



M E I N E K Ü C H E N S T A R S

Himmlisches Adventsgebäck Festliche Kuchen und Torten

zubereiten, backen und genießen



Backspaß zur Adventszeit

Anlässe fürs Backen gibt es das ganze Jahr. Die Adventszeit bietet vielfältige Momente für süße Genüsse. Ein gemeinsamer Adventsbrunch mit leckeren Stollen oder Muffins, ein vorweihnachtlicher Kaffeeklatsch mit Torten und Keksen oder kleine Geschenke für spontane Einladungen – die großen und kleinen Leckereien stehen in dieser Zeit besonders im Mittelpunkt.

Diese Broschüre zeigt Ihnen eine Fülle an Rezepten: von klassischen bis zu neuen Köstlichkeiten. So ist es ganz einfach, sich selbst und liebe Menschen zu verwöhnen. Besonders viel Spaß macht es auch, wenn man gemeinsam die Teigrolle schwingt – und genießt!

Eine schöne Adventszeit und einen himmlischen Genuss wünscht Ihnen Ihre CMA



Hier finden Sie Ihre Küchenstars ...

Winterflöckchen	S. 6	Winterwald	S. 35
Weihnachtsengel	S. 7	Christstern	S. 36
Fruchtsterne	S. 8	Himmelsschlaufen	S. 37
Advents-Mitbringsel	S. 9	Schneeflöckchen	S. 38
Festtagsschmuck	S. 10	Knusprige Begegnung	S. 39
Sternenbäumchen	S. 11	Früchtezauber	S. 40
Sterngucker	S. 12	Adventsüberraschung	S. 41
Festtagsmonde	S. 13	Engels-Plätzchen	S. 42
Christkinds Stollen	S. 14	Überraschungshappen	S. 43
Freudenbrot	S. 15	Engelszopf	S. 44
Schneebällchen	S. 16	Christbrot-Stern	S. 45
Gold-Stückchen	S. 17	Runde Vorfreude	S. 46
Schneemonde	S. 18	Himmelsbrot	S. 47
Engelssand	S. 19	Namhafte Leckerei	S. 48
Zaubertaler	S. 20	Himmlische Küchlein	S. 49
Herzensgrüße	S. 21	Mondenkind	S. 50
Knusper-Zoo	S. 22	Gewürzgold	S. 51
Süße Vorfreude	S. 23	Schneeberge	S. 52
Kleine Geheimnisse	S. 24	Knusper, Knusper, Knäuschen ...	S. 53
Sternenmandeln	S. 25	Buntes Zauberwerk	S. 54
Christkinds-Snack	S. 26	Oh, Tannenbaum ...	S. 55
Nikolaus-Küsschen	S. 27	Advents knusper	S. 56
Mokkatraum	S. 28	Knabber-Mandeln	S. 57
Fruchtiger Weihnachtstraum	S. 33	Silvester-Snack	S. 58
Weiße Weihnacht	S. 34	Neujahrsglück	S. 59

... und mehr

Backtipps ... so gelingt's	S. 4
Selbstgebackenes von Herzen verschenken	S. 29
Weihnachts-Gewürze auf einen Blick	S. 30
Zur Adventszeit – festlich dekorieren	S. 32



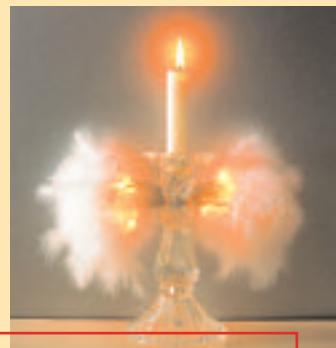
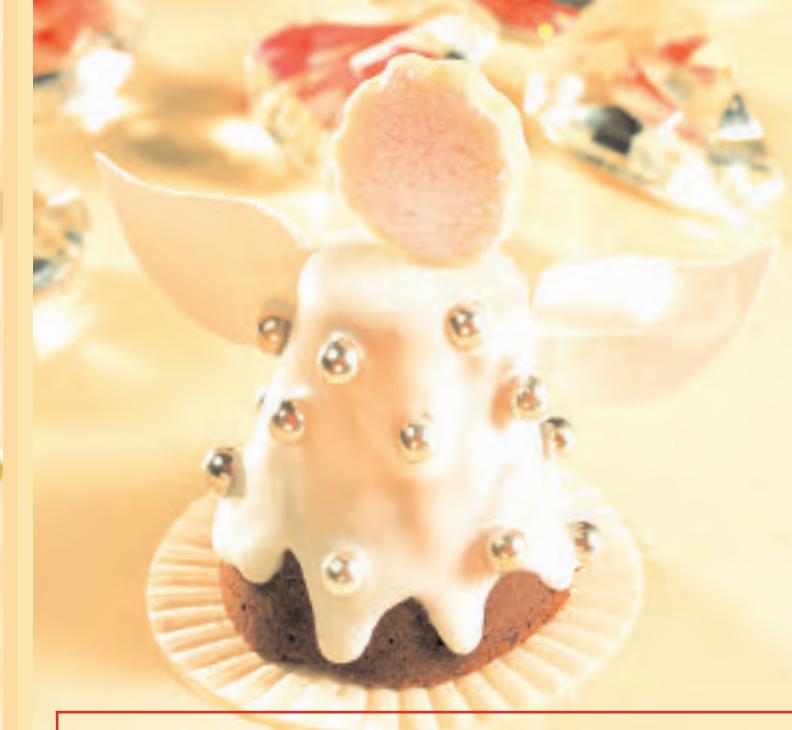
Backtipps ...

Manches Rezept wirkt auf den ersten Blick etwas komplizierter, als es ist. Beachtet man ein paar kleine Regeln, kann eigentlich nichts schief gehen und alle werden von den Köstlichkeiten begeistert sein:

- Alle Zutaten vor dem Arbeiten abwiegen.
- Eier, Butter und Milch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur verarbeiten. Die Ausnahmen: Für Mürbteig Butter kalt in Würfel schneiden, den Teig rasch verkneten und erneut kühl stellen. Eiweiß für Baiser wird kühlschränkelt aufgeschlagen.
- Hefeteig, z. B. für Stollen, darf beim Gehen keinen Zug bekommen und sollte möglichst zimmerwarm stehen.
- Zum „Ausrollen zwischen Folie“ am besten zwei große Gefrierbeutel aufschneiden und den Teig dazwischen ausrollen. Obere Folie entfernen und Plätzchen ausstechen. Lassen sie sich nur schwer von der Folie lösen, Plätzchen mit der Folie kurz ins Gefrierfach legen oder die Förmchen zwischen dem Ausstechen immer wieder in Mehl tauchen.

... so gelingt's

- Mürbteige nur portionsweise ausrollen und verarbeiten, den übrigen Teig währenddessen wieder in den Kühlschrank stellen.
- Je weniger Mehl beim Ausrollen untergearbeitet wird, desto feiner werden die Plätzchen.
- Wirken Plätzchen nach der angegebenen Backzeit noch zu weich, auf dem Blech abkühlen lassen. Ansonsten vorsichtig vom Blech heben und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
- Flüssiger Zuckerguss lässt sich flächig gut mit einem Pinsel auftragen. Für feine Verzierungen den Guss in kleine Tüten aus Pergamentpapier oder einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Plätzchen dann verzieren.
- Plätzchen vor dem Verpacken komplett auskühlen lassen. Auch den Guss ganz trocknen lassen. Am besten werden sie nach Sorten getrennt aufbewahrt. Weiche Sorten nicht mit knusprigen zusammen lagern!



Winterflöckchen

Zutaten für ca. 30 Stück:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
170 g Zucker
einige Tropf. Bittermandelaroma
50 g Sauerkirschkonfitüre

Backofen auf 120 °C vorheizen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen und schlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Mit Bittermandelaroma abschmecken und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Kleine Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und im heißen Ofen ca. 1 Stunde hell backen. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Konfitüre glatt pürieren und je 2 Baiserflöckchen damit zusammensetzen. Fest werden lassen.

Tipps: Als süße Füllung lässt sich je nach Geschmacksvorliebe jede andere, leicht säuerliche Konfitüre verwenden.

Die Flöckchen eignen sich besonders für eine essbare Tischdekoration.

Weihnachtsengel

Zutaten für 4 Stück:

Fett und Mehl für die Förmchen
50 g Butter
125 g Mehl
50 g Kakao
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
325-375 g Puderzucker
50 g Zartbitterschokolade
1 Ei
150 ml Buttermilch
1 Eiweiß
einige Tropf. Bittermandelaroma
Silberperlen
weißer Karton
Holzstäbchen

Backofen auf 200 °C vorheizen. Konische Förmchen oder ofenfeste Becher (à ca. 180 ml) gut fetten und mit Mehl ausstäuben. Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und 75 g Puderzucker mischen. Schokolade hacken und zufügen. Ei mit flüssiger Butter und Buttermilch leicht verquirlen, zur Mehlmischung geben und kurz unterziehen. Teig auf die Förmchen verteilen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen, vorsichtig aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen. Übrigen Puderzucker durchsieben und mit Eiweiß, wenig Wasser und Bittermandelaroma zu einem sehr zähen Guss verrühren. Oberfläche der Törtchen etwas gerade schneiden, damit sie gut stehen und umdrehen, so dass die Schmalseite nach oben zeigt. Mit dem Guss rundherum überziehen und zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Kurz bevor der Guss ganz fest ist, mit Perlen verzieren. Aus weißer Pappe Flügel und Köpfe schneiden, mit Hölzchen an den Engeln befestigen.

Tipp: Kopf und Flügel können auch aus Marzipanrohmasse hergestellt werden. Dafür das Marzipan mit etwas Puderzucker verkneten, dick ausrollen, Formen ausschneiden, mit Puderzucker bestäuben und an den Engeln befestigen.



Fruchtsterne

Zutaten für 8 Törtchen
(à 10-12 cm Ø):

175 g Butter
120 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
270 g Mehl
70 g gem. Mandeln
Fett für die Förmchen
Mehl zum Bearbeiten
abger. Schale und Saft
von 1 unbeh. Zitrone
2 EL Zucker
je 1/4 TL gem. Zimt
und Muskatnuss
700 g feste, säuerliche Birnen
50 g Rosinen
2 EL Milch

Butter, 60 g Puderzucker, Salz, Eigelb, 250 g Mehl und Mandeln mit 1-2 EL kaltem Wasser glatt verkneten. 1 Stunde kühl stellen. Tarteförmchen fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dick ausrollen, Kreise (12-14 cm Ø) ausstechen und die gefetteten Förmchen damit auskleiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Aus übrigem Teig Sterne ausstechen. Beides kühl stellen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Zitronenschale, Zucker, restliches Mehl, Zimt und Muskat mischen. Birnen schälen, vierteln, entkernen, quer in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. 2 EL der Gewürzmischung auf die Törtchen streuen, Birnen und Rosinen darauf verteilen, mit der übrigen Gewürzmischung bestreuen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Sterne auf die Törtchen setzen, am Rand gut festdrücken und mit Milch bepinseln. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Temperatur auf 175 °C reduzieren und weitere 20-25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen.

Übrigen Puderzucker sieben, mit wenig Wasser glatt verrühren und Sterne damit nach Belieben bestreichen, trocknen lassen.

Tipp: Dazu schmeckt Zimtsahne.



Advents-Mitbringsel

Zutaten für 24 Stück:

80 g Butter
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
150 g Mehl
Fett für die Bleche
100 g Softaprikosen
40 g eingelegter,
kandierter Ingwer
100 g Schmand
1 Ei
Puderzucker
zum Bestäuben

Butter, 45 g Puderzucker, Salz, Eigelb, Mehl und evtl. 1-2 EL kaltes Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. 60 Minuten kühl stellen. Teig zwischen Folie 3-4 mm dick ausrollen, Kreise von ca. 6 cm Ø ausschneiden und die gefetteten Mulden von zwei Minimuffinsblechen damit auskleiden. Nochmals 15 Minuten kühl stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Aprikosen und abgetropften Ingwer fein würfeln. Beides mit Schmand, übrigem Puderzucker und Ei verrühren. Masse auf die Mulden verteilen und im heißen Ofen 20-25 Minuten goldgelb backen.

Auskühlen lassen, mit Puderzucker und einer Schablone kleine Sterne aufstäuben.

Tipp: Anstelle des kandierten Ingwers kann man auch die gleiche Menge gehackte Rosinen oder gehackte Nüsse verwenden.





Festtagsschmuck

Zutaten für ca. 40 Stück:

100 g Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 TL gem. Zimt
1 Ei
2 Eigelb
200 g Mehl
1 TL Backpulver
Fett für das Blech
75 g Puderzucker
Silberperlen

Backofen auf 180 °C vorheizen. Weiche Butter, Zucker, Salz, Zimt, Ei und Eigelb cremig rühren. Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Teig portionsweise in eine Gebäckpresse geben und Plätzchen mit etwas Abstand auf ein gefettetes Blech spritzen. Im heißen Ofen 12-15 Minuten hell backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, mit Wasser zu einem nicht zu flüssigen Guss verrühren. Plätzchen nach Belieben damit bepinseln und mit Silberperlen verzieren. Trocknen lassen.



Sternenbäumchen

Zutaten für 2 Bäumchen:

60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 EL Butter
1 Ei
250 g Magerquark
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g gehackte Mandeln
50 g Rosinen
2 TL gem. Kardamom
Mehl zum Ausrollen
2 EL Puderzucker

Backofen auf 200 °C vorheizen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter, Ei, Quark, Mehl und Backpulver verkneten. Mandeln, Rosinen und 1 TL Kardamom zufügen und unterkneten. Teig auf wenig Mehl ca. 1 1/2 cm dick ausrollen und verschiedene große Sterne (4-10 cm Ø) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Puderzucker mit übrigem Kardamom mischen, Sterne damit dick bestäuben.

Tipp: Die Sterne schmecken am besten frisch mit geschlagener Sahne und Konfitüre.



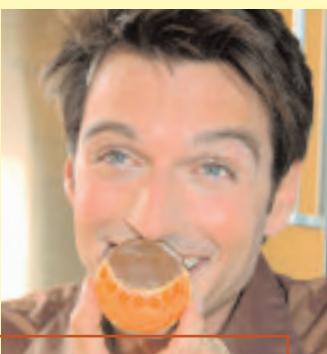
Sterngucker

Zutaten für ca. 25 Stück:

200 g Zartbitterkuvertüre
200 g Butter
3 Eier
200 g Puderzucker
1 Prise Salz
100 g Nougat
100 g getrocknete Kirschen
75 g Mehl
1 TL Backpulver
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 190 °C vorheizen. Kuvertüre fein hacken, Butter würfeln. Beides über dem heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eier, Puderzucker und Salz dickcremig und hell rühren. Abgekühlte Schokobutter unterrühren. Nougat würfeln. Mit Kirschen, Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Schokoladenteig rühren. In eine gefettete Backform (ca. 18 x 25 cm) füllen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche fest, das Innere aber noch etwas weich ist. 1 Stunde in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

In 25 Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben, dabei mit einer Schablone auf jedem Würfel einen kleinen Stern aussparen.



Festtagsmonde

Zutaten für 25-30 Stück:

125 g Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Päckchen
Orangenschalenaroma (5 g)
4 TL Orangenblütenwasser
20 g Kakao
75 g Vollmilchkuvertüre
75 g Puderzucker
rote und gelbe Speisefarbe
Zuckerperlen

Backofen auf 180 °C vorheizen. Weiche Butter, Zucker, Salz, Mehl und Backpulver rasch verkneten. Teig halbieren, unter eine Hälfte Orangenschalenaroma und 1-2 TL Orangenblütenwasser kneten, unter die zweite Hälfte den Kakao und 1-2 EL kaltes Wasser arbeiten. Beide Teige 60 Minuten kühl stellen. Teige nacheinander portionsweise zwischen Folie 3 mm dick ausrollen und Kreise (ca. 6 cm Ø) sowie Halbmonde ausstechen. Jeweils einen Halb- auf einen Vollmond setzen und leicht festdrücken. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im heißen Ofen ca. 15 Min. knusprig backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Puderzucker sieben, mit übrigem Orangenblütenwasser und wenig Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, mit Speisefarbe orange einfärben. Monde damit und mit Kuvertüre bestreichen, mit Zuckerperlen verzieren.

Tipp: Die Monde schmecken auch ohne Guss und werden so zu einem echten Blitzrezept.



Christkinds Stollen

Zutaten für 1 Stollen:

Mark von 1 Vanilleschote
100 g Zucker
175 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
2,5 cl Rum
500 g Mehl
1 Würfel Hefe (à 42 g)
200 ml Milch
275 g Butter
1 Ei
abger. Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
1/2 TL Salz
25 g gewürfeltes Zitronat
50 g gewürfeltes Orangeat
Mehl zum Bearbeiten
Fett für das Blech

Vanillemark mit Zucker mischen. Rosinen und Mandeln mit Rum übergießen, ziehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, 75 ml lauwarme Milch, 1 Prise Zucker zufügen und verrühren, mit etwas Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

200 g Butter schmelzen. Mit 50 g des gemischten Vanillezuckers, übriger lauwärmer Milch, Ei, Zitronenschale und Salz zum Vorteig geben, glatt verkneten, 30 Min. gehen lassen. Zitronat, Orangeat und Rosinen-Mandel-Mischung in kleinen Portionen unterkneten, weitere 15 Min. gehen lassen. Teig auf wenig Mehl zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Von der Mitte her leicht flach drücken, an den kurzen Seiten etwas einschlagen, längs zur Stollenform überschlagen. Auf ein gefettetes Backblech legen, mit einem Tuch bedeckt 45-60 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der untersten Schiene ca. 60 Min. backen. Übrige Butter zerlassen, den noch warmen Stollen damit bestreichen, dick mit übrigem Vanillezucker bestreuen.



Freudenbrot

Zutaten für ein Brot:

Zutaten für die Füllung:
250 g Schlagsahne, 35 g Zucker
125 g gemahlener Mohn
abger. Schale von 1 unbeh. Zitrone
50 g Sultaninen
25 g gewürfeltes Zitronat
1 TL Rum, 1/2 TL gem. Zimt
10 g Semmelbrösel

Zutaten für den Teig:
500 g Mehl, 1 Würfel Hefe (42 g)
70 g Zucker, 125 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
180 g Butter, 1 Prise Salz
125 g gemahlene Mandeln
125 g gewürfeltes Zitronat
Mehl zum Bearbeiten
100 g Butter, 75 g Puderzucker

Sahne und Zucker aufkochen. Mohn und Zitronenschale zufügen und kochen, bis ein dicker Brei entsteht. Sultaninen, Zitronat, Rum, Zimt und Semmelbrösel unterrühren, etwas abkühlen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln mit 1 TL Zucker bestreuen, mit lauwärmer Milch verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Übrigen Zucker, Vanillezucker, weiche Butter und Salz mischen und mit Mehl und Vorteig zu einem festen Teig verkneten, weitere 15 Min. gehen lassen. Mandeln und Zitronat unterkneten, erneut kurz gehen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf Mehl ausrollen und ein längliches Brot formen. Von der Mitte her leicht ausrollen, Mohnmasse darauf streichen und Teig längs zur Stollenform überschlagen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 50-60 Min. backen.

Butter schmelzen, warmen Stollen damit mehrfach bestreichen und dick mit Puderzucker besieben.



Schneebällchen

Zutaten für 35-40 Stück:

- 1 Vanilleschote
- 125 g Schlagsahne
- 2 EL Zucker
- 1 Päck. Bourbon-Vanillezucker
- 300 g weiße Kuvertüre
- 75 g Butter
- Papier-Pralinenförmchen
- Zartbitter-Borkenschokolade zum Verzieren

Vanilleschote einritzen, Mark herauskratzen. Beides mit Sahne, Zucker und Vanillezucker aufkochen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Kuvertüre und Butter hacken. Sahne nochmals erhitzen, Vanilleschote entfernen, Kuvertüre und Butter darin schmelzen. Im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen.

Masse mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Kleine Trüffel in Pralinenförmchen spritzen. Mit Borkenschokolade verzieren und kühl stellen.

Zutaten für ca. 25 Stück:

- 20 g Kaffeebohnen
- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Whiskylikör
- Puderzucker zum Ausrollen
- 25 g Zucker
- Öl für das Blech
- 175 g Vollmilchkuvertüre

Gold-Stückchen

Kaffeebohnen fein hacken oder im Mörser zerstoßen. 15 g mit Marzipan und Likör verkneten. Auf wenig Puderzucker ca. 1 cm dick ausrollen, in kleine Rechtecke schneiden und kühl stellen.

Zucker mit 1 EL Wasser in einer beschichteten Pfanne goldgelb schmelzen, dabei nicht rühren. Übrige Kaffeebohnen unterrühren, auf ein geöltes Blech gießen und dünn verstreichen. Abkühlen lassen, dann in kleine Stücke brechen oder im Mörser grob zerstoßen.

Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen. Pralinen damit überziehen, dabei überschüssige Kuvertüre abtropfen lassen. Pralinen auf Backpapier setzen, mit etwas Kaffeekrokant verzieren und fest werden lassen.



Schneemonde

Zutaten für ca. 80 Stück:

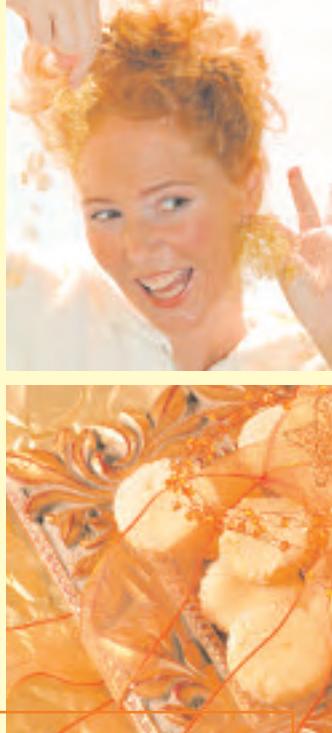
175 g Butter
250 g Mehl
125 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
Mehl zum Bearbeiten
100 g Puderzucker

Kalte Butter klein würfeln und mit Mehl, Mandeln, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker rasch glatt verkneten. Teig ca. 60 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Unterlage zu bleistiftdicken Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen biegen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Puderzucker durchsieben, mit übrigem Vanillezucker mischen und die warmen Kipferl darin wenden. Auskühlen lassen.

Tipp: Nach Belieben einen Teil der Kipferl in geschmolzene Kuvertüre tauchen.



Engelssand

Zutaten für ca. 30 Stück:

250 g Butter
250 g feiner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
375 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Prise Salz
1 EL Milch
Mehl zum Bearbeiten
1 Eigelb
Hagelzucker

Butter zerlassen, dabei leicht bräunen. Abkühlen lassen, dann mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz mit Milch rasch unterkneten. Aus dem Teig auf wenig Mehl Rollen formen, rundherum mit Eigelb bestreichen und in Hagelzucker wenden. Mehrere Stunden, besser über Nacht, kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Rollen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.



Zaubertaler

Zutaten für ca. 30 Stück:

200 g Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Marzipanrohmasse
50 g getrocknete Kirschen
50 g Vollmilchkuvertüre

Backofen auf 175° C vorheizen. Weiche Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Ei zufügen und weiterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und nach und nach unterrühren. Marzipanrohmasse würfeln, Kirschen halbieren, beides unterheben.

Mit 2 Teelöffeln etwa walnussgroße Portionen vom Teig abstechen und mit reichlich Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, etwas flach drücken. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun werden. 5 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter setzen und komplett auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und in einen Gefrier- oder Spritzbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Cookies mit feinen Streifen verzieren. Trocknen lassen.



Herzensgrüße

Butter, Zucker, Salz, Ei, Mehl und Mandeln rasch verkneten und 1 Stunde kühlen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 4 mm dick ausrollen, Herzen ausstechen. Die Hälfte der Herzen mit einem kleinen Herzausstecher in der Mitte „lochen“. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im heißen Ofen 10-12 Minuten hell backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

1 EL Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und mit 2-4 EL Wasser verrühren. Die „gelochten“ Herzen dünn damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen, trocknen lassen.

Restliche Aprikosen- sowie Himbeerkonfitüre getrennt erwärmen und durch ein Sieb streichen. Ganze Herzen damit bestreichen, je ein gelochtes Herz darauf setzen, fest werden lassen.



Knusper-Zoo

Zutaten für ca. 60-70 Stück:

250 g Butter
250 g feiner Zucker
1 Ei
125 g blanchierte, gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1/2 TL gemahlener Zimt
je 1 Msp. gemahlener Ingwer und Nelken
375 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
Mehl zum Bearbeiten

Butter und Zucker cremig rühren. Ei, Mandeln und Gewürze unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Teig 1-2 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Holzmodel mit Mehl bestäuben und kleine Teigstücke hineindrücken. Überstehenden Teig abschneiden und Teigfiguren mit einem leichten Schlag auf mit Backpapier belegte Backbleche stürzen.

Im heißen Ofen 10-12 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten für 1 Stollen:

230 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
abger. Schale
von 1 unbeh. Zitrone
2 Eier
100 g getr. Aprikosen
300 g Magerquark
50 g gehackte Mandeln
je 50 g gewürfeltes Zitronat und Orangeat
100 g Sultaninen
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Mehl zum Bearbeiten
Fett für Form und Blech
Puderzucker zum Bestäuben

Süße Vorfreude

Backofen auf 180 °C vorheizen. 200 g weiche Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale und Eier cremig rühren. Aprikosen fein würfeln. Mit Quark, Mandeln, Zitronat, Orangeat und Sultaninen zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Auf wenig Mehl einen Stollen formen und in eine gefettete Stollenform drücken. Auf ein gefettetes Blech legen und im heißen Ofen ca. 60-70 Minuten goldbraun backen.

Übrige Butter schmelzen, den heißen Stollen damit mehrmals bepinseln und dick mit Puderzucker bestäuben. Abkühlen lassen.



Kleine Geheimnisse

Zutaten für ca. 45 Stück:

3 Eier
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
200 g Zartbitterschokolade
300 g gem. Haselnüsse
30 g Speisestärke
1-2 EL Rum
Puderzucker zum Bestäuben

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Schokolade fein reiben, mit Nüssen, Stärke und Rum unterkneten. Teig 1-2 Stunden ruhen lassen.

Backofen auf 210 °C vorheizen. Aus dem Teig mit kühlen Händen walnussgroße Kugeln formen, mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und leicht flachdrücken.

Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Sternenmandeln

Zutaten für ca. 30 Stück:

1 unbehandelte Orange
3 Eiweiß
250 g Zucker
250 g gemahlene Mandeln
Oblaten (ca. 4 cm)

Orange heiß abspülen, Schale fein abreiben und etwas Saft auspressen. Eiweiß mit 1 TL Saft steif schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse glänzt. Mandeln und Orangenschale unterheben.

Oblaten auf ein Backblech verteilen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Oblaten spritzen oder mit 2 Teelöffeln darauf verteilen. 1-2 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

Backofen auf 150 °C vorheizen. Makronen im heißen Ofen 25-30 Minuten hell backen. Auskühlen lassen.





Christkinds-Snack

Zutaten für 12 Stück:

375 g Mehl
30 g Hefe
50 g Zucker
130 ml Milch
175 g gemischte Trockenfrüchte
180 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
250 g Marzipanrohmasse
Mehl zum Bearbeiten
Fett für das Blech
Puderzucker zum Bestäuben und Bearbeiten
rote und gelbe Speisefarbe

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 EL Zucker und 75 ml lauwarmen Milch leicht verrühren, mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Trockenfrüchte würfeln. Übrige Milch leicht erwärmen, 150 g Butter darin schmelzen. Mit übrigem Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz, Trockenfrüchten und dem Hefevorteig verkneten und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

200 g Marzipan in 12 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Teig auf wenig Mehl nochmals durchkneten, in 12 Portionen teilen, jede um ein Stück Marzipan zur Kugel formen und in die gefetteten Vertiefungen eines Muffinsbleches setzen. Weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Muffins im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Noch heiß mit übriger geschmolzener Butter bepinseln und mehrmals dick mit Puderzucker bestäuben. Übriges Marzipan mit Speisefarbe rosa und zartgelb einfärben, auf wenig Puderzucker dünn ausrollen und Sterne ausschneiden. Muffins damit verzieren.

Zutaten für ca. 40 Stück:

130 g Butter
1 unbeschallte Zitrone
250 g Mehl
1 TL Backpulver
165 g Puderzucker
1 Prise Salz
je 1 Msp. gem. Zimt, Koriander, Nelken und Piment
2 säuerliche Äpfel (à 150 g)
150 ml Buttermilch
1 Ei
175 g Doppelrahm-Frischkäse
rote Speisefarbe
Zuckersternchen und -perlen

Nikolaus-Küsschen

Backofen auf 200 °C vorheizen. Papier-Pralinenförmchen in die Vertiefungen von Mini-Muffinsblechen setzen.

80 g Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Zitrone heiß abspülen, Schale fein abreiben und die halbe Frucht auspressen. Zitronenschale mit Mehl, Backpulver, 75 g Puderzucker, Salz und Gewürzen mischen. Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln und unterheben. Flüssige Butter, Buttermilch und Ei verquirlen und mit einem Löffel kurz unter die Mehlmischung rühren, so dass diese gerade gebunden ist. Mit 2 Teelöffeln auf die Pralinenförmchen verteilen und im heißen Ofen 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Übrige weiche Butter, Frischkäse, restlichen Puderzucker und 4 TL Zitronensaft kurz cremig rühren, die Hälfte zartrosa einfärben. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Apfelmuffins spritzen, mit Zuckersternchen und -perlen verzieren.

Tipp: Wer keine Minimuffinsbleche hat, kann die Muffins auch nur in Pralinenmanschetten backen. Dafür jeweils 2 Manschetten ineinandersetzen und auf ein Blech stellen.



Mokkatraum

Zutaten für ca. 40 Stück:

100 g weiße Kuvertüre
50 g Schlagsahne
1 Päck. Bourbon-Vanillezucker
2 Päck. Instant-Espressopulver (à 2 g)
60 g Butter
100 g Mehl
25 g Kakao
1 Prise Salz
1 Msp. Backpulver
50 g Puderzucker
1 Eigelb
Schokomokkabohnen und silberne Zuckerperlen zum Verzieren

Weiße Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, auf die Kuvertüre gießen, Vanillezucker zufügen und beides darin schmelzen. Masse mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Espressopulver in 1-2 EL warmem Wasser auflösen. Butter würfeln und mit Mehl, Kakao, Salz, Backpulver, Puderzucker, Eigelb und Espresso glatt verkneten. Teig 60 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig portionsweise zwischen Folie ca. 5 mm dick ausrollen und kleine Quadrate ausradeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen 12-14 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Vanillesahne cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Tupfen auf die Quadrate spritzen, Schokomokkabohnen darauf setzen. Silberperlen ganz leicht in Vanillesahne tauchen und die Quadrate damit verzieren.



Selbstgebackenes von Herzen verschenken

Liebe geht durch den Magen – das ist bekannt. Besonders großen Spaß macht es, lieben Menschen eine Freude zu bereiten.

Schön, dass man dies zur Adventszeit miteinander verbinden kann. Selbst gemachte Kleinigkeiten erreichen dabei meist eine größere Wirkung als große und teure Geschenke. Verschenken Sie dieses Jahr in der Adventszeit einmal selbst gebackene Leckereien, die von Herzen kommen. Verpackt in eine durchsichtige Tüte, mit einer Schleife und vielleicht einem besonders schönen Stück Christbaumschmuck verziert wird daraus eine kleine Kostbarkeit, die bestimmt gut ankommt.

Sie werden sehen, wie begeistert ihre Lieben sein werden und Sie zum Küchenstar küren!

Weihnachtsgewürze auf einen Blick



Name	Anis
Herkunft	Mittelamerika
Wozu	Für Weihnachtsbrot, Gewürzkuchen und Springerle. Anis schmeckt süßlich und leicht nach Lakritz. Für die Weihnachtsbäckerei Samen im Ganzen verwenden oder frisch mit dem Mörser zerstoßen.



Name	Muskat
Herkunft	Ost-Indonesien
Wozu	Für Lebkuchen, Christstollen und Pfeffernüsse. Für ganze Nüsse (halten mehrere Jahre) eignet sich eine spezielle Muskatreibe, geriebene Ware nur in kleinen Mengen kaufen, rasch verbrauchen.



Name	Gewürznelken (Nelken)
Herkunft	Molukken
Wozu	Z. B. für Lebkuchen, Früchtebrot oder gespickte Früchte. Gemahlene Nelken in möglichst kleinen Mengen kaufen, sie verlieren schnell ihr typisch-würziges Aroma.



Name	Piment
Herkunft	Westindien, Jamaika
Wozu	Für Weihnachtsgebäck, vor allem Lebkuchen. Schmeckt nach einer Mischung aus Nelken, Muskat und Zimt (auch „Allesgewürz“ genannt), entfaltet sein Aroma vor allem mit Schokolade.



Name	Ingwer
Herkunft	Südchina
Wozu	Z. B. für Honig- und Apfelkuchen, Makronen, Lebkuchen, Biskuits, als kandiertes Konfekt. Die scharfe Wurzel schmeckt frisch gerieben am intensivsten, Pulver verliert rasch die Würze.



Name	Vanille
Herkunft	Mittelamerika
Wozu	Besonders für Schokolade, Süßspeisen, Eis, Bonbons, Eierspeisen, Pudding, Cremes, Gebäck, Kuchen und Punsch. Verwendet wird das Mark: Schote längs einritzen und Mark mit einem Messer herauskratzen.



Name	Kardamom
Herkunft	Südindien, Ceylon und Malaysia
Wozu	Für Glühwein, Lebkuchen, Stollen, Spekulatius etc. Für die süße Weihnachtsbäckerei werden nur Samen genutzt: Kapseln vorsichtig öffnen, Samen herauslösen und mit einem Mörser oder Messer zerdrücken.



Name	Zimt
Herkunft	Ceylon
Wozu	Für Lebkuchen, Früchtebrot, Bratäpfeln und natürlich Zimtsternen. Wer einen Mörser hat, kauft Stangen und zerstößt sie frisch. Frisch gemahlene Ware aus dem Supermarkt ist i. d. R. ausreichend intensiv.



Zur Adventszeit – festlich dekorieren

Der Advent ist für viele eine Zeit, in der man es sich gerne zu Hause schön gemütlich macht. Insbesondere eine stimmungsvolle Dekoration gehört zur Zeit der Vorfreude und des Wartens dazu. Schon durch kleine Akzente lassen sich große Wirkungen erzielen: Sei es durch eine kleine Lichterkette auf dem Tisch, ein paar Kerzen farblich passend zum Tischset oder ein Teller mit Keksen auf einem schönen Stoff.

Lassen Sie sich für Ihre ganz persönliche Weihnachtsatmosphäre von den Fotos in dieser Broschüre inspirieren.

Fruchtiger Weihnachtstraum

Zutaten für ca. 25 Stück:

125 g Butter
125 g Zucker
Salz
2 Eier
300 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 TL Zimt
200 g getrocknete Pflaumen
75 ml Pflaumensaft
2 EL Pflaumenwasser
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Eiweiß

Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt darüber sieben und unterkneten. Teig ca. 2 Stunden kühl stellen.

Pflaumen in Saft und Pflaumenwasser 30-60 Minuten einweichen. Dann mit der Flüssigkeit pürieren und mit Haselnüssen und Eiweiß verrühren.

Teig zwischen Folie zu einem Rechteck (ca. 25 x 40 cm) ausrollen, mit der Pflaumenmasse bestreichen, dabei an einer Längskante ca. 2 cm Teig frei lassen. Von der anderen Längsseite her mit Hilfe der Folie fest aufrollen, Enden gut festdrücken. In Folie 15 Minuten ins Gefrierfach oder 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei nicht zu sehr drücken. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten hellbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: wenn Kinder mitessen, Pflaumenwasser durch Saft ersetzen.



Weiße Weihnacht

Zutaten für eine Springform
(26 cm Ø):

80 g Butter, Salz
75 g Puderzucker
1 Eigelb
180 g Mehl
4 Eier
160 g Zucker
60 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
100 g Haselnusskerne
400 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker
200 g Quittengelee
1 Marzipandecke (300 g)
rote Speisefarbe
Puderzucker
zum Bearbeiten

Butter, 1 Prise Salz, 50 g Puderzucker, Eigelb und 120 g Mehl verkneten, 1 Std. kühl stellen. Eier trennen, Eiweiß mit 4 EL kaltem Wasser steif schlagen. 150 g Zucker und 1 Prise Salz unter Rühren einrieseln lassen. Eigelb kurz unterröhren. Übriges Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Boden einer Springform mit Backpapier abdecken, Teig einfüllen, im heißen Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, in 2 Böden schneiden. Mürbteig zwischen Folie zu einem Kreis (26 cm Ø) ausrollen, in die mit Backpapier ausgelegte Springform legen, einstechen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Haselnüsse im heißen Ofen bei 150 °C 8-10 Minuten rösten, dann die Häutchen abreiben. Nüsse fein hacken. Sahne mit Sahnesteif, übrigem Puder- und Vanillezucker steif schlagen, Nüsse unterheben. Gelee leicht erwärmen, eine Hälfte auf den Mürbteig streichen. Einen Biskuit darauf setzen, mit der Nuss-Sahne bestreichen. Übriges Gelee auf den 2. Biskuit streichen, auf die Sahne setzen. Torte mit der Marzipandecke überziehen, überstehende Ränder abschneiden.

Marzipanreste verkneten, rot einfärben und kleine Kugeln formen. Im übrigen Zucker wälzen und die Torte damit verzieren.



Winterwald

Zutaten für eine Springform
(20-22 cm Ø):

135 g Mehl
20 g Stärke
30 g Kakao
1 Eigelb
135 g Butter
125 g Zucker
Salz
180 g Zartbitter-Kuvertüre
6 Eier
3 Blatt weiße Gelatine
400 g Schlagsahne
1 Päck. Bourbon-Vanillezucker
1 TL Lebkuchengewürz
100 g Preiselbeeren (Glas)
Marzipanrohmasse
und Puderzucker
zum Garnieren

60 g Mehl, Stärke, 15 g Kakao, Eigelb, 60 g Butter, 25 g Zucker und 1 Prise Salz verkneten, 1 Std. kühl stellen. Übrige Butter und 1 Prise Salz cremig rühren. Kuvertüre hacken, 30 g über dem Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen, unterröhren. 5 Eier trennen, Eigelb zufügen und dickschaumig rühren. Eiweiß steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen, mit gesiebtem restlichen Mehl und Kakao unter die Schokomasse heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen, im heißen Ofen bei 190 °C 30-35 Min. backen. Nach dem Abkühlen in 3 Böden schneiden. Mürbteig zwischen Folie in Größe der Form ausrollen, in die mit Backpapier ausgelegte Form legen, einstechen, im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen. Übrige Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen. Gelatine kalt einweichen. Restliches Ei mit 2 EL Wasser über dem Wasserbad dickschaumig schlagen, Kuvertüre unterrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, unterziehen. Creme im Kühlschrank halbfest werden lassen. Sahne steif schlagen, 1/3 mit Vanillezucker und Lebkuchengewürz verrühren. Rest unter Schokocreme ziehen. Preiselbeeren auf Mürbteig streichen, mit 1 Biskuit belegen. Mit 4 EL Schokosahne bestreichen, mit 2. Biskuit belegen. Mit Gewürzsahne bestreichen, letzten Biskuit darauf legen. Torte und übrige Schokosahne 30 Min. kühl stellen, dann Torte rundherum damit bestreichen, danach mind. 2 Std. kühl stellen. Marzipanrohmasse auf Puderzucker dünn ausrollen, Tannen ausstechen. Torte damit verzieren.



Christstern

Zutaten für ca. 25 Stück:

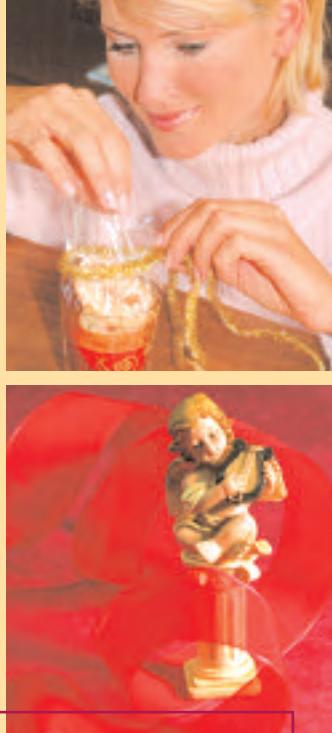
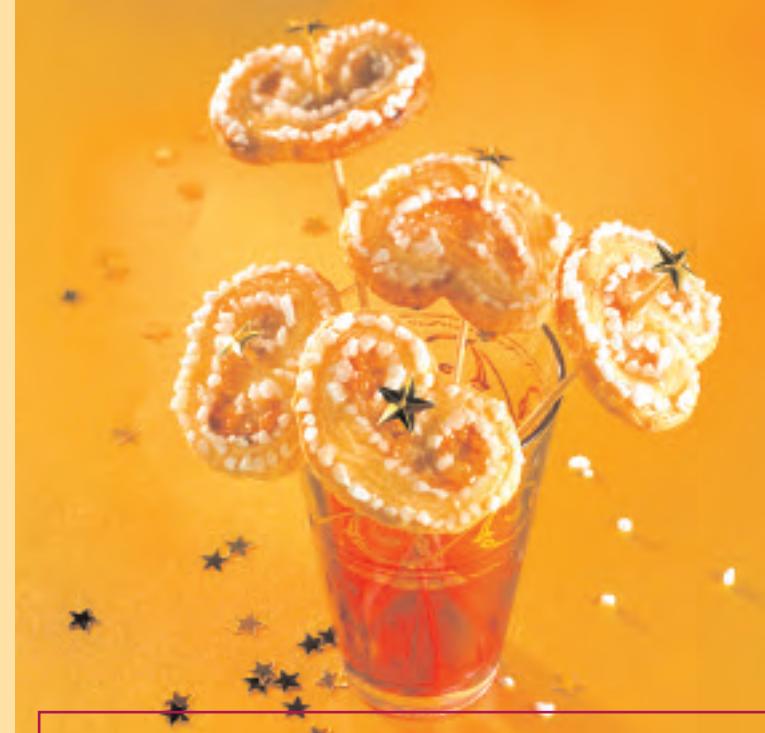
60 g Butter
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
75 g gem. Haselnüsse
75 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Mehl zum Ausrollen
50 g Zartbitterkuvertüre
weiße Schokoladenblätter
zum Verzieren

Kalte Butter würfeln und mit Puderzucker, Salz, Eigelb, gehmahlenen Haselnüssen, Mehl und Backpulver rasch glatt verkneten. 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 175 °C vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick ausrollen, Blumen und Blätter ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im heißen Ofen ca. 17 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Keks-Blätter damit dünn überziehen, mit Schokoblättern verzieren und trocknen lassen.

Tipp: Wer mag, verziert die Blumen zusätzlich mit ganzen Haselnusskernen.



Himmelsschlaufen

Zutaten für 25-30 Stück:

225 g TK-Blätterteig
100 g Doppelrahm-Frischkäse
1 TL Zimt
2 EL Puderzucker
Mehl zum Bearbeiten
65 g Hagelzucker

TK-Blätterteig antauen lassen. Frischkäse, Zimt und Puderzucker glatt rühren.

Teigplatten auf wenig Mehl leicht überlappend zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Zimtcreme bestreichen, mit 50 g Hagelzucker bestreuen und von beiden Seiten her fest zur Mitte aufrollen, so dass im Querschnitt Schnecken entstehen. Fest in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Gekühlte Rolle in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit übrigem Hagelzucker bestreuen und im heißen Ofen 12 Minuten backen. Schnecken wenden und weitere 6 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Die Schnecken schmecken am besten frisch.



Schneeflöckchen

Zutaten für ca. 45 Stück:

2 unbehandelte Zitronen
1 Ei
125 g Butter
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
190 g Mehl
Mehl zum Bearbeiten
100 g Zucker
einige Tropfen Zitronenöl

Zitronen heiß abspülen, Schale fein abreiben und eine halbe Frucht auspressen. Ei trennen. Eigelb mit Butter, Puderzucker, Salz, Mehl, Zitronenschale und 2-3 EL Zitronensaft verkneten, so dass der Teig nicht zu weich wird. 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 170 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl 3 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Eiweiß mit 2 TL Zitronensaft steif schlagen, dabei Zucker langsam einrieseln lassen. Mit Zitronenöl aromatisieren. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Kekse damit wie Schneeflocken verzieren. Im heißen Ofen 18-20 Minuten hell backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Damit die schöne Baiserverzierung geschützt wird, ist es hilfreich, die Keksschichten beim Stapeln in einer Aufbewahrungsbox durch Pergamentpapier zu trennen.



Knusprige Begegnung

Zutaten für ca. 25 Stück:

125 g Butter
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
20 g Kakao
Mehl zum Bearbeiten
2 EL Milch

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, 2 Eigelb, Mehl, Backpulver und evtl. 1-2 EL kaltes Wasser verkneten. Teig halbieren, unter eine Hälfte Kakao und 1 EL Wasser kneten. Teige 1 Stunde kühl stellen.

Teige nacheinander auf wenig Mehl 1 cm dick ausrollen. Für ein Schachbrettmuster in 1 cm breite Streifen schneiden. Übriges Eigelb mit Milch verrühren. Teigstreifen damit bestreichen und als Schachbrett aufeinander legen, dabei vorsichtig fest drücken. Nach Belieben zusätzlich in eine Teigschicht wickeln und dabei zu einem Rechteck formen. Für Spiralen ausgerollten Teig dünn mit Eiermilch bepinseln, abwechselnd aufeinander legen und fest aufrollen. 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 175 °C vorheizen. Teigblöcke und -rollen in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten hell backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Früchtezauber

Zutaten für einen Stollen:

Zutaten für die Füllung:

50 g getrocknete Apfelringe

325 g kandierte Kirschen

5 cl Kirschwasser

50 g Mandelstifte

2 EL brauner Zucker

25 g gewürfeltes Zitronat

je 50 g Korinthen und Sultaninen

abger. Schale von 1 unbeh. Zitrone

2 EL Zitronensaft

1 Eiweiß

Zutaten für den Teig:

siehe Freudenbrot, S. 15

100 g Butter

50 g Puderzucker

Apfelringe und Kirschen klein würfeln und in Kirschwasser 2-3 Std. einweichen. Mandelstifte und Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren lassen. Mit Äpfeln, Kirschen, Zitronat, Korinthen, Sultaninen, Zitronenschale und -saft sowie Eiweiß zu einer streichfähigen Masse vermengen, evtl. mit 1-2 EL Wasser verdünnen.

Den Stollenteig zubereiten wie beim Freudenbrot, S. 15.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf Mehl in der Länge der Stollenform etwa 30 cm breit ausrollen. Fruchtfüllung darauf streichen, Teig zur Stollenform überschlagen, an den Schmalseiten zusammendrücken. Stollen mit der Naht nach oben in die gefettete Stollenform drücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 50-60 Min. backen.

Butter schmelzen, warmen Stollen damit mehrfach bestreichen und dick mit Puderzucker besieben.

Adventsüberraschung

Zutaten für einen Stollen:

Zutaten für die Füllung:

300 g Marzipanrohmasse

100 g Zucker

1 Ei

80 g gehackte Mandeln

Mark von 2 Vanilleschoten

3 cl Orangenlikör

Zutaten für den Teig:

siehe Freudenbrot, S. 15

100 g Butter

50 g Puderzucker

Marzipanrohmasse, Zucker, Ei, gehackte Mandeln, Vanillemark und Orangenlikör verkneten, 1 Stunde ruhen lassen.

Den Stollenteig zubereiten wie beim Freudenbrot, S. 15.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig auf Mehl in der Länge der Stollenform etwa 30 cm breit ausrollen. Marzipanfüllung als Strang darauf legen, Teig zur Stollenform überschlagen, an den Schmalseiten zusammendrücken. Stollen mit der Naht nach oben in die gefettete Stollenform drücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 50-60 Min. backen.

Butter schmelzen, warmen Stollen damit mehrfach bestreichen und dick mit Puderzucker besieben.



Engels-Plätzchen

Zutaten für 25-30 Stück:

50 g Puderzucker
150 g Marzipanrohmasse
1 kleines Ei
2 TL Mehl
50 g gemahlene Mandeln
ca. 100 g blanchierte
ganze Mandeln
1 Eigelb

Backofen auf 175 °C vorheizen. Puderzucker sieben und mit Marzipanrohmasse, Ei, Mehl und gemahlenen Mandeln glatt verkneten. Kleine Kugeln formen.

Ganze Mandeln halbieren und je 3 Mandelhälften auf jede Kugel drücken. Plätzchen mit leicht verquirtem Eigelb bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.



Überraschungshappen

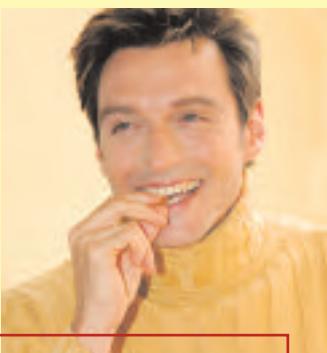
Zutaten für ca. 50 Stück:

100 g feiner Zucker
200 g flüssiger Honig
2 Eier
500 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Piment
200 g Marzipanrohmasse
Mehl zum Bearbeiten
200 g Schokoladenglasur
200 g Puderzucker
2 Eiweiß

Zucker, Honig und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Piment darüber sieben und unterkneten. Teig 30-60 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Marzipanrohmasse verkneten. Fingerdicke, 10 cm lange Rollen daraus formen. Teig auf wenig Mehl ausrollen, in 8 cm breite, 10 cm lange Streifen schneiden. Marzipan in die Teigstreifen wickeln und kleine dreieckige Stücke (etwa wie Spitzkuchen) abschneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im heißen Ofen 15-20 Minuten backen dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schokoladenglasur über dem heißen Wasserbad schmelzen. Puderzucker sieben und mit Eiweiß verrühren. Die Hälfte der Plätzchen mit Schokoladenglasur, die andere mit Puderzuckerglasur überziehen.



Engelszopf

Zutaten für 1 Zopf:

50 g Rosinen
4 EL Kirschwasser
600 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
80 g brauner Zucker
je 125 g saure Sahne und Schlagsahne
100 g Butter
2 Eier
50 g gehackte Mandeln
50 g gewürfeltes Orangeat
3 EL Kokosraspeln
Mehl zum Bearbeiten

1 Eigelb
1 EL Milch
3 EL Mandelblättchen

Rosinen in Kirschwasser einweichen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln und mit 1 TL Zucker bestreuen. Saure und Schlagsahne mischen, 1/4 davon lauwarm erwärmen, mit der Hefe verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann übrige Sahne-Mischung, restlicher Zucker, weiche Butter und Eier zufügen und unterkneten. Eingeweichte Rosinen, Mandeln, Orangeat und Kokosraspeln unterkneten und den Teig erneut 30-60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf wenig Mehl durchkneten, dritteln, 3 Stränge formen und zu einem Zopf flechten. Zugedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eigelb und Milch verrühren, Zopf damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen 30-40 Minuten goldgelb backen.

Zutaten für 2 Christbrot-Sterne:

120 g Rosinen
100 g gehackte Mandeln
100 g gewürfeltes Zitronat
50 g gewürfeltes Orangeat
4 cl brauner Rum
500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
80 g Zucker
125 ml Milch
120 g Butter
2 Eier
1/2 TL Salz
abger. Schale von
1 unbeh. Zitrone
Mehl zum Bearbeiten
Fett für die Formen

Christbrot-Stern

Rosinen, Mandeln, Zitronat und Orangeat mit Rum mischen und durchziehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker bestreuen. 5 EL Milch lauwarm erwärmen, mit der Hefe verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Vorteig mit der gesamten Mehlmenge verkneten und nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Dann Butter schmelzen, mit Eiern, restlicher Milch, übrigem Zucker, Salz und Zitronenschale verrühren und unterkneten. Weitere 20-25 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt.

Eingeweichte Rosinen-Mischung unterkneten, erneut 20 Minuten gehen lassen. Auf wenig Mehl Teig rund formen. 2 große Stern-Ausstechformen (à 20 cm Ø) fetten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und Teig hineindrücken. Zugedeckt noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Sterne auf der untersten Schiene etwa 50-60 Minuten backen.



Runde Vorfreude

Zutaten für ca. 75 Stück:

250 g feiner Zucker
2 Eier
100 g gemahlene Mandeln
abger. Schale von
1/2 unbeh. Zitrone
je 1 Prise Salz, weißer Pfeffer
gem. Nelken und Piment
250 g Mehl
1 Msp. Hirschhornsalz
1 EL Milch
Mehl zum Bearbeiten
150 g Puderzucker
100 g Zartbitterkuvertüre

Zucker und Eier schaumig rühren. Mandeln, Zitronenschale, Gewürze und Mehl mischen. Hirschhornsalz in Milch auflösen, mit der Mehlmischung zufügen und glatt verkneten. 30-60 Minuten kühl stellen.

Dann aus dem Teig mit bemehlten Händen walnussgroße Kugeln formen. Mit einem Tuch abgedeckt einige Stunden, besser über Nacht ruhen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen, Plätzchen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker durchsieben und mit wenig Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils die Hälfte der Plätzchen damit überziehen und trocknen lassen.

Zutaten für ca. 55 Stück:

200 g Butter
250 g brauner Zucker
2 Eier
1 EL Zimt
1 Msp. Piment
100 g Schokolade
60 g Grümmelkandis
60 g Mandeln
240 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
15 g Kakao
Fett für das Blech
200 g Schokoladenglasur

Himmelsbrot

Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter cremig rühren, dabei nach und nach Zucker, Eier, Zimt und Piment zugeben. Schokolade fein reiben, mit Grümmelkandis und Mandeln zufügen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und leicht unterkneten. Teig etwa fingerdick auf ein leicht gefettetes Backblech streichen und im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Noch warm in Streifen schneiden und auskühlen lassen.

Schokoladenglasur schmelzen, die Streifen halb hineintauchen und trocknen lassen.



Namhafte Leckerei

Zutaten für 15-20 Stück:

200 g Honig
50 g brauner Zucker
75 g Butter
400 g Mehl
1 TL Backpulver, 1 Ei
1 TL gem. Zimt
je 1/2 TL Lebkuchengewürz und Kardamom
abger. Schale von je 1/2 unbeh. Zitrone und Orange
2 EL Milch
Mehl zum Bearbeiten
2 EL Honig zum Bestreichen ca. 200 g Puderzucker
Zitronensaft
rote Zuckerschrift

Honig, Zucker und Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt, dann abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Ei, Gewürze, Zitruschalen und Milch zufügen und unterkneten, 2 Stunden kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl 5-10 mm dick ausrollen, Tannenbäume (ca. 12 cm groß) ausschneiden oder ausschneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Honig mit 5-6 EL Wasser verrühren, Bäumchen damit bepinseln. Im heißen Ofen 15-18 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, mit wenig Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und die Bäumchen damit bestreichen. Mit Zuckerschrift Namen und Verzierungen darauf „schreiben“.

Zutaten für ca. 30 Stück:

4 Eier
250 g feiner Zucker
je 25 g gewürfeltes Zitronat und Orangeat
1 Prise Salz, 2 TL gem. Zimt je 1 TL gem. Nelken und Kardamom
1 Msp. Muskatblüte (Macis)
90 g Mandeln
90 g Haselnüsse
250 g Mehl
Backoblaten (rund oder eckig)
150-200 g Zartbitterkuvertüre
ca. 50 g Puderzucker
blanchierte Mandeln zum Verzieren

Himmlische Küchlein

Eier und Zucker dickcremig und hell mixen. Zitronat, Orangeat und Gewürze zufügen. Mandeln und Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Beides mit Mehl unterrühren, dabei so lange mixen, bis der Teig dick ist und ein Löffel darin stecken bleibt. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 175 °C vorheizen. Teig ca. 1 cm dick auf Oblaten streichen, auf Backbleche setzen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und Lebkuchen damit überziehen. Puderzucker durchsieben und mit wenig Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Lebkuchen damit und mit Mandeln verzieren und trocknen lassen.



Mondenkind

Zutaten für 25-30 Stück:

40 g Sahne
80 g Zartbitterkuvertüre
ca. 1 TL Minzöl
60 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
125 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Mehl zum Bearbeiten
60 g Puderzucker
grüne Lebensmittelfarbe

Sahne aufkochen. Kuvertüre grob hacken, in der heißen Sahne schmelzen, mit 1/2 TL Minzöl abschmecken und 4 Stunden kühl stellen.

Butter, Zucker, Salz, Eigelb, Mehl, Backpulver und 1-2 EL kaltes Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten und 60 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 175 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl portionsweise 3 mm dick ausrollen. Monde (ca. 4,5 cm) ausschneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im heißen Ofen 12-14 Minuten hell backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Puderzucker mit wenig Wasser glatt rühren und mit dem übrigen Minzöl abschmecken. Mit Speisefarbe hellgrün einfärben und die Hälfte der Monde damit bestreichen. Trocknen lassen.

Minz-Schokosahne kurz aufschlagen, auf die übrigen Monde streichen, grüne Monde darauf setzen und fest werden lassen.



Gewürzgold

Zutaten für ca. 40 Stück:

1 Stck. Ingwerwurzel (ca. 30 g)
4 Eiweiß
1 TL Zitronensaft
200 g Zucker
200 g Kokosraspel
50 g Zartbitterkuvertüre

Backofen auf 150 °C vorheizen. Ingwer schälen und fein hacken. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Zucker nach und nach zufügen und weiter schlagen, bis die Masse steif ist und glänzt. Ingwer und Kokosraspel kurz unterrühren. Mit 2 Teelöffeln walnussgroße Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen ca. 35 Minuten hell backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und in einen Gefrier- oder Spritzbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Makronen damit verzieren. Trocknen lassen.



Schneeberge

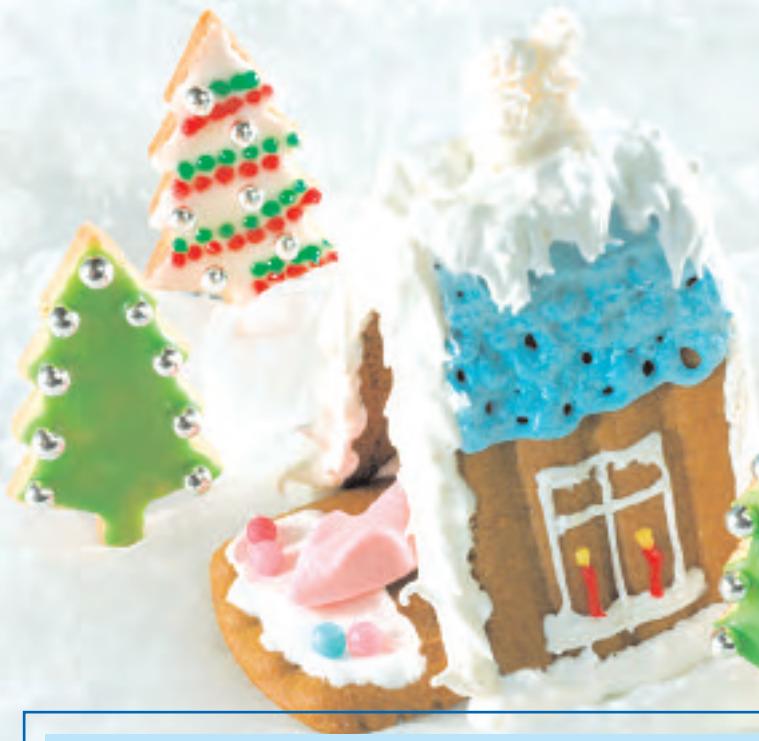
Zutaten für ca. 30 Stück:

350 g Möhren
50 g Haselnusskerne
120 g Butter
140 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
400 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL gem. Zimt
1/4 TL gem. Muskat
100 g Rosinen
100 g weiße Kuvertüre

Möhren schälen, klein schneiden und in wenig Wasser sehr weich garen. Abgießen, abkühlen lassen, dann fein pürieren.

Backofen auf 175 °C vorheizen. Haselnüsse grob hacken. Weiche Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Ei und Möhrenpüree unterschlagen. Mehl, Backpulver und Gewürze darüber sieben und unterrühren. Rosinen und Nüsse unterziehen. Mit 2 Teelöffeln etwa pfalzmenggröße Teigportionen mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im heißen Ofen 12-15 Minuten goldbraun backen. 10 Minuten auf dem Blech abkühlen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

Weiße Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und die Berge damit halb überziehen. Trocknen lassen.



Knusper, Knusper, Knäuschen ...

Zutaten für 10 Stück:

250-350 g Puderzucker
Speisefarben
30 rechteckige braune Kekse
(ca. 250 g, z. B.
Kemmsche Kuchen oder
Butterkekse)
Zuckerperlen,
Schaumzuckermäuse
und Marshmallows
zum Verzieren

Puderzucker durchsieben und mit wenig Wasser zu einem glatten, dickflüssigen Guss verrühren. In Portionen teilen und nach Belieben bunt einfärben. Getrennt in Gefrierbeutel füllen und jeweils eine kleine Ecke abschneiden.

20 Kekse paarweise damit und mit Süßigkeiten verzieren. Trocknen lassen.

Jeweils zwei verzierte Kekse von hinten an den Schmalseiten mit Zuckerguss versehen und als Hausdach auf einen unverzierten Keks setzen, dabei vorsichtig festdrücken. Marshmallows mit Zuckerguss als Schornstein auf das Dach setzen und trocknen lassen. Dann nach Belieben den „Vorplatz“ mit Zuckerguss und Süßigkeiten verzieren.

Tipp: Zum Verschenken in Zellophantüten setzen oder mit selbst gebackenen Tannenbäumchen zu einer Winterlandschaft arrangieren.



Buntes Zauberwerk

Zutaten für ca. 65 Stück:

200 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
300 g Mehl
1/2 TL Zimt
Mehl zum Ausrollen
150 g Puderzucker
Speisefarbe

Butter, Zucker, Salz, Eigelb, Mehl und Zimt mit 2 EL kaltem Wasser rasch glatt verkneten und 60 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 175 °C vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick ausrollen, weihnachtliche Figuren ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im heißen Ofen 15-18 Minuten hell backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Puderzucker mit wenig Wasser glatt rühren, in mehrere Portionen teilen und nach Wunsch mit Speisefarbe einfärben. In Gefrierbeutel füllen, jeweils eine kleine Ecke abschneiden und die Figuren damit verzieren.



Oh, Tannenbaum ...

Zutaten für eine Tannenform (32 cm lang, ca. 1,5 l Inhalt):

75 g Zartbitterschokolade
200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Kakao
100 ml Glühwein
Fett für die Form
250 g Vollmilchkuvertüre
Zuckerperlen zum Verzieren

Backofen auf 175 °C vorheizen. Schokolade grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Weiche Butter und Zucker cremig rühren. Leicht abgekühlte Schokolade und Eier nach und nach zufügen und so lange mixen, bis die Masse dickschaumig und hell ist.

Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao mischen und abwechselnd mit dem Glühwein untermixen. In eine gefettete Tannenbaumform füllen und im heißen Ofen 50-60 Minuten backen, evtl. die letzten 15 Minuten mit Alufolie abdecken. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Vollmilchkuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Mit Zuckerperlen verzieren, fest werden lassen.

Tipp: Wenn Kinder mitessen, den Glühwein durch Traubensaft ersetzen. Zum Verschenken kann man auch mehrere kleine Bäumchen backen.



Adventsknusper

Zutaten für ca. 25 Stücke:

200 g Studentenfutter
1/2 TL Zimt
125 g Zucker
Öl für das Blech
evtl. kleine Backoblaten

Studentenfutter grob klein schneiden, mit Zimt mischen.

Zucker mit 4 EL Wasser in einer beschichteten Pfanne verrühren und erhitzen, bis der Zucker schmilzt und hellbraun karamellisiert, dabei nicht rühren. Studentenfutter zufügen und kurz unterrühren, bis es mit Karamell überzogen ist. Auf ein geölttes Blech oder ein Stück Backpapier geben und etwas abkühlen lassen.

Noch warm mit einem scharfen Messer in Stücke teilen, nach Belieben auf Oblaten setzen und ganz auskühlen lassen.



Knabber-Mandeln

Zutaten für ca. 30 Stück:

50 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
Bittermandelaroma
1 Prise Salz
125 g Mehl
1/2 TL Backpulver
50 g gehackte Mandeln
50 g Mandelkerne
Mehl zum Bearbeiten

Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker, Ei, Aroma und Salz cremig rühren. Mehl, Backpulver und beide Mandelsorten mischen und kurz unterkneten. Teig auf wenig Mehl zu einer 2-3 cm dicken Rolle formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen 20-22 Minuten backen.

Kurz abkühlen lassen, dann quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden (geht besonders einfach mit einem elektrischen Messer). Mit der Schnittfläche nach oben wieder auf das Blech setzen und weitere 12-15 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Silvester-Snack

Zutaten für 15-20 Stück:

200 g gut ausgepresster Schichtkäse (oder Magerquark)
6 EL Milch, 1 Ei, 125 ml Öl
100 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
1 Prise Salz
etwas abger. Zitronenschale
400 g Mehl
1 Päck. und 2 gestr. TL Backpulver
Mehl zum Bearbeiten
Milch zum Bestreichen
rotes Johannisbeergelee oder Aprikosenkonfitüre zum Füllen und Bestreichen
Butterschmalz zum Ausbacken
125 g Puderzucker, Zitronensaft
125 g Hagelzucker

Schichtkäse, Milch, Ei, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale verrühren. Mehl und Backpulver sieben und etwa die Hälfte esslöffelweise unterrühren. Den Rest darunter kneten. Teig auf wenig Mehl etwa 5 mm dick ausrollen. Auf einer Teighälften leichte Kreise (ca. 9 cm Ø) markieren. Den Rand der Kreise dünn mit Milch bestreichen, jeweils etwas Gelee oder Konfitüre in die Mitte geben. 2. Teighälften darüber klappen, Teigkreise nun ausstechen und die Teigränder gut zusammendrücken.

Fett in einen Topf oder eine Friteuse geben und auf 180 °C erhitzen. Bällchen portionsweise darin hellbraun backen, dabei einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, mit wenig Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Hälfte der Quarkbällchen damit überziehen. Übrige Bällchen mit leicht erwärmtem Gelee oder Konfitüre bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen und trocknen lassen.

Zutaten für ca. 30 Stück:

150 g Butter
250 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 EL Sahne
1 EL Zitronensaft
Mehl zum Bearbeiten
ca. 50 g Puderzucker
1 EL Rum
Hagelzucker

Neujahrsglück

Kalte Butter klein würfeln. Mit Mehl, Zucker, Salz, Eigelb, Sahne und Zitronensaft rasch glatt verkneten und 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf wenig Mehl aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in ca. 15 cm lange Stücke schneiden und zu Brezeln schlingen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Puderzucker durchsieben, mit Rum und Wasser zu einem dünnflüssigen Guss verrühren und den Rand der lauwarmen Brezeln damit bepinseln. Rundherum in Hagelzucker wälzen und trocknen lassen.

M E I N E K Ü C H E N S T A R S

Hier können Sie die
himmlische Adventsbroschüre nachbestellen:

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH
Koblenzer Str. 148 • 53177 Bonn •
www.cma.de • Bestell-Nummer 8051

