschen füllen. An einem kühlen, dunklen Ort hält sich der Likör etwa 3 Monate.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



## Stollenlikör

ZUTATEN für 2 Flaschen (à 400 ml)

- › 100 g Mandelblättchen
- › je 1/2 Bioorange und Biozitrone (abgeriebene Schale)
- › 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- › 80 g Rosinen
- › 120 g brauner Zucker
- › 1 Zimtstange
- › 3 Pimentkörner
- › 1/4 TL Muskatblütenpulver
- › 1/2 TL Kardamompulver
- › 700 ml brauner Rum

**1** Mandeln anrösten, abkühlen lassen und mit Zitrusschale in der Küchenmaschine fein mahlen. Diesen Mix und die übrigen Zutaten ca. 10 Minuten in einem Topf erwärmen (nicht kochen!). Die Mischung in ein steriles Gefäß umfüllen und 2 Wochen ziehen lassen.

**2** Likör abseihen und in zwei sterile Flaschen füllen. Kühl und dunkel gelagert ist er ca. 3 Monate haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten  
zzgl. 2 Wochen Ruhezeit



.....

# Feine Geschenke *VON HERZEN*

Mit Liebe zubereitet und hübsch verpackt, sind diese kleinen kulinarischen Mitbringsel wahre Freudebringer. Da bleibt nur eine Frage: Welche Köstlichkeit möchten Sie als Erstes verschenken?

Dreierlei Schokotrüffel

SEITE 128



Macadamiakrokant  
SEITE 129



Eingelegte Nektarinen  
und Himbeeren

SEITE 129

Eingelegter Ingwer

SEITE 129

Grüne-Tomaten-Chutney mit Rotwein



Orangen-Cranberry-Mandel-Konfitüre



## Grüne-Tomaten-Chutney mit Rotwein

ZUTATEN für 2 Gläser (à ca. 300 ml)

- › 500 g grüne Tomaten
- › 100 ml trockener Rotwein
- › 100 g Rohrzucker
- › 1 Biolimette
- › 4 EL Rotweinessig
- › 2 EL Wacholderbeeren
- › 1/2 TL Gewürznelkenpulver
- › 1/2 TL Koriandersaat
- › 1 Zimtstange

**1** Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und klein schneiden. Den Rotwein mit dem Zucker aufkochen. Die Limette heiß abwaschen und trocken reiben. 1 Stück Schale abschälen und die Frucht auspressen. Limettensaft, -schale, Essig und Gewürze zum Sud geben. Die Tomaten untermischen und alles ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

**2** Zimtstange und Limettenschale entfernen. Das Chutney in vorgewärmte sterile Einmachgläser geben. Diese verschließen und 10 Minuten auf den Kopf stellen. Dann umdrehen und das Chutney auskühlen lassen. Zum Verschenken die Gläser am Deckel mit Stoff und Kuchengarn verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

## Orangen-Canberry-Mandel-Konfitüre

ZUTATEN für 2 Gläser (à ca. 450 ml)

- › 1 kg Saftorangen
- › 300 g Aprikosen
- › 3-4 EL Biozitronensaft
- › 50 g getrocknete Cranberrys
- › 50 g Mandelblättchen
- › 400 g Gelierzucker 2:1
- › 50 ml Orangenlikör

**1** Die Saftorangen auspressen und den Saft nach Belieben durch ein Sieb gießen. Bei Bedarf mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch in sehr schmale Spalten schneiden.

**2** Aprikosen in einem Topf mit Orangensaft, Zitronensaft, Cranberrys und Mandeln mischen. Dann den Gelierzucker untermischen. Die Mischung unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei den aufsteigenden Schaum abnehmen. Eine Gelierprobe machen. Dann den Orangenlikör unterziehen.

**3** Die Konfitüre in vorgewärmte sterile Gläser füllen, diese fest verschließen und ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen. Dann umdrehen und die Konfitüre auskühlen lassen. Kühl und dunkel lagern. Zum Verschenken die Konfitürengläser am Deckel mit Stoff und Kuchengarn verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten



Marzipanröllchen mit Cranberrys und Pistazien

## Marzipanröllchen mit Cranberrys und Pistazien

ZUTATEN für ca. 8 Stück

- › 800 g Marzipanrohmasse
- › 75 g Pistazienkerne
- › 40 g geschälte Mandelkerne
- › 75 g getrocknete Cranberrys
- › 2 EL Orangenlikör

**1** Die Marzipanrohmasse mit der Küchenreibe grob in eine Schüssel raspeln oder mit den Händen zerreiben. Pistazien grob und die Mandeln fein hacken. Beides mit den Cranberrys unter das Marzipan kneten. Den Orangenlikör dazugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

**2** Aus der Masse 2 Rollen (Ø 3-4 cm) formen. Diese jeweils in 8-10 cm lange Stücke schneiden. Die Marzipanröllchen auf kleine Stücke von lebensmittelechtem Papier und Folie oder Wachspapier legen und darin einwickeln.

**3** Die eingewickelten Röllchen dann mit kleinen Stücken Band zu einem Bonbon verschließen und mit dem Band jeweils eine Schleife binden. Die Marzipanröllchen rasch verschenken, damit das Marzipan nicht austrocknet.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



## Zwetschgen-Schalotten-Chutney

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 300 ml)

- › 400 g Zwetschgen
- › 3 cm Ingwer
- › 5–6 Schalotten
- › 3 EL Rapsöl
- › 200 g brauner Zucker
- › 1 Prise Zimtpulver
- › 250–300 ml Rotweinessig
- › etwas Salz und Cayennepfeffer

**1** Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und hacken. Die Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Ingwer und Schalotten darin andünsten. Zwetschgen dazugeben und kurz mitdünsten. Den Zucker dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Den Rotweinessig dazugeben und alles ca. 40 Minuten einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

**2** Das Chutney abschmecken und in vorgewärmte sterile Gläser füllen. Diese gut verschließen. Das Chutney auf den Kopf gestellt auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



## Dreierlei Schokotrüffel

ZUTATEN für 70–80 Stück

- › 600 g Zartbitterschokolade
- › 200 g Crème fraîche
- › 6 EL brauner Rum
- › 2 EL weiche Butter
- › 8 EL Kakaopulver
- › 200 g weiße Schokolade
- › 200 g Vollmilchschokolade
- › 60 g Kokosraspel

**1** Für die Trüffelmasse 400 g Zartbitterschokolade grob hacken. Crème fraîche langsam unter Rühren in einem Topf erhitzen, die Schokolade darin schmelzen. Dann Rum, weiche Butter und Kakaopulver untermischen. Die Masse kalt stellen, bis sie fest, aber nicht hart ist (ca. 60 Minuten).

**2** Anschließend aus der kalten Masse mit kühlen Händen 70–80 kleine Kugeln formen, diese auf Teller legen und für ca. 20 Minuten kalt stellen. Zum Überziehen die weiße, die Vollmilch- und die übrige Zartbitterschokolade jeweils grob hacken und separat in Schüsseln über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen.

**3** Die gekühlten Trüffelkugeln in 3 Portionen teilen und mit einer Pralinengabel in die unterschiedlichen geschmolzenen Schokoladensorten tauchen. Die weißen Trüffelpralinen dann noch in Kokosraspeln wälzen, solange die Schokolade weich ist. Alle Schokotrüffel auf ein Gitter oder auf Backpapier setzen und die Schokolade fest werden lassen. Die Schokotrüffel im Kühlschrank lagern und z.B. zum Befüllen eines Adventskalenders in kleine Alufolienstücke einpacken.

**TIPP:** Die mit Vollmilchschokolade überzogenen Trüffel in Krokant und die mit Zartbitterschokolade überzogenen Trüffel in Kakaopulver wälzen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 80 Minuten Kühlzeit



## Macadamiakrokant

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 125 ml heller Ahornsirup
- › 200 g Zucker
- › 300 g Macadamianusskerne, grob gehackt
- › 1 Prise Salz
- › 1-2 TL Butter
- › 2 EL Kokosraspel
- › 1 TL Natron
- › 1 TL Bioorangenschale
- › etwas Sonnenblumenöl zum Fetten

**1** Ahornsirup und Zucker in einem Topf aufkochen. Nüsse, Salz und Butter dazugeben und alles 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen.

**2** Kokosraspel, Natron und Orangenschale unter die Masse rühren. Diese auf einem geölten Backblech verstreichen und in ca. 2 Stunden fest werden lassen. Macadamiakrokant in Stücke brechen und in Tüten verpacken.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. ca. 2 Stunden Ruhezeit



## Eingelegte Nektarinen und Himbeeren

ZUTATEN für 1 Glas (ca. 1,5 l)

- › 4 Nektarinen
- › 350 g Himbeeren
- › 150 ml Orangensaft
- › 400 ml Rum
- › 350 g Zucker

**1** Die Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Die Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen und trocken tupfen.

**2** Den Orangensaft mit 300 ml Wasser, Rum und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd ziehen. Die Früchte in ein vorgewärmtes steriles Glas geben. Das Glas mit dem heißen Sud auffüllen und fest verschließen. Das eingekochte Obst 2 Wochen kühl und dunkel lagern.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten zzgl. 2 Wochen Ruhezeit



## Eingelegter Ingwer

ZUTATEN für 2 Gläser (à ca. 375 ml)

- › 300 g Ingwer
- › 240 ml Reisessig (5 % Säure)
- › 3 TL Salz
- › 300 g weißer Zucker

**1** Ingwer schälen und mit einem scharfen Messer oder mit dem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese locker in sterile Gläser füllen.

**2** Essig aufkochen, Salz und Zucker darin auflösen und die Mischung sofort über den Ingwer gießen. Die Gläser verschließen und alles abkühlen lassen. Ingwer 3 Tage im Kühlenschrank ziehen lassen, er hält sich gekühlt mehrere Monate.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten zzgl. 3 Tage Kühlzeit



# BUCHTIPPS

*Unsere Lektüreempfehlungen rund um die besinnliche Weihnachtszeit*



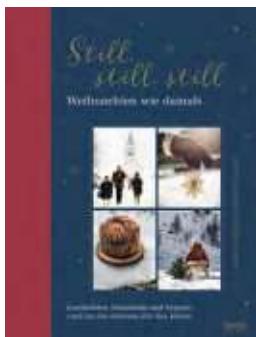
## WUNDERLAND

Bald beginnt der Weihnachtszauber. Wie aber lässt sich das Warten auf Santa am besten vertreiben? Natürlich mit Backen und den schönsten Adventsleckereien aus „Hello Santa“. **Jan Thorbecke Verlag, 28 Euro**



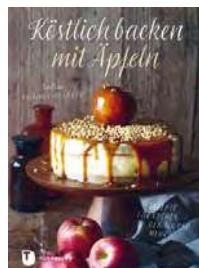
## RUNDUMPAKET

Autorin Enikö Gruber leitet Sie in „Zauberhafte Winterzeit“ stressfrei durch die schönste Zeit des Jahres. Mit Rezepten für Adventskaffee, Feiertagsbrunch oder Glühweinabende. **Jan Thorbecke Verlag, 28 Euro**



## ZEITREISE

Im stimmungsvollen Lese- und Backbuch „Still, still, still. Weihnachten wie damals“ nehmen die Autoren Johannes Sachslehner und Ingrid Pernkopf Sie mit in die weihnachtliche Welt unserer Urgroßeltern. **Styria Verlag, 30 Euro**



## WINTERSÜSSE

Je nach Sorte mal säuerlich und mal süß im Aroma, lassen sich Äpfel vielseitig verwenden, z.B. als klassischer Apfelkuchen, Bratapfelkuchen oder im Zupfbrot. In „Köstlich backen mit Äpfeln“ ist für jeden etwas dabei. **Jan Thorbecke Verlag, 25 Euro**



## KLASSIKER

Ein wahrer Rezeptschatz für alle, die dem Backen verfallen sind! Entdecken Sie in „Wie das duftet“ von Nicole Stich mehr als 50 gelingsichere Backrezepte für Klassiker von süß bis salzig. Mit jeder Menge Expertentipps. **ZS Verlag, 24,99 Euro**

**LandGenuss**

www.landgenuss-magazin.de

## IMPRESSUM

„LandGenuss“ ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia. Diese Spezialausgabe widmet sich dem Thema „Weihnachtsbäckerei“.

### Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG  
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 (v.i.S.d.P.)

### Chefredakteurin

Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de)  
Redaktion (redaktion@landgenuss-magazin.de)  
Lea Eckert, Henrike Wölf, Janika Ewers, Tina Richter (CvD), Alexandra Jürgensen (Druckmanagement)

### Grafik und Bildbearbeitung

Nele Witt, Kathrin Knoll

### Fotografen dieser Ausgabe

Ira Leoni, Tina Bumann, Annamarie Zinnhan, Désirée Peikert, Anna Gieseler, Kathrin Knoll

### Schlusslektorat

Gabi Hagedorn

### Abonnentenbetreuung

abo@landgenuss-magazin.de, Tel. +49 (0) 711 / 7252-291 falkemedia Abo-Service, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

### Mitglied der Geschäftsleitung & Leitung Marketing

Wolfgang Pohl (w.pohl@falkemedia.de)

### Anzeigenleitung

Franziska von Unruh (f.vonunruh@falkemedia.de)

### Mediaberatung

Silja Aicher (s.aicher@aichermediakontor.de),  
Tel. +49 (0) 40 / 87 07 44 41, mobil: +49 (0) 172 / 175 61 04  
Sascha Eilers (s.eilers@falkemedia.de),  
mobil: +49 (0) 151 / 53 83 44 12  
Martin Wetzel (Martin.Wetzel@brmedien.de),  
Tel. +49 (0) 2241 / 1774-14, Fax +49 (0) 2241 / 1774-20

### Anzeigendisposition

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

### Anzeigenpreise

siehe Mediadaten 2021 unter  
www.landgenuss-magazin.de/Mediadaten

### Produktionsmanagement/Druck

impress GmbH, www.glatzgroup.de/impress

### Vertrieb

DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG  
Meßberg 1, 20086 Hamburg

### Vertriebsleitung

Hans Wies, DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG  
(Hans.Wies@dermedienvertrieb.de)

### Bezugsmöglichkeiten

Abonnement, Zeitschriftenhandel, Buchhandel, Bahnhöfe, Flughäfen, falkemedia-Shop (www.falkemedia-shop.de)

### Einzelpreis der regulären Ausgabe: 4,99 Euro

### Einzelpreis dieser Spezialausgabe: 5,90 Euro

### Jahresabonnement: 37,90 Euro

Europäisches Ausland zzgl. 7,20 Euro Porto

In den Preisen sind die Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten. Bezogen auf 8 Ausgaben im Jahr. Der Verlag behält sich die Erhöhung der Erscheinungsfrequenz vor.

### Manuskripteinreichung

Manuskripte jeder Art werden gerne entgegen genommen. 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.

### Haftungsausschluss

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

### Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),  
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,  
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen meinZauberTopf, So is(s)t Italien, Healthy Life, Mein LandRezept, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, KIELERLEBEN und BÜCHERmagazin.

© falkemedia, 2021 | www.falkemedia.de | ISSN 2192-2756





© ZDF

Märchenhafter Advent  
u.a. mit „Der Froschkönig“  
ab 28.11. | **SO** | ab 17:10

[romance-tv.de](http://romance-tv.de)



**sky** Ovodafone

MAGENTA  
TV  
P...  
A CANAL+ COMPANY

prime video

CHANNELS



ROMANCE TV

# DER NUMMER 1 FOOD-PODCAST

MIT CORNELIA POLETT & DENNIS WILMS



**JEDEN SONNTAG NEU! MIT EXKLUSIVEN PROMI-GÄSTEN!**



Marlene Lufen



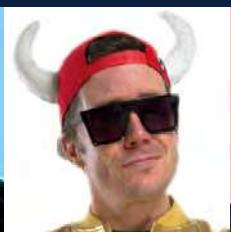
Sven Plöger



Marcile Höppner



Antoine Monot, JR.



Lorenz Büffel



Carlo von Tiedemann



Hinnerk Baumgarten



Hans Sigl



Bettina Tietjen



Oli. P.



Thomas Anders



Anna Maria Zimmermann



Guido Cantz



Mickie Krause



Ein Produkt von falkemedia