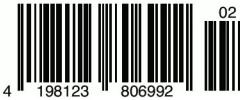


SPEZIAL



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

LandGenuss

# LandGenuss

Festlich backen und  
kochen für liebe Gäste

## Weihnachten

6,99 EURO

Spezialausgabe 2|2023



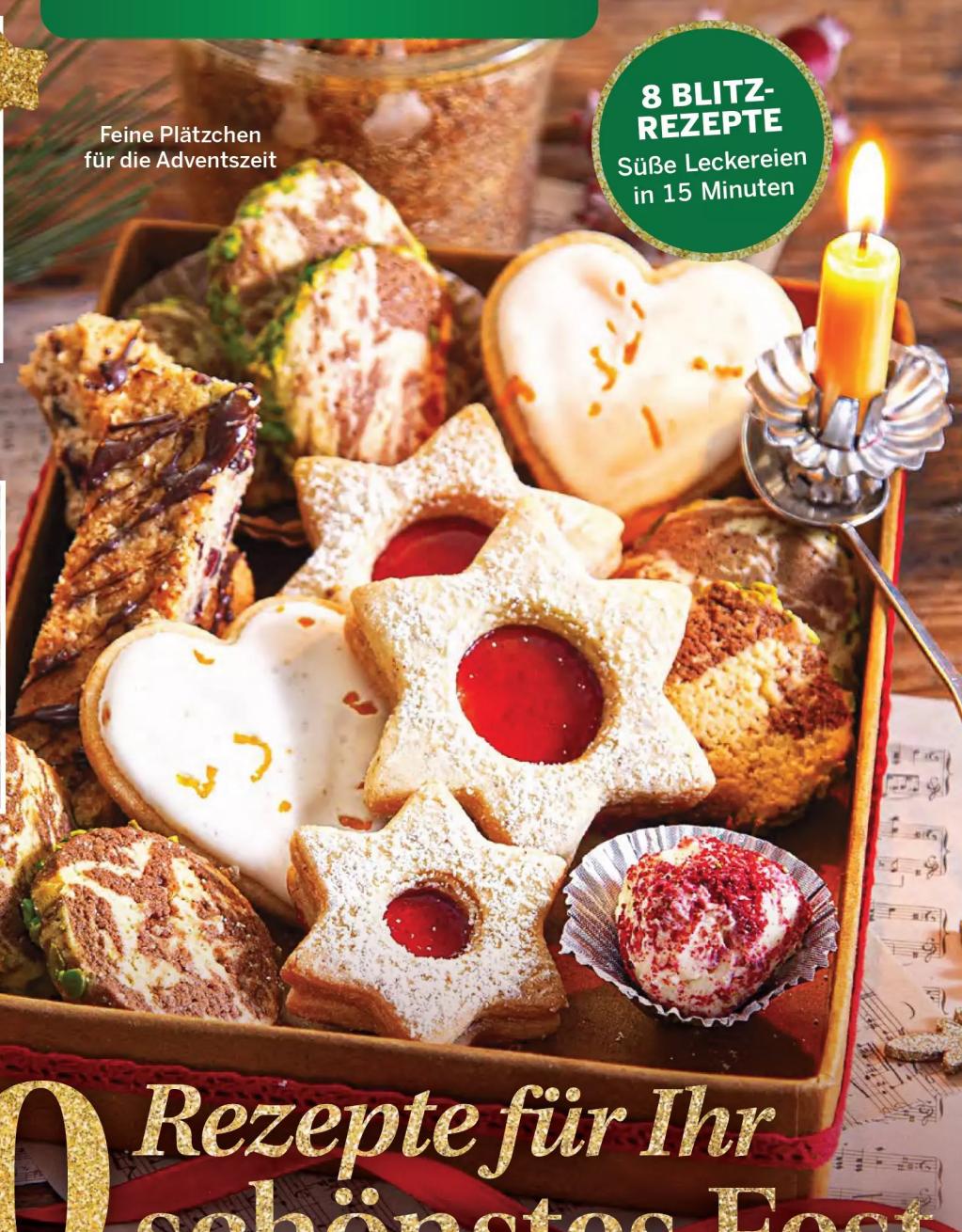
WEIHNACHTSMENÜS  
Unkompliziert zubereitet  
und stilvoll serviert



TRADITIONSGEBÄCK  
Stollen, Lebkuchen und  
Spekulatius – so gut!

Feine Plätzchen  
für die Adventszeit

8 BLITZ-  
REZEPTE  
Süße Leckereien  
in 15 Minuten



120 Rezepte für Ihr  
schönstes Fest

PLÄTZCHEN Von einfach bis besonders GETRÄNKE Heiß oder partytauglich  
SILVESTER Süße & herzhafte Speisen GESCHENKE Likör, Gewürzzucker etc.



# Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten.  
Beste Voraussetzungen für unbeschwerter Lebenslust.

[www.fachingen.de/hydrogencarbonat](http://www.fachingen.de/hydrogencarbonat)

STAATL.  
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

# Magischer Advent



**Liebe Leserin, lieber Leser,**

wenn wir bei uns in der Redaktion über Weihnachtsplätzchen sprechen, geraten alle ins Schwärmen: „Kennst du ...?“, „Hast du schon mal ... probiert?“, „Oh ja, sooo lecker!“ – so ungefähr hört man es dann raunen. Und welcher Plätzchentyp sind Sie? Mögen Sie es klassisch? Dann freuen Sie sich auf unsere Vanillekipferl, Zimtsterne und Spitzbuben (ab Seite 8) und auf saftige Stollen (ab Seite 16). Oder probieren Sie gern alle Jahre wieder etwas Neues aus? Dann lassen Sie sich unsere besonderen Plätzchenkreationen (ab Seite 44) auf der Zunge zergehen. Für das Beisammensein beim Adventskaffee verraten wir unsere liebsten Rezepte mit Äpfeln und Schokolade. Freuen Sie sich außerdem auf unsere Menüvorschläge zum Fest (ab Seite 64) und unsere Ideen fürs Silvesterbuffet. Dazu servieren wir heiße sowie kalte Getränke und präsentieren Geschenke zum Selbermachen.

Wir wünschen Ihnen einen besinnlichen Advent und frohe Weihnachten!

Herzlichst Ihre

*„LandGenuss“-Redaktion*



@landgenussmagazin



[www.landgenuss-magazin.de/facebook](http://www.landgenuss-magazin.de/facebook)



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

[rezeptservice@falkemedia.de](mailto:rezeptservice@falkemedia.de)



**Kleines Zutaten-1x1** 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  
Weihnachten-Spezial



**16** Stollen: ein Muss im Advent



**30** Viele Plätzchen aus nur einem Teig



**98** Getränke für die Winterzeit



**24** Frühstücksleckereien



**102** Ideen für Ihr Silvesterbüffett



**56** Neue Kreationen mit Lebkuchen

## Rezepte



- 8 Plätzchenklassiker** Vanillekipferl, Zimtsterne & Co.
- 16 Stollen** Das traditionsreiche Gebäck in feinen Varianten
- 24 Winterfrühstück** Ideen für einen gemütlichen Tagesstart
- 30 1 Teig, 5 Plätzchen** Diese unkomplizierten Kekse gelingen auch Backanfängern
- 36 Spekulatius** Kreationen von Kuchen bis Likör & Cakepops
- 44 Besonders** Plätzchenstars, die alle begeistern!
- 56 Lebkuchen** Klassisch und in neuen Kombinationen
- 64 Festmenüs** Dreimal 3 Gänge für die Feiertage
- 78 Schokolade** Tarte, Cupcakes und unwiderstehliche Pralinen
- 86 Unsere Lieblinge** Damit versüßen wir uns die Adventszeit. Probieren Sie mal!
- 92 Schwedische Weihnacht** Gebäck mit Skandinavienflair
- 98 Getränke** Wärmend oder prickelnd zum Anstoßen
- 102 Silvesterhits** Ideen für ein fulminantes Jahresfinale
- 114 Geschenke** Gewürze, Gelee & Co. als kleine Freudebringer
- 120 Winterapfel** Das Kernobst in weihnachtlichem Look

Fotos: AdobeStock/Olga Romankova (1); losangela (1); © StockFood für ZS Verlag/Hoersch, Julia (1); © Belinda Hausner/Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern (1); © StockFood/StockFood Studios/ Westermann, Jan-Peter (1); Anna Giesseler (1); Ira Leoni (1); Getty Images/IStock/Guseva (1); © StockFood Plus/Anastasia\_Guseva (1); © Lena Söderström (1)



## 64 Zauberhafte Weihnachtsmenüs

## Ratgeber

- 22 Stollensaison** Wir verraten Ihnen unsere Geheimtipps für saftigen Stollen und wie Sie das Gebäck richtig lagern
- 42 Backtricks** Wissenswertes über den Umgang mit Hefe, das Mürbeteig-Einmaleins und Rezept für Royal Icing
- 63 Geschenkideen** Inspirationen für alle, die noch auf der Suche nach dem perfekten Geschenk sind
- 76 Festmenüs** Tipps rund ums Gastgeben und wie Sie beim Kochen entspannt bleiben
- 84 Blitzrezepte** 8 Leckereien mit Kuvertüre und Marzipan, die in maximal 15 Minuten fertig zum Vernaschen sind
- 90 Winterdeko** Hübscher selbst gemachter Schmuck für Ihr festlich dekoriertes Zuhause
- 110 Herzhaft backen** Was es zu beachten gilt, welche Zutaten Würze bringen und Rezepte für deftiges Adventsgebäck



## Service

- 3 Editorial**
- 6 Rezeptfinder**
- 130 Buchtipps & Impressum**



# REZEPTFINDER

Alle Rezepte dieser Ausgabe auf einen Blick



## Deftig



S. 67 Pastinakcremesuppe



S. 67 Schweinefilet in Currysahne mit Püree



S. 69 Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse



S. 71 Honig-Senf-Hähnchen mit Kartoffelsternen



S. 73 Krabbencocktail



S. 75 Orangenlachs mit Fächerkartoffeln



S. 104 Hähnchenspieße mit Mango-Gurken-Salat



S. 104 Chili-Hackbällchen in Tomatensoße



S. 104 Kartoffelomelettwürfel



S. 105 Bunte Spießchen mit Dip



S. 106 Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs



S. 108 Käsefondue mit Laugengebäck

## Süß



S. 10 Spritzgebäck mit Mohn und Kirschkonfitüre



S. 11/12 Vanillekipferl | Walnusstaler



S. 15 Spitzbuben | Zimtsterne



S. 15 Schokoladen-Schneebälle



S. 17 Kleine saftige Apfel-Quarkstollen



S. 19 Nussstollen mit Schokolade



S. 19 Einfaches Stollenkonfekt



S. 21 Feiner Stollenzopf | Marzipanstollen



S. 26 Ofenschlupfer von Oma



S. 26 Lebkuchen-Porridge mit Pflaumen



S. 29 Vanillekipferlwaffeln



S. 29 Bratapfelaufstrich



S. 31 Butterplätzchen-Grundrezept



S. 34 Vier einfache Plätzchen aus einem Teig



S. 39 Mandelspekulatius | Spekulatiuslikör



S. 40 Apfelkuchen mit Spekulatius



S. 40 Gewürzspekulatius | Spekulatius-Cakepops



S. 47 Karamelltaler | Schoko-Spritzgebäck



S. 48/49 Orangenmonde | Zitronenherzen



S. 50 Mandelknöpfchen | Pekannuss-Busserl



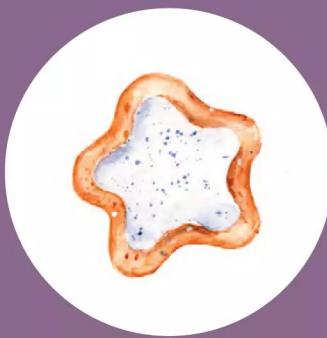
S. 53 Mangokrapfen | Pistazienkipferl



## PLUS 21 weitere Rezeptideen

- S. 37 Spekulatiusgewürz
- S. 43 Royal Icing
- S. 43 Mürbeteig-Grundrezept
- S. 58 Lebkuchengewürz
- S. 61 Schnelle Karamellsoße
- S. 83 Vier Lieblingspralinen
- S. 84/85 Acht Blitzrezepte für süße Leckereien
- S. 111–113 Vier herzhafte Gebäckstücke





..... ♀ .....

# Plätzchen- *KLASSIKER*

Egal ob früher mit Oma und Mama oder heute mit den eigenen Kindern oder Enkeln: Auf das Backen dieser altbekannten Goldstücke möchten wir in der Weihnachtszeit auf keinen Fall verzichten!

# Dürfen in keiner Keksdose fehlen!

Zimtsterne  
SEITE 15





## Leckere Schönheiten

### Spritzgebäck mit Mohn und Kirschkonfitüre

ZUTATEN für 30–35 Stück

- › 150 g weiche Butter
- › 100 g Zucker
- › 1 Ei zzgl. 1 Eigelb
- › 1 Prise Salz
- › 200 g Mehl
- › 50 g gemahlener Mohn
- › 1 EL Speisestärke
- › 120 g Kirschkonfitüre

**1** Weiche Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Ei, Eigelb und Salz unterrühren. Mehl, Mohn und Speisestärke mischen und nach und nach unter die Butter-Ei-Mischung rühren. Den Teig abdeckt ca. 15 Minuten kalt stellen.

**2** Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sternfüllte geben und Kringel (Ø ca. 5 cm) auf die Backbleche spritzen. Teiglinge 15 Minuten kalt stellen. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

**3** Die Konfitüre leicht erwärmen und nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. Jeweils 1 Klecks in die Mitte der Teigkringel setzen und die Plätzchen im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen samt Backpapier vom Blech ziehen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



### GENUSSTIPPS

Den Teig für das Spritzgebäck können Sie auf vielfältige Weise aromatisieren. Anstelle von Mohn bieten sich z.B. Pistazien (sehr fein hacken, damit der Teig durch die Tüllle passt), abgeriebene Biozitronen- oder -orangenschale an. Gut schmecken auch Gewürze wie Zimt oder Kardamom. Wer mag, bestreicht die Unterseite der Plätzchen mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre.

# Lieblinge seit Kindheitstagen

## Vanillekipferl

ZUTATEN für 35–40 Stück

- › 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 70 g Puderzucker zzgl. 5 EL mehr zum Wenden
- › 2 EL Vanillezucker zzgl. 2 EL mehr zum Wenden
- › 1/2 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- › 100 g gemahlene blanchierte Mandeln
- › 1 Prise Salz
- › 150 g kalte Butter in Stückchen
- › 1 Ei

**1** Mehl, 70 g Puderzucker, 2 EL Vanillezucker, Vanillemark, Mandeln und Salz in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter dazugeben und mit einer Teigkarte unterhacken. Dann das Ei hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt ca. 60 Minuten kalt stellen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle (Ø ca. 3 cm) formen, dann in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese zu Hörnchen formen, mit ausreichendem Abstand auf die vorbereiteten Backbleche setzen und blechweise im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen.

**3** Übrigen Puderzucker und Vanillezucker in einem tiefen Teller gut vermischen. Die heißen Kipferl sofort in der Zuckermischung wenden (alternativ dick damit besieben) und vor dem Servieren auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit





Für alle  
Nussfans

## Walnusstaler

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 100 g weiche Butter
- › 150 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1/2 TL Zimtpulver
- › 1 Ei
- › 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g gemahlene Walnüsse
- › 150 g Zartbitterschokolade
- › ca. 50 Walnusshälfte zum Garnieren

1 Weiche Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Salz, Zimt, Ei, Mehl sowie die gemahlenen Walnüsse dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. In 2 Portionen teilen, dann jeweils ca. 4 mm dick ausrollen und jeweils ca. 25 Kreise (Ø ca. 5 cm) daraus ausschneiden.

3 Die Teiglinge auf die vorbereiteten Backbleche setzen und blechweise im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4 Die Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, anschließend kurz abkühlen lassen. Jeweils mittig etwas flüssige Schokolade auf die Plätzchen geben, 1 Walnusshälfte hineindrücken und die Schokolade fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 65 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

# *Außen kross und innen saftig*

Schokoladen-Schneebälle  
SEITE 15





*Die zergehen  
auf der Zunge*



## Spitzbuben

ZUTATEN für 32–35 Stück

- › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g gemahlene blanchierte Mandeln
- › 100 g Zucker
- › 2 EL Vanillezucker
- › 1 Prise Salz
- › 2 Eier
- › 250 g kalte Butter in Stückchen
- › 200 g Johannisbeergelee
- › etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen und auf der Arbeitsfläche aufhäufeln. Eine Mulde hineindrücken, die Eier hineingeben. Die kalte Butter auf dem Rand verteilen. Alles mit einer Teigkarte krümelig hacken, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl oder eiskaltes Wasser einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

**2** Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2,5–3 mm dick ausrollen und mit einem gewellten Ausstechring Blüten (Ø ca. 5 cm) ausstechen. Bei der Hälfte davon mit einem geraden Ausstechring mittig ein Loch (Ø ca. 3 cm) ausstechen. Teiglinge auf die Bleche setzen, blechweise in 10–12 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

**3** Das Johannisbeergelee leicht erwärmen. Die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen, dann die Fensterplätzchen passgenau daraufsetzen. Die Spitzbuben mit Puderzucker bestäuben und das restliche Gelee in die Mitte der Plätzchen füllen. Die Plätzchen vor dem Servieren auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

## Zimtsterne

ZUTATEN für 35–40 Stück

- › 4 Eiweiß
- › 1 Prise Salz
- › 300 g Puderzucker
- › 1 EL Biozitronensaft
- › 1 EL Kirschwasser
- › 350 g gemahlene blanchierte Mandeln zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 2 TL Zimtpulver
- › 1/2 TL Kakaopulver

**1** Eiweiß und Salz in einer Schüssel steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker dazusieben. Zitronensaft sowie Kirschwasser dazugeben. Masse weiterschlagen, bis sie glänzt und Spitzen zieht. Für den Guss 4–5 EL abnehmen und kalt stellen.

**2** Mandeln, Zimt- und Kakaopulver vermengen und unter den restlichen Eischnee ziehen. Die Arbeitsfläche mit gemahlenen Mandeln bestreuen. Den Teig daraufgeben und 7–8 mm dick ausrollen. Sterne (Ø 4–5 cm) ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, mit dem Eiweißguss bestreichen. Ungebackene Zimtsterne über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

**3** Am nächsten Tag den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zimtsterne blechweise im unteren Drittel des Ofens in ca. 25 Minuten hell backen. Der Eiweißguss soll weiß bleiben. Die Zimtsterne auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 65 Minuten  
zzgl. 8 Stunden Ruhezeit

## Schokoladen-Schneebälle

ZUTATEN für 25–30 Stück

- › 125 g Zartbitterschokolade
- › 50 g weiche Butter
- › 75 g Rohrzucker
- › 1 EL Vanillezucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Ei
- › 150 g Mehl
- › 2 EL Kakaopulver
- › 1 TL Backpulver
- › 3 EL Milch
- › 75 g Puderzucker

**1** Die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Ei sowie geschmolzene Schokolade unterziehen.

**2** Anschließend Mehl, Kakao, Backpulver und Milch untermengen. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein, ggf. die Milch- und Mehlmenge etwas variieren. Den Teig abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

**3** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Vom Teig kleine Portionen abnehmen. Diese zu Kugeln (Ø ca. 2 cm) formen und jeweils in den Puderzucker drücken. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen 8–10 Minuten backen, sodass die Plätzchen außen leicht knusprig und innen noch saftig sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten  
zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



### GENUSSTIPP

Lagern Sie Weihnachtsplätzchen stets sortengetrennt in separaten Keksdosen, so vermischen sich die Aromen nicht. Bei empfindlichen und aufwendig verzierten Plätzchen sollten Sie die einzelnen Lagen mit Backpapier trennen. Die gut verschlossenen Keksdosen kühl aufbewahren.



---

Aus Tradition gut  
**STOLLEN**

Beliebte Klassiker und Varianten mit Pfiff: Freuen Sie sich auf Ideen für das leckere Weihnachtsgebäck und genießen Sie Ihren selbst gebackenen Stollen bei einem ausgedehnten Adventsfrühstück oder zur gemütlichen Kaffeezeit

## Kleine saftige Apfel-Quarkstollen

ZUTATEN für 4 Stollen

- › 200 g getrocknete Apfelringe
- › 60 ml Apfelsaft
- › 50 g kandierter Ingwer
- › 600 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 225 g gemahlene Mandeln
- › 1 Pck. Backpulver
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1 TL Kardamompulver
- › 1 TL Ingwerpulver
- › 1/2 TL Pimentpulver
- › etwas frisch geriebene Muskatnuss
- › 1 Prise Salz
- › 300 g Quark
- › 2 Eier
- › 225 g Zucker
- › 2 Pck. Vanillezucker
- › 400 g weiche Butter
- › 150 g Mandelstifte
- › 200 g Puderzucker

**1** Am Vortag die Apfelringe hacken und mit dem Apfelsaft vermischen. Abgedeckt durchziehen lassen. Am Backtag den Ingwer fein hacken. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Gewürze in einer Schüssel vermischen. Quark, Eier, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel cremig rühren. Mehlmischung und 250 g Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ingwer, eingeweichte Apfelringe und Mandelstifte gut einarbeiten.

**2** Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4 Portionen teilen. Diese zu kleinen Stollen formen und auf die vorbereiteten Bleche setzen. Jeweils längs eine Mulde hineindrücken, den Teig überklappen. Ggf. herausstehende Apfelstücke und Nüsse in den Teig drücken. Die Stollen im vorgeheizten Ofen in 30–35 Minuten hellbraun backen, ggf. zwischendurch die Bleche tauschen.

**3** Übrige Butter zerlassen. Stollen damit bestreichen, mit etwas Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Mit übrigem Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten  
zzgl. 8 Stunden Ruhezeit



Nussstollen mit  
Schokolade

## Nussstollen mit Schokolade

ZUTATEN für 1 Stollen

- › 125 g Zucker
- › 2 EL flüssiger Honig
- › 1/2 Würfel Hefe
- › 125 ml lauwarme Milch
- › 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 1 Pck. Christstollengewürz
- › 400 g weiche Butter
- › 100 g Marzipanrohmasse
- › 100 g getrocknete Datteln, gehackt
- › 80 g Schokodrops (backstabil)
- › 75 g Haselnusskerne, geröstet
- › 75 g Erdnusskerne, geröstet
- › 60 g Semmelbröseln
- › 1 TL Zimtpulver
- › 125 g Sahne
- › 1 Eiweiß
- › 250 g Puderzucker

**1** 75 g Zucker, Honig und Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Mandeln und Stollengewürz in einer Schüssel gut vermengen. Hefemischung, 250 g Butter und Marzipan dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Datteln und Schokodrops unterkneten. Den Teig abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen. Nüsse fein mahlen, mit Semmelbröseln, Zimt und übrigem Zucker vermischen. Sahne aufkochen und über den Mix geben. Alles verrühren, abgedeckt quellen lassen. Dann das Eiweiß unterrühren.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 35 x 25 cm groß ausrollen. Nussmasse der Länge nach mittig auf dem Teig verteilen. Eine Teigseite zur Mitte hin darüberklappen, die andere Teigseite zur Hälfte daraufklappen. Naht mit dem Handrücken leicht andrücken. Herausstehende Früchte in den Teig drücken. Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollen in 40–45 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Übrige Butter zerlassen, Stollen damit bestreichen, mit etwas Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Dann mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten  
zzgl. 90 Minuten Ruhezeit



Einfaches Stollenkonfekt

## Einfaches Stollenkonfekt

ZUTATEN für ca. 70 Stück

- › 150 g getrocknete Cranberrys
- › 50 g Zitronat
- › 3 EL brauner Rum
- › 150 g Pekannusskerne
- › 150 g Zucker
- › 2 Pck. Vanillezucker
- › 1 TL Zimtpulver
- › 400 g weiche Butter
- › 2 Eier
- › 600 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 Pck. Backpulver
- › 1 Prise Salz
- › 125 ml Milch
- › 125 g Puderzucker

**1** Cranberrys und Zitronat fein hacken und mit dem Rum vermischen. Kurz ziehen lassen. Inzwischen Pekannüsse hacken. Zucker, Vanillezucker, Zimt und 250 g Butter glatt rühren. Die Eier dazugeben und gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und wie die

Milch dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Cranberry-Mix und Nüsse gut einarbeiten.

**2** Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (Ø 2–3 cm) formen und diese jeweils in 3–4 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke auf die vorbereiteten Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Ggf. die Bleche zwischendurch tauschen.

**3** Das Stollenkonfekt aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Die übrige Butter zerlassen. Das noch warme Stollenkonfekt in der flüssigen Butter wenden, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

Feiner  
Stollenzopf



## Feiner Stollenzopf

ZUTATEN für 1 Zopf

- › 75 g Walnusskerne
- › 50 g Haselnusskerne
- › 200 ml Milch
- › 1/2 Würfel Hefe
- › 75 g Zucker
- › 300 g Weizenmehl (Type 550)  
zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 200 g Dinkelmehl (Type 630)
- › 1 EL Zimtpulver
- › 1 Prise Salz
- › 1 Ei
- › 100 g weiche Butter
- › 100 g Rosinen
- › 300 g Marzipanrohmasse
- › 75 g Sahne
- › 1/2 Bioorange (abgeriebene Schale und Saft)
- › 75 g Puderzucker

**1** Die Nüsse grob hacken. Milch lauwarm erhitzen, Hefe sowie Zucker darin auflösen. Beide Mehlsorten, Zimt und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Hefemischung, Ei und Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneden. Nüsse und Rosinen dazugeben und gut unterkneten. Den Teig abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Inzwischen das Marzipan in Stücke schneiden und mit Sahne, Orangenschale, -saft und 40 g Puderzucker verkneten. Abgedeckt bis zur Verwendung kalt stellen.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 50 x 45 cm) ausrollen und der Länge nach in 3 gleich große Streifen schneiden. Die Marzipanmasse in 3 Portionen teilen und jeweils mittig längs auf ein Teigdrittel verteilen, dabei die Ränder frei lassen. Die Teigstreifen jeweils längs eng einrollen, die Nahtstellen gut festdrücken, dann die 3 Rollen zu einem Zopf flechten. Diesen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollenzopf im vorgeheizten Ofen in 40–45 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit dem übrigen Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden  
zzgl. 90 Minuten Ruhezeit



Marzipanstollen

## Marzipanstollen

ZUTATEN für 1 Stollen

- › 50 g getrocknete Aprikosen
- › 100 g blanchierte Mandelkerne
- › 50 g Haselnusskerne
- › 100 g Rosinen
- › 8 EL Amaretto
- › 125 ml Milch
- › 1 Würfel Hefe
- › 70 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 Vanilleschote
- › 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 150 g gemahlene Mandeln
- › 1 TL Zimtpulver
- › etwas frisch geriebene Muskatnuss
- › 1 Msp. Gewürznelkenpulver
- › 1 Msp. Kardamompulver
- › 1 Prise Salz
- › 2 Eier
- › 250 g weiche Butter
- › 300 g Marzipanrohmasse
- › 150 g Puderzucker
- › 2-3 EL Aprikosenkonfitüre

**1** Die Aprikosen fein hacken und in einer Schüssel mit Mandeln, Haselnüssen, Rosinen und 6 EL Amaretto vermengen. Die Mischung abgedeckt mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, durchziehen lassen.

**2** Die Milch lauwarm erhitzen, Hefe, Zucker und Vanillezucker darin auflösen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Mehl, gemahlene

Mandeln und Gewürze in einer Schüssel vermengen. Hefemischung, Vanillemark, Eier sowie 150 g Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Trockenfrüchte-Nuss-Mix gut einarbeiten. Den Teig abgedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Marzipan, 50 g Puderzucker, Konfitüre und übrigen Amaretto verkneten. Masse zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

**3** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1,5 cm dick rechteckig ausrollen. Die Marzipanrolle mittig auf den Teig legen. Eine lange Seite über das Marzipan bis zur Mitte umschlagen, die anderen lange Teigseite darüberlegen. Den Überschlag mit dem Handrücken leicht festdrücken und so die typische Stollenform erzeugen. Herausstehende Trockenfrüchte oder Nüsse in den Teig drücken. Teigling auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollen im vorgeheizten Ofen in ca. 45 Minuten goldgelb backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Übrige Butter zerlassen. Heißen Stollen damit bestreichen, mit etwas Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen, dann mit dem übrigen Puderzucker bestäuben.

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



# STOLLENSAISON

## *Wissenswertes zum Gebäck*

Was gilt es beim Formen, Backen, Lagern und Genießen des Klassikers zu beachten? Wir verraten es Ihnen in den folgenden Tipps

### *Wie weit im Voraus sollte man Stollen backen?*

Wann Sie Stollen backen sollten, damit er zum Anschnitt gut durchgezogen ist, hängt davon ab, welches Rezept Sie verwenden. Stollen ohne Hefe und Früchte sollten Sie gleich nach dem Backen genießen. Ein klassischer Hefestollen, den Sie mit den rechts beschriebenen Vorkehrungen gut konservieren, hält sehr lange. Mindestens eine Woche sollte er ziehen, damit sich die Aromen vollständig entwickeln. Bis zu drei Wochen kann der Hefestollen gelagert werden.

### *Stollen-Geheimtipps*

- Für Originalgeschmack: Zerkleinern Sie Rosinen und kandierte Früchte in einem Blitzhacker sehr fein, sodass sie ihren Geschmack abgeben, ohne dabei als Stücke im Gebäck aufzufallen.
- Stollen auf dem mit Backpapier belegten Backblech formen und ruhen lassen, dann braucht man ihn nicht noch einmal anzuheben.
- Ggf. nach dem Falten herausstehende Rosinen in den Teig drücken oder herauszupfen. Sie verbrennen sonst beim Backen und werden bitter.
- Sie haben ein paar Scheiben Stollen oder das Endstück über? Werfen Sie sie

nicht weg! Aus den Resten können Sie beispielsweise Stollenparfait oder Rumkugeln zubereiten.

- Falten Sie den Teig wie ein Zupfbrot und backen Sie den Stollen dann in der Kastenform – genial!

### *In nur 3 Schritten zum saftigsten Stollen*

**1 Backen:** Wichtig ist die Temperatur, damit der Stollen von außen schön gebräunt wird, aber innen noch saftig ist. Verwenden Sie am besten keine Umluft, sondern backen Sie Ihren Hefestollen 45–50 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze. Lassen Sie den Stollen anschließend 10–15 Minuten abkühlen.

**2 Buttern:** Stechen Sie direkt nach dem Backen mit einem Holzspieß viele kleine Löcher in die Oberfläche des noch heißen Stollens. Streichen Sie nun, so lange der Stollen noch heiß ist, flüssige Butter auf die gesamte Oberfläche, die durch die Löcher ins Innere zieht. Das Fett sorgt für die saftige Krume des Stollens und hält ihn lange frisch.

**3 Zuckern:** Auf den frisch gebutterten Stollen nun reichlich Zucker oder Puderzucker streuen bzw. stäuben. Er mischt sich mit der Butter, bildet auf diese Weise einen Aromaschutz und hält zudem die Feuchtigkeit im Inneren.

### *Gelingt Stollen auch ...*

**... ohne Hefe?** Klar! Sie können alternativ Stollen mit Backpulver zubereiten, unsere kleinen Apfel-Quarkstollen von Seite 17 kommen ohne Hefe aus. Beachten Sie dabei: Der urtypische Stollengeschmack entsteht auch durch die Verwendung von Hefe. Stollengewürz und Zutaten wie Marzipan und Nüsse liefern weihnachtliche Aromen. Ergänzen Sie nach Belieben 2–3 Tropfen Rum- oder Bittermandelaroma.

**... ohne Rosinen, Orangeat/Zitronat?** Absolut. Nicht jeder mag Trockenobst und kandierte Früchte. Lassen Sie einfach alle Zutaten weg, die Sie nicht mögen, oder ersetzen Sie sie durch andere. Probieren Sie beispielsweise Mandelstifte, in Stücke gezupfte Marzipanmasse, Mohn oder Schokodrops.

**... ohne Warten?** Sobald Sie auf Hefe und Rosinen – wie oben beschrieben – verzichten, braucht auch nichts mehr ruhen oder ziehen. Denn üblicherweise muss der Hefeteig noch ruhen, die Trockenfrüchte ziehen über Nacht in Rum. Die Aromen beider Zutaten ziehen anschließend während der Lagerung in den Teig. Sind sie nicht enthalten, können Sie den Stollen sofort nach dem Backen genießen!

## Stollen ganz leicht formen

So gelingt Ihnen die charakteristische Form des Christstollens Schritt für Schritt. Sie soll übrigens an das frisch geborene Christuskind erinnern, das in Leinen gewickelt ist.

**Teig ausrollen:** Mit dem Nudelholz oder mit den Händen ein Oval formen. Dabei den Teig mindestens 2 cm dick belassen, damit der Stollen nicht zu lang und dünn wird. Je kürzer und dicker der Stollen, desto besser bleibt er frisch.



**Marzipan:** Falls gewünscht, legen Sie jetzt einen Strang Marzipan der Länge nach auf den ausgerollten Teig, etwa ins untere Drittel. Das Marzipan leicht in den Teig drücken.

**Falten:** Ob mit oder ohne Marzipan – nun den Teig von der langen Seite etwa zwei Drittel überschlagen. In einigen Rezepten wird auch die gegenüberliegende Seite noch bis zum Stoß übergeschlagen. Traditionell ist die Variante mit nur einer Falte.



**Wellenform:** Sie können nun mit dem Handrücken der Länge nach eine Mulde in die Oberfläche drücken, die später für die asymmetrische Schnittfläche beim Anschnitt sorgt.



## Und dazu? Eine Tasse Ihres neuen Lieblingskaffees!

Nachdem Eduscho im letzten Jahr die Kaffeewelt mit zwölf neuen Sorten aufgemischt hat, geht es nun mit frischer Vielfalt weiter. Neu und limitiert sind die beiden Sorten ein echter Knaller: die vollmundigen, charaktervollen „Lieblingsbohnen“ (ganze Bohne für Filter und Vollautomaten) und der ausdrucksvolle, intensive „Lieblingskaffee“ (gemahlen für Filterkaffee). Mit ihrer farbenfrohen Verpackung sorgen sie immer für gute Laune. Die „Lieblingsbohnen“ gibt es schon für ca. 10 Euro je 750-g-Packung, den „Lieblingskaffee“ für ca. 7 Euro je 500-g-Packung. Mehr Infos finden Sie unter [www.eduscho.de](http://www.eduscho.de)

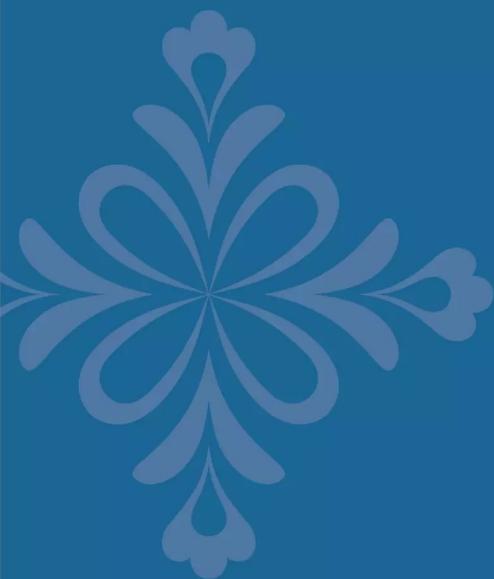
## Stollen nach dem Backen verpacken und geschützt aufbewahren

**Einschlagen:** Warten Sie damit, bis der Stollen vollständig ausgekühlt ist, damit er nicht schwitzt. Sie können dann Frischhaltefolie, Backpapier oder Wachspapier verwenden. Achten Sie darauf, ihn luftdicht zu verpacken. Falls nötig, können Sie Folie bzw. Papier mit Juteband oder Gummibändern fixieren. Wenn Sie den Stollen in Backpapier einschlagen, legen Sie ihn anschließend am besten zusätzlich in eine Tüte, die ihn luftdicht schützt.

**Lagern:** Den Stollen bis zum Servieren mindestens 1 Woche an einen dunklen und kühlen Ort legen, an dem er nicht austrocknet. Gut geeignet sind beispielsweise Keller, Treppenhaus und Vorratskammer. 10 bis 12 °C sind ideal, der Kühlschrank ist zu kalt.

**Darum schimmelt er nicht:** Da Sie den Stollen mit gesmolzener Butter bestrichen und dick mit Puderzucker bestäubt haben, bleibt er frisch. Luftdicht verpackt, bleibt er dann lange haltbar.





# Winterliches **FRÜHSTÜCK**

Brennende Kerzen hüllen die Küche in sanftes Licht, Tee und Kaffee sind bereits gekocht und der Duft von frisch zubereiteten Frühstückslieblingen liegt in der Luft. Besser kann der Start in den Tag nicht sein!

# *Eine kulinarische Geschenkidee*



Foto: © Beatrix Häusner/Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern (1) | Illustration: AdobeStock/Hanna (1)

Bratapfelaufstrich  
SEITE 29



Ofenschlupfer von Oma

ZUTATEN für 4–6 Personen

- › 500 ml Milch
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 Zimtstange
- › 3 mittelgroße Äpfel
- › 350 g Brioche
- › 3 Eier
- › 100 g brauner Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Handvoll gemischte Nusskerne

**1** In einem Topf Milch, Vanillezucker und Zimtstange langsam erhitzen. Die Milch darf jedoch nicht aufkochen. Die Mischung dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

**2** Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Spalten schneiden. Die Brioche in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese

abwechselnd mit den Äpfelspalten in eine Auflaufform schichten.

**3** Für den Guss Eier, brauen Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Masse mit der warmen Milch im Topf vermischen. Zimtstange entfernen. Die Mischung gleichmäßig über Äpfel und Brioche gießen, alles ca. 10 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**4** Den Ofenschlupfer mit den Nüssen bestreuen und im vorgeheizten Ofen in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Den Ofenschlupfer aus dem Ofen nehmen und lauwarm abgekühlt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 85 Minuten

## Lebkuchen-Porridge mit Pflaumen

ZUTATEN für 4 Personen

- › 700 g Pflaumen
- › 400 ml naturtrüber Apfelsaft
- › 2 Pck. Vanillezucker
- › 400 ml Milch (oder Milchalternative)
- › 12 gut gehäufte EL feine Haferflocken
- › 1 TL Zimtpulver
- › 2 TL brauner Zucker
- › 4 Lebkuchenplätzchen

**1** Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Stücke schneiden. Diese mit Apfelsaft und Vanillezucker in einen Topf geben. Alles aufkochen und ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Saft gut verkocht ist. Zwischendurch umrühren. Kompott vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

**2** In der Zwischenzeit in einem weißen Topf Milch und Haferflocken langsam unter Rühren erhitzen. Zimt und brauen Zucker dazugeben und den Porridge sanft köcheln lassen, bis er schön cremig geworden ist.

**3** Die Lebkuchen in kleine Stücke schneiden und in ca. 1 Minute im Porridge weich werden lassen. Porridge auf 4 Schalen verteilen, mit dem Pflaumenkompott toppen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



### GENUSSTIPP

Servieren Sie zu diesen Frühstücksideen ein Heißgetränk mit Gewürzmilchschaum. Dazu 200 ml Milch mit 1–2 TL selbst gemachtem Spekulatiusgewürz (Seite 37) einmal aufkochen, dann aufschäumen. Passt zu Kaffee und Schwarztee.

*Warm und  
herrlich cremig*

Lebkuchen-Porridge  
mit Pflaumen

Vanillekipferl-waffeln

*Schmecken auch  
zur Kaffeezeit*



## Bratapfelaufstrich

ZUTATEN für 4 Gläser (a ca. 300 ml)

- › 6 große Äpfel
- › 100 g Marzipanrohmasse
- › 500 g Gelierzucker 2:1
- › 1 TL Zimtpulver
- › 3 EL Amaretto

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Das Marzipan ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Beides in eine Auflaufform geben und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

**2** Den heißen Apfelmix in einen Topf geben. Gelierzucker, Zimt und Amaretto dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die heiße Masse in die vorgewärmeden, sterilen Gläser füllen. Diese verschließen und den Aufstrich auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

**REDAKTIONSTIPP**

*Die hier vorgestellten und viele weitere liebevoll in Szene gesetzte Weihnachtsleckereien – darunter Gebäck, Desserts und Getränke – finden Sie in Belinda Hausners Buch „Wunderbare Weihnachtskuchen“. Mit den Inspirationen der Autorin kann die schönste Zeit im Jahr endlich beginnen! **Jan Thorbecke Verlag, 26 Euro***



## Vanillekipferlwaffeln

ZUTATEN für 4 Personen

- › 100 g Vanillekipferl
- › 200 g Mehl
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1 TL Backpulver
- › 5 Eier
- › 200 g Zucker
- › 1 TL Vanillezucker
- › 230 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › etwas griechischer Joghurt
- › etwas frisches Obst (z. B. Birnen)
- › einige gemischte Nusskerne
- › etwas flüssiger Honig

**1** Für den Teig die Vanillekipferl sehr fein hacken und in einer Schüssel mit Mehl, Zimt und Backpulver gut vermengen. Die Eier trennen. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen.

**2** Die weiche Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren, alles zu einer luftigen Masse aufschlagen. Dann abwechselnd Eischnee und Mehlmischung unterheben, bis alles gut vermengt ist.

**3** Das Waffeleisen nach Herstelleran-gaben vorheizen und leicht einfetten. Darin aus dem Teig portionsweise goldbraune Waffeln backen. Die Waffeln nach Belieben mit Joghurt, Obst, Nüssen und Honig toppen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



.....

.....

# Einfacher geht's nicht! **1 TEIG, 5 KEKSE**

Mit einem Grundrezept und vier Varianten können Sie rasch einen bunten Plätzchenteller füllen. Das Beste: Sie brauchen nur wenige Zutaten und ein paar Handgriffe. Wir wünschen viel Freude beim Nachbacken!

## Butterplätzchen-Grundrezept

ZUTATEN für ca. 60 Stück

- 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 150 g kalte Butter in Stückchen
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

**1** Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrühr-

geräts zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einem Riegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**2** Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen. Mit unterschiedlichen Ausstechformchen Plätzchen ausschneiden, diese auf die

Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Ggf. zwischendurch die Bleche tauschen.

**3** Die Butterplätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann nach Belieben mit Zuckerschrift, Streuseln, Kuvertüre oder Puderzucker garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit





Schwarz-Weiß-Schnecken  
SEITE 34

Doppeldecker mit  
Schokofüllung  
SEITE 34





Foto: © StockFood/für ZS Verlag/Hoersch, Julia (1)



## Schwarz-Weiß-Schnecken

ZUTATEN für 50 Stück

- › 1 Butterplätzchenteig (Seite 31)
- › 1 EL Kakaopulver
- › 1 TL Milch

**1** Den Plätzchenteig wie im Grundrezept beschrieben herstellen und halbieren. Unter 1 Hälfte Kakaopulver und Milch kneten. Beide Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Beide Teige nacheinander auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick rechteckig ausrollen, dann aufeinanderlegen, leicht festdrücken und zu einer langen Rolle einrollen. Diese in etwas Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

**2** Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Von der Rolle 1 cm dicke Scheiben abschneiden, auf die Bleche setzen, im heißen Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Ggf. zwischendurch die Bleche tauschen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



## Doppeldecker mit Schokofüllung

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 1 Butterplätzchenteig (Seite 31)
- › 150 Zartbitterschokolade
- › 50 g gehackte, geröstete Haselnüsse
- › 30 g bunte Zuckerstreusel

**1** Den Plätzchenteig wie im Grundrezept beschrieben herstellen. Abgedeckt 30 Minuten kalt stellen. Back-

ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise 5 mm dick ausrollen. Mit unterschiedlichen Ausstechformchen nach Wahl Plätzchen ausstechen. Es sollte immer eine gerade Anzahl jedes Motivs sein. Die Teiglinge auf die Backbleche setzen und im heißen Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Bei Bedarf zwischendurch die Bleche tauschen.

**2** Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für den Guss Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils 1 Keks mit Schokolade bestreichen. 1 zweiten, passenden Keks bis zur Hälfte in Schokolade tauchen, auf den bestrichenen Keks setzen und die Kekse vorsichtig festdrücken. Die Schokolade mit Haselnüssen oder Zuckerstreuseln bestreuen und fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Wasserbad schmelzen. Schokolade in einen kleinen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle geben. Vorsichtig Augen, Ge-weiß, Mund und Nase damit aufmalen. Je 1 Schokolinse als Nase andrücken. Schokolade fest werden lassen.

**TIPP:** Wer keinen runden Ausstecher hat, kann ebensogut ein Glas mit dünnem Rand zum Ausstechen nutzen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



## Zitronensterne

ZUTATEN für ca. 35 Stück

- › 1 Butterplätzchenteig (Seite 31)
- › 1 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)
- › 100 g Puderzucker
- › 50 g gehackte Pistazien



## Rentiertaler

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 1 Butterplätzchenteig (Seite 31)
- › 100 g Zartbitterschokolade
- › ca. 30 rote Schokolinsen

**1** Den Plätzchenteig wie im Grundrezept beschrieben herstellen und abgedeckt 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit sternförmigen Ausstechformen in unterschiedlichen Größen Plätzchen ausstechen. Es sollte immer eine gerade Anzahl jeder Größe sein. Die Teiglinge auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Ggf. zwischendurch die Bleche tauschen.

**2** Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Schokolade hacken und über einem heißen

Den Plätzchenteig wie im Grundrezept beschrieben herstellen, dabei die Zitronenschale untermischen. Den Teig 30 Minuten abgedeckt kalt stellen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit sternförmigen Ausstechformen in unterschiedlichen Größen Plätzchen ausstechen. Es sollte immer eine gerade Anzahl jeder Größe sein. Die Teiglinge auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Ggf. zwischendurch die Bleche tauschen.

**2** Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Puderzucker mit so viel Zitronensaft in einer Schüssel verrühren, bis ein cremiger, nicht zu flüssiger Guss entstanden ist. 1 TL Guss auf einen Stern geben, einen gleich großen Stern daraufsetzen und vorsichtig festdrücken. 1 TL Guss daraufgeben, mit Pistaziennüssen bestreuen und den Guss trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

**Das SPEZIAL  
für Thermomix®**

# Das Beste an Weihnachten

Das Weihnachts-Magazin für fabelhafte Festtage | 9,99 EURO | Weihnachts-SPEZIAL | Ausgabe 2/2023

DAS UNABHÄNGIGE MAGAZIN

**mein ZauberTopf**

# **ZauberTopf**

Lieblingsrezepte für Thermomix®

**SPEZIAL**

**100 Süße Ideen**

*Die leckersten Plätzchen und einfache Geschenkideen*

**WINTERLICHE DESSERTS**  
Cremig & so einfach zum Festmenü

**festlich wir**  
**Weihnachten**

Genieße eine wunderbare Adventszeit: Backt himmlische Plätzchen, wirkungsvolle Torten und duftende Kuchen mit dem Thermomix

★ Last-Minute-Geschenke: Schnell gezaubert ★ 24 festliche Dekoideen ★

Barcode: 4 191303 509967

Vorabcover

Ab dem  
22. September  
überall  
im Handel

**Jetzt vorbestellen:** [www.zaubertopf.de/xmas](http://www.zaubertopf.de/xmas)





.....

\*

# Ideen für und mit **SPEKULATIUS**

Das knusprige Gebäck mit feinen Gewürzen wie Kardamom und Zimt darf zu Weihnachten in keiner Keksdose fehlen! Aber wussten Sie, dass Sie mit den Plätzchen auch Likör, Kuchen oder Cakepops verfeinern können?

Apfelkuchen  
mit Spekulatius

SEITE 40



**Spekulatiusgewürz**

Für eine selbst gemachte Gewürzmischung 3 EL Zimt-, 2 TL Gewürznelken-, 2 TL Kardamom-, 1 TL Anis- und 1 TL Ingwerpulver mit 2 TL geriebener Muskatnuss und 1 TL gemahlenem weißen Pfeffer vermischen. In einem Glas aufbewahren.

## Spekulatius-Cakepops

SEITE 40

### Für jeden Geschmack

Gewürzspekulatius mit intensiven Zimt-, Gewürznelken- und Kardamomaromen ist die wohl beliebteste Spekulatiussorte. Mandel- und Butterspekulatius werden mit Mandelmehl und -blättchen bzw. Butter verfeinert.





Mandelspekulatius

## Mandelspekulatius

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 40 g Marzipanrohmasse
- › 175 g weiche Butter
- › 125 g brauner Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 1 Ei
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1 Msp. Gewürznelkenpulver
- › 1 Msp. Kardamompulver
- › 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 75 g gemahlene blanchierte Mandeln
- › 3–4 EL Milch
- › 60 g Mandelblättchen

**1** Marzipan mit einer Gabel fein zerdrücken, anschließend mit Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Das Ei und die Gewürze unterrühren. Mehl sowie gemahlene Mandeln dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ggf. etwas kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 60 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, dann mit einem Teigrädchen in Quadrate (ca. 4 x 4 cm) schneiden. Teiglinge auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen, mit Milch bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen in ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Ggf. zwischendurch die Bleche tauschen. Spekulatius aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

## Spekulatiuslikör



## Spekulatiuslikör

ZUTATEN für 3 Flaschen (à ca. 300 ml)

- › 75 g Gewürzspekulatius
- › 1 Vanilleschote
- › 250 ml Milch
- › 4 Eigelb
- › 250 g Zucker
- › 100 g Sahne
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1/2 TL Kardamompulver
- › 1/2 TL Gewürznelkenpulver
- › 250 ml Korn

**1** Spekulatius in der Küchenmaschine fein mahlen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen und mit der Milch in einen Topf geben. Die Vanilleschote und Spekulatiusbrösel ebenfalls dazugeben. Alles vorsichtig unter Rühren aufkochen und 5–8 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und die Mischung in eine Schüssel gießen.

**2** Eigelbe und Zucker unterrühren und die Mischung über einem heißen Wasserbad cremig rühren (Achtung, nicht zu heiß werden lassen!). Von der Hitze nehmen, durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. Anschließend unter kräftigem Rühren nach und nach die Sahne einfließen lassen. Gewürze und Korn untermischen und den Likör in die sterilen Flaschen füllen. Auskühlen lassen und ca. 1 Woche im Kühlenschrank ziehen lassen, dann servieren.

**TIPP:** Den Spekulatiuslikör vor dem Servieren gut schütteln. Im Kühlenschrank hält er sich mindestens 4 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 1 Woche Kühlzeit



## Apfelkuchen mit Spekulatius

ZUTATEN für 1 Kuchen (ca. 35 x 30 cm)

- › 250 g weiche Butter
- › 200 g Zucker
- › 4 Pck. Vanillezucker
- › 4 Eier
- › 250 g Mehl
- › 50 g Speisestärke
- › 1 1/2 TL Backpulver
- › 1 kg Äpfel
- › 475 ml Apfelsaft
- › 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- › 1 TL Zimtpulver
- › 200 g Sahne
- › 1 Pck. Sahnefestiger
- › 500 g Quark
- › 250 g Spekulatius

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und einen Backrahmen (ca. 35 x 30 cm) daraufsetzen. Weiche Butter, 150 g Zucker sowie 1 Pck. Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier nacheinander dazugeben und jeweils gut unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen und unter die Masse rühren. Den Teig im Backrahmen verstreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

**2** Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. 400 ml Apfelsaft aufkochen. Puddingpulver mit übrigem Zucker, restlichem Saft und Zimt verrühren und unter die heiße Flüssigkeit rühren. Unter Rühren so lange erhitzen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen, dann die Äpfel unterrühren. Masse auf den Kuchenboden streichen und etwas abkühlen lassen, dann mindestens 60 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

**3** Die Sahne mit dem Sahnefestiger und übrigem Vanillezucker steif schlagen. Quark unter die Sahne heben und die Creme auf der Apfelschicht verteilen. Die Spekulatiuskekse daraufsetzen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen (so werden die Kekse etwas weicher) oder sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. mindestens 60 Minuten Kühlzeit

## Gewürzspekulatius

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 Prise Salz
- › 1/2 TL Zimtpulver
- › 1/2 TL Gewürznelkenpulver
- › 1/4 TL Kardamompulver
- › 1/4 TL frisch gemahlener weißer Pfeffer
- › 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- › 125 g brauner Zucker
- › 125 g weiche Butter
- › 1 Ei
- › etwas Puderzucker zum Bestäuben, nach Belieben

**1** Mehl, Salz, Gewürze und Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Butter und Ei dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Diesen ca. 2 Stunden kalt stellen.

**2** Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Dann in eine Spekulatiusform drücken oder mit einer Spekulatiuswalze über den Teig fahren und die Form zugeschneiden. Teiglinge auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im Ofen 8–10 Minuten backen. Spekulatius auskühlen lassen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



## Spekulatius-Cakepops

ZUTATEN für ca. 16 Stück

- › 330 g Spekulatiuskekse
- › 2 EL brauner Rum
- › 50 g weiche Butter
- › 150 g Frischkäse
- › 50 g Puderzucker
- › 300 g weiße Kuvertüre, grob gehackt

**1** Die Kekse in der Küchenmaschine fein mahlen. Ca. 30 g zum Garnieren beiseitestellen. Den Rest mit Rum, Butter, Frischkäse und Puderzucker in einer Schüssel zu einer formbaren Masse verkneten. Aus der Masse ca. 16 walnussgroße Bällchen formen, je 1 Holz- oder Pappstielen hineinstecken und die Cakepops ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**2** Die Kuvertüre schmelzen. Gekühlte Cakepops stückweise aus dem Kühlschrank nehmen, durch die geschmolzene Kuvertüre ziehen und mit Spekulatiusbröseln bestreuen. Die Kuvertüre fest werden lassen, die Cakepops gekühlt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



Gewürzspekulatius



### In Form gebracht

Für ein typisches Muster im Gebäck sorgt die Spekulatiuswalze von Westmark, erhältlich z. B. über [www.hobbybaecker.de](http://www.hobbybaecker.de). Alternativ bieten sich Holzformen in verschiedenen Größen an, z. B. über [www.dieholzwarenfabrik.de](http://www.dieholzwarenfabrik.de)



# BACKTRICKS

## Gut zu wissen!

Mit diesen Tipps und Empfehlungen geht in der heimischen Backstube garantiert nichts mehr schief. Viel Spaß beim Backen und Knuspern!

### Wie erkenne ich, ob die Hefe noch frisch ist?

Verrühren Sie die Hefe mit 2–3 EL lauwarmem Wasser (37 °C) sowie 1/2 TL Zucker. Schäumt diese Mischung nach etwa 10 Minuten, ist die Hefe noch aktiv und kann weiterverwendet werden. Ansonsten besser entsorgen.

### Frische oder Trockenhefe?

Es macht keinen Unterschied für das Ergebnis, welche von beiden Sie verwenden. Es gilt: 1 Päckchen Trockenhefe ersetzt 1/2 Würfel Hefe. Wird nach einem Würfel Hefe (42 g) verlangt, benötigen Sie alternativ also 2 Päckchen Trockenhefe. Um 500 g Mehl zu Hefeteig zu verarbeiten, benötigen Sie 1/2 Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe.



### Was wird aus übrig gebliebenen Keksen?

Die Plätzchen in der Keksdose sind nicht mehr knusprig? Am besten verarbeiten Sie übrige Weihnachtsplätzchen zu einem klassischen Keksboden, z.B. für eine Cremetorte. Dafür 100 g Butter schmelzen. 200 g altbackene Plätzchen zu Bröseln zerkleinern, zur geschmolzenen Butter geben und alles gut vermengen. Die Masse auf den mit Backpapier belegten Boden einer Springform drücken und kalt stellen, dann nach Belieben mit einer Creme toppen. Alternativ aus den zerkleinerten Plätzchen mit Frischkäse Cakepops zubereiten. Diese mit geschmolzener Küvertüre überziehen oder in Schokostreuseln wälzen.

### Was tun mit Schokoladenresten?

Nikoläuse und Schokolade aus dem Adventskalender hacken und als Chocolate Chips für Gebäck und Kekse nutzen. Alternativ hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit Puffreis, Cornflakes oder Mandelstiften zu Konfekt verarbeiten.



### Plätzchen einfrieren

Genau wie Kuchen können Sie auch Plätzchen einfrieren. Dafür das Gebäck sortengetrennt in kleineren Portionen in Gefrierbeutel aus Kunststoff oder aus Silikon verpacken. Teige für Cookies können Sie auch ungebacken einfrieren, um sie dann frisch zu backen, wenn sich spontan Gäste ankündigen.

## Royal Icing – fester Zuckerguss

Das Icing für Lebkuchenherzen oder für ein hübsches Lebkuchenhäuschen können Sie blitzschnell selbst machen: 1 Eiweiß und 1 TL Zitronensaft in einer absolut fettfreien Schüssel steif schlagen. 150 g Puderzucker sieben, nach und nach dazugeben und die Masse einige Minuten weiterschlagen. Nach Belieben können Sie das Icing mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe Ihrer Wahl einfärben. Das Royal Icing sofort verwenden, damit es nicht trocknet.

## Tipp für den Advent: Bio-Backen mit SweetFamily

Gute Nachrichten für alle, die nicht nur im Advent am liebsten mit besten Bio-Zutaten backen. Denn jetzt gibt es erstmals auch SweetFamily „Brauner Bio-Zucker“ aus 100 Prozent norddeutschen Bio-Zuckerrüben, die von bio-zertifizierten Landwirten angebaut wurden. Auf diese Weise wird die regionale Landwirtschaft gefördert und im Gegensatz zu importiertem Rohrzucker aus Übersee bleiben die Transportwege zwischen Feld, Verarbeitung und Verbraucher kurz – gut fürs Klima und die Region! Viele Rezepte für die Adventszeit und Infos zu den Bio-Produkten von SweetFamily gibt es unter [www.sweet-family.de](http://www.sweet-family.de)



# Mürbeteig-Einmaleins

## Grundrezept für süßen Mürbeteig

**Zutaten für 1 Portion (ca. 600 g):**  
300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten, 200 g kalte Butter in Stückchen, 100 g Zucker

1. Die Zutaten in einer Schüssel rasch verkneten. Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen erneut kurz durchkneten. Dann zu einem Riegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen.
2. Den Teig anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und nach Belieben zu Plätzchen, Tartes oder Obstkuchen weiterverarbeiten. Plätzchen und Tartes bei 180 °C Ober-/Unterhitze 10–15 Minuten backen, gefüllte Tartes und belegte Kuchen benötigen 30–45 Minuten im Ofen.

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**  
**zzgl. 60 Minuten Kühlzeit**



## Extrazutaten für leckeren Mürbeteig

**Eier:** Sie dienen im Teig als Bindemittel und machen ihn geschmeidig. Bei klassischem Mürbeteig brauchen Sie sie nicht – die Ruhezeit im Kühlschrank sorgt für die entsprechende Bindung. Sie können jedoch 1 Ei hinzufügen, wenn Sie einen besonders lockeren Teig herstellen möchten.

**Backpulver:** Mürbeteig wird in der Regel ganz ohne Backpulver zubereitet – dadurch wird der Teig schön knusprig. Fügen Sie etwas Backpulver hinzu, wird das Ergebnis etwas lockiger und luftiger.

**Aromen:** Natürlich können Sie nach Belieben Aromen unter Ihren Mürbeteig mischen! Stellen Sie beispielsweise mit Kakaopulver einen Teig für Schokoplätzchen her oder verwenden Sie etwas Zimtzucker für eine weihnachtliche Note. Abgeriebene Biozitronen- und -orangenschale machen den Teig schön frisch und aromatisch. Am besten mischen Sie das Aroma unter das Mehl, auf diese Weise verteilt es sich schön gleichmäßig im gesamten Teig.

## 3 einfache Tipps für perfekten Mürbeteig

**1 Kalte Butter:** Verwenden Sie kalte Butter, die Sie in kleine Stücke schneiden. Die Butterstücke bleiben im Teig zum Teil sichtbar und sorgen für ein mürbes Ergebnis. War die Butter zu warm, klebt der Teig. Legen Sie ihn dann nach dem Kneten einige Zeit in den Kühlschrank.

**2 Nur kurz kneten:** Je länger Sie den Teig kneten, desto wärmer werden die Zutaten und desto klebriger wird der Teig. Gäben Sie jetzt mehr Mehl dazu, würde der Teig schnell sehr trocken und krümelig werden. Legen Sie ihn also besser zurück in den Kühlschrank.

**3 Ruhens lassen:** Stellen Sie den Teig nach dem Kneten ca. 60 Minuten kalt, dadurch wird die Butter noch mal fester, der Teig lässt sich anschließend gut weiterverarbeiten.

## Wie lange kann man Mürbeteig im Kühlschrank aufbewahren?

Luftdicht verpackt können Sie ihn dort 3 Tage lagern. Alternativ einfrieren und vor dem Verarbeiten einige Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. In beiden Fällen formen Sie am besten einen flachen Riegel, der gleichmäßiger wieder Zimmertemperatur annimmt, als eine Kugel es würde.

## Mürbeteigreste einfrieren

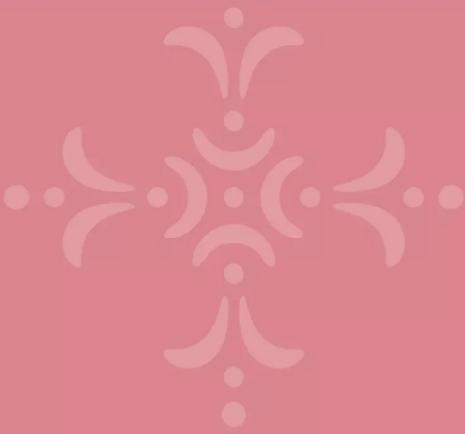
Mürbeteig können Sie auch einfrieren. Wickeln Sie dafür den flach zu einem Riegel gedrückten Teig in Frischhaltefolie und legen Sie ihn in den Tiefkühlschrank. Wollen Sie den Teig länger verwahren, geben Sie ihn am besten in eine gefriergeeignete Dose oder in einen Silikonbeutel, um ihn vor Frost zu schützen. Das Päckchen vor dem Einfrieren beschriften und mit einem Datum versehen. Der Teig hält sich so etwa 3 Monate. Bei Bedarf den Mürbeteig langsam im Kühlschrank auftauen lassen, anschließend wie gewünscht weiterverarbeiten.

## Probieren Sie Mürbeteig doch einmal ...

**... vegan:** Statt Butter kalte Pflanzenmargarine verwenden. Schmeckt genauso lecker!

**... vollwertig:** Anstelle von Weizenmehl zu Vollkornmehl greifen. Perfekt für gesunde Kekse und Tartes mit nussigerem Geschmack!

**... glutenfrei:** Mehl durch gemahlene Mandeln ersetzen. Schmeckt nussig!



---

# Plätzchen *SO BESONDERS!*

Überraschende und mitunter ungewöhnliche Zutaten versammeln sich in der Rührschüssel und verwandeln sich im heißen Ofen zu kleinen Prachtstücken, die auf der Kaffeetafel garantiert Eindruck machen



### Variationsreich

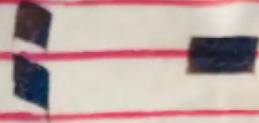
Anstelle von Kürbiskernen können Sie für diese zarten Makronen auch Pistazien- oder Pinienkerne verwenden. Wenn es noch feiner werden soll, nutzen Sie Macadamianusskerne.

### Kürbiskernwölkchen

SEITE 53



cto mc



nuss



Schoko-Spritzgebäck



Karamelltaler

### Karamelltopping

Noch einfacher gelingen die Karamelltaler, wenn Sie die fein gehackten Karamellbonbons unmittelbar vor dem Backen als Topping mittig auf die in Scheiben geschnittenen Teiglinge streuen.



t.i



Foto: © StockFood/Klambt Style-Verlag/Schardt/Wolfgang (1)

## Karamelltaler

ZUTATEN für ca. 75 Stück

- › 1 Ei
- › 50 g weiße Schokolade
- › 50 g Zartbitterschokolade
- › 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 TL Backpulver
- › 100 g Zucker
- › 2 EL Vanillezucker
- › 150 g kalte Butter in Stückchen
- › 1 EL Kakaopulver
- › 10-12 kleine Schokoladen-Karamellbonbons

**1** Ei trennen, das Eiweiß kalt stellen. Beide Schokoladensorten getrennt voneinander hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen und auf die Arbeitsfläche häufeln. Eine Mulde hineindrücken und das Eigelb hineingeben. Kalte Butter dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren, 1 Hälfte mit der weißen Schokolade verkneten. Dunkle Schokolade und Kakao unter die andere Hälfte kneten. Teige 60 Minuten kalt stellen.

**2** Teige jeweils nochmals halbieren. Beide hellen Teige jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 6 cm breiten Streifen ausrollen. Die beiden dunklen Teige zu 10 cm breiten Streifen ausrollen. Karamellbonbons hacken, auf der Mitte der hellen Teigstreifen verteilen. Hellen Teig um die Bonbons zur Rolle formen. Dunklen Teig mit verquirltem Eiweiß bestreichen und den hellen Teig darauflegen. Den dunklen Teig darumlegen, Enden zusammendrücken. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln, über Nacht in den Kühlschrank legen.

**3** Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Von den Teigrollen 5 mm breite Scheiben abschneiden, diese auf die Bleche setzen und im heißen Ofen 8-10 Minuten backen. Die Karamelltaler herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 9 Stunden Kühlzeit

## Schoko-Spritzgebäck

ZUTATEN für 50-60 Stück

- › 225 g Mehl
- › 150 g Maismehl
- › 30 g Kakaopulver
- › 1 Prise Salz
- › 250 g weiche Butter
- › 175 g Zucker
- › 2 EL Vanillezucker
- › 1 Ei zzgl. 1 Eigelb
- › 150 g Zartbitterkuvertüre
- › 150 g weiße Kuvertüre
- › einige Schokoladenperlen, nach Belieben
- › einige Zuckerperlen, nach Belieben

**1** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Beide Mehlsorten, Kakao und Salz mischen. Die Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker gründlich unterrühren. Ei sowie Eigelb dazugeben und ebenso verquirlen. Die Mehlmischung dazugeben und unter den Teig rühren.

**2** Den Teig zügig in einen Spitzbeutel mit Sterntülle füllen, dann Kringel oder S-Formen auf die vorbereiteten Bleche spritzen. Im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten backen, ggf. zwischen durch die Bleche tauschen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**3** Die Kuvertüren jeweils grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Spritzgebäck jeweils zur Hälfte darin eintauchen und nach Belieben mit Schoko- und Zuckerperlen garnieren. Kuvertüre fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

## Orangen-Safran-Monde

ZUTATEN für 30–35 Stück

- › 1 Bioorange
- › 1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
- › 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1–2 EL gemahlene Mohnsaat
- › 1 Prise Salz
- › 1 Eigelb
- › 200 g Puderzucker
- › 200 g kalte Butter in Stückchen
- › 200 g Marzipanrohmasse
- › 2 EL Orangenlikör
- › 70 g Orangenmarmelade
- › etwas Blattgold, nach Belieben

**1** Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Frucht dann auspressen. Safran in 1 EL Orangensaft auflösen.

**2** Mehl, Mohn und Salz vermischen und auf die Arbeitsfläche häufeln. Eine Mulde hineindrücken, die Safranmischung hineingießen. Eigelb, Orangenschale und 100 g Puderzucker ergänzen. Die kalte Butter auf dem Rand verteilen und alles mit einer Teigkarte gut durchhacken. Anschließend mit den Händen kurz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, dann in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

**3** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher Monde (Länge ca. 4 cm) ausstechen, auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen 8–10 Minuten backen. Ggf. zwischen durch die Bleche tauschen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

**4** Die Marzipanrohmasse raspeln und mit Likör und Marmelade glatt rühren. Diese Masse auf die Hälfte der Monde streichen, jeweils 1 Gegenstück auflegen und leicht andrücken. Übrigen Puderzucker mit ca. 2 EL Orangensaft zu einem Guss verrühren. Die Monde damit bestreichen und nach Belieben mit Blattgold garnieren. Den Guss trocken lassen und die Plätzchen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Orangen-Safran-Monde



## Zitronenherzen

ZUTATEN für ca. 75 Stück

- › 2 Biozitronen
- › 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 250 g Puderzucker
- › 1 Ei
- › 150 g kalte Butter in Stückchen
- › 2 EL silberne Zuckerperlen

**1** Die Zitronen heiß abwaschen und trocken reiben. 1 TL Schale abreiben, von dem Rest die Schale in feinen Zesten abziehen. 1 Zitrone halbieren und die Hälfte davon auspressen. Den Rest anderweitig verwenden.

**2** Mehl, 125 g Puderzucker und die fein abgeriebenen Zitronenschale mischen und auf die Arbeitsfläche häufeln. Eine Mulde hineindrücken. Das Ei in die Mulde geben und die kalte Butter auf dem Rand verteilen. Alles mit einem großen Messer kurz durchhacken, dann mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen.

**3** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise 3–4 mm dick ausrollen. Herzen daraus ausschneiden, diese auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Ggf. zwischendurch die Backbleche tauschen. Plätzchen herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

**4** Restlichen Puderzucker und Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen. Den Guss kurz antrocknen lassen, dann mit Zuckerperlen und Zitronenzesten garnieren. Den Zuckerguss vollständig trocknen lassen und die Zitronenherzen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



## Mandelknöpfchen

ZUTATEN für 20–25 Stück

- › 1 Vanilleschote
- › 120 g weiche Butter
- › 60 g brauner Zucker
- › 1 Eigelb
- › 60 g Mehl
- › 60 g gemahlene Haselnüsse
- › 1 Prise Salz
- › 20–25 Mandelkerne
- › ca. 150 g Puderzucker zum Bestäuben

**1** Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen. Butter, Zucker, Eigelb und Vanillemark schaumig schlagen. Mehl, Haselnüsse und Salz dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, gut formbaren Teig verkneten. Diesen abgedeckt mindestens 60 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Vom Teig mit einem Löffel kleine, gleich große Portionen abnehmen. Daraus Bällchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Jeweils 1 Mandelkern hineinstecken und die Plätzchen im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldgelb backen.

**3** Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, sofort dick mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

## Pekannuss-Busserl

ZUTATEN für ca. 80 Stück

- › 100 g Zartbitterkuvertüre
- › 150 g Pekannuskerne zzgl. ca. 80 Pekannusshälfte
- › 60 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › 1/2 TL Salz
- › 125 g weiche Butter
- › 200 g brauner Zucker
- › 2 Eier
- › 1 Msp. Vanillemark
- › 2–3 EL Sahne
- › 150 g Puderzucker
- › 1–2 EL Granatapfelsirup

**1** Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Die Pekannüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Auskühlen lassen, dann im Blitzhacker fein mahlen.

**2** Gemahlene Pekannüsse, Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Weiche Butter und Zucker in einer zweiten Schüssel schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Vanillemark sowie geschmolzene Kuvertüre untermengen, dann den Mehlmix unterrühren. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten kalt stellen.

**3** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einem Esslöffel walnussgroße Teigportionen abnehmen, zu Bällchen formen, leicht flach drücken und mit Abstand zueinander auf die vorbereiteten Bleche setzen. Mit der Sahne bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Ggf. zwischen durch die Bleche tauschen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4** Puderzucker und Sirup zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Busserl damit bestreichen, dann jeweils 1 Pekannusshälfte darauflegen. Guss trocknen lassen, die Busserl servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit





### Lagerungstipp

Sollten die Knöpfchen nach einiger Zeit in der Keksdose zu trocken werden, können Sie eine Apfelspalte in die Dose geben. Sie sorgt dafür, dass das Gebäck etwas Feuchtigkeit aufnimmt.

Mandelknöpfchen



Mangokrapfen



Pistazienkipferl



Erdnussterne



## Mangokrapfen

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 1 Ei
- › 110 g weiche Butter
- › 50 g brauner Zucker
- › 1 TL Vanillezucker
- › 120 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 Prise Salz
- › 120 g Kokosraspel
- › 5–6 EL Mangokonfitüre

**1** Ei trennen. Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Salz dazugeben und alles mit dem Teigschaber zu einem geschmeidigen, gut formbaren Teig vermengen.

**2** Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Mit einem Löffel kleine Portionen davon abnehmen und zu Bällchen formen. Diese nacheinander durch das verquirlte Ei weiß ziehen und in den Kokosraspeln wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel jeweils eine Mulde in die Mitte drücken. Jeweils etwas Konfitüre hineinfüllen und die Plätzchen im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten

## Pistazienkipfer

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 170 g Pistazienkerne
- › 250 g Puderzucker
- › 200 g Marzipanrohmasse
- › 2 EL Vanillezucker
- › 1 Eiweiß
- › 3–4 Tropfen Orangenblütenwasser

**1** Pistazien im Blitzhacker fein mahlen, 50 g davon abnehmen und beiseitestellen. 180 g Puderzucker in eine Schüssel sieben. Das Marzipan reiben und dazugeben. Vanillezucker, Eiweiß sowie Orangenblütenwasser ergänzen und alles mit dem Handrührgerät kurz glatt rühren. Den Teig mit Frischhalte-

folie abgedecken und ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

**2** Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Kleine Portionen vom gekühlten Teig abnehmen, zu Hörnchen formen und auf die Bleche setzen. Die Kipferl im vorgeheizten Backofen in 12–15 Minuten goldgelb backen. Anschließend vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen. Übrige Pistazien mit restlichem Puderzucker mischen. Die noch warmen Kipferl in dieser Mischung wenden, dann vollständig auskühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

## Erdnussterne

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 75 g Puderzucker
- › 1 EL abgeriebene Biozitronenschale
- › 1 Msp. Vanillemark
- › 1 Ei
- › 2 EL cremige Erdnussbutter
- › 125 g kalte Butter in Stückchen
- › 200 g Erdnuskerne
- › 200 g Zucker
- › 50 g Sahne

**1** Mehl, Puderzucker, Zitronenschale und Vanillemark mischen und auf die Arbeitsfläche häufeln. Eine Mulde hineindrücken, Ei sowie Erdnussbutter hineingeben. Die kalte Butter auf dem Rand verteilen. Alles zu Bröseln hacken, dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt. Ggf. etwas kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 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 3 mm dick ausrollen und mit Plätzchenausstechern Stern (Ø ca. 4 cm) ausstechen.

Diese auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Ggf. zwischendurch die Bleche tauschen. Inzwischen Erdnüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken. Zucker und Sahne mit 2 EL Wasser in der heißen Pfanne goldbraun karamellisieren lassen. Erdnüsse untermischen. Jeweils etwa 1 TL der Mischung auf jeden gebackenen Stern setzen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



## Kürbiskernwölkchen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 170 g Kürbiskerne
- › 3 Eiweiß
- › 1 Prise Salz
- › 150 g Puderzucker

**1** Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Kürbiskerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten, bis sie duften. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Etwa 2/3 der Kerne fein, den Rest grob hacken.

**2** Eiweiß und Salz in einer Schüssel steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker hinzufügen. Die Masse weiterschlagen, bis sie glänzt und Spitzen zieht. Fein gehackte Kürbiskerne unter den Eischnee heben. Die Masse mit einem Esslöffel in kleinen Tupfen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und mit den übrigen Kernen bestreuen. Die Kürbiskernwölkchen im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

## Honigkuchenschnitten

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 150 g gemischte Trockenfrüchte (z. B. Cranberries, Aprikosen, Kirschen)
- › 200 g flüssiger Honig
- › 100 g Butter
- › 125 g Zucker
- › 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 1 TL Backpulver
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1 Msp. Nelkenpulver
- › 1 Msp. Pimentpulver
- › 1 Prise Salz
- › 2 Eier
- › 2-3 EL Sahne
- › 100 g weiße Kuvertüre
- › einige kandierte Rosenblütenblätter, nach Belieben

**1** Trockenfrüchte fein hacken. Honig, Butter und Zucker unter Rühren in einem Topf aufkochen, abkühlen lassen. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Gewürze, Salz, Eier sowie gehackte Trockenfrüchte in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts gut verkneten. Die Honig-Zucker-Mischung dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl einarbeiten. Den Teig abgedeckt ca. 60 Minuten kalt stellen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf das Blech geben und gleichmäßig flach drücken bzw. verstreichen. Mit der Sahne bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen samt Papier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

**3** Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen und in ein Spritztütchen mit kleiner Lochtülle füllen. Den Honigkuchen in Stücke (etwa 7 x 4 cm) schneiden. Die Schnitten nach Belieben mit Kuvertüre und kandierten Blütenblättern garnieren. Kuvertüre fest werden lassen, die Schnitten servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

## Kokos-Ananas-Makronen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 75 g kandierte Ananas
- › 3 Eiweiß
- › 2 TL Biozitronensaft
- › 150 g Puderzucker
- › 175 g Kokosraspel
- › 1 EL Mehl
- › 100 g Zartbitterkuvertüre

**1** Die Ananas in feine Streifen schneiden, einige Stücke zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein hacken. Eiweiß und Zitronensaft in einer Schüssel steif schlagen. Puderzucker nach und nach hinzufügen und die Masse weiterschlagen, bis sie glänzt und feste Spitzen zieht. Kokosraspel, Mehl sowie fein gehackte Ananas mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.

**2** Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen der Masse mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche setzen. Im heißen Ofen in 15–20 Minuten goldgelb backen. Anschließend herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen. Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Makronen damit beträufeln und mit den übrigen Ananasstreifen garnieren. Die Kuvertüre fest werden lassen und die Kokos-Ananas-Makronen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



Foto: © StockFood/Klamt Style-Verlag/Schardt/Wolfgang (1)

Kokos-Ananas-Makronen



Hübsch verpackt

Plätzchen verschenken macht Freude! Für eine leichte Verpackung einfache Papiertüten mit weihnachtlichen Motiven bestempeln. Die Farbe gut trocknen lassen und die Tüten befüllen.



Honigkuchenschnitten



..... ♫ .....

# Würzig-lecker **LEBKUCHEN**

Sein unverwechselbares Aroma sorgt für Weihnachtsstimmung bei Groß und Klein! Erfahren Sie, wie Sie den Klassiker selbst backen und wie Sie Lebkuchenplätzchen sowie die Gewürzmischung vielfältig verwenden können

## Lebkuchenbiskuitrolle

SEITE 62



### Reine Formsache

Bereiten Sie statt einer Biskuitrolle kleine Törtchen zu. Dazu den Biskuit mit der Konfitüre – sehr gut eignet sich eine Konfitüre mit weihnachtlichen Gewürzen – bestreichen, dann Kreise ausschneiden und mit der Creme aufschichten.



Lebkuchenplätzchen  
zum Ausstechen



**Lebkuchengewürz**

2 Zimtstangen, 1 TL Gewürznelken, 1 TL Pimentkörner, 2 TL Koriandersaat, 1 Sternanis, 1 TL Fenchelsaat, 2 TL Kardamomkapseln und 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss fein mahlen. Das Gewürz in einem Glas aufbewahren.

## Lebkuchenplätzchen zum Ausstechen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 200 g flüssiger Honig
- › 100 g brauner Zucker
- › 70 g weiche Butter
- › 1 EL Pottasche
- › 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 EL Kakaopulver
- › 2 TL Zimtpulver
- › 2 TL Ingwerpulver
- › 1 Msp. Gewürznelkenpulver
- › 1 Prise Salz
- › 1 Ei zzgl. 1 Eiweiß
- › 250 g Puderzucker

**1** Honig, Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Pottasche und 1 EL Wasser in einer Tasse verrühren.

**2** Mehl, Kakaopulver, Gewürze und Salz in einer Schüssel vermischen. Lauwarmen Honigmix, Pottasche-Wasser und 1 Ei dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einem Riegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

**3** Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf Backpapier legen, leicht bemehlen und ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Ausstechformen nach Wahl beliebige Figuren ausstechen. Die Teigreste wieder zusammenkneten und auf dieselbe Weise verarbeiten.

**4** Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im heißen Ofen 10–15 Minuten backen. Ggf. die Bleche zwischendurch tauschen. Die Lebkuchenplätzchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

**5** Für den Guss Eiweiß steif schlagen. Puderzucker dazugeben und alles weiterschlagen, bis ein glänzender, cremiger Zuckerguss entstanden ist. Diesen in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Lebkuchen damit garnieren, den Guss trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten  
zzgl. 8 Stunden Kühlzeit

Lebkuchentiramisu im Glas



## Lebkuchentiramisu im Glas

ZUTATEN für 8 Gläser (à ca. 200 ml)

- › 110 g Puderzucker
- › 2 TL Zimtpulver
- › 150 g heißer Espresso, frisch gekocht
- › 3 EL Amaretto
- › 400 g Lebkuchenplätzchen zzgl. 8 Plätzchen zum Garnieren
- › 400 g Sahne
- › 500 g Mascarpone
- › 2 TL Lebkuchengewürz
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 TL Kakaopulver zzgl. etwas mehr zum Bestäuben

Schüssel kurz glatt rühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

**3** Die Hälfte der Lebkuchenstückchen in die 8 Gläser geben. Mit der Hälfte der Espressomischung beträufeln und mit der Hälfte der Creme bedecken. Die übrigen Zutaten in die Gläser schichten. Die Tiramisus mit je 1 Lebkuchenplätzchen garnieren und mit etwas Kakaopulver bestäubt servieren.

**TIPP:** Das Tiramisu ist im Handumdrehen in die Gläser geschichtet und kann wunderbar im Voraus zubereitet werden. Es schmeckt sogar besonders gut, wenn es bereits am Vortag zubereitet wurde. Nach Belieben können Sie 1 EL Kakaopulver mit 1/4 TL Lebkuchengewürz vermengen. Die Oberfläche der Tiramisus unmittelbar vor dem Servieren mit der Mischung bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



Lebkuchenmousse

## Lebkuchenmousse

ZUTATEN für 6 Personen

- › 250 g Zartbitterschokolade
- › 80 g Butter
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 2 TL Lebkuchengewürz
- › 4 Eier
- › 1 Prise Salz
- › 2 EL Zucker
- › 400 g Sahne

**1** Ca. 50 g Zartbitterschokolade fein hacken und beiseitestellen. Übrige Schokolade grob hacken und mit Butter, Vanillezucker sowie Lebkuchengewürz in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen, dabei rühren. Den Mix von der Hitze nehmen und leicht abkühlen lassen.

**2** Eier mit Salz und Zucker in einer Schüssel in ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Lauwarm abgekühlte Schokoladenmasse langsam dazugießen, dabei ständig weiterschlagen.

**3** Sahne in einer separaten Schüssel steif schlagen und unter die Schokolademischung heben. Die Mousse mindestens 3 Stunden abgedeckt kalt stellen. Mit der fein gehackten Schokolade bestreuen und servieren.

**TIPP:** Die Mousse mit Lebkuchenplätzchen (Rezept Seite 59) garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. mindestens 3 Stunden Kühlzeit

## Lebkuchenschicht-dessert mit Karamell

ZUTATEN für 4 Personen

- › 500 g Quark
- › 250 g Mascarpone
- › 275 ml Milch
- › 75 g Puderzucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 2 TL Lebkuchengewürz
- › 200 g Lebkuchenplätzchen zzgl. einige mehr zum Garnieren
- › 2 EL flüssiger Honig
- › 8 EL Karamellsoße
- › 2 EL brauner Zucker
- › 1/4 TL Zimtpulver

**1** Für die Creme Quark, Mascarpone, 75 ml Milch, Puderzucker, Vanillezucker und 1 TL Lebkuchengewürz cremig aufschlagen. Die Lebkuchen grob zerbrechen. Übrige Milch, Honig und restliches Lebkuchengewürz in einen Topf geben und lauwarm erwärmen.

**2** Ca. 1/4 der Creme abnehmen. Die Hälfte davon in eine große Dessertschale geben, die andere Hälfte mit 2 EL Karamellsoße vermengen. 1/3 der Lebkuchen in die Honigmilch tauchen, in die Dessertschale geben und die Karamellcreme darauf verteilen.

**3** 1/3 der übrigen Creme einschichten, die Hälfte der restlichen Lebkuchenstücke in die Honigmilch tauchen und mit 3 EL Karamellsoße in die Dessertschale geben. Auf diese Weise erneut schichten, dann mit 1 Cremeschicht abschließen. Abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Brauner Zucker und Zimt mischen und auf das Dessert streuen. Dessert nach Belieben mit Lebkuchen garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit

Lebkuchenschichtdessert  
mit Karamell



**Schnelle Karamellsoße**

250 g weiche Karamellbonbons grob hacken und mit 250 g gezuckerter Kondensmilch (Dose), 200 g Sahne und 60 g Butter vorsichtig unter Rühren in einem Topf aufkochen. Köcheln, bis eine goldbraune, cremige Soße entstanden ist. Karamellsoße in sterile Gläser füllen und abkühlen lassen. Im Kühl schrank hält sie ungeöffnet etwa 4 Wochen.



## Lebkuchenbiskuitrolle

ZUTATEN für 1 Rolle

- › 4 Eier
- › 1 Prise Salz
- › 130 g Zucker zzgl. etwas mehr zum Bestreuen
- › 75 g Mehl
- › 30 g Speisestärke
- › 1/2 TL Backpulver
- › 1 TL Zimtpulver
- › 80 g Lebkuchenplätzchen zzgl. einige mehr zum Garnieren
- › 250 g Mascarpone
- › 1 TL Lebkuchengewürz
- › 200 g Sahne
- › 1 Pck. Sahnefestiger
- › 120 g Konfitüre nach Wahl
- › 150 g Zartbitterschokolade

**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 70 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit 30 g Zucker schaumig schlagen, den Eischnee unterheben. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Zimt vermischen. Auf die Masse sieben und kurz untermengen. Masse auf das vorbereitete Blech streichen und im vorgeheizten Ofen 12–14 Minuten backen.

**2** Ein sauberes Küchenhandtuch mit etwas Zucker bestreuen. Den heißen Biskuit daraufstürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und abziehen. Den Biskuit von der langen Seite her einrollen. Ca. 60 Minuten auskühlen lassen. Lebkuchen im Mixer fein zerkleinern. Mascarpone, übrigen Zucker und Lebkuchengewürz glatt rühren. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen, unter die Creme ziehen. Brösel unterheben. Biskuit entrollen, dünn mit Konfitüre, dann mit Creme bestreichen. Wieder einrollen und kalt stellen. Schokolade haken und schmelzen. Die Biskuitrolle damit bestreichen, mit Lebkuchen garnieren und ca. 2 Stunden kalt stellen. Anschließend servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten  
zzgl. mindestens 3 Stunden Kühlzeit

## Vanillecreme mit Lebkuchen



## Vanillecreme mit Lebkuchen

ZUTATEN für 6 Personen

- › 1 Vanilleschote
- › 750 ml Milch
- › 75 g Zucker
- › 3 Eigelb
- › 40 g Speisestärke
- › 2 TL Lebkuchengewürz
- › 400 g Sahne
- › 15 Lebkuchenplätzchen zum Garnieren (ca. 430 g)

**1** Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Milch, Zucker, Eigelb, Speisestärke, Lebkuchengewürz sowie Vanillemark und -schote in einen Topf geben. Den Mix unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis er andickt. Dabei aufpassen, dass die Masse nicht gerinnt.

**2** Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Puddingmasse in eine Schüssel umfüllen und direkt auf der Oberfläche mit

hitzebeständiger Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Mindestens 60 Minuten abkühlen lassen.

**3** Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Die Hälfte davon unter den abgekühlten Pudding heben. Den Rand einer großen Glasschale mit Lebkuchenkekse auslegen und die Vanillecreme einfüllen. Die restliche Sahne darauf verstreichen und einige Lebkuchenplätzchen hineinstellen. Das Dessert mindestens 2 Stunden abgedeckt kalt stellen, dann servieren.

**TIPP:** Das Dessert können Sie nach Belieben auch in eine flache Glasauflaufform schichten. Alternativ kleine Dessertgläser verwenden, sodass jeder Gast seine eigene kleine Portion Vanillecreme erhält.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten  
zzgl. 3 Stunden Kühlzeit



# GESCHENKIDEEN

## *Womit den Liebsten Freude bereiten?*

Diese wunderbaren Geschenke sorgen nach dem Auspacken ganz bestimmt für leuchtende Augen unterm Weihnachtsbaum

### *Zeit zum Kuscheln*

Die Woldecken „Gotland“ des schwedischen Familienunternehmens Klippan Yllefabrik („Wollfabrik“) wärmen Körper und Seele gleichermaßen. Sie sind zu hundert Prozent aus Wolle von Gotlandschafen gefertigt, die besonders dick und wärmeisolierend ist. Die Decken (130 x 200 cm) sind ab 89 Euro in diversen Farben und Mustern erhältlich, z.B. bei [www.koti-ahrensburg.de](http://www.koti-ahrensburg.de)



### *Schoko-Überraschung*

Süßes Glück versprechen die Pralinen von Sawade aus Berlin. Bei der großen Vielfalt von Pralinen mit oder ohne Alkohol, mit Nugat oder wie hier mit Marzipan (10 Stück für ca. 17 Euro) fällt die Wahl nicht leicht. Entdecken Sie das umfangreiche Sortiment der bunten Pralinen- und Trüffelwelt und insbesondere die weihnachtliche Auswahl unter <https://sawade.berlin>



### *Wohlig-wärmend*

Diese hübschen Wärmekissen von Stoov sind zeitlos schön und stilvoll. Darüber hinaus sorgen sie für warme Gemütlichkeit auf dem Sofa, im Bett oder unterwegs – ganz ohne Kabel. In verschiedenen Größen und Farben, ab ca. 110 Euro, [www.stoov.de](http://www.stoov.de)



### *Gutes Kochgeschirr*

Ob Gusseisenbräter, Mini-Cocottes, Pfeffermühlen, Becher oder Kaffeereiter – diese und viele weitere wunderbare Produkte, die das Herz eines jeden Kochfans höherschlagen lassen, finden Sie bei Le Creuset ([www.lecreuset.de](http://www.lecreuset.de)). Diese hochwertigen Koch- und Back-accessoires sind in vielen unterschiedlichen Farben und Ausführungen erhältlich und bieten Inspiration für große und kleinere Weihnachtsgeschenke. Dann kann die Bescherung ja kommen!



### *Für Genussmomente*

Die Siebträger-Espressomaschine „Design Espresso Piccolo Pro M“ von Gastroback verfügt über einen automatischen Milchaufschäumer, dank dem Sie Cappuccino und Latte macchiato auf Tastendruck zubereiten können. Der Milchbehälter fasst 700 Milliliter, lässt sich im Kühlschrank lagern und in der Spülmaschine reinigen. Mit 20 bar Pumpendruck aus der professionellen „ULKA“-Espressopumpe gelingt ein aromatischer Espresso. Ein weiteres Plus: das benutzerfreundliche Bedienfeld und die kompakte Größe (Breite von nur 15 cm). Ca. 260 Euro. Mehr Informationen und Bestellung unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



Fein & vielfältig  
**FESTMENÜS**

Hochgenuss in drei Gängen bieten unsere Menüabfolgen mit zartem Schweinefilet, saftigem Hähnchen und feinem Fisch. Kreative Vorspeisen und unwiderstehliche Desserts bilden den Rahmen und lassen das Fest der Liebe kulinarisch perfekt werden

*Vorspeise*

Pastinakencremesuppe  
SEITE 67

## Hauptspeise



Schweinefilet in Currysahne  
mit Kartoffelpüree

## Nachspeise



### GENUSSTIPP

Reichen Sie Mandelplätzchen  
zur Pannacotta: 100 g weiche  
Butter und 70 g Zucker schaumig  
schlagen, 1 Ei unterrühren, 125 g  
Mehl, 1 TL Backpulver und 40 g  
gehackte Mandeln untermischen.  
Masse zu ca. 30 Kugeln formen,  
diese in 40 g gehackten Mandeln  
wälzen und mit Abstand auf ein  
mit Backpapier belegtes Blech  
setzen. Im auf 180 °C Ober-/Unterhitze  
vorgeheizten Ofen in ca.  
10 Minuten goldbraun backen.

# Menü mit Filet



## Vorspeise

### Pastinakcremesuppe

ZUTATEN für 4 Personen

- › 1 Zwiebel
- › 500 g Pastinaken
- › 2 EL Butter
- › 50 ml trockener Weißwein
- › 800 ml heiße Gemüsebrühe
- › etwas frisch geriebene Muskatnuss
- › 3 Stiele Petersilie
- › 1/2 Beet Kresse
- › 150 g Sahne
- › 4 TL Walnussöl (alternativ Kürbiskernöl)
- › etwas Salz und Pfeffer

**1** Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pastinaken ebenfalls schälen, waschen und in Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Pastinaken dazugeben und mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, diesen etwas einkochen lassen. Heiße Gemüsebrühe dazugießen. Alles aufkochen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 20–25 Minuten köcheln lassen.

**2** Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Kresse vom Beet schneiden. Die Sahne zur Suppe geben, diese kurz aufkochen lassen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Suppe abschmecken, auf Suppenteller verteilen, mit Petersilie und Kresse garnieren und mit je 1 TL Öl beträufelt servieren.

**TIPP:** Die Pastinakcremesuppe lässt sich bereits am Vortag zubereiten. Am Festtag brauchen Sie sie nur noch langsam erhitzen und mit den frischen Kräutern garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

## Hauptspeise

### Schweinefilet in Currysahne mit Kartoffelpüree

ZUTATEN für 4 Personen

- › 1 kleine Zwiebel
- › 3 Stiele Majoran
- › 12 Scheiben Frühstücksspeck
- › 700 g Schweinefilet
- › 1 EL Rapsöl
- › 1 EL Tomatenmark
- › 200 g Sahne
- › 150 g Crème fraîche
- › 1 TL süßer Senf
- › 2 TL Currypulver
- › 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- › 1,2 kg mehligkochende Kartoffeln
- › 360 ml Milch
- › 50 g Butter
- › etwas frisch geriebene Muskatnuss
- › 1 TL getrockneter Majoran
- › etwas Salz und Pfeffer

**1** Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Majoran waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Speckscheiben der Länge nach halbieren. Schweinefilet trocken tupfen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, dann jedes Stück mit 2 Speckstreifen umwickeln.

**2** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Medaillons darin portionsweise scharf anbraten, dann in eine Auflaufform geben. Zwiebel und 2/3 des Majorans im Bratfett andünsten, das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten. Sahne, Crème fraîche, Senf, Currypulver, Paprikapulver sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Soße kurz aufkochen, dann in die Auflaufform gießen. Die Medaillons im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten garen.

**3** Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 18–20 Minuten garen. Abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und ausdamp-

fen lassen. Milch und Butter erwärmen, zu den Kartoffeln geben, alles stampfen. Das Kartoffelpüree mit Muskat, getrocknetem Majoran sowie Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Jeweils 3 Schweinemedaillons mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten. Das Gericht mit etwas Soße beträufeln, mit dem übrigen Majoran garnieren und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

## Nachspeise

### Espresso-Pannacotta

ZUTATEN für 4 Personen

- › 1 EL Instant-Espressopulver
- › 400 g Sahne
- › 300 ml Milch
- › 50 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 6 Blatt Gelatine
- › 50 g Vollmilchschokolade

**1** Instant-Espressopulver, Sahne, Milch, Zucker und Salz in einen Topf geben. Die Mischung unter Rühren aufkochen und 4–5 Minuten sanft köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

**2** Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken, dann in die heiße Sahnmischung geben und unter Rühren darin auflösen. Die Mischung durch ein feines Sieb in 4 Gläser gießen und abkühlen lassen. Dann abdecken und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

**3** Die Schokolade fein reiben. Pannacotta mit der zerkleinerten Schokolade bestreuen und servieren.

**TIPP:** Statt geriebener Schokolade können Sie ein Fruchtkompott zur Pannacotta reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. mindestens 4 Stunden Kühlzeit

► Vorspeise



# Menü mit Hähnchen

## Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse

ZUTATEN für 4 Personen

- › 500 g Rote Bete
- › 80 g Walnusskerne, grob gehackt
- › 7 EL Olivenöl
- › 4 EL heller Balsamicoessig
- › 2 TL flüssiger Honig
- › 1 Knoblauchzehe
- › 100 g Rucola
- › 150 g Ziegenkäserolle
- › etwas Salz und Pfeffer

**1** Rote-Bete-Knollen waschen und in kochendem Wasser je nach Größe in 45–60 Minuten garen. Anschließend abgießen, abschrecken, schälen (dabei Küchenhandschuhe tragen), in 5 mm dicke Scheiben schneiden und flach auf 4 Tellern auslegen.

**2** Walnüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten, dann abkühlen lassen. Öl, Essig, Honig sowie etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Den Knoblauch schälen, durch die Knoblauchpresse dazupressen und unterrühren. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Ziegenkäse in Scheiben schneiden und wie den Rucola auf der Roten Bete verteilen. Alles mit Dressing beträufeln, mit Nüssen bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten



### GENUSSTIPP

Toppen Sie das Carpaccio statt mit gerösteten Walnüssen mit Gewürznüssen. Dazu 1 TL Zucker, 1/2 TL Salz, 1/4 TL Chiliflocken, 1/4 TL schwarzen Pfeffer, 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver sowie Saft von 1/2 Biolimette verrühren. 150 g Nüsse mit der Mischung vermengen und auf einem mit Backpapier belegten Blech im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten rösten, zwischendurch wenden.



Honig-Senf-Hähnchen  
mit Kartoffelsternen

### GENUSSTIPPS

Verfeinern Sie die Marzipanmousse mit 40 g gemahlenem Mohn. Wenn alle Gäste Alkohol trinken, können Sie das Kompott nach Belieben noch mit etwas Amaretto abschmecken. Anstelle von Kirsch- schmeckt auch ein Pflaumenkompott sehr lecker. Für einen kleinen Frischekick statt der gegarten Früchte ausgelöste Filets von 2 Blutorangen oder 4 in Spalten geschnittene Feigen zur Marzipanmousse reichen.



Marzipanmousse mit  
Kirschkompott

# Menü mit Hähnchen

## Hauptspeise

### Honig-Senf-Hähnchen mit Kartoffelsternen

ZUTATEN für 4 Personen

- > **1,2 kg mehligkochende Kartoffeln**
- > **100 g weiche Butter**
- > etwas frisch geriebene Muskatnuss
- > **200 g Dinkelmehl (Type 630)**
- > **2 TL Backpulver**
- > **1 Knoblauchzehe**
- > **2 EL flüssiger Honig**
- > **3 EL mittelscharfer Senf**
- > **4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 160 g)**
- > **600 g kleine Bundkarotten mit Grün**
- > **100 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben**
- > **1 Zwiebel**
- > **3 EL Olivenöl**
- > **200 ml Gemüsebrühe**
- > **200 g Sahne**
- > **1-2 EL Butterschmalz**
- > **3 Stiele Majoran**
- > etwas Salz und Pfeffer

**1** Für die Sterne Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 15–20 Minuten garen. Abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und kurz ausdampfen lassen. 100 g Butter, 2 TL Salz sowie etwas Muskat dazugeben, alles fein stampfen. Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ein Brett mit Backpapier belegen und die Kartoffelmasse 1 cm dick darauf verstreichen. Anschließend abgedeckt mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

**2** Für das Hähnchen den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit 1 EL Honig, 2 EL Senf sowie etwas Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel gut vermengen. Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und in einen Gefrierbeutel oder in ein verschließbares Gefäß geben. Die Marinade dazugeben, alles sehr gründlich vermischen und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen, sodass die Filets die Marinade gut aufnehmen können.

**3** Die Karotten schälen, dabei etwas Grün stehen lassen. Die Karotten waschen und in kochendem Salzwasser in 12–15 Minuten bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Speck in kurze Streifen schneiden und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausnehmen und etwas abtropfen lassen. Die Karotten kurz vor dem Servieren bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten im Bratfett schwenken und mit etwas Salz würzen.

**4** Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. 2 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Hähnchenfleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und im heißen Öl rundherum anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Übriges Olivenöl in den Bräter geben, die Zwiebel darin andünsten. Gemüsebrühe, Sahne, restlichen Honig, übrigen Senf sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben. Alles zum Kochen bringen, Hähnchenfleisch dazugeben und abgedeckt 10–12 Minuten garen.

**5** Mit Sternausstechern aus der ausgekühlten Kartoffelmasse Sterne unterschiedlicher Größe ausschneiden. Die Teigreste verkneten, erneut ausrollen und ausstechen. Butterschmalz portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelsterne darin nacheinander von beiden Seiten goldbraun anbraten. Majoran waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Hähnchenbrustfilets mit Kartoffelsternen und Karotten auf Tellern anrichten. Mit etwas Soße beträufeln, mit Speck und Majoran bestreuen und servieren.

**TIPP:** Beginnen Sie mit dem Rezept bereits am Vortag, die Kartoffelsterne und das Hähnchen können Sie ganz prima im Voraus vorbereiten und über Nacht kalt stellen bzw. marinieren. Am nächsten Tag müssen Sie dann nur noch die Zutaten garen und die Sterne goldbraun anbraten. So verkürzen Sie am Festtag die Zeit in der Küche.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten zzgl. mindestens 2 Stunden Kühlzeit

## Nachspeise

### Marzipanmousse mit Kirschkompost

ZUTATEN für 4 Personen

- > **3 Blatt Gelatine**
- > **100 g Marzipanrohmasse**
- > **2 Eigelb**
- > **130 g Zucker**
- > **1 Pck. Vanillezucker**
- > **250 ml Milch**
- > **200 g Sahne**
- > **300 g Kirschen (Glas)**
- > **2 EL Speisestärke**
- > **1 TL Zimtpulver**

**1** Für die Mousse die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Das Marzipan fein würfeln oder raspeln. Eigelbe mit 90 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Milch und Marzipan langsam erhitzen, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Die Eigelbmischung unter ständigem Rühren in den Milchmix rühren, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken, dazugeben und in der heißen Creme auflösen.

**2** Die Creme kurz abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Mousse in 4 Gläser füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

**3** Für das Kompost die Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen. Speisestärke mit etwas Saft anrühren, den übrigen Saft mit restlichem Zucker und Zimt aufkochen. Stärkemischung unter ständigem Rühren dazugießen, alles 3–4 Minuten sämig einköcheln lassen, dann die Kirschen unterrühren. Das Kirschkompost auskühlen lassen, kalt stellen und kurz vor dem Servieren auf die Mousse geben.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. mindestens 4 Stunden Kühlzeit

Vorspeise



# Menü mit Fisch

## Krabbencocktail

ZUTATEN für 4 Personen

- › 4 Stiele Dill
- › 50 g Mayonnaise
- › 100 g Schmand
- › 2 EL Tomatenketchup
- › 2 EL Biozitronensaft
- › 2 TL Cognac (alternativ Worcestersauce)
- › 300 g gepulzte Nordseekrabben
- › etwas Salz und Pfeffer

**1** Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen abzupfen und hacken. Etwas Dill zum Garnieren beiseitelegen, den Rest in einer Schüssel mit Mayonnaise, Schmand, Ketchup, Zitronensaft, Cognac (oder Worcestersoße) sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren.

**2** Krabben abspülen, gründlich abtropfen lassen (ggf. trocken tupfen) und unter die Dillsoße heben. Alles mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Den Krabbencocktail auf Gläser verteilen, mit übrigem Dill garniert servieren.

**TIPP:** Den Krabbencocktail können Sie schon am Vortag zubereiten. Erst etwa 60 Minuten vor dem Servieren in die Serviergläser füllen, sonst kann sich die Flüssigkeit absetzen.

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten



## GENUSSTIPP

Für ordentlich Eindruck sorgen Sie, wenn Sie den Krabbencocktail wie hier in hübschen Sektschalen oder langstielen Cocktaillgläsern servieren. Alternativ bietet sich das Anrichten in einzeln ausgelösten, gewaschenen und trocken geschleuderten Römersalat-, Radicchio- oder Chicoréeblättern an. Das bringt gleichzeitig noch eine frische, knackige Note in diese fein abgestimmte Vorspeise.



## Hauptspeise

Orangenlachs mit Fächerkartoffeln



## Nachspeise

Mandarinen-tiramisu

### GENUSSTIPP

Durch das Einschneiden der Kartoffeln in kleinen Abständen können diese das Würzöl gut aufnehmen und werden besonders aromatisch und knusprig. Wenn es für Sie in der Zubereitung lieber etwas schneller gehen soll, können Sie die gründlich gewaschenen Kartoffeln auch nur halbieren, mit dem Würzöl vermengen und so wie im Rezept beschrieben backen. Bei Bedarf zwischendurch wenden.

# Menü mit Fisch

## Hauptspeise

### Orangenlachs mit Fächerkartoffeln

ZUTATEN für 4 Personen

- > 800 g kleine festkochende Kartoffeln
- > 3 Zweige Rosmarin
- > 2 Knoblauchzehen
- > 7 EL Olivenöl
- > 1 Zwiebel
- > 2 Bioorangen
- > 4 Stücke Lachsfilet (à ca. 150 g, ohne Haut)
- > 1 EL Mehl
- > 400 ml Gemüsebrühe
- > 1 TL getrockneter Thymian
- > 1 EL Tomatenmark
- > 2 EL Cognac (alternativ 2 TL Worcestersoße)
- > 100 g Crème fraîche
- > 3 Stiele Thymian
- > etwas Salz und Pfeffer

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffeln gut waschen und fächerartig ein-, aber nicht durchschneiden (siehe Tipp).

2 Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen, andrücken und fein hacken. Beides mit 5 EL Öl, 1 TL Salz und etwas Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren.

3 Die Kartoffeln zum Würzöl in die Schüssel geben und gut damit vermengen, dabei darauf achten, dass das Öl in alle Einschnitte gelangt. Die Kartoffeln dann mit der Schnittseite nach oben auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 35 Minuten goldbraun und knusprig backen.

4 In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Von 1 1/2 Früchten die Schale fein abreiben, diese Früchte ausspressen. Übrige Orangenhälfte in dünne Scheiben schneiden. Die Lachsstücke waschen und trocken tupfen, mit etwas Orangensaft, Salz und Pfeffer würzen.

5 Das übrige Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel darin andünssten. Das Mehl einrühren und kurz darin anschwitzen. Mit übrigem Orangensaft und Brühe unter ständigem Rühren ablöschen. Zitronenschale, getrockneten Thymian, Tomatenmark, Cognac, Crème fraîche sowie etwas Salz und Pfeffer dazugeben, alles unter Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren, die Lachsstücke in die Soße setzen, die Orangenscheiben darauflegen und den Fisch abgedeckt bei mittlerer Hitze in 10–12 Minuten in der Soße gar ziehen lassen

6 Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Stiele nur grob zer-pflücken. Die Fächerkartoffeln aus dem Backofen nehmen. Die Orangensoße mit etwas Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Lachsstücke mit Fächerkartoffeln und Orangensoße auf Tellern anrichten. Das Gericht mit Thymian garnieren und sofort servieren.

**TIPPS:** Die gewaschenen Kartoffeln können Sie zum leichteren Einschneiden auf einen Esslöffel legen. Dabei mit der Klinge quer zum Löffel schneiden, so verhindert seine Vertiefung, dass Sie die Knollen vollständig zuschneiden. Die Soße wird durch den Orangensaft und die -schale herrlich aromatisch. Wenn Sie sich unsicher sind, ob Sie die fruchtige Note mögen, können Sie mit 1 TL fein abgeriebener Orangenschale starten und bei Bedarf noch mehr zur Soße geben. Die abgeriebene Schale macht sich außerdem auch super zum Garnieren auf Krabbencocktail und Rote-Bete-Carpaccio oder kann darüber hinaus in Kuchen, Gebäck und Getränken weiterverarbeitet werden – also viel zu wertvoll zum Wegwerfen! Bis zur Verwendung können Sie die fein abgeriebene Orangenschale wenige Tage in einer verschlossenen Dose aufbewahren. Alternativ können Sie sie sehr gut in einem kleinen Glas im Tiefkühlschrank lagern und bei Bedarf ganz einfach portionsweise entnehmen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

## Nachspeise

### Mandarinentiramisu

ZUTATEN für 4 Personen

- > 500 g Mandarinen (Dose)
- > 200 g Löffelbiskuits
- > 1 Bioorange (abgeriebene Schale und Saft)
- > 250 g Mascarpone
- > 250 g Magerquark
- > 200 g Sahne
- > 70 g Zucker
- > 1 Pck. Vanillezucker
- > 3 EL Kakaopulver

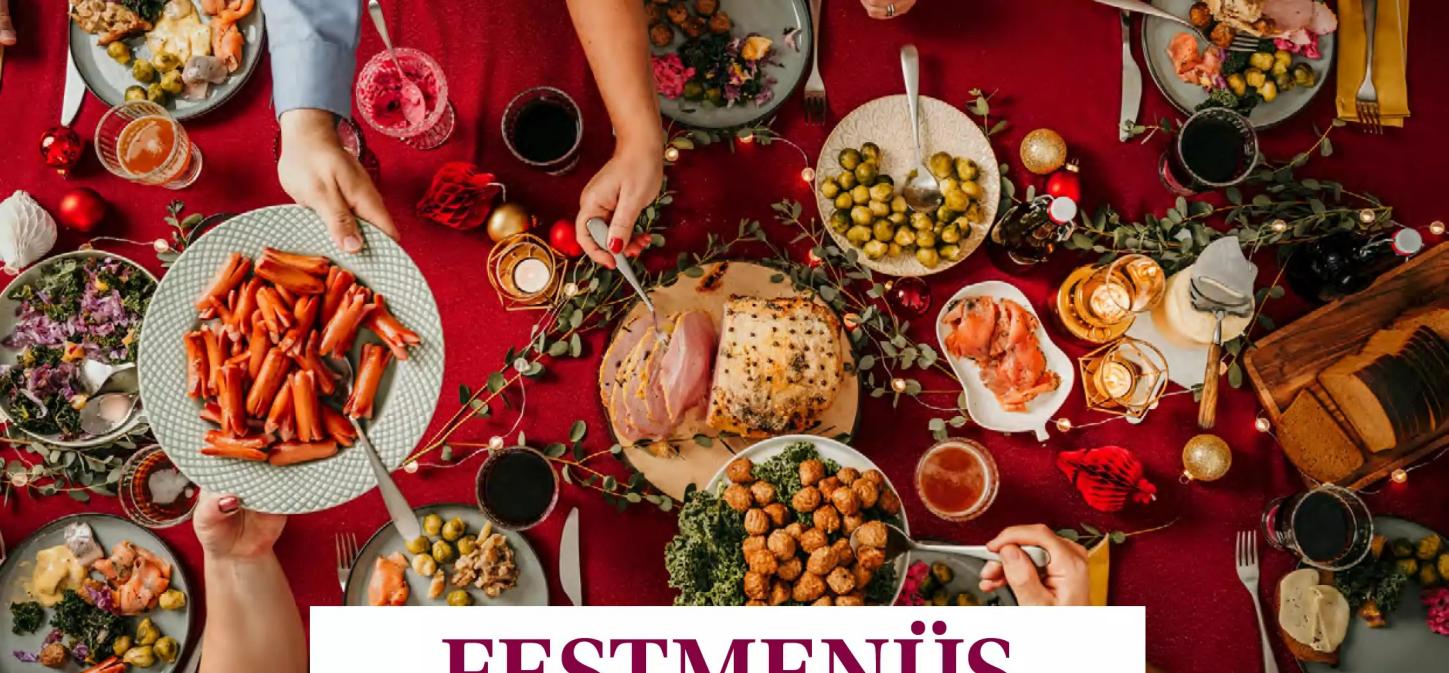
1 Mandarinen in ein Sieb abgießen, dabei den Saft auffangen, und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Löffelbiskuits in einer Auflaufform (ca. 20 x 18 cm) verteilen, die Hälfte des Orangensafts sowie 4 EL des aufgefangenen Mandarinensafts darüberträufeln. Mit der Hälfte der Mandarinen belegen.

2 Mascarpone, Magerquark, Sahne, Zucker, Vanillezucker und Orangenschale in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts kurz cremig aufschlagen.

3 Die Hälfte der Creme in die Auflaufform geben und glatt streichen. Die übrigen Löffelbiskuits auf die Creme geben, mit restlichem Orangensaft sowie 4 EL Mandarinensaft beträufeln. Übrige Früchte darauf verteilen, mit restlicher Creme bestreichen. Mandarinentiramisu mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Dann mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

**TIPP:** Diese leichte Tiramisuvariante schmeckt der ganzen Familie und kann gut am Vortag zubereitet werden. Einfach im Kühlschrank lagern und erst vor dem Servieren mit Kakao bestäuben. Wenn keine Kinder mitessen, können Sie den Orangensaft mit 3 EL Cointreau ergänzen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. mindestens 2 Stunden Kühlzeit



# FESTMENÜS

*So machen Sie Ihre Gäste glücklich!*

Lesen Sie hier, wie der Abend mit Ihren Gästen rundum gelingt und alle glücklich und zufrieden nach Hause gehen



## Stilvoll eindecken

Mit einem dekorierten Tisch zeigen Sie Ihren Gästen, dass ihr Besuch Ihnen wichtig ist und dass es ein besonderer Abend wird. Eine tolle Stimmung erzeugen Sie mit Stoffservietten, Kerzen, Zweigen, einigen Christbaumkugeln und einer Lichterkette, die Sie um die Servierplatten legen.

## Willkommensgruß

Um Ihren Gästen die Wartezeit zu verkürzen, bieten Sie ihnen nach der Begrüßung einen Aperitif, z.B. einen Cranberry-Gin-Cocktail (Seite 99), einen Birnen-Thymian-Smash (Seite 101) oder eine alkoholfreie Variante an. Dazu können Sie Gewürzmanzeln, Oliven oder fein belegte Canapés als Amuse-Gueule reichen. Beim gemeinsamen Anstoßen wird die Stimmung schnell gelockert und die Gäste fühlen sich willkommen.



## Perfekt gastgeben

• **Seien Sie gut vorbereitet:** Bereiten Sie den Esstisch und das Menü vor Ein treffen der Gäste möglichst weit vor. Dabei hilft unser Planer – siehe rechts.

• **Kennen Sie Vorlieben:** Berücksichtigen Sie bei der Menüplanung die Vorlieben, Unverträglichkeiten und Allergien Ihrer Gäste, damit es allen schmeckt und sich alle willkommen fühlen.

• **Gut ankommen:** Räumen Sie Ihre Garderobe frei, sodass alle Gäste Platz für ihre Mäntel finden, oder nehmen Sie sie ihnen ab, um sie abzulegen.

• **Aufmerksamkeit:** Haben Ihre Gäste Geschenke für Sie mitgebracht, so nehmen Sie sich einen kleinen Moment, um sie auszupacken, denn sie haben sich Gedanken gemacht.

• **Der Getränkemix:** Zu einem guten Essen passt ein edler Tropfen hervorragend. Denken Sie aber auch an die Gäste, die später noch ins Auto steigen müssen, und bieten daher Säfte, alkoholfreien Wein oder Bier und Wasser (mit und ohne Kohlensäure) an. Stellen Sie zudem am Vortag Eiswürfel her!

• **Lunchboxen:** Bleibt etwas übrig, bieten Sie Ihren Gästen an, ihnen etwas für den nächsten Tag einzupacken. Das ist eine liebevolle Geste und verhindert zum Lebensmittelverschwendungen.



## Machen Sie sich keinen Stress!

Orientieren Sie sich für die Menüs ab Seite 64 am passenden Menüplaner, so bleiben Sie den ganzen Tag über relaxt

### Menü mit FILET

#### AM VORTAG

- Die Pannacotta zubereiten und abgedeckt ohne Schokostückchen kalt stellen.
- Die Suppe kochen, auskühlen lassen und in einem verschlossenen Gefäß kalt stellen.
- Schweinedemaillons würzen, mit Speck umwickeln und kalt stellen.

#### AM FESTTAG

##### morgens:

- Die Schokolade für die Pannacotta zerkleinern.

##### 2 Stunden vor dem Essen:

- Die Zutaten für den Hauptgang bereitstellen, Kartoffeln schälen, schneiden und in Wasser legen.

##### 20 Minuten vor dem ersten Gang:

- Suppe langsam unter gelegentlichem Röhren bei kleiner Hitze erwärmen.

##### direkt vor dem ersten Gang:

- Backofen für die Filets vorheizen.
- Die Soße für den Hauptgang zubereiten.
- Die Filets zum Garen in den vorgeheizten Backofen geben.
- Die Kartoffeln garen.

##### direkt vor dem zweiten Gang:

- Das Kartoffelpüree abschmecken und mit den Filets und der Soße auf Tellern anrichten.

##### direkt vor dem dritten Gang:

- Die Pannacotta mit den Schokoladenstückchen bestreuen.

### Der passende Wein

Ein aromatisches Menü darf von einem duftigen Wein begleitet werden. Zur Currysahne empfehlen wir unseren Sauvignon Blanc.

Er ist ein besonderer Wein, der dieses Menü abrundet. Ein klassischer Duft von weißem Pfirsich und grüner Paprika entwickelt sich mit Nachhall beim Genießen. Ein wunderbarer Wein, nicht nur zur Weihnachtszeit.

„Hagnauer Premium Sauvignon Blanc“, 13 Vol.-%, 13,50 Euro, [www.hagnauer.org](http://www.hagnauer.org)



### Menü mit HÄHNCHEN

#### AM VORTAG

- Mousse zubereiten, kalt stellen.
- Rote Bete garen, kalt stellen.
- Den Teig für die Kartoffelsterne herstellen, auf dem Blech verstreichen und kalt stellen.
- Hähnchenmarinade anrühren, mit dem Fleisch vermengen und dieses verschlossen kalt stellen.

#### AM FESTTAG

##### morgens:

- Rote Bete schälen, in Scheiben schneiden. Nüsse rösten, Dressing anrühren, Rucola waschen. Alles kalt stellen.
- Kompott für das Dessert zubereiten und kalt stellen.

##### 2 Stunden vor dem Essen:

- Die Kartoffelsterne ausschneiden und kalt stellen.

##### direkt vor dem ersten Gang:

- Rote-Bete-Carpaccio anrichten.

##### 30 Minuten vor dem zweiten Gang:

- Das Hähnchen garen, inzwischen die Kartoffelsterne anbraten.
- Speck braten, abtropfen lassen.

##### direkt vor dem zweiten Gang:

- Karotten in der Pfanne glasieren.
- Die Soße zubereiten.
- Hähnchen, Karotten und Kartoffelsterne mit Soße und Speck auf Tellern anrichten.

##### direkt vor dem dritten Gang:

- Mousse und Kompott anrichten.

### Der passende Wein

Schon im Glas überzeugt der trockene Hagnauer Grauburgunder durch seine sonnengelbe Farbe und den Duft von frischen Äpfeln.

Zum Essen ist der Wein immer eine gute Wahl. Durch seinen kräftigen Körper gibt er am Gaumen ein wohlige warmes Gefühl, das sich zusammen mit dem Hähnchen im Hauptgang noch verstärkt.

„Hagnauer Burgstall Grauburgunder“, 13 Vol.-%, 9,20 Euro, [www.hagnauer.org](http://www.hagnauer.org)



### Menü mit FISCH

#### AM VORTAG

- Den Krabbencocktail zubereiten und abgedeckt im Kühlenschrank durchziehen lassen.
- Das Tiramisu zubereiten, dann abgedeckt im Kühlenschrank ziehen lassen. Zuvor nicht mit Kakaopulver bestäuben!

#### AM FESTTAG

##### morgens:

- Das Würzöl für die Kartoffeln zubereiten.
- Die übrigen Zutaten für den Hauptgang abwiegen und bereitstellen, ggf. kalt stellen.

##### 2 Stunden vor dem Essen:

- Die Kartoffeln für den Hauptgang klein schneiden, mit dem Würzöl vermengen und beiseitestellen.
- Die Zwiebeln für den Hauptgang zerkleinern und andünsten.

##### direkt vor dem ersten Gang:

- Den Backofen für die Kartoffeln vorheizen.
- Krabbencocktail in Gläser oder Schälchen geben und garnieren.

- Die Kartoffeln zum Garen in den vorgeheizten Backofen geben.
- Lachs garen und warm halten.

##### direkt vor dem zweiten Gang:

- Die Soße zubereiten.
- Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit Lachs und Soße anrichten.

##### direkt vor dem dritten Gang:

- Tiramisu mit Kakao bestäuben.

### Der passende Wein

Eine leuchtende Rosé-Farbe glänzt zur Weihnachtszeit im Glas. Dieser Weiüberbst ist der Begleiter des Abends. Zur Vorspeise

setzt er sich durch feine Fruchtigkeit in Szene. Bei der Hauptspeise nimmt er sich zurück und unterstützt das Lachsfilet im Geschmack. Auch in den geselligen Stunden nach dem Menü ein Genuss. „Hagnauer Spätburgunder Weißherbst Kabinett“, 12 Vol.-%, 8,20 Euro, [www.hagnauer.org](http://www.hagnauer.org)





# Unwiderstehliches aus **SCHOKOLADE**

Sie macht einfach glücklich! Ob weiß oder dunkel, als Hauptzutat oder kombiniert mit Kaffee oder Karamell – diese Leckereien mit Schokolade tun der Seele an kalten Wintertagen besonders gut



Schwarz-Weiß-Schoko-  
rolle ohne Backen

SEITE 83



## Schokocupcakes mit Karamellfrosting

ZUTATEN für 12 Stück

- › 100 g Zartbitterschokolade
- › 100 g Vollmilchschorolade
- › 2 Eier
- › 100 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 75 ml Sonnenblumenöl
- › 250 g Mehl
- › 40 g Kakaopulver
- › 1/2 Pck. Backpulver
- › 200 ml Milch
- › 200 g weiche Butter
- › 100 g Puderzucker
- › 300 g Frischkäse
- › 6 EL Karamellsoße
- › einige gehackte Haselnüsse zum Garnieren

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auskleiden. Beide Schokoladensorten grob hacken und zusammen über einem heißen Wasserbad schmelzen.

**2** Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren. Öl sowie Schokoladenmischung dazugeben und unterrühren. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

**3** Teig in die Papierförmchen geben und im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Cupcakes aus dem Ofen nehmen und in ca. 2 Stunden in der Form auskühlen lassen.

**4** Für das Frosting weiche Butter und Puderzucker hellcremig aufschlagen. Frischkäse und 4 EL Karamellsoße unterrühren. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit großer Sterntüll füllen. Die Cupcakes damit toppen, mit der übrigen Karamellsoße und mit gehackten Nüssen garnieren und servieren.

**TIPP:** Die Zutaten für das Frosting sollten zimmerwarm sein, so verbinden sie sich zu einer glatten Creme.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 2 Stunden Ruhezeit



Dreierlei  
Wiener Busserl

## Dreierlei Wiener Busserl

ZUTATEN für ca. 200 Stück

- › 50 g weiße Schokolade
- › 250 g Butter
- › 2 Eier
- › 1 Prise Salz
- › 150 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- › 40 ml Amaretto
- › 320 g Mehl
- › 2 Pck. Karamellpuddingpulver
- › 2 EL Instant-Espressopulver
- › 30 g Zartbitterschokolade
- › 2 EL Kakaopulver

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier belegen. Die weiße Schokolade hacken und mit der Butter unter Rühren vorsichtig schmelzen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen.

Eigelbe, Puderzucker sowie Amaretto glatt rühren und unter die Buttermasse mischen. Mehl und Puddingpulver unterrühren, dann den Eischnee unterziehen.

**2** Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen. Für die weißen Busserl 1 Portion in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Tupfen auf ein vorbereitetes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen in 8–10 Minuten goldgelb backen.

**3** Für die Espressobusserl das Espressopulver unter 1 weiteres Teigdrittel rühren. Den Espressoteig ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in kleinen Tupfen auf ein vorbereitetes Backblech spritzen. Ebenfalls in 8–10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

**4** Für die Schokobusserl die Zartbitschokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit dem Kakaopulver unter den übrigen Teig ziehen. Diesen ebenfalls in Tupfen auf das verbliebene Blech spritzen und die Busserl in 8–10 Minuten goldbraun backen.

**5** Alle Busserl auf Kuchengittern auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**TIPP:** Die ausgekühlten Busserl getrennt voneinander in verschlossenen Dosen aufbewahren und diese kühl und dunkel lagern. So sind die Plätzchen mindestens 4 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Klassische Schokotarte

## Klassische Schokotarte

ZUTATEN für 1 Tarte (Ø ca. 24 cm)

- › **200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **100 g Puderzucker**
- › **100 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- › **1 Ei**
- › **1 Prise Salz**
- › **einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken**
- › **300 g Zartbitterschokolade**
- › **200 g Crème fraîche**
- › **70 g Sahne**
- › **1 EL Kakaopulver**
- › **1 Prise grobes Meersalz zzgl. etwas mehr zum Bestreuen**

**1** Mehl, Puderzucker, kalte Butter, Ei und Salz in einer Schüssel rasch zu

einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (Ø ca. 24 cm) mit etwas Butter einfetten. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (Ø ca. 30 cm). Den Teig in die Form geben, dabei auch einen Rand bilden.

**3** Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen, dann mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten blindbacken. Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen, den Teig ca. 10 Minuten weiterbacken. Den

Tarteboden aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**4** Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Crème fraîche, Sahne, Kakaopulver und Meersalz in einer Schüssel glatt rühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren.

**5** Schokocreme auf den ausgekühlten Tarteboden gießen und die Tarte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die Tarte mit etwas Meersalz bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. mindestens 4,5 Stunden Kühlzeit



## Schwarz-Weiß-Schokorolle ohne Backen

ZUTATEN für 1 Rolle (Länge ca. 25 cm)

- › **300 g Butterkekse**
- › **50 g Zartbitterschokolade**
- › **150 g Puderzucker**
- › **2 EL Kakaopulver**
- › **75 ml Kaffee**
- › **1 EL brauner Rum**
- › **75 g weiße Schokolade**
- › **150 g weiche Butter**
- › **1 Pck. Vanillezucker**
- › **1 TL Vanilleextrakt**
- › **200 g Frischkäse**
- › **80 g Kokosraspel**

**1** Kekse in der Küchenmaschine zu feinen Bröseln verarbeiten. Zartbitterschokolade haken und schmelzen. Keksbrösel, Schokolade, 100 g Puderzucker, Kakaopulver, Kaffee und Rum dazugeben und alles glatt rühren. Die Masse mit den Händen kurz durchkneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen.

**2** Die weiße Schokolade haken und schmelzen. Butter mit restlichem Puderzucker, Vanillezucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Frischkäse und geschmolzene weiße Schokolade dazugeben und alles gut verrühren.

**3** Schokoteig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie 5 mm dick quadratisch (25 x 25 cm) ausrollen. Obere Folie entfernen, die Frischkäsecreme auf dem Teig verstreichen und die Platte mithilfe der unteren Folie fest einrollen. Die Rolle 60 Minuten kalt stellen. Die Schokorolle anschließend von der Folie befreien und rundum in den Kokosraspeln wälzen. Mit einem scharfen Messer in 12 Scheiben schneiden und gekühlt servieren.

**TIPP:** Anstelle von Rum können Sie für die Rolle Orangensaft verwenden. Wenn Sie den Kaffee durch dieselbe Menge Milch ersetzen, schmeckt das Naschwerk auch Kindern.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit

## 4 Lieblingspralinen

Diese süßen Schokokreationen zergehen auf der Zunge. Da greift man gern ein zweites Mal zu!



### Schokoladentrüffel mit Zimtkakao

Zutaten für 30 Stück: 100 g Vollmilchkuvertüre, 100 g Zartbitterschokolade, 75 g Butter, 4 EL Schokosahnlikör, 1 Pck. Vanillezucker, 3 EL Kakaopulver, 1 TL Zimtpulver

1. Beide Kuvertüresorten grob hacken und zusammen in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Butter, Schokosahnlikör und Vanillezucker dazugeben, alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Masse in eine flache Form füllen und ca. 3 Stunden kalt stellen.
2. Die Trüffelmasse kurz durchrühren. Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Die Trüffel ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Kakaopulver und Zimt auf einem Teller vermischen. Die Trüffel darin wälzen, bis zum Servieren kalt stellen.  
**Zubereitungszeit: 35 Minuten zzgl. 3,5 Stunden Kühlzeit**

### Süßes Pfefferwürfel

Zutaten für 50 Stück: 1 TL schwarze Pfefferkörner, 100 g Sahne, 400 g Vollmilchkuvertüre, 50 g Butter, 3 EL Kakaopulver

1. Die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen, dann mit der Sahne in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann in einen weiteren Topf abseihen und erneut aufkochen.
2. Die Kuvertüre haken und wie die Butter in der heißen Sahne schmelzen. Die Masse in eine ca. 15 x 15 cm große mit Backpapier ausgelegte Form geben, 2 Stunden kalt stellen. Herausstürzen und in Würfel schneiden. Diese im Kakaopulver wälzen. Die Pfefferwürfel gekühlt servieren.  
**Zubereitungszeit: 25 Minuten zzgl. 15 Minuten Ruhezeit und 2 Stunden Kühlzeit**

### Weisse Cranberrytrüffel

Zutaten für 25 Stück: 200 g weiße Schokolade, 100 g Sahne, 75 g Butterkekse, 50 g getrocknete Cranberries, 25 ml Limoncello, 75 g gemahlene blanchierte Mandeln

1. Die weiße Schokolade grob hacken und mit der Sahne in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen.
2. Butterkekse in einem Mixer fein zerkleinern. Die getrockneten Cranberries fein hacken. Butterkekssbrösel, Cranberries sowie Limoncello unter die geschmolzene Schokolade mengen. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Mit einem Teelöffel kleine Portionen der gekühlten Masse abstechen und zu Kugeln formen. Diese in den gemahlenen Mandeln wälzen und bis zum Verzehr abgedeckt kalt stellen.  
**Zubereitungszeit: 30 Minuten zzgl. 2–3 Stunden Kühlzeit**

### Feine Orangenpralinen

Zutaten für 50 Stück: 130 g Sahne, 2 Bioorangen (abgeriebene Schale), 3 Stiele Thymian (gehackt), 150 g weiße Kuvertüre, 50 g Butter, 1 EL Orangenlikör, 50 Vollmilch-Pralinenhalbschalen, 2 TL Zucker

1. Sahne in einem Topf mit der Hälfte der Orangenschale und 2/3 des Thymians aufkochen. Den Mix 30 Minuten ziehen lassen, anschließend in einen weiteren Topf abseihen, erneut aufkochen und vom Herd nehmen.
2. Weiße Kuvertüre haken und wie die Butter zur heißen Sahne geben. Unter Rühren darin schmelzen. Den Orangenlikör unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann in die Pralinenhalbschalen füllen.
3. Übrige Orangenschale, restlichen Thymian und Zucker vermengen. Den Mix auf die Pralinenmasse streuen. Die Pralinen ca. 60 Minuten kalt stellen und gekühlt servieren.  
**Zubereitungszeit: 30 Minuten zzgl. 30 Minuten Ruhezeit und 60 Minuten Kühlzeit**



# BLITZREZEPTE

## 8-mal Süßes ohne Backen

Aus Schokolade, Kuvertüre, Marzipan und ein paar weiteren Zutaten entstehen in maximal 15 Minuten süße Leckereien

# 1

### Schoko-Erdnuss-Datteln

Für 20 Stück: 20 Datteln (entsteint), 4–5 EL Erdnussbutter, 75 g Zartbitterkuvertüre, einige Meersalzflocken

Die Datteln mit der Erdnussbutter füllen und zuklappen. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die gefüllten Datteln jeweils zur Hälfte in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, dann auf Backpapier setzen. Die Kuvertüre mit etwas Meersalz bestreuen und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

### Aprikosen-Marzipan-Dessert

Für 4 Personen: 100 g Sahne, 80 g getrocknete Aprikosen, 250 g Magerquark, 4 Lebkuchenplätzchen, 100 g Marzipanrohmasse

Sahne steif schlagen. Aprikosen fein hacken, mit Quark und Sahne verrühren. Lebkuchen in grobe Stücke schneiden. Die Hälfte auf 4 Gläser verteilen. Die Hälfte des Marzipans darüberspeln. Die Hälfte der Creme daraufgeben.

Mit den übrigen Zutaten ebenso weinterschichten. Das Dessert servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

# 3

# 2

### Schokobäumchen

Für 10 Stück: 250 g Kuvertüre nach Wahl, 10 dicke Salzstangen (alternativ „Mikado“-Stäbchen oder Schokostangen), einige Zucker- oder Schokoperlen zum Garnieren (nach Belieben)

Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Salzstangen jeweils zur Hälfte hineintauchen, dann mit ausreichend Abstand auf Backpapier legen. Die übrige Kuvertüre leicht abkühlen lassen, in einen Spritzbeutel geben und so in Form eines Tannenbaums auf die Salzstangen spritzen, dass die Stangen wie die Baumstämme aussehen. Schokobäumchen mit Zucker- oder Schokoperlen garnieren und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

## Bruchschokolade

Für 18–20 Stücke: 6 Tafeln Schokolade nach Wahl (eine Sorte oder nach Belieben auch mehrere), einige bunte Zuckerstreusel, gehackte Nüsse oder Kerne, Schokolinsen, gefriergetrocknete Beeren, kandierte Früchte, Salzbrezeln, Zuckerstangen

**1.** Den Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen. Die Schokoladentafeln auspacken und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Schokolade im vorgeheizten Ofen schmelzen lassen, dann sofort herausnehmen. Bei der Verwendung mehrerer Schokoladensorten die geschmolzenen Schokoladen mit einem Holzspieß miteinander marmorieren.

**2.** Die geschmolzene Schokolade beliebig mit den übrigen zerkleinerten Zutaten bestreuen, dann fest werden lassen. Die Schokolade in Stücke brechen.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten



# 4

## Hot-Chocolate-Mischung im Glas

Für 1 Glas (à ca. 300 ml):

25 g Kakaopulver, 30 g gehackte Schokolade (Sorte nach Wahl), 20 g Puderzucker, 30 g Mini-Marshmallows, 15 g Schokoladenstreusel, 20 g gehackte Nüsse (nach Belieben)

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in das saubere, trockene Glas einschichten. Für die Zubereitung dann 300 ml Milch in einem Topf unter Rühren erhitzen. Den Glasinhalt dazugeben und darin auflösen. Getränk servieren.

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten



# 7

## Schokocrossies

Für ca. 50 Stück: 200 g Zartbitterkuvertüre (alternativ Vollmilchkuvertüre), 100 g ungesüßte Cornflakes

Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Cornflakes vorsichtig, aber gründlich mit der geschmolzenen Kuvertüre vermengen. Die Masse in ca. 50 kleinen Häufchen auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

**Tipp:** Wer mag, kann 1/2 TL Lebkuchen gewürz oder 1/2 TL fein abgeriebene Bioorangenschale unter die geschmolzenen Kuvertüre rühren.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten



# 6

## Mandelsplitter

Für ca. 50 Stück: 200 g weiße Kuvertüre, 100 g Mandelstifte

Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Mandelstifte vorsichtig, aber gründlich mit der Kuvertüre vermengen. Die Masse in ca. 50 kleinen Häufchen auf Backpapier setzen und fest werden lassen.

**Tipp:** Wer mag, kann 1/2 TL fein gehackten Rosmarin unter die geschmolzene weiße Kuvertüre mengen. Alternativ Zartbitterkuvertüre verwenden und die noch weichen Mandelhäufchen mit einigen Meersalzflocken bestreuen.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten



## Kirsch-Marzipankartoffeln

Für ca. 30 Stück:  
40 g getrocknete Kirschen, 200 g Marzipanrohmasse, 2 EL Kakaopulver

Die Kirschen fein hacken und mit der Marzipanrohmasse in einer Schüssel gründlich verkneten. Aus der Masse ca. 30 kleine Kugeln formen. Diese rundum im Kakaopulver wälzen.

**Tipp:** Statt getrockneter Kirschen bieten sich auch getrocknete Cranberrys, Feigen oder Pflaumen sehr gut an.

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten



..... ♥ .....

# Dies sind unsere ***LIEBLINGE***

Wir haben unsere Omas befragt, in alten Rezeptsammlungen gestöbert und unseren Favoriten einen neuen Anstrich verpasst: Wir stellen Ihnen sechs Leckereien vor, die dieses Jahr in unserer Plätzchendose nicht fehlen dürfen



*Amelie Flum,  
Chefredakteurin*

„Schon als Kind habe ich beim Backen der Doppeldeckerplätzchen geholfen. Heute variiere ich gern die fruchtige Füllung.“

## *Titelrezepte*



*Henrike Wölfle,  
Rezeptentwicklerin*

„Diesen Himbeertrüffeln bin ich sofort verfallen. Ich werde damit meinen Liebsten eine kleine Freude machen.“





## Janika Ewers, Redakteurin

„Wirklich praktisch: Einmal gebacken und vakuiert, habe ich den ganzen Advent über leckere Küchlein – für die Familie oder als Mitbringsel.“

## Gewürzküchlein im Glas

ZUTATEN für 10 Gläser (à ca. 250 ml)

- › 100 g gemischte Trockenfrüchte (z. B. Feigen, Aprikosen, Äpfel)
- › 4 EL brauner Rum
- › 150 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 100 g gemahlene Haselnüsse zzgl. etwas mehr zum Ausstreuen
- › 50 g Zartbitterschokolade
- › 50 g Walnusskerne
- › 200 g Zucker
- › 4 Eier
- › 300 g Mehl
- › 1 Pck. Backpulver
- › je 1 TL Zimt- und Ingwerpulver
- › je 1/2 TL Piment- und Kardamom-pulver
- › je 1 Prise Salz, frisch geriebene Muskatnuss und schwarzer Pfeffer
- › 200 ml Milch
- › 150 g Puderzucker
- › 3 EL Biozitronensaft

**1** Trockenfrüchte fein hacken und mit dem Rum mischen. Abgedeckt mindestens 60 Minuten ruhen lassen. Die ofenfesten Gläschen fetten, mit gemahlenen Nüssen ausstreuen.

**2** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade und Walnüsse fein hacken. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben und unterrühren. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Gewürze mischen. Abwechselnd mit der Milch zur Buttermischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Trockenfrüchte samt Rum sowie Scho-

kolade und Walnüsse untermischen. Die vorbereiteten Gläser jeweils zu 2/3 mit dem Teig füllen. Küchlein im vorgeheizten Ofen in 20–25 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen.

**3** Küchlein aus dem Ofen nehmen und nach Belieben sofort luftdicht verschließen. Dann wird ein Vakuum gebildet und die Küchlein halten sich kühl und dunkel aufbewahrt etwa 1 Monat. Alternativ auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Den Zuckerguss in dünnen Streifen auf den Küchlein verteilen und trocknen lassen. Die Küchlein servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Ruhezeit

belegte Backbleche setzen. Im Ofen in 12–15 Minuten goldbraun backen. Plätzchen auskühlen lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten  
zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



## Anna Gieseler, Fotografin

„Ich mag klassisches Gebäck, verfeinere es aber auch gern. Hier erhält der Teig eine Marmoroptik und aromatischen Crunch durch Pistazien.“

## Marmor-Heidesand mit Pistazien

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 250 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › 1 Prise Salz
- › 150 g weiche Butter
- › 80 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 2 Eigelb
- › 2–3 EL Kakaopulver
- › 1–2 EL Milch
- › 100 g gehackte Pistazienkerne

**1** Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Eigelb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen halbieren, Kakaopulver und Milch unter 1 Hälfte kneten.

**2** Beide Teigportionen erneut halbieren und jeweils 1 Hälfte dunklen und 1 Hälfte hellen Teig miteinander verkneten, bis ein Marmormuster entstanden ist. Jeweils zu Teigrollen (Ø ca. 3,5 cm) formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

**3** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Teigrollen aus dem Kühlenschrank nehmen, von der Folie befreien und rundum mit dem übrigen verquirlten Eigelb bestreichen, dann in den gehackten Pistazien wälzen, diese leicht andrücken. Teigrollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier



## Himbeertrüffel mit weißer Schokolade

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 300 g weiße Kuvertüre
- › 150 g Sahne
- › 250 g weiche Butter
- › 75 g Puderzucker
- › 5–6 EL Himbeergeist
- › 100 g gemahlene Mandeln
- › 50 g gefriergetrocknete Himbeeren



**1** Kuvertüre hacken, in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen (nicht aufkochen) und zur Kuvertüre gießen. Abgedeckt 10 Minuten stehen lassen, dann rühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Die Masse etwas abkühlen lassen. Butter cremig aufschlagen. Puderzucker unterrühren. Kuvertüre und Himbeergeist hinzufügen, dann Mandeln unterrühren. Die Masse abgedeckt kalt stellen, bis sie leicht fest und formbar ist.

**2** Himbeeren in einem Mixer fein zerkleinern und auf einen flachen Teller geben. Die Trüffelmasse aus dem Kühlenschrank nehmen, daraus kleine Kugeln formen. Diese in den Himbeeren wälzen. Die Trüffel bis zum Verzehr kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten  
zzgl. 90–110 Minuten Kühlzeit



## Katharina Rudy, Grafikerin

„Meine Keksdosen sind in der Weihnachtszeit immer prall gefüllt. Diese Marzipan-Orangen-Herzen dürfen darin nicht fehlen. Einfach lecker!“

## Marzipan-Orangen-Herzen

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 1 1/2 Bioorangen
- › 1 Ei
- › 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 75 g Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 125 g kalte Butter in Stückchen
- › 100 g Marzipanrohmasse
- › 250 g Puderzucker

**1** Die Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale abreiben, die halbe Frucht auspressen. Ei trennen, das Eiweiß abgedeckt kalt stellen. Mehl, Zucker, Salz, Butter, Marzipan in kleinen Stücken sowie Eigelb und 2/3 der Orangenschale rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. noch etwas mehr Mehl oder esslöffelweise etwas Orangensaft einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 45 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, mit einem Ausstechförmchen Herzen (4–5 cm) aus dem Teig ausschneiden. Diese auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen herausnehmen, auf Kuchengittern auskühlen lassen.

**3** Das Eiweiß in 5–8 Minuten mit dem Puderzucker in einer Schüssel steif

schlagen. Orangensaft esslöffelweise untermixen, bis ein streichfähiger, nicht zu flüssiger Zuckerguss entstanden ist. Die übrige Orangenschale unterrühren. Den Zuckerguss gleichmäßig auf den Herzen verstreichen und vollständig trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 45 Minuten Kühlzeit

## Sterndoppeldecker mit Johannisbeergelee

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g gemahlene Haselnüsse
- › 125 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1 Prise Salz
- › 250 g kalte Butter in Stückchen
- › etwas Puderzucker zum Bestäuben
- › 250 g rotes Johannisbeergelee



**1** Mehl, Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker, Salz und kalte Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl oder esslöffelweise kaltes Wasser einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern in Sternform Kekse aus dem Teig ausschneiden. Aus der Hälfte der Teiglinge mit einem runden Ausstecher zusätzlich ein Loch ausschneiden. Auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im Ofen in 8–10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

**3** Die Plätzchen mit Aussparung mit Puderzucker bestäuben. Johannisbeergelee vorsichtig erwärmen und die Kekse ohne Loch damit bestreichen. Mit einem mit Puderzucker bestäubten Plätzchen belegen. Das Gelee fest werden lassen und die Kekse servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 45 Minuten Kühlzeit

## Mandel-Cranberry-Schnitten

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 175 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetteln
- › 125 g getrocknete Cranberries
- › 250 g Mehl
- › 200 g gemahlene Mandeln
- › 1/4 TL Salz
- › 150 g Zucker
- › 2 Eier
- › 100 g Zartbitterkuvertüre

**1** Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer rechteckigen Form (ca. 30 x 25 cm) mit Backpapier belegen, den Rand fetten. Die Cranberries hacken. Mehl, Mandeln und Salz in einer Schüssel vermischen. Butter, Zucker, Eier und Cranberries dazugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in der vorbereiteten Form verteilen und im vorgeheizten Ofen in 35–40 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

**2** Das Gebäck kurz abkühlen lassen, dann in Streifen (ca. 7,5 x 2,5 cm) schneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre hacken und schmelzen. Schnitten nach Belieben in die Schokolade tauchen oder sie linienförmig damit garnieren. Auf Backpapier setzen. Die Kuvertüre fest werden lassen und die Schnitten servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten



## Nele Witt, Grafikerin

„An den Cranberryschnitten finde ich toll, dass man den Teig nicht ausrollen und austechen muss. Einfach backen, zurechtschneiden, fertig.“

# WINTERDEKO

## *So wird es zu Hause festlich*

Mit diesen kreativen Ideen bringen Sie jede Menge Weihnachtsstimmung in Ihre vier Wände. Einfach gemacht und effektvoll!

### *Schöner Ausblick*

**Für 1 Fensterornament:** kräftige Webbänder, Tannenzweige, weiße Lichterkette mit Batterie, Filzplatten, Hyazinthen im Glas, gestrickte Säckchen, Efeu, Watte, Schnur, Draht zum Befestigen

1. Zwei Bänder auf Fensterbreite aufspannen und gut befestigen. Nun von innen beginnen: Die Hyazinthen in die gestrickten Säckchen stecken und diese dann mit der Schnur an den Webbändern befestigen.
2. Die Tannenzweige parallel zu den Bändern hinter die Hyazinthen legen, mit Draht fixieren und so ein breites grünes Basisornament schaffen. Dieses kann nun wiederum beliebig mit der weißen Lichterkette, mit etwas Watte, mit Herzen aus Filz und mit Efeu geschmückt werden.



### *Kranz mit Orangenscheiben und Zapfen*

**Für 1 Kranz:** Zeitungspapier, Kranzrohling aus Stroh, Zweige von Nadelbäumen, Steineiche & Eukalyptus, Zapfen, getrocknete Orangenscheiben, getrocknete Mohnkapseln, weiße Dekofedern, Gartenschere, Draht, Schnur, transparente Nylonschnur, ggf. Heißklebepistole

1. Den Tisch mit Zeitungspapier abdecken. Den Kranzrohling darauf bereitlegen, alle anderen „Zutaten“ drum herum verteilen. Nun immer abwechselnd 1 Nadelzweig und 1 Zweig mit Blättern mit Draht auf den Kranzrohling binden.
2. In die Orangenscheiben ein kleines Loch bohren und transparente Nylonschnur hindurchziehen. An den unteren Tragblättern der Zapfen ebenfalls die transparente Schnur festbinden und beides in den Kranz einarbeiten.
3. Die Mohnkapseln haben einen langen Stiel, der einfach ins Laub gesteckt werden kann. Die weißen Dekofedern mit etwas Heißkleber am Kranz fixieren, damit sie nicht beim ersten Luftstoß davonfliegen.



### **REDAKTIONSTIPP**

Die hier vorgestellten und viele weitere zauberhafte Dekoideen sowie Rezepte für die besinnlichste Zeit im Jahr finden Sie in Heide Christiansens Buch „Winterwunder & Weihnachtszeit“. Schon beim Blättern durch die zahlreichen Inspirationen für gemütliche Adventswochen und das Weihnachtsfest mit der ganzen Familie kommt Vorfreude auf.  
**Callwey Verlag, 35 Euro**





### Hula-Hoop-Wanddeko

Ein mit goldener Farbe besprühter Hula-Hoop-Reifen mit Samtbändern ist die raffinierte Variante einer Pinnwand für Weihnachtskarten und Neujahrswünsche. Auf dem messingfarbenen Servierwagen finden Gläser und Sektkühler ein schönes Plätzchen.

### Wandschmuck mit Doppelfunktion

Minikartons, -tüten und -täschchen: Was sie eint, ist das Naturpapier. Mit rot-weißen Kordeln sind sie an Kleiderbügeln für Schals befestigt und bilden somit einen hübsch anzusehenden Adventskalender. Ein ebenso dekoratives wie spannendes Ensemble!



## Hübsche Anhänger

Sie zieren den Weihnachtsbaum und Ihre liebevoll verpackten Geschenke



### Duftende Anhänger

**Für 5 Anhänger:** 5 getrocknete Orangenscheiben, Juteband, 5 Zimtstangen, 5 Cranberrys (alternativ 5 rote Holzperlen), 5 Stücke dünnblättrigen Eukalyptuszweig (alternativ anderes Grün wie Kiefer oder Tanne)

1. Nah am Rand der Orangenscheiben jeweils ein Loch durchbohren und das Juteband hindurchziehen. Zimtstange und Eukalyptus daran festknoten.

2. Jeweils ein Loch durch die Cranberrys bohren, diese ebenfalls auf das Juteband fädeln. Alles verknoten und die Anhänger aufhängen. Sie sehen auch toll im Fenster oder an einer Tür aus.

### Bäumchenanhänger aus Filz

**Für 5 Anhänger:** großer Weihnachtsbaumausstecher, Stift, Filz (Farbe nach Wahl), Stoffschere, Lochstanzer, Lederband, einige kleine Holzperlen (Farbe nach Wahl), Heißklebepistole

1. Mithilfe von Ausstecher und Stift Weihnachtsbaumformen auf Filz übertragen, diese ausschneiden. Jeweils ein Loch in die Spitze stanzen, Lederband hindurchziehen.

2. Holzperlen mit Heißkleber auf den Bäumchen anbringen.

### Lebkuchenanhänger

**Für ca. 40 Anhänger:** 1 Rezept für Lebkuchenplätzchen zum Ausstechen inkl. Zuckerguss (Seite 59), Juteband

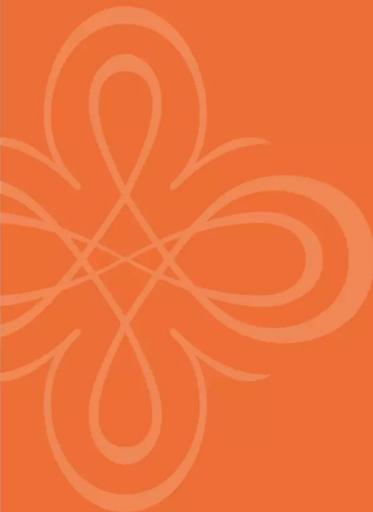
1. Den Teig für die Lebkuchenplätzchen wie auf Seite 59 beschrieben zubereiten. Beliebige Formen (z.B. wie auf dem Foto) ausstechen und jeweils mit einem Holzspießchen ein kleines Loch hineinbohren, das später zum Aufhängen dient. Plätzchen backen und auskühlen lassen.

2. Den Zuckerguss wie auf Seite 59 beschrieben zubereiten, die Lebkuchenanhänger damit verzieren (siehe Foto links).

Nach Belieben einen Namen aufbringen oder eine Schneeflocke aufmalen. Den Zuckerguss gut trocknen lassen.

3. Die Anhänger an den Weihnachtsbaum hängen oder für Geschenke nach Belieben mit Tannengrün, kleinen Zapfen und Glöckchen kombinieren.





.....

.....

# Feines Gebäck aus **SCHWEDEN**

God jul! Wir lassen uns von unseren skandinavischen Freunden inspirieren, machen es uns mit Hefezopf, Pfefferkuchen, Lucia-Gebäck und Knusperwaffeln gemütlich und träumen von knisterndem Kaminfeuer und weißer Weihnacht



Hefezopf mit Marzipan  
SEITE 97

### Liebling zum Fest

Wenn Sie Pfefferkuchen backen, duftet das ganze Haus himmlisch nach Weihnachten. Wenn es noch einfacher sein soll, ersetzen Sie die einzelnen Gewürze durch 3–4 EL Pfefferkuchengewürzmischung. Besonders schön sehen die Pfefferkuchen mit Zuckerguss aus: Dazu 240 g Puderzucker, 1 Eiweiß sowie 1 TL Essigessenz verrühren und die Pfefferkuchen damit verzieren.



Waffelröllchen

SEITE 97

 **Knusperglück**

Um das Rezept zu variieren, können Sie die Waffelröllchen mit einer Seite in geschmolzene Schokolade tauchen. Oder Sie formen aus den Waffeln kleine Schalen: Dazu die noch warme Waffel einfach über ein umgedrehtes Trinkglas legen und auskühlen lassen.



### Safran verarbeiten

Soll der Safran besonders fein zerstoßen sein? Geben Sie ihn zusammen mit 1 TL Zucker oder 1 Stück Würfelszucker in den Mörser, so lässt er sich noch leichter zerreissen.

## Lucia-Gebäck

ZUTATEN für ca. 48 Stück

- › 1 Würfel Hefe
- › 500 ml Milch
- › 135 g Zucker
- › 1/2 TL Salz
- › 1 g Safranpulver (alternativ Safranfäden, fein gemörsert)
- › 1-1,2 kg Mehl (Type 550) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g Butter
- › 250 g Quark (20 % Fettgehalt)
- › 60 g Rosinen
- › 1 Ei zzgl. 1 Eigelb

**1** Hefe in die Rührschüssel der Küchenmaschine bröckeln. Milch auf ca. 37 °C erwärmen. Zucker, Salz und Safran dazugeben. Die Milchmischung zur Hefe gießen. 700 g Mehl dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Butter und Quark untermengen, dann das restliche Mehl portionsweise unterkneten. Den Teig noch ca. 5 Minuten weiterkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 60 Minuten ruhen lassen.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann in 2 Portionen teilen und jeweils zu einem Rechteck formen. Jedes Rechteck in 24 Streifen schneiden und jeweils zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Die Enden jeweils zur Mitte hin einrollen, sodass eine S-Form entsteht. Die Teiglinge auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen, mit einem Küchenhandtuch abdecken und ca. 40 Minuten ruhen lassen.

**3** Backofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge an jedem Ende mit 1 Rosine garnieren, die in den Teig gedrückt wird. Ei und Eigelb in einer Tasse verquirlen. Die Teiglinge damit bestreichen und blechweise auf der mittleren Schiene des heißen Ofens in 5-10 Minuten goldbraun backen. Dann auf einem Kuchengitter unter einem Küchenhandtuch abkühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 100 Minuten Ruhezeit



## Hefezopf mit Marzipan

ZUTATEN für 2 Zöpfe

- › 300 ml Milch
- › 1/2 Würfel Hefe
- › 7 EL Zucker
- › 1/2 TL Salz
- › 1 TL Bourbonvanille
- › 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 125 g weiche Butter
- › 250 g Marzipanrohmasse
- › etwas Puderzucker zum Bestäuben

**1** Die Milch in einem Topf auf 37 °C erwärmen. Hefe in die Rührschüssel der Küchenmaschine bröckeln, Milch dazugeben und die Hefe darin auflösen. 4 EL Zucker, Salz und Vanille unterrühren. 350 g Mehl dazugeben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. 75 g weiche Butter in Stückchen unterkneten. Das restliche Mehl nach und nach hinzufügen, jeweils 3 EL, bis der Teig weich und geschmeidig, aber nicht zu fest ist. Den Teig 10 Minuten weiterkneten, dann mit einem Küchenhandtuch abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

**2** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 2 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Diese abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Beide Teigportionen nacheinander verarbeiten: Den Teig zuerst auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem langen Rechteck (ca. 45 x 20 cm) ausrollen. 25 g weiche Butter auf das Teigstück streichen. Die Hälfte der Marzipanrohmasse mit einer feinen Reibe direkt auf den Teig reiben. 1 1/2 EL Zucker darüberstreuen. Teig von der kurzen Seite her einrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer längs durchschneiden. Die beiden Stränge mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und locker miteinander verdrehen. Aus der zweiten Teighälfte, 25 g weicher Butter, übrigem Marzipan und 1 1/2 EL Zucker einen weiteren Teigzopf herstellen. Zöpfe mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

**3** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens in ca. 20 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter unter einem Küchenhandtuch abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. 110 Minuten Ruhezeit



## Klassische Pfefferkuchen

ZUTATEN für ca. 75 Stück

- › 150 g weiche Butter
- › 150 g Zucker
- › 3 EL dunkler oder heller Sirup
- › 1 1/2 EL Zimtpulver
- › 1 TL Ingwerpulver
- › 1 TL Gewürznelkenpulver
- › 2 TL Kardamompulver
- › 1/2 EL Natron
- › 525 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten

**1** Weiche Butter, Zucker und Sirup in der Küchenmaschine cremig rühren. Gewürze und Natron dazugeben und unterrühren, dann 100 ml Wasser unterrühren. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, dann in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 24 Stunden im Kühl schrank ruhen lassen.

**2** Backofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig portionsweise verarbeiten: Jeweils 1 Teigstück geschmeidig kneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Belibige Motive ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

**3** Pfefferkuchen blechweise auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens ca. 5 Minuten backen, sie sollten nicht zu dunkel werden. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 24 Stunden Kühlzeit



## Waffelröllchen

ZUTATEN für ca. 20 Stück

- › 100 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetteln
- › 135 g Zucker
- › 200 g Mehl
- › 1 TL Vanillezucker

**1** Butter in einem Topf schmelzen, dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Zucker, Mehl, Vanillezucker und 200 ml Wasser dazugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

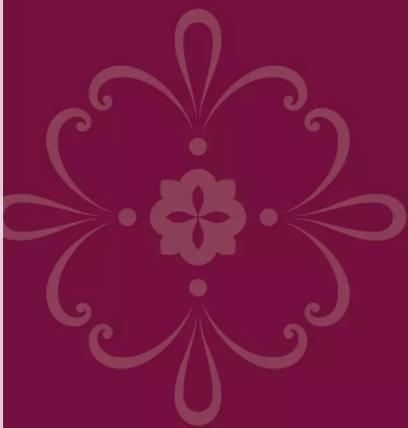
**2** Ein Hörncheneisen nach Herstell erangaben vorheizen und einfetten. Darin aus jeweils ca. 1 EL Teig nach und nach goldbraune Waffeln backen. Die Waffeln aus dem Eisen lösen und sofort einrollen. Auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



## REDAKTIONSTIPP

Diese und viele weitere Rezeptideen für schwedische Weihnachtsgebäckstücke finden Sie in Lena Söderströms Buch „Fancy Christmas Baking“. Lassen Sie sich von klassischen und modern interpretierten süßen Lieblingen wie Zimtschnecken oder Zuckerkaramell begeistern und erleben Sie zauberhaftes Skandinavienflair im Winter. Christian Verlag, 19,99 Euro



.....

**Zum Wohl!**  
**GETRÄNKE**

Heben Sie die Gläser und stoßen Sie mit Ihren Liebsten an! Wir haben heiße und eisgekühlte Winterdrinks kreiert und geben praktische Tipps, wie Sie jeweils auch eine alkoholfreie Variante zubereiten können



## Cranberry-Gin-Cocktail

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 300 ml)

- › 2 Zweige Rosmarin
- › 60 g Zucker
- › 1 Biozitrone (Saft)
- › 600 ml Cranberrysaft, gut gekühlt
- › 200 ml Gin, gut gekühlt
- › einige Eiswürfel

**1** Rosmarin waschen, Zweige halbieren und mit dem Zucker und 60 ml Wasser in einen kleinen Topf geben. Aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen. Den Rosmarin entfernen.

**2** In 2 Portionen jeweils die Hälfte von Rosmarinsirup, Zitronen- und Cranberrysaft, Gin sowie einige Eiswürfel in einen Cocktailshaker geben und alles gut mixen. Einige Eiswürfel in die 4 Gläser geben. Den Inhalt des Shakers auf 2 Gläser verteilen, den Vorgang wiederholen und die Drinks servieren.

**TIPP:** Anstelle von Gin können Sie die gleiche Menge Ingwerlimonade verwenden, wenn Sie auf Alkohol verzichten möchten. Diese dann wegen ihrer Kohlensäure nicht mit in den Mixer geben, sondern die Mocktails einfach kurz vor dem Servieren damit aufgießen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



## Früchteglühwein

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 300 ml)

- › 3 Bioorangen
- › 1 Granatapfel
- › 1 Apfel
- › 2-3 EL Biozitronensaft
- › 1 l Rotwein
- › 6 Sternanis
- › 4 Zimtstangen
- › 75 g Zucker

**1** Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Von 1 Frucht die Schale in feinen Zesten abschälen. Diese und 1 weitere Orange halbieren und auspressen. Die übrige Orange schälen und in Scheiben schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Den Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen.

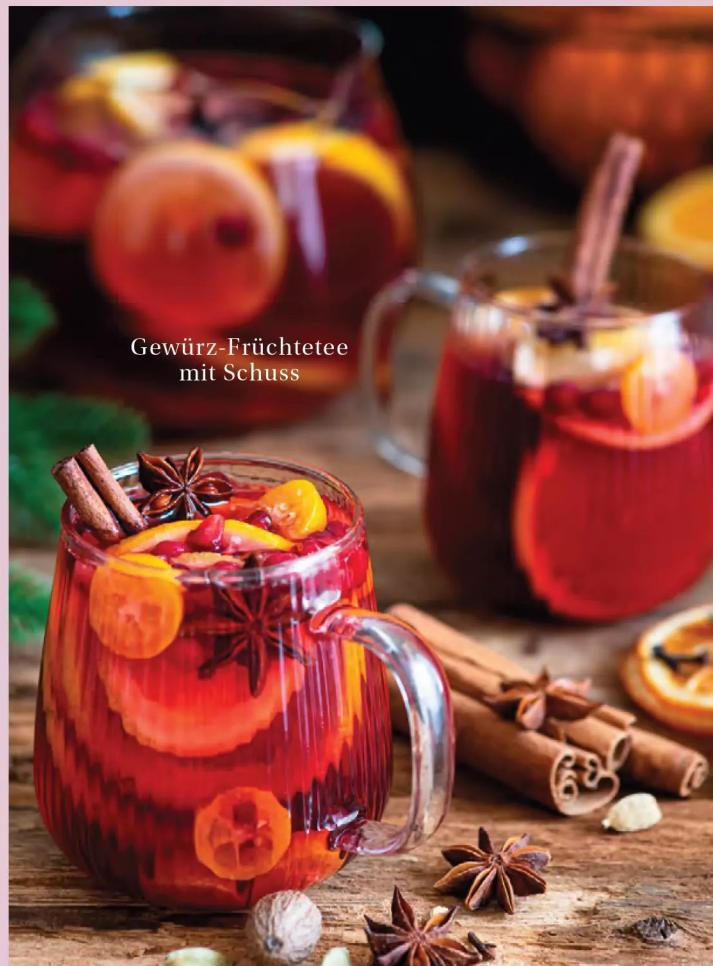
**2** Rotwein mit Gewürzen, Orangenzensten, -saft, -scheiben, Granatapfelkernen sowie Apfelspalten in einen Topf geben, Zucker unterrühren und alles 15–20 Minuten vorsichtig erhitzen und durchziehen lassen, ohne zu kochen. Den Glühwein in die 4 Gläser füllen und servieren.

**TIPP:** Anstelle des Rotweins eignen sich für eine alkoholfreie Version roter Traubensaft oder eine Mischung aus verschiedenen Fruchtsäften. Da diese oft schon sehr süß sind, können Sie den Zucker einfach weglassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



Birnen-Thymian-Smash  
mit Zimt



Gewürz-Früchtetee  
mit Schuss



Heiße weiße Eierlikör-Schokolade



Apfel-Honig-Punsch

## Birnen-Thymian-Smash mit Zimt

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 300 ml)

- › 1 Birne
- › 1/2 Bund Thymian
- › 280 ml Birnen-Obstbrand (z. B. Williams Christ), gut gekühlt
- › 1/2 Biolimette (Saft)
- › 4–6 EL Zimtsirup
- › einige Eiswürfel
- › ca. 500 ml Tonicwater, gut gekühlt
- › 4 Zimtstangen

**1** Die Birne waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Von 2 Stielen die Blättchen abzupfen. Übrige Stiele auf die Tischkante klopfen, damit sich die Aromen entfalten.

**2** Abgezupfte Thymianblättchen mit Birnenbrand, Limettensaft, Zimtsirup sowie einigen Eiswürfeln in einen Cocktailschaker geben und gut mixen. Übrige Eiswürfel in die 4 Gläser geben, den Inhalt des Shakers durch ein Sieb darübergießen. Drinks mit Tonicwater auffüllen, mit je 1 Birnenscheibe, 1 Zimtstange und 1–2 Stielen Thymian anrichten und servieren.

**TIPP:** Für eine alkoholfreie Variante können Sie statt Obstbrand die gleiche Menge Birnsaft verwenden. Lassen Sie dann den Zimtsirup weg und verfeinern Sie den Drink nur mit etwas Zimtpulver.

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten

## Heiße weiße Eierlikörschokolade

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 300 ml)

- › 200 g weiße Schokolade
- › 600 ml Milch
- › etwas frisch geriebene Muskatnuss
- › 400 ml Eierlikör
- › 200 g Sahne
- › 1 EL Kakaopulver
- › 1/4 TL Zimtpulver
- › 4 Zimtstangen zum Servieren, nach Belieben

**1** Schokolade hacken. Milch mit etwas Muskat in einem Topf verrühren und langsam erhitzen. Die gehackte Schokolade dazugeben und unter Rühren in der heißen Milch schmelzen lassen. Den Eierlikör untermischen, die Mischung dann erneut vorsichtig erhitzen, aber nicht kochen lassen.

**2** Die Sahne steif schlagen. Kakaopulver und Zimt mischen. Die heiße Schokolade in die 4 Gläser füllen und mit der geschlagenen Sahne topfen. Das Getränk mit der Kakao-Zimt-Mischung bestäuben und nach Belieben mit je 1 Zimtstange garnieren. Das Getränk sofort servieren.

**TIPP:** Der Eierlikör kann einfach durch etwas mehr Milch ersetzt werden. Wer mag, verwendet anstelle von Kuhmilch einen Mandel- oder Cashewnussdrink.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

## Gewürzfrüchtetee mit Schuss

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 450 ml)

- › 400 ml roter Traubensaft
- › 200 ml klarer Apfelsaft
- › 4 Zimtstangen
- › 5 Sternanis
- › 6 Kardamomkapseln
- › 5 Gewürznelken
- › etwas frisch geriebene Muskatnuss
- › 3 Beutel Früchtetee
- › je 1 Bioorange und Biozitrone
- › 5 Biokumquats
- › 1/2 Granatapfel (ausgelöste Kerne)
- › 400 ml brauner Rum
- › 2–3 EL flüssiger Honig

**1** Traubensaft, Apfelsaft, 400 ml Wasser sowie Gewürze in einem Topf aufkochen. Früchteteebeutel dazugeben, alles abgedeckt bei kleiner Hitze 15–20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Orange, Zitrone sowie Kumquats waschen und in dünne Scheiben schneiden.

**2** Die Teebeutel entfernen. Vorbereitetes Obst, Granatapfelerne und Rum zum Tee geben. Den Gewürzfrüchtetee mit Honig abschmecken und servieren.

**TIPP:** Lassen Sie für eine alkoholfreie Variante den Rum einfach weg und verwenden Sie etwas mehr Apfelsaft.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten

## Apfel-Honig-Punsch

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 300 ml)

- › 1 Bioorange
- › 1 Apfel
- › 2 EL Biozitronensaft
- › 700 ml trockener Weißwein
- › 300 ml klarer Apfelsaft
- › 2 EL flüssiger Honig
- › 4 Zimtstangen
- › 8 Gewürznelken
- › 5 Sternanis
- › 5 Kardamomkapseln
- › 160 ml Honiglikör (alternativ Met)

**1** Orange heiß abwaschen, schälen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien, ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft mischen.

**2** Weißwein, Apfelsaft, Honig, Gewürze und vorbereitetes Obst in einem Topf erhitzen. Abgedeckt 10–15 Minuten ziehen lassen, dabei nicht kochen. Punsch nach Belieben absieben. Honiglikör untermischen und den Punsch servieren.

**TIPP:** Für eine alkoholfreie Variante können Sie anstelle von Weißwein hellen Traubensaft verwenden, den Honiglikör einfach weglassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



.....

.....

# Zum Jahresfinale **SILVESTERHITS**

Lassen Sie das Jahr mit uns feierlich ausklingen und begeistern Sie Ihre Gäste mit einem bunten Fingerfood-Buffet aus herzhaften und süßen Köstlichkeiten. Da ist garantiert für jeden Geschmack etwas dabei!



Asia-Hähnchenspieße mit  
Mango-Gurken-Salat

SEITE 104

Chili-Hackbällchen  
in Tomatensoße

SEITE 104

Kartoffelomelett-  
würfel

SEITE 104



## Asia-Hähnchenpieße mit Mango-Gurken-Salat

ZUTATEN für 20 Portionen

- › 2 EL Rapsöl
- › 100 g Joghurt
- › 2 EL Tandooripaste
- › 1 TL Curtypaste
- › 1 EL Tomatenmark
- › 600 g Hähnchenbrustfilet
- › 1 Salatgurke
- › 1 Mango
- › 2 EL Sesamöl
- › 3 EL Biolimettsensaft
- › 1 Prise Zucker
- › 60 g violette Kresse
- › etwas Salz und Pfeffer

**1** Am Vortag Öl, Joghurt, Tandoori-paste, Curtypaste und Tomatenmark in einer Schüssel verrühren. Hähnchen-brustfilet trocken tupfen und in insge-samt 20 lange, flache Streifen schnei-den. Fleisch und Marinade vermischen, abgedeckt über Nacht kalt stellen.

**2** Am nächsten Tag die Salatgurke waschen, längs halbieren und ent-kernen. Mango schälen und das Frucht-fleisch vom Stein schneiden. Gurke und Mango in kleine Würfel schneiden. Bei-des in einer Schüssel mit Sesamöl und Limettensaft mischen. Den Salat mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und in 20 kleine Gläser (à ca. 150 ml) füllen.

**3** Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das marinierte Fleisch wellig auf lange Holzspieße fädeln. Die Hähnchenspieße flach nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen, bis das Hähnchen-fleisch gar ist, dabei einmal wenden. Die Kresse auf die Salatgläser verteilen, dann jeweils 1 Spieß hineingeben und das Gericht servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten  
zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



## Chili-Hackbällchen in Tomatensoße

ZUTATEN für 20 Portionen

- › 1 altbackenes Brötchen
- › 2 Zwiebeln
- › 2 Knoblauchzehen
- › 1 rote Chilischote
- › 500 g gemischtes Hack
- › 1 Ei
- › 1/4 TL Zimtpulver
- › 1/2 TL Kreuzkümmelpulver
- › 1 Prise geräuchertes Paprika-pulver
- › 2 EL Olivenöl
- › 400 g stückige Tomaten (Dose)
- › 1 Prise Zucker
- › 1 EL Balsamicoessig
- › 2 Frühlingszwiebeln
- › etwas Koriandergrün zum Garnieren
- › etwas Salz und Pfeffer

**1** Das Brötchen in etwas Wasser ein-weichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischote waschen, entkernen und hacken. Bröt-chchen ausdrücken und in einer Schüssel mit jeweils der Hälfte der Zwiebeln und des Knoblauchs sowie Chili, Hackfleisch und Ei verkneten. Die Masse mit Zimt, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Daraus mit leicht ange-feuchteten Händen 20 kleine Bällchen formen und in einer Pfanne in 1 EL hei-ßem Öl ca. 10 Minuten rundum braten.

**2** In einem Topf übrige Zwiebel- und Knoblauchwürfel im restlichen Öl andünsten. Stückige Tomaten dazuge-geben. Die Soße 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in Ringe schneiden. Die Hälfte davon unter die Soße rühren. Diese auf 20 Schälchen verteilen, je 1 Hackbällchen daraufsetzen. Mit Frühlingszwiebel und Koriander garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



## Kartoffelomelettwürfel

ZUTATEN für 30 Stück

- › 1 kg festkochende Kartoffeln
- › 2 EL Butter, geschmolzen
- › 200 g Schmand
- › 8 Eier
- › etwas frisch geriebene Muskat-nuss
- › 2 TL Thymian
- › 1 EL Rapsöl
- › 1 Apfel
- › 1/2 EL Biozitronensaft
- › 200 g Taleggio (alternativ ein anderer Weichkäse nach Wahl)
- › etwas Salz und Pfeffer

**1** Die Kartoffeln gut waschen und un-geschält in kochendem Salzwasser 15–20 Minuten vorgaren. Dann abgie-ßen, abschrecken, abkühlen lassen und pellen. In Scheiben schneiden und mit der Butter mischen.

**2** Schmand und Eier in einer Schüs-sel verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen. Den Back-ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor-heizen. Die Kartoffeln in eine mit Öl ein-gefettete Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) schichten und die Eimasse darübergie-ßen. Alles im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Mit Alufolie abde-cken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Das Kartoffelomelett herausnehmen und abkühlen lassen.

**3** Apfel waschen, vierteln, vom Kern-gehäuse befreien, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträu-feln. Das abgekühlte Kartoffelomelett auf ein Brett stürzen und in etwa 30 ca. 2,5 cm große Würfel schneiden. Käse in ca. 30 Stücke schneiden. Je 1 Stück Apfel und Käse auf einen Omelettwürfel geben und mit einem Holzspießchen feststecken. Die Würfel auf einer Platte anrichten und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 85 Minuten

## Bunte Spießchen mit Dip

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › ca. 45 rote und orange Kirschtomaten
- › 1/2 Salatgurke
- › ca. 10 Basilikumblättchen
- › ca. 15 grüne Oliven, entsteint
- › ca. 30 Mini-Mozzarellakugeln
- › ca. 15 Scheiben Salami
- › ca. 8 Scheiben Rohschinken, halbiert
- › 200 g Schmand
- › 200 g griechischer Joghurt
- › 2 TL Senf
- › 1 TL flüssiger Honig
- › 1 Prise Cayennepfeffer
- › etwas Salz und Pfeffer

**1** Die Kirschtomaten waschen. Die Gurke waschen, längs vierteln, entkernen und in breite Stücke schneiden. Basilikum waschen und trocken tupfen. Diese Zutaten sowie Oliven, Mozzarella-kugeln, Salami (gefaltet) und Rohschin-ken (ebenfalls gefaltet) in beliebiger Anordnung auf Holzspießchen stecken.

**2** Für den Dip Schmand, Joghurt, Senf und Honig in einer Schüssel verrühren. Die Creme mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und zu den bunten Spießchen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



### GENUSSTIPP

Zur Abrundung des Silvesterbüffets können Sie herzhafte Gebäckstückchen servieren. Sie passen toll zum Aperitif und sind besonders praktisch, wenn Sie kein Besteck nutzen möchten. Einige Anregungen dazu finden Sie ab Seite 110.





Kartoffelwaffeln  
mit Räucherlachs

## Kartoffelwaffeln mit Räucherlachs

ZUTATEN für 8–12 Portionen

- › 200 g mehligkochende Kartoffeln
- › 2 Eier
- › 100 ml Milch
- › 1 TL Backpulver
- › 50 g Mehl
- › etwas Sonnenblumenöl zum Fetten
- › 200 g Sahne
- › 100 g Crème fraîche
- › 2 EL Meerrettich (Glas)
- › 1 TL Biozitronensaft
- › 200 g Räucherlachs in Scheiben
- › etwas Dill zum Garnieren
- › etwas Salz und Pfeffer

**1** Die Kartoffeln waschen und ungeschält in ca. 30 Minuten gar dämpfen. Anschließend pellen, durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und ausdampfen lassen. Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel mit 1/2 TL Salz steif schlagen. Eigelbe, Milch, Backpulver sowie Mehl zu den Kartoffeln geben, alles kurz glatt rühren. Ggf. etwas Mehl oder Milch ergänzen. Zuletzt den Eischnee unterheben.

**2** Das Waffeleisen nach Herstelleran-  
gaben vorheizen und mit etwas Öl fetten. Aus dem Kartoffelteig darin nach und nach goldbraune Waffeln backen. Waffeln auskühlen lassen, anschließend in insgesamt 8–12 Stücke teilen. Sahne steif schlagen, dann Crème fraîche und Meerrettich unterheben. Die Creme mit etwas Salz und Zitronensaft abschme-

cken und in einen Spritzbeutel füllen. Den Räucherlachs in kleine Stücke zupfen und auf den Waffeln anrichten. Mit je 1 Meerrettichcremetupfen und 1–2 Dillspitzen garnieren, mit Pfeffer übermahlen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

## Minz-Limettencreme

ZUTATEN für 6 Portionen

- › 2 Biolimetten
- › 250 g Doppelrahmfrischkäse
- › 150 g Schmand
- › 50 g selbst gemachter Vanillezucker
- › 1 EL Minze, gehackt, zzgl. einige Minzblättchen zum Garnieren
- › 6 Eiswaffelbecher mit Schokolade

**1** Die Limetten heiß abwaschen und trocken reiben. 2 TL Schale fein abreiben, einige Zesten fein abschälen und zum Garnieren beiseitelegen. 1 Limette auspressen. Frischkäse und Schmand mit Limettensaft, abgeriebener Limetenschale und Vanillezucker verrühren.

**2** Gehackte Minze untermischen, die Creme in einen Spritzbeutel mit ge-  
zackter Tülle füllen und ca. 60 Minuten kalt stellen. Die Creme in die Eiswaffel-  
becher füllen, mit Limettenzesten und Minzblättchen garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

## Macadamiakeks-Schichtdessert

ZUTATEN für 6–8 Portionen

- › 60 g Macadamianusskerne
- › 50 g weiße Kuvertüre
- › 125 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › 60 g weiche Butter
- › 100 g brauner Zucker
- › 1 Ei
- › 1 Bioorange
- › 400 g Mascarpone
- › 200 g Joghurt
- › 2 EL Vanillezucker
- › 150 g gemischte Beeren (z. B. Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)

**1** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Nüsse grob, Kuvertüre fein hacken. Mehl und Backpulver ver- mischen. Die weiche Butter, den brau-  
nen Zucker und das Ei in einer Schüssel verrühren. Mehlmischung, Nüsse und Kuvertüre unterziehen.

**2** Mithilfe von zwei Teelöffeln aus dem Teig Häufchen mit großem Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Kekse im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchen-  
gitter auskühlen lassen.

**3** Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. 2 TL Schale fein ab-  
reiben, einige Zesten fein abschälen und zum Garnieren beiseitelegen. Die Frucht halbieren und auspressen. Mascarpone, Joghurt, 4 EL Orangensaft, abgeriebene Orangenschale sowie Vanillezucker in einer Schüssel verrühren.

**4** Die ausgekühlten Macadamiakekse grob zerbröckeln und abwechselnd mit der Mascarponecreme in 6–8 Des-  
sertgläsern (à ca. 250 ml) schichten. Das Dessert ca. 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

**5** Inzwischen die gemischten Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Schichtdesserts mit Beeren und den beiseitegestellten Orangen-  
zesten garnieren und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 65 Minuten





## Käsefondue mit Laugengebäck

ZUTATEN für 4 Personen

- › 6 TK-Laugenstangen
- › etwas helle und dunkle Sesamsaat
- › 200 g Gruyère
- › 200 g Vacherin
- › 200 g Appenzeller
- › 1 Knoblauchzehe
- › 300 ml trockener Weißwein
- › 1 TL Speisestärke
- › 40 ml Kirschwasser
- › etwas frisch geriebene Muskatnuss
- › etwas Pfeffer

1 Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Laugenstangen 9 Minuten antauen lassen, dann in mundgerechte Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Sesam bestreuen. Das Gebäck im vorgeheizten Ofen in 8–9 Minuten goldbraun backen.

2 Den Käse entrinden. Gruyère reiben, restlichen Käse in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren. Mit den Schnittflächen einen Fonduetopf ausreiben. Den Wein hineingießen und als Erstes den härteren Käse zugeben. Langsam unter Rühren erhitzen. Ist der Käse fast geschmolzen, den restlichen Käse unterrühren, bis das Fondue schwach köchelt.

3 Speisestärke und Kirschwasser verrühren und die Mischung unter Rühren zum Käse geben. Ggf. etwas Wasser ergänzen. Die glatte, cremige Fonduemasse mit Muskat würzen, mit etwas Pfeffer übermahlen und mit dem Laugengebäck servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten

# Stilvolles Gastgeben

Wie Schweizer Käsefondue, Schweizer Raclette oder eine Käseplatte an den Feiertagen alle an einen Tisch bringen

**Z**eil haben füreinander, im Hier und Jetzt sein. Leuchtende Augen, nicht nur beim Geschenkeauspacken, sondern auch beim gemeinsamen festlichen Essen. Dieses ganz besondere Gefühl, mit Freunden und Familie Gutes zu teilen und zu genießen – das wünschen sich die meisten für die Festtage. Das Schöne ist: Dafür braucht es kein Fünf-Gänge-Menü, kein stundenlanges Töpf-Jonglieren und keine exotischen Zutaten, die um die halbe Welt geflogen sind. Ein Fonduetopf, ein Raclette oder eine Schweizer Käseplatte reichen vollkommen für entspannte und stilvolle Feiertage auf Schweizer Art. Denn Schweizer Käse bringt genau das auf den Tisch, wonach sich viele Menschen insbesondere an den Feiertagen sehnen. Die Sehnsucht nach Entschleunigung und Achtsamkeit, nach echtem und ehrlichem Geschmack, genau dafür steht Schweizer Käse. In einer schnellebigen Zeit fokussieren sich die Schweizer Käsermeister auf eine einzige Sache: echten Schweizer Käse herzustellen, der so gut, so rein und zugleich so ursprünglich ist, wie man Käse nur machen kann. Das ist bei ihnen kein Trend, sondern eine Lebenseinstellung – und zwar seit Jahrhunderten.

Dafür haben sich die Schweizer ein eigenes Reinheitsgebot für ihren Schweizer Käse auferlegt: Hinein kommt nur, was gut ist für Mensch und Natur. Die Milch



von Kühen aus der Region wird täglich frisch an die mehrheitlich familiengeführten Dorfkäsereien geliefert. Dort wird sie mit Hingabe und Handwerk verarbeitet. Damit der Käse seinen ursprünglichen und unverwechselbaren Geschmack bekommt, braucht es außerdem Zeit. Die bekommt jeder Käselaib für ehrlichen und echten Geschmack wie früher. Für „das Gute leben“, für das Schweizer Käse steht.

**Seinen Gästen mit Schweizer Käse Gutes zu tun**, sie zu überraschen, zu verwöhnen und guten Geschmack mit ihnen zu teilen, das inspiriert und bereichert. Probieren, kosten und genießen, mit gutem Gewissen, weil klar ist, wo die Lebensmittel herkommen. So wird aus einem Abend ein Erlebnis: gutes Essen, Wein und Geschichten teilen, zusammen sein. Darum geht's im Leben. Deshalb bedeutet Gastgeben an den Feiertagen mehr denn je das Zusammensein zu zelebrieren, dabei zu sein, statt in der Küche zu stehen. Aber wie geht das, stilvoll und trotzdem überraschend? Ganz einfach: mit einem Schweizer Raclette, einem Schweizer Fondue oder einer Schweizer Käseplatte. Und für den Überraschungseffekt das Käsefondue zum Beispiel einmal im Brotlaib servieren anstatt im Caquelon – so wird aus einem Klassiker im Handumdrehen ein neues geseliges Feiertagsgericht.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)

## Schweizer Käse dreimal anders für Gäste

### SCHWEIZER KÄSEPLATTE

#### Stilvoll serviert

Verschiedene Sorten Schweizer Käse, stilvoll auf einem Brett angerichtet, dazu ein paar Früchte, Nüsse und frisches, knuspriges Brot, nach Geschmack etwas Honig – mehr braucht es nicht, um einen Feiertag mit Freunden oder der Familie zu feiern. So unkompliziert, und doch sind überraschte Gesichter garantiert.

### SCHWEIZER KÄSEFONDUE

#### Beisammensein mit Tradition

Oder wie wäre es mit einem schlchten, aber immer beeindruckenden Käsefondue? Dieses typisch schweizerische Gericht steht seit Jahrzehnten für Tradition und gemütliches Beisammensein. Und genau dafür haben es die Schweizer schließlich erfunden.



### SCHWEIZER RACLETTE

#### Gemeinsames Zubereiten verbindet

Nicht nur an den Feiertagen genießen die Eidgenossen gerne mit ihren Gästen ein echtes Schweizer Raclette – für sie hat das Nationalgericht ganzjährig Saison. Beim Raclette sitzen alle gemütlich zusammen und bereiten ihr Essen gemeinsam zu. Dazu Brot, Pellkartoffeln, Cornichons und Wein servieren. Gute Gespräche und Hintergrundmusik runden das Essen ab.





# HERZHAFT BACKEN

*Ausprobieren lohnt sich!*

Es muss nicht immer süß sein, wie unsere würzigen Weihnachtsgebäckstücke beweisen. Lesen Sie hier, wie sie gelingen

## Welche Teigarten bieten sich an?

**1. Blätterteig:** Er ist vielseitig und eignet sich hervorragend für herzhafte Weihnachtsgebäcke wie Schnecken, Strudel, Pasteten oder Stangen. Sie können den Teig mit verschiedenen Füllungen wie Käse, Spinat, Pilzen, Hackfleisch oder Gemüse kombinieren. Sie erhalten ihn im Kühlregal oder tiefgefroren im Supermarkt.

**2. Mürbeteig:** Er wird oft für salzige Tartelettes oder Quiches verwendet. Er hat eine krümelige Textur und kann mit einer Vielzahl von herzhaften Füllungen kombiniert werden, wie zum Beispiel Tomaten, Zwiebeln, Speck, Schinken oder Feta und einem Guss auf Ei-Sahne-Basis.

**3. Hefeteig:** Er kann für Brötchen, Pizzen oder herzhafte Hefeschnecken verwendet werden. Sie können ihn mit Käse, Oliven, getrockneten Tomaten, Salami oder anderen herzhaften Zutaten belegen oder füllen.

**4. Filotheig:** Die dünnen Teigblätter eignen sich sehr gut für die Zubereitung von kleinen Quiches.

## Wie wird herhaftes Weihnachtsgebäck aufbewahrt?

Herhaftes Weihnachtsgebäck sollte unbedingt richtig gelagert werden, um seine Frische, Geschmack und Textur zu erhalten. Diese sechs Punkte sind dabei sehr wichtig:

**1.** Lassen Sie das herhafte Gebäck nach dem Backen vollständig auskühlen, bevor Sie es lagern. Wenn Sie es zu früh in Behälter packen, kann Wasserdampf am Behälter kondensieren und das Gebäck feucht werden lassen. Dadurch kann es schneller verderben.

**2.** Bewahren Sie das herhafte Gebäck in luftdicht verschlossenen Behältern auf, um Feuchtigkeit und Luftzirkulation zu minimieren. Dies hilft, das Gebäck frisch zu halten und vor dem Austrocknen zu bewahren.

**3.** Lagern Sie herhaftes Gebäck immer getrennt von süßem Gebäck, da der Geschmack und Geruch von herhaftem und süßem Gebäck sich gegenseitig beeinflussen können.

**4.** Legen Sie ein Stück Küchenpapier in den Behälter mit dem Gebäck, um überschüssige Feuchtigkeit aufzunehmen und das Gebäck knusprig zu halten.

**5.** Lagern Sie das herhafte Gebäck an einem kühlen und trockenen Ort, vorzugsweise in einem Schrank oder in der Speisekammer. Vermeiden Sie hingegen die Lagerung in der Nähe von Wärmequellen oder in der Sonne.

**6.** Wenn das herhafte Gebäck nach einigen Tagen nicht mehr so frisch ist, können Sie es kurz im Backofen oder in der Mikrowelle aufwärmen, um die Knusprigkeit wieder herzustellen.

Wenn Sie diese sechs Lagerungstipps befolgen, können Sie sicherstellen, dass Ihr herhaftes Weihnachtsgebäck auch nach einigen Tagen noch frisch und lecker ist. Beachten Sie jedoch, dass herhafte Backwaren im Allgemeinen dazu neigen, schneller ihre Frische zu verlieren als süße Backwaren.

## Die Top-7-Zutaten für herrlich würziges Weihnachtsgebäck

1. Verschiedene Käsesorten wie Feta, Cheddar, Gouda, Emmentaler, Parmesan oder Blauschimmelkäse können verwendet werden, um eine würzige und cremige Füllung oder Belag für Gebäck zu bieten.
2. Geräucherter oder gewürzter Röschinken, Kochschinken und Speck verleihen herhaftem Gebäck ein intensives Aroma und einen köstlichen Geschmack.
3. Verschiedene Gemüsesorten wie Spinat, Pilze, Zwiebeln, Paprika, Tomaten oder auch Oliven und getrocknete Tomaten können für Füllungen oder Beläge verwendet werden.
4. In einigen herhaften Rezepten kann eine subtile Süße in Form von Honig oder Ahornsirup dazu verwendet werden, um den Geschmack abzurunden.
5. Gehackte Nüsse und Kerne (z.B. Walnüsse, Mandeln oder Pinienkerne) können für zusätzlichen Biss und Geschmack verwendet werden. Saaten wie Sesam, Mohn und Leinsamen sind ebenfalls sehr lecker.
6. Cremige Zutaten wie saure Sahne, Schmand oder Crème fraîche können in Teig oder Füllungen eingearbeitet werden, um eine saftige und zarte Konsistenz zu erzielen.
7. Frische oder getrocknete Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie oder Basilikum geben dem herzhaften Gebäck zusätzliches Aroma. Gewürze wie Muskat, Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmelpulver, Korianderpulver oder Cayennepfeffer sowie Knoblauch sind ebenfalls beliebte Zutaten.



### Rosmarin-Shortbread

Für ca. 60 Stück: 275 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten, 50 g gemahlene Mandeln, 2 TL getrockneter Rosmarin (gemahlen), 1/2 TL Salz, 100 g geriebener Schafshartkäse (z.B. Manchego oder Pecorino), 250 g kalte Butter in Stückchen  
**1.** Mehl, Mandeln, Rosmarin und Salz mischen. Käse und kalte Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas Mehl oder eiskaltes Wasser unterkneten. Den Teig abgedeckt 60 Minuten kalt stellen.  
**2.** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechformchen

nach Belieben Plätzchen ausstechen. Die Teiglinge auf die vorbereiteten Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 8–10 Minuten goldgelb backen. Ggf. die Bleche zwischendurch tauschen. Das Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann servieren.

**Tipp:** Noch schneller geht es, wenn Sie aus dem Teig vor dem Kühlen Rollen formen und diese vor dem Backen einfach in Scheiben schneiden. Wer die Plätzchen auffädeln möchte (Foto oben), drückt vor dem Backen mit einem kleinen Holzspieß zwei kleine Löcher in die Teiglinge.

**Zubereitungszeit: 45 Minuten**  
**zzgl. 60 Minuten Kühlzeit**



### Brötchen-Tannenbaum mit Kräuterbutter

**Für ca. 16 Portionen:** 1/2 Würfel Hefe, 1/2 TL Zucker, 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten, etwas Salz, 200 g Emmentaler am Stück, 1 EL grobes Meersalz, 1 EL Kümmelsaat, 1 EL Schwarzkümmelsaat, 1 EL helle Sesamsaat, 1 Bund gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch), 150 g weiche Butter, 1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale, 1 Knoblauchzehe

**1.** Hefe und Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen, die Hefemischung dazugießen und alles zu einem glatten Teig verketnen. Diesen abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

**2.** Den Käse in ca. 16 Würfel schneiden. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 16 gleich große Portionen teilen, diese jeweils leicht flach drücken und je 1 Stück Käse in die Mitte setzen. Mit dem Teig umhüllen und jeweils zu einer Kugel formen. Die Teiglinge mit der Oberfläche erst leicht in etwas Wasser, dann nach Belieben abwechselnd in Meersalz, Kümmel-, Schwarzkümmel oder

Sesamsaat drücken. Die Teigkugeln in Form eines Tannenbaums locker nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

**3.** Inzwischen für die Kräuterbutter die Kräuter waschen, trocken schütteln und bei Bedarf die Blättchen abzupfen. Alles fein hacken. Mit der weichen Butter und der Zitronenschale in eine kleine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Alles glatt rühren und mit etwas Salz abschmecken. Kräuterbutter bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.

**4.** Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei eine ofenfeste Schale mit etwas Wasser auf einen Ofenrost in den unteren Bereich des Ofens stellen. Den Brötchen-Tannenbaum im vorgeheizten Ofen in 25–30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen und zusammen mit der Kräuterbutter servieren.

**Zubereitungszeit:** 90 Minuten zzgl. 90 Minuten Ruhezeit

### Würzige Leinsamenplätzchen

**Für ca. 40 Stück:** 75 g Leinsamen, 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten, 1/2 TL Backpulver, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Cayennepfeffer, 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver, 1 TL getrocknetes Basilikum (gemahlen), 150 g fein geriebener Parmesan, 4 Eigelb, 250 g kalte Butter in Stückchen, 5 EL Sahne

**1.** Ca. 50 g Leinsamen in der Küchenmaschine fein mahlen. Mit Mehl, Backpulver, Gewürzen, Kräutern, Käse, 2 Eigelb und der kalten Butter in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser oder Mehl unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und 60 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank legen.

**2.** Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern nach Belieben Motive aus dem Teig ausschneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Übrige Eigelbe mit der Sahne verquirlen. Die Teiglinge damit bestreichen, mit übrigen Leinsamen bestreuen und im vorgeheizten Ofen in 8–10 Minuten goldbraun backen. Bei Bedarf zwischendurch die Bleche tauschen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, dann servieren.

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



## Blätterteigbäumchen am Stiel mit Dip

Für ca. 20 Stück: 2 Rollen Blätterteig (à ca. 270 g, Kühlregal), 8–10 dünne Scheiben Schinken, 80 g geriebener Gouda, 2 Eigelb, 3–4 EL Milch, 200 g Schmand, 150 g Crème fraîche, 2 EL Senf, 1 TL flüssiger Honig, ca. 100 g kleine kernlose rote Weintrauben, 2–3 Stiele Basilikum, 200 g Cheddar am Stück, etwas Salz und Pfeffer

1. Die Blätterteige entrollen. 1 Teig mit den Schinkenscheiben belegen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Mit dem zweiten Teig bedecken, alles leicht festdrücken. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

2. Eigelbe und Milch verquirlen, die Teigoberfläche damit bestreichen. Den Teig in 2 cm breite Streifen schneiden, diese schlängelförmig zu einem Tannenbaum auf gewässerte Holzspieße stecken. Die Spieße auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 12–15 Minuten goldbraun backen. Bei Bedarf zwischen-durch die Bleche tauschen.

3. Inzwischen für den Dip Schmand, Crème fraîche, Senf und Honig glatt rühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Trauben von der Rispe zupfen und waschen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

4. Aus dem Cheddar mit einem Sternausstecher kleine Sterne ausstechen. Die Blätterteigbäumchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Sterne als Baumspitzen auf die Spieße stecken. Die Spieße auf einer Platte mit den Trauben als Baumkugeln anrichten und mit Basilikumblättchen bestreut servieren. Den Dip dazureichen.

**Zubereitungszeit: 60 Minuten**



### GENUSSTIPP

Für eine grüne Füllung der Blätterteigbäume statt Schinken und Gouda 300 g blanchierten, gut ausgedrückten und fein gehackten Spinat mit 1 geschälten, durch die Presse gedrückten Knoblauchzehe, 1 Eigelb, 40 g geriebenem Parmesan, etwas frisch geriebener Muskatnuss sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren.





# Von Herzen ***GESCHENKE***

Likör, Aufstrich, Sirup und mehr: Machen Sie Ihren Liebsten dieses Jahr zu Weihnachten eine besondere Freude und verschenken Sie Köstlichkeiten aus der Küche. Hübsch verpackt ein echtes Highlight auf dem Gabentisch



## Karamell-Nuss-Aufstrich

ZUTATEN für 1 Glas (ca. 500 ml)

- › 125 g Karamell-Nuss-Pralinen (z. B. „Toffifee“)
- › 80 g Kokosfett
- › 400 g gezuckerte Kondensmilch (Dose)
- › 1 Pck. Vanillezucker

Die Pralinen grob hacken. Mit Kokosfett, Kondensmilch und Vanillezucker in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Die Creme fein pürieren und in das sterile Glas füllen. Dieses fest verschließen. Den Aufstrich auskühlen lassen, dann kalt stellen und gekühlt servieren.

**TIPP:** Den Karamell-Nuss-Aufstrich gekühlt lagern und innerhalb von 2–3 Wochen verbrauchen.

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten



## Schokoladen-Kokos-Likör

ZUTATEN für 2 Flaschen (à ca. 350 ml)

- › 175 g Schoko-Kokos-Riegel (z. B. „Bounty“)
- › 75 Zucker
- › 1 Ei
- › 250 ml Milch
- › 200 g Sahne
- › 150 ml weißer Rum

**1** Die Riegel grob hacken. Zucker und Ei in einer Schüssel cremig rühren. Milch erhitzen. Schoko-Kokos-Riegel in die Milch geben und darin schmelzen lassen. Die Mischung pürieren, dann unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zucker-Ei-Mischung unter ständigem Rühren dazugeben. Topf wieder auf den Herd stellen und die Masse 2 Minuten vorsichtig erhitzen, dabei ständig weiterrühren.

**2** Die Sahne dazugießen und alles erneut unter Rühren erhitzen. Topf vom Herd nehmen und den Rum unterrühren. Die Mischung pürieren. Den Likör in die vorgewärmten sterilen Flaschen füllen, diese verschließen. Den Likör auskühlen lassen, dann kalt stellen.

**TIPP:** Für ein intensiveres Kokosaroma können Sie statt Rum „Malibu“-Likör verwenden. Den Schokoladen-Kokos-Likör gekühlt lagern, innerhalb von 4 Wochen verbrauchen.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten



## Vanille-Birnensirup

ZUTATEN für 2 Flaschen (à ca. 500 ml)

- › 1 Vanilleschote
- › 700 ml Birnensaft
- › 250 g brauner Zucker
- › 1 Biozitrone (Saft)

**1** Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Beides mit Birnensaft, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Die Mischung offen 15–20 Minuten einkochen lassen.

**2** Die Vanilleschote entfernen und den heißen Sirup in die vorgewärmten sterilen Flaschen füllen. Diese sofort verschließen. Den Sirup auskühlen lassen, dann kalt lagern.

**TIPP:** Die Vanilleschote können Sie auch halbieren und nach Belieben am Ende mit dem Sirup in die Flaschen geben, so zieht der Sirup ein wenig nach und bekommt ein noch intensiveres Vanillearoma. Für die Verwendung empfehlen wir, 2 EL Sirup mit 200 ml heißem Früchtetee oder mit kaltem kohlensäurehaltigem Mineralwasser aufzugießen und zu genießen. An einem kühlen und dunklen Ort (oder im Kühlschrank) aufbewahrt, ist der Vanille-Birnen-sirup mindestens 3 Monate haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten

## Glühweingewürzzucker

ZUTATEN für 1 Glas (ca. 300 ml)

- › 1 Vanilleschote
- › 200 g Zucker
- › 1 Bioorange (abgeriebene Schale, getrocknet)
- › 1 Biozitrone (abgeriebene Schale, getrocknet)
- › 6 Zimtstangen
- › 5 Sternanis
- › 5 Kardamomkapseln
- › 5 Gewürznelken
- › 5 Pimentkörner
- › 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss

Vanilleschote grob zerkleinern. Zusammen mit den übrigen Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und sehr fein zerkleinern. Die Gewürzmischung in das Glas füllen, dieses verschließen und den Gewürzzucker kühl und trocken lagern.

**TIPP:** Für 2 Becher Glühwein (à 250 ml) 500 ml Rotwein und 2 EL Glühweingewürzzucker in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht aufkochen, damit der Alkohol nicht verkocht). Den Glühwein in die Becher geben und sofort servieren. Für eine alkoholfreie Variante können Sie statt Rotwein roten Traubensaft, Kirschaft, Johannisbeersaft oder Früchtetee verwenden.

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten

## Sauerkirsch-Zimt-Likör

ZUTATEN für 2 Flaschen (à ca. 300 ml)

- › 330 ml Sauerkirschschaft
- › 100 g Zucker
- › 3 TL Zimtpulver
- › 160 ml brauner Rum

Sauerkirschschaft, Zucker sowie Zimt in einen Topf geben. Die Mischung aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Rum unterrühren und den heißen Likör in die vorgewärmten sterilen Flaschen füllen. Diese verschließen. Den Likör auskühlen lassen, dann kalt lagern.

**TIPP:** Verwenden Sie für den Likör einfach den abgetropften Saft von einem Glas Sauerkirschen (ca. 680 ml) – diese einfach abtropfen lassen, den Saft auffangen und 330 ml davon verwenden (alternativ die doppelte Menge herstellen). Die Sauerkirschen können Sie zum Backen, für Desserts oder Konfitüre verwenden. Den verschlossenen Likör kühl und dunkel aufbewahren und innerhalb von wenigen Wochen verbrauchen.

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten

## Weihnachtszucker

ZUTATEN für 2 Gläser (à ca. 125 ml)

- › 1 Vanilleschote
- › 2 Zimtstangen
- › 50 g weiße Schokolade, gut gekühlt
- › 200 g Zucker
- › 1 Biozitrone (abgeriebene Schale)
- › 1 Bioorange (abgeriebene Schale)
- › 2 Gewürznelken
- › 1 Sternanis
- › 1/2 TL Kardamompulver
- › 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss

Vanilleschote und Zimtstangen grob zerkleinern. Die weiße Schokolade hacken. Alle Zutaten in einen leistungsstarken Mixer geben und sehr fein zerkleinern. Die Gewürzmischung in die Gläser geben, diese verschließen und den Weihnachtszucker kühl und trocken lagern.

**TIPP:** Für den Wow-Effekt können Sie 1 TL essbaren Gold- oder Silberglitzer unterrühren. Hängen Sie ein Etikett an das Gläschen, auf dem Sie Ideen liefern, wozu der Zucker verwendet werden kann: Er schmeckt als feines i-Tüpfelchen im oder auf dem Kaffee, auf Milchreis gestreut oder unter Sahne gehoben, die Sie z. B. zu Waffeln servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten



## Bratapfelgelee

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 250 ml)

- > 750 ml klarer Apfelsaft
- > 50 ml Calvados
- > 500 g Gelierzucker 2:1
- > 2 Zimtstangen
- > 2 Sternanis
- > 3 Kardamomkapseln

Alle Zutaten in einen Topf geben. Die Mischung aufkochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Gewürze entfernen, das Gelee in die vorgewärmten sterilen Gläser füllen, diese sofort verschließen. Das Gelee auskühlen lassen und an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

**TIPP:** Das Gelee ist mindestens 1 Jahr haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten

## Orangencurd

ZUTATEN für 3 Gläser (à ca. 200 ml)

- > 180 g Butter
- > 200 g Puderzucker
- > 2 Bioorangen (abgeriebene Schale und Saft)
- > 2 EL Biozitronensaft
- > 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- > 1 TL Zimtpulver
- > 1/2 TL Kardamompulver
- > 3 Eier

**1** Die Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Puderzucker, Orangenschale, -saft, Zitronensaft, Vanillemark, Zimt und Kardamom dazugeben, alles mit einem Schneebesen verrühren. Eier ebenfalls dazugeben und die Masse unter Rühren erhitzen, bis sie andickt.

**2** Den Orangencurd in die vorgewärmten sterilen Gläser füllen, diese fest verschließen. Den Curd auskühlen lassen, dann im Kühlschrank lagern.

**TIPP:** Für selbst gemachte Papieretiketten einen Keksausstecker Ihrer Wahl (z. B. gewellter Kreis, Stern oder Tanne) als Schablone auf Papier legen, die Form mit einem Stift übertragen und ausschneiden. Etiketten mit Geschenkband an den Gläsern befestigen. Den Curd im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2–3 Wochen verbrauchen.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten



Fotos: Kathrin Knoll (2)

# Wandkalender

Der liebevoll gestaltete Sylt Fräulein ...



**29,99 €**



SYLT  
*Fräulein*  
Eine Insel, eine Liebe



**2024**



Jetzt bestellen unter: [www.falkemedia-shop.de](http://www.falkemedia-shop.de) und auf [amazon.de](https://amazon.de)



.....

# Fruchtiger *WINTERAPFEL*

Ob in Form des Weihnachtsmarktklassikers, in Torte, Kuchen oder als Konfitüre: Unser Lieblingskernobst spielt bei diesen abwechslungsreichen Kreationen die Hauptrolle und sorgt für saftige Genussmomente



Liebesäpfel mit Crunch  
SEITE 123

# Apfelkrapfen

ZUTATEN für ca. 20 Stück

- › 220 ml Milch
- › 180 g Zucker
- › 1/2 Würfel Hefe
- › 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 1/2 TL Salz
- › 80 g weiche Butter
- › 1 Ei
- › 4 Äpfel
- › 1/2 Biozitrone (Saft)
- › 1 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

1 Milch erwärmen. 80 g Zucker und Hefe dazugeben und darin auflösen.

Mehl, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Hefemischung dazugießen, dann weiche Butter und Ei hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und mit Zitronensaft mischen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und in ca. 20 Portionen teilen. Je-weils 2 TL Apfelstückchen in die Mitte

setzen, den Teig rundherum verschließen und alles zu kleinen Bällchen formen. Diese auf das Backblech setzen, mit dem Küchenhandtuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

4 Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen. Es hat die richtige Temperatur erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel Bläschen hochsteigen. Die Krapfen darin goldbraun frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch heiß im restlichen Zucker wälzen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 90 Minuten Ruhezeit





## Klassischer Apple Pie

ZUTATEN für 1 Kuchen (Ø 26 cm)

Für den Teig

- > 380 g Weizenmehl (Type 550) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- > 190 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten
- > 1/4 TL Salz
- > 30 g Zucker
- > 1 Eigelb
- > 2 EL Milch

Für die Füllung

- > 1 kg Äpfel
- > 140 g brauner Zucker zzgl. 3 EL mehr zum Bestreuen
- > 30 g Weizenmehl (Type 550)
- > 2 EL Biozitronensaft
- > 1/2 Bioorange (abgeriebene Schale)
- > 1 1/2 TL Zimtpulver
- > 1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss

Zum Servieren, nach Belieben

- > 10 Kugeln Vanilleeis (alternativ Walnusseis)
- > 2 EL Karamellsoße
- > 1 TL helle Sesamsaat

**1** Für den Teig Mehl, kalte Butter, Salz, Zucker und 90 ml eiskaltes Wasser in eine Schüssel geben und alles rasch verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pie- oder Tarteform (Ø 26 cm) mit etwas Butter fetten. Den Teig halbieren und auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. 1 Teighälfte etwas größer als die Form ausrollen, die Form an Boden und Rand damit auskleiden. Den übrigen Teig auf Größe der Form ausrollen, kalt stellen.

**3** Äpfel waschen, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Mit 140 g braunem Zucker, Mehl, Zitronensaft, Orangenschale, 1/2 TL Zimt und Muskat in einer Schüssel vermischen.

**4** Die Apfelmasse in die Form geben. Die übrige Teighälfte auf die Füllung legen. Den Teig an den Rändern zusammendrücken und mehrmals einschneiden. Eigelb und Milch in einer Tasse verrühren, die Teigoberfläche gleichmäßig damit bestreichen. Übrigen Zucker und restlichen Zimt mischen und die Teigoberfläche damit bestreuen. Den Apple Pie im vorgeheizten Ofen in 45 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und nach Belieben mit Eis, Karamellsoße und Sesam garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



## Liebesäpfel mit Crunch

ZUTATEN für 6 Stück

- > 100 g gemischte Nüsse (z. B. Hasel-, Walnusskerne)
- > 50 g Mini-Salzbrezeln
- > 280 g brauner Zucker
- > 130 g Glukosesirup
- > 180 g harte Karamellbonbons
- > 6 große säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn oder Granny Smith)

**1** Die Nüsse fein hacken. Die Brezeln grob zerbröckeln. Zucker, Glukosesirup und ca. 40 ml Wasser in einen Topf geben und vorsichtig unter Rühren aufkochen lassen. Karamellbonbons dazugeben, darin auflösen und alles zu goldbraunem Karamell köcheln lassen.

**2** Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Äpfel waschen, je einen Holzspieß hineinstecken. Vorsichtig jeden Apfel mithilfe eines Löffels mit heißem Karamell überziehen. Etwas abtropfen lassen, dann nach Belieben in den gehackten Nüssen oder Brezeln wälzen und auf das Backpapier setzen. Im Kühlschrank in ca. 60 Minuten vollständig auskühlen lassen.

**TIPP:** Tauchen Sie die Äpfel vor der Verwendung einige Sekunden in kochendes Wasser, um das Wachs von der Apfelschale zu entfernen. Stellen Sie die Äpfel dann 30 Minuten kalt. So kann das Karamell später besser haften. Für rot glänzende Äpfel ein paar Tropfen rote Lebensmittelfarbe zum Karamell geben.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



## Apfeltartes mit Honig und Pekannüssen

ZUTATEN für 4 Stück

- › 100 g Pekannusskerne
- › 250 g Dinkelmehl (Type 630)  
zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 125 g Quark
- › 50 g brauner Zucker
- › 1 Ei
- › 1 EL Leinsamen
- › 4 Äpfel
- › 2 EL Biozitronensaft
- › 1 TL Zimtpulver
- › 3 EL flüssiger Honig zzgl. etwas  
mehr zum Garnieren
- › 2 EL Semmelbrösel

**1** Die Hälfte der Pekannüsse fein, die übrigen grob hacken. Mehl, Quark,

Zucker, 50 ml Wasser, Ei und Leinsamen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

**2** Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, fein gehackten Nüssen sowie Zimt vermischen. Honig und Semmelbrösel in einem kleinen Topf 2–3 Minuten unter Rühren erhitzen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig in 4 gleich große Portionen teilen,

jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Teiglinge auf das Backblech legen, die Apfelmischung mittig darauf verteilen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Honigbrösel daraufgeben, dann den Teigrand rundum über die Füllung einschlagen.

**4** Apfeltartes im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann mit den übrigen Pekannüssen und etwas Honig garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

## Bratapfelkonfitüre mit Rumrosinen

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 250 ml)

- › 50 g Rosinen
- › 3 EL brauner Rum
- › 100 g Mandelstifte
- › 1 Vanilleschote
- › 750 g Äpfel
- › 1 Biozitrone (Saft)
- › 500 g Gelierzucker 2:1
- › 100 ml Apfelsaft
- › 1 Zimtstange

**1** Die Rosinen über Nacht im Rum einweichen. Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne kurz anrösten. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden.

**2** Äpfel mit Zitronensaft, Gelierzucker, Mandeln, Apfelsaft, Rosinen samt Rum, Zimtstange, Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf langsam unter

Rühren aufkochen und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

**3** Vanilleschote und Zimtstange entfernen, die Konfitüre in die vorgewärmten sterilen Gläser füllen. Diese fest verschließen und die Konfitüre auskühlen lassen. Dunkel und kühl gelagert ist die Konfitüre bis zu 1 Jahr haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten zzgl. 8 Stunden Ruhezeit



Apfel-Spekulatius-Torte

SEITE 128





## Apfelsirup für Apfelpunsch

ZUTATEN für 3 Flaschen (à ca. 300 ml)

- › 1 kg Äpfel
- › 600 g Zucker
- › 1 Biozitrone (Saft)
- › 1 Zimtstange
- › 3 Sternanis

**1** Die Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und abgedeckt 2 Stunden Saft ziehen lassen.

**2** Zimt und Anis dazugeben, dann alles unter Rühren aufkochen. Die Mischung ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze einköcheln lassen, zwischendurch gelegentlich umrühren. Den Sirup anschließend durch ein feines Sieb oder durch ein feines Passiertuch geben und in die vorgewärmten sterilen Flaschen füllen. Diese verschließen und den Apfelsirup auskühlen lassen. Ungeöffnet und an einem kühlen, dunklen Ort gelagert ist der Sirup etwa 6 Monate haltbar.

**TIPP:** Für den Punsch jeweils 40 ml Sirup sowie 1 Zimtstange in eine Tasse geben. Mit 200 ml kochendem Wasser oder Früchtetee übergießen, umrühren und genießen. Aus dem Sirup können Sie auch eine Schorle zubereiten. Für das perfekte Mischverhältnis von Kohlensäurehaltigem Mineralwasser und Sirup gilt die Faustregel 5:1.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 2 Stunden Ruhezeit



## Apfel-Spekulatius-Torte

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 24 cm)

Für den Teig

- › 250 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 500 g Äpfel
- › 250 g Zucker
- › 3 Eier
- › 220 g Mehl
- › 1 Pck. Backpulver
- › 200 g gemahlene Haselnüsse
- › 1 1/2 TL Spekulatiusgewürz

Außerdem

- › 250 g Mascarpone, zimmerwarm
- › 200 g Magerquark, zimmerwarm
- › 300 g Sahne, zimmerwarm
- › 80 g Puderzucker
- › 100 g Zucker
- › 60 g kalte Butter in Stückchen

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen, den Rand fetten. Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier untermischen. Mehl, Backpulver, Nüsse und Spekulatiusgewürz mischen und dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Apfelwürfel unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Auskühlen lassen.

2 Mascarpone, Quark, 200 g Sahne sowie Puderzucker aufschlagen. Kuchen waagerecht halbieren. Unterer Boden auf eine Platte setzen, mit einem Tortenring umspannen, mit der Hälfte der Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen, übrige Creme darauf verstreichen. Torte kalt stellen. Für die Soße Zucker und 4 EL Wasser karamellisieren. Butter und übrige Sahne dazugeben, Karamell loskochen. Soße auskühlen lassen und auf der Torte verteilen. Diese ca. 2 Stunden abgedeckt kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden  
zzgl. mindestens 2 Stunden Kühlzeit



## Apfelstrudel-Kuchen

ZUTATEN für 1 Kuchen (Ø 26 cm)

- › 170 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 EL Sonnenblumenöl zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 1 Prise Salz
- › 80 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 600 g Äpfel
- › 50 g Zucker
- › 50 g Semmelbrösel
- › 50 g Mandelblättchen
- › 40 g Rosinen
- › 2 EL brauner Rum
- › 1 TL Vanillezucker
- › 1 TL Zimtpulver
- › 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)
- › etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, 100 ml Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, dann auf einen mit etwas Öl bestrichenen Teller legen und abgedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier

belegen und den Rand mit etwas Butter fetten. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden.

3 Die Butter zerlassen. Die Hälfte davon mit Äpfeln, Zucker, Semmelbröseln, Mandelblättchen, Rosinen, Rum, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale in einer Schüssel vermischen.

4 Den Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn rechteckig ausrollen und von der langen Seite her in 3 Streifen teilen. Jeweils mit etwas geschmolzener Butter bestreichen. Etwas Füllung je mittig in einem dünnen Streifen darauf verteilen, die einzelnen Teigstreifen längs einrollen und zu einer Schnecke geformt dicht aneinander in die Form setzen. Den Teigling mit etwas Butter bestreichen und im heißen Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen, dabei nach 20 Minuten mit der restlichen Butter bestreichen. Apfelstrudel-Kuchen aus dem Ofen nehmen und lauwarm mit Puderzucker bestäubt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Ruhezeit

# KENNENLERN-ANGEBOT FÜR LITERATURFANS

Unabhängige Rezensionen und neue Bücherwelten.  
Jetzt mit 24 Seiten Krimi-Spezial!



E-Paper  
für nur  
**1 EURO**  
testen\*

JETZT BESTELLEN:  
[buecher-magazin.de/kennenlernabo-italien](http://buecher-magazin.de/kennenlernabo-italien)  
oder QR-Code scannen



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

# BUCHTIPPS

Unsere Lektüreempfehlungen für die schönste Zeit des Jahres



## HYGGEGLIG

Silke Dröger versetzt uns in „Nordische Weihnachten“ mit geschmackvollen Dekotipps, Geschenkideen und köstlichen Rezepten in skandinavische Weihnachtsstimmung. **Christopher Verlag, 24,99 Euro**



## KUNSTVOLL

Versüßen Sie mit „Knusperfeine Weihnachtsbäckerei“ von Sarah Aßmann die Adventszeit und seien Sie gespannt auf 40 bunte Keksmotive mit praktischen Tipps zum Verzieren mit Royal Icing. **EMF Verlag, 18 Euro**



## POETISCH

Wie wäre es in diesem Jahr mit einem Adventskalender der anderen Art? „Der literarische Adventskalender“ ist für alle Liebhaber:innen von Goethe, Ringelnatz, Lagerlöf und vielen mehr eine ideale Begleitung für die 24 Tage bis Heiligabend. **Anaconda Verlag, 6,99 Euro**



## MAGISCH

Welch besonderer Zauber in der Weihnachtszeit liegt, zeigen Madeleine und Florian Ankner in „Magic Christmas“ mit klassischen und neuen Ideen für das Festessen sowie wundervollen Geschichten und Liedern.

**Hölker Verlag, 32 Euro**



## KÖSTLICH

Genießer:innen aufgepasst! Im praktischen Bücherdoppelpack „Hüttenzauber mit Genuss“ dreht sich alles um Fondue- und Schokoladenrezepte. Laden Sie Ihre Liebsten ein und schlemmen Sie zusammen wie in den Alpen!

**EMF Verlag, 14,99 Euro**

## LandGenuss

www.landgenuss-magazin.de

## IMPRESSUM

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

### 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)  
Henrike Wölf, Janika Ewers, Nicole Neumann (CvD)

### Grafik und Bildbearbeitung

Katharina Rudy, Jasmin Gäding, Sarah Hoffmann

### Fotografinnen dieser Ausgabe

Ira Leoni, Anna Gieseler, Kathrin Knoll, Tina Bumann

### 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 Schwaberau (f.schwaberau@falkemedia.de),  
in Elternzeit

### Mediaberatung

Silja Aicher (s.aicher@achermmediakontor.de),  
Tel. +49 (0) 40 / 87 07 44 41, mobil: +49 (0) 172 / 175 61 04  
Sascha Ellers (s.ellers@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

### Anzeigenidisposition

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

### Anzeigenpreise

siehe Mediadaten 2023 unter  
www.falkemedia.de/mediadaten

### Produktionsmanagement/Druck

impress GmbH, www.glatzgroup.de/impress

### Vertrieb

DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG

Mesberg 1, 20086 Hamburg

### Vertriebsleitung

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

### Bezugsmöglichkeiten

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

### Einzelpreis dieser Spezialausgabe: 6,99 Euro

### Manuskripteinreichung

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

### Urheberrecht

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

### Haftungsausschluss

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

### Datenschutz

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

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen  
mein ZauberTopf, So is(s) Italien, Healthy Life Low Carb,  
Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO und BÜCHERmagazin.

© falkemedia, 2023 | www.falkemedia.de | ISSN 2192-2756

# LASST EUCH VERZAUBERN

AUCH HIER ERHÄLTLICH:  
**amazon.de**  
978-3-96417-264-8  
**bücher.de**  
**Thalia**  
**OSIANDER.de**  
**Hugendubel**  
Das Lernen ist schön  
**Mayersche.de**



Direkt bestellen: [www.zaubertopf.de/xmas-buch](http://www.zaubertopf.de/xmas-buch)



# Das + Gute leben.

Schweizer Käse.  
Gemacht, um Menschen zu verbinden.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz. [www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)

