SPEZIALAUSGABE

9 783964 172501

4 198123 806992 02

AT: 7,60 € | CH: 11,90 CHF | I: 8,80 € | LU+BE: 8,20 €

LandGenuss

LandGenuss

Backen, verschenken und genießen

Weihnachts-bäckerei

6,99 EURO
Spezialausgabe 2|2022

SÜSSES ZUM FEST
5 Desserts, mit denen Sie alle Gäste verzaubern!

STOLLEN 6-MAL ANDERS
Ganz klassisch, mit Quark, Mohn oder mit Nüssen

Neue Hits für Ihre Plätzchendose

123 Rezepte für den schönsten Advent

ZEITLOS GUT Plätzchenklassiker & Pralinen **STRESSFREI** Winter-Rührkuchen
SCHNELL Kulinarische Geschenke **AROMATISCH** Lebkuchen & Glühwein-Ideen

falkemedia

Jetzt bestellen!

DER NEUE WANDKALENDER
nur 16,90 €

mein ZauberTopf

BEST OF VON EUCH GEWÄHLT

WOCHEN KALENDER 2023

TOP 53

So lecker!

Eure Lieblingsrezepte für Thermomix®
aus www.zaubertopf-club.de

So einfach und schnell

Unkomplizierte Gerichte mit Zutaten, die ihr überall bekommt!

Mit cleveren Mix-Tipps

Findet tolle Tipps für das Kochen mit Thermomix®!

WOCHENKALENDER 2023

DIN A4, mit Öse zum Aufhängen, Qualitätspapier

Der wunderschöne Wandkalender bietet jede Woche eine neue Rezeptidee und auf jedem Blatt reichlich Platz für all eure wichtigen Termine und Notizen!

Gleich bestellen:
www.zaubertopf-shop.de

amazon.de

978-3-96417-232-7

Glanzvoller Advent

Liebe Leserin, lieber Leser,

mit großen Schritten nähern wir uns dem Advent, der für uns eine magische Zeit ist. Wir lassen das Jahr Revue passieren, schmieden Pläne für die kommenden Monate und lassen es uns im Kreise unserer Liebsten einfach gutgehen. Dabei darf natürlich der bunte Plätzchenteller nicht fehlen. In dieser Spezialausgabe von „LandGenuss“ haben wir uns den besten Rezepten aus der Weihnachtsbäckerei verschrieben. Freuen Sie sich auf jede Menge neue Inspiration für süße Gebäckstücke wie Stollen, Lebkuchen und Makronen, auf bewährte Plätzchenklassiker und Kekse mit besonderen Aromen und auf winterliche Rührkuchen und prächtige Torten für die adventliche Kaffeetafel. Auf unseren Ratgeberseiten halten wir darüber hinaus Tipps für gutes Gelingen sowie viele weitere Rezeptideen, beispielsweise für Pralinen und für Zitruskreationen, für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen eine zauberhafte Weihnachtszeit!
Herzlichst Ihre
„LandGenuss“-Redaktion

@landgenussmagazin www.landgenuss-magazin.de/facebook

Titelfotos: Ira Leoni (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Anna Kim (1); © EMF/Emma Friedrichs (1); © StockFood/für ZS Verlag/Kramp + Gölling (1) | Fotos: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/LeszekCzerwonka (1). Choreograph (1): Archiv (2)

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-1 x 1 Sofern in der Zutatenliste unserer Rezepte nicht anders angegeben, verwenden wir Weizenmehl (Type 405) | Eier (Größe M) Kuhmilch (3,5 % Fett) | Naturjoghurt (3,5 % Fett) | mild gesäuerte Butter | Speisequark (40 % Fett) | Biozitrusfrüchte | frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer | natives Olivenöl extra | glatte Petersilie.

INHALT

LandGenuss
Weihnachtsbäckerei

Rezepte

8 Plätzchenklassiker Sechs Sorten, ohne die die Adventszeit nicht vorstellbar ist

16 Schnelle Geschenke Kleine Freudebringer zum Naschen fix selbst gemacht

22 Lebkuchen Aromatische Gebäckstücke mit großem Überraschungsfaktor

30 Kleingebäck Madeleines, Hefe-Zimtknoten und mehr

36 Heißgetränke Punsch & Co. mit und ohne Alkohol

44 Glühwein Nicht nur trinken, sondern auf vielfältige Weise weiterverarbeiten!

50 Stollen Der Generationenliebling sechsmal anders

58 Makronen Zarte Wölkchen mit Kokos, Nuss oder Apfel

62 Schokolade & Konfekt Süße Stücke und Riegel, die Augen und Gaumen begeistern

72 Feine Desserts Fünf edle Nachspeisen für die Festtage

80 Herzhaft backen 11 Snacks, die würzig-köstliche Abwechslung bieten

88 Rührkuchen Unkompliziert angerührt, aber mit dem gewissen Extra

96 Doppeldecker Softes Gebäck mit Cremefüllung plus Tipps und Produktempfehlungen

102 Unsere Plätzchenstars Diese sechs Sorten werden garantiert auch Ihnen schmecken!

106 Backen mit Kids Bei Zuckerbrezeln, Lebkuchenhaus etc. mischen auch die Kleinen mit

112 Vegan backen Kekse ohne tierische Produkte, die nichts vermissen lassen

122 Torten Vier Prachtstücke für die adventliche Kaffeetafel

Ratgeber

28 Im Gebäckhimmel Einfache Grundrezepte für Teige etc. plus Produkttipps

42 Fruchtige Extras Sieben geniale Rezepte für Bratapfel- und Zitrusfans plus Dekotipp

49 Wintergewürze Vanille, Zimt, Ingwer und mehr im Porträt

70 Pralinen Ideen für Feines aus der heimischen Pralinenmanufaktur

129 Weihnachtsdeko Unsere fünf Empfehlungen für ein hübsch geschmücktes Zuhause

Service

3 Editorial

6 Rezeptfinder

130 Buchtipps & Impressum

Fotos: © StockFood/für ZS Verlag/Kramp + Gölling (1); Getty Images Plus/p_ponomareva (1); © StockFood/Hendey Gough, Magdalena (1); © EMF/Emma Friedrichs (1); Andrea Natschke-Hofmann © 2021 Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/p_ponomareva (1); © StockFood/Neubauer, Mathias (1); © StockFood/Sporrer, Brigitte (1); Getty Images/E+/alvarez (1); © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (1); © StockFood/News Life Media (1)

REZEPTFINDER

Alle Rezepte dieser Ausgabe auf einen Blick

S. 11 Nugatbusserl

S. 12 Orangenzungen mit Schokoglasur

S. 14 Schwarz-Weiß-Gebäck

S. 15 Vanillekipferl | Zimtsterne

S. 15 Spitzbuben

S. 18 Gewürznussmix | Süße Nüsse | Popcorn

S. 19 Marshmallow-Konfekt

S. 20 Gewürztrinkschokolade am Stiel

S. 21 Spritzgebäck-Doppeldecker

S. 24 Schoki mit Lebkuchen & Marshmallows

S. 25 Lebkuchen-Schoko-Karamell-Schnitten

S. 25 Lebkuchengewürz

S. 26 Lebkuchenfiguren

S. 32 Hefe-Zimtknoten

S. 35 Madeleines | Glühwein-Gugelhupfe

S. 35 Nürnberger Elisenlebkuchen

S. 39 Zimttrinkschokolade | Heiße Gewürzbirne

S. 39 Früchtepunsch

S. 40 Granatapfeltee mit Grapefruit

S. 40 Heißer Cranberry-Apfel-Saft | Teepunsch

S. 46 Vanilleparfait mit Glühweinkompott

S. 47 Glühwein | Glühweincrumble

S. 48 Punschmuffins | Glühsecco

S. 53 Mini-Christstollen

S. 53 Mandel-Cranberry-Stollen mit Marzipan

S. 54 Veganer Nussstollen | Quarkstollen

S. 57 Klassischer Christstollen | Mohnstollen

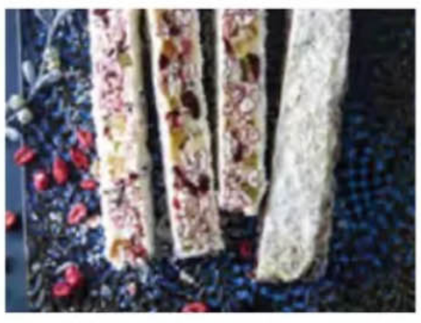
S. 61 Nussmakronen | Amarena-Kokos-Makronen

S. 61 Apfel-Nuss-Bussis | Vegane Makronen

S. 61 Braune und weiße Kokosmakronen

S. 67 Mandel-Cranberry-Nugat | Haselnuss-Nugat

S. 68 Nuss-Karamell-Schokoriegel


S. 68 Weiße Weihnachtsschokolade

S. 68/69 Pistazien- und Schoko-Nussschnitten

S. 69 Rot-weiße Schokoladenschnitten

S. 69 Marshmallow-Weihnachtsschokolade

S. 74 Spekulatius-Walnuss-Parfait

S. 77 Birnentiramisu

S. 78 Pavlovakranz | Mousse-au-Chocolat

S. 78 Himbeer-Zimtstern-Dessert im Glas

S. 82 Kräuter-Biskuit-Rauten mit Speck

S. 83 Zucchini-Tartelettes mit Gewürzmandeln

S. 84 Krosse Ziegenkäse-päckchen

S. 85 Thymian-Schinken-Blätterteigstangen

S. 91 Marzipankuchen mit Schokoglasur

S. 92 Marmorkuchen mit Sahnelikör

S. 92 Schwarzbierkuchen mit Mascarponecreme

S. 95 Gewürzkuchen mit Orangensahne

S. 99 Frankfurter-Kranz-Doppeldecker

S. 99 Bananenbrot-Karamell-Doppeldecker

S. 100 Schoko-Erdnuss-Doppeldecker

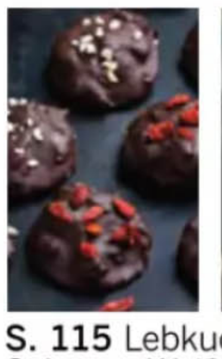
S. 100 Fluffige Schoko-doppeldecker

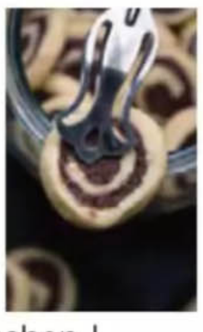
S. 104/105 Sechs feine Lieblingsplätzchen

S. 108 Marzipantorte

S. 109 Lebkuchenhaus

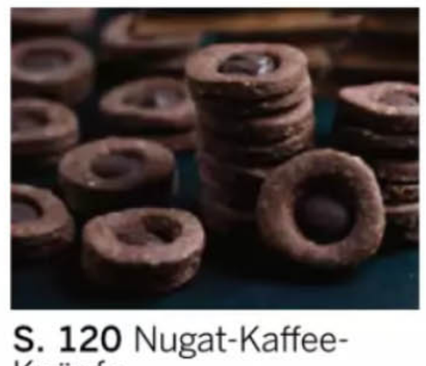
S. 110 Zuckerbrezeln | Winterliche Amerikaner





S. 115 Lebkuchen | Schwarz-Weiß-Schnecken

S. 118 Kokosbällchen | Husarenkrapfen



S. 120 Nugat-Kaffee-Knöpfe

S. 120 Schoko-Orangen-Herzen | Matcha-Tannen

S. 124 Torte mit Lebkuchenplätzchen

S. 127 Ingwertorte mit Mascarponecreme

S. 128 Schokoladen-Vanille-Crêpetorte

S. 128 Mandarinen-Pistazien-Torte

Frohe Advents-zeit!

PLUS 31 weitere Rezeptideen

S. 28	4 Teig-Grundrezepte
S. 29	4 Glasuren und Keksfüllungen
S. 42/43	Bratapfellikör & -konfitüre
S. 43	5 Zitrusrezepte
S. 67	Glukosesirup
S. 70/71	5 Pralinenrezepte
S. 85	7 herzhafte Gebäcke
S. 91	Marzipan
S. 95	Pumpkin-Spice-Gewürzmischung
S. 100	Cremiges Frosting

Fotos: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Anastasiia_Guseva (1); siehe Rezeptseiten

Plätzchen-

KLASSIKER

Alle Jahre wieder ... gibt es Kekse, ohne die Weihnachten einfach kein richtiges Weihnachten ist. Weil sie immer schon dazugehört haben und wir sie bereits als Knirpse mit Oma gebacken haben. Wir zeigen Ihnen unsere Favoriten

Die gehören in jede Keksdose!

Vanillekipferl

SEITE 15

Fotos: mexrix/Shutterstock.com (1) © StockFood/Sporrer, Brigitte (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Olha_Oleskova (1)

Lecker wie bei Oma

Zimtsterne

SEITE 15

Nugatbusserl

ZUTATEN für 35–40 Stück

- **250 g weiche Butter**
- **150 g Puderzucker**
- **2 EL Vanillezucker**
- **5 Eigelb**
- **180 g Mehl**
- **50 g Speisestärke**
- **50 g Kakaopulver**
- **1 Prise Salz**
- **250 g Nussnugat**
- **etwas essbare Goldpuderfarbe, nach Belieben**

1 Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Weiche Butter, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Eigelbe einzeln gut unterrühren. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Salz mischen und unterrühren.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø ca. 1 cm) geben. Mit ausreichend Abstand 70–80 Tupfen auf die Backbleche spritzen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen blechweise in 12–15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3 Den Nugat in Stücke schneiden und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der ausgekühlten Plätzchen jeweils mit etwas Nugatcreme bestreichen, dann mit den übrigen Plätzchen zu Doppeldeckern zusammensetzen. Den Nugat fest werden lassen.

4 Die Nugatbusserl vor dem Servieren nach Belieben leicht mit Goldpuderfarbe bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

Fotos: © StockFood/Sporrer, Brigitte (2)

Orangenzungen mit Schokoglasur

ZUTATEN für 25–30 Stück

- **100 g Marzipanrohmasse**
- **125 g weiche Butter**
- **100 g Puderzucker**
- **1 Ei**
- **1 Bioorange (abgeriebene Schale)**
- **180 g Mehl**
- **60 g Speisestärke**
- **100 g Orangenmarmelade**
- **150 g Zartbitterschokolade**

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Marzipanrohmasse auf der Küchenreibe in eine Schüssel raspeln. Weiche Butter und Puderzucker dazugeben und alles cremig rühren. Ei und Orangenschale unterrühren. Mehl und Speisestärke vermischen und dazugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit halbrunder, gezackter Lochtülle füllen und 50–60 3–4 cm lange „Zungen" auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Etwas Abstand lassen. Die Kekse im vorgeheizten Ofen in ca. 8 Minuten hellgelb backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Je 2 Zungen mit etwas Orangenmarmelade zusammensetzen, bei Bedarf diese zuvor leicht erwärmen. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kekse je zur Hälfte hineintauchen. Schokolade fest werden lassen. Kekse servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

Mit neuen Formen überraschen!

Spitzbuben

SEITE 15

Fotos: © StockFood/Sporrer, Brigitte (2)

Schwarz-Weiß-Gebäck

Schwarz-Weiß-Gebäck

ZUTATEN für ca. 30 Stück

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

1 Mehl, Zucker, Salz, 1 Ei und kalte Butter in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Wasser oder Mehl einarbeiten. Den Teig halbieren, unter 1 Portion das Kakaopulver kneten. Sollte der Teig dabei zu fest werden, etwas Wasser hinzufügen. Die Teigportionen in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2 Von beiden Teigportionen jeweils ca. 1/4 abnehmen und erneut kalt stellen. Den hellen und dunklen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu gleich großen, ca. 1 cm dicken Rechtecken ausrollen. Eines der beiden Teigrechtecke mit etwas verquirltem Eiweiß bestreichen, das zweite Rechteck darauflegen. Alles glatt streichen, ggf. die Ränder mit einem Messer begradigen, um eine gleichmäßige Form zu erhalten. 30 Minuten kalt stellen.

3 Den Teig der Länge nach in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen mit etwas Eiweiß bestreichen und zu einem gleichmäßigen Schachbrett (ca. 4 x 3 Quadrate) zusammensetzen. Den Block dann quer halbieren.

4 Für die dünne Hülle den zurückbehaltenen Teig in etwa der Länge der Schachbrettstreifen und in ausreichender Breite zum Einschlagen ausrollen, ungleichmäßige Ränder wieder begradigen. Diese Teigstücke ebenfalls mit Eiweiß bestreichen. Je 1 Schwarz-Weiß-Block darauflegen, in den Teigmantel wickeln und leicht andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

5 Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Blöcke in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Die Teiglinge im Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen. Die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden
zzgl. 90 Minuten Kühlzeit

Vanillekipferl

ZUTATEN für 30–35 Stück
- **1 Vanilleschote**
- **200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **100 g gemahlene Mandeln**
- **80 g Puderzucker**
- **150 g kalte Butter in Stückchen**
- **2 Eigelb**
- **2–3 Pck. Vanillezucker**

1 Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Butter, Eigelbe und Vanillemark rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl bzw. etwas kaltes Wasser einarbeiten. Teig in 4 Portionen teilen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (Ø 2–3 cm) formen. Diese jeweils in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in je ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Daraus Kipferl formen und auf das Blech legen. Im vorgeheizten Backofen in 10–12 Minuten hellbraun backen. Anschließend mit dem Backpapier vom Blech ziehen und am besten noch heiß vorsichtig im Vanillezucker wälzen. Auskühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Zimtsterne

ZUTATEN für 35–40 Stück
- **4 Eiweiß**
- **1 Prise Salz**
- **300 g Puderzucker**
- **2 EL Biozitronensaft**
- **2 TL Zimtpulver**
- **375 g gemahlene Mandeln zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**

1 Eiweiß und Salz in einer Schüssel steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker dazugeben und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und Spitzen zieht. Zitronensaft unterrühren. Für die Glasur 3–4 EL abnehmen und kalt stellen. Zimt und Mandeln mischen und unter den Eischnee mengen.

2 Den Teig auf der mit gemahlenen Mandeln bestreuten Arbeitsfläche ca. 7 mm dick ausrollen, dann Sterne (ca. 5 cm) ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Teiglinge gleichmäßig mit der Glasur bestreichen, die Glasur über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

3 Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zimtsterne im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene in ca. 25 Minuten mehr trocknen lassen als backen, sodass die Glasur schneeweiß bleibt. Zimtsterne auf dem Blech auskühlen lassen und zum Aufbewahren in Keksdosen füllen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 8 Stunden Ruhezeit

Spitzbuben

ZUTATEN für 25–30 Stück
- **200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **100 g gemahlene Haselnüsse**
- **100 g Zucker**
- **1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**
- **1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)**
- **150 g kalte Butter in Stückchen**
- **1 Ei**
- **180 g rotes Johannisbeergelee**
- **50 g Puderzucker**

1 Mehl, Haselnüsse, Zucker, Vanillemark und Zitronenschale auf die Arbeitsfläche häufeln une eine Mulde hineindrücken. Kalte Butter und Ei dazugeben. Alles mit den Händen krümelig verreiben, dann rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl oder etwas kaltes Wasser einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise 3 mm dick ausrollen und 50–60 Plätzchen nach Belieben in Bärchen-, Stern- oder Blütenform ausstechen. Bei der Hälfte der Teiglinge in der Mitte ein kleines Loch, Herz oder Stern ausstechen. Teiglinge auf die Backbleche setzen und im Ofen blechweise in ca. 10 Minuten goldbraun backen.

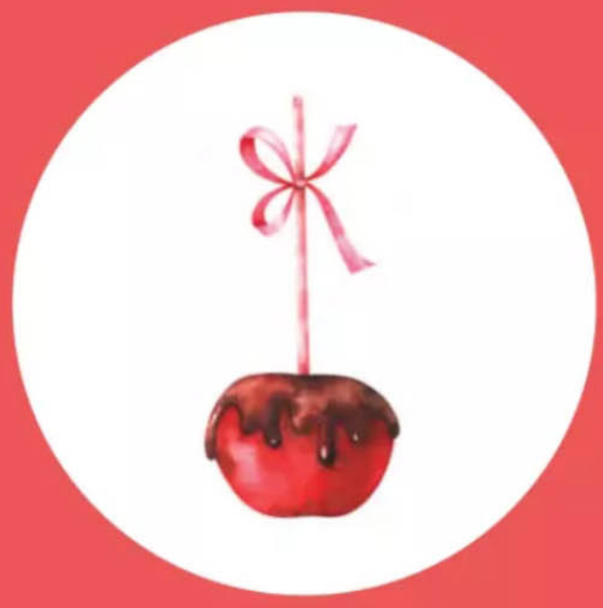
3 Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Das Gelee glatt rühren, ggf. erwärmen. Die Plätzchen ohne Loch mit Gelee bestreichen. Die passenden Plätzchen daraufsetzen und die Spitzbuben mit Puderzucker bestäuben. Das Gelee trocknen lassen und die Spitzbuben servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

GENUSSTIPP

Kennen Sie das auch: Auf einmal ist der Puderzucker alle, aber es sind noch nicht alle Plätzchen bestäubt? Kein Problem, Sie können aus normalem Haushaltszucker ohne größeren Aufwand Puderzucker selbst herstellen. Dazu den Zucker wahlweise im Mixer, mithilfe einer Kaffeemühle oder dem Stabmixer so lange zerkleinern, bis er eine feinpudrige Konsistenz erhalten hat. Denken Sie bei offenen Gefäßen daran, diese mit einem Tuch abzudecken, da Sie sonst die Küche zuckern. Sie möchten den Zucker auf Vorrat zubereiten? Geben Sie drei Prozent Speisestärke für die bessere Lagerfähigkeit hinzu.

Foto: © StockFood/Sporrer, Brigitte (1)



Mit Liebe gemacht

GESCHENKE

Wenn Sie diese ganz fix gezauberten Leckereien hübsch verpackt an Ihre Herzensmenschen überreichen, werden die Augen Ihres Gegenübers leuchten. Probieren Sie es einfach einmal aus – geteilte Freude ist doppelte Freude

Fotos: AdobeStock/chinnarach (1); © StockFood/News Life Media (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Olha_Oleskova (1)

Gewürznussmix

ZUTATEN für 8 Portionen

- **1–2 EL Butter**
- **2 EL Balsamicoessig**
- **2 TL edelsüßes Paprikapulver**
- **1 TL Kreuzkümmelpulver**
- **1/2 TL Meersalz**
- **100 g Mini-Salzbrezeln**
- **120 g Cashewkerne**
- **60 g Erdnusskerne**

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter schmelzen. Balsamicoessig, Paprikapulver, Kreuzkümmel sowie Meersalz zur Butter geben und einmal aufkochen lassen. Die Gewürzbutter in einer Schüssel mit den Brezeln und beiden Nusssorten gut vermischen.

2 Den Mix auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, dabei mehrmals wenden. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen, dann nach Belieben verpacken oder servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT
25 Minuten

Geröstete Nüsse mit Vanille

ZUTATEN für 8 Portionen

- **2 Eiweiß**
- **80 ml Ahornsirup**
- **1 EL Zucker**
- **1 TL Vanilleextrakt**
- **175 g Haselnusskerne**
- **175 g blanchierte Mandelkerne**

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiß schaumig schlagen. Ahornsirup, Zucker und Vanilleextrakt dazugeben und alles kurz weiterschlagen.

2 Die Nüsse und Kerne untermischen, alles auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen, dabei mehrmals wenden. Den Mix aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, dann nach Belieben verpacken oder servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT
30 Minuten

Chili-Karamell-Popcorn

ZUTATEN für 8 Portionen

- **100 g harte Karamellbonbons**
- **1 Chilischote**
- **100 g Butter**
- **100 g Popcorn**

1 Karamellbonbons in einem leistungsstarken Mixer fein mahlen. Alternativ weiche Karamellbonbons verwenden und diese fein würfeln. Chilischote waschen, entkernen und sehr fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen. Gemahlenen Karamell sowie Chili dazugeben und alles ca. 5 Minuten unter Rühren langsam erhitzen.

2 Den Mix über das Popcorn geben und alles vorsichtig vermengen. Das Popcorn auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und fest werden lassen. Vor dem Servieren in Stücke teilen. Backpapierbögen zu Spitztüten aufrollen, fixieren. Kleine Popcornportionen darin verpacken und verschenken oder sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten

Marshmallow-Konfekt

ZUTATEN für 20 Stück
- **50 g Pistazienkerne**
- **2 Zuckerstangen**
- **120 g Zartbitterkuvertüre**
- **2 EL Sahne**
- **20 Marshmallows**

1 Pistazienkerne fein hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Zuckerstangen in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz in kleine Stücke zertrümmern. Alternativ in der Küchenmaschine grob zerkleinern.

2 Die Kuvertüre hacken und mit der Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Marshmallows jeweils zu einem Drittel in die Kuvertüre tauchen, kurz abtropfen lassen und auf Backpapier legen. Mit gehackten Pistazien oder mit den Zuckerstangenbröseln bestreuen und aushärten lassen, dann verpacken und servieren.

TIPP: Anstelle von Pistazien und Streuseln aus Zuckerstangen können Sie natürlich auch andere Nüsse und Streusel verwenden. Je nachdem was Sie ohnehin noch in Ihrem Vorratsschrank haben.

ZUBEREITUNGSZEIT
35 Minuten

Foto: © StockFood/News Life Media (1)

Gewürztrink-schokolade am Stiel

ZUTATEN für 6–8 Stück

- **500 g Zartbitterkuvertüre**
- **2 EL brauner Zucker**
- **2 EL Kakaopulver**
- **1 EL Lebkuchengewürz**
- **2–3 EL gemischte Schokoladenperlen**
- **6–8 Zuckerstangen oder Papierstrohhalme**

1 Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Zucker, Kakaopulver und Lebkuchengewürz dazugeben und alles verrühren. Masse in 6–8 kleine Pralinenförmchen füllen, mit Schokoladenperlen bestreuen. Die Masse etwas fest werden lassen.

2 Jeweils 1 Zuckerstange bzw. Strohhalm hineinstellen und die Schokolade fest werden lassen. Anschließend aus der Form lösen und hübsch verpackt verschenken oder direkt in heißer Milch auflösen und genießen.

ZUBEREITUNGSZEIT
20 Minuten

TIPP: Je 1 Gewürzschokolade am Stiel in ca. 200 ml heiße Milch stellen und rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Nach Belieben zusätzlich ein paar sehr klein gewürfelte Marshmallows zur heißen Schokolade geben.

TIPP: Für selbst gemachtes Spritzgebäck orientieren Sie sich am Rezept der Orangenzungen (Seite 12).

Bunte Spritzgebäck-Doppeldecker

ZUTATEN für 12 Stück

- **250 g weiche Butter**
- **40 g Puderzucker**
- **5–6 EL Rübensirup**
- **einige Tropfen Bittermandel- oder Rumaroma, nach Belieben**
- **etwas Lebensmittelfarbe, nach Belieben**
- **1 Pck. Spritzgebäck (24 Kekse)**

1 Für die Buttercreme weiche Butter, Puderzucker, Sirup sowie nach Belieben Aroma mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen. Die Creme dritteln. 1/3 weiß lassen, die beiden anderen Drittel nach Belieben mit Lebensmittelfarbe, z. B. Rosa und Hellgrün, einfärben.

2 Die Cremes jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Je 4 Kekse mit 1 großen Tupfen weißer, rosa und hellgrüner Buttercreme versehen und die übrigen Kekse auflegen. Zum Verschenken die Doppeldeckerkekse beispielsweise vorsichtig in eine mit Backpapier ausgelegte Schachtel legen.

ZUBEREITUNGSZEIT
15 Minuten

Fotos: © StockFood/News Life Media (2)

Klassisch & modern

LEBKUCHEN

Wer das würzige Weihnachtsgebäck liebt, wird nun staunen. Wir haben niedliche Lebkuchenfiguren im Sommerlook gebacken und zeigen Ihnen zudem, wie Sie mit Marshmallows und Karamell ganz neue Kreationen zaubern

Lebkuchen-Schoko-Karamell-Schnitten

SEITE 25

Fotos: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/kentarcajuan (1), Anastasiia_Guseva (1); © StockFood/News Life Media (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Olha_Oleskova (1)

Bunte Schokolade mit Lebkuchen und Marshmallows

ZUTATEN für ca. 24 Stücke

- **50 g kalte Butter in Stückchen**
- **100 g brauner Zucker**
- **100 g flüssiger Honig**
- **1 Ei**
- **350 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1 TL Backpulver**
- **2 TL Zimtpulver**
- **2 TL Ingwerpulver**
- **1 Msp. Gewürznelkenpulver**
- **200 g Vollmilchschokolade**
- **200 g Zartbitterschokolade**
- **80 g Mandelblättchen**
- **100 g Marshmallows**
- **80 g Rosinen**
- **20 g Kokoschips**

1 Kalte Butter, Zucker, Honig, Ei, Mehl, Backpulver und Gewürze in einer Schüssel rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 6–8 mm dick ausrollen, auf das Blech legen. Ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann auskühlen lassen und grob in Stücke brechen.

3 Eine rechteckige Form (25 x 15 cm) überhängend mit Backpapier auslegen. Beide Schokoladensorten grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Mandelblättchen ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Marshmallows in kleine Würfel schneiden.

4 Mandelblättchen, Keksbruch, Marshmallows und Rosinen unter die Schokolade rühren. Die Masse in der vorbereiteten Form verteilen. Mit Kokoschips bestreuen, mit dem überhängenden Papier abdecken und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Aus der Form lösen und in Stücke schneiden.

TIPP: Vielleicht kennen Sie diese bunten Schokoladenstücke auch als „Rocky Road" – also „holprige Straße". Der Name bezieht sich auf die wild vermischten Zutaten.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit

Lebkuchen-Schoko-Karamell-Schnitten

ZUTATEN für 16 Stück

- **110 g kalte Butter in Stückchen**
- **140 g brauner Zucker**
- **100 g flüssiger Honig**
- **1 Ei**
- **350 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1 TL Backpulver**
- **je 2 TL Zimt- und Ingwerpulver**
- **1 Msp. Gewürznelkenpulver**
- **395 g gezuckerte Kondensmilch (Dose)**
- **200 g Zartbitterschokolade**
- **50 g weiße Schokolade**
- **2 TL Rapsöl**

1 50 g Butter, 100 g braunen Zucker, Honig, Ei, Mehl, Backpulver und Gewürze zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen. Kurz vor Ende der Kühlzeit den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine Backform (20 x 20 cm) sowie ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche halbieren. 1 Hälfte auf Backformgröße ausrollen und in die Form legen. Die andere Hälfte ca. 6 mm dick ausrollen, 16 Sterne ausstechen und auf das Blech legen. Kuchenboden 30–35 Minuten backen, Sterne 10–15 Minuten. Beides abkühlen lassen.

2 Kondensmilch mit übriger Butter und restlichem Zucker unter Rühren 20–25 Minuten zu goldgelbem Karamell köcheln lassen. Diesen auf den Kuchenboden geben, abkühlen lassen. 60 Minuten kalt stellen. Beide Schokoladensorten separat hacken. Zartbitterschokolade mit Öl schmelzen. Auf den Karamell gießen, mit Sternen belegen, fest werden lassen. Weiße Schokolade schmelzen und darüberträufeln. Alles 2 Stunden kalt stellen, in Stücken servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 4 Stunden Kühlzeit

Fotos: © StockFood/News Life Media (1); © StockFood/Laniak, Malgorzata (1)

Lebkuchengewürz

ZUTATEN für 1 Glas (à ca. 100 ml)

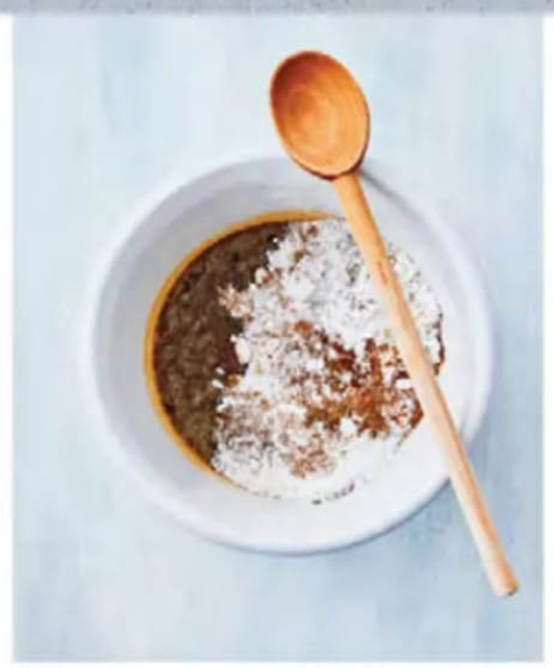
- **2 Zimtstangen (Ceylon)**
- **1 TL Gewürznelken**
- **1 TL Pimentkörner**
- **2 TL Koriandersaat**
- **1 Sternanis**
- **1 TL Fenchelsaat**
- **2 TL Kardamomkapseln**
- **1 TL Kakaopulver**
- **1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**
- **1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss**
- **1 EL brauner Zucker**
- **1 Prise Salz**

1 Alle Zutaten in einem leistungsstarken Standmixer fein mahlen. Alternativ portionsweise im Mörser fein zerstoßen oder die gemahlenen Varianten der Gewürze verwenden und in einer Schüssel vermischen.

2 Das Lebkuchengewürz in das Glas füllen, dieses gut verschließen und die Gewürzmischung an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

TIPP: Dieses selbst gemachte Lebkuchengewürz ist die perfekte Würze für Ihre Lebkuchenteige. Darüber hinaus können Sie mit dem Pulver auch viele andere Speisen aromatisieren. Toll schmeckt beispielsweise ein Lebkuchenzucker, der wie Zimtzucker mit 1 EL Gewürz auf 100 g Zucker angerührt wird. Diesen können Sie auf Milchreis, Haferbrei oder Milchkaffee streuen. Alternativ können Sie etwas vom Gewürz an Frischkäsefrosting oder Schokoglasur geben, um diesen Toppings eine weihnachtliche Note zu verleihen. Ebenfalls toll in der Adventszeit: Streuen Sie vor dem Kaffeekochen 1/2 TL des Gewürzpulvers auf das Kaffeepulver. Dann wie gewohnt aufbrühen. So kochen Sie eine Kanne Weihnachtskaffee!

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten



Lebkuchenfiguren

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- **50 g kalte Butter in Stückchen**
- **100 g brauner Zucker**
- **100 g flüssiger Honig**
- **1 Ei**
- **350 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1 TL Backpulver**
- **1 TL Biozitronensaft**
- **2 TL Zimtpulver**
- **2 TL Ingwerpulver**
- **1 Msp. Gewürznelkenpulver**
- **1 Eiweiß**
- **250 g Puderzucker**
- **etwas Lebensmittelfarbe, nach Belieben**

1 Kalte Butter, braunen Zucker, Honig, Ei, Mehl, Backpulver, Zitronensaft und Gewürze zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Kleine Figuren und Kreise nach Belieben mit unterschiedlichen Plätzchenausstechern ausstechen. Die Teigreste zusammenkneten und anschließend ebenso verarbeiten.

3 Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4 Zum Verzieren das Eiweiß steif schlagen. Puderzucker dazusieben und alles weiterschlagen, bis die Masse fest ist und weißlich glänzt. Kleine Portionen abnehmen, in Schälchen füllen und nach Belieben mit verschiedenen Lebensmittelfarben verrühren. Jeweils in ein Spritztütchen füllen und die Lebkuchenplätzchen bunt verzieren – wir haben ihnen einen Strandlook verpasst.

TIPP: Je länger Teig und fertige Plätzchen ruhen, desto aromatischer werden sie. Lassen Sie den Lebkuchen daher ein paar Stunden Zeit, bevor Sie sie servieren oder weiterverwenden.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Fotos: © StockFood/News Life Media (2)

IM GEBÄCKHIMMEL

Erleben Sie süße Zeiten!

Lesen Sie, wie Sie Plätzchen & Co. verfeinern und aufbewahren und welche Utensilien Sie bei der Zubereitung unterstützen

Grundteige

Auf Basis dieser vier Rezepte lassen sich viele Köstlichkeiten zubereiten:

• **MÜRBETEIG** Die Faustformel für süße Mürbeteige lautet 3-2-1: 3 Teile Mehl, 2 Teile kalte Butter in Stückchen und 1 Teil Zucker mit 1 Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. 30–45 Minuten kalt stellen.

• **RÜHRTEIG** 250 g weiche Butter mit 150 g Zucker aufschlagen, 4 Eier nach und nach gut unterrühren. 350 g Mehl mit 1 Pck. Backpulver und 1 Prise Salz mischen und abwechselnd mit 100 ml Milch unterrühren.

• **HEFETEIG** Für die süße Variante 20 g frische Hefe mit 50 g Zucker in 200 ml lauwarmer Milch auflösen, mit 450 g Mehl, 1 Prise Salz, 75 g weicher Butter und 1 Ei verkneten. Den Teig 45–60 Minuten ruhen lassen.

• **BISKUITTEIG** 6 Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, 200 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterheben. 150 g Mehl, 90 g Speisestärke und 2 TL Backpulver mischen, über die Eimasse sieben, unterheben.

Ein Highlight

Sie sind das i-Tüpfelchen auf Keksen, Kuchen und Torte und sorgen mit ihrem Niedlichkeitsfaktor für ein Lächeln: die bunten Streuselmischungen von Superstreusel, hier in der Variante „Flöckchen" in den Farbtönen Hellblau, Rosé und Weiß. Die Streusel sind bio, vegan und laktosefrei. 90-g-Dose für ca. 7 Euro, 180-g-Dose für ca. 11 Euro. **www.superstreusel.de**

Hübsch aufbewahrt

Ihre selbst gebackenen Plätzchen verdienen einen schönen Aufbewahrungsort! Besonders gut gefallen uns die Porzellan-Gebäckdosen der Serie „Wintergenuss" mit goldenen Details von Räder **(www.raeder-onlineshop.de).** Ebenfalls sehr hübsch sind die Keramikdosen mit Holzdeckel, die Sie in einer großen Farbvielfalt und in unterschiedlichen Größen, auch im praktischen 2er- oder 4er-Set, unter **www.springlane.de** finden.

Zum Gebäck gehört ein guter Kaffee!

Auf die Tassen, fertig, los und schnell die neue Geschmacksvielfalt von Eduscho kennen- und lieben lernen! Zwölf aromatische Sorten – Filterkaffees, Espresso, Caffè Crema, Pads und Variationen für Milchkaffeespezialitäten und Vollautomaten – sorgen mit vollmundigen Geschmacksprofilen und farbenfrohen Designs für wunderbare Genussmomente, nicht nur zum Adventsgebäck. Zwei Highlights sind der Fairtrade-zertifizierte „Crema Grande", der mit Anklängen von Schokolade begeistert, oder der harmonisch-aromatische „Caffè Crema" als Kaffeekreation des Jahres. Die neuen Kaffees von Eduscho gibt es in über 15.000 Supermärkten und online unter **www.eduscho.de**

Aus Steingut gefertigt

Die Rührschüsseln des britischen Herstellers Mason Cash haben sich seit dem ersten Entwurf im Jahr 1901 zu Designklassikern etabliert. Sie sind aus hochwertigem, splitterresistentem Steingut gefertigt, dabei schwer genug, um beim Teigganrühren sicher auf der Arbeitsfläche zu stehen, und dennoch leicht genug, um komfortabel im Arm gehalten zu werden. Markenzeichen sind die gemusterte Außenfläche und der Schüsselrand, der einfach ideal zum Greifen und Kippen ist. Erhältlich in drei Größen (2 l, 2,7 l und 4 l) und in vier unterschiedlichen Farben. Ab ca. 30 Euro, über **www.a-fine.de**

Zuverlässiger Helfer

Bei der Küchenmaschine „Blossom" von KitchenAid **(www.kitchenaid.de)** trifft zartes „Thymiangrün" auf das Trendmaterial Kupfer. Die neue Kreation (869 Euro) erfüllt den Wunsch vieler Nutzer:innen, dass funktionale Küchengeräte auch ein optischer Blickfang sein sollten. Die satinierte Oberfläche des Korpus mit dem zarten Farbton und die Rührschüssel aus gehämmertem Kupfer sorgen für jede Menge Backspaß!

Fotos: Getty Images/E+/alvarez (1); PR (5)

Mehr Ideen

Mit diesen feinen Toppings werden Ihre Gebäckstücke zu wahren Kunstwerken

Eiweißspritzglasur

150 g Puderzucker, 1 Eiweiß, 1 TL Biozitronensaft, etwas Lebensmittelfarbe (nach Belieben)

1. Puderzucker in eine Schüssel sieben. Eiweiß und Zitronensaft dazugeben und alles in ca. 10 Minuten steif schlagen.
2. Die Masse in beliebig viele Portionen teilen und mit Lebensmittelfarbe nach Wahl bunt einfärben. Dann in Spritzbeutel füllen und das Gebäck garnieren.
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Nuss-Schokoglasuren

je 100 g weiße, Vollmilch- und Zartbitterschokolade, 75 g Butter, 100 g gemischte Nusskerne (gehackt)

1. Schokoladensorten getrennt hacken und jeweils mit 25 g Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.
2. Das Gebäck mit den Glasuren überziehen und mit den Nüssen bestreuen, die Glasuren fest werden lassen.
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Aprikosen-Marzipancreme

100 g getrocknete Aprikosen, 100 g Marzipanrohmasse, 5 EL Pflanzendrink, 3–4 EL Aprikosenkonfitüre

1. Die Aprikosen in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und ca. 30 Minuten einweichen. Abgießen und fein hacken. Marzipan ebenfalls hacken.
2. Pflanzendrink und Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen, Marzipan dazugeben und alles glatt rühren. Aprikosen unterrühren, die Masse dann auskühlen lassen, als Plätzchenfüllung verwenden.
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Salzkaramell

180 g Zucker, 200 g Sahne, 80 g kalte Butter, 1 Prise Meersalz

1. Zucker mit 1–2 EL Wasser in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen.
2. Vorsichtig Sahne dazugießen, Butter und Salz unterrühren. Alles 10–15 Minuten einköcheln lassen. Abkühlen lassen und als Plätzchenfüllung verwenden.
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Ganz schön fein!

KLEINGEBÄCK

Diese vier Köstlichkeiten sind ein Gedicht. Mit den Aromen von Glühwein,
Zimt & Co. bringen sie den Geschmack von Weihnachten auf unsere Zunge.
Und das Beste: Alle eignen sich toll als Mitbringsel!

Glühwein-Gugelhupfe
mit Zimtsahne

SEITE 35

Foto: Andrea Natschke-Hofmann © 2021 Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Rina_Ro (1)

Hefe-Zimtknoten

ZUTATEN für 12–14 Stück

- **200 ml Milch zzgl. 1 EL**
- **550 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1 Würfel Hefe**
- **175 g Zucker**
- **125 g weiche Butter**
- **1 Prise Salz**
- **1 EL Zimtpulver**
- **1 Ei**

1 100 ml Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln, 25 g Zucker sowie die warme Milch dazugeben. Mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren und mit einem Küchenhandtuch abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 100 ml Milch lauwarm erwärmen, wie 75 g weiche Butter, 75 g Zucker und Salz zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchenhandtuch abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

3 50 g Butter schmelzen. 75 g Zucker und Zimt vermischen. Das Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Das Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen und beiseitestellen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 60 x 50 cm) ausrollen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Mit dem Zimtzucker großzügig bestreuen.

4 Den Teig auf ein Drittel zusammenfalten (das untere Drittel nach oben klappen, das obere Drittel darauffalten), dann in ca. 3 cm breite Streifen schneiden und diese ineinander drehen, wie zu einem Knoten. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

5 Die Teiglinge mit der Milch-Eigelb-Mischung bestreichen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 175 °C) vorheizen, die Zimtknoten darin in 15–18 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Am besten lauwarm und frisch genießen.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten
zzgl. 70 Minuten Ruhezeit

Fotos: Andrea Natschke-Hofmann © 2021 Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern (2)

Nürnberger Elisenlebkuchen
SEITE 35

Marmor-Madeleines

REDAKTIONSTIPP

Als Bäckerstochter wurde Andrea Natschke-Hofmann das Backgen quasi in die Wiege gelegt. Ihre liebsten Ofenfreuden für den Winter präsentiert sie in ihrem Buch „Köstlich backen für kalte Tage“. Darin verrät sie abwechslungsreiche Rezepte für Naschereien wie die hier vorgestellten, die das Herz erwärmen.

Jan Thorbecke Verlag, 26 Euro

Marmor-Madeleines

ZUTATEN für ca. 25 Stück
- **3 Eier**
- **130 g Zucker**
- **20 g flüssiger Honig**
- **1 Prise Salz**
- **150 g Mehl**
- **5 g Backpulver**
- **125 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- **1 TL Vanillepaste**
- **1 geh. EL Kakaopulver**
- **1 EL Milch**
- **etwas Puderzucker zum Bestäuben**

1 Eier, Zucker, Honig und Salz in einer Schüssel sehr cremig aufschlagen (3–4 Minuten). Mehl und Backpulver dazugeben, zuletzt weiche Butter und Vanillepaste unterrühren. Den Teig halbieren und unter 1 Hälfte Kakaopulver und Milch rühren. Beide Teige mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2 Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (Umluft ist nicht geeignet) vorheizen. Die Madeleines-Förmchen mit Butter fetten. In jede Mulde jeweils 1 großzügigen TL hellen und 1 TL dunklen Teig geben, Teige nicht vermischen. Die Teiglinge in den Ofen geben, diesen sofort auf 200 °C herunterschalten. Die Madeleines in 5–6 Minuten goldbraun backen (oder auch etwas länger, abhängig von der Größe der Backform).

3 Die Madeleines aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPP: Diese Madeleines schmecken auch sehr lecker, wenn man statt der Vanille ein wenig Biozitronen- oder -orangenschale unter den Teig rührt.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten
zzgl. 2 Stunden Kühlzeit

GENUSSTIPP

Bereiten Sie gleich die doppelte Menge der feinen Madeleines zu und frieren Sie sie portionsweise ein. Kündigen sich Gäste an, sind sie dann fix aufgetaut.

Glühwein-Gugelhupfe mit Zimtsahne

ZUTATEN für 6 Mini-Gugelhupfe (Ø à 8 cm)
- **150 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- **1 TL Bioorangenschale**
- **1 Pck. Bourbon-Vanillezucker**
- **140 g Puderzucker**
- **1 Prise Gewürznelkenpulver**
- **1/2 TL Zimtpulver zzgl. etwas mehr für die Sahne**
- **1 Prise Salz**
- **2 Eier**
- **80 ml Glühwein**
- **150 g Mehl**
- **2 TL Backpulver**
- **60 g Zartbitterschokoladenraspel zzgl. etwas mehr zum Garnieren**
- **400 g Sahne**

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (175 °C Umluft) vorheizen. Die weiche Butter mit Orangenschale, Vanillezucker, 100 g Puderzucker, Gewürzen und Salz schaumig schlagen. Die Eier und den Glühwein nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver daraufsieben und unterrühren. Zuletzt die Schokoladenraspel vorsichtig unterheben.

2 Den Teig in sechs gefettete Gugelhupfförmchen (Ø à 8 cm) geben (alternativ geht auch eine Muffinform). Die Küchlein im vorgeheizten Backofen in 20–22 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Gugelhupfe abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Sahne mit dem restlichen Puderzucker und nach Belieben etwas Zimt steif schlagen und in einen Spritzbeutel geben. Die ausgekühlten Glühwein-Gugelhupfe jeweils waagerecht halbieren, die Sahne aufspritzen. Die obere Hälfte der Gugelhupfe aufsetzen und nochmals etwas Sahne aufspritzen. Die Gugelhupfe mit einigen Schokoraspeln garnieren und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

Nürnberger Elisenlebkuchen

ZUTATEN für 25–30 Stück
- **6 Eier**
- **200 g brauner Zucker**
- **2 EL flüssiger Honig**
- **200 g frisch gemahlene Mandeln**
- **200 g frisch gemahlene Haselnüsse**
- **100 g frisch gemahlene Walnüsse**
- **150 g Zitronat, fein gehackt**
- **150 g Orangeat, fein gehackt**
- **2 TL Zimtpulver**
- **1 TL Lebkuchengewürz**
- **1 Prise Salz**
- **ggf. etwas Bioorangenschale**
- **25–30 Oblaten (Ø à 9 cm)**
- **150 g Puderzucker**
- **ca. 3 EL Biozitronensaft**
- **200 g Kuvertüre nach Wahl**

1 Eier, braunen Zucker und Honig in einer Schüssel 3–4 Minuten schaumig aufschlagen. Mandeln, Nüsse, Zitronat, Orangeat, Zimt, Lebkuchengewürz, Salz und Orangenschale unterrühren. Teig abgedeckt 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Lebkuchenteig auf die Oblaten geben (das funktioniert sehr gut mit einem Eisportionierer, den man zwischendurch immer wieder in Wasser taucht), ein wenig flach streichen und auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vorheizen.

3 Die Lebkuchen im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen, dann auf Kuchengittern auskühlen lassen. Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss anrühren. Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Elisenlebkuchen mit Guss bzw. Kuvertüre garnieren.

TIPP: Die Elisenlebkuchen in einer luftdicht verschlossenen Dose mit Backpapier zwischen den einzelnen Lagen aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Fotos: Andrea Natschke-Hofmann © 2021 Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern (1); PR (1)

Wärmende GETRÄNKE

Was gibt es Gemütlicheres, als nach einem langen Winterspaziergang nach Hause zu kommen und sich mit einem Becher heißem Gewürztee oder Punsch aufs Sofa zu kuscheln? Hier finden Sie die besten Rezepte dafür

Hagebutten-Granatapfel-Tee
mit Grapefruit

SEITE 40

Foto: Getty Images/E+/visualspace (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Olha_Oleskova (1)

Heiße Zimtschokolade

Heiße Gewürzbirne

Früchtepunsch

Heißer Cranberry-Apfel-Saft mit Rosmarinsirup

SEITE 40

Heiße Zimtschokolade

ZUTATEN für 4 Becher (à 350 ml)
- **800 ml Milch**
- **3 EL Kakaopulver**
- **2 EL Zucker**
- **2 Zimtstangen**
- **5 Kardamomkapseln**
- **200 g Zartbitterschokolade**
- **200 g Sahne**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **1 TL Zimtpulver**

1 Milch, 2 EL Kakao sowie Zucker in einem Topf verquirlen und vorsichtig aufkochen lassen. Zimtstangen sowie Kardamomkapseln im Mörser leicht zerstoßen und dazugeben. Alles bei kleiner Hitze 15 Minuten ziehen lassen.

2 Die Schokolade hacken. Die heiße Gewürzmilch abseihen und zurück in den Topf geben. Schokolade dazugeben. Alles abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen, dann verrühren und die Schokolade in der Milch schmelzen lassen.

3 Sahne mit dem Vanillezucker fast steif schlagen. Übriges Kakaopulver und Zimtpulver mischen. Trinkschokolade in die 4 Becher geben, mit der geschlagenen Sahne garnieren, mit der Kakao-Zimt-Mischung bestäuben und sofort servieren.

TIPP: Wer mag, verwendet statt der Zartbitterschokolade weiße Schokolade. Sie können dann den Zucker weglassen – die helle Schokosorte bringt mehr Süße mit als die dunkle.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

VARIANTE MIT ALKOHOL: Zu heißer Schokolade passt Likör perfekt. Verwenden Sie 20–30 ml Haselnuss- oder Sahnelikör pro Becher. Auch fruchtige Liköre mit Orange, Birne oder aber Amaretto harmonieren mit der Schokonote.

Heiße Gewürzbirne

ZUTATEN für 4 Gläser (à 250 ml)
- **4 Zimtstangen**
- **4 Sternanis**
- **8 Kardamomkapseln**
- **300 ml Birnennektar**
- **80 g flüssiger Honig**
- **2 Birnen**
- **1 Biozitrone**
- **2 Zweige Rosmarin**

1 Gewürze in einen Topf geben und darin leicht rösten, bis sie zu duften beginnen. Dann vorsichtig mit 300 ml Wasser und Birnennektar ablöschen. Honig unterrühren und die Mischung aufkochen lassen.

2 Inzwischen die Birnen waschen und halbieren. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Zweige grob zerpflücken. Alles in den Gewürzsud geben und abgedeckt 20–25 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

3 Jeweils 1 Birnenhälfte in 1 Glas oder 1 Becher geben und mit dem Sud auffüllen. Das heiße Birnengetränk sofort servieren. Einen Löffel zum Essen der Birne dazureichen.

TIPP: Diese im Gewürzsud gegarten Birnen sind übrigens auch ein wunderbares Dessert. Aus dem Sud heben und lauwarm mit etwas Vanillesoße oder Schokoladeneis sowie Schlagsahne anrichten, nach Belieben mit ein paar grob zerbröckelten Lieblingsplätzchen bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

VARIANTE MIT ALKOHOL: Anstelle von Wasser trockenen Weißwein für den Gewürzsud verwenden und kurz vor dem Servieren 1 EL Birnenbrand pro Glas ins Getränk geben.

Früchtepunsch

ZUTATEN für 4 Becher (à 350 ml)
- **300 g TK-Früchte nach Wahl (z. B. Johannisbeeren, Blaubeeren, Cranberrys oder Kirschen)**
- **600 ml Kirschnektar**
- **400 ml roter Traubensaft**
- **4 Sternanis**
- **3 Zimtstangen**
- **6 Gewürznelken**
- **4 Kardamomkapseln**
- **2 Äpfel**
- **1 Bioorange**
- **3 Zweige Rosmarin**

1 Die TK-Früchte in einem Sieb auftauen lassen. Kirschnektar, Traubensaft und Gewürze in einem Topf aufkochen und ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel sanft köcheln lassen.

2 Inzwischen Äpfel waschen und in Scheiben schneiden. Orange heiß abwaschen, trocken reiben und ebenfalls in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln.

3 Aufgetaute Früchte, Apfel- und Orangenscheiben sowie Rosmarin zum Punsch geben und alles weitere 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Das Getränk sofort servieren.

TIPP: Bei den Fruchtsäften können Sie nach Lust und Laune variieren und kombinieren. Probieren Sie z. B. frisch gepressten Granatapfelsaft, Johannisbeersaft, Birnennektar oder Apfelsaft.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten

VARIANTE MIT ALKOHOL: Wenn Sie einen Glühwein aus dieser bunten Mischung zaubern möchten, ersetzen Sie 700 ml Saftmischung durch trockenen Rotwein. Diesen erst am Ende mit dem Obst dazugeben und nur noch kurz ziehen, jedoch nicht köcheln lassen.

Fotos: Getty Images/E+/MelanieMaya (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/ivandzyuba (1), p_ponomareva (1), Rimma_Bondarenko (1)

Hagebutten-Granatapfel-Tee mit Grapefruit

ZUTATEN für 4 Becher (à 300 ml)

- **1 Biograpefruit**
- **400 ml Granatapfelsaft**
- **4 Zimtstangen**
- **100 g Zucker**
- **3 Beutel Hagebuttentee**

1 Die Grapefruit heiß abwaschen und trocken reiben. Die Frucht halbieren, 1 Hälfte auspressen. Grapefruit- sowie Granatapfelsaft mit 500 ml Wasser, Zimt und Zucker aufkochen. Hagebuttenteebeutel hineingeben und alles mit geschlossenem Deckel 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

2 Übrige Grapefruithälfte in kleine Stücke schneiden. Teebeutel entfernen, die Mischung in die Gläser oder Becher füllen. Das heiße Getränk mit einigen Grapefruitstücken garnieren und sofort servieren.

TIPP: Geben Sie kurz vor dem Servieren noch einige aus den weißen Häutchen gelöste frische Granatapfelkerne mit in den Punsch. Statt mit Zucker können Sie das Heißgetränk beispielsweise mit etwas Grenadine (Granatapfelsirup) süßen. Auch andere Sirupsorten wie Holunderblüten-, Vanille-, Zimt- oder Ahornsirup sowie Honig oder Agavendicksaft sind besonders aromatische Süßungsmittelalternativen, mit denen Sie raffinierten Haushaltszucker ersetzen können.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

VARIANTE MIT ALKOHOL: Der Tee eignet sich ausgekühlt wunderbar für einen Longdrink. Die Mischung abseihen, gut kühlen und mit Prosecco oder z. B. einem Grapefruit-Fruchtsekt aufgießen.

Heißer Cranberry-Apfel-Saft mit Rosmarinsirup

ZUTATEN für 4 Gläser (à 250 ml)

- **10 Zweige Rosmarin**
- **2 Biolimetten (abgeriebene Schale und Saft)**
- **200 g Zucker**
- **200 g TK-Cranberrys**
- **3 Äpfel**
- **500 ml klarer Apfelsaft**
- **300 ml Cranberrysaft**
- **2 Zimtstangen**
- **4 Sternanis**

1 Für den Sirup 8 Zweige Rosmarin waschen, gut trocken schütteln und grob hacken. Zusammen mit Limettenschale, der Hälfte vom Limettensaft, Zucker sowie 300 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und über Nacht abgedeckt ziehen lassen.

2 Sirup durch ein Sieb abseihen. Cranberrys auftauen lassen. Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und mit übrigem Limettensaft beträufeln. Den übrigen Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Zweige in grobe Stücke zupfen.

3 Apfel- und Cranberrysaft in einem Topf aufkochen. Cranberrys, Apfelspalten, Rosmarin und Gewürze dazugeben und aufkochen. Abgedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann nach Belieben mit Rosmarinsirup abschmecken und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 8 Stunden Ruhezeit

VARIANTE MIT ALKOHOL: Lassen Sie die Mischung auskühlen und genießen Sie sie mit 80 ml Gin sowie einigen Eiswürfeln gemixt als leckeren Drink am Abend.

Würziger Teepunsch

ZUTATEN für 4 Gläser (à 300 ml)

- **3 cm Ingwer**
- **500 ml heller Traubensaft**
- **2 Zimtstangen**
- **5 Sternanis**
- **1 TL Gewürznelken**
- **4 Kardamomkapseln**
- **50 g brauner Kandis**
- **2 Beutel Schwarztee**
- **2 Bioorangen**
- **2 Äpfel**
- **1/2 Biozitrone (Saft)**

1 Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Traubensaft mit 500 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Ingwer, Gewürze, Kandis und Teebeutel dazugeben und abgedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

2 Inzwischen die Orangen heiß abwaschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel ebenfalls waschen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

3 Teebeutel entfernen, Orangen- und Apfelscheiben einlegen und alles weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ziehen lassen. Den Teepunsch auf die Gläser verteilen und heiß servieren.

TIPP: Ingwer heizt mit seinen enthaltenen ätherischen Ölen besonders gut von innen ein. Je länger er mitköchelt, desto schärfer wird der Punsch. Und auch Größe sowie Alter machen einen Unterschied: Je größer und älter die Knolle, desto schärfer ist sie.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

VARIANTE MIT ALKOHOL: Wer mag, rührt noch ca. 100 ml braunen Rum unter den Punsch.

Foto: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/wmaster890 (1)

Würziger Teepunsch

Dekorativ

Werfen Sie Zitrusschalen nicht weg – schenken Sie ihnen in Form von Anhängern für den Weihnachtsbaum oder als Deko für Geschenke ein neues Leben! Dazu große Schalenstücke mit Plätzchenausstechern in Form bringen, ggf. ein Loch zum Aufhängen hineinstanzen, dann auf der Heizung trocknen lassen.

FRUCHTIGE EXTRAS

Für Bratapfel- und Zitrusfans

Uns gehen die Rezeptideen niemals aus, daher haben wir hier noch feinfruchtige Kreationen zum Genießen & Verschenken für Sie

Bratapfellikör

Zutaten für 3 Flaschen (à ca. 700 ml): 700 g Äpfel, 1 Vanilleschote, 220 g brauner Zucker, 1 Zimtstange, 1/2 Bio-zitrone (abgeriebene Schale), 1 Sternanis, 1,5 l Korn oder Wodka

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und auf dem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten weich garen (sie sollten jedoch nicht zerfallen), dann auskühlen lassen.

2. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Äpfel mit Zucker, Vanillemark, Vanilleschote, Zimtstange, Zitronenschale und Sternanis in einem großen sterilen Einmachglas vermischen, mit Korn oder Wodka auffüllen und mindestens 4 Wochen abgedeckt ziehen lassen.

3. Den fertigen Likör zuerst durch ein Sieb, dann durch ein feines Tuch filtern. Anschließend in die sterilen Flaschen füllen und diese gut verschließen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten zzgl. 4 Wochen Ruhezeit

Fotos: AdobeStock/lithiumphoto (1); BSH/Désirée Peikert (2) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Homunkulus28 (1)

Zitronenzucker

Zutaten für 1 Glas (à ca. 220 ml): 2 Biozitronen, 200 g Zucker

1. Die Zitronen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale mit einem Sparschäler sehr dünn abschälen. Darauf achten, dass nichts Weißes mit abgeschält wird, sonst wird der Zucker bitter.

2. Schale und Zucker in einem leistungsstarken Mixer fein mixen. Auf einem Backblech 1 Tag trocknen lassen, dann erneut mixen und in ein steriles Schraubglas füllen.

Tipp: Der Zucker verleiht Rührteig und Pfannkuchen ein feines Aroma.

Zubereitungszeit: 10 Minuten zzgl. 1 Tag Ruhezeit

Zitrus-Backaroma

Zutaten für ca. 200 ml: 1 Bioorange oder -zitrone, 200 g Glyzerin

1. Orange bzw. Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale mit dem Sparschäler sehr dünn abschälen und in einem Mixer fein zerkleinern.

2. Das Glyzerin unterrühren. Den Mix in ein steriles Glas füllen und 2 Wochen ziehen lassen. Dann durch ein Sieb in Fläschchen abfüllen und gekühlt lagern.

Tipp: Mit dem Aroma können Sie Plätzchen- und Rührteig verfeiern.

Zubereitungszeit: 5 Minuten zzgl. 2 Wochen Ruhezeit

Bratapfelkonfitüre

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 250 ml): 50 g Rosinen, 3 EL brauner Rum, 100 g Mandelstifte, 1 Vanilleschote, 600 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop), 3 EL Biozitronensaft, 250 ml naturtrüber Apfelsaft, 1 Zimtstange, 500 g Gelierzucker (2:1)

1. Rosinen über Nacht in Rum einweichen. Am nächsten Tag die Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Vanilleschote der Länge nach halbieren, Mark herauslösen.

2. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Diese in einen Topf geben und mit dem Zitronensaft beträufeln. Mandeln, Apfelsaft, Rosinen, Zimtstange, Vanillemark und ausgelöste Vanilleschote dazugeben. Alles aufkochen und ca. 15 Minuten kochen lassen.

3. Gelierzucker dazugeben und alles unter Rühren etwa 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote und die Zimtstange vorsichtig entfernen. Bratapfelkonfitüre sofort in die vorgewärmten sterilen Einmachgläser füllen. Diese gut verschließen und die Konfitüre auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten zzgl. 8 Stunden Ruhezeit

Orangen-Curd

Zutaten für 2 Gläser (à ca. 300 ml): 2 Bioorangen (abgeriebene Schale und 150 ml Saft), 110 g Zucker zzgl. etwas mehr zum Abschmecken, 1 Biozitrone (Saft), 120 g weiche Butter, 1 Prise Salz, 3 Eier

1. Orangenschale mit dem Zucker in einem leistungsstarken Mixer fein zerkleinern. Die Mischung mit Orangen- und Zitronensaft sowie Butter und Salz in einen Topf geben und vorsichtig aufkochen. Eier nach und nach unterrühren. Alles vorsichtig auf dem Herd erhitzen, bis die Creme andickt, dabei ständig weiterrühren.

2. Orangen-Curd nach Belieben mit etwas mehr Zucker abschmecken, dann sofort bis zum Rand in die sterilen Gläser abfüllen, da sich der Aufstrich beim Abkühlen zusammenzieht. Im Kühlschrank gelagert, hält er sich bis zu 4 Wochen.

Tipp: Der Curd schmeckt sowohl als Brotaufstrich als auch als Füllung von Torten und Plätzchen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Orangenlikör

Zutaten für 2 Flaschen (à 250 ml): 200 g Zucker, 1 Bioorange, 250 ml weißer Rum

1. Zucker und 170 ml Wasser in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Von der Orange die weiße Haut entfernen, die Frucht mit dem Rum pürieren.

2. Den Mix mit Orangenschale und Sirup in ein verschließbares Gefäß geben, abgedeckt 2 Tage kühl und dunkel ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb in die sterilen Flaschen füllen. Den Orangenlikör innerhalb von 2 Wochen verbrauchen.

Tipp: Der Likör eignet sich auch gut zum Tränken von Tortenböden.

Zubereitungszeit: 20 Minuten zzgl. 2 Tage Ruhezeit

Mandarinensirup

Zutaten für 2 Flaschen (à 300 ml): 12 Biomandarinen (Saft, ca. 450 ml), 380 g brauner Rohrzucker

Saft und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Den Sirup in die vorgewärmten sterilen Flaschen füllen, diese verschließen. Den Sirup kühl und dunkel lagern. Er schmeckt in Punsch und mit Sekt aufgegossen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ideen für und mit GLÜHWEIN

Der heiße Gewürzwein darf im Winter nicht fehlen. Sehen Sie, wie Sie ihn zubereiten und was Sie daraus noch zaubern können. Ob Crumble, Muffins oder Kompott zum Parfait, die Wahl liegt bei Ihnen!

Prickelnd mit Schuss

Den Gewürzwein können Sie nach Belieben mit Sekt oder mit Champagner statt Prosecco aufgießen. Wer mag, gibt noch 2 EL Orangenlikör pro Glas zum Getränk. Ein wunderbar festlicher Drink zum Anstoßen an den Feiertagen!

Glühsecco

SEITE 48

Foto: Anna Giesler (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Rina_Ro (1)

Vanilleparfait mit Glühweinkompott

ZUTATEN für 6 Personen

- **4 Eigelb**
- **1 Prise Salz**
- **1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**
- **100 g Puderzucker**
- **400 g Sahne**
- **450 g Pflaumen (Glas), abgetropft**
- **300 ml Glühwein**
- **50 g Zucker**
- **1 EL Speisestärke**
- **1 TL Zimtpulver**

1 Eine Kastenform (Länge ca. 20 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Eigelbe mit Salz und Vanillemark über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Den Puderzucker dazusieben und alles weiterschlagen, bis die Masse leicht andickt. Dann vom Wasserbad nehmen und in einem Eiswasserbad kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbcreme ziehen. Die Parfaitmasse in die vorbereitete Kastenform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 8 Stunden gefrieren.

2 Pflaumen, Glühwein und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Glühweinkompott unter Rühren damit binden. Leicht abkühlen lassen. Das Parfait 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen, antauen lassen und auf eine Platte stürzen. Von der Folie befreien, in Scheiben schneiden, mit Zimt bestäuben und mit dem Kompott servieren.

TIPP: Das Kompott schmeckt auch toll zu Waffeln, auf einer Portion Vanilleeis oder in einem weihnachtlichen Schichtdessert, kombiniert mit Mascarpone oder Quark und getoppt mit den Streuseln des Glühweincrumbles (Rezept auf Seite 47).

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit

Glühwein

ZUTATEN für 4 Gläser (à 250 ml)

- **1 Sternanis**
- **4 Gewürznelken**
- **1 Zimtstange**
- **2 Kardamomkapseln**
- **2 Bioorangen**
- **1 l trockener Rotwein**
- **50 g Kandiszucker**

1 Alle Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben und gut verschließen. Die Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. 1 Frucht in Scheiben schneiden, die andere auspressen.

2 Rotwein, Kandis, Orangensaft und Gewürzsäckchen in einen Topf geben. Alles langsam bei mittlerer Hitze erwärmen, jedoch nicht kochen. Den Glühwein 15 Minuten ziehen lassen (nach Belieben Apfelscheiben und Cranberrys ergänzen), dann das Gewürzsäckchen entfernen. Den Glühwein mit Orangenscheiben in die Gläser verteilen und heiß genießen.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

Glühwein

Glühweincrumble

ZUTATEN für 4 Personen

- **1 Zimtstange**
- **2 Kardamomkapseln**
- **2 Gewürznelken**
- **3 Äpfel**
- **75 ml Johannisbeersaft**
- **75 ml Rotwein**
- **20 g brauner Zucker**
- **60 g frische Cranberrys**
- **50 g gemahlene Haselnüsse**
- **50 g gemahlene Mandeln**
- **50 g Mehl**
- **75 g kalte Butter in Stückchen**
- **75 g Zucker**

1 Zimtstange, ausgelöste Kardamomsaat und Gewürznelken in einer leistungsstarken Küchenmaschine sehr fein mahlen. Alternativ können Sie die Gewürze auch in Pulverform verwenden. Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden.

2 Johannisbeersaft, Rotwein, braunen Zucker und Gewürzmix in einem Topf aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Äpfel und Cranberrys dazugeben und 10 Minuten mitköcheln. Anschließend alles in eine Auflaufform geben und etwas abkühlen lassen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Streusel Haselnüsse, Mandeln, Mehl, Butter sowie Zucker verkneten und zu Streuseln zerreiben. Auf die Früchte in der Auflaufform streuen. Den Crumble im vorgeheizten Ofen in ca. 35 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Crumble herausnehmen, kurz abkühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

Geniale Streusel

Die Streusel sind fix gemacht. Sie können sie auch für andere Crumbles nutzen, sie vor dem Backen auf Rührteigkuchen streuen oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen.

Glühweincrumble

Fotos: Anna Gieseler (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/nerudol (1); © StockFood/Immediate Media/Good Food (1)

Alkoholfreie Variante

Ersetzen Sie den Glühwein in Teig und Guss einfach durch Kinderpunsch oder durch Schwarze-Johannisbeeren-Nektar, Kirschnektar oder Holundersaft. Auch Granatapfelsaft bietet sich gut an. Wer mag, verwendet eine Saftmischung.

Punschmuffins mit Glühweinguss

ZUTATEN für 12 Stück

- **80 g weiche Butter**
- **80 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **1 Ei**
- **150 g Mehl**
- **100 g gemahlene Mandeln**
- **2 TL Backpulver**
- **1 1/4 TL Zimtpulver**
- **1/2 TL Kardamompulver**
- **1 Prise frisch geriebene Muskatnuss**
- **50 ml Milch**
- **200 ml Glühwein zzgl. 1 EL für den Guss**
- **1 Bioorange (abgeriebene Schale und Saft)**
- **125 g Puderzucker**

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Ei unterschlagen. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, 1 TL Zimt, Kardamom und Muskat mischen und abwechselnd mit Milch und Glühwein unter den Teig rühren. Orangenschale ebenfalls unterrühren.

2 Den Teig in die Mulden füllen und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig aus dem Muffinblech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Puderzucker mit 1 EL Glühwein, 1 EL Orangensaft und 1/4 TL Zimt verrühren. Den Zuckerguss über die Muffins geben und trocknen lassen. Die Muffins servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

Glühsecco

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 125 ml)

- **8 Gewürznelken**
- **1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss**
- **3 Sternanis**
- **2 Kardamomkapseln**
- **1 Zimtstange**
- **2 Pimentkörner**
- **1 Vanilleschote**
- **200 ml Weißwein**
- **2 EL flüssiger Honig**
- **1/2 Bioorange**
- **300 ml Prosecco, gut gekühlt**

1 Alle Gewürze bis auf die Vanille in einer leistungsstarken Küchenmaschine fein mahlen oder in einem Mörser fein zerstoßen. Glühweingewürz in einen Teefilter füllen, diesen fest verschließen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen.

2 Weißwein, Vanillemark sowie -schote, Gewürzbeutel und Honig in einen Topf geben und ca. 10 Minuten erhitzen, die Mischung sollte jedoch nicht kochen. Gewürzbeutel und Vanilleschote entfernen und die Mischung auskühlen lassen. Die Orange heiß abwaschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Ausgekühlten Gewürzwein auf die 4 Gläser verteilen, mit gekühltem Prosecco aufgießen und mit Orangenscheiben garniert servieren.

TIPP: Den Gewürzwein können Sie gut vorbereiten und bis zu 2 Wochen im Kühlschrank lagern. Wer keine Teefilter hat, kann die Gewürze auch lose in den Wein geben und diesen nach dem Kochen durch ein feines Sieb abgießen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. 2 Stunden Ruhezeit

WINTERGEWÜRZE

Die wichtigsten Aromageber

Ohne Leckeres mit dem Duft von Vanille, Zimt & Co. wäre Weihnachten nicht vorstellbar. Lesen Sie, was die unterschiedlichen Gewürze ausmacht

1 *Vanille*

Schon der Gedanke an Vanille kann glücklich machen. Mit ihrem süßlichen Geschmack punktet sie vor allem in Desserts, Schokolade und Soßen. Zudem hat sie eine beruhigende Wirkung und kann auch die Abwehrkräfte stärken. Ein weiteres Plus: Der Duft des ätherischen Öls stoppt den Heißhunger auf Süßes.

2 *Kardamom*

Im Orient galten die grünlichen Gewürzkapseln als Aphrodisiakum. Wir nutzen die aromatischen Samen der Kardamomkapsel in der Weihnachtsbackstube als köstliche Prise in Lebkuchen und anderen Backwerken sowie im Punsch.

3 *Sternanis*

Mit seinem süßlichen, lakritzähnlichen Aroma, für das das ätherische Öl Anethol sorgt, ist das Gewürz für viele fester Bestandteil der Weihnachtsbäckerei und gehört im Ganzen in jeden Glühwein. Alternativ Samen herauslösen und frisch mahlen.

4 *Zimt*

Er ist einer der Gewürzklassiker im Weihnachtsgebäck, aber auch in herzhaften Speisen kommt Zimt zum Zug. Neuere Studien ergaben zudem, dass er das Demenzrisiko senken kann.

5 *Ingwer*

In der Winterzeit verleiht die Knolle Stollen und Plätzchen eine scharfe, frische Komponente. Daneben kurbelt Ingwer das Immunsystem an, beugt Erkältungen vor und hilft gegen kalte Füße.

6 *Piment*

Das auch als Nelkenpfeffer bekannte Gewürz passt mit seiner leicht scharfen Note ideal zu Speisen mit Früchten. Piment kann den Magen beruhigen.

7 *Koriander*

Das feinwürzige Aroma mit blumig-süßlicher Note macht sich ideal in Hauptgerichten des Weihnachtsmenüs. Ganz besonders intensiv schmecken die Koriandersamen, wenn Sie diese ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten und danach in einem Mörser fein zerstoßen. Dadurch werden die ätherischen Öle am besten freigesetzt – diese sollen übrigens das Immunsystem stärken.

8 *Tonkabohne*

Dank ihres süßlichen Aromas kann Tonkabohne in der Backstube Vanille ersetzen. Sie wird wie Muskatnuss fein gerieben und hat eine herzstärkende Wirkung.

9 *Gewürznelken*

Gerade im Winter kommen Gewürznelken oft zum Einsatz: Mit ihrem scharfwürzigen Aroma verschaffen sie Lebkuchen das gewisse Extra und dürfen im Punsch nicht fehlen. Zudem hat der Stoff Eugenol im Nelkenöl eine antibakterielle Wirkung.

Muskatnuss

Botanisch gesehen ist sie gar keine Nuss, sondern ein Samen. Und der hat es in sich: Muskat veredelt nicht nur Plätzchen, Lebkuchen und heiße Schokolade, er kann darüber hinaus auch die Nerven beruhigen.

10

11 *Safran*

200.000 Krokusblüten werden für ein Kilogramm Fäden geerntet – das macht Safran zum teuersten Gewürz der Welt. Es schmeckt herbscharf, würzt Herzhaftes und Gebäck und färbt es intensiv gelb. Safran soll zudem das Herz stärken können.

Fotos: Anna Gieseler (1); AdobeStock/Valentina R (1), Tetiana (1), Natika (1), Koko Foto (1), robert6666 (1), vandycandy (1), StudioDFlorez (1), romantsubin (1); Getty Images/E+/Alina555 (1)

Aus Tradition gut

STOLLEN

Über Generationen werden Stollenrezepte in der Familie weitergereicht.
Wir stellen Ihnen ein paar köstliche Varianten vor: mit Quark, Mohn oder auch
in einer veganen Version mit Nuss

Mohnstollen
SEITE 57

Fotos: Getty Images/E+/tomograf (1); © StockFood/Profimedia (1) | Illustrationen: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/monaMonash (1), TatianaDavidova (1)

Greifen Sie gern zu!

Mini-Christstollen

Mandel-Cranberry-Stollen mit Marzipan

Mini-Christstollen

ZUTATEN für 40–45 Stück

- **400 g Mehl**
- **1 Würfel Hefe**
- **200 ml lauwarme Milch**
- **80 g Zucker**
- **50 g Zitronat**
- **300 g weiche Butter**
- **125 g gehackte, geschälte Mandeln**
- **1 Prise Salz**
- **120 g Rumrosinen**
- **150 g Puderzucker**

1 250 g Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit etwas lauwarmer Milch und 1 TL Zucker zu einem Vorteig verarbeiten. Vorteig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Zitronat fein hacken. 125 g Butter beiseitestellen. Vorteig mit übrigen Zutaten gründlich verkneten. Den Teig 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig erneut gut durchkneten, ca. 60 g schwere Portionen abstechen und jeweils zu kleinen Stollen formen. Diese auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen und blechweise im vorgeheizten Ofen in 20–25 Minuten goldbraun backen.

3 Restliche Butter zerlassen. Stollen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend mit der Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Die Mini-Christstollen auskühlen lassen, in Stücken servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 90 Minuten Ruhezeit

Mandel-Cranberry-Stollen mit Marzipan

ZUTATEN für 1 Stollen

- **300 g getrocknete Cranberrys**
- **80 ml Rum**
- **1 Würfel Hefe**
- **100 g Zucker**
- **130 ml lauwarme Milch**
- **500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1/2 TL gemahlene Vanille**
- **300 g weiche Butter**
- **100 g Marzipanrohmasse**
- **1 Ei**
- **1 TL Zimtpulver**
- **1 Prise Kardamompulver**
- **1/2 Bioorange (abgeriebene Schale)**
- **1 Prise Salz**
- **200 g Mandelstifte**
- **50 g Puderzucker**

1 Die Cranberrys über Nacht in einer kleinen Schale im Rum einweichen. Am nächsten Tag Hefe, 2 EL Zucker und Milch glatt rühren und die Mischung ca. 10 Minuten ruhen lassen.

2 Mehl, Vanille und übrigen Zucker in eine Schüssel geben. 200 g Butter dazugeben und das Marzipan darüberreiben. Hefemix, Ei, Gewürze, Orangenschale und Salz ergänzen. Alles gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Eingeweichte Cranberrys samt Sud und die Mandeln einarbeiten. Den Teig abdecken und 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Stollen formen (Länge ca. 35 cm), auf das Blech setzen und im vorgeheizten Ofen in 40–50 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen.

4 Übrige Butter schmelzen. Stollen noch warm damit bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und vollständig auskühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten zzgl. 8 Stunden und 100 Minuten Ruhezeit

Fotos: © StockFood/Brachat, Oliver (1); © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Neubauer, Mathias (1)

Veganer Nussstollen

ZUTATEN für 1 Stollen
- **1 Würfel Hefe**
- **200 g Zucker**
- **220 ml Sojadrink**
- **500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1 Msp. Salz**
- **235 g Margarine**
- **100 g Rosinen**
- **500 g gemahlene Haselnüsse**
- **30 g Johannisbrotkernmehl**
- **1 TL Zimtpulver**
- **125 ml Mandeldrink**
- **125 g Puderzucker**

1 Hefe und 1 TL Zucker in 100 ml lauwarmem Sojadrink auflösen. Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. 125 g Margarine schmelzen, mit dem übrigem Sojadrink mischen. Hefe- und Margarinemischung sowie 75 g Zucker zum Mehlmix geben und alles verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 45–60 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen die Rosinen fein hacken. Nüsse, Johannisbrotkernmehl, Zimt und übrigen Zucker vermengen. Den Mandeldrink erhitzen, 50 g Margarine dazugeben und darin schmelzen. Die Mischung zum Nussmix gießen, die Rosinen ergänzen und alles gut verrühren. Die Mischung abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick rechteckig (ca. 45 x 35 cm) ausrollen und die Nussmasse darauf verstreichen. Den Teig von einer Längsseite her einrollen, die Enden an beiden Seiten unterschlagen. Den Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

4 Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Stollen darin 50–60 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Restliche Margarine schmelzen. Den heißen Stollen damit bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 110 Minuten
zzgl. ca. 90 Minuten Ruhezeit

Saftiger Quarkstollen

ZUTATEN für 1 Stollen
- **500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **4 TL Backpulver**
- **100 g Zucker**
- **2 EL Vanillezucker**
- **1/2 TL Salz**
- **2 Eier**
- **250 g Magerquark**
- **1–2 EL Rum**
- **250 g weiche Butter**
- **75 g Zitronat**
- **75 g Orangeat**
- **175 g Rosinen**
- **100 g Mandelstifte**
- **160 g Puderzucker**

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Eier, Quark, Rum und 125 g Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zitronat und Orangeat hacken und wie die Rosinen und die Mandeln unterkneten.

2 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglichen Laib formen, diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen in ca. 60 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

3 Den Stollen aus dem Ofen nehmen. Die übrige Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Den noch warmen Stollen mit 4–5 EL Butter bestreichen und mit ca. 40 g Puderzucker bestäuben. Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen, dann den Stollen auskühlen lassen. Anschließend in Alufolie wickeln und luftdicht verpackt ca. 3 Wochen durchziehen lassen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 110 Minuten
zzgl. ca. 3 Wochen Ruhezeit

Fotos: © StockFood/Neudert, Kati (1); © StockFood/Faber, Anne (1)

Besonders saftig dank Quark

Saftiger Quarkstollen

In dickem Puder-zuckermantel

Klassischer Christstollen

Klassischer Christstollen

ZUTATEN für 1 Stollen
- **100 g Sultaninen**
- **100 g Korinthen**
- **100 g Orangeat**
- **100 g Zitronat**
- **50 ml Rum**
- **50 ml Bioorangensaft**
- **500 g Weizenmehl (Type 550) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **30 g frische Hefe**
- **100 ml lauwarme Milch**
- **50 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **1 Prise Salz**
- **1 TL Christstollengewürz**
- **1 Ei**
- **300 g weiche Butter**
- **100 g blanchierte, gemahlene Mandeln**
- **100 g Puderzucker**

1 Sultaninen, Korinthen, Orangeat und Zitronat in einer Schüssel vermischen. Alles mit Rum und Orangensaft begießen und den Früchtemix über Nacht abgedeckt durchziehen lassen.

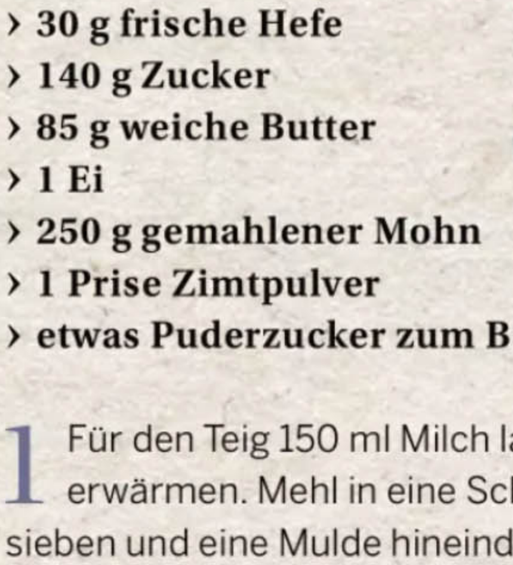
2 Am nächsten Tag für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe hineinbröckeln, mit Milch und Zucker verrühren und den Vorteig 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

3 Vanillezucker, Salz, Stollengewürz, Ei sowie 200 g weiche Butter zum Vorteig geben, alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Eingeweichte Früchte samt Flüssigkeit und die gemahlenen Mandeln unterkneten. Den Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und so lange ruhen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat (ca. 45 Minuten).

4 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 25 cm) ausrollen. Von der längeren Seite her einrollen und mit der Teigrolle der Länge nach eine Vertiefung eindrücken. Dann die linke Seite leicht versetzt auf die rechte Seite schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen. Den Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

5 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollen darin in ca. 50 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Die übrige Butter in einem Topf zerlassen. Stollen aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit 50 g Puderzucker bestäuben. Dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit dem übrigen Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden
zzgl. 9,5 Stunden Ruhezeit



Mohnstollen

ZUTATEN für 1 Stollen
- **420 ml Milch**
- **500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **30 g frische Hefe**
- **140 g Zucker**
- **85 g weiche Butter**
- **1 Ei**
- **250 g gemahlener Mohn**
- **1 Prise Zimtpulver**
- **etwas Puderzucker zum Bestäuben**

1 Für den Teig 150 ml Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe und 60 g Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, den Mix in die Mulde geben, mit etwas Mehl vom Rand verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen.

2 60 g Butter und das Ei zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig abgedeckt weitere 45–60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Inzwischen für die Füllung den Mohn mit 200 ml Milch, restlicher Butter und übrigem Zucker unter Rühren in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und den Zimt unterrühren. Die Masse abkühlen lassen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und ca. 1 cm dick rechteckig (ca. 45 x 35 cm) ausrollen. Eine Hälfte des Teigs längs mit der Hälfte der Mohnmasse bestreichen und von dieser Längsseite her bis zur Mitte kompakt einrollen. Teig wenden, restliche Mohnfüllung auf dem übrigen freien Teig verstreichen und ebenfalls von der Längsseite her zur Mitte hin einrollen. Den Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

4 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teigling mit der übrigen Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten
zzgl. ca. 90 Minuten Ruhezeit

GENUSSTIPP

Probieren Sie Stollen mit selbst kandierten Früchten. Neben Zitronen und Orangen eignen sich Aprikosen, Äpfel oder Beeren. Die Früchte waschen, ggf. schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Harte Früchte kurz blanchieren. Reichlich Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 zu Sirup einkochen. Die Früchte im Sieb in einen Topf hängen, mit dem Sirup übergießen und einen Tag lang ziehen lassen. Den Sirup aufkochen und das Prozedere drei Tage täglich wiederholen. Früchte auf einem Gitter trocknen.

Foto: © StockFood/für ZS Verlag/Kramp + Gölling (1)

Zarte Wölkchen

MAKRONEN

Für diese kleinen Kekse müssen Sie nicht viel Zeit aufbringen. Sie sind fix angerührt und benötigen auch nicht lange im Ofen. Backen Sie also gleich mehrere Varianten. Nur welche? Wir haben ein paar Vorschläge!

Nussmakronen

SEITE 61

Eigelbverwertung

Aus übrig gebliebenen Eigelben einfach einen Pudding zubereiten: 6 Eigelbe und 85 g Zucker verquirlen, 50 g Speisestärke und 150 ml Milch glatt rühren und unterziehen. 600 ml Milch aufkochen, mit dem Eigelbmix unter Rühren binden.

Foto: © StockFood/Cimbal, Walter (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/ElenaMedvedeva (1)

Amarena-Kokos-
Makronen

Apfel-Nuss-Bussis

Vegane Marzipan-
makronen

Braune Kokos-
makronen

Weiße Kokos-
makronen

Amarena-Kokos-Makronen

ZUTATEN für ca. 40 Stück
- **3 Eiweiß**
- **1 Prise Salz**
- **1 EL Biozitronensaft**
- **150 g Puderzucker**
- **250 g Kokosraspel**
- **ca. 40 Oblaten**
- **150 g Amarenakirschen**

1 Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker unter Rühren dazugeben, Masse weiterschlagen, bis sie glänzt. Kokosraspel unterziehen.

2 Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben, walnussgroße Häufchen auf Oblaten auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Mit je 1/2 oder 1 ganzen Amarenakirsche belegen und 15–20 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

Apfel-Nuss-Bussis

ZUTATEN für ca. 35 Stück
- **80 g getrocknete Apfelringe**
- **3 Eiweiß**
- **1 TL Biozitronensaft**
- **150 g Puderzucker**
- **220 g gemahlene Haselnüsse**
- **ca. 35 Backoblaten**

1 Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Apfelringe hacken. Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker unter Rühren dazugeben und die Masse weiterschlagen, bis sie glänzt. Nüsse und 2/3 der Äpfel unterziehen.

2 Die Masse mithilfe eines Teelöffels in walnussgroßen Häufchen auf Oblaten setzen und auf mit Backpapier begelegte Backbleche verteilen.

3 Die restlichen Apfelstücke hineindrücken. Masse im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten leicht gebräunt backen. Die Makronen herausnehmen, auf Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

TIPP: Anstelle von Apfel können Sie auch anderes Trockenobst verwenden.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

Vegane Marzipanmakronen

ZUTATEN für 20 Stück
- **2 EL Chiasamen**
- **4 EL Sojacreme**
- **200 g Marzipanrohmasse**
- **1 Banane**
- **3 EL Kokosraspel**
- **5 EL Puderzucker**
- **1 Prise Salz**
- **50 g Kakaobutter**
- **2 EL Kakaopulver**

1 Chiasamen in einer Schüssel mit Sojacreme und 60 ml Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Marzipan in Stücke schneiden. Banane schälen, klein schneiden, mit Marzipan, Kokosraspeln, 2 EL Puderzucker sowie Salz in einen Blitzhacker geben. Chiamischung ergänzen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Ca. 10 Minuten quellen lassen.

2 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln 20 kleine Teighäufchen auf das Blech setzen, im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kakaobutter schmelzen. Übrigen Puderzucker und Kakao unterrühren, den Mix etwas abkühlen lassen. Makronen in die Glasur tauchen und fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten
zzgl. 20 Minuten Ruhezeit

Weiße Kokosmakronen

ZUTATEN für ca. 20 Stück
- **4 Eiweiß**
- **250 g Zucker**
- **250 g Kokosraspel zzgl. 2–3 EL**
- **ca. 20 Oblaten**
- **100 g Zartbitterkuvertüre**

1 Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. 250 g Kokosraspel unterheben. Masse auf Oblaten streichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Makronen 20 Minuten backen, auskühlen lassen.

2 Makronen zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre tauchen, mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

Braune Kokosmakronen

ZUTATEN für ca. 20 Stück
- **4 Eiweiß**
- **200 g brauner Zucker**
- **1 EL Zuckerrübensirup**
- **1 EL Kakaopulver**
- **250 g Kokosraspel**
- **ca. 20 Oblaten**
- **100 g Zartbitterkuvertüre**

1 Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eiweiß mit Zucker, Sirup und Kakao steif schlagen. Kokosraspel unterheben. Masse in einen Spritzbeutel geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech auf Oblaten spritzen. Makronen 20 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

2 Die Makronen mit den Böden in geschmolzene Kuvertüre tauchen, die Kuvertüre fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

Nussmakronen

ZUTATEN für ca. 50 Stück
- **3 Eiweiß**
- **1 TL Bioitronensaft**
- **150 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben**
- **250 g gemahlene Haselnüsse**
- **1/2 TL Zimtpulver**
- **ca. 50 ganze Nusskerne nach Wahl**

1 Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker sieben, unter Rühren dazugeben, Eischnee weiterschlagen, bis er glänzt und Spitzen zieht. Nüsse und Zimt unterheben.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, dann ca. 50 walnussgroße Häufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Je 1 Nusskern leicht hineindrücken. Die Makronen im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

Fotos: © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1); © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (1); © StockFood/Wissing, Michael (1)

Süße Stücke

SCHOKOLADE & KONFEKT

Ob für die eigene Naschtafel zu Hause oder hübsch verpackt zum Verschenken, diese bunten Leckereien sind Häppchen für Häppchen ein Hochgenuss und machen auch optisch etwas her!

Mandel-Haselnuss-Nugat

SEITE 67

International

Weißer Nugat zählt zu den Schaumzuckerwaren. Er wurde vermutlich schon von den alten Griechen hergestellt und hat sich von dort aus vor allem nach Italien, Frankreich und auf die iberische Halbinsel weiterverbreitet.

Foto: © StockFood/Stile Italia Edizioni (1) | Illustration: AdobeStock/Jekaterina Golodnjuk (1)

Nuss-Karamell-Schokoriegel

SEITE 68

Weiße Weihnachtsschokolade

SEITE 68

Rot-weiße Schokoladen-schnitten

SEITE 69

Aromatische Pistazienschnitten

SEITE 68

Schokoladen-Haselnuss-Schnitten

SEITE 69

Kinderleicht

Die Herstellung der bunten Riegelchen gelingt mit ein bisschen Hilfe auch den Kleinsten! Schmelzen Sie die Schokolade und lassen Sie die übrigen Zutaten von den Kindern als Topping aufbringen. Viel Freude beim Verzieren!

Bunte Marshmallow-Weihnachtsschokolade

SEITE 69

Fotos: © StockFood/Stile Italia Edizioni (5)

Mandel-Cranberry-Nugat

Fingerspitzengefühl

Die Zubereitung von weißem Nugat erfordert flinkes Arbeiten. Weil die Zuckermasse schnell aushärtet, sollten Sie alle Zutaten bereitlegen. Kerne und Cranberrys mit einem festen Spatel unterheben, Masse fix in der Form verteilen.

Mandel-Cranberry-Nugat

ZUTATEN für ca. 26 Stücke

- **4 rechteckige Backoblaten (ca. 20 x 12 cm)**
- **350 g Zucker**
- **300 g Glukosesirup (siehe Tipp unten rechts)**
- **220 g flüssiger Honig**
- **2 Eiweiß**
- **2 TL Rosenwasser**
- **125 g Mandelkerne**
- **125 g Pistazienkerne**
- **125 g getrocknete Cranberrys**
- **etwas Rapsöl zum Fetten**

1 Eine Backform (26 x 18 cm) mit Backpapier auskleiden. Den Boden der Form mit 2 Backoblaten bedecken. Ggf. passend zuschneiden.

2 Zucker, Glukosesirup, 120 ml Wasser und Honig in einem Topf unter Rühren langsam zum Kochen bringen, ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen. Die Masse sollte 143 °C erreichen, dazu ein Zuckerthermometer verwenden.

3 Eiweiß steif schlagen, dabei den heißen Sirup und das Rosenwasser langsam einlaufen lassen. Alles weiterschlagen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Kerne und Cranberrys zügig unter die Eiweißmasse heben. Die fertige Masse rasch in der Form auf den Oblaten verteilen.

4 Die Nugatmasse mit den übrigen Oblaten bedecken und mit einem Bogen Backpapier belegen. Alles mit einem entsprechend großen Gegenstand beschweren, um die Masse gleichmäßig gerade in der Form zu verteilen, und den Nugat in mindestens 60 Minuten vollständig auskühlen lassen. Anschließend aus der Form stürzen und mit einem geölten Messer in ca. 26 Stücke schneiden. Kühl und luftdicht lagern.

TIPP: Besonders intensiv schmeckt das Nugat, wenn Sie die Kerne vorher ohne Zugabe von Fett anrösten. Alternativ einen Teil durch fertig geröstete, gesalzene Exemplare ersetzen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten
zzgl. 60 Minuten Ruhezeit

Mandel-Haselnuss-Nugat

ZUTATEN für 26 Stücke

- **50 g Oblaten oder Reispapier, groß und eckig**
- **350 g Zucker**
- **300 g Glukosesirup (siehe Tipp)**
- **220 g flüssiger Honig**
- **250 g Mandelkerne, 100 g davon blanchiert**
- **250 g Haselnusskerne**
- **2 Eiweiß**

1 Eine Backform (26 x 18 cm) mit Backpapier auskleiden. Die Oblaten zurechtschneiden und den Boden der Form mit der Hälfte belegen. Zucker, Glukosesirup, 120 ml Wasser und Honig in einem Topf ca. 15 Minuten auf 143 °C erhitzen, dafür ein Zuckerthermometer verwenden. Inzwischen Mandeln und Nüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne leicht rösten, dann herausnehmen, grob hacken oder ganz lassen.

2 Eiweiß steif schlagen, dabei den heißen Sirup langsam dazugießen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht. Nüsse sowie Mandeln zügig unter die Eiweißmasse heben. Nugatmasse in die Form geben, mit den übrigen Oblaten bedecken. Vorsichtig andrücken, um die Masse gleichmäßig in der Form zu verteilen. Mindestens 60 Minuten erkalten lassen, dann aus der Form stürzen und in Stücke geschnitten servieren.

TIPP: Glukosesirup ist ein eingedickter Mix aus Glukose und Fruchtzucker. Der Sirup ist zähflüssig und eignet sich gut zur Herstellung von Pralinen und Süßigkeiten. Für 1 Flasche Glukosesirup (ca. 750 ml) 500 g Zucker, 250 ml Wasser und 1 Spritzer Biozitronensaft in einem Topf aufkochen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, abfüllen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten
zzgl. 60 Minuten Ruhezeit

Fotos: © StockFood/The Food Union (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1)

Nuss-Karamell-Schokoriegel

ZUTATEN für ca. 26 Stück

- **400 g Zartbitterkuvertüre**
- **100 g Kokosfett**
- **200 g gemischte Nusskerne (z. B. Walnüsse, Pekannüsse, Haselnüsse)**
- **100 g heller Zuckerrübensirup**
- **100 g Butter**
- **800 g gezuckerte Kondensmilch (Dose)**
- **50 g Orangeat**

1 Eine Auflaufform (26 x 17 x 7 cm) am Boden und Rand mit Backpapier auslegen. 200 g Kuvertüre hacken und mit der Hälfte des Kokosfetts schmelzen. Etwas abkühlen lassen, dann in die Form füllen und 60 Minuten kalt stellen.

2 Die Nüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten und abkühlen lassen, dann grob hacken. Rübensirup, Butter und Kondensmilch in einem Topf unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und die Mischung unter gelegentlichem Rühren 20–30 Minuten köcheln lassen, bis goldenes Karamell entstanden ist. Nüsse, bis auf 50 g zum Garnieren, unterheben. Masse abkühlen lassen, auf der Kuvertüre verstreichen und alles 60 Minuten kühl stellen. Restliche Kuvertüre hacken und mit dem übrigen Kokosfett schmelzen. Abkühlen lassen und auf dem Karamell verteilen.

3 Das Orangeat fein hacken und mit den restlichen Nüssen auf der Oberfläche verteilen. Alles 60 Minuten kalt stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist. Die Platte aus der Form heben, mit einem scharfen Messer längs halbieren, dann quer in etwa 2 cm breite Streifen schneiden und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten
zzgl. ca. 3 Stunden Kühlzeit

Weiße Weihnachtsschokolade

ZUTATEN für ca. 8 Stücke

- **100 g Kokosraspel**
- **30 g getrocknete Kirschen**
- **30 g getrocknete Blaubeeren**
- **20 g Orangeat**
- **20 g Zitronat**
- **50 g gepuffter Dinkel**
- **250 g weiße Schokolade**

1 Eine rechteckige Form (22 x 14 cm) mit Backpapier auslegen, die Hälfte der Kokosraspel gleichmäßig darin verteilen. Kirschen, Blaubeeren, Orangeat, Zitronat und Dinkel hacken und miteinander vermischen.

2 Die weiße Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Früchte-Dinkel-Mischung dazugeben und alles gründlich vermengen.

3 Die Masse in die vorbereitete Form geben und mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen. Alles kalt stellen und in mindestens 60 Minuten vollständig fest werden lassen. Anschließend in längliche Streifen schneiden und direkt servieren oder in einer verschließbaren Dose im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP: Greifen Sie zu hochwertigen Schokoladentafeln und verwenden hier keine Kuvertüre. Der hohe Kakaobutteranteil in der Schokolade sorgt für eine besonders angenehme Textur. Wer möchte, kann statt weißer Schokolade auch die rosafarbene Ruby-Schokolade nutzen. Diese neuartige Sorte aus einer speziellen Kakaobohnenart wurde 2017 vorgestellt und ist seitdem im Handel erhältlich. Charakteristisch ist ihr süßer, leicht säuerlicher Geschmack.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Aromatische Pistazienschnitten

ZUTATEN für 18–20 Stück

- **100 g Pistazienkerne**
- **200 g Zucker**
- **250 g flüssiger Honig**
- **50 g Glukosesirup (siehe Tipp Seite 67)**
- **2 Eiweiß**
- **1 Prise Salz**
- **250 g Zartbitterkuvertüre**
- **120 g Sahne**
- **30 g Butter**

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pistazien auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen 7–10 Minuten rösten. Etwas abkühlen lassen, dann ca. 2/3 davon fein mahlen. Zucker, Honig und Glukosesirup in einem Topf langsam aufkochen und auf 143 °C erhitzen, die Temperatur mit einem Zuckerthermometer überprüfen.

2 Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach den heißen Sirup dazugießen. Gemahlene Pistazien dazugeben, alles 2 Minuten weiterschlagen, bis eine zähe Masse entstanden ist. Übrige ganze Pistazien unterrühren.

3 Eine rechteckige Form (ca. 22 x 6 x 6 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag die Kuvertüre hacken und mit Sahne und Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Pistazien-nugat aus der Form stürzen, Folie entfernen. Den Block in mehreren Etappen mit Kuvertüre überziehen und diese jeweils fest werden lassen. Sobald die komplette Kuvertüre fest geworden ist, den Block in 18–20 Scheiben schneiden und die Pistazienschnitten servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 8 Stunden Kühlzeit

Schokoladen-Haselnuss-Schnitten

ZUTATEN für 18–20 Stück
- **200 g Haselnusskerne**
- **300 g Zartbitterkuvertüre**
- **300 g Edelbitterkuvertüre**
- **150 g Kokosöl**
- **200 g Sahne**

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Haselnüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten rösten. Nüsse herausnehmen und kurz abkühlen lassen, dann grob hacken. Eine Kastenform (Länge 25 cm) mit Frischhaltefolie auslegen.

2 Beide Kuvertüresorten grob hacken und in einer Schüssel mit Kokosöl und Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Mix vom Herd nehmen und die Haselnüsse unterrühren.

3 Die Schokoladen-Nuss-Masse in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 6 Stunden kalt stellen. Dann auf eine Platte stürzen, in dünne Schnitten schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten
zzgl. 6 Stunden Kühlzeit

GENUSSTIPP

Um die benötigten Formen vor dem Befüllen mit Backpapier auszukleiden, empfehlen wir, das Backpapier zusammenzuknüllen, kurz unter Wasser zu halten und anschließend gründlich auszudrücken. So wird das Backpapier geschmeidig und lässt sich ganz leicht bis in die Ecken der Form legen.

Rot-weiße Schokoladenschnitten

ZUTATEN für ca. 8 Stück
- **150 g Butterkekse**
- **250 g weiße Schokolade**
- **50 g Zartbitterschokolade**
- **50 g Bonbons (z. B. rot-weiß oder nach Belieben)**
- **50 g kandierte Kirschen**
- **20 g kandierte Rosenblüten**
- **1/2 EL rote Zuckerperlen (z. B. in Herzform)**
- **1 EL grüne Zuckerperlen**

1 Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Butterkekse aneinanderliegend rechteckig darauf verteilen (ca. 30 x 20 cm). Einen Backrahmen um die Butterkekse setzen.

2 Die weiße Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen, dann vorsichtig auf den Butterkeksen verteilen. Die Zartbitterschokolade ebenfalls hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und in feinen Linien auf die weiße Schokolade träufeln.

3 Die Bonbons in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer oder mit dem Nudelholz grob zertrümmern. Kirschen und Rosenblüten fein hacken. Alles gleichmäßig auf die Schokolade streuen. Zum Schluss Zuckerperlen darauf verteilen, alles im Kühlschrank fest werden lassen. Den Backrahmen entfernen und die Platte zum Servieren in ca. 8 Schnitten schneiden.

TIPP: Verwenden Sie eckige Kekse nach Lust und Laune oder was der Vorratsschrank so hergibt. Sehr gut bieten sich z. B. Shortbread, Vollkornbutterkekse, Spekulatius oder Karamellkekse an.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Bunte Marshmallow-Weihnachtsschokolade

ZUTATEN für ca. 8 Stücke
- **40 g Rosinen**
- **40 g getrocknete Kirschen**
- **30 g Pistazienkerne**
- **30 g Erdnusskerne**
- **30 g Kekse (z. B. Spekulatius)**
- **30 g gebrannte Mandeln**
- **50 g weiße und rosafarbene Marshmallows**
- **300 g Edelbitterschokolade**
- **30 g Butter**
- **6 EL Ahornsirup**
- **50 g weiße Schokolade**

1 Eine rechteckige Backform (30 x 20 cm) mit Backpapier auslegen. Rosinen und Kirschen fein hacken. Pistazien, Erdnüsse, Kekse sowie Mandeln grob hacken. Marshmallows in kleine Würfel schneiden.

2 Die dunkle Schokolade in grobe Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit Butter und Ahornsirup langsam schmelzen. Die Mischung dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Die leicht abgekühlte Schokoladenmischung in die vorbereitete Backform gießen und gleichmäßig mit den zerkleinerten Zutaten bestreuen.

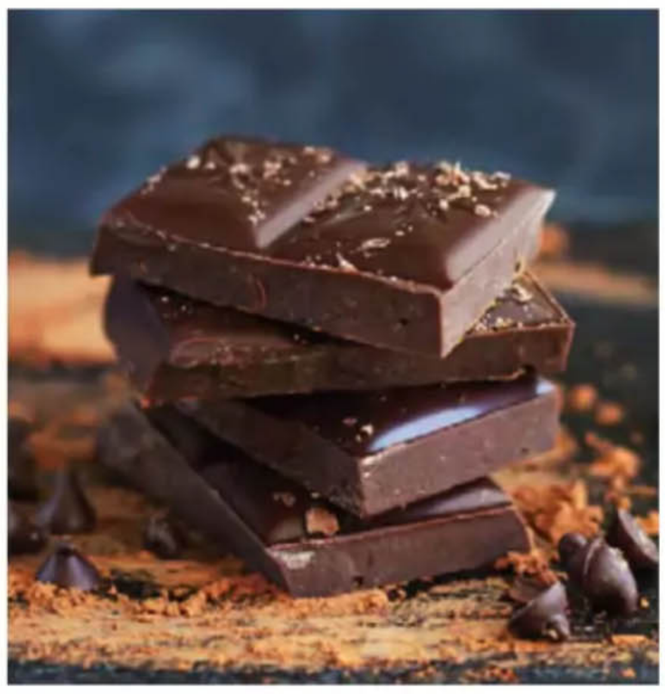
4 Die weiße Schokolade grob hacken, in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen und in feinen Linien auf der dunklen Schokomasse verteilen. Alles mindestens 60 Minuten kalt stellen, bis die Schokolade fest geworden ist. Die bunte Weihnachtsschokolade anschließend aus der Form stürzen, dann mit einem großen Messer in 8 Stücke schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

PRALINEN

Zart schmelzende Lieblinge

Wir verraten Ihnen Rezepte für Süßes, das auf der Zunge zergeht, und zeigen, worauf es bei der Zubereitung ankommt



Schokolade vs. Kuvertüre

Kuvertüre ist eine Grundmasse und besteht lediglich aus Kakaomasse, Kakaobutter, Zucker und Lecithin, einem Emulgator, der die Verbindung von Fett und Wasser ermöglicht. Der Anteil der fettreichen Kakaobutter ist dabei besonders hoch und durch sie ergeben sich die geschätzten Eigenschaften der Kuvertüre: Im geschmolzenen Zustand ist sie dünnflüssiger und erstarrt knackiger als Tafelschokolade. Tafelschokolade weist eine geringere Kakaobuttermenge auf. Es können ferner geschmacks- und konsistenzgebende Zusätze zugefügt werden.

Amarettopralinen

Zutaten für ca. 65 Stück: 150 g Zartbitterschokolade (gehackt), 150 g Vollmilchschokolade (gehackt), 60 g Sahne, 230 g Butterkekse, 40 g gemahlene Mandeln, 15 g gefriergetrocknete Himbeeren, 80 ml Amaretto

1. Schokolade und Sahne in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. In der Zwischenzeit die Butterkekse in einem Mixer fein zerkleinern und mit den gemahlenen Mandeln mischen.
2. Die Himbeeren im Mixer fein zerkleinern. Schokoladenmischung und Amaretto unter den Keksmix mengen und aus der Masse ca. 65 Kugeln formen. Diese in den Himbeeren wälzen und bis zum Servieren kalt stellen.
Tipp: Diese hübschen Pralinen sind ein tolles Gastgeschenk.
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schichtpralinen

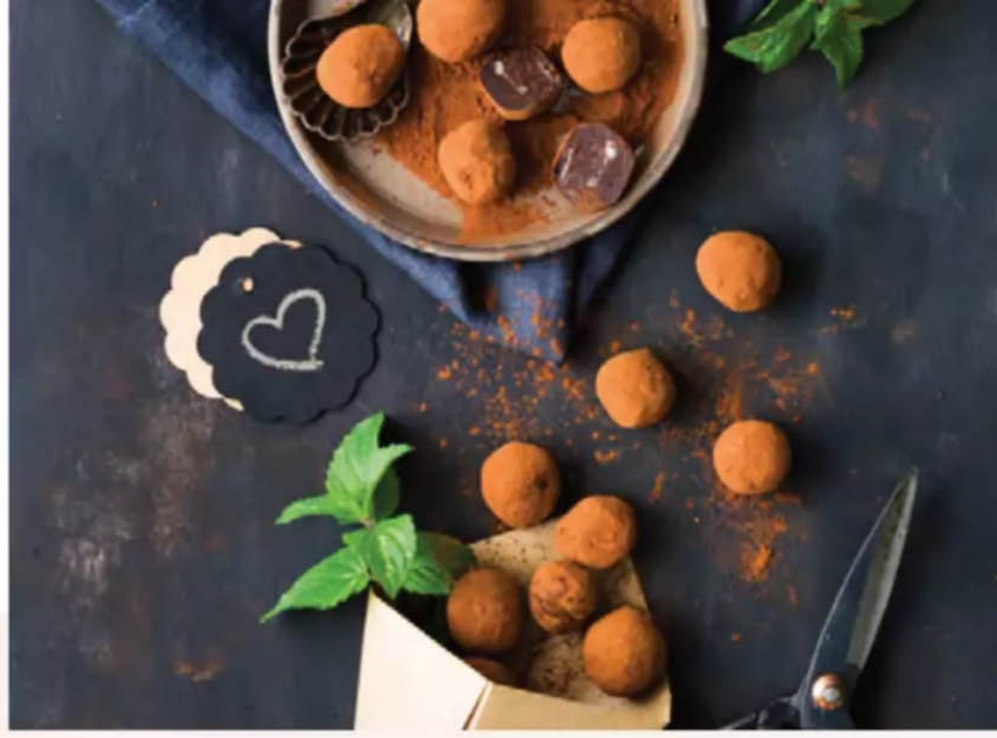
Zutaten für 10 Stück: 75 g Zartbitterschokolade, 2 EL Erdnussmus, 2 EL Johannisbeerkonfitüre, 75 g weiße Kuvertüre, 2 EL Erdnusskerne (geröstet, gehackt)

1. Zartbitterschokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann in 10 Mulden einer Eiswürfelform füllen und im Kühlschrank in ca. 30 Minuten fest werden lassen. Anschließen erst das Erdnussmus, dann die Konfitüre auf der dunklen Schokolade verteilen.
2. Die weiße Kuvertüre grob hacken, ebenfalls in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Auf die Mulden verteilen und etwas fest werden lassen. Erdnüsse darauf verteilen. Die Pralinen ca. 30 Minuten kalt stellen, dann aus der Form lösen.
Zubereitungszeit: 20 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Fotos: AdobeStock/exclusive-design (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Dmitriy Sidor (1); PR (1); © StockFood/für ZS Verlag/Speck, Sabrina (1) | Illustration: AdobeStock/dariaustiugova (1)

Pralinenzubehör

Zuverlässige Helfer für die heimische Pralinenproduktion, zum Beispiel eine Vielfalt an Pralinenhohlkörpern (l., ca. 11 Euro) oder einen praktischen Portionierer für Trüffel (ca. 18 Euro), bekommen Sie unter **www.hobbybaecker.de**



Lebkuchenpralinen

Zutaten für ca. 25 Stück: 400 g Lebkuchen (z. B. Reste vom Lebkuchenhaus), 1 TL Bioorangenschale, 200 g Frischkäse, 2 EL Puderzucker, 1 TL Kakaopulver, 200 g Zartbitterkuvertüre

1. Lebkuchen sehr fein zerbröckeln oder in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Mit Orangenschale, Frischkäse, Puderzucker und Kakaopulver verkneten. Aus der Masse ca. 25 kleine Kugeln formen und 60 Minuten kalt stellen.

2. Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Pralinen mithilfe einer Pralinengabel mit der Kuvertüre rundum überziehen und auf ein Pralinengitter setzen. Die Kuvertüre fest werden lassen. Die Lebkuchenpralinen bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Weiße Pistazientrüffel

Zutaten für 20 Stück: 300 g weiße Schokolade, 100 g Sahne, 60 g Butter, 2 EL Orangenlikör, 70 g Pistazienkerne, 30 g Pistazienkerne (geröstet und gesalzen)

1. Die weiße Schokolade hacken. Sahne und Butter in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Schokolade dazugeben und bei kleiner Hitze rühren, bis sie geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und den Likör unterrühren. Die Schokoladenmischung abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen.

2. Beide Pistaziensorten mahlen oder sehr fein hacken und vermischen. Aus der Pralinenmasse zügig kleine Kugeln formen und in den Pistazien wälzen. Die Trüffel luftdicht verpacken und im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit

Schoko-Minz-Trüffel

Zutaten für 35–40 Stück: 200 g Zartbitterschokolade, 100 g Sahne, etwas Minzöl, etwas Kakaopulver zum Wälzen

1. Die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Alles abgedeckt ca. 5 Minuten stehen lassen, dann alles zu einer glatten Masse verrühren. Mit ein paar Tropfen Minzöl, je nach gewünschtem Geschmack, aromatisieren. Die Masse in eine Form füllen und ca. 60 Minuten kalt stellen.

2. Jeweils 1–2 TL der Masse abstechen und mit den Händen zu 35–40 Kugeln formen. Diese rundum in Kakaopulver wälzen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten zzgl. ca. 3 Stunden Kühlzeit

Süßes zum Fest

DESSERTS

Das Beste kommt zum Schluss. Mit diesen Nachspeisehits bringen Sie Ihre Gäste zum Staunen. Die prachtvollen Hingucker sorgen garantiert nicht nur bei Naschkatzen für liebliche Gaumenfreuden!

Festlicher Pavlovakranz

SEITE 78

Foto: © EMF/Emma Friedrichs (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/ElenaMedvedeva (1)

Spekulatius-Walnuss-Parfait

ZUTATEN für 6–8 Personen

- **250 g Walnusskerne**
- **180 g Zucker**
- **300 g Sahne**
- **2 Eier**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **1/4 TL Meersalz**
- **ca. 180 g Spekulatiuskekse**

1 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Walnüsse grob hacken und mit 120 g Zucker in einer Pfanne langsam karamellisieren. Walnüsse sofort auf das Blech geben, verteilen und auskühlen lassen.

2 Eine Kastenform (25 x 12 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Folie sollte über den Rand der Form hinausragen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Eier trennen, Eiweiß und Eigelbe separat in zwei Schüsseln geben. Die Eigelbe mit 60 g Zucker und Vanillezucker cremig schlagen.

3 Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unter die Eigelbcreme heben. Die Sahne vorsichtig unterziehen. 100 g kandierte Walnüsse zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Nüsse unter die Parfaitmasse heben.

4 Anschließend ca. 1/4 der Masse auf den Formboden geben und glatt streichen. Die Spekulatiuskekse darauf verteilen und mit einem weiteren Viertel der Parfaitmasse bedecken. Den Schichtvorgang mit Spekulatiuskeksen und Parfaitmasse zweimal wiederholen. Dann die Oberfläche glatt streichen und mit Frischhaltefolie abdecken.

5 Das Parfait ca. 12 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. Vor dem Servieren das Parfait auf eine Platte stürzen und von der Frischhaltefolie befreien. Das Parfait mit den übrigen karamellisierten Nüssen garnieren und sofort servieren.

TIPP: Nicht nur für Allergiker gut zu wissen. Statt Walnüssen können Sie für das winterliche Parfait auch andere Nüsse oder Kerne nach Wahl verwenden. Sehr gut schmeckt es zum Beispiel mit Mandeln.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten
zzgl. 12 Stunden Kühlzeit

Mousse-au-Chocolat
mit Rentiergesichtern

SEITE 78

REDAKTIONSTIPP

Bloggerin Emma Friedrichs von „Emma's Lieblingsstücke" bringt mit „Das Weihnachtsbackbuch" frischen Wind in die Weihnachtsschlemmerei. 70 zuckersüße Rezepte für feinste Naschereien von Plätzchen und Keksen über Torten zu Desserts, die für Abwechslung auf der Festtafel sorgen. ***EMF Verlag, 24 Euro***

Fotos: © EMF/Emma Friedrichs (2); PR (1)

Himbeer-Zimtstern-
Dessert im Glas

SEITE 78

Birnentiramisu

ZUTATEN für 6–8 Personen

- **1 kg Birnen**
- **1/2 frisch geriebene Tonkabohne**
- **1 TL Zimtpulver**
- **100 g Zucker**
- **2 1/2 EL Biozitronensaft**
- **500 g Mascarpone**
- **250 g Speisequark (40 % Fett)**
- **250 g Sahne**
- **2 Pck. Vanillezucker**
- **250 ml Espresso, ausgekühlt**
- **3 EL Weinbrand**
- **200 g Löffelbiskuits**
- **1–2 EL Kakaopulver**

1 Die Birnen waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und 1–2 cm groß würfeln. Dann mit Tonkabohne, Zimt, 40 g Zucker und 1 EL Zitronensaft mischen, in einer Pfanne weich dünsten. Den Mix auskühlen lassen.

2 Mascarpone, Speisequark, Sahne, 60 g Zucker, Vanillezucker sowie 1 1/2 EL Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Espresso und Weinbrand in einer flachen Schale vermischen. Die Löffelbiskuits zur Hälfte hineintunken und in eine hohe Auflaufform setzen. Die Hälfte der ausgekühlten Birnenmasse darauf verteilen und mit der Hälfte der Mascarponecreme bestreichen. Den Schichtvorgang mit Löffelbiskuits, Espressomix sowie Birnenmasse wiederholen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine Tupfen auf die Birnenmasse spritzen. Das Tiramisu 4 Stunden kalt stellen, dann mit etwas Kakao bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit

Fotos: © EMF/Emma Friedrichs (2)

Festlicher Pavlovakranz

ZUTATEN für 6 Personen

- **6 Eiweiß**
- **1 Prise Salz**
- **300 g feiner Zucker**
- **1 TL Weißweinessig**
- **1 TL Speisestärke**
- **100 g Naturjoghurt**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **1/2 Granatapfel**
- **6–9 Physalis**
- **2 Zweige Rosmarin**
- **etwas Puderzucker**

1 Einen großen Kreis (nicht größer als das Backblech) auf einen Bogen Backpapier zeichnen. Das Backpapier mit der bemalten Seite nach unten auf ein Backblech legen. Eiweiß mit Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Alles weiterschlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse glänzt.

2 Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Essig und Stärke zur Masse geben und weiterschlagen, bis sich Spitzen bilden. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 17 mm) füllen und 6 Eischneenester im Kreis auf das Backpapier spritzen. Mit einem Teelöffels jeweils eine kleine Mulde in die Mitte drücken. Den Kranz im vorgeheizten Ofen in 2–3 Stunden trocknen lassen. Dabei einen Holzkochlöffel in die Backofentür klemmen. Den Ofen ausschalten und die Pavlova im geschlossenen Ofen auskühlen lassen.

3 Joghurt und Vanillezucker verrühren, vor dem Servieren in die Mulden der Pavolva verteilen. Granatapelkerne aus den Kammern lösen und wie die Physalis und den Rosmarin auf der Creme verteilen. Den Pavlovakranz mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten
zzgl. 2–3 Stunden Backzeit

Mousse-au-Chocolat mit Rentiergesichtern

ZUTATEN für 6–8 Personen

- **300 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)**
- **325 g Sahne**
- **100 g Zucker**
- **2 TL Vanillezucker**
- **1 TL Lebkuchengewürz**
- **5 Eier**
- **1 Prise Salz**
- **einige Zuckerstreusel**
- **einige Zuckeraugen**
- **einige Mini-Salzbrezeln**

1 Die Zartbitterschokolade hacken und in eine Schüssel geben. 50 g Sahne in einem Topf erhitzen und zur Schokolade gießen. Alles abdecken und 5 Minuten ruhen lassen, dann zu einer homogenen Masse verrühren.

2 Zucker, Vanillezucker und Lebkuchengewürz unter die Schokoladenmasse rühren. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und kalt stellen. Übrige Sahne steif schlagen und ebenfalls kalt stellen. Die Eigelbe hell aufschlagen und unter die Schokoladenmasse rühren.

3 Den Eischnee unterheben, dann auch die Sahne vorsichtig unterziehen. Die Masse in eine flache Schale oder Tarteform füllen, glatt streichen und ca. 4 Stunden abgedeckt kalt stellen. Vor dem Servieren so mit einigen Streuseln, Zuckeraugen und Mini-Salzbrezeln garnieren, dass kleine Rentiergesichter auf der Oberfläche der Schokoladenmousse entstehen.

TIPP: Schicken Sie die Rentiere gern auch einmal in den Schnee. Für eine weiße Mousse-au-Chocolat einfach weiße Kuvertüre statt dunkler Zartbitterschokolade verwenden.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten
zzgl. 4 Stunden Kühlzeit

Himbeer-Zimtstern-Dessert im Glas

ZUTATEN für 6 Personen

- **300 g TK-Himbeeren**
- **95 g Zucker**
- **1 Zimtstange**
- **400 g Mascarpone**
- **150 g Joghurt**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **50 g Sahne**
- **1 Prise Zimtpulver**
- **180 g Zimtsterne zzgl. 6 Zimtsterne zum Garnieren**
- **6 Zweige Rosmarin**
- **6 Mini-Baisers zum Garnieren, nach Belieben**

1 Die gefrorenen Himbeeren mit 50 g Zucker, 2 EL Wasser und der Zimtstange in einem kleinen Topf verrühren, die Himbeeren bei mittlerer Hitze weich köcheln. Die Zimtstange entfernen und den Beerenmix durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen, die Mischung auskühlen lassen.

2 Mascarpone, Joghurt, 45 g Zucker und Vanillezucker zu einer glatten Creme verrühren, dann das ausgekühlte Himbeerpüree unterrühren. Die Sahne mit 1 Prise Zimt steif schlagen und vorsichtig unterheben.

3 Die Zimtsterne zerbröckeln und die Hälfte davon auf die 6 Gläser verteilen. Die Hälfte der Himbeercreme daraufgeben, mit der anderen Hälfte der Zimtsternbrösel bedecken und mit der restlichen Creme abschließen. Kurz vor dem Servieren das Schichtdessert mit jeweils 1 Zimtstern, 1 Rosmarinzweig und 1 Mini-Baiser garnieren.

TIPP: Dieses Dessert lässt sich gut variieren. Wer es exotisch mag, nimmt Mango statt Himberen. Statt Zimt können Sie Vanille verwenden. Für die Brösel eignen sich auch Amarettini.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

KENNENLERN-ANGEBOT FÜR LITERATURFANS

Unabhängige Rezensionen und neue Bücherwelten.
Mit großem Krimi Spezial &
165 Lesetrips für Ihre persönliche Auszeit!

E-Paper
für nur
1 EURO
testen*

Jetzt bestellen:
buecher-magazin.de/e-paper-probe

*Nach Ende der Laufzeit von zwei Monaten geht der Bezug in ein Jahresabo von derzeit 28,90 € über.

ABO-ID: BU22EPA

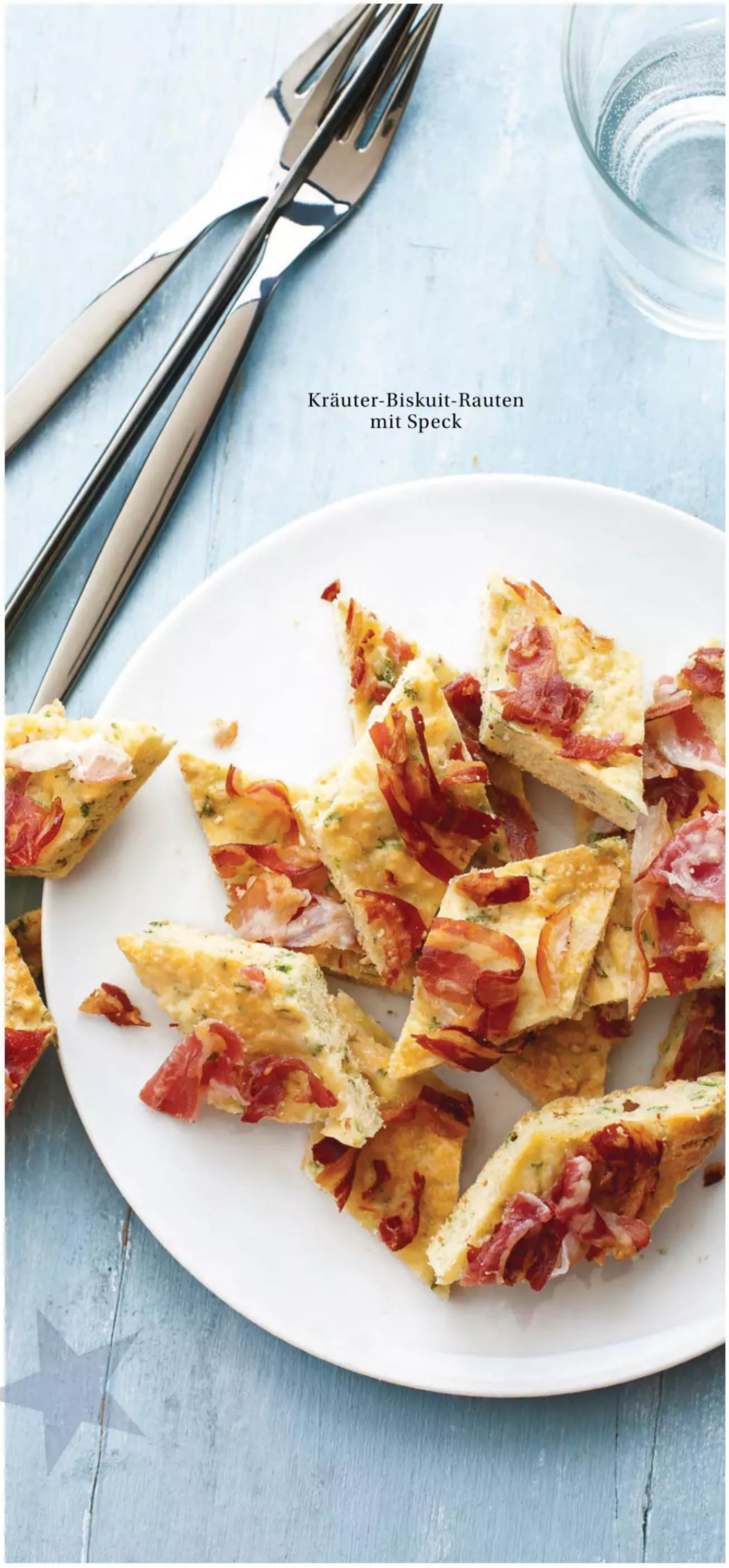
Herzhaftes GEBÄCK

Bei all den süßen Verführungen, die die Adventszeit mit sich bringt, gönnen wir uns ab und an eine würzige Naschabwechslung. Tun Sie es uns gleich und erleben Sie viermal deftiges Ofenglück

Thymian-Schinken-Blätterteigstangen

SEITE 85

Foto: Ira Leoni (1) | Illustration: AdobeStock/svetazi (1)



Kräuter-Biskuit-Rauten mit Speck

ZUTATEN für ca. 45 Stück

- **3 Eier**
- **80 g gemahlene Mandeln**
- **80 g Mehl**
- **2 EL Olivenöl**
- **2 EL gemischte Kräuter, gehackt**
- **80 g Frühstücksspeck in Scheiben**
- **etwas Salz und Pfeffer**

1 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe glatt rühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

2 Eigelbe, Mandeln, Mehl, Olivenöl und Kräuter zum Eischnee geben und alles vorsichtig unterheben. Den Frühstücksspeck grob zerzupfen.

3 Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Blech verstreichen und den Speck darauf verteilen. Alles im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

4 Den Biskuit aus dem Ofen nehmen, vom Blech ziehen und in mundgerechte Rauten schneiden. Das Gebäck am besten lauwarm servieren.

TIPP: Diese Kräuter-Biskuit-Rauten sind nicht nur ein leckerer herzhafter Snack, sie schmecken auch sehr gut als Beilage zu einer cremigen Suppe oder zu einem knackigen Wintersalat.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten

Zucchini-Tartelettes mit Gewürzmandeln

ZUTATEN für 8–10 Stück

- **180 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **120 g kalte Butter in Stückchen**
- **1 mittelgroße Zucchini**
- **150 g Ricotta**
- **etwas Olivenöl**
- **50 g Mandelkerne**
- **1 EL Rapsöl**
- **etwas rosenscharfes Paprikapulver**
- **etwas grobes Meersalz**
- **etwas Salz und Pfeffer**

1 Mehl und 1/2 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter mit den Fingerspitzen zügig einarbeiten. Nach und nach etwas eiskaltes Wasser dazugeben und kneten, bis die Zutaten sich gerade eben zu einem Teig verbinden. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Die Zucchini waschen, putzen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Dicht an dicht ca. 8 Kreise (Ø ca. 10 cm) daraus ausstechen. Übrigen Teig erneut ausrollen und weitere Kreise ausstechen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3 Die Teigkreise mit Ricotta bestreichen, dabei ringsherum einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Zucchinischeiben fächerartig auf den Ricotta legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Ränder nach innen schlagen. Die Teiglinge auf das Backblech setzen. Tartelettes im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens in 25–30 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

4 Inzwischen Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, vom Herd ziehen. Rapsöl dazugeben. Die Mandeln mit Paprikapulver sowie grobem Salz und Pfeffer würzen, dann grob hacken. Die Tartelettes mit den Gewürzmandeln bestreut servieren.

TIPP: Wer mag, gibt 100 g zerbröckelten Schafskäse auf die Zucchini-Tartelettes und backt diesen mit.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

Fotos: Ira Leoni (2)

Krosse Ziegenkäse-päckchen

ZUTATEN für 8 Stück

- **2 Zweige Rosmarin**
- **4 EL flüssiger Tannenhonig**
- **4 Blätter Filoteig (Kühlregal)**
- **4 EL Olivenöl**
- **180 g Ziegenkäserolle**
- **etwas Salz und Pfeffer**

1 Rosmarinzweige waschen und trocken schütteln. Die Nadeln von den Zweigen zupfen und grob hacken. Honig in einem Topf erwärmen, den Rosmarin dazugeben und alles ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Die Filoteigblätter jeweils vierteln. Je 1 Teigrechteck mit etwas Öl bestreichen und jeweils 1 Teigrechteck versetzt darauflegen, sodass insgesamt 8 Teigstücke entstehen. Den Ziegenkäse in 8 Scheiben schneiden, je 1 Scheibe auf die Mitte eines Teigstücks setzen, mit etwas Rosmarinhonig beträufeln.

3 Die Teigecken jeweils hochziehen und über dem Ziegenkäse zu einem Päckchen zusammendrücken. Die Päckchen auf das vorbereitete Backblech setzen und im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens in 20–25 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollten die Päckchen drohen, zu dunkel zu werden. Gebäck aus dem Ofen nehmen und warm oder lauwarm servieren.

TIPP: Anstelle von Honig können Sie nach Belieben z. B. Feigen-, Aprikosen- oder Sauerkirschkonfitüre verwenden. Das harmoniert ebenfalls sehr gut mit dem würzigen Ziegenkäse.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

Foto: Ira Leoni (1)

Thymian-Schinken-Blätterteigstangen

ZUTATEN für ca. 20 Stück

- **1/2 Bund Thymian**
- **50 g Butter**
- **etwas Pfeffer**
- **270 g Blätterteig (Kühlregal)**
- **80 g Parmaschinken in dünnen Scheiben**

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

2 Die Butter in einem Topf langsam zerlassen. Den Thymian dazugeben, alles mit Pfeffer würzen. Blätterteig auf der Arbeitsfläche entrollen und großzügig mit der Thymianbutter bestreichen. Schinkenscheiben darauflegen.

3 Den Teig von der kürzeren Seite her in 2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen mehrfach lockenförmig eindrehen. Teiglinge mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche setzen und die Stangen im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

4 Die Blätterteigstangen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

TIPP: Dazu passt ein Dip aus 200 g Magerquark, 100 g Schmand, 1 TL grobem Senf, 2 EL gehackten gemischten Kräutern. Alles verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

Weitere Rezeptideen

Diese sieben deftigen Snacks sollten Sie sich ebenfalls nicht entgehen lassen. Guten Appetit!

Kartoffelrösti-Muffins

etwas Butter, 1,5 kg mehligkochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 200 g geriebener Käse, 4 Eier, etwas Salz und Pfeffer
Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Butter fetten. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen, raspeln, ausdrücken. Zwiebel schälen, fein würfeln. Kartoffeln, Zwiebel, 150 g Käse und Eier vermengen. Masse salzen, pfeffern, in die Mulden geben. Mit Käse bestreut ca. 30 Minuten backen.
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Parmesanplätzchen

150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten, 180 g geriebener Parmesan, 3 Eigelb, 150 g Butter, 1/2 TL Salz
Mehl, 150 g Parmesan, Eigelbe, Butter, 1–2 EL kaltes Wasser und Salz verkneten, Teig 60 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen in Form bringen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit übrigem Käse bestreuen. In 7–8 Minuten goldbraun backen.
Zubereitungszeit: 45 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Blätterteigschnecken

1 Ei, 150 g Schmand, 3 Frühlingszwiebeln (in Ringen), 150 g Speckwürfel, 100 g geriebener Käse, 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal), etwas Salz und Pfeffer
Ei, Schmand, Frühlingszwiebeln, Speck und Käse verrühren, salzen und pfeffern. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig entrollen, mit der Creme bestreichen. Einrollen, in Scheiben schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, in 15–18 Minuten goldbraun backen.
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Hackfleischröllchen

1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 1/2 Bund Petersilie, 1 EL Olivenöl, 300 g Hack, 250 g Filoteig (Kühlregal), 100 g Butter, etwas Salz und Pfeffer
Knoblauch und Zwiebel schälen, beides fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hack darin krümelig braten. Vorbereitete Zutaten mitbraten, alles salzen und pfeffern. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Filoteigblätter halbieren, mit flüssiger Butter bestreichen, je 1 EL Füllung an den unteren Rand geben, Teig einrollen. Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, ca. 10 Minuten backen.
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grissini

500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten, 1 Pck. Trockenhefe, 1 Prise Zucker, 2 TL Salz, 3 EL Olivenöl, etwas grobes Meersalz
Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Öl und 275 ml lauwarmes Wasser verkneten. Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Schmale Streifen davon abschneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Mit Wasser bestreichen, mit grobem Salz bestreuen und ca. 15 Minuten backen.
Zubereitungszeit: 45 Minuten zzgl. 30 Minuten Ruhezeit

Pizzabrötchen

1/2 Würfel Hefe, 1 Prise Zucker, 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten, 1 TL Salz, 6 EL Olivenöl, 50 g getrocknete Tomaten in Öl (gehackt), 75 g Oliven (gehackt)
Hefe und Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz und Öl verkneten. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Tomaten und Oliven unterkneten, Teig 30 Minuten ruhen lassen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in ca. 30 gleich große Stücke schneiden. Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, mit Mehl bestäuben und 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Brötchen ca. 15 Minuten backen.
Zubereitungszeit: 50 Minuten zzgl. 75 Minuten Ruhezeit

Laugenkonfekt

100 ml Milch, 1 TL Zucker, 1/2 Würfel Hefe, 500 g Mehl, 1 EL Salz, 30 g weiche Butter, 3 EL Natron, 75 g Kerne und Saaten (gemischt)
Milch mit 150 ml Wasser erwärmen, Zucker und Hefe einrühren. Mehl und Salz mischen, mit Hefemix und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Walnussgroße Kugeln daraus formen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1,5 l Wasser mit Natron aufkochen. Teigkugeln darin 30 Sekunden ziehen lassen, herausheben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Kernen/Saaten bestreut 15–17 Minuten backen.
Zubereitungszeit: 50 Minuten

Lust auf das Beste vom Land?

Keine Ausgabe verpassen!

*Immer ein paar Tage früher als am Kiosk**

*Versandkosten-freie Lieferung**

Mit einer hochwertigen Prämie

Alle zwei Monate ein druckfrisches Heft

6 Ausgaben
+ 2 Sonderhefte
Print und E-Paper
für nur
39,90 €*
im Jahresabo

Inkl. E-Paper!

+

*Diese Angaben gelten nur innerhalb Deutschlands

Food-Magazin „Die 100 besten Rezepte aus Italien“

Mit diesem Sammelwerk aus den beliebtesten Klassikern der italienischen Küche sowie vielen neuen raffinierten Kreationen sind genussvolle Momente garantiert. **Wert: 9,90 €***

Prämien-ID: F1480

Edles Weinglas-Set von Ritzenhoff

Modernes, elegantes Weinglas-Set, bestehend aus 4 Rotwein- und 4 Weißweingläsern. Das Set wird im praktischen Geschenkkarton inkl. Transportgriff geliefert und ist somit ein perfektes Mitbringsel für einen Weinabend mit Freunden. **Wert: 29,90 €***

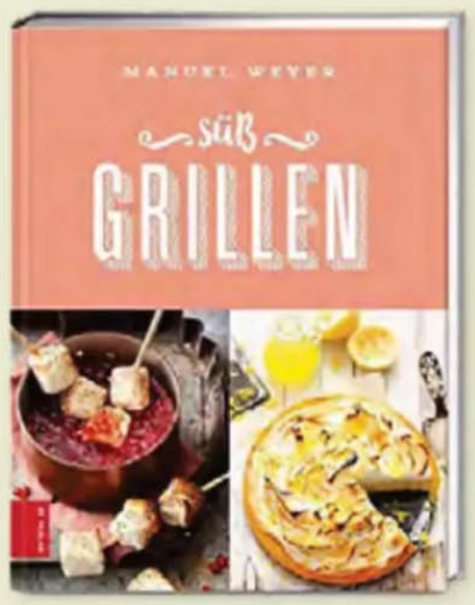
Prämien-ID: F1511

GRATIS

Einkaufsgutschein von ASA Selection (Wert 30 €)

ASA Selection bietet hochwertige und preisgekrönte Geschirre und Accessoires aus Keramik an. Sparen Sie mit diesem Gutschein beim Kauf Ihres neuen zeitlosen ASA Selection-Lieblingsprodukts. **Wert: 30,00 €***

Prämien-ID: F1475



Buch „Süß grillen“

Wer gern am Grill steht und auf der Suche nach Nachspeisen und Gebäck vom heißen Rost ist, wird in Manuel Weyers Buch „Süß grillen“ (ZS Verlag) fündig. Auf 128 Seiten verrät er Rezepte für Tarte, Crumble, Mutzen und vieles mehr. Der süßen Vielfält sind keine Grenzen gesetzt. **Wert: 15,99 €***

Prämien-ID: F1181

Jetzt versandkostenfrei bestellen: www.landgenuss-magazin.de/jahresabo

oder per Telefon unter +49 (0)711 / 72 52 291

ABO-ID: LG22ONEE

* Verfügbarkeit der Prämien solange der Vorrat reicht. | Fotos: AdobeStock/nerudol (1); Archiv (11); PR (3)

Laden im App Store
ANDROID APP BEI Google play
Jetzt „LandGenuss“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „**falkemedia**“ lesen!

Weihnachtliche RÜHRKUCHEN

Der Teig für diese vier winterlichen Kuchen ist im Handumdrehen zusammengerührt und wandelt sich im Ofen von allein in duftende Prachtstücke. Damit machen Sie alle an der Kaffeetafel glücklich

Marmorkuchen mit Sahnelikör

SEITE 92

Foto: Anna Gieseler (1) | Illustration: AdobeStock/Olha (1)

GENUSSTIPP

Wer sich das Ausrollen des Marzipans für die Garnitur ersparen möchte, kann auf eine Marzipandecke zurückgreifen. Ggf. übrige Marzipansterne für einen Snack im Backofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen.

Foto: Anna Gieseler (1)

Marzipankuchen mit Schokoglasur

ZUTATEN für 1 Kranzkuchen (Ø 24 cm)

- **200 g Margarine zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **4 Eier**
- **300 g Mehl**
- **3 TL Backpulver**
- **300 g Marzipanrohmasse**
- **90 ml Milch**
- **2 EL Amaretto**
- **4 Tropfen Bittermandelöl**
- **etwas Puderzucker zum Verarbeiten**
- **100 g Zartbitterkuvertüre**
- **50 g gemischte, gehackte Nüsse und Kerne (z. B. Haselnüsse und Mandeln)**

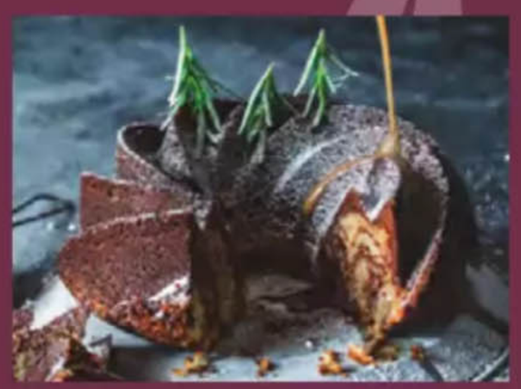
1 Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Eine Kranzkuchenform (Ø 24 cm) mit etwas Margarine fetten. Margarine, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren.

2 Mehl und Backpulver mischen. 150 g Marzipan in kleine Stücke schneiden. Mehlmischung und Milch, Amaretto, Marzipan sowie Bittermandelöl nach und nach zum Margarinemix geben und alles zu einem glattem Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen in ca. 50 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Das übrige Marzipan auf der mit etwas Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Plätzchenausstechern kleine Sterne ausstechen. Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann auf den Kuchen geben, mit Nüssen, Kernen und Marzipansternen garnieren und fest werden lassen. Den Kuchen servieren.

TIPP: Marzipan besteht aus nur drei Zutaten: Mandeln, Puderzucker und Rosenwasser. Für selbst gemachte Mandelmasse 100 g blanchierte Mandeln in einem leistungsstarken Standmixer fein mahlen. 75 g Puderzucker sowie 1 EL Rosenwasser untermixen. Die Masse auf der mit etwas Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche kurz glatt kneten.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten



Marmorkuchen mit Sahnelikör

ZUTATEN für 1 Gugelhupf (Ø 25 cm)

- **220 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- **150 g Zucker**
- **3 Eier**
- **220 g Mehl**
- **3 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**
- **100 g Zartbitterschokolade**
- **1 EL Kakaopulver**
- **1 EL Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben**
- **80 ml Sahnelikör (z. B. „Baileys“)**

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Gugelhupfform (Ø 25 cm) mit etwas Butter einfetten. Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

2 Die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Teig halbieren. 1 Portion mit geschmolzener Schokolade, Kakaopulver und Puderzucker glatt rühren. Den Sahnelikör unter die andere Teighälfte rühren.

3 Den dunklen Teig in die Gugelhupfform geben und gleich mäßig verteilen. Den hellen Teig daraufgeben und alles mithilfe einer Gabel marmorieren. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen in ca. 50 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und in Scheiben geschnitten servieren.

TIPP: Verleihen Sie dem Kuchen mit ein paar Rosmarinzweigen ein winterliches Aussehen. Waschen und mit den Spitzen nach unten in den Kuchen stecken, dafür ggf. mit einem Holzspieß kleine Löcher vorbohren, schon haben Sie kleine Tannenbäumchen auf Ihrem Gebäck.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten

Schwarzbierkuchen mit Mascarponecreme

ZUTATEN für 1 Kuchen (Länge 25 cm)

- **200 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- **50 g Zartbitterkuvertüre**
- **200 ml zimmerwarmes Schwarzbier (z. B. „Guinness“)**
- **250 g brauner Zucker**
- **80 g Kakaopulver**
- **2 Eier**
- **120 g Crème fraîche**
- **220 g Mehl**
- **2 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**
- **200 g Sahne**
- **200 g Mascarpone**
- **150 g Puderzucker**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **2 EL Kaffeelikör**

1 Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform (Länge 25 cm) mit etwas Butter fetten. Die Kuvertüre hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Mix mit Schwarzbier, Zucker und Kakaopulver glatt rühren.

2 Dann Eier, Crème fraîche, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Den Kuchen auskühlen lassen.

3 Sahne fast steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker, Vanillezucker und Kaffeelikör verrühren. Sahne unterheben und die Creme in Tupfen auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen. Kuchen vor dem Servieren 2 Stunden kalt stellen.

TIPP: Sowohl das Bier also auch die Crème fraîche geben dem Rührteig reichlich Feuchtigkeit. Der Kuchen wird daher besonders saftig und bleibt auch mehrere Tage frisch und lecker. Er eignet sich also sehr gut, um frühzeitig vorbereitet zu werden.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit

Schwarzbierkuchen
mit Mascarponecreme

GENUSSTIPP

Alternativ zum Schwarzbier können Sie nach Belieben Malzbier oder das alkoholfreie, leicht scharfe Getränk Gingerbeer für den Kuchen verwenden. Für noch mehr Würze in der Creme sorgen ca. 2 EL fein gehackter kandierter Ingwer anstelle des Kaffeelikörs.

Foto: Anna Gieseler (1)

GENUSSTIPP

Die Rührkuchen können Sie (ohne Topping) auch einfrieren und bei Bedarf auftauen. Erwarten Sie beispielsweise viele Kaffeegäste und haben eine lange Backliste, können Sie den Kuchen also schon im Voraus backen, einfrieren und über Nacht auftauen lassen.

Gewürzsandkuchen mit Orangensahne

ZUTATEN für 1 Gugelhupf (Ø 24 cm)

- **200 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- **190 g Puderzucker**
- **2 EL Biozitronensaft**
- **4 Eier**
- **220 g Mehl**
- **2 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**
- **2 EL Pumpkin-Pie-Spice-Gewürzmischung (siehe Tipp)**
- **40 ml Milch**
- **200 g Sahne**
- **1 Pck. Sahnefestiger**
- **1/2 Bioorange (abgeriebene Schale und Saft)**

1 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Gugelhupfform (Ø 24 cm) mit Butter fetten. Die Weiche Butter in einer Schüssel mit 150 g Puderzucker und Zitronensaft schaumig schlagen. Eier nach und nach dazugeben und jeweils gut unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Gewürzmischung vermengen und wie die Milch dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen in ca. 50 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Kuchen auskühlen lassen.

2 Sahne und Sahnefestiger in ein hohes Gefäß geben. Den übrigen Puderzucker dazusieben, die Sahnemischung steif schlagen. 2 EL Orangensaft und Orangenschale unterziehen. Creme auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen, diesen bis zum Servieren kalt stellen, dann nach Belieben mit Orangenzesten und -stücken garnieren und servieren.

TIPP: Die Pumpkin-Pie-Spice-Gewürzmischung stammt aus den USA und wird dort häufig zum Würzen von Kürbis verwendet. Sie können sie in gut sortierten Supermärkten kaufen oder selbst mischen: Für 1 Glas (ca. 50 g) 8 Ceylon-Zimtstangen, 2 Sternanis, 20 Gewürznelken und 10 Pimentkörner in einem leistungsstarken Mixer fein mahlen. Alternativ die Gewürze in einem Mörser fein zerstoßen oder gemahlene Gewürze verwenden. 2 TL Ingwerpulver und 2 TL frisch geriebene Muskatnuss untermengen. Die Gewürzmischung in das Glas füllen. Das Gewürz schmeckt auch toll in Kaffee, Kürbiskuchen, Eis und anderen Süßspeisen.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 2 Stunden Ruhezeit

Foto: Anna Gieseler (1)

Zarte

DOPPELDECKER

Kleine, softe Kekssandwiches, auch Whoopie Pies genannt, stehen bei uns ganz hoch im Kurs. Üppig gefüllt mit feinen Cremes, sind sie ein echter Genuss – da greift man gern zwei- oder dreimal zu

Schoko-Erdnuss-Doppeldecker

SEITE 100

Foto: © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Rynio, Jörn (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/ElenaMedvedeva (1)

Bananenbrot-Karamell-Doppeldecker

Fluffige Schoko-doppeldecker

SEITE 100

Passend für jede Jahreszeit

Wer sagt denn, dass die kleinen Doppeldecker nur im Winter schmecken? Kombiniert mit anderen Aromen, sind sie auch im Frühling, Sommer und Herbst eine überraschende Leckerei. Als Füllung eignen sich zum Beispiel Lemon- oder Rhabarber-Curd oder Himbeer-Quark-Creme. Unter die Teige können Sie zusätzlich auch abgeriebene Biozitrusschale, Instant-Espressopulver oder Schokostücke rühren.

Frankfurter-Kranz-Doppeldecker

Frankfurter-Kranz-Doppeldecker

ZUTATEN für ca. 12 Stück

- **270 g weiche Butter**
- **120 g Zucker**
- **1 Ei**
- **250 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **50 g gemahlene Mandeln**
- **120 ml Milch**
- **100 g zimmerwarmer Frischkäse**
- **250 g Puderzucker**
- **160 g Kirschgelee**
- **40 g gehackte Haselnüsse**
- **12 Cocktailkirschen**

1 Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 120 g weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Das Ei gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit der Milch dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

2 Vom Teig mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Portionen abnehmen und mit etwas Abstand ca. 24 Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Für die Creme übrige weiche Butter, Frischkäse und Puderzucker cremig aufschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und etwa 60 Minuten kalt stellen.

4 Kirschgelee leicht erwärmen. Die Hälfte der ausgekühlten Plätzchen mit etwas Kirschgelee bestreichen. Ca. die Hälfte der Buttercreme darauf verteilen und jeweils 1 Plätzchen daraufsetzen. Die Plätzchen auf der Oberseite dünn mit weiterer Buttercreme bestreichen und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Mit jeweils 1 Tupfer der übrigen Creme und 1 Cocktailkirsche garnieren. Die Doppeldecker bis zum Servieren kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Bananenbrot-Karamell-Doppeldecker

ZUTATEN für ca. 20 Stück

- **75 g Pekannusskerne zzgl. 20 Hälften zum Garnieren**
- **100 g Butter**
- **1 reife Banane**
- **1 Ei**
- **120 g brauner Zucker**
- **75 ml Milch**
- **250 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **150 g Karamellcreme (Glas)**
- **200 g zimmerwarmer Frischkäse**

1 Die Pekannüsse in einer Küchenmaschine oder im Standmixer fein mahlen. Die Butter schmelzen. Banane schälen und grob in Stücke schneiden.

2 Ei, Zucker, Milch und Banane glatt rühren. Gemahlene Pekannüsse, Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Butter dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Vom Teig kleine Portionen abnehmen und ca. 40 kleine Häufchen mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Für die Füllung Karamellcreme und Frischkäse cremig rühren. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und jeweils auf die Unterseite eines Plätzchens spritzen. Ein zweites Plätzchen daraufsetzen, mit 1 Klecks Creme garnieren und je 1 Pekannusshälfte daraufdrücken. Die Doppeldecker 60 Minuten kalt stellen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Fotos: © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Rynio, Jörn (3)

Vier Tipps

Cremiges Frosting

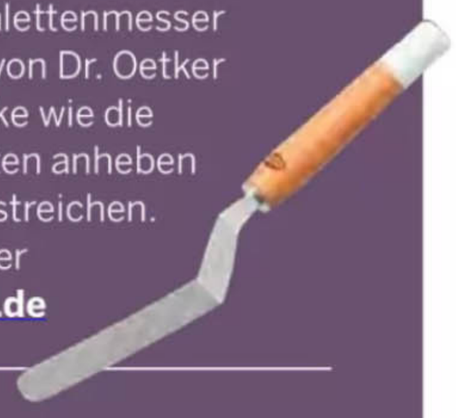
Aus nur drei Zutaten können Sie ein Frosting anrühren. Dazu 200 g weiche Butter und 200 g Puderzucker schaumig schlagen. 400 g zimmerwarmen Doppelrahmfrischkäse kurz unterheben. Das Frosting mit gehackten Nüssen, Streuseln oder kleinen Fruchtstückcken verfeinern.

Schön gespritzt

Das perfekte Werkzeug für sauber gesetzte Teigtupfen und Dekore: der „Decomax“ von Lékué. Erhältlich in zwei Farben, mit 6 unterschiedlichen Tüllen, ca. 21 Euro, im Fachhandel oder unter **www.lekue.com/eu**

Allzweck-Tool

Mit dem Winkel-Palettenmesser „Modern Baking“ von Dr. Oetker lassen sich Gebäcke wie die Doppeldeckerhälften anheben und mit Creme bestreichen. Ca. 7 Euro, z. B. über **www.fackelmann.de**



Edle Verpackung

Möchten Sie die Doppeldecker verschenken, dann am besten noch am selben Tag. Legen Sie ein paar davon in die schicken Porzellandöschen „ToGo & ToStay Lunchbox“ von Villeroy & Boch, die der Beschenkte weiterverwenden kann. 13 x 10 cm, ca. 20 Euro, **www.villeroy-boch.com**

Schoko-Erdnuss-Doppeldecker

ZUTATEN für ca. 15 Stück

- **50 g Zartbitterschokolade**
- **100 g weiche Butter**
- **180 g Puderzucker**
- **1 Ei**
- **100 ml Milch**
- **160 g Mehl**
- **3 EL Kakaopulver**
- **1 1/2 TL Backpulver**
- **200 g zimmerwarmer Frischkäse**
- **100 g Erdnusscreme (Glas)**
- **40 g gesalzene Erdnusskerne**
- **100 g Zartbitterkuvertüre**

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Schokolade hacken. Butter und 100 g Puderzucker cremig rühren. Ei, Milch, Mehl, Kakao und Backpulver dazugeben, alles verrühren, die Schokolade unterheben.

2 Vom Teig kleine Portionen abnehmen und ca. 30 kleine Häufchen auf das Blech setzen. Ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Für die Füllung den Frischkäse mit dem restlichen Puderzucker und der Erdnusscreme verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und jeweils etwas davon auf die Unterseiten von der Hälfte der Plätzchen geben. Übrige Plätzchen auflegen und leicht andrücken.

4 Erdnüsse und Kuvertüre separat grob hacken. Die Kuvertüre in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen mit der geschmolzenen Kuvertüre garnieren und mit den grob gehackten Erdnüssen bestreuen. Die Doppeldecker vor dem Servieren ca. 30 Minuten kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Fluffige Schokodoppeldecker

ZUTATEN für ca. 10 Stück

- **70 g Zartbitterkuvertüre**
- **120 g weiche Butter**
- **180 g Zucker**
- **1 Ei**
- **250 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **80 ml Milch**
- **150 g Marshmallowcreme („Marshmallow-Fluff“, Glas)**
- **100 g Crème fraîche**

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Flüssige Schokolade, Ei, Mehl, Backpulver und Milch dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren.

3 Mithilfe eines Löffels ca. 20 kleine Kleckse (Ø ca. 2,5 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Marshmallowcreme und Crème fraîche in einer Schüssel aufschlagen. Je 2 Plätzchen mit 1 TL der Creme zusammensetzen. Die Doppeldecker 30 Minuten kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Fotos: PR (3)

DAS PERFEKTE GESCHENK

8 Ausgaben des Jahresabos* + 1 Magazin gratis
mit Grußkarte zum Verschenken + wertvolle Prämie,
garantierte Lieferung vor Weihnachten

Wähle dein Lieblingsmagazin als Geschenkabo

Bestell-NR.: SII22GA

Bestell-NR.: LG22GA

Fotos: Getty Images/DigitalVision Vectors/Ivcandy (1); Archiv (2)
* Bestellung möglich bis 08.12.2022 | ** Preis für „LandGenuss" 37,90 €, Preis für „So is(s)t Italien 39,90 €.

Gleich bestellen: falkemedia-shop.de/geschenkabos

Unsere Stars *GENIALE KEKSE*

Diese sechs süßen Adventslieblinge legen wir Ihnen ans Herz. Erfahren Sie, warum Nussdoppeldecker mit Glühwein-Kirsch-Füllung, Aprikosen-Mohn-Kugeln und mehr es uns in diesem Winter so angetan haben

Amelie Flum, Chefredakteurin

„Im Advent darf ein reich gefüllter Plätzchenteller nicht fehlen. Diese Aprikosen-Mohn-Kugeln schmecken nach sonnenwarmem Weihnachten – einfach perfekt für die kalten Adventstage!“

Titelrezepte

Henrieke Wölfl, Rezeptentwicklerin

„Kipferl habe ich schon früher als Kind immer mit meiner Oma um die Wette gerollt. Nun bekommen sie mit Orangenschale und Espressopulver ein neues Gewand – mal sehen, was Oma dazu sagt!“

Fotos: Ira Leoni (1); Kathrin Knoll (1); Anna Gieseler (1) | Illustration: GettyImages/DigitalVision Vectors/Dimitris66 (1)

Janika Ewers, Redakteurin

„Zimtsterne sind eine wunderbare Weihnachtsnascherei. Am liebsten mag ich sie mit einem Guss aus selbst gemachtem Eierlikör nach Omas Geheimrezept. So lecker!“

Eierlikör-Zimtsterne

ZUTATEN für ca. 75 Stück

- **3 Eiweiß**
- **1 Prise Salz**
- **375 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **250 g gemahlene Haselnüsse zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **150 g gemahlene Mandeln**
- **1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)**
- **5 EL Eierlikör**
- **etwas gelbe Lebensmittelfarbe, nach Belieben**
- **30 g Zartbitterschokoraspel**

1 Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. 250 g Puderzucker nach und nach dazusieben und alles weiterschlagen, bis eine weiß glänzende Masse entstanden ist. Ca. 1/4 davon für den Guss abnehmen und abgedeckt kalt stellen. Nüsse, Mandeln, Zitronenschale, -saft und 3 EL Eierlikör mischen, Eischnee unterheben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Etwas mehr Haselnüsse einarbeiten, sollte er zu feucht sein.

2 Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig portionsweise auf der mit etwas Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und mit einem sternförmigen Ausstecher Plätzchen ausstechen. Diese auf die Bleche setzen, im vorgeheizten Ofen in 12–14 Minuten hellbraun backen. Dann auf Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Den kalt gestellten Eischnee mit übrigem Puderzucker und restlichem Eierlikör zu einem zähen Guss verrühren und mit etwas Lebensmittelfarbe zartgelb färben. Den Guss auf die ausgekühlten Plätzchen streichen, mit einigen Schokoraspeln bestreuen und den Guss trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten

Nussdoppeldecker mit Glühwein-Kirsch-Füllung

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- **200 g Kirschen (Glas)**
- **150 ml Glühwein**
- **200 g Gelierzucker 2:1**
- **1 Zimtstange**
- **3 Gewürznelken**
- **150 g gemahlene Walnüsse**
- **300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1 TL Zimtpulver**
- **1 Prise Salz**
- **180 g Zucker**
- **200 g kalte Butter in Stückchen**
- **1 Ei**
- **250 g Puderzucker**
- **etwas rote Lebensmittelfarbe, nach Belieben**

1 Die Kirschen abgießen, den Saft auffangen. Die Kirschen fein hacken und 100 ml Saft abmessen. Diesen mit Glühwein, Gelierzucker, Zimt sowie Gewürznelken in einen Topf geben und aufkochen. Gehackte Kirschen dazugeben, alles erneut aufkochen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Abkühlen lassen. Gewürze entfernen.

2 Nüsse, Mehl, Zimt, Salz und Zucker mischen. Kalte Butter und Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen, Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen. Mit einem Herzausstecher ca. 60 Herzen ausstechen und auf die Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen in 8–10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 2–3 EL Konfitüre fein pürieren, mit dem Puderzucker zu einem Guss verrühren. Diesen nach Belieben mit Lebensmittelfarbe intensiver färben. Die Hälfte der Kekse mit der Konfitüre bestreichen und mit einem unbestrichenen Plätzchen bedecken. Leicht andrücken. Doppeldecker mit dem Guss bestreichen, diesen trocknen lassen.

TIPP: Für ein Mitbringsel direkt die dreifache Menge der Konfitüre zubereiten und in sterile Gläser füllen.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Anna Gieseler, Fotografin

„Gerade zur Weihnachtszeit mache ich meinen Lieben gern eine Freude mit Selbstgebackenem. In einem kleinen Geschenkpäckchen machen sich diese leckeren Herzen sehr gut.“

Aprikosen-Mohn-Kugeln

ZUTATEN für ca. 70 Stück

- **150 g getrocknete Aprikosen**
- **250 g Mehl**
- **1/2 TL Backpulver**
- **100 g gemahlene Mohnsaat**
- **125 g Zucker**
- **1/2 TL Salz**
- **250 g kalte Butter in Stückchen**
- **1 Eiweiß**
- **250 g Puderzucker**

1 Getrocknete Aprikosen fein hacken. Mehl mit Backpulver, Mohn, Zucker und Salz mischen. Aprikosen und Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt ca. 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Back-

papier belegen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und mit etwas Abstand auf die Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen in 12–15 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

3 Eiweiß steif schlagen, dann Puderzucker dazusieben und die Masse weiterschlagen, bis sie weiß glänzend ist. Ggf. tröpfchenweise etwas eiskaltes Wasser dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Guss dann in dünnen Streifen über die Plätzchen träufeln und trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Orangen-Mokka-Kipferl

ZUTATEN für ca. 70 Stück
- **300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **100 g gemahlene Mandeln**
- **100 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben**
- **1 1/2 EL lösliches Espressopulver**
- **1 EL Kakaopulver**
- **1 Prise Salz**
- **1 Bioorange (abgeriebene Schale)**
- **200 g kalte Butter in Stückchen**
- **2 Eigelb**

1 Mehl, Mandeln, Puderzucker, Espressopulver, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Orangenschale, Butter und Eigelbe dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in 2 Portionen teilen, jeweils zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen, Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in Scheiben schneiden, diese jeweils zu kleinen Halbmonden formen. Die Kipferl mit etwas Abstand auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 14–16 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Nele Witt, Grafikerin

„Advent ohne Spekulatius? Niemals. Das Gebäck schmeckt nach winterlichen Kinderfreuden. Nur Schokolade hat mir bei klassischen Spekulatius immer gefehlt. Damit ist jetzt Schluss."

Spekulatius-Spritzgebäck mit Schokolade

ZUTATEN für ca. 60 Stück
- **200 g weiche Butter**
- **150 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **1 Ei**
- **200 g Mehl**
- **100 g Speisestärke**
- **3 TL Spekulatiusgewürz**
- **100 g Zartbitterkuvertüre**

1 Weiche Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. Mehl, Stärke und Spekulatiusgewürz mischen und unterrühren. Den Teig ggf. 30 Minuten kalt stellen, damit die Teiglinge beim Backen die Streifenstruktur behalten.

2 Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und in Streifen mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Bleche spritzen. Im vorgeheizten Ofen in 15–18 Minuten hellbraun backen, anschließend herausnehmen, auf Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3 Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das ausgekühlte Spritzgebäck zur Hälfte hineintauchen und die Kuvertüre fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Himbeer-Marzipan-Schnecken

ZUTATEN für ca. 60 Stück
- **400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1/2 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**
- **180 g Zucker**
- **100 g Marzipanrohmasse**
- **100 g kalte Butter in Stückchen**
- **1 Ei**
- **300 g Himbeerkonfitüre**

1 Mehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen. Marzipan und Butter sowie Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in 2 Portionen teilen und in Frischhaltefolie gewickelt 45 Minuten kalt stellen. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils rechteckig (ca. 30 x 25 cm) ausrollen. Konfitüre glatt rühren oder bei Bedarf leicht erwärmen und jeweils die Hälfte davon auf die Teigplatten streichen. Diese einrollen und leicht festdrücken, dann 45 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf die Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 90 Minuten Kühlzeit

Katharina Rudy, Grafikerin

„Ich liebe Marzipan. Für diese fruchtigen Keksschnecken verwende ich selbst gemachte Himbeerkonfitüre mit Vanille. Gern spiele ich auch mit der Form und backe Drei- oder Vierecke."

Fotos: Christian Ewers (1); Maria Gieseler (1); Similde Mair (1); Lars-Christian Ortmann (1)

Backen mit *KINDERN*

Gemeinsam mit den Kleinen Zeit in der Backstube zu verbringen, ist im Winter besonders schön. Beim Kneten von Hefeteig und beim Garnieren von Torte, Amerikanern und Lebkuchenhaus haben alle großen Spaß

Lebkuchenhaus
SEITE 109

Foto: © EMF/Jasmin Krause (1) | Illustrationen: AdobeStock/Chibo (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/ElenaMedvedeva (1)

Festliche Marzipantorte

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 26 cm)

Für den Biskuit
- **4 Eier**
- **150 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **150 g Mehl**
- **4 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**

Für die Füllung
- **2 Pck. Vanillezucker**
- **2 Pck. Sahnefestiger**
- **600 g kalte Sahne**
- **200 g gemahlene Haselnüsse**
- **120–130 g Aprikosenkonfitüre (ohne Stückchen)**

Für die Garnitur
- **1 Marzipandecke zum Überziehen (ca. 300 g)**
- **etwas Puderzucker zum Bestäuben**
- **500 g Modelliermarzipan, alternativ Rollfondant (weiß)**
- **etwas Lebensmittelfarbe (Paste) z. B. Orange, Rot, Grün**
- **etwas dunkle Zuckerschrift**
- **etwas Zuckerkleber oder Eiweißspritzglasur**

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen und den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen. Eier mit Zucker und Vanillezucker 5 Minuten mit einem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine auf höchster Stufe hellcremig und schaumig aufschlagen.

2 Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen und fein sieben. Die Mehlmischung in 2 Portionen vorsichtig unter die Eimasse heben. Die Biskuitmasse sofort in die Springform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen in 23–25 Minuten goldgelb backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer vom Rand der Backform lösen, damit er beim Abkühlen nicht einreißt. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und den ausgekühlten Boden waagerecht halbieren.

3 Für die Füllung Vanillezucker und Sahnefestiger vermischen. Sahne steif schlagen, dabei die Mischung lang-

sam einrieseln lassen. Die Haselnüsse vorsichtig unterheben. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen, mit einem Tortenring umspannen und mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.

4 Von der Haselnusssahne 7 EL abnehmen und kalt stellen, den Rest gleichmäßig auf der Konfitüre verstreichen. Den zweiten Tortenboden daraufsetzen. Die Torte 2 Stunden kalt stellen. Den Tortenring entfernen und die komplette Torte mit der übrigen Haselnusssahne einstreichen.

5 Die Marzipandecke auf die Torte geben, glatt streichen und die Torte nach Belieben garnieren. Achtung, die Figuren dürfen nicht zu groß oder zu schwer sein – dafür ist die Torte nicht stabil genug. Marzipandecke mit etwas Puderzucker bestäuben und so eine kleine Winterlandschaft kreieren.

6 Ein Schneemann lässt sich ganz einfach formen: Dazu werden eine große und eine etwas kleinere Kugel geformt und aufeinandergesetzt. Mit orange eingefärbter Marzipanmasse kann die Karottennase modelliert werden. Ein Schal aus dünn ausgerolltem Marzipan oder Fondant sieht süß aus. Die Enden können mit einem Messer „ausgefranst" werden. Für Augen, Mund und Knöpfe eignet sich dunkle Zuckerschrift. Als Kleber kann Eiweißspritzglasur oder Zuckerkleber verwendet werden. Zum Schluss gern etwas Puderzucker als Schnee darüber sieben.

7 Für die Tannenbäume wird Fondant oder Marzipanmasse grün gefärbt, zu Kegeln geformt und rundherum von unten nach oben mit einer Schere eingeschnitten, sodass viele kleine Dreiecke entstehen. Die Bäume können mit Eiweißspritzglasur oder mit Puderzucker garniert werden. Wichtig: Alles gründlich trocknen lassen, am besten über Nacht. Für einen stabilen Stand, kann jeweils ein kleiner Holzspieß bis zur Mitte von unten in die Figuren gesteckt werden. So können diesie ganz einfach auf die Torte gesteckt werden.

TIPP: Wenn Sie eine kleinere Springform verwenden, wird die Torte höher.

ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden
zzgl. ca. 10 Stunden Kühlzeit

Foto: © EMF/Jasmin Krause (1)

Lebkuchenhaus

ZUTATEN für 1 Haus

Für den Teig
- **250 g Zuckerrübensirup**
- **250 g flüssiger Honig**
- **150 g brauner Zucker**
- **100 g Zucker**
- **1050 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1 Pck. Backpulver**
- **1 EL Kakaopulver**
- **5 TL Lebkuchengewürz**
- **1/2 TL Salz**
- **220 g weiche Butter**
- **2 Eier**

Für die Glasur
- **500 g Puderzucker**
- **3 Eiweiß**

Zum Garnieren
- **einige Blatt Gelatine, nach Belieben**
- **einige Mini-Butterkekse**
- **einige Lebkuchenplätzchen aus dem Teig**
- **einige Süßigkeiten (Schokolinsen, Fruchtgummi, Zuckerstreusel, Schokolade, Marshmallows)**
- **einige Schokobrezeln (alternativ Salzbrezeln)**

1 Zuckerrübensirup, Honig, braunen und weißen Zucker in einen Topf geben. Alles unter Rühren langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Achtung, die Masse darf nicht kochen! Sirupmasse in eine Schüssel geben und lauwarm abkühlen lassen. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Kakao, Lebkuchengewürz und Salz vermischen. Weiche Butter, Eier sowie lauwarmen Sirupmix mit der Mehlmischung gründlich verkneten. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 4 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 Schablonen für das Haus (zu finden im Buch, siehe Redaktionstipp) auf Backpapier oder Karton übertragen und beiseitelegen. Für die Glasur den Puderzucker sieben und beiseitestellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Einen Bogen Backpapier mit etwas Mehl bestäuben, die Hälfte des Teigs darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Die vorbereiteten Schablonen auflegen und mit einem Teigrädchen oder einem kleinen Küchenmesser ausschneiden. Zugeschnittene Lebkuchenteile samt Backpapier auf ein Backblech ziehen und im vorgeheizten Backofen in 13–16 Minuten goldbraun backen.

3 Teigreste mit der nächsten Teigportion verkneten und ca. 1 cm dick ausrollen, die übrigen Teile ausschneiden und Blech für Blech backen. Den restlichen Teig als Bodenplatte ausrollen und ebenfalls goldbraun backen.

4 Für die Glasur Eiweiß ca. 2 Minuten mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät aufschlagen, nach und nach den Puderzucker dazugeben und alles zu einer dicken Glasur verrühren. Weitere 2 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Die fertige Eiweißspritzglasur in einen Spritzbeutel füllen. Zunächst die abgekühlten Lebkuchenteile mit dem Zuckerguss zusammensetzen und diesen etwas trocknen lassen.

5 Wenn Sie Gelatineblätter als Fenster einsetzen möchten, sollten Sie die Blätter etwas größer als die Fenster zurechtschneiden und vorab innen ankleben. Die Übergänge der einzelnen Lebkuchenteile können mit der Glasur kaschiert werden. Die Butterkekse für die Dachschindeln werden von unten nach oben Reihe für Reihe auf die Dachplatten geklebt. Als Kleber für die Süßigkeiten kann die Glasur ebenfalls verwendet werden. Das fertige Häuschen auf die Bodenplatte setzen. Als Zaun eignen sich z. B. kleine Schoko- oder Salzbrezeln sehr gut, die mit Zuckerglasur rund um das Lebkuchenhaus auf der Bodenplatte fixiert werden.

TIPP: Wer mag, kann das hübsch verzierte Lebkuchenhaus nach Belieben mit einer LED-Lichterkette von innen beleuchten. Für den perfekten Winterlook das Häuschen dick mit Puderzucker-Schnee bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden
zzgl. ca. 5 Stunden Ruhezeit

Zuckerbrezeln

Zuckerbrezeln

ZUTATEN für 8 Stück
- **1 Würfel frische Hefe**
- **200 g Zucker**
- **500 g Mehl (Type 550) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **4 Pck. Vanillezucker**
- **1/2 TL Salz**
- **90 g Joghurt (3,5 % Fett)**
- **200 ml Milch**
- **250 g weiche Butter**
- **1 EL Sonnenblumenöl**

1 Hefe zerbröckeln und mit 1 Prise Zucker in einer großen Schüssel in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen, den Mix ca. 10 Minuten ruhen lassen. Das Mehl sowie 100 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, Salz, Joghurt und Milch dazugeben. Alles verkneten, bis sich die Zutaten grob verbunden haben. 90 g weiche Butter dazugeben und alles mindestens 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten, der sich vom Schüsselrand löst. Je nach Konsistenz noch etwas mehr Mehl oder Milch einarbeiten.

2 Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel, mit Öl benetzt und mit Frischhaltefolie abgedeckt, 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 50 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig achteln, die Portionen jeweils zu Kugeln formen und locker abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Teigkugeln auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 50 cm langen Strängen rollen. Die Mitte bildet den „Bauch" der Brezel und sollte daher dicker sein als die Enden. Die beiden Enden nach oben zusammenführen, zweimal miteinander verdrehen, die gedrehten Teigstränge nach unten klappen und unter den „Bauch" der Brezel legen.

4 Teiglinge mit etwas Abstand auf die Backbleche legen und mit Wasser bestreichen, damit sie nicht zu trocken werden. Backofen ausschalten. Brezeln darin 40 Minuten ruhen lassen.

5 Brezeln aus dem Backofen nehmen. Diesen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Brezeln im heißen Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Nach ca. 12 Minuten eine Klopfprobe machen. Dazu auf die Unterseite der Brezeln klopfen. Sie sind gut, wenn sie hohl klingen. Fertiges Gebäck aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Übrigen Zucker und Vanillezucker auf Teller vermischen. Die restliche Butter schmelzen. Die noch warmen Brezeln mit Butter bestreichen und im Vanillezucker wälzen. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 2,5 Stunden Ruhezeit

Winterliche Amerikaner

ZUTATEN für 12–14 Stück

Für den Teig
- **100 g weiche Butter**
- **70 g Zucker**
- **1 Pck. Vanillezucker**
- **1 Bioorange (abgeriebene Schale)**
- **2 Eier**
- **200 g Mehl**
- **60 g Speisestärke**
- **1 TL Spekulatiusgewürz**
- **1 Prise Salz**
- **3 TL Backpulver**
- **80 ml Milch**

Für den Guss
- **150 g Puderzucker**
- **2–3 EL Milch (alternativ Biozitronensaft)**

Zum Garnieren
- **etwas braune Zuckerschrift**
- **einige bunte Zuckerperlen**
- **einige Zuckeraugen**
- **kleine rote Schokolinsen**
- **einige kleine Salzbrezeln**
- **etwas Lebensmittelfarbe**

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Butter, Zucker und Vanillezucker hellcremig aufschlagen, die Orangenschale dazugeben und die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke, Spekulatiusgewürz, Salz und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Ei-Masse rühren.

2 Für klassische Amerikaner Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø 12 mm) füllen und mit ausreichend Abstand gleich große Kreise von ca. Ø 6 cm auf das Backblech spritzen.

Fotos: © EMF/Jasmin Krause (2); PR (1)

Wer kleine Schneemann-Amerikaner zubereiten möchte, spritzt ca. Ø 5 cm und Ø 2,5–3 cm große Kreise direkt übereinander auf das Backblech. Beide Kreise sollten sich nur leicht berühren. Die Teiglinge im vorgeheizten Backofen in 12–15 Minuten goldgelb backen. Dann aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3 Für den Guss Puderzucker sieben und mit Milch zu einem dicklichen Guss anrühren. Nach Belieben den Guss einfärben und die Amerikaner auf der glatten (Unter-)Seite damit bestreichen. Ausgekühlte Amerikaner weihnachtlich dekorieren, z. B. mit brauner Zuckerschrift (alternativ geschmolzene Schokolade) und Zuckerperlen eine Lichterkette legen.

4 Mit Zuckeraugen, Mini-Salzbrezeln, dunkler Zuckerschrift und roten Schokolinsen lässt sich ein kleines Rentier Rudolf aus dem Gebäck zaubern. Die Schneemann-Amerikaner mit weißem Guss bestreichen, dann mit brauner und oranger Zuckerschrift Gesicht und Knöpfe aufmalen.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten

REDAKTIONSTIPP

Weihnachtszeit ist Wichtelzeit. Aus dem hohen Norden sind die kleinen Zauberwesen bei uns zu Gast und sorgen mit ihren süßen Naschereien nicht nur bei Kindern für strahlende Augen. Das farbenfohe „Wichtel-Weihnachts-Backbuch“ beinhaltet 50 Rezepte für zuckersüßen Adventsspaß in der Wichtel-Backstube mit der ganzen Familie.

EMF Verlag, 18 Euro

Winterliche Amerikaner

Zum Anbeißen lecker!

VEGANES GEBÄCK

Wir lieben Kekse und unsere Umwelt. Ihr zuliebe verzichten wir gern auf tierische Zutaten wie Eier, Milch und Butter. Diese köstlichen veganen Plätzchen kommen mit Nugat, Matcha oder Marzipan daher. Probieren Sie selbst!

Augen auf beim Nugatkauf

Nugat besteht aus Haselnüssen, Kakao, Zucker, Fett und Vanillearoma. Häufig werden tierische Produkte wie Milchpulver oder Butterreinfett beigemengt, daher auf das „vegan“-Siegel achten.

Fotos: Archiv (1); © StockFood/Neudert, Kati (1) | Illustration: AdobeStock/IWOZON (1)

Nugat-Kaffee-Knöpfe

SEITE 120

Lebkuchen

Einzigartiger Weihnachtsgeschmack

Für selbst gemachtes Lebkuchengewürz 2 TL Zimt und 1 TL Gewürznelken mit je 1/2 TL Kardamom, Muskat, Anis und nach Belieben etwas Fenchel, Koriander, Ingwer und Piment vermengen.

Lebkuchen

ZUTATEN für ca. 20 Stück
- **40 g Orangeat**
- **40 g Zitronat**
- **75 g Walnusskerne**
- **2 EL Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **150 g gemahlene Mandeln**
- **100 g gemahlene Haselnüsse**
- **1 TL Lebkuchengewürz**
- **1 TL Natron**
- **100 g Marzipanrohmasse**
- **4 EL Rum**
- **100 ml Bioorangensaft**
- **2 EL Agavendicksaft**
- **ca. 20 runde Backoblaten (Ø ca. 7 cm)**
- **200 g Zartbitterkuvertüre**
- **1 EL Kokosfett**
- **40 g gehackte Mandeln**
- **50 g getrocknete Gojibeeren (alternativ getrocknete Cranberrys oder Rosinen)**

1 Orangeat und Zitronat fein hacken. Die Walnusskerne ebenfalls hacken. Alles mit Mehl, gemahlenen Mandeln und Nüssen, Lebkuchengewürz sowie Natron in einer Schüssel vermischen.

2 Marzipan in kleine Stücke schneiden. Rum und Orangensaft erwärmen, Marzipan darin auflösen. Diesen Mix wie den Agavendicksaft zur Nussmischung geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas kaltes Wasser oder mehr Mehl unterkneten. Den Teig 15 Minuten abgedeckt kalt stellen.

3 Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Oblaten darauf verteilen. Je 1 EL der Lebkuchenmasse auf die Oblaten setzen und mit dem Esslöffel glatt streichen. Lebkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

4 Die Kuvertüre grob hacken und mit dem Kokosfett in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Lebkuchen damit glasieren, mit gehackten Mandeln und Gojibeeren garnieren. Die Glasur fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 15 Minuten Kühlzeit

Schwarz-Weiß-Schnecken mit Marzipan

Worauf es bei Margarine ankommt

Neben rein pflanzlichen Produkten gibt es auch welche, die tierische Bestandteile enthalten. Aufs vegane V-Label achten.

Schwarz-Weiß-Schnecken mit Marzipan

ZUTATEN für ca. 60 Stück
- **120 g Margarine**
- **200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **50 g Puderzucker**
- **1 Prise Salz**
- **100 g Marzipanrohmasse**
- **100 ml Bioorangensaft**
- **1/2 frisch geriebene Tonkabohne**
- **3 EL gemahlene Mandeln**
- **1 TL Zimtpulver**
- **1 EL Kakaopulver**
- **50 g brauner Zucker**

1 Margarine, Mehl, Puderzucker und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen dann in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Die Marzipanrohmasse in Stücke schneiden. Orangensaft erhitzen. Das Marzipan dazugeben und vorsichtig miterhitzen, bis sich alles gut verrühren lässt. Mischung vom Herd nehmen und mit Tonkabohne, Mandeln, Zimt, Kakao sowie braunem Zucker glatt rühren.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick rechteckig (ca. 30 x 15 cm) ausrollen und mit der Marzipancreme bestreichen. Dann einrollen, in Frischhaltefolie wickeln und erneut 30 Minuten kalt stellen.

4 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teigrolle in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese auf die Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP: Aus übriger Marzipancreme kleine Marzipankartoffeln herstellen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Fotos: © StockFood/Neudert, Kati (2)

Warum braunen Zucker verwenden?

Im Gegensatz zum weißen Zucker enthält er noch Bestandteile der Melasse. Diese Sirupreste enthalten Mineralstoffe und Vitamine und verleihen ihm besondere Färbung und Geschmack.

Schoko-Orangen-Herzen
SEITE 120

Matcha-Tannen
SEITE 120

Dank Matcha entspannt & wach

Dieses grüne Teepulver enthält viel der Aminosäure L-Theanin. Sie verleiht dem Körper eine lang anhaltende Wachsamkeit und kann gleichzeitig eine entspannende Wirkung entfalten.

Fotos: © StockFood/Neudert, Kati (2)

Kokosbällchen

Kokosraspel, die (Um-)Welt im Blick

Um Umwelt und Kokosbauern zu schützen, empfehlen wir, beim Einkauf auf Bio- und Fairtraide-Siegel zu achten.

Kokosbällchen

ZUTATEN für ca. 35 Stück

- **20 g Sojamehl**
- **60 ml Mandeldrink**
- **200 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **75 g gemahlene Mandeln**
- **20 g Speisestärke**
- **100 g brauner Zucker**
- **150 g Margarine**
- **100 g Kokosraspel**
- **1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)**

1 Sojamehl mit Mandeldrink verquirlen. Die übrigen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf das Blech setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten hellgelb backen. Anschließend vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

GENUSSTIPP

Jedes Plätzchenrezept lässt sich vegan herstellen. Milch können Sie durch pflanzliche Alternativprodukte ersetzen, Butter durch Margarine oder Öl. Bei Keksen haben Eier meist eine bindende Funktion. 1 Ei kann durch 2 EL Speisestärke und 2 EL Wasser oder durch 60 g Apfelmus und 1 TL Öl ersetzt werden.

Husarenkrapfen

ZUTATEN für ca. 45 Stück

- **250 g Mehl**
- **150 g Margarine**
- **120 g Puderzucker**
- **50 g Mandelmehl**
- **1 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**
- **200 g Johannisbeergelee**
- **2 EL Rum**

1 Alle Zutaten bis auf Konfitüre und Rum in einer Schüssel mit 2 EL kaltem Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in kleinen Portionen zu Kugeln formen und leicht flach drücken, mit dem Daumen jeweils eine Mulde hineindrücken. Teiglinge auf das Blech setzen und in 10–15 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

3 Johannisbeergelee sowie Rum in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen. Die noch warmen Plätzchen mit dem Geleemix füllen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP: Der Teig für die Husarenkrapfen ist der ideale Mürbeteig ohne Butter. Sie können ihn auch dünn ausrollen und mit beliebigen Plätzchenausstechern in Form bringen, dann backen und die ausgekühlten Plätzchen garnieren. Verfeinern Sie den Teig nach Belieben mit Gewürzen, z. B. mit Zimt- oder Kardamompulver. Alternativ zum Rum kann auch Glühwein oder Apfelsaft verwendet werden.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Fotos: © StockFood/Neudert, Kati (2)

Husarenkrapfen

Die Füllung macht den Geschmack

Diese Plätzchen lassen sich wunderbar mit unterschiedlichen Füllungen herstellen. Probieren Sie ganz nach eigenen Vorlieben auch Orangenmarmelade, Aprikosenkonfitüre oder Nugat.

Nugat-Kaffee-Knöpfe

ZUTATEN für ca. 35 Stück
- **2 EL Instant-Kaffeepulver**
- **175 g Margarine**
- **120 g brauner Zucker**
- **300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **100 g gemahlene Haselnüsse**
- **2 EL Kakaopulver**
- **1 TL Backpulver**
- **1 Bioorange (abgeriebene Schale)**
- **100 g veganer Nuss-Nugat**
- **100 g Zartbitterschokolade**
- **150 ml Mandeldrink**

1 Das Kaffeepulver in 40 ml heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Margarine, Zucker, Mehl, Nüsse, Kakao, Backpulver, Orangenschale und Kaffee zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen und dann ca. 70 Kreise (Ø ca. 5 cm) ausstechen. Aus der Hälfte der Kreise mittig kleine Löcher ausstechen. Alle Plätzchen mit etwas Abstand auf die Bleche legen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen vom Backblech nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

3 Für die Füllung den Nugat in Stücke schneiden und die Schokolade grob hacken. Beides mit dem Mandeldrink in einem Topf vorsichtig erwärmen, dann abkühlen lassen, bis die Creme streichfähig ist. Die Nugatcreme auf die Plätzchen ohne Loch streichen, dann jeweils 1 Plätzchen mit Loch daraufsetzen. Alles leicht andrücken. Die Füllung fest werden lassen und die Plätzchen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Schoko-Orangen-Herzen

ZUTATEN für ca. 50 Stück
- **2 Bioorangen (abgeriebene Schale)**
- **60 g Zucker**
- **150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1 TL Backpulver**
- **100 g gemahlene Mandeln**
- **2 EL Kakaopulver**
- **75 g brauner Zucker**
- **150 g Margarine**
- **2 EL Karamellsirup**
- **200 g Zartbitterkuvertüre**

1 Orangenschale und Zucker in einem leistungsstarken Mixer fein mixen. Ca. die Hälfte des Orangenzuckers zum Garnieren beiseitestellen, den Rest mit Mehl, Backpulver, gemahlenen Mandeln, Kakaopulver, braunem Zucker, Margarine und Karamellsirup zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Herzen daraus ausstechen. Alle Plätzchen auf die vorbereiteten Bleche legen und im vorgeheizten Ofen in 12–13 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 Zum Garnieren die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre in feinen Linien über die Herzen träufeln, mit dem übrigen Orangenzucker bestreuen und fest werden lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Matcha-Tannen

ZUTATEN für ca. 40 Stück
- **200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **75 g Mandelmehl**
- **150 g Margarine**
- **100 g Zucker**
- **3 TL Matchateepulver**
- **1 TL Backpulver**
- **1 Biolimette (abgeriebene Schale und Saft)**
- **150 g Puderzucker**
- **einige bunte Zuckerperlen zum Garnieren**

1 Mehl, Mandelmehl, Margarine, Zucker, Matcha, Backpulver und Limettenschale zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und kleine Tannenbäumchen ausstechen. Diese auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Plätzchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Puderzucker und 2–3 TL Limettensaft zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Die Bäumchen mit dem Guss garnieren und mit Zuckerperlen belegen. Den Guss trocknen lassen und die Plätzchen servieren.

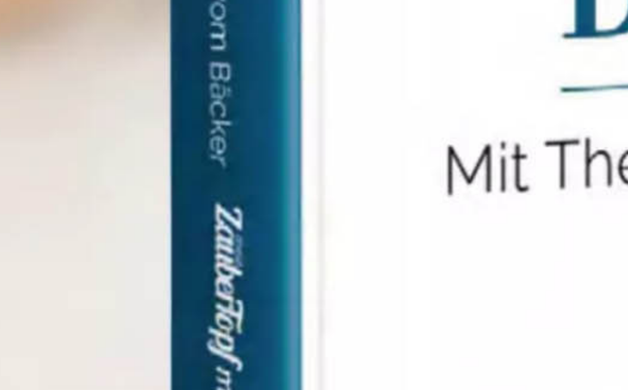
ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

SO EINFACH, SO GUT.
DEIN EIGENES BROT

FÜR TM6, TM5® & TM31

Mit deinem Thermomix® in der Backstube kannst du ganz einfach selbst die wunderbarsten Brote zubereiten! In diesem Backbuch findest du über 100 unserer besten Rezepte mit lückenlosen Backanleitungen und vielen Step-by-Step-Fotos. Im großen Basis-Kapitel sind alle besonderen Handgriffe und Knettechniken erläutert. Erlebe zudem mit vielen Broten, die nicht ruhen müssen, wie schnell Brotbacken auch im Alltag gelingt!

260 Seiten im edlen Einband
ISBN: 978-3-96417-188-7

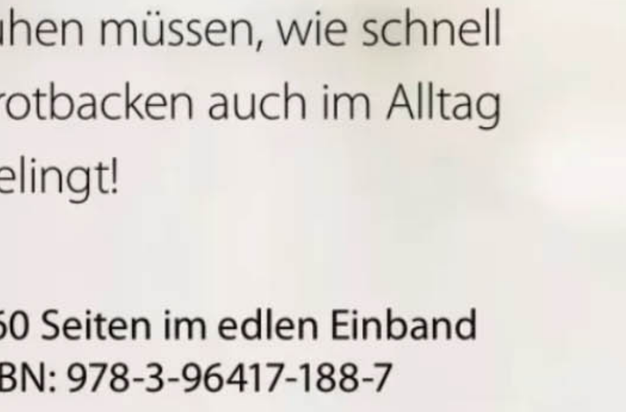


BROT VON A BIS Z

Erfahre in diesem Nachschlagewerk wie du mit dem Thermomix® die besten Ergebnisse erzielst, wie du Laibe formst und lagerst. Du bekommst all unsere Tricks, die dabei helfen. Ab jetzt gibt's bei dir **jeden Tag gutes Brot!**

DIE BESTEN REZEPTE

Backe ab sofort **ganz leicht** frische Joghurtkruste, französisches Baguette und saftiges Schwarzbrot sowie schnelle Brote ganz ohne Warten. Finde tolle Ideen für die nächste Party und süßes Gebäck auf Brot-Basis.



UNSERE KOCH- UND BACKBÜCHER JETZT BESTELLEN UNTER: WWW.FALKEMEDIA-SHOP.DE

amazon.de®
ISBN: 978-3-96417-188-7

AUCH ÜBERALL IM BUCHHANDEL:
bücher.de
Thalia
OSIANDER.de
Hugendubel
Mayersche.de

Süße Gaumengedichte

TORTEN

Im Advent laden wir Freunde und Familie gern zum Beisammensein an der Kaffeetafel ein. Ihren Mittelpunkt bilden diese vier Hingucker, die neben feiner Genusssymphonie dank ihrer Optik für staunende Blicke sorgen

Weihnachtliche Torte mit
Lebkuchenplätzchen

SEITE 124

Foto: © StockFood/PhotoCuisine/Syl d AB (1) | Illustration: AdobeStock/Fefelova Jana (1)

Weihnachtliche Torte mit Lebkuchenplätzchen

ZUTATEN für 1 Torte (Ø ca. 24 cm)

Für die Plätzchen
- **150 g weiche Butter**
- **100 g Zucker**
- **1 Ei**
- **1 TL Lebkuchengewürz**
- **250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **1 Prise Salz**

Für die Tortenböden
- **225 g weiche Butter**
- **225 g Zucker**
- **4 Eier**
- **225 g Mehl**
- **1 TL Backpulver**
- **1 Prise Salz**

Für die Buttercreme
- **500 ml Milch**
- **100 g Zucker**
- **4 Eigelb**
- **40 g Speisestärke**
- **2–3 Tropfen Bittermandelaroma**
- **250 g weiche Butter**

1 Für die Plätzchen Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Ei und Lebkuchengewürz unterschlagen, Mehl und Salz einarbeiten. Teig kurz durchkneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Kleine Gebäude und Tannenbäume daraus ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten hellbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Lebkuchenplätzchen nach Belieben mit Zuckerguss garnieren und trocknen lassen.

3 Für die Tortenböden die Backofeneinstellung auf 180 °C Ober-/Unterhitze ändern. Den Boden einer Springform (Ø ca. 24 cm) mit Backpapier belegen. Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eier gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen, zur Eimischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Diesen in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für die Buttercreme 375 ml Milch und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen. Eigelbe mit 50 g Zucker, Speisestärke, Mandelaroma und der übrigen Milch verrühren. Den Mix langsam in die heiße Milch gießen. Vorsichtig aufkochen lassen, dabei ständig umrühren. Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen oder in einem Eiswasserbad kalt rühren. Weiche Butter schaumig schlagen, den zimmerwarmen Pudding nach und nach unterrühren. Beides sollte dabei die gleiche Temperatur haben, damit die Buttercreme nicht gerinnt.

5 Den Kuchenboden waagerecht halbieren. 1 Boden mit etwa der Hälfte der Buttercreme bestreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen. Die Torte mit der übrigen Creme einstreichen. Einige Tannenbaumkekse als Wald auf die Torte stecken. Die Keksgebäude und die übrigen Bäume um die Torte herumstellen. Die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden zzgl. 3 Stunden Kühlzeit

GENUSSTIPP

Die Optik einer Torte steht und fällt mit ihrer Buttercremehülle. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass der Zubereitung der Creme genügend Aufmerksamkeit geschenkt wird. Die Zutaten sollten stets die gleiche Temperatur haben. Dazu die Butter früh genug aus dem Kühlschrank nehmen und den Pudding ausreichend abkühlen lassen. Bevor die weiteren Zutaten hinzugefügt werden, sollte die Butter immer ausreichend lange aufgeschlagen werden. Nur so bekommt die Creme die richtige Konsistenz. Es kann schon einmal bis zu 15 Minuten dauern, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Schokoladen-Vanille-Crêpetorte

SEITE 128

Foto: © StockFood/Meliukh, Irina (1)

Mandarinen-Pistazien-Torte
mit Frischkäse

SEITE 128

Ingwertorte mit Vanille-Mascarpone-Creme

ZUTATEN für 1 Torte (Ø ca. 20 cm)

- **220 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- **300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- **150 g brauner Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **1 EL Vanilleextrakt**
- **1 EL Ingwerpulver**
- **120 g flüssiger Honig**
- **4 Eier zzgl. 1 Eiweiß, verquirlt**
- **1 EL Kakaopulver**
- **3 TL Backpulver**
- **100 g gemahlene Walnüsse**
- **50 ml Ingwerlimonade (z. B. „Ginger Beer“)**
- **250 g Mascarpone**
- **150 g Frischkäse**
- **2 EL Vanilleextrakt**
- **250 g Puderzucker**
- **100 g frische Cranberrys**
- **50 g Zucker**

1 Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen und den Rand leicht fetten und bemehlen.

2 Die Butter in einer Schüssel weißcremig aufschlagen. Braunen Zucker, Salz, Vanille, Ingwer und Honig unterrühren und alles schaumig rühren. Nach und nach die Eier gründlich unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und auf die Buttermasse sieben. Gemahlene Nüsse und Ingwerlimonade dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren.

3 Den Teig in die Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen in 45–50 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4 Mascarpone mit Frischkäse und Vanilleextrakt in einer Schüssel glatt rühren. Puderzucker sieben und löffelweise unterschlagen, bis eine streichfähige Masse entstanden ist. Den ausgekühlten Kuchen dreimal waagerecht durchschneiden, sodass 4 gleich dicke Böden entstehen. 1 Boden auf eine Tortenplatte setzen. Ca. 1/5 der Creme darauf verstreichen, die übrigen Tortenböden daraufsetzen und ebenfalls jeweils 1/5 Creme darauf verteilen. Die Torte mit der übrigen Creme rundherum einstreichen und mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5 Die Cranberrys waschen, trocken tupfen, im Eiweiß wenden und anschließend in Zucker wälzen. Die Torte nach Belieben mit kleinen Fichtenzweigen und den gezuckerten Cranberrys garnieren, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Fotos: © StockFood/Meliukh. Irina (1); © StockFood/Hendey Gough. Magdalena (1)

Schokoladen-Vanille-Crêpetorte

ZUTATEN für 1 Torte (Ø ca. 22 cm)

- **200 g Zartbitterschokolade**
- **600 g Sahne**
- **30 g Butter**
- **250 ml Milch**
- **125 g Mehl**
- **1 Prise Salz**
- **2 Eier**
- **1 EL Zucker**
- **2 EL Vanilleextrakt**
- **3–4 EL Rapsöl**
- **2 EL Vanillezucker**
- **100 g Mandelblättchen**
- **50 g Vollmilchschokolade**

1 Die Zartbitterschokolade fein hacken, mit 150 g Sahne in einem Topf vorsichtig unter Rühren erhitzen und darin schmelzen. Den Mix mit der restlichen Sahne verrühren und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

2 Butter in einem Topf zerlassen. Milch, Mehl und Salz in einer Schüssel glatt rühren. Eier, Butter, Zucker und das Vanilleextrakt dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren, bei Zimmertemperatur 10 Minuten quellen lassen.

3 Aus dem Teig in einer Pfanne in etwas Rapsöl nach und nach bei mittlerer Hitze 10 dünne Crêpes backen, diese zwischendurch wenden. Die Crêpes abkühlen lassen.

4 Für die Füllung die kalt gestellte Schokoladensahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, in den Kühlschrank legen. Die Crêpes mit der übrigen Schoko-Vanille-Sahne auf einer Tortenplatte aufschichten und rundherum mit der Creme einstreichen. Den unteren Tortenrand mit einigen Mandelblättchen bestreuen. Mit dem Spritzbeutel 6 Tupfen auf die Torte spritzen, die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5 Vollmilchschokolade fein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Torte mit der geschmolzenen Schokolade beträufeln und mit den übrigen Mandelblättchen bestreuen, dann in Stücke schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 6 Stunden Kühlzeit und 10 Minuten Ruhezeit

Mandarinen-Pistazien-Torte mit Frischkäse

ZUTATEN für 1 Torte (Ø ca. 20 cm)

- **12 sehr kleine Biomandarinen**
- **4 Eier**
- **120 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **80 g Mehl**
- **40 g Speisestärke**
- **2 EL Orangenlikör**
- **6 Blatt Gelatine**
- **50 g Pistazienkerne**
- **250 g Frischkäse**
- **150 g Joghurt**
- **80 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben**
- **2 EL warme Milch**
- **350 g Sahne**

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen. 1 Mandarine heiß abwaschen und trocken reiben, Schale fein abreiben. Die Frucht halbieren und auspressen.

2 Die Eier in einer Schüssel mit Mandarinensaft, Zucker, Salz und Mandarinenschale ca. 5 Minuten weißschaumig aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen, nach und nach darübersieben und unterheben. Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen in 30–35 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Biskuit aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und einmal waagerecht durchschneiden. 1 Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Tortenring umschließen und mit dem Likör beträufeln.

3 Für die Creme Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Pistazien grob hacken. Frischkäse, Joghurt und Puderzucker glatt rühren. Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen, 2 EL Creme unterrühren, dann die Mischung unter die restliche Creme ziehen. Die Sahne steif schlagen und unterheben, zuletzt die Pistazien unterheben. Die Creme auf den Biskuitboden im Tortenring geben, glatt streichen und den zweiten Biskuitboden daraufsetzen. Leicht andrücken und die Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Tortenring entfernen. Übrige Mandarinen heiß abwaschen, trocken reiben und auf der Torte arrangieren. Die Torte mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit

WEIHNACHTSDEKO

Unsere Favoriten

Machen Sie es sich zur Adventszeit richtig gemütlich! Unsere Empfehlungen für ein festliches Zuhause

1 *Der feine Tisch*

Mit den Glaselementen (z. B. Kerzenhalter „William“ in untersch. Größen für ca. 30 Euro und Weihnachtsbaum „Trim Tree“ für ca. 10 Euro) setzen Sie Akzente auf der Festtafel. Die Tischwäsche ist in verschiedenen Varianten erhältlich, z. B. Tischläufer für ca. 17 Euro. Alles erhältlich unter **www.butlers.de**

24 kleine Geschenke ...

... passen in die kleinen Taschen des Wandadventskalenders „Santa is coming“ und verkürzen die Wartezeit aufs Fest mit morgendlichem Geschenkauspackvergnügen. Aus Baumwolle und Holz gefertigt, 123 x 71 cm. Neben der rot-goldenen Variante gibt es auch einen weißen Kalender, speziell für Kinder, mit niedlichen bunten Tiermotiven. Jeweils ca. 40 Euro, bestellbar über **www.butlers.de**

3 *Sternstunden*

Schicken Sie einen Adventsgruß nach draußen, wenn Sie einen dieser Papiersterne der schwedischen Marke Markslöjd **(www.markslojd.com)** in Ihr Fenster hängen. Papierstern „Lively“ (o.), 60 cm, ca. 39 Euro, oder Papierstern „Neela“ (g. o.), 60 cm, ca. 80 Euro. Beide Sterne und weitere gibt es statt zum Aufhängen auch mit Fuß zum Aufstellen auf Fensterbank, Kommode oder Kaminsims.

4 *Selbst basteln!*

Viele Ideen für das weihnachtlich dekorierte Zuhause finden Sie in Sabrina Sterntals Buch „Coming home for Christmas“. Freuen Sie sich auf einfach umzusetzende Anleitungen für hübsch Gebasteltes.

EMF Verlag, 18 Euro

Edle Lichtstimmung

Bei gemütlichem Kerzenschein schmecken Adventsgebäck und Festessen besonders gut. Für warmes und goldenes Licht sorgt das Windlicht „Ven“ (r.) von Blomus **(www.blomus.com).** Es ist in drei Größen und zwei Farbvarianten ab ca. 26 Euro erhältlich. Bei der modernen Aluminium-Öllampe „Solis“ (r. u.) von Stelton **(www.stelton.de)** steht die Flamme im Fokus – denn der konkave Deckel, der den Docht umschließt, reflektiert die Flamme und verstärkt ihren Schein. Erhältlich in den Varianten „Soft Black“ und „Brass“, jeweils ca. 50 Euro.

Fotos: PR (7)

BUCHTIPPS

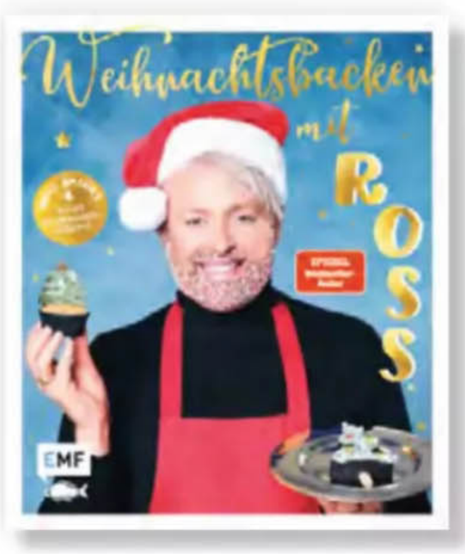
Unsere Lektüreempfehlungen rund um die besinnliche Weihnachtszeit

GESCHENKT

Für Geschenke, die von Herzen kommen, präsentiert Pia Deges in ihrem Buch „Handgemachte Weihnachtsfreuden" zauberhafte Geschenkideen aus natürlichen und nachhaltigen Materialien. ***frechverlag, 16 Euro***

AUFGETISCHT

In ihrem Grundlagenwerk „Das perfekte Menü" gibt Profiköchin Susann Kreihe Hilfestellung dabei, nicht nur ein gelungenes Gericht, sondern ein fein abgestimmtes Menü zu servieren. ***Christian Verlag, 49,99 Euro***

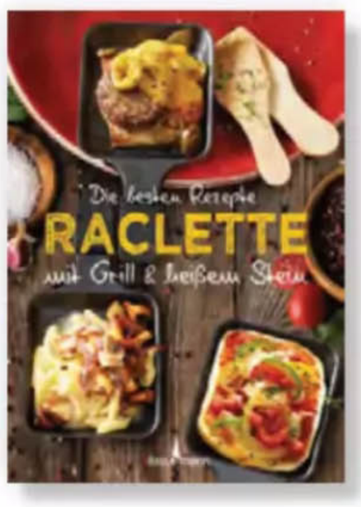


ZEITREISE

TV- und Schlagerstar Ross Antony präsentiert in seinem Backbuch „Weihnachtsbacken mit Ross" seine Lieblingsrezepte für den Advent mit einer Prise guter Laune. Für die gelungene Weihnachtsfeier verrät er seine liebsten Weihnachtsdrinks. ***EMF Verlag, 25 Euro***

FARBENFROH

Es müssen nicht immer nur die Klassiker sein. In ihrem Buch „My sweet Christmas" gibt Starbäckerin Kim-Joy dem Advent mit Igel-Pralinen, Schneemann-Cake-Pops oder Käsekuchen-Schneekugeln eine humorvolle Note. ***DK Verlag, 16,95 Euro***



UNVERZICHTBAR

Ein geselliges Beisammensein am Raclettegrill gehört zum Jahresende einfach dazu. „Raclette. Die besten Rezepte mit Grill & heißem Stein" finden sich Inspirationen für leckere Pfännchen, Beilagen und Soßen. ***Bassermann Verlag, 7,99 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)
Henrieke Wölfl, Janika Ewers, Nicole Neumann (CvD)

Grafik und Bildbearbeitung
Katharina Rudy

Fotografinnen dieser Ausgabe
Ira Leoni, Anna Gieseler, Kathrin Knoll

Schlusslektorat
Gabi Hagedorn

Abonnementbetreuung
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 2022 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: 5,50 Euro
Einzelpreis dieser Spezialausgabe: 6,99 Euro
Jahresabonnement: 39,90 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 entgegengenommen. Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manuskriptes auf Datenträgern der Firma falkemedia. Ein Einsenden garantiert keine Veröffentlichung. Honorare nach Vereinbarung oder unseren AGB. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung.

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

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 mein ZauberTopf, So is(s)t Italien, Healthy Life Low Carb, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, KIELerLEBEN und BÜCHERmagazin.

© falkemedia, 2022 | www.falkemedia.de | ISSN 2192-2756

Fotos: PR (5); Archiv (2)

falkemedia

Das E-Paper zum Kennenlernpreis!

Sichere dir das Probe-Abonnement und du erhältst eine Ausgabe als E-Paper für nur 1 Euro.

Jetzt bestellen:

- 0711 / 725 22 92
- www.falkemedia-shop.de/maclife
- Download als E-Paper für Ihr Tablet/Smartphone

Zauberhafte *Weihnachtszeit*

Italienische WEIHNACHTS-INSPIRATIONEN

auf 132 Seiten

6,99 €

Das beste Adventsgebäck

Stressfreie Zubereitung dank Tipps & Tricks

9 feine Drei-Gänge-Menüs für Ihr Fest

Gleich bestellen: www.soisstitalien.de/weihnachten

Fotos: AdobeStock/gudrun (1); Archiv (3)