

75
ausgewählte
Rezepte

4/2023

Landbäckerei SPEZIAL

Selbst
gebacken
schmeckt
am
besten!

Adventsbäckerei

NEUE PLÄTZCHENREZEPTE UND MEHR ...

EXTRA:

Getränke, die
Leib und Seele
wärmen!

Bunt gemischte
Weihnachtsplätzchen
Seite 10

Deutschland 4,99 €
Österreich 5,70 € - Schweiz 8,- sfr
BeNeLux 5,90 €



Marzipanmakronen mit Nüssen



Baiserplätzchen mit Pistazien



Lebkuchentorte

Landbäckerei SPEZIAL Landbäckerei SPEZIAL Landbäckerei SPEZIAL Landbäckerei SPEZIAL

Heftbestellservice

Bestellen Sie ganz einfach über unsere Website **www.landbäckerei-magazin.de**



Ausgabe 2/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 5/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 6/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 2/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 5/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 6/2021 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 1/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 2/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 3/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 4/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 5/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 6/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 1/2023 – Preis: 4,60 €



Ausgabe 2/2023 – Preis: 4,60 €



Ausgabe 3/2023 – Preis: 4,60 €



Ausgabe 4/2023 – Preis: 4,60 €



Ausgabe 5/2023 – Preis: 4,99 €

Diese Ausgaben von „Landbäckerei“ sind noch erhältlich, solange der Vorrat reicht. Jetzt schnell zugreifen!

Sie können uns auch anrufen, eine E-Mail mit Ihrer Adresse und Telefonnummer oder eine Postkarte mit Ihrer Adresse und Telefonnummer zusenden: Teichmann Verlag, Bestellservice, Merkelbuckel 7, 77815 Bühl
Die Versandkosten betragen bei einem Heft 2,13 € (D) und von zwei bis fünf Heften 3,42 € (D). Ab einem Bestellwert von 20 € ist der Versand kostenfrei.
Versandkosten ins Ausland bitte unter 0 72 23/91 19 30 erfragen.



0 72 23/91 19 32



bestellservice@teichmann-verlag.de

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

„Landbäckerei“ ist auch als E-Paper erhältlich!

Gehen Sie einfach auf www.united-kiosk.de und geben Sie „Landbäckerei“ in die Suchmaske ein. Dann klicken Sie auf die Titelseite und schon können Sie auswählen, wie Sie die E-Paper-Ausgabe beziehen möchten. Viel Spaß!

Von lauten und leisen Momenten im Advent

*Liebe Leserinnen,
liebe Leser!*

Von alters her ist der Advent eine besinnliche Zeit. Im Einklang mit der Natur kam der Mensch zur Ruhe. Die Arbeit des Sommers und des Herbstes auf den Feldern war getan. Die Tage wurden kürzer, man blieb im Haus und zündete Kerzen an. Doch schon früher gab es in dieser dunklen Jahreszeit fröhliche Momente, wenn man bei aller gebotenen Einkehr zum Singen, Vorlesen oder Backen zusammenkam.

Auch wenn die Vorweihnachtszeit heute oftmals einer glitzernden Wunderwelt gleicht, hat sich die Tradition des gemeinsamen Backens vielerorts gehalten. Wo früher Mütter, Großmütter, Kinder und Tanten zusammen werkten und das weihnachtliche „Backgeschäft“ Frauensache war, treffen sich heute immer noch Freundinnen, Mütter mit ihren Kindern – oder Omas mit ihren Enkelkindern – in der Küche. Auch Männer finden schon längst Gefallen am geselligen Plätzchenausstechen und -glasieren.

Wir haben für Sie eine Auswahl an Backrezepten für die Weihnachts- und Winterzeit zusammengestellt, die Sie mit Ihren Lieben zubereiten, verzieren und natürlich probieren und genießen können.

Wir wünschen Ihnen in den kommenden Wochen viele vergnügte Stunden und genau das richtige Maß an Einkehr und moderner Weihnachtswunderwelt – und natürlich viel Spaß beim Backen!

Ihre Redaktion

INHALT



Adventsbackerei

Plätzchen

Marzipanmakronen mit Haselnüssen	7
Kokoskipferl	8
Sterntürmchen	10
Spritzgebäck	10
Linzer Kaffeeplätzchen	10
Mozartkrapfen	10
Cappuccino-Plätzchen	10
Mandelkissen	11
Kokoskugelpätzchen	11
Nugatherzen	12
Erdnussmakronen	12
Gefüllte Makronenstangen	13
Bunt verzierte Plätzchen	14
Schoko-Nuss-Kipferl	15
Spitzbuben	16
Baiserplätzchen mit Pistazien	17
Schokocrossies mit Trockenpflaumen	18
Pinien-Espresso-Kipferl	18
Hagebutten-Wirbel-Plätzchen	19
Mandel-Safran-Plätzchen	20
Schoko-Quitten-Plätzchen	21
Ahornkugeln	22
Espresso-Zimt-Monde	22
Walnussplätzchen	23
Weihnachtliche Schokoladentäfelchen ...	24
Streuselplätzchen mit Hagebuttenkonfitüre	25

Lebkuchen

Schlesische Lebkuchen	29
Lebkuchen mit Emmermehl	30
Würzige Printen	30
Lebkuchenbriefe	31

Lebkuchenplätzchen	32
Lebkuchenmakronen	33
Lebkuchen mit Schokoguss und Zuckerschrift	34
Quittenpfefferkuchen	35
Lebkuchen-Minimuffins	36
Mandel-Lebkuchen	37

Kleingebäck

Mini-Schokoladen-Pavlovas mit marinierten Früchten	38
Cranberry-Adventskringel	40
Aprikosen-Blätterteig-Schnecken	41
Nugatmuffins	42
Schnelle Zimt-Schoko-Minimuffins	42
Schokoladen-Christmas-Pudding mit Schoko-Karamell-Soße	43
Spekulatiusmuffins	44
Walnuss-Cranberry-Minigugelhupfe	45
Weihnachtsbaumcupcakes	45
Schoko-Preiselbeer-Muffins	46
Bananen-Schoko-Cupcakes	46
Weihnachtliche Mini-Drip-Cakes	47

Weihnachtskuchen

Glühweinkuchen	54
Spekulatiuskuchen	54
Schokoladenkuchen „Winterliebe“	55
Kirsch-Gewürz-Welle	55
Ingwer-Orangen-Küchlein	56
Weihnachtlicher Gewürzkuchen	57
Anisbrot	58
Gewürzkuchen mit Orangentopping	59
Weihnachtlicher Rosinengugelhupf	60

13



Gefüllte Makronenstangen

Weihnachtstorten

Hagebutten-Joghurt-Wickeltorte	66
Weihnachtlicher Schoko-Drip-Cake	66
Schokoladen-Gewürz-Torte	67
Glühweintorte mit Kirschen und Schokosahne	67
Orangen-Marzipan-Sahne-Torte	68
Lebkuchentorte	69
Haselnuss-Marzipan-Torte	70
Schoko-Biskuit-Stamm	71
Preiselbeertorte	72
Weihnachtliche Mokatorte	73

Wintergetränke

Heiße Schokolade mit Dulce de Leche	77
Hot Buttered Rum	77
Schokoladen-Gewürz-Likör	77
Winterlicher Genusskaffee	78
Gewürzkaffee	78
Orangen-Schoko-Teepunsch	79
Hot Berlin Punch	80
Ingwer-Grog	80

Sonstiges

Praktisches und Schönes	26
Küchenhelfer	48
Gewinnrätsel	81
Vorschau/Impressum	82

*Weihnachten ... ich freu mich drauf!
die Handys aus, die Herzen auf.
Was sonst läuft, hat endlich Pause,
plötzlich ganz viel Zeit zu Hause,
Kerzen, Düfte, alte Lieder,
das klappt alle Jahre wieder
wunderbar. Es ist soweit:
Endlich wieder Weihnachtszeit!*

(Aus „Endlich wieder Weihnachtszeit“, Wise Guys)

33



Lebkuchenmakronen

54



Spekulatiuskuchen

66



Weihnachtlicher Schoko-Drip-Cake

☆☆☆ Plätzchen ☆☆☆



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

WARUM HAT DER WEIHNACHTSMANN EIGENTLICH EINEN SO DICKEN BAUCH?
KÖNNTE ES SEIN, DASS ER GANZ GERN NASCHT?!

Herzig und süß: neue Lieblingsplätzchen

Marzipanmakronen mit Haselnüssen

Zutaten für 50-60 Stück

Für die Eiweißmasse:

- ❖ 200 g Marzipanrohmasse
- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 3 Tropfen Bittermandel-
aroma
- ❖ 100 g gemahlene
geröstete Haselnüsse

Zum Bestreuen:

- ❖ 2 EL geröstete gehackte
Haselnüsse

Zum Verzieren:

- ❖ 150 g Zartbitterkuvertüre

1. Ein Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Für die Eiweißmasse: Die Marzipanrohmasse klein würfeln und in eine Rührschüssel geben. Die restlichen Zutaten zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren.

3. Die Masse in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (ca. 13 mm Ø) füllen und in kleinen Portionen auf das Backblech spritzen.

Sofort mit den gehackten Nüssen bestreuen und etwas andrücken. In der Mitte des Backofens ca. 12 Minuten backen.

4. Die Makronen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Zum Verzieren: Die Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Makronen auf einer Gabel mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen, etwas abstreifen, auf Backpapier absetzen und fest werden lassen.



Foto: Ö1 1845

Kokoskipferl

Zutaten für 80 Stück

Für den Teig:

- ❖ 1 Ei
- ❖ 50 ml Kokos-Rapsöl
- ❖ 75 g weiche Butter
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 20 g Kokosraspel
- ❖ 80 g gemahlene Mandeln
- ❖ 1/2 TL Backpulver

Zum Verzieren:

- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 50 g Puderzucker
- ❖ 100 g dunkle Kuvertüre
- ❖ 4 EL Kokosraspel

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Für den Teig: Ei, Kokos-Rapsöl, Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Schneebeisen) schaumig schlagen. Portionsweise Mehl, Kokosraspel, Mandeln und Backpulver dazugeben und mit dem Knethaken auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig anschließend noch einmal mit den Händen durchkneten.

3. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen und diese in ca. 5 cm lange

Stücke schneiden. Die Enden etwas dünner rollen und zu Kipferl formen. Die Kokoskipferl auf das Backblech geben und in der Mitte des Backofens ca. 10 Minuten goldgelb backen.

4. Zum Verzieren: Vanillezucker mit Puderzucker vermengen. Die Kokoskipferl mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und die heißen Kipferl damit bestreuen. Die Kipferl erkalten lassen.

5. Die Kuvertüre schmelzen. Die Kokoskipferl nach Belieben in die Schokolade tauchen und mit den Kokosraspeln verzieren.

☆☆☆ Plätzchen ☆☆☆

6 Titelrezepte
Bunt gemischte
Weihnachtsplätzchen

1 Sterntürmchen

4 Mozartkrapfen

5 Cappuccino-
Plätzchen

2 Spritzgebäck

3 Linzer
Kaffeeplätzchen

6 Mandelkissen

Rezepte auf S. 10/11

1 Sterntürmchen

Zutaten für 35 Stück

Für den Teig:

❖ 200 g weiche Butter

❖ 150 g Zucker

❖ 1 Ei

❖ 1 EL Sahne

❖ 400 g Mehl

Für die Füllung:

❖ 150 g Nugat

❖ 2 EL Sahne

❖ 1 Prise Zimtpulver

❖ 1 Prise gemahlene Nelken

❖ 1 Prise gemahlener Kardamom

Außerdem:

❖ 100 g Puderzucker zum Bestäuben

- 1. Für den Teig:** Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei und Sahne unterrühren. Mehl zugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kühl stellen.
- 2.** Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Sterne in drei verschiedenen Größen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 10 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 3.** Nugat klein würfeln und mit Sahne und Gewürzen im Wasserbad schmelzen. Creme jeweils auf die großen und mittleren Sterne streichen. Je 3 Sterne aufeinander setzen und mit Puderzucker bestäuben.

2 Spritzgebäck

Zutaten für 50 Stück

❖ 300 g Mehl

❖ 100 g Zucker

❖ 200 g Butter

❖ 1 Ei

Außerdem:

❖ 2 Eiweiß

❖ 100 g Marzipanrohmasse

❖ 2-3 Tropfen Mandelaroma

- 1.** Backofen auf 175 °C vorheizen. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und den Zucker hineinstreuen. Butter in Flöckchen

am Rand verteilen und das Ei in die Mulde geben. Das Ganze mit einem Messer gründlich durchhacken und schnell zu einem einheitlichen Teig verkneten.

2. Eiweiß steif schlagen. Marzipan reiben und mit Eischnee sowie Mandelaroma mischen. Masse unter den Teig kneten.

3. Teig in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen und Kringel oder „S“ auf ein mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 12 Min. backen.

3 Linzer Kaffeeplätzchen

Zutaten für 50 Stück

❖ 20 g Kaffeebohnen

❖ 200 g Mehl

❖ 150 g Butter

❖ 1 Ei

❖ 100 g Zucker

❖ 100 g gemahlene Haselnüsse

❖ 1 TL Zimtpulver

❖ Salz

Außerdem:

❖ Puderzucker zum Bestäuben

❖ 200 g Johannisbeergelee

- 1.** Kaffeebohnen fein mahlen. Mehl mit Kaffeebohnen mischen und in eine Schüssel sieben. Butter, Ei, Zucker, Nüsse, Zimtpulver und 1 Prise Salz zugeben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Std. kalt stellen.
- 2.** Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Herzen von ca. 5 cm Länge ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Aus der Hälfte der Herzen mit einer kleinen Herzform ein Herzloch ausstechen.
- 3.** Ganze Herzen im Ofen auf der mittleren Einschubleiste 10-12 Min. backen. Die Herzen mit Loch 8-10 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Herzen mit Loch mit Puderzucker bestäuben.
- 4.** Das Gelee erhitzen, glatt rühren und jeweils einen Klecks auf die Mitte der großen, ganzen Herzen setzen. Mit jeweils einem Herz mit Loch abdecken, andrücken und fest werden lassen.

4 Mozartkrapfen

Zutaten für 40 Stück

❖ 200 g Mehl

❖ 1 Prise Salz

❖ 100 g geschälte gemahlene Mandeln

❖ 100 g Puderzucker

❖ 1 Ei

❖ 100 g kalte Butter

Außerdem:

❖ 100 g weiche Butter

❖ 75 g Puderzucker

❖ 50 g geschälte gemahlene Mandeln

❖ 30 g gemahlene Pistazien

❖ 1 EL Rum

❖ 40 Pistazienkerne

- 1.** Mehl mit Salz und Mandeln mischen. Zucker, Ei und Butter in Flöckchen dazugeben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
- 2.** Backofen auf 175 °C vorheizen. Für die Füllung die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Mandeln, Pistazien und Rum unterrühren. Kalt stellen.
- 3.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. 80 Kreise (ca. 3 cm Ø) ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste 8-10 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- 4.** Je 2 Plätzchen mit etwas Mandelcreme zusammensetzen. Restliche Creme in Tupfen auf die Plätzchen spritzen und mit Pistazienkernen verzieren.

5 Cappuccino-Plätzchen

Zutaten für 60 Stück

❖ 100 g Mokkaschokolade

❖ 250 g Halbbitterkuvertüre

❖ 6 Eier

❖ 300 g Zucker

❖ 2 TL lösliches Espressopulver

❖ 12 ml flüssiges Vanillearoma

❖ 1 Prise Salz

❖ 250 ml Öl

❖ 3 EL Kaffeeликör

❖ 150 g Mehl

- ❖ 25 g Kakao
- ❖ 200 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 4 EL Puderzucker

Außerdem:

- ❖ 2 Eiweiß
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 120 Mini-Papierbackförmchen
- ❖ Kakao zum Bestäuben

1. Schokolade und Kuvertüre hacken. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Eier, Zucker, espressopulver, Vanillearoma und Salz mind. 10 Min. cremig aufschlagen. Öl und Likör unterrühren. Das Mehl mit Kakao, Nüssen und Backpulver mischen und über die Eiercreme sieben. Geschmolzene Kuvertüre zugeben und alles zusammen mit der gehackten Schokolade unterheben.
3. Je 2 Papierbackförmchen ineinanderstellen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Papierbackförmchen spritzen.
4. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Jeweils 1 kleinen Klecks auf die Plätzchen setzen. Die Papierbackförmchen auf ein Backblech setzen. Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Min. backen. Abgekühlt mit Kakao bestäuben.

6 Mandelkissen

Zutaten für 60 Stück

- ❖ 100 g Butter
- ❖ 70 g Zucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ Schalenabrieb einer halben Biozitrone
- ❖ 220 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ Salz
- ❖ 100 g Marzipanrohmasse
- ❖ 50 g Puderzucker
- ❖ 1 Eiweiß
- ❖ 60 geschälte Mandeln
- ❖ 200 g Aprikosenkonfitüre

1. Butter, Zucker, Ei, Zitronenschalenabrieb, Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz schnell zu einem einheitlichen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie

- wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. 60 Plätzchen von 4 x 4 cm ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
3. Marzipan mit Puderzucker und Eiweiß zu einer glatten Masse verrühren und in

- Tupfen auf die Quadrate spritzen. Mit jeweils einer Mandel flach drücken. Auf der mittleren Einschubleiste 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Aprikosenkonfitüre erwärmen, glatt rühren und die Plätzchen damit bestreichen. Anschließend die Mandelkissen trocknen lassen.



Foto: Mondamin

Kokoskugelplätzchen

Zutaten für 40 Stück

Für den Teig:

- ❖ 250 g weiche Margarine
- ❖ 100 g Puderzucker
- ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone
- ❖ 250 g Speisestärke
- ❖ 100 g Mehl

Für die Füllung:

- ❖ 10 EL Kokosraspel

Für den Guss:

- ❖ 150 g Puderzucker
- ❖ 2-3 EL Zitronensaft

Außerdem:

- ❖ Kokosraspel zum Wälzen

Handrührgerät auf niedrigster Stufe verkneten. Den Teig mindestens 30 Min. kalt stellen.

2. Für die Füllung: Die Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb werden lassen.

3. Aus dem Teig Rollen (ca. 3 cm Ø) formen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit je 1/2 TL Kokosraspeln füllen und zu Bällchen formen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 15 Min. backen. Die Plätzchen erkalten lassen.

4. Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren und die Bällchen mit dem Guss überziehen. In Kokosraspeln wälzen und trocknen lassen.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Nugatherzen

Zutaten für 40 Stück

Für den Mürbeteig:

- ❖ 250 g Weizenmehl
- ❖ 1 Msp. Backpulver
- ❖ 75 g Puderzucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 125 g weiche Butter
- ❖ 1 Ei

Für die Füllung:

- ❖ 200 g Nussnugat

Zum Verzieren:

- ❖ 150 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ Winterstreudekor (Nonpareilles)

1. Für den Mürbeteig: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und 80 Herzen ausstechen. Herzen auf das Backblech legen und im Ofen ca. 9 Min. backen. Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Für die Füllung: Nussnugat im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen, gut verschließen und auf die Hälfte der Herzen etwas Nugat geben. Jeweils ein zweites Herz auflegen und vorsichtig festdrücken. Nugat fest werden lassen.

4. Zum Verzieren: Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Nugatherzen zur Hälfte darin eintauchen und mit dem Dekor bestreuen. Die Kuvertüre fest werden lassen.

Erdnussmakronen

Zutaten für 25 Stück

- ❖ 2 Eiweiß
- ❖ 100 g Rohrzucker
- ❖ 50 g Erdnussbutter mit Stückchen
- ❖ 150 g geröstete und gesalzene Erdnüsse
- ❖ 25 Backblaten (50 mm)

1. Das Eiweiß mit den Schneebesen eines Rührgeräts sehr steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Erdnussbutter unterrühren. Die Erdnüsse grob hacken und zugeben.

2. Ein Backblech mit den Backblaten belegen. Die Makronenmasse mit einem Plätzchenportionierer oder einem Esslöffel auf die Backblaten geben. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 160 °C (Umluft: 140 °C) 20-25 Minuten backen.

3. Die Erdnussmakronen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto: Küche



Foto: Diamant Zucker

Gefüllte Makronenstangen

Zutaten für 30 Stück

- ❖ 200 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 1 EL lösliches Kaffeepulver
- ❖ 1 EL Amaretto
- ❖ 2 Eiweiß
- ❖ 160 g Zucker
- ❖ 25 g Speisestärke
- ❖ 50 g Nussnugat
- ❖ 50 g Zartbitterkuvertüre

- 1.** Haselnüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen. Kaffeepulver in Amaretto auflösen.
- 2.** Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Kaffee-Amaretto-Mischung unter die Eiweißmasse ziehen. Haselnüsse mit Speisestärke mischen und locker unterheben.
- 3.** Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Streifen (ca. 5 cm Länge) auf ein

mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft: 150 °C) 10-15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 5.** Nugat im heißen Wasserbad schmelzen und je zwei Makronenstangen damit zusammensetzen.
- 6.** Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen, in ein Pergamenttütchen mit kleiner Öffnung füllen und die Makronenstangen damit verzieren.



Foto: Mondamin

Bunt verzierte Plätzchen

Zutaten für 45 Stück

- ❖ 85 g Speisestärke
- ❖ 220 g Mehl
- ❖ 1 Ei
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- ❖ 165 g Margarine

Zum Verzieren:

- ❖ Zuckerschrift, Zuckerperlen, Puderzucker, Zitronensaft, Schokoladenglasur

Außerdem:

- ❖ verschiedene Weihnachtsausstechformen

1. Speisestärke und Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Zucker, Vanillezucker und Margarine daraufgeben. Alles mit dem Handrührer auf niedrigster Stufe verkneten.

2. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und verschiedene Formen, z. B. Herzen, Tannenbäume und Sternschnuppen, ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten backen.

TIPPS!

- ❖ Mit Zuckerschrift Konturen der Kekse nachziehen. Mit Perlen verzieren oder die Jahreszahl schreiben.
- ❖ Guss aus Puderzucker, etwas Zitronensaft und Speisefarbe anrühren. Kekse überziehen und mit Streusel verzieren.
- ❖ Sterne mit heller Glasur überziehen und dunkle Glasur spiralförmig darufspritzen. Ein Hölzchen von der Mitte her durch beide Farben ziehen.
- ❖ Herzen zur Hälfte in Kuvertüre tauchen. Mit den Zinken einer Gabel Streifenmuster durchziehen.

Schoko-Nuss-Kipferl

Zutaten für 50 Stück

- ❖ 75 g fein gemahlene Haselnüsse
- ❖ 200 g weiche zimmerwarme Butter
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 125 g Puderzucker
- ❖ 100 g Zartbitterschokolade (70 %)

1. Haselnüsse in einer Pfanne unter Rühren goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Mit Butter, Kakao, Vanillezucker, Mehl und Puderzucker rasch zu einem glatten Teig kneten.

2. Teig halbieren. Aus beiden Teilen 4 cm dicke Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.

3. Die Teigrollen aus der Folie wickeln und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe kurz in den Händen kneten, dann zu

Kipferl formen und nebeneinander auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 12-15 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.

5. Die Zartbitterschokolade zerkleinern und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kipferlspitzen in die Schokolade tauchen, etwas abtropfen lassen, dann auf ein Blatt Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen.



Foto: Lindt



Spitzbuben

Zutaten für 80 Stück

- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 300 g Weizenmehl (Type 405)
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 100 g gemahlene blanchierte Mandeln
- ❖ 200 g Butter
- ❖ 2 Eier
- ❖ 200 g Johannisbeer-gelee
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

- 1.** Zucker, Vanillezucker, Mehl, Salz, Mandeln, Butter und Eier in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten kühl stellen.
- 2.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit runden Ausstechern mit Wellenrand (ca. 4 cm Ø) Kreise ausstechen.
- 3.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Teigkreise auf das Blech geben.
- 4.** In die andere Hälfte der Teigkreise kleine Kreise (1-1,5 cm Ø) ausstechen.
- 5.** Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) backen. Dabei nicht braun werden lassen! Anschließend die Plätzchen abkühlen lassen.
- 6.** Auf die runden Plätzchen ohne Loch einen Klecks Marmelade geben. Die Kekse mit Loch darauflegen und andrücken. Zum Schluss die Spitzbuben mit etwas Puderzucker bestreuen.

Foto: Südzucker



Foto: Photoart

Baiserplätzchen mit Pistazien

Zutaten für 25 Stück

- ❖ **100 g ungesalzene Pistazienkerne**
- ❖ **1 Biolimette**
- ❖ **1 Eiweiß**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **125 g Puderzucker**
- ❖ **75 g gemahlene Mandeln**
- ❖ **Zucker**

1. Die Pistazienkerne fein mahlen. Die Limette heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben. 1 EL Saft auspressen.

2. Das Eiweiß mit Salz und Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Den Limettensaft unterrühren.

3. 100 g Eischnee und 2 EL Pistazien beiseitelegen. Unter den restlichen Eischnee die Mandeln, Limettenschale und restliche Pistazien rühren. Den Teig ca. 1 Stunde kalt stellen.

4. Den Teig zu kleinen Kugeln (ca. 1 cm Ø) formen und auf mit Backpapier belegte Backblech legen. Mit einer Gabel flach drücken. Das restliche Eiweiß aufstreichen und mit den restlichen Pistazien bestreuen. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde trocknen lassen.

5. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 180 °C ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Schokocrossies mit Trockenpflaumen

Zutaten für 40 Stück

- ❖ 300 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 50 g Haselnusskerne
- ❖ 80 g Trockenpflaumen
- ❖ 60 g Cornflakes

1. Zartbitterkuvertüre klein hacken. In einer Schüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen.
2. Haselnusskerne hacken, in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Trockenpflaumen ebenfalls fein hacken. Beides mit den Cornflakes und der flüssigen Kuvertüre vermengen.
3. Masse mit zwei Teelöffeln zu kleinen Häufchen formen und auf ein Backpapier setzen. Schokocrossies an einem kühlen Ort fest werden lassen.

TIPPS!

- ❖ Statt gehackter Haselnüsse kann man auch Walnüsse, Pekannüsse oder Mandeln verwenden.
- ❖ 1 Prise Zimtpulver unter die Schokoladenmasse rühren und zu Weihnachten etwas Lebkuchengewürz dazugeben.
- ❖ Zum Schluss noch mit Kakao bestäuben.



Foto: Amazin Prunes/Kalifornische Trockenpflaumen



Foto: Südzucker

Pinien-Espresso-Kipferl

Zutaten für 50-60 Stück

- ❖ 200 g weiche Butter
 - ❖ 75 g Zucker
 - ❖ 100 g Pinienkerne
 - ❖ 220 g Mehl (Type 405)
 - ❖ 1 EL ESPRESSOPULVER
 - ❖ 1 TL Schalenabrieb einer Bio-Orange
- Zum Wälzen:**
- ❖ 3 EL Puderzucker
 - ❖ 3 EL Zucker mit Amarettogeschmack
 - ❖ evtl. 1 TL ESPRESSOPULVER

1. Butter mit Zucker ca. 5 Min. weißschaumig rühren. Pinienkerne im Blitzhacker fein hacken und mit gesiebttem Mehl, ESPRESSOPULVER und Orangenschalenabrieb kurz unter die Butter-Zucker-Mischung kneten. Alles rasch zu einer Teigkugel formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen (keine Umluft). Mit einem Teelöffel walnussgroße Portionen abstechen. Zwischen mit Mehl bestäubten Handflächen zu spindelförmigen Röllchen formen, in Kipferlform biegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. hellbraun backen.
3. Backblech aus dem Ofen nehmen, das Backpapier mit den Kipferln vorsichtig vom Blech herunterziehen und diese darauf kurz abkühlen lassen.
4. Puderzucker und Zucker mit Amarettogeschmack auf einem Teller mischen. Warme Kipferl darin wälzen und auf einem Teller vollständig abkühlen lassen.

TIPP!

- ❖ Statt Pinienkerne können Sie gemahlene Mandeln verwenden.

Hagebutten- Wirbel- Plätzchen

Zutaten für 28 Stück

- ♣ 275 g Mehl
- ♣ 125 g Butter
- ♣ 100 g Puderzucker
- ♣ 1 Prise Salz
- ♣ 1 Ei
- ♣ 150 g Hagebuttenkonfitüre

1. Mehl, Butter, Puderzucker, Salz und Ei in einer Rührschüssel erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und mit einer Teigrolle rechteckig (ca. 18 x 30 cm) dünn ausrollen.
3. Teigplatte gleichmäßig mit der Konfitüre bestreichen, dabei rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Teig von einer längeren Seite vorsichtig aufrollen, in Folie wickeln und nochmals ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Teigrolle in 28 (à ca. 1 cm) dünne Scheiben schneiden. Plätzchen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und blechweise im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 10 Minuten backen. Plätzchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP!

♣ Statt raffiniertem Zucker können Sie auch Kokosblütenzucker verwenden. Der Teig schmeckt so etwas karamellig und ist dunkler.



*Kleine Schnecken,
fruchtig und süß!*

Foto: Mantel Konfitüren

Mandel-Safran-Plätzchen

Zutaten für 40 Stück

- ❖ 300 g Weizenmehl (Type 405)
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 200 g weiche Butter
- ❖ 2 Eigelb
- ❖ 100 g gemahlene Mandeln
- ❖ 2 Msp. gemahlener Safran
- ❖ Mark einer Vanilleschote
- ❖ 1 Prise Salz
- Außerdem:**
- ❖ verschiedene Weihnachtsausstecher (z. B. Stern, Tannenbaum, Herz)
- ❖ 200 g Puderzucker
- ❖ Zuckerperlen

1. Mehl mit Zucker, Butter, Eigelb, Mandeln, Safran, Vanillemark und Salz zu einem glatten Teig verkneten und ca. 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und verschiedene Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.
3. Anschließend im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 8-10 Minuten backen. Nach dem Backen mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.
4. Den Puderzucker mit 3-4 EL Wasser verrühren. Die ausgekühlten Plätzchen mit Puderzuckerglasur und Zuckerperlen nach Belieben verzieren.



Schoko-Quitten-Plätzchen

Zutaten für 45 Stück

- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 60 g Puderzucker
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 150 g Butter
- ❖ 125 g Quittengelee
- ❖ Blattgold nach Wunsch

1. Mehl, Puderzucker und Kakao in einer Schüssel mischen. Ei, Eigelb und Butter in Stückchen zugeben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig zu 45 walnussgroßen Kugeln formen und auf

die Backbleche setzen. Mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Mitte der Kugeln drücken. Die Backbleche nacheinander im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 12-15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Das Quittengelee leicht erwärmen und glatt rühren. In die Vertiefungen der Kekse füllen, trocknen lassen. Das Gelee nach Wunsch mit Blattgold verzieren.



Foto: Photoart



Foto: Ahornsirup aus Kanada

Ahornkugeln

Zutaten für ca. 18 Stück

- ❖ 100 g getrocknete Datteln
- ❖ 50 g getrocknete Aprikosen
- ❖ 2 EL Ahornsirup
- ❖ 50 g fettarmes Milchpulver
- ❖ 40 g Erdnussbutter
- ❖ 20 g kernige Haferflocken
- ❖ 25 g Kürbiskerne
- ❖ 20 g Kokosraspel

1. Die getrockneten Früchte in 2 EL Wasser und Ahornsirup 1-2 Stunden einweichen. Oder in der Mikrowelle 4 Minuten erhitzen.
2. Die Früchte in einen Mixer geben und pürieren.
3. Das Fruchtpüree in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten, außer den Kokosraspeln, vermengen. Aus der Masse mit feuchten Händen Kugeln formen und diese in den Kokosraspeln wälzen.
4. In einer geschlossenen Dose halten sich die Ahornkugeln im Kühlschrank 1 Woche und in der Gefriertruhe 3 Monate.

Espresso-Zimt-Monde

Zutaten für 40 Stück

- ❖ 175 g Butter
- ❖ 70 g Zucker
- ❖ 100 g ungeschälte gemahlene Mandeln
- ❖ 225 g Mehl (Type 405)
- ❖ 25 g Rahmjoghurt (10 %)
- ❖ 1 EL Espresso pulver
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ 2 EL Puderzucker
- ❖ 2 EL Zucker

1. Butter und Zucker mit dem Rührgerät mindestens 5 Minuten weißschäumig aufschlagen. Gemahlene Mandeln mit Mehl, Rahmjoghurt, Espresso- und Zimtpulver kurz unter die Buttermischung kneten. Teig zudecken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen (keine Umluft). Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher Monde ausstechen und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
3. Die Plätzchen nacheinander im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten hellgelb backen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen, das Backpapier vom Backblech ziehen und kurz abkühlen lassen.
4. Puderzucker und Zucker mischen. Die warmen Plätzchen damit bestreuen und abkühlen lassen.



Foto: Weihenstephan



Foto: Photoart

Walnussplätzchen

Zutaten für 25 Stück

- ❖ 150 g Walnuskerne
- ❖ 200 g Butter
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 1 Msp. Kardamompulver
- ❖ 1 Prise Zimtpulver
- ❖ 2 Tropfen Bittermandel-
aroma
- ❖ Salz
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 340 g Himbeerkonfitüre
- ❖ 50 g Zartbitterschokolade
- ❖ 25 Walnusshälften
- ❖ 200 g Puderzucker
- ❖ 1 Eiweiß

1. Walnüsse fein mahlen. Butter mit Zucker, Butter, gemahlenen Walnüssen, Mehl, Kardamom, Zimtpulver, Bittermandelaroma, Salz, Vanillezucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen und 50 Kreise (ca. 7 cm Ø) ausstechen. Plätzchen auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

3. Die Plätzchen nacheinander im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Die Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die Zart-

bitterschokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen.

5. Die Walnusshälften zur Hälfte in lauwarmer Schokolade tauchen, auf ein Stück Backpapier legen und trocknen lassen.

6. Puderzucker sieben und mit Eiweiß zu einem Guss verrühren. Die Hälfte der Plätzchen mit Zuckerguss bepinseln und ca. 20 Minuten trocknen lassen.

7. Auf die andere Hälfte der Plätzchen je einen Teelöffel Himbeerkonfitüre geben und den Zuckergussdeckel daraufsetzen. Auf den Zuckerguss je einen kleinen Klecks Konfitüre geben und darauf die Walnusshälften setzen.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Weihnachtliche Schokoladentäfelchen

Zutaten für ca. 20 Stück

- ❖ 150 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 150 g weiße Kuvertüre
- Zum Verziern:**
- ❖ 3 Spekulatius
- ❖ Gebäckschmuck (z. B. Nonpareilles)
- ❖ 50 g gesplitterte Mandeln
- ❖ Winterstreudekor

1. Kuvertüre jeweils grob hacken und nach Packungsanleitung getrennt schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Backpapier auf ein Brett oder Backblech legen. Spekulatius in kleine Stücke brechen.
3. Die Kuvertüre jeweils im dünnen Strahl nebeneinander zu einem Rechteck (ca. 30 x 20 cm) auf das Backpapier gießen. Mit einem Teelöffel so durch die flüssige Kuvertüre ziehen, dass ein Marmormuster entsteht. Auf die eine Hälfte die Spekulatius und Nonpareilles geben. Auf die andere Hälfte Mandeln und

Streudekor geben. Alles im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

4. Die Schokoladentafel in kleine Stücke brechen oder schneiden.

TIPP & INFO!

- ❖ Statt Zartbitterkuvertüre können Sie auch Vollmilchkuvertüre nehmen.
- ❖ Kühl gelagert kann man die Schokoladentäfelchen ca. 3 Wochen aufbewahren.

Streusel- plätzchen mit Hagebutten- konfitüre

Zutaten für ca. 50 Stück

- ❖ 550 g Mehl
- ❖ 1 1/2 TL Backpulver
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 5 g Vanillekonzentrat
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 250 g weiche Butter
- ❖ 2 Eier
- ❖ 300 g Hagebutten-
konfitüre
- ❖ 30 g Puderzucker

1. Alle Zutaten, bis auf die Hagebuttenkonfitüre und den Puderzucker, in einer Schüssel zu einem homogenen Teig verarbeiten. Ca. 1/3 des Teigs beiseitestellen.
2. Den restlichen Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech rechteckig ausrollen und mit der Hagebuttenkonfitüre bestreichen.
3. Den beiseitegestellten Teig zu Streuseln verarbeiten und diese auf der Konfitüre verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 13-15 Minuten backen. Anschließend das Gebäck herausnehmen und erst in Quadrate und dann in Dreiecke schneiden.
5. Die Streuselplätzchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

TIPP!

❖ Statt Hagebuttenkonfitüre können Sie auch eine andere Konfitüre verwenden.



Foto: Maimel Konfitüren



Funkelnde Festlichkeit

In den glänzenden Elementen auf den Keramikvasen von Formano bricht sich Kerzen- und Dekolicht besonders schön. Die sand- und goldfarbenen Vasen gibt es in mehreren Größen ab 17 cm Höhe (ca. 14 €) im Fachhandel.

**Spätestens
Anfang Dezember
möchten wir unser
Zuhause festlich
schmücken. Fun-
kelnde Accessoires
sind ein besonde-
rer Blickfang!**

Glänzende, goldene Adventszeit



Geschenke für andere und sich selbst

Mit einer feinen Leckerei im Inneren und einem guten Wunsch wie „Merry Christmas“ versehen sind die Dekogläser (Höhe: 10 cm) von Hoff Interieur ein hübsches Mitbringsel im Advent. Erhältlich als 3er-Set, ca. 30 €, www.hoff-shop.de

Dreistöckige Glanzleistung

Windlichter sehen zwar äußerst dekorativ aus auf der Etagerie von Formano – unser Geheimtipp ist aber: Selbst gebackene Plätzchen kommen darauf noch besser an! 50 cm hoch, ca. 59 € im Fachhandel





Stelldichein im winterlichen Walde

Neben prächtigen Tannen und Zapfen gehören auch ein imposanter Hirschkopf und natürlich der Weihnachtsmann in einen stimmungsvollen (Kerzen-)Winterwald. Der guldene Eber komplettiert das Ensemble von Engels Kerzen. Z. B. Hirsch: ca. 31 €; www.engels-kerzen.de

Stilvoller Baumschmuck

Die gläsernen Christbaumkugeln aus der Serie „Autentico“ von Leonardo sind zeitlos und verleihen jedem Weihnachtsbaum Eleganz. Ø 8 cm, erhältlich im 4er-Set für ca. 20 €; www.leonardo.de



Für Tee-, Kaffee- und Punschgenießer

Heißgetränke sind im Winter eine Wohltat. Aus den Tassen mit dem knuffigen Dekor von Leonardo schmeckts bestimmt nochmal so gut, wetten? 4 Tassen im Set ca. 32 €; www.leonardo.de



Viel Platz für kleine und große Geschenke

Ho, ho, ho, hier passen aber viele Präsente rein! 100 x 67 cm ist der bedruckte Jutesack von By Benson groß. Da leuchten Kinder- und Erwachsenenaugen gleichermaßen! Erhältlich in den Farben Natur, Rot und Schwarz für je 40 € über www.bybenenson.com



Leuchtender Sternenhimmel

Herrlich verspielt wirken die Dekokugeln in Violett und Gold von Formano. Sie sind ausgestattet mit einem LED-Licht und erhältlich in den Höhen 10, 12 und 15 cm für ca. 11, 14 bzw. 16 € im Fachhandel

☆☆☆ **Lebkuchen** ☆☆☆



Foto: Photoart

DER WÜRZIGE DUFT VON LEBKUCHEN GEHÖRT ZUR FESTZEIT
WIE ADVENTSKALENDER UND CHRISTBAUMKUGELN

Oh, du köstliche Weihnachtszeit!

Schlesische Lebkuchen

Zutaten für 20-25 Stück

- ❖ **500 g flüssiger Honig oder heller Zuckerrübensirup**
- ❖ **500 g Zucker**
- ❖ **100 g weiche Butter**
- ❖ **1 gehäufter TL Zimtpulver**
- ❖ **ca. 1/2 TL gemahlene Nelken**
- ❖ **500 g Rosinen**
- ❖ **700 g Möhren**
- ❖ **750 g Mehl**
- ❖ **20 g Kakao**
- ❖ **1 Päckchen Backpulver**
- ❖ **125 g gehackte Mandeln**
- ❖ **2 Eier**
- ❖ **150 g Zartbitterkuvertüre**
- ❖ **125 g Puderzucker**

- 1.** Honig oder Zuckersirup und Zucker unter Rühren in einem Topf aufkochen. Vom Herd ziehen und die Butter darin schmelzen lassen. Zimtpulver und gemahlene Nelken unterrühren. Ca. 15 Min. abkühlen lassen. Rosinen waschen und abtropfen lassen.
- 2.** Möhren schälen und fein raspeln. 500 g Möhren abwiegen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und in eine sehr große Rührschüssel sieben. Möhren daraufgeben und mit der Honig-Zucker-Masse übergießen.
- 3.** Rosinen, Mandeln und Eier zufügen und alles gut verrühren. Teig ca. 3 Std. kalt stellen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
- 4.** Teig mit angefeuchteten Händen nochmals durchkneten (klebt etwas). Aus je ca. 2 EL Teig runde Lebkuchen formen.

- 5.** 8-9 Stück mit ca. 5 cm Abstand (da sie beim Backen etwas auseinanderlaufen) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen nacheinander auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 Min. backen. Lebkuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 6.** Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Puderzucker und 1-2 EL Wasser zu einem dicken Guss rühren.
- 7.** Kuvertüre und Zuckerguss jeweils in einen Einmalspritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen, dann eine kleine Ecke abschneiden. Über eine Hälfte der Lebkuchen den Zuckerguss und über die andere die Kuvertüre in Streifen ziehen. Die Lebkuchen anschließend trocknen lassen.

Lebkuchen mit Emmermehl

Zutaten für 50 Stück

Für den Teig:

- ❖ 4 Eier
- ❖ 240 g brauner Zucker
- ❖ 250 g Emmermehl (Type 1300)
- ❖ 80 g gehackte Mandeln
- ❖ 200 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 70 g fein gehacktes Orangeat
- ❖ 70 g fein gehacktes Zitronat
- ❖ 1 1/2 TL Lebkuchengewürz
- ❖ 1/2 Päckchen Backpulver
- ❖ 50 Oblaten (5 cm Ø)

Zum Verzieren:

- ❖ 200 g gesiebter Puderzucker
- ❖ 2-3 EL Wasser oder Zitronensaft
- ❖ 50 blanchierte Mandeln

1. **Für den Teig:** Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Restliche Teigzutaten und Gewürze hinzugeben und sorgfältig unterrühren.
2. Mit einem Esslöffel Teighäufchen (ca. 20 g) auf die Oblaten setzen und mit angefeuchteten Händen in Form streichen. Dabei nicht ganz bis zum Rand arbeiten. Lebkuchen gehen noch etwas auf. Lebkuchen ca. 12 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen, nicht abdecken. Ofen auf 160 °C vorheizen.
3. Lebkuchen auf mit Backpapier belegte Backbleche geben und 16-18 Min. backen. Lebkuchen vollständig abkühlen lassen.
4. **Zum Verzieren:** Aus Puderzucker und Wasser bzw. Zitronensaft einen zähflüssigen Zuckerguss herstellen. Lebkuchen damit bestreichen. Lebkuchen mit den Mandeln verzieren und gut trocknen lassen.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Würzige Printen

Zutaten für 60 Stück

- ❖ 200 g Zuckerrübensirup
 - ❖ 50 g Honig
 - ❖ 50 g Butter oder Margarine
 - ❖ 50 g Orangeat
 - ❖ 50 g brauner Kandiszucker
 - ❖ 50 g Rohrzucker
 - ❖ 1 TL Zimtpulver
 - ❖ 1/2 TL gemahlene Gewürznelken
 - ❖ 1/2 TL ganze Anissamen
 - ❖ 1 Msp. gemahlene Muskatblüte (Macis)
 - ❖ 1 Msp. gemahlener Ingwer
 - ❖ 1 Msp. gemahlener Kardamom
 - ❖ 300 g Weizenmehl
 - ❖ 3 gestrichene TL Backpulver
- Außerdem:**
- ❖ Milch zum Bestreichen

1. Sirup, Honig und Fett in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, bis alles gelöst ist. Die Sirupmasse in eine Rührschüssel geben

und abkühlen lassen. Orangeat fein hacken.

2. Unter die fast erkaltete Sirupmasse mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe Kandiszucker, Rohrzucker, Gewürze und Orangeat rühren. Mehl mit Backpulver mischen und 2/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rest mit den Händen unterkneten.

3. Den Lebkuchenteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen und Rechtecke (7 x 2,5 cm) ausschneiden. Die Rechtecke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Milch bestreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 13 Min. backen.

4. Anschließend die Printen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



TIPP!

- ❖ Blanchierte Mandeln lassen sich gut der Länge nach halbieren. Die flachen Seiten haften besser auf dem Zuckerguss.

Foto: SchapfenMühle

Lebkuchenbriefe

Zutaten für 30 Stück

- ❖ 125 g Butter
 - ❖ 125 g Zucker
 - ❖ 150 g Honig
 - ❖ 1 EL Lebkuchengewürz
 - ❖ 1/2 TL Zimtpulver
 - ❖ 1 1/2 EL Kakao
 - ❖ 1 Prise Salz
 - ❖ 350 g Weizenmehl (Type 405)
 - ❖ 2 gestrichene TL Backpulver
 - ❖ 1 Ei
- Außerdem:**
- ❖ 100 g Puderzucker
 - ❖ etwas Zitronensaft
 - ❖ ein Stück Pergamentpapier für das Spritztütchen
 - ❖ evtl. Zuckerperlen

- 1.** Butter, Zucker und Honig in einem Topf auf dem Herd erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Lebkuchengewürz, Zimtpulver, Kakao und Salz einrühren und die Masse abkühlen lassen. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und sieben, nach und nach hinzufügen. Mit dem Ei zu einem glatten Teig verkneten und ca. 24 Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen.
- 2.** Teig noch einmal durchkneten, auf bemehlter Fläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem Teigrädchen 30 Rechtecke zuschneiden. In jedes Lebkuchenbriefchen ein Loch stechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 3.** Lebkuchen im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 8-10 Minuten backen. Nach dem Backen mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.
- 4.** Den Puderzucker mit wenig Zitronensaft zu einem spritzfähigen Guss verrühren. Pergamentpapier zu Spritztütchen formen. Den Guss einfüllen, eine Ecke abschneiden und die Kekse zu Briefen verzieren. Eventuell mit Zuckerperlen verzieren.



Foto: Aurora

*Süße Anhänger für Geschenke
und liebe Botschaften!*

Lebkuchenplätzchen

Zutaten für 22 Stück

- ❖ **175 g + 1 EL Zuckerrübensirup**
- ❖ **75 g brauner Zucker**
- ❖ **25 g Butter**
- ❖ **300 g Mehl**
- ❖ **7 g Lebkuchengewürz**
- ❖ **1 EL Kakao**
- ❖ **2 TL Natron**
- ❖ **1 Ei + 1 Eiweiß**
- ❖ **1 EL Zitronensaft**
- ❖ **200 g Puderzucker**
- ❖ **rote, grüne und blaue Lebensmittelfarben**
- ❖ **bunte Minizuckerperlen**
- ❖ **4 Einmalspritzbeutel**

1. 175 g Zuckerrübensirup, braunen Zucker und Butter in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Masse abkühlen lassen.

2. Mehl, Lebkuchengewürz, Kakao und Natron mischen und in eine Schüssel sieben. Ei und Sirupmischung zufügen und alles mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Aus dem Teig mit weihnachtlichen Ausstechern (à ca. 7 cm lang) die Plätzchen ausstechen und auf 1-2 mit Backpapier

ausgelegten Backblechen verteilen. Evtl. blechweise im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 13 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Für den Guss Eiweiß, Zitronensaft, Puderzucker und 1 EL Zuckerrübensirup mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig aufschlagen. Guss vierteln und einen Teil rosa, einen Teil grün und einen Teil blau färben. Jeweils (auch den weißen) in einen Einmalspritzbeutel füllen und je eine kleine Spitze abschneiden. Die Lebkuchen mit dem Guss und den Zuckerperlen verzieren und trocknen lassen.



Foto: Grafschafter



Foto: Photoart

Lebkuchenmakronen

Zutaten für 60 Stück

- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 100 g gehackte Mandeln
- ❖ 1 TL Lebkuchengewürz
- ❖ 200 g Lebkuchenbrösel
- ❖ 60 Backblaten

Außerdem:

- ❖ 200 g Vollmilchkuvertüre
- ❖ 20 g Butterschmalz
- ❖ 100 g gehacktes Zitronat

1. Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Eiweiß und Salz sehr steif schlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen. So lange schlagen, bis die Masse glänzende Spitzen zeigt. Die Mandeln, das Lebkuchengewürz und die Lebkuchenbrösel mischen und vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in kleinen Häufchen auf die Oblaten geben. Auf Backbleche setzen und im Backofen

auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen.

3. Lebkuchenmakronen herausnehmen und auf einem Kuchen-gitter auskühlen lassen.

4. Die Vollmilchkuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butterschmalz zufügen, alles glatt rühren und die Makronen damit verzieren. Anschließend das Zitronat darüberstreuen und trocknen lassen.



Foto: Aurora

Lebkuchen mit Schokoguss und Zuckerschrift

Zutaten für 15 Stück

- ❖ **4 Eier**
- ❖ **200 g Zucker**
- ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **200 g geriebene Mandeln**
- ❖ **50 g gehacktes Orangeat**
- ❖ **75 g gehacktes Zitronat**
- ❖ **1 TL Zimtpulver**
- ❖ **je 1 Msp. gemahlene Gewürznelken, Piment und Kardamom**
- ❖ **Schalenabrieb einer halben Biozitrone**
- ❖ **250 g Weizenmehl (Type 405)**
- ❖ **1 TL Backpulver**
- Außerdem:**
- ❖ **100-200 g Schokoladenglasur**
- ❖ **1-2 Eiweiß**
- ❖ **gesiebter Puderzucker**

- 1.** Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mandeln, Orangeat, Zitronat und Gewürze unterarbeiten. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und kurz unterrühren.
- 2.** Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Lebkuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 15-20 Minuten backen. Backblech aus dem Backofen nehmen. Lebkuchen erkalten lassen.

- 3.** Die Schokoladenglasur erwärmen. Das Gebäck damit bestreichen und trocknen lassen. Anschließend in 10 x 10 cm große Lebkuchen schneiden.
- 4.** Für die Zuckerschrift 1-2 Eiweiß, je nach Textmenge, mit so viel Puderzucker verrühren, bis die Masse dickflüssig wird. Die Masse in ein Pergamenttütchen füllen, unten eine kleine Ecke abschneiden und Texte, Zahlen oder Motive auf die Lebkuchen malen.

Quittenpfefferkuchen

Zutaten für ca. 50 Stück

Für den Teig:

- ❖ 345 g Quittengelee
- ❖ 225 g Zucker
- ❖ 10 g frischer Ingwer
- ❖ 400 g Mehl
- ❖ 2 TL Kakao
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ 1 TL Pfeffer
- ❖ 1/2 TL gemahlene Gewürznelken
- ❖ 1 TL Natron
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 125 g Butter

Zum Verzieren:

- ❖ 250 g Puderzucker
- ❖ gelbe, grüne und rosa Lebensmittelfarben
- ❖ Kakao
- ❖ Zuckerperlen und -blüten

Außerdem:

- ❖ verschiedene Ausstecher (z. B. Engel, Elche, Lebkuchenmännchen, Sterne und Tannenbäume)

1. Für den Teig: 220 g Quittengelee, 100 g Zucker und 75 ml Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen. Ca. 3 Min. köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.

2. Ingwer schälen und fein reiben. Mehl, restlichen Zucker, Kakao, Zimtpulver, Pfeffer, Nelken und Natron in einer großen Rührschüssel mischen. Eigelb zugeben. Quittensirup, Butter in Flöckchen und Ingwer zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

3. Den Teig in 3-4 Portionen teilen und nacheinander auf Mehl ca. 7 mm dick ausrollen. Restlichen Teig immer wieder zusammenkneten und ausrollen. Verschiedene Motive ausstechen. Auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Blechweise nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 12 Min. backen. Kekse herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Zum Verzieren: Restliches Quittengelee und Puderzucker glatt rühren. Guss in 5 Portionen teilen. 1 Portion weiß lassen. Restliche Portionen jeweils mit einigen Tropfen Lebensmittelfarbe und Kakao gelb, grün, rosa und braun einfärben. Pfefferkuchen mit Guss und Zuckerperlen und -blüten verzieren. Trocknen lassen.



Foto: Maintal Konfitüren

Lebkuchen-Minimuffins

Zutaten für 35 Stück

Für den Teig:

- ❖ 150 g Zuckerrübensirup
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 50 g brauner Zucker
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 1 EL Kakao
- ❖ 1 TL Lebkuchengewürz
- ❖ 100 g gehackte Mandeln
- ❖ 2 Eier
- ❖ 150 g Aprikosengelee
- ❖ 30 g Zucker
- ❖ 200 g Marzipan

Zum Verzieren:

- ❖ Zucker
- ❖ 35 Pistazien
- ❖ 35 Marzipansterne

Außerdem:

- ❖ Mini-Muffinbackform
- ❖ 35 Mini-Papierbackförmchen

1. Für den Teig: Zuckerrübensirup, Butter und Zucker erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Kakao, Lebkuchengewürz und Mandeln dazugeben. Eier einzeln unterrühren.

2. Die Mulden der Muffinbackform mit den Papierbackförmchen auslegen. Den Teig in den Förmchen verteilen. Je 1TL Aprikosengelee daraufgeben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Die restlichen Muffins ebenso backen.

3. Zum Verzieren: Die fertigen Muffins mit Zucker bestreuen und mit den Pistazien und den Marzipansternen verzieren.



Foto: Gräfschafter



Foto: Photoart

Zutaten für 30 Stück

Für den Teig:

- ❖ 2 Eier (L)
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 100 g Margarine
- ❖ 100 g flüssiger Honig
- ❖ Zucker nach Geschmack
- ❖ Rumaroma
- ❖ 2 EL Milch (1,5 %)
- ❖ 4 EL Orangensaft
- ❖ 2 TL Schalenabrieb einer Bio-Orange
- ❖ 280 g Weizenmehl (Type 1050)
- ❖ 2 TL Lebkuchengewürz
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ 1/2 Päckchen Backpulver
- ❖ 1 gehäufte EL Kakao
- ❖ 50 g Mandelstifte

Zum Verzieren:

- ❖ 50 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 30 g Mandelstifte

Mandel-Lebkuchen

- 1. Für den Teig:** Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
- 2.** Die Margarine nacheinander mit Honig und Eigelb schaumig rühren. Einige Tropfen Rumaroma, Milch, Orangensaft und -schalenabrieb sowie Zucker unterrühren.
- 3.** Mehl mit Gewürzen, Backpulver und Kakao mischen. Alles kräftig mit der Fett-Eigelb-Masse verrühren. Die Mandelstifte zufügen. Den

Eischnee unterheben. Falls der Teig zu fest ist, etwas Wasser zugeben.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Das Gebäck nach dem Abkühlen in 30 Dreiecke schneiden.

5. Zum Verzieren: Die Zartbitterkuvertüre schmelzen und die Lebkuchen mit Streifen verzieren. Anschließend die Mandelstifte darüberstreuen.

MUFFINS, TÖRTCHEN, GEBÄCKSCHNECKEN UND MEHR LASSEN
DIE AUGEN VON FAMILIE UND FREUNDEN STRAHLEN

Entzückende Leckereien im Kleinformat für die lieben Gäste

Mini-Schokoladen-Pavlovas mit marinierten Früchten

Zutaten für 8 Stück

Für die Pavlovas:

- ❖ 100 g Zartbitterschokolade (70 %)
- ❖ 4 Eiweiß
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 225 g Zucker
- ❖ 1 EL Speisestärke
- ❖ 1 TL Weißweinessig

Für die Creme:

- ❖ 100 g Vollmilchschokolade
- ❖ 200 g Sahne

Für die Früchte:

- ❖ 2 saftige Orangen
- ❖ 1 reife Pflaume
- ❖ 250 g Beeren (frisch oder TK,
z. B. Heidelbeeren, Himbeeren,
Brombeeren)
- ❖ 100 g Granatapfelkerne
- ❖ 75 ml Orangensaft
- ❖ 2 EL Grenadinesirup
- ❖ 2-3 EL Rum oder ein paar
Tropfen Rumaroma

Außerdem:

- ❖ Schokoladensplitter nach Belieben

1. Für die Pavlovas: Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Speisestärke auf den Eischnee sieben und mit Essig behutsam unterheben.

2. Eischnee in 8 gleich großen Tupfen (9 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Flüssige Schokolade kreisrund auf die Eischneetupfen träufeln und mit einem Stäbchen etwas miteinander verquirlen. Mit dem Löffelrücken in die Mitte jeder Pavlova eine Mulde für die Früchte drücken.

3. Blech in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und bei 180 °C 5 Min. backen. Dann die Temperatur auf 100 °C reduzieren und 60 Min. trocknen lassen.

4. Anschließend aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen. Behut-

sam vom Backpapier lösen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

5. Für die Creme: Die Schokolade klein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne aufkochen und über die Schokolade in die Schüssel gießen. Beides miteinander glatt rühren und im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

6. Für die Früchte: Orangen schälen und filetieren, Pflaume in dünne Spalten schneiden, Beeren und Granatapfelkerne evtl. waschen. Alles in eine Schüssel geben. Orangensaft, Grenadinesirup und Rum oder Rumaroma mischen, über die Früchte gießen und marinieren.

7. Pavlovas auf Teller setzen. Creme mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen und auf den Pavlovas verteilen. Früchte daraufgeben und nach Belieben mit Schokoladensplittern dekorieren.

☆☆☆ Kleingebäck ☆☆☆



Foto: Lindt

Cranberry-Adventskringel

Zutaten für 30 Stück

- ❖ 1 Biozitrone
- ❖ 275 g Mehl
- ❖ 100 g gemahlene Mandeln ohne Haut
- ❖ 350 g Puderzucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei
- ❖ 200 g kalte Butter
- ❖ 40 g getrocknete Cranberrys
- ❖ 25 g Pistazienkerne
- ❖ 2 EL Milch
- ❖ 450 g Cranberrykonfitüre

1. Die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen. Die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben. Mehl, Mandeln, 150 g Puderzucker, Vanillezucker und Salz mischen. Ei, abgeriebene Zitronenschale und Butter in Flöckchen zufügen. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Die Zitrone halbieren. Eine Zitronenhälfte auspressen. Cranberrys und Pistazien getrennt hacken. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn (3 mm) ausrollen. Kringel (à 6 cm Ø, Loch 3 cm Ø) ausstechen. Teigreste immer wieder verkneten, ausrollen und ausstechen. Insgesamt 60 Kringel ausstechen.

3. Kringel auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C; Gas: Stufe 2) 6-7 Minuten backen. Kekse aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

4. 200 g Puderzucker, Milch und 1-2 EL Zitronensaft zu einem dicken Guss verrühren.

5. Die Konfitüre in einem kleinen Topf erhitzen. Die Hälfte der Kringel je mit etwas Konfitüre bestreichen und je einen weiteren Kringel daraufsetzen. Kringel mit dem Zuckerguss bestreichen, sofort mit gehackten Cranberrys und gehackten Pistazien bestreuen und trocknen lassen.



*Süßherber
Geschmack von
Cranberrys zwischen
zwei Keksen*

Foto: Maintal Konfitüren



Foto: Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH

Aprikosen-Blätterteig-Schnecken

Zutaten für 16 Stück

- ❖ **200 g Soft-Aprikosen**
- ❖ **60 g Zitronat**
- ❖ **60 g Orangeat**
- ❖ **5 EL weißer Glühwein**
- ❖ **50 g Mandeln ohne Schale**
- ❖ **1 Rolle Blätterteig**
(270 g, Kühlregal)
- ❖ **1 Eigelb**
- ❖ **2 EL Sahne**

- 1.** Für die Füllung Soft-Aprikosen, Zitronat, Orangeat und Glühwein in eine Schüssel geben. Zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.
- 2.** Die Mandeln hacken. Den Blätterteig 5-10 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 3.** Aprikosenmischung in einem Universalzerkleinerer fein pürieren, bis eine streichfähige Masse entsteht.
- 4.** Blätterteig samt Backpapier entrollen. Aprikosenmasse auf dem Blätterteig verstreichen, dabei rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Mit 3/4 der gehackten Mandeln bestreuen.

- 5.** Das Eigelb und die Sahne verquirlen. Eine Längsseite mit etwas von der Eigelbmischung bestreichen. Teigplatte mithilfe des Papiers von der anderen Längsseite eng aufrollen. Rolle in 16 Scheiben (ca. 2,5 cm) schneiden. Scheiben mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit restlichem verquirltem Eigelb bestreichen.
- 6.** Die restlichen gehackten Mandeln auf die Aprikosen-Blätterteig-Schnecken streuen. Im vorgeheizten Backofen 200 °C (Umluft: 180 °C) 15-20 Min. goldbraun backen.

Nugatmuffins

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- ❖ 100 g Nugat
- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 3 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 100 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 2 Eier
- ❖ 4 EL Milch
- ❖ 75 g gehackte Vollmilchkuvertüre

Zum Verzieren:

- ❖ 75 g Vollmilchkuvertüre
- ❖ Winterliches Zuckerdekor
- ❖ Winterliches Streudekor

Außerdem:

- ❖ 12er-Muffinbackform
- ❖ 12 Papierbackförmchen

1. Für den Teig: Papierbackförmchen in die Muffinbackform stellen. Nugat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten, außer Kuvertüre und Nugat, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Kuvertüre (nicht geschmolzen) und geschmolzenes Nugat unterrühren.

3. Teig in den Förmchen verteilen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des Backofens schieben und ca. 30 Min. backen.

4. Zum Verzieren: Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und mit 1 TL über die Muffins sprengeln. Dekore darauf legen und fest werden lassen.



Foto: SweetFamily

Schnelle Zimt-Schoko-Minimuffins

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 200 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 4 Eier
- ❖ 120-150 g Zucker
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ 200 g Joghurt (1,5 %)
- ❖ 180 g Mehl
- ❖ 20 g Kakao

Außerdem:

- ❖ Mini-Muffinbackform
- ❖ Mini-Papierbackförmchen

1. Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Zimtpulver schaumig rühren. Joghurt, Kuvertüre, Mehl und Kakao kurz unterrühren.

2. Die Mulden der Muffinbackform mit den Papierbackförmchen auslegen und den Teig einfüllen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig, das Innere aber noch etwas weich ist.

3. Die Muffins in den Förmchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Schokoglasur, Zuckerperlen und Puderzucker verzieren.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Schokoladen- Christmas-Pudding mit Schoko- Karamell-Soße

Zutaten für 6 Stück

Für den Pudding:

- ❖ 150 g Dörrobst (z. B. Pflaumen, Datteln, Aprikosen)
- ❖ 150 g Edelbitterschokolade (70 %)
- ❖ 50 g weiche Butter
- ❖ Mark einer Vanilleschote
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ 100 g brauner Zucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 1 TL Backpulver

Für die Schoko-Karamell-Soße:

- ❖ 150 g brauner Zucker
- ❖ 75 g Butter
- ❖ 150 g Sahne
- ❖ 50 g Vollmilchschokolade

Außerdem:

- ❖ 6 Keramikförmchen oder Tassen (150 ml)

- 1. Für den Pudding:** Das Dörrobst würfeln, mit 150 ml kochendem Wasser in einen hohen Becher geben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Mischung mit einem Mixstab fein pürieren.
- 2.** Die Schokolade zerkleinern und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
- 3.** Butter, Vanillemark, Zimtpulver und Zucker mit dem Handrührgerät einige Minuten verrühren. Dann nach und nach die Eier zufügen und untermixen. Danach Mehl, Kakao, Backpulver, das Früchtepüree und die geschmolzene Schokolade untermischen.
- 4.** Den Teig in die gut gefetteten Förmchen oder Tassen füllen. Die Förmchen bis knapp zum Rand in einen flachen Topf mit leicht köchelndem Wasser stellen. Mit einem gebutterten Backpapier abdecken, mit einem Deckel zudecken und ca. 30 Minuten garen.
- 5. Für die Schoko-Karamell-Soße:** Den braunen Zucker mit der Butter und der



Sahne in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze um die Hälfte auf ca. 200 ml einkochen. Anschließend die gehackte Vollmilchschokolade nach und nach unterrühren und schmelzen.

- 6.** Die Förmchen oder Tassen aus dem Wasserbad nehmen, heiß auf Teller stürzen und nach Belieben mit essbaren Goldsternchen bestreuen. Den Pudding mit der Schoko-Karamell-Soße übergießen und servieren.

Foto: Lindt/Jan Brettschneider

Spekulatiusmuffins

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- ❖ 200 g Minispekulatius
- ❖ 50 g Marzipanrohmasse
- ❖ 30 g Weizenmehl
- ❖ 1 gestrichener TL Backpulver
- ❖ 100 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 75 g Schwarzkirschkonfitüre
- ❖ 3 Eier
- ❖ 100 g Schmand (24 %)

Zum Verzieren:

- ❖ 50 g Marzipanrohmasse
- ❖ 20 g Puderzucker
- ❖ rote und grüne Speisefarbe
- ❖ Dekorschmuck (z. B. Sterne, Silberperlen)

Für den Guss:

- ❖ 150 g Puderzucker
- ❖ 1-2 EL Zitronensaft

Außerdem:

- ❖ 12er-Muffinbackform
- ❖ 12 Papierbackförmchen

1. Für den Teig: 12 Minispekulatius zum Verzieren beiseitelegen. Restliche Kekse in einen Blitzhacker geben und feine Brösel (ca. 175 g) herstellen. Marzipan auf einer Haushaltsreibe fein raspeln.

2. Die Muffinbackform mit den Papierbackförmchen auslegen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

3. Mehl mit Backpulver und Spekulatiusbröseln in eine Rührschüssel geben und vermischen. Marzipan, Butter oder Margarine, Konfitüre, Eier und Schmand hinzufügen und alles mit dem Handrührgerät (Rührbesen) ca. 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren.

4. Teig in die Papierbackförmchen füllen. Die Muffinbackform auf den Rost im vorgeheizten Backofen stellen und ca. 25 Min. backen.

5. Muffinbackform auf einen Kuchenrost stellen. Muffins nach 5 Min. aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Zum Verzieren: Marzipan und Puderzucker verkneten. Marzipanmasse halbieren und jeweils rote und grüne Lebensmittelfarbe unterkneten. Marzipan auf einer Arbeitsplatte dünn ausrollen und



weihnachtliche Motive (z. B. Stiefel, Sterne und Tannenbäume) ausstechen.

7. Für den Guss: Puderzucker mit ausreichend Zitronensaft verrühren, sodass eine zähflüssige Masse entsteht. Guss auf die

Spekulatiusmuffins streichen. Dann sofort mit Weihnachtsmotiven und je einem zurückgelegten Minispekulatius belegen. Mit Dekorschmuck verzieren und den Guss fest werden lassen.

Walnuss-Cranberry-Minigugelhupfe

Zutaten für 10 Stück

- ❖ 70 g Butter
 - ❖ 2 Eier
 - ❖ 2 Eigelb
 - ❖ 100 g Zucker
 - ❖ 100 g Weizenmehl
 - ❖ 2 Msp. Backpulver
 - ❖ 1 TL Zimtpulver
 - ❖ 3 EL getrocknete Cranberrys
 - ❖ 70 g gemahlene Walnüsse
- Außerdem:**
- ❖ Minigugelhupf-Backform

1. Die Backform fetten. Die Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen.
2. Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker unter ständigem Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen.
3. Mehl mit Backpulver und Zimtpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Cranberrys hacken und mit den Walnüssen kurz unterrühren. Zum Schluss die Butter kurz unterrühren.
4. Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 15-20 Minuten backen.



Foto: California Walnut Commission



Foto: Pickard

Weihnachtsbaum-cupcakes

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 75 g Zartbitterkuvertüre
 - ❖ 125 g weiche Butter
 - ❖ 100 g Zucker
 - ❖ 100 ml Milch
 - ❖ 2 Eier
 - ❖ 100 g Mehl
 - ❖ 2 TL Backpulver
 - ❖ 2 EL Kakao
 - ❖ 100 g gemahlene Mandeln
 - ❖ 1 Prise Salz
 - ❖ 400 g Doppelrahmfrischkäse
 - ❖ 200 g weiche Butter
 - ❖ 300 g Puderzucker
 - ❖ 2 TL Vanillezucker mit echter Vanille
 - ❖ 15 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
 - ❖ 1 Packung Weihnachtsdekor
- Außerdem:**
- ❖ 12er-Muffinbackform
 - ❖ 12 Papierbackförmchen

1. Kuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter und Zucker schaumig aufschlagen. Milch unterrühren. Eier einzeln dazugeben und alles verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao dazusieben und verrühren. Mandeln und Salz vermischen und mit geschmolzener Kuvertüre unter den Teig rühren.
2. Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinbackform stellen. Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3) 25-30 Min. backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für das Frosting Frischkäse mit Butter, Puderzucker und Vanillezucker glatt rühren und mit Lebensmittelfarbe grün einfärben. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Muffins damit tannenbaumförmig verzieren und mit Weihnachtsdekor bestreuen.

Schoko-Preiselbeer-Muffins

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- ❖ 60 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 280 g Mehl
- ❖ 3 EL Kakao
- ❖ 3 TL Backpulver
- ❖ 1 Msp. gemahlene Muskatnuss
- ❖ 1 Msp. Zimtpulver
- ❖ 120 g zerlassene abgekühlte Margarine
- ❖ 1 Ei
- ❖ 120 g Zucker
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 50 g Preiselbeeren (Glas)

Für die Glasur:

- ❖ 200 ml Kochsahne (15 %)
- ❖ 180 g Zartbitterkuvertüre

Zum Verzieren:

- ❖ 2 EL Haselnusskrokant

Außerdem:

- ❖ 12er-Muffinbackform

1. Muffinbackform einfetten und in den Gefrierschrank stellen.

2. Für den Teig: Kuvertüre fein hacken. Mit Mehl, Kakao

und Backpulver, Muskatnuss und Zimtpulver mischen.

3. Margarine, Ei, Zucker und Milch mit den Quirlen des Handrührs gut verrühren. Mehlmischung zur Eimasse geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

4. Mulden der Muffinbackform zur Hälfte mit Teig füllen. Darauf jeweils 1/2 TL Preiselbeeren geben. Restlichen Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 155 °C; Gas: Stufe 2) ca. 25 Min. backen.

5. Muffins in der Backform ca. 5 Min. ruhen lassen. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

6. Für die Glasur: Sahne aufkochen. Kuvertüre grob hacken, dazugeben und unter Rühren schmelzen. Glasur abkühlen lassen und Muffins damit bestreichen. Mit Haselnusskrokant bestreuen.

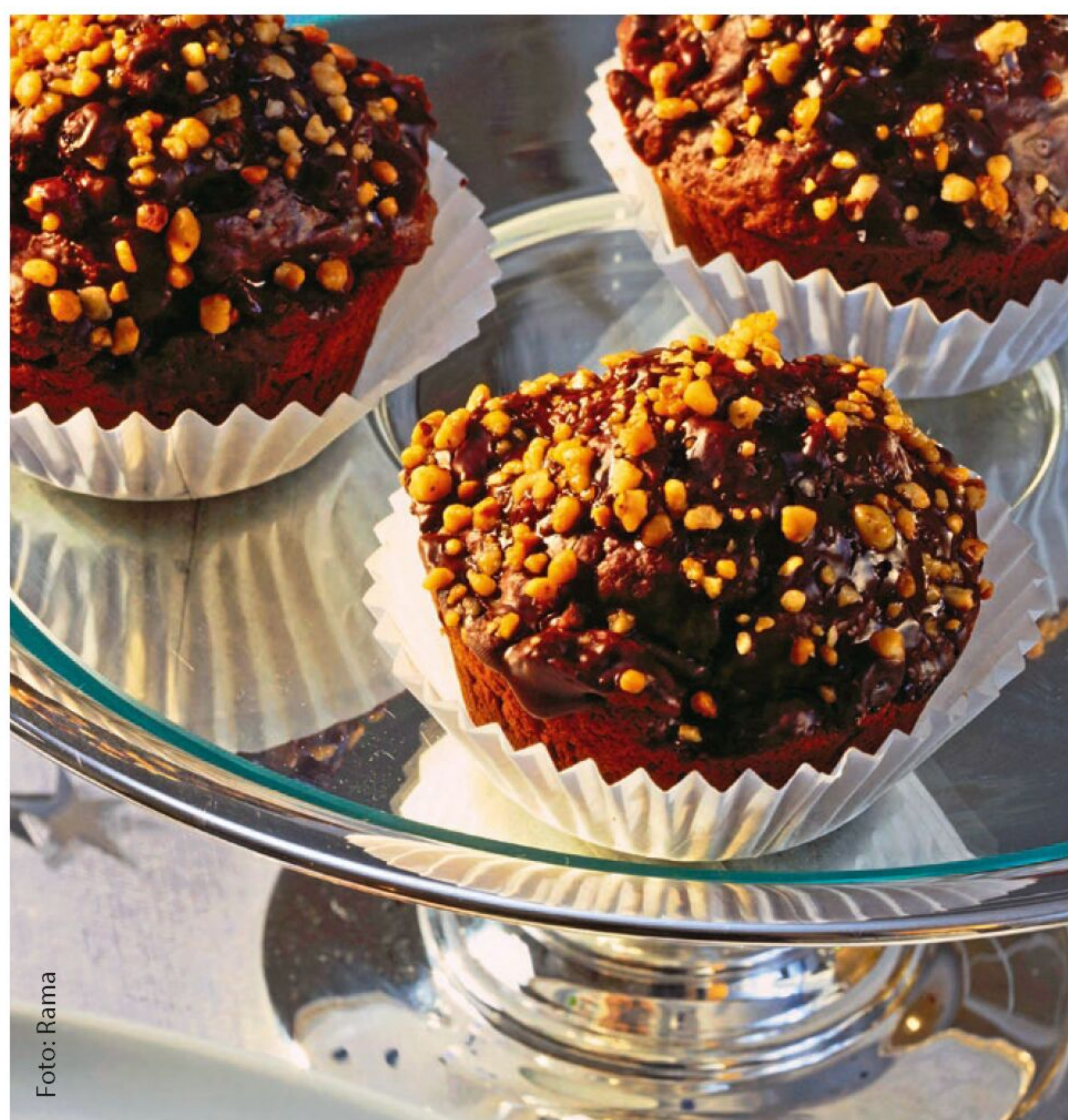


Foto: Rama



Foto: Köllinflocken

Bananen-Schoko-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- ❖ 1 mittelgroße Banane
- ❖ 2 Biolimetten
- ❖ 125 g weiche Butter
- ❖ 100 g brauner Zucker
- ❖ Jodsalz
- ❖ 3 Eier
- ❖ 100 g Weizenmehl (Type 405)
- ❖ 75 g zarte Haferflocken
- ❖ 100 g gemahlene Mandeln
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 75 g Schokotropfen

Für das Topping:

- ❖ 200 g Frischkäse
- ❖ 1 EL Puderzucker
- ❖ 125 g Sahne
- ❖ 50 g geröstete Mandelstückchen

Außerdem:

- ❖ 12er-Muffinbackform
- ❖ 12 Papierbackförmchen

1. Für den Teig: Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Papierbackförmchen in die Mulden der Muffinbackform setzen. Limetten heiß waschen, trocken tupfen. Schale einer

Limette abreiben. Saft beider Limetten auspressen. Banane schälen, zerdrücken, mit 2 TL Limettensaft vermischen.

2. Butter mit Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Zerdrückte Banane unterrühren. Eier nach und nach dazugeben und rühren, bis eine hellcremige Masse entsteht. Mehl, Haferflocken, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und unter die Creme rühren. Schokotropfen unter den Teig heben.

3. Teig in die Papierbackförmchen füllen und im Ofen 20-25 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Vertiefungen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Für das Topping: Frischkäse mit Puderzucker, restlichem Limettensaft und -schalenabrieb glatt rühren. Sahne steif schlagen und unter den Frischkäse heben. Creme auf den Cupcakes verteilen und mit gerösteten Mandelstückchen verzieren.

Weihnachtliche Mini-Drip-Cakes

Zutaten für 10 Stück

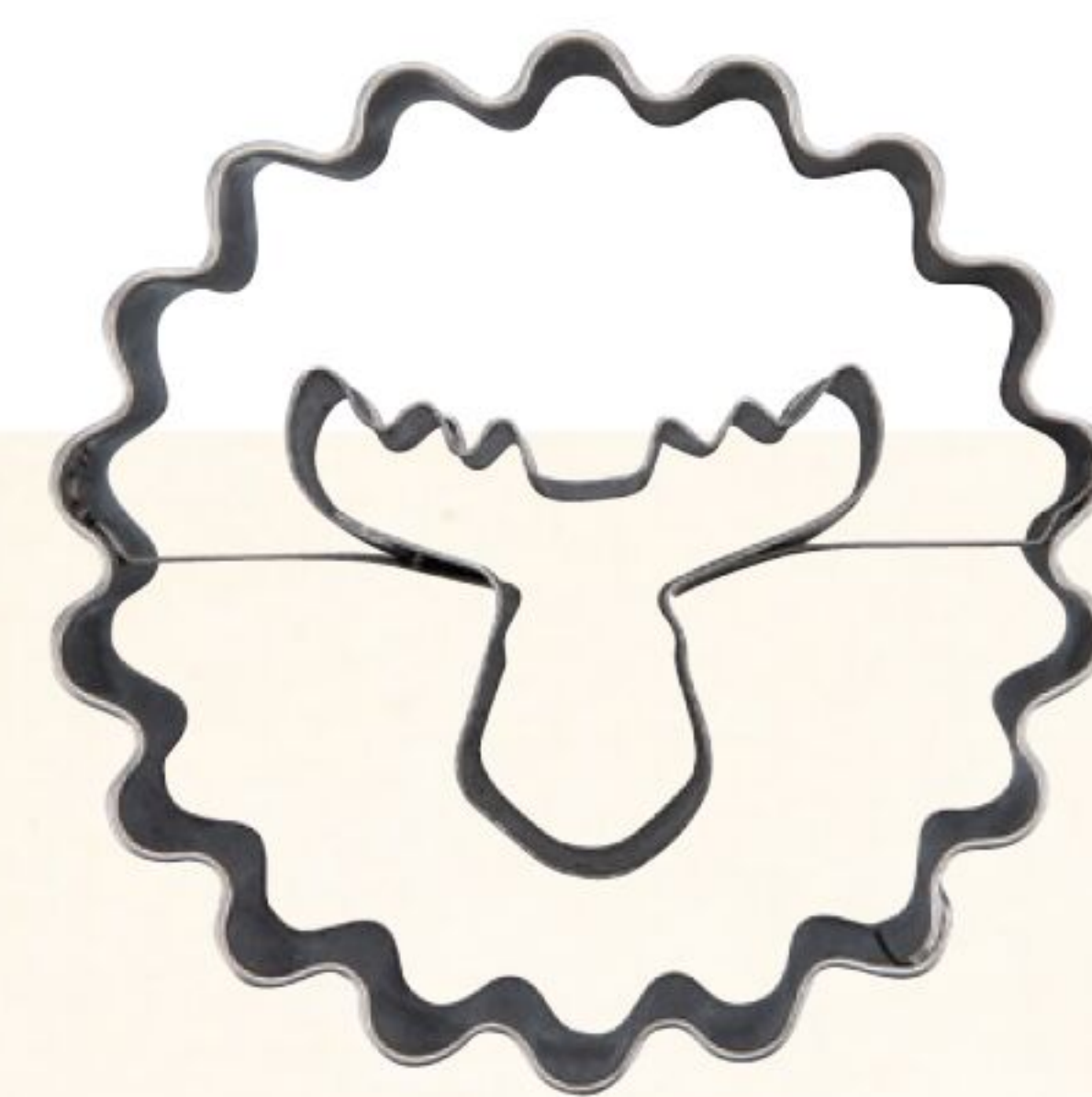
- ❖ 300 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 500 g Sahne
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 25 g Kakao
- ❖ 1/2 TL Backpulver
- ❖ 4 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 150 g Mascarpone
- ❖ 4 TL Sahnesteif
- ❖ 200 g dunkle Schokolade
- ❖ silberne Zuckerperlen und Zuckersterne zum Verzieren

- 1.** Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen (nicht kochen!), über die Schokolade gießen und Schokolade unter Rühren schmelzen. Schokosahne ca. 3 Stunden kalt stellen.
- 2.** Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Eier trennen. Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, dabei 50 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. In einer Schüssel Eigelb mit 50 g Zucker hellcremig aufschlagen und unter den Eischnee ziehen. Mehlmischung über die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben.
- 3.** Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 35 x 40 cm) gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 8-10 Minuten backen.
- 4.** Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen und auskühlen lassen.
- 5.** Aus dem Teig mit einem Desserttring (ca. 7 cm Ø) 30 Kreise ausstechen.
- 6.** Die Schokosahne aus dem Kühlschrank nehmen. Mascarpone zugeben und mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 15 Sek. glatt rühren. Sahnesteif einrieseln lassen und steif schlagen. Die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle (ca. 1 cm Ø) füllen. Die Creme auf 20 Biskuitkreise spritzen und jeweils 2 Kreise übereinandersetzen.



Mit jeweils einem cremelosen Biskuitkreis als Deckel abschließen und alles ca. 30 Minuten kalt stellen. Danach Törtchen rundherum mit der restlichen Creme einstreichen und weitere ca. 2 Stunden kalt stellen.

- 7.** Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Je 3 EL Schokolade auf die Törtchen geben und an den Seiten vorsichtig herunterlaufen lassen. Törtchen mit Zuckerperlen und Zuckersternen verzieren.



Süßes Naschwerk mit Marmeladenfenster

Traditionelles oder modernes Design? Bei den Linzer-Ausstechern von Zenker haben Sie die Qual der Wahl zwischen klassischem Herzen, Tanne und witzigem Elchkopf. Jeweils ca. 2,50 € über www.fackelmann.de



Neue Ausstecher, praktisches Küchengeschirr und clevere Utensilien

Plätzchen, Lebkuchen und Co.: Jetzt aber schnell ans Werk!



Grundausstattung in schöner Optik

Die neuen Kochutensilien von Staub aus Akazienholz und mattschwarzem Silikon verkratzen weder Emaille noch beschichtete Pfannen. Z. B. Teigschaber: ca. 12 €, erhältlich über www.zwilling-shop.com



Fotos: Hersteller

Neues Gewand für den Kuchenklassiker

Den freundlichen Namen „Charlotte“ trägt die klassische gewellte Backform der Reihe „We love baking“, die es neu im Sortiment beim Backausstatter Städter gibt. Ø 26 cm, Höhe 7 cm, ca. 30 €, www.staedter.de



Runde Köstlichkeiten

Geflochten oder in der Form gebacken? Für den perfekten Hefekuchen hat jeder seine eigene Philosophie. Hilfreich ist die Hefezopfbackform von Zenker aus Metall mit Antihaftbeschichtung. Ø 32 cm, ca. 24 € über www.fackelmann.de



Marmelade war gestern – jetzt kommt Mehl ins Glas!

Aufbewahren, sieben, bepudern: Im Siebglas-Set von Kilner ist das 0,5-Liter-Weithalsglas mit einem Sieb-aufsatz zum Anschrauben sowie einem Edelstahldeckel ausgestattet. Ca. 15 €, erhältlich im Fachhandel.



Von Salat bis zur Bohne: Preisgekrönter Küchenhelfer

Die Siebschüssel „Presto“ aus Kunststoff ist geeignet zum Aufquellen, Abseihen und Waschen von Lebensmitteln, denn der Auffangboden ist abnehmbar. Clevere Idee von Tescoma – belohnt mit dem Kitchen Innovation Award 2023. Ø 26 cm, ca. 20 €, tescomaonlineshop.de



Für Sie entdeckt!



Pralinenherstellung einfach gemacht: Mit den „Pralinen Hohlkugeln“ von Decocino gelingt sie auch Anfängern. 63-Stück-Packung ca. 8 €

Der Zierschnee von Diamant Zucker ist besonders feinpudrig und löst sich selbst auf Plätzchenmarmelade und Christstollen nicht auf – sogar nach dem Auftauen. Erhältlich im 100-g-Streuer für ca. 1,30 €.



Die „Chocolate Chunks“ von Dr. Oetker in den Varianten Zartbitter und Vollmilch versüßen Kekse und Kuchen. 100-g-Päckchen ca. 2,30 €

Aus Zuckerrüben aus Norddeutschland ist der „Braune Bio Zucker“ von Sweet Family hergestellt. Er verleiht Plätzchen, aber auch Cocktails eine leckere Karamellnote. 500-g-Packung ca. 1,90 €.



OB AUS DER FORM ODER VOM BLECH: DUFTENDE BACKWERKE
VERSÜSSEN UNS DAS WARTEN AUF DIE FESTTAGE

Rühr- und Hefekuchen mit Weihnachtsflair

Glühweinkuchen

Für die Kreation vom Backblech
kochen Sie Ihren eigenen
Glühwein. Das geht ganz
einfach und flott. Probieren
Sie es aus!

Rezept auf Seite 54

Spekulatiuskuchen

Auf dem dünnen Biskuit verteilen sich eine Apfelfruchtschicht sowie eine Lage mit Quark-Sahne-Creme. Spekulatius krönt das Gesamtkunstwerk.

Rezept auf Seite 54



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

*Schokoladenkuchen
„Winterliebe“*

Weder Weihnachtsmann noch
Christkind können diesem Herz
widerstehen: Ein feiner Rührteig mit
Mandeln, Schokolade und Rum.

Rezept auf Seite 55

Kirsch-Gewürz-Welle

Die Donauwelle im Weihnachtsgewand: Diese Version verführt mit Lebkuchengewürz, einem festlich roten Guss und Schokosternen.

Rezept auf Seite 55



Foto: Aurora



Glühweinkuchen

Zutaten für 20 Stücke

Für den Glühwein:

- ❖ 150 ml Rotwein
- ❖ 3 EL Zitronensaft
- ❖ 2 Päckchen Weihnachtsaroma
- ❖ 50 g Zucker

Für den Rührteig:

- ❖ 300 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 300 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 6 Eier
- ❖ 300 g Weizenmehl
- ❖ 3 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 100 g Zartbitterraspelschokolade

Für den Guss:

- ❖ 250 g Puderzucker
- ❖ restlichen Glühwein
- ❖ Herzen-Dekor-Mischung

1. Für den Glühwein: Rotwein mit Zitronensaft, Weihnachtsaroma und Zucker in einem kleinen Topf verrühren und nur so lange erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Den Glühwein abkühlen lassen und für den Teig 125 ml abmessen.

2. Ein Backblech fetten. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

3. Für den Rührteig: Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Glühwein in 2 Portionen auf

mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss die Raspelschokolade unterrühren.

4. Den Teig auf dem Backblech verstreichen und in der Mitte des Backofens ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für den Guss: Den Puderzucker mit nur soviel Glühwein verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss auf dem Kuchen verstreichen und sofort mit der Dekormischung bestreuen. Wenn der Guss fest ist, den Glühweinkuchen in Stücke schneiden.



Spekulatiuskuchen

Zutaten für 25 Stücke

Für die Apfelfüllung:

- ❖ 100 g gehobelte Mandeln
- ❖ 1 kg Äpfel
- ❖ 500 ml Apfelsaft
- ❖ 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 2 EL Zitronensaft

Für den Biskuitteig:

- ❖ 6 Eier
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 100 g Weizenmehl
- ❖ 4 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 2-3 TL Spekulatiusgewürz
- ❖ 200 g gemahlene Mandeln

Für die Quark-Sahne-Creme:

- ❖ 500 g kalte Sahne
- ❖ 3 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 500 g Speisequark (20 %)
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker

Zum Verzieren:

- ❖ 25 Gewürzspekulatius

1. Für die Apfelfüllung: Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht hellbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Die Äpfel schälen und in feine Stifte schneiden. Ca. 100 ml Apfelsaft mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. Den restlichen Apfelsaft und den Zitronensaft mit den Apfelstiften in einem Topf 3-5 Minuten dünsten. Den Topf vom Herd ziehen und das angerührte Vanillepuddingpulver zügig unterrühren. Die Apfelmasse ca. 1 Minute kochen. Die gerösteten Mandeln unterrühren und die Apfelfüllung erkalten lassen.

2. Ein Backblech fetten und einen Backrahmen daraufstellen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

3. Für den Biskuitteig: Die Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver, Spekulatiusgewürz und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

4. Den Biskuitteig gleichmäßig auf das Backblech streichen und in der Mitte des Backofens ca. 20 Minuten backen. Den Biskuitboden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Die erkaltete Apfelfüllung auf dem Boden verteilen und glatt streichen.

6. Für die Quark-Sahne-Creme: Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker verrühren und die Sahne vorsichtig in 2 Portionen unterheben. Die Quark-Sahne-Creme auf der Apfelfüllung verstreichen und den Spekulatiuskuchen bis zum Servieren kalt stellen.

7. Zum Verzieren: Den Backrahmen lösen und entfernen. Kurz vor dem Servieren die Spekulatius in Reihen auf dem Spekulatiuskuchen verteilen.

TIPP!

❖ Der Spekulatiuskuchen kann ohne Verzierung schon gut am Vortag zubereitet werden.



Schokoladenkuchen „Winterliebe“

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 3 Eier
- ❖ 120-150 g Zucker
- ❖ 100 g kalte Sahne
- ❖ 125 g gemahlene Mandeln
- ❖ 100 g geraspelte Halbbitterschokolade
- ❖ 20 g Kakao
- ❖ 2 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 100 g Mehl (Type 405)
- ❖ 1-2 EL Rum

Zum Verzieren:

- ❖ 100 g weiße Kuvertüre
 - ❖ 1-2 EL Hagelzucker
- Außerdem:**
- ❖ Herztortenform (24 cm)

1. Die Herztortenform mit etwas Butter ausfetten und den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. Für den Teig: Die Eier trennen. Eiweiß in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät auf höchster Schaltstufe zu sehr steifem Schnee schlagen. Langsam den Zucker einrieseln lassen. Eigelb vorsichtig in die Schaummasse rühren. Die Sahne steif schlagen. Die Sahne auf den Eischaum geben. Mandeln und Schokolade dazugeben. Kakao, Backpulver und Mehl mischen und darübersieben. Rum zufügen und alles mit dem Teigschaber ganz locker unterheben. Nicht rühren, sonst geht die schaumige Konsistenz verloren.

3. Den Teig in die Herzform einfüllen und glatt streichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen vor dem Stürzen ca. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Zum Verzieren: Die weiße Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die obere Fläche des Schokoladenkuchens mit der Kuvertüre bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen.

- ❖ 4 EL Zitronensaft
- ❖ 750 g Magerquark
- ❖ 600 g Sahne

Für den Guss:

- ❖ 1 TL Speisestärke
- ❖ 1 TL Zucker

Zum Verzieren:

- ❖ 75 g dunkle Kuchenglasur oder Kuvertüre

1. Für den Teig: Dinkelmehl mit Kakao und Backpulver mischen und sieben. Weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) leicht schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Die restlichen Teigzutaten unterrühren und den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen.

2. Für den Belag: Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Davon 250 ml für den Guss abmessen. Teig gleichmäßig mit Kirschen belegen. Auf mittlerer Schiene bei 180 °C (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2-3) 20-25 Minuten backen. Kuchen auf dem Backblech auskühlen lassen.

3. Für die Quarkmasse die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Das Ei mit Zucker und Zitronensaft im Wasserbad warm aufschlagen bis es cremig wird. Darin die ausgedrückte Gelatine auflösen und mit einem kleinen Teil des Quarks vermischen. Den restlichen Quark zugeben und glatt rühren. Vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben und die Masse auf den erkalteten Boden streichen. Kuchen in 30 quadratische Schnitten schneiden.

4. Für den Guss: Die Speisestärke mit ca. 50 ml Kirschsaff verrühren. Den restlichen Kirschsaff mit dem Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Die aufgelöste Speisestärke unter Rühren zugeben, kurz aufkochen und Guss eindicken lassen. Nach kurzem Abkühlen den Kirschguss auf den Schnitten verteilen.

5. Zum Verzieren: Die Schokoladenglasur vorsichtig erwärmen. Auf Backpapier gießen und dünn verstreichen. Etwas abkühlen lassen. Anschließend nach Belieben Formen ausstechen. Schnitten damit verzieren.



Kirsch-Gewürz-Welle

Zutaten für 30 Stück

Für den Teig:

- ❖ 220 g Dinkelmehl (Type 630)
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 125 g weiche Butter
- ❖ 120 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 3 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 50 g fein gemahlene Mandeln
- ❖ 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- ❖ etwas Zitronenschalenabrieb
- ❖ 50 ml Milch

Für den Belag:

- ❖ 370 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht, Glas)
- ❖ 6 Blatt Gelatine
- ❖ 1 Ei
- ❖ 100 g Zucker

Ingwer-Orangen-Küchlein

Zutaten für 4 Stück

- ❖ **1 Bio-Orange**
- ❖ **80 g Butter oder Margarine**
- ❖ **250 g Mehl**
- ❖ **1 1/2 TL Backpulver**
- ❖ **1/2 TL Natron**
- ❖ **2 TL gemahlener Ingwer**
- ❖ **275 g Honig**
- ❖ **125 ml Milch**
- ❖ **30 g Puderzucker**
- ❖ **2 Eier**
- Außerdem:**
- ❖ **4 kleine Kastenförmchen (ca. 10 cm)**

- 1.** Die Kastenförmchen dünn mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
- 2.** Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Weiter erhitzen und rühren, bis sie schaumig und gebräunt ist. Vom Herd nehmen.
- 3.** Mehl in eine Schüssel sieben und mit Backpulver, Natron, Ingwer und Orangenschalenabrieb vermischen.
- 4.** Die braune Butter in eine Schüssel geben. 2 EL Orangensaft, Honig, Milch, Puderzucker und Eier hinzufügen und gut verrühren. Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf die Kastenförmchen verteilen.
- 5.** Die Ingwer-Orangen-Küchlein im vorgeheizten Backofen bei 180 °C

(Umluft: 160 °C) 25-30 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken.

- 6.** Die Küchlein im Backofen abkühlen lassen. Erst herausnehmen, wenn die Küchlein vollständig abgekühlt sind.

TIPP!

❖ *Die Küchlein sind ideal zum Verschenken – besonders hübsch, wenn sie in Craft-Papier eingewickelt und mit einer Kordel zusammengebunden werden. Als Deko eignen sich z. B. Zweige von Rosmarin oder Fichte und Zesten von Orangenschale.*



Foto: Diamant Zucker



Foto: Diamant Zucker

Zutaten für 15 Stücke

- ❖ 2 Eier
- ❖ 5 Pimentkörner
- ❖ 100 g Butter oder Margarine
- ❖ 200 g Rübenzucker
- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 1 TL Natron
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 400 ml Milch
- ❖ 2 EL Honig
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 2-3 EL Lebkuchengewürz
- ❖ 1/2 TL gemahlener Pfeffer
- ❖ 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ❖ 1 TL gemahlener Ingwer
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- Zum Verzieren:**
- ❖ 1 Bio-Orange
- ❖ 125 g Glasurzucker
- ❖ einige frische Cranberrys
- ❖ einige Nüsse (z. B. Haselnüsse und Walnüsse)
- ❖ frische Rosmarinzwige

Weihnachtlicher Gewürzkuchen

- 1.** Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Eischnee aufschlagen. Piment im Mörser zerkleinern.
- 2.** Butter mit Rübenzucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Natron und Kakao dazugeben und verrühren. Milch, Honig, Vanillezucker und Gewürze unterrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Kastenform (30 cm Länge) einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Teig in die Kastenform einfüllen.
- 3.** Den Gewürzkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 50-60 Minuten

backen. Den Kuchen abkühlen lassen.

4. Zum Verzieren: Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer Orangenzesten abziehen. Den Saft auspressen. Den Glasurzucker in eine Schüssel geben. Esslöffelweise nach und nach 2-3 EL Orangensaft dazugeben. Dabei immer gut verrühren, bis eine gut streichfähige Glasur entstanden ist.

5. Den fertigen Gewürzkuchen mit der Glasur überziehen und mit halbierten Cranberrys, Orangenzesten, Nüssen und Rosmarinzwigen verzieren.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

TIPPS!

- ❖ Statt ganzen Anissamen können Sie auch 4 TL gemahlene Anis verwenden.
- ❖ Das Anisbrot schmeckt auch sehr lecker zum Adventsfrühstück mit Butter und Konfitüre.

Zutaten für 20 Stücke

- ❖ 200 ml Milch
 - ❖ 100 g Butter oder Margarine
 - ❖ 100 g ganze Mandeln mit Schale oder Haselnusskerne
 - ❖ 600 g Weizenmehl
 - ❖ 1 Würfel frische Hefe
 - ❖ 100 g Zucker
 - ❖ 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
 - ❖ 1 Pck. geriebene Zitronenschale
 - ❖ 3 EL ganze Anissamen
 - ❖ 1/2 TL Salz
 - ❖ 2 Eier
 - ❖ 100 g Orangeat
 - ❖ 100 g Zitronat
 - ❖ 100 g gemahlene Mandeln mit Schale oder Haselnusskerne
- Außerdem:**
- ❖ 50 g Butter
 - ❖ Puderzucker

Anisbrot

- 1.** Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Die ganzen Mandeln oder Nüsse grob hacken.
- 2.** Mehl in eine Rührschüssel geben und Hefe daraufbröckeln. Restliche Teigzutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knet-haken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 3.** Ein Backblech mit Backpapier belegen. Einen Stollenbackrahmen fetten und daraufstellen (ca. 35 cm Länge). Alternativ eine entsprechende Kastenform verwenden.

- 4.** Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Den Teig zu einer ca. 35 cm langen Rolle formen. Diese in den Stollenbackrahmen legen und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.
- 5.** Die Butter zerlassen und die Teigrolle mit etwas Butter bestreichen. Im unteren Drittel des Backofens ca. 45 Minuten backen.
- 6.** Das Anisbrot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und den Backrahmen entfernen. Das Brot mit der restlichen Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestreuen und erkalten lassen.

Gewürzkuchen mit Orangentopping

Zutaten für 20 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 180 g Roggenmehl (Type 1150)
- ❖ 180 g Weizenmehl (Type 1050)
- ❖ 1/2 Päckchen Backpulver
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Msp. gemahlene Nelken
- ❖ 1 Msp. Piment
- ❖ 1/2 TL Zimtpulver
- ❖ Schalenabrieb einer Biozitron
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 100 g brauner Zucker
- ❖ 200 g Margarine
- ❖ 100 g Honig
- ❖ 2 Eier

Für den Belag:

- ❖ 800 g cremiger Rahmbrottaufstrich
- ❖ Schalenabrieb von 2 Orangen
- ❖ 4 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 EL Zucker
- ❖ 1 Päckchen Sofortgelatine

1. Für den Teig: Mehle, Backpulver, Salz, Nelken, Piment, Zimtpulver, Zitronenschale, Vanillezucker und braunen Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Margarine, Honig und Eier dazugeben, mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten, eventuell mit den Händen nachkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für den Belag: Brotaufstrich, Orangenschalenabrieb, Vanillezucker und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Gelatine gut unterrühren. Orangencreme kalt stellen.

3. Den Teig mit den Händen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech drücken und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft: 155 °C) ca. 25 Minuten backen. Das Gebäck auf ein Tuch stürzen. Das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

4. Den Kuchen mit der Orangencreme ca. 1 cm dick bestreichen. Vor dem Servieren den Kuchen in Stücke schneiden.

TIPP!

❖ Mit gemahlenden Pistazien und Orangenfilets dekorieren.



Foto: Brunch



Weihnachtlicher Rosinengugelhupf

Zutaten für 15 Stücke

- ❖ 50 g Marzipanrohmasse
- ❖ 7 Eigelb
- ❖ 100 g Puderzucker
- ❖ 250 g Butter
- ❖ Mark einer Vanilleschote
- ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone
- ❖ 7 Eiweiß
- ❖ 1 Prise Meersalz
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 150 g Weizenmehl (Typ 405)
- ❖ 100 g Speisestärke
- ❖ 2 TL Spekulatius- oder Lebkuchengewürzmischung
- ❖ 100 g Rosinen
- ❖ 50 g Mandelblättchen

Außerdem:

- ❖ Gugelhupfbackform (20 cm Ø)
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

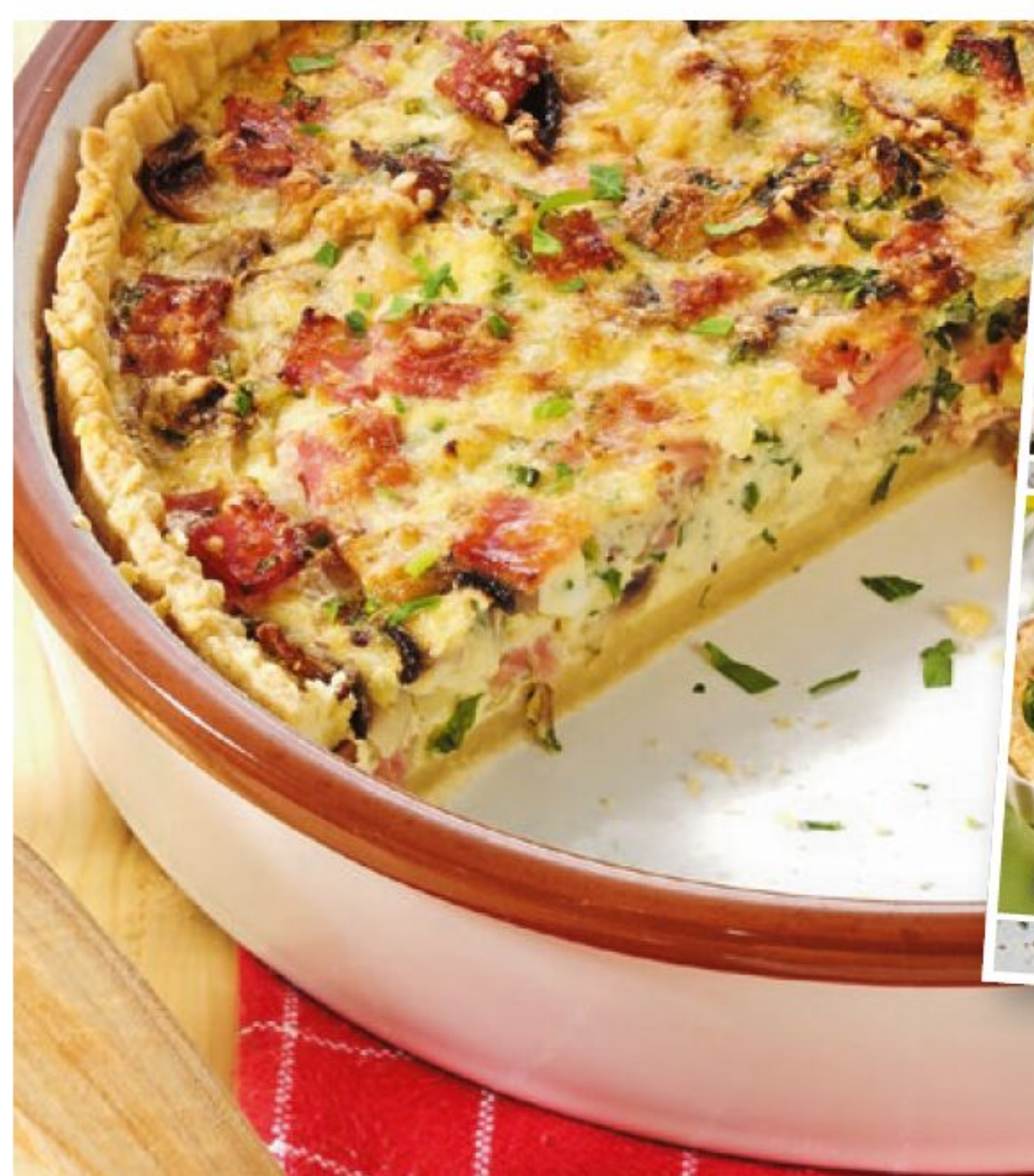
1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Marzipanrohmasse mit dem Eigelb zu einer glatten Masse verkneten (oder Marzipan in der Mikrowelle erwärmen und dann mit Eigelb verrühren). Puderzucker, Butter, Vanillemark und Zitronenschalenabrieb zugeben und schaumig rühren.

2. Eiweiß und Salz schaumig schlagen und den Zucker nach und nach unterziehen, bis der Eischnee steif geworden ist. Das Weizenmehl und die Speise-

stärke mit Spekulatius- oder Lebkuchengewürzmischung mischen. Eischnee und Mehlgemisch abwechselnd unter die Buttermasse heben und die Rosinen unterrühren.

3. Den Teig in eine gefettete, mit Mandelblättchen bestreute Gugelhupfbackform geben. Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen und zum Auskühlen auf ein Gitter stürzen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Das neue Sonderheft!



**Jetzt
neu im
Handel**



Im praktischen Kleinformat

SO VIELE SAHNIGE KUNSTWERKE – UND ALLE
SCHMECKEN HERRLICH NACH WEIHNACHTEN!

Himmliche Tortenbäckerei



Hagebutten- Joghurt-Wickeltorte

Dieses fruchtig-cremige Gesamtkunstwerk bietet neue Perspektiven. Die Devise: Wickeln statt schichten!

Rezept auf Seite 66



**Weihnachtlicher
Schoko-Drip-Cake**

Die Aromen von Schokolade,
Vanille und Zimt treffen in dieser
Kreation aufeinander und
ergänzen sich prächtig!

Rezept auf Seite 66

*Schokoladig und sahnig –
so muss eine Torte sein!*



**Schokoladen-
Gewürz-Torte**

Das 20-cm-Törtchen kommt
im Geschmack groß raus: Ein
Gewürzsirup mit Kardamom, Zimt
und Chili verfeinert den Teig!

Rezept auf Seite 67



*Glühweintorte
mit Kirschen und
Schokosahne*

Orangenlikör und Zimt veredeln die fruchtige Kirschschicht, die eingebettet im Orangenbiskuit liegt.

Rezept auf Seite 67



Hagebutten-Joghurt-Wickeltorte

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 6 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 75 g Mehl
- ❖ 2 EL Speisestärke
- ❖ 100 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 250 g Hagebuttenkonfitüre
- ❖ 3 Blatt Gelatine
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 300 g griechischer Joghurt
- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 50 g Puderzucker

1. Für den Biskuit Eier, Salz und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts mindestens 10 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl und Stärke auf die Eimasse sieben und zusammen mit den Haselnüssen unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und auskühlen lassen. Biskuit stürzen und Backpapier abziehen. 200 g Konfitüre auf den Biskuit streichen.

3. Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Joghurt, Sahne, Sahnesteif und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen.

4. Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren langsam auflösen. 2 EL der Creme einrühren, dann unter die restliche Creme mischen.

5. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen. Den Biskuit längs in 4 ca. 8 cm breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen aufrollen und die übrigen Streifen spiralförmig darumlegen. Einen Tortenring fest um die Torte schließen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

6. Tortenring entfernen. Torte mit der restlichen Creme einstreichen und mit der restlichen Hagebuttenkonfitüre verzieren.

❖ Baiser, Zuckerstangen und Lebkuchenmännchen zum Verzieren

1. 650 ml Milch aufkochen. Restliche Milch, 60 g Zucker, Zimtpulver und Puddingpulver glatt rühren. Milch von Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver einrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding in eine Schüssel füllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken. Zimmerwarm auskühlen lassen.

2. Eier trennen. Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb zufügen und unterrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen, daraufsieben und unterheben. Boden einer Springform (22 cm Ø) fetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C; Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Den Biskuit aus dem Backofen nehmen, vom Rand lösen und auskühlen lassen.

3. Butter mit Lebkuchengewürz cremig aufschlagen. Pudding glatt rühren und löffelweise unter die Butter rühren. Beides sollte zimmerwarm sein.

4. Biskuit dreimal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Boden dünn mit ca. 1 EL Beerenkonfitüre bestreichen. 1/3 der Buttercreme abnehmen und beiseitestellen. Von der übrigen Creme ca. 1/3 auf den Boden streichen. Zwei weitere Böden jeweils zuerst mit Konfitüre, dann mit 1/3 Creme bestreichen und zusammensetzen. Mit dem letzten Boden abschließen und die Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

5. Die Torte vorsichtig aus dem Tortenring lösen und rundherum mit der restlichen Buttercreme einstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

6. Die Zartbitterschokolade grob hacken. Die Sahne aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade und Kokosfett darin schmelzen und glatt rühren. Schokoladenglasur etwas abkühlen lassen, dann auf die Torte geben und an den Seiten herunterlaufen lassen (daher Drip Cake). Die Torte ca. 30 Minuten kalt stellen.

7. Mit Baiser, Lebkuchenmännchen und Zuckerstangen verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.



Weihnachtlicher Schoko-Drip-Cake

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 750 ml Milch
- ❖ 160 g Zucker
- ❖ 2 TL Zimtpulver
- ❖ 2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen
- ❖ 3 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 50 g Mehl
- ❖ 25 g Speisestärke
- ❖ 15 g Kakao
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 500 g zimmerwarme Butter
- ❖ 1 TL Lebkuchengewürz
- ❖ 100 g Beerenkonfitüre
- ❖ 120 g Zartbitterschokolade
- ❖ 120 g Sahne
- ❖ 20 g Kokosfett



Schokoladen-Gewürz-Torte

Zutaten für 10 Stücke

- ❖ **150 g Edlbitterschokolade (70 %)**
- ❖ **250 g Butter**
- ❖ **6 Eier**
- ❖ **220 g Zucker**
- ❖ **30 g Mehl**
- ❖ **75 g fein gemahlene Mandeln**
- ❖ **2 zerbrochene Zimtstangen**
- ❖ **4-5 angedrückte Kardamomkapseln**
- ❖ **je 3 Sternanis und Nelken**
- ❖ **1 aufgeschnittene Vanilleschote**
- ❖ **1 kleine rote Chilischote**
- ❖ **150 g Sahne**
- ❖ **150 g Puderzucker**
- ❖ **50 g Kakao**
- ❖ **3 EL Rum**

- 1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 50 g Schokolade zerkleinern und mit 50 g Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.
- 2.** Die Eier trennen. Das Eigelb mit 30 g Zucker ca. 5 Minuten cremig-steif schlagen. Die geschmolzene Schokoladenmischung unterrühren. Das Eiweiß mit 90 g Zucker zu einer schmierig steifen Konsistenz aufschlagen. 1/3 unter den Teig rühren, dann den restlichen Eischnee zufügen. Mehl und Mandeln daraufrieseln lassen und behutsam unterheben.
- 3.** Den Boden einer Springform (20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Teig hineinfüllen und 35-40 Minuten backen.

4. Für den Gewürzsirup 100 g Zucker mit 150 ml Wasser, den Gewürzen und der gehackten Chilischote bei schwacher Hitze 8 Minuten leise köcheln. Abkühlen lassen und durch ein feines Sieb gießen.

5. Für die Creme restliche Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen. Restliche weiche Butter 5 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dabei löffelweise Puderzucker und Kakao zufügen. Nach und nach die flüssige Schokolade und den Rum unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

6. Den abgekühlten Biskuit aus der Springform lösen und zweimal waagrecht durchschneiden, so dass drei gleich dicke Biskuitböden entstehen. Jeden Boden mit dem Gewürzsirup tränken. Dann mit der Hälfte der Schokoladencreme zu einer Torte zusammensetzen. Die Torte mit der restlichen Creme vollständig einstreichen.

Glühweintorte mit Kirschen und Schokosahne

Zutaten für 16 Stücke

Für die Schokosahne:

- ❖ **125 g Vollmilchschokolade**
- ❖ **125 g Zartbitterschokolade (70 %)**
- ❖ **600 g Sahne**
- ❖ **1 Päckchen Sahnesteif**

Für den Biskuit:

- ❖ **1 Bio-Orange**
- ❖ **150 g Mehl (Type 405)**
- ❖ **30 g Speisestärke**
- ❖ **30 g gemahlener Mohn**
- ❖ **5 Eier**
- ❖ **2 Eigelb**
- ❖ **150 g feiner Zucker**
- ❖ **30 g Glühweingewürz**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **90 g kalt gepresstes Rapsöl**

Für die Kirschen:

- ❖ **2-3 Zimtstangen**
- ❖ **720 g Sauerkirschen (Glas)**
- ❖ **20 g Speisestärke**
- ❖ **30 ml Orangenlikör (ersatzweise Orangensaft)**

1. Für die Schokosahne: Am Vortag Schokolade fein hacken. Sahne erhitzen, aber nicht aufkochen lassen, vom Herd nehmen und Schokolade einrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Sahne in eine Schüssel füllen und über Nacht kalt stellen.

2. Für den Biskuit: Backofen auf 190 °C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Orange heiß waschen, trocknen und Schale fein reiben. Mehl sieben und mit Stärke und Mohn mischen.

3. Eier mit Eigelb, Zucker, Orangenschale, Glühweingewürz und Salz in einer Metallschüssel in einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Masse wieder kalt schlagen. Mehlmischung mit einem Spatel unter die Eiermasse heben. Zuletzt das Rapsöl zügig unterheben, nicht rühren!

4. Teig sofort in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Im Ofen 30-35 Min. goldgelb backen. Nach 15 Min. die Temperatur auf 170 °C reduzieren. Biskuit etwas abkühlen lassen, dann auf ein leicht bemehltes Backblech stürzen. Biskuitboden komplett abkühlen lassen, aus der Form lösen und später zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

5. Für die Kirschen: Zimtstangen zerbrechen. Kirschen in ein Sieb geben. Saft in einem Topf auffangen. Kirschsud zusammen mit Zimt auf die Hälfte einkochen. Reduzierten Saft durch ein Sieb gießen. Speisestärke mit Likör vermengen. Unter Rühren in den kochenden Kirschsud geben. Einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und mit den abgetropften Kirschen vermischen. Auskühlen lassen.

6. Kirschen auf dem unteren Boden verteilen. Mit dem mittleren Biskuitboden abdecken. Schokoladensahne knapp steif schlagen, dabei das Sahnesteifpulver einrieseln lassen. 1/3 der Schokosahne auf dem mittleren Boden verteilen und mit dem oberen Boden abdecken. Torte mit der restlichen Sahne einstreichen.

7. Die Torte nach Belieben dekorieren, zum Beispiel mit Kirschen, Schokoladenraspeln und/oder kandierten Orangenscheiben.

Orangen-Marzipan-Sahne-Torte

Zutaten für 16 Stücke

Für den Biskuit:

- ❖ 4 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 125 g Mehl
- ❖ 1 EL Kakao
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 60 g gehackte Walnüsse

Für die Füllung:

- ❖ 6-7 Bio-Orangen
- ❖ 150 ml Orangensaft
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 3 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 40 g Speisestärke

Für die Creme:

- ❖ 6 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 100 g Marzipanrohmasse
- ❖ 250 ml Milch (3,5 %)
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 250 g Sahne

Zum Verzieren:

- ❖ 80 g Zartbitterschokolade
- ❖ 1 EL Pflanzenöl
- ❖ 40 g gehackte Walnüsse

1. Ofen auf 160 °C (Umluft: 140 °C) vorheizen. Eine Springform (26 cm Ø) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eigelb mit 4 EL Wasser und 75 g Zucker 5-6 Min. cremig aufschlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen bis der Eischnee cremig ist und glänzt. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und auf ein Stück Backpapier sieben. Abwechselnd Eischnee und Mehlmischung unter die Eigelbmasse heben. Zum Schluss die Walnüsse unterheben. Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 40 Min. backen. Biskuit aus der Form lösen und abkühlen lassen. Boden in der Mitte waagrecht halbieren.

3. Für die Füllung: Schale einer Orange abreiben. Bei allen Orangen die Schale abschneiden, Filets herauslösen und 16 Orangenfilets beiseitelegen. Saft aus den Resten auspressen und mit dem Orangensaft mischen. 300 ml Saft abmessen und mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Stärke in 5 EL kaltem Wasser anrühren, zum Orangensaft geben und 1 Min. köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Orangenfilets dazugeben und abkühlen lassen.

4. Einen Tortenring um einen Biskuit legen. Orangenragout darauf verteilen, zweiten Biskuit daraufgeben und kalt stellen.

5. Für die Creme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Marzipan klein schneiden und mit Milch und Zucker aufkochen. Mit einem Pürierstab fein mixen. Gelatine ausdrücken und in der Marzipanmilch auflösen. Sahne steif schlagen. Marzipanmilch über einem Eiswasserbad kalt schlagen. Wenn sie zu gelieren beginnt, Sahne und den Schalenabrieb der Orange unterheben und auf dem Biskuit verteilen. 1-2 Std. kühlen lassen.

6. Zum Verzieren: Schokolade mit dem Öl bei niedriger Hitze über dem Wasserbad schmelzen. Dünn auf einen Streifen Backpapier streichen, mit 20 g gehackten Walnüssen bestreuen und wie eine Zigarre aufrollen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Wieder auseinanderrollen, dabei bricht die Schokolade in lange Stücke.

7. Torte aus dem Ring nehmen und rundherum mit Schokoladenbruch verzieren. Orangenfilets darauf verteilen, mit den restlichen gehackten Walnüssen bestreuen und servieren.



Foto: LVBM



Foto: Diamant Zucker

Lebkuchentorte

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 200 g Zartbitterschokolade
- ❖ 6 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 250 g brauner Zucker
- ❖ 200 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 150 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 3 TL Lebkuchengewürz

Für die Füllung:

- ❖ 1 Bio-Orange
- ❖ 4 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 150 g Joghurt
- ❖ 200 g Frischkäse
- ❖ 3 EL Zucker
- ❖ 300 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif

Zum Verzieren:

- ❖ 300 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 2 EL Zucker
- ❖ 1/2 TL Lebkuchengewürz
- ❖ 1 EL Kakao

- 1. Für den Teig:** Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Backofen auf 175 °C (Umluft: 155 °C) vorheizen.
- 2.** Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Butter mit der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Erst Eigelb, dann flüssige Schokolade dazugeben und verrühren.
- 3.** Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen. Eiweiß und Mehlmischung zum Teig geben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Kuchen waagrecht in 3 Böden schneiden.
- 5. Für die Füllung:** Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Frischkäse, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und 1-2 EL Orangensaft glatt rühren. Gelatine ausdrücken, in einem größeren Topf bei schwacher Hitze erwärmen und auflösen. Frischkäsemasse esslöffelweise unter Rühren dazugeben und alles glatt verrühren. Etwas

abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben.

6. Einen Tortenring oder die Springform um den ersten Tortenboden legen und die Hälfte der Creme darauf verteilen. Den mittleren Boden darauflegen. Den Rest der Creme verstreichen und den dritten Boden darauflegen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

7. Zum Verzieren: Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und mit dem Lebkuchengewürz abschmecken. Die Lebkuchentorte rundherum damit bestreichen. Aus Pappe eine Sternschablone ausschneiden, über die Torte halten und mit den Kakao bestäuben.

TIPP!

❖ Geschmolzene dunkle Kuvertüre in einen Plastikbeutel füllen, Spitze abschneiden und damit Sterne auf Alufolie zeichnen. Nach dem Festwerden Rand der Torte mit den Sternen verzieren.

Haselnuss- Marzipan-Torte

Zutaten für 16 Stücke

Für den Biskuitteig:

- ❖ 4 Eier
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 75 g Weizenmehl
- ❖ 75 g Speisestärke
- ❖ 1 gestrichener TL Backpulver

Für die Füllung:

- ❖ 300 g Pflaumenmus
- ❖ 2 EL Kirschlikör oder Zwetschgenwasser
- ❖ 600 g kalte Sahne
- ❖ 3 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 3 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 200 g gemahlene Haselnüsse

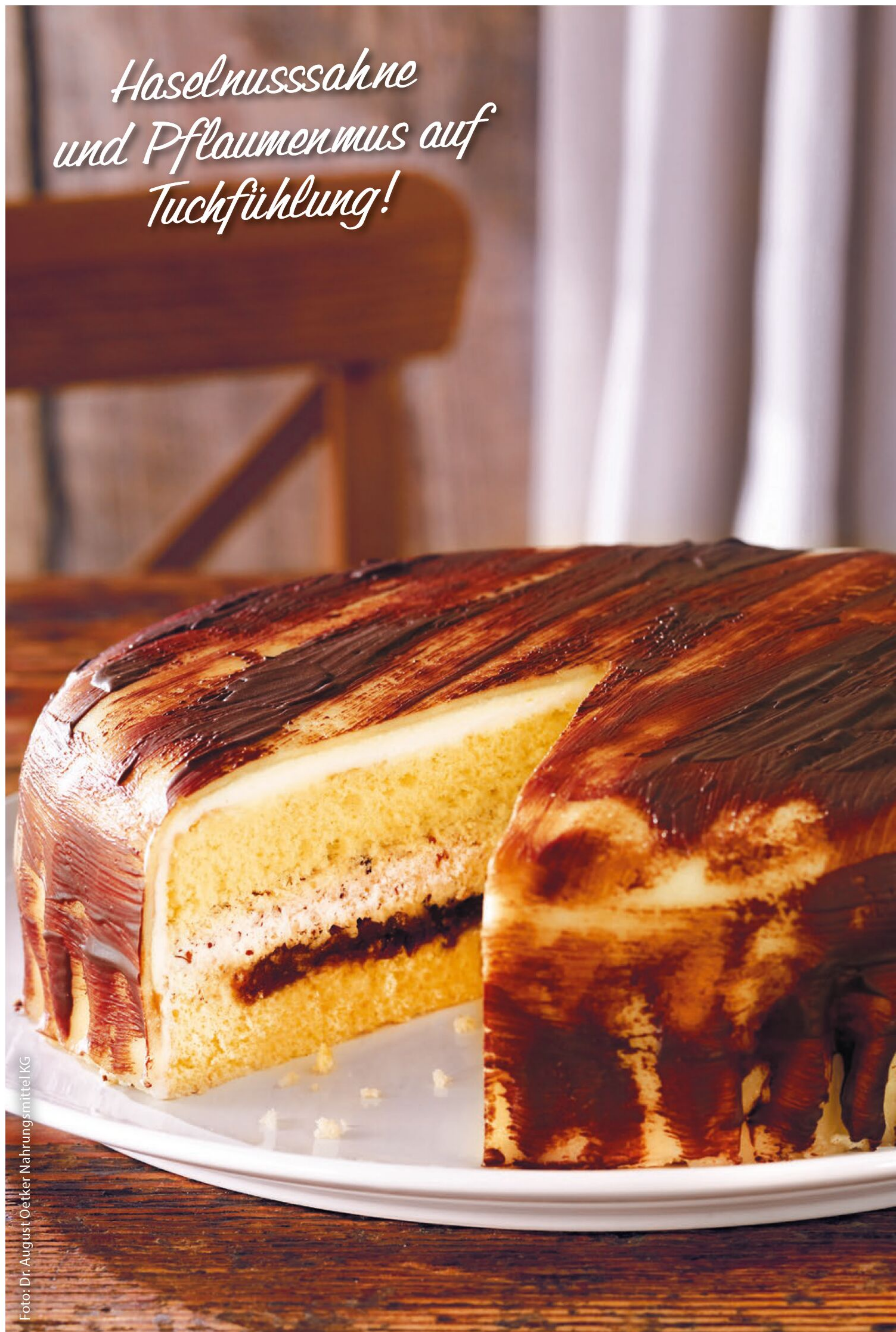
Für den Belag:

- ❖ 1 Marzipandecke
- ❖ 75 g Zartbitterkuvertüre

1. Für den Biskuitteig: Die Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Mit Vanillezucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Auf dem Rost in das untere Drittel des vorgeheizten Backofens schieben und bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen.

2. Den Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

3. Für die Füllung: Das Pflaumenmus mit Kirschlikör oder Zwetschgenwasser verrühren. Auf dem Boden verstreichen, 1 cm Rand frei lassen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 1/3 der Sahne beiseitestellen. Haselnüsse unter restliche



Sahne heben. Auf dem Pflaumenmus glatt streichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Übrige Sahne auf dem oberen Boden und am Rand glatt streichen. Torte mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Für den Belag: Die Marzipandecke auflegen und an den Seiten etwas andrücken. Kuvertüre grob zerkleinern. Im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und die Marzipandecke damit bepinseln. Die Haselnuss-Marzipan-Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Schoko-Biskuit-Stamm

Zutaten für 15 Stücke

- ❖ 500 ml Milch
- ❖ 190 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
- ❖ 5 Eier
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ Salz
- ❖ 25 g Biskuithilfe
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 25 g Speisestärke
- ❖ 25 g + 1 EL Kakao
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 250 g zimmerwarme Butter

Außerdem:

- ❖ Zucker zum Bestreuen
- ❖ Kakao zum Bestäuben

1. Für die Buttercreme 50 ml Milch, 40 g Zucker und Puddingpulver glatt rühren. 450 ml Milch aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Ca.

1 Minute köcheln lassen. Masse in eine Schüssel füllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken.

2. Eier, 6 EL kaltes Wasser, restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz und Biskuithilfe mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Minuten luftig aufschlagen. Mehl, Stärke, 25 g Kakao und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterrühren. Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C; Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen.

3. Biskuit mit einem Messer vom Backblechrand lösen und sofort auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und den Biskuit mit dem Tuch eng einrollen. Kühl stellen und auskühlen lassen.

4. Butter weißcremig aufschlagen. 1 EL Kakao unterrühren. Erkalten (zimmer-

warmen) Schokoladenpudding esslöffelweise unterrühren.

5. Biskuit wieder ausrollen. Mit knapp der Hälfte der Schokoladen-Butter-Creme bestreichen und mithilfe des Geschirrtuchs von der Längsseite aufrollen. In das Geschirrtuch wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Die restliche Buttercreme bei nicht zu warmer Raumtemperatur stehen lassen.

6. Von der Biskuitrolle ca. 1/3 leicht schräg abschneiden. Die längere Rolle wieder gerade schneiden. Das abgeschnittene Stück seitlich an die lange Rolle ansetzen. Den Baumstamm mit der restlichen Creme rundherum mit einer in Wasser getauchten Palette glatt streichen. Mit einem Löffelstiel die Maserung in die Creme ziehen. Anschließend den Schoko-Biskuit-Stamm nochmals ca. 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.



Foto: Küchle



Foto: Original Kaiser Backformen

Zutaten für 18 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 300 g weiche Butter
- ❖ 250-300 g Zucker
- ❖ 7 Eier
- ❖ 225 g flüssige Kuvertüre
- ❖ 375 g gemahlene Nüsse
- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 2 EL Kakao

Für die Füllung:

- ❖ 800 g Sahne
- ❖ 4 Blatt Gelatine
- ❖ 600 g Preiselbeeren
(Abtropfgewicht, Glas)

Außerdem:

- ❖ Kakao zum Verzieren

Preiselbeertorte

- 1. Für den Teig:** Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben unditerrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Die flüssige Kuvertüre einrühren. Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen und unter den Teig heben.
- 2.** Eine Herrentortenform (30 cm Ø) einfetten. Den Teig einfüllen und im Backofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen. Vollständig auskühlen lassen und waagrecht in drei Böden schneiden.

- 3. Für die Füllung:** Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine nach der Packungsanleitung auflösen und die Sahne nach und nach unterheben. Die Preiselbeeren mit der Sahne vorsichtig verrühren.
- 4.** Den unteren Boden auf eine Platte setzen und die Hälfte der Preiselbeersahne aufstreichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Sahne aufstreichen. Den oberen Boden auflegen und dick mit Kakao bestreuen.

Weihnachtliche Mokatorte

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 175 g Weizenmehl
- ❖ 2 gestr. TL Backpulver
- ❖ 175 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 3 Eier
- ❖ 175 g weiche Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- ❖ 110 g Cranberrys (Abtropfgewicht, Glas)
- ❖ 1 Päckchen Vanillesoßenpulver ohne Kochen
- ❖ 3 EL lösliches ungesüßtes Espressopulver
- ❖ 1 Päckchen Tortencremepulver Schoko-Sahne
- ❖ 600 g kalte Sahne
- ❖ 4 EL Zartbitterraspelschokolade

1. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Für den Teig: Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in die Mitte des Ofens schieben und ca. 35 Minuten backen. Springformrand entfernen, Kuchen auf dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Kuchen stürzen. Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Oberen Boden auf eine Tortenplatte legen. Gesäuberten Springformrand oder Tortenring darumstellen.

4. Für die Füllung: Einige Cranberrys für die Dekoration beiseitelegen. Die übrigen Cranberrys und Flüssigkeit mit Soßenpulver verrühren und auf den unteren Boden geben.

5. Espressopulver in 150 ml warmem Wasser verrühren. Tortencremepulver mit dem warmen Espresso nach Packungs-

anleitung zubereiten. Sahne steif schlagen und in 2 Portionen unterheben.

6. 3 EL Creme in einen Gefrierbeutel füllen. Die Hälfte der Creme auf den Cranberrys verstreichen, oberen Boden auflegen und mit der restlichen Creme glatt verstreichen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und Sterne aufspritzen. Torte mit Cranberrys dekorieren und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Vor dem Servieren Springformrand lösen und entfernen. Raspelschokolade an den Rand und auf die Sterne geben.

TIPPI!

❖ Zum Aufspritzen der Sterne Ausstechformen mit Sternmotiv als Hilfe nehmen.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

WENN SICH DER WEIHNACHTSMANN NACH GETANER ARBEIT ETWAS
GÖNNEN WILL, GENEHMIGT ER SICH EINE DIESER FAMOSEN FREUDEN

Getränke, die Leib und Seele wärmen



Heiße Schokolade mit Dulce de Leche

Wen verführt diese Tasse mit ihrem
leckeren Inhalt und dem Sahne-
häubchen nicht zum Zugreifen?

Rezept auf Seite 77

Hot Buttered Rum

Hier geht die Post ab, der Name ist Programm! Den Klassiker aus den Vereinigten Staaten gibts schon seit dem 19. Jahrhundert.

Rezept auf Seite 77



Foto: Stroh

Schokoladen- Gewürz-Likör

Kardamom, Anis, Zimt und
Vanille: Was das winterliche
Gewürzregal hergibt, ist vereint
in diesem köstlichen Trunk!

Rezept auf Seite 77

Foto: Lindt



Heiße Schokolade mit Dulce de Leche

Zutaten für 2 Tassen

- ❖ 400 ml Milch
- ❖ 160 g Sahne
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 100 g Dulce de Leche (Milchkaramellaufstrich)
- ❖ 1 Prise Salz
- Zum Verziern:**
- ❖ 4 EL geschlagene Sahne
- ❖ 1 EL Dulce de Leche
- ❖ Shortbread-Sterne

- 1.** Alle Zutaten für die heiße Schokolade in einen kleinen Topf geben und auf mittlerer Hitze erwärmen. Gründlich rühren, bis sich der Kakao und die Dulce de Leche vollständig aufgelöst haben.
- 2.** Die heiße Schokolade auf 2 Tassen aufteilen. Mit Sahne und der erwärmten Dulce de Leche verzieren. Nach Wunsch mit knusprigen Shortbread-Sternen am Tassenrand servieren.

TIPP!

❖ Sie können die Milch und die Sahne auch durch Kokos- oder Hafermilch ersetzen.



Hot Buttered Rum

Zutaten für 2 Gläser

- ❖ 1 Bio-Orange
- ❖ 80 g zimmerwarme Butter
- ❖ 200 ml Wasser
- ❖ 75 g brauner Zucker
- ❖ 3/4 TL Zimtpulver
- ❖ 40 ml Strohrum (80 %)
- Zum Verziern:**
- ❖ 4 EL geschlagene Sahne
- ❖ Zimtpulver

- 1.** Die Orange waschen und 1 TL Zesten abziehen. Die Orange auspressen. Die Butter mit den Orangenzenen verrühren. Das Wasser mit dem Orangensaft in einen Topf geben. Die Butter und den braunen Zucker dazugeben und schmelzen lassen. Das Zimtpulver dazugeben und den Strohrum hinzufügen. Alles auf geringer Flamme kurz simmern lassen.
- 2.** Anschließend in 2 dekorative Gläser füllen. Mit der geschlagenen Sahne verzieren und mit Zimtpulver bestreut servieren.



Schokoladen-Gewürz-Likör

Zutaten für ca. 500 ml

- ❖ 2 Zimtstangen
- ❖ 3 Kardamomkapseln
- ❖ 1 TL schwarze Pfefferkörner
- ❖ 2-3 Sternanis
- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 250 g Sahne
- ❖ 75 g Puderzucker
- ❖ 2 Eigelb
- ❖ 150 g cremige Vollmilchschokolade
- ❖ 100 ml Weizenkorn
- ❖ 50 ml Amaretto

- 1.** Zimtstangen der Länge nach aufschlitzen. Pfefferkörner und Kardamomkapseln andrücken. Sahne mit Gewürzen und dem Puderzucker aufkochen. Am Herd ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 2.** Gewürzsahne durch ein Sieb gießen, mit Eigelb verquirlen und auf dem Herd so lange unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Flüssigkeit bindet. Dann vom Herd nehmen.
- 3.** Die Vollmilchschokolade hacken und in der heißen Gewürzsahne schmelzen. Weizenkorn und Amaretto unterrühren.
- 4.** Likör in eine große oder mehrere kleine dekorative Flaschen umfüllen, verschließen und kühl lagern.



Foto: Deutscher Kaffeeverband e.V.

Winterlicher Genusskaffee

Zutaten für 2 Gläser

- ❖ 400 ml Kaffee
- ❖ 40 ml Schokoladensirup
- ❖ 60 ml Haselnusslikör oder 40 ml Haselnussirup
- ❖ 120 g Sahne
- ❖ 4 TL feines Pflaumenmus

1. Den heißen Kaffee langsam in ein hitzebeständiges Shakerglas gießen. Anschließend den Schokoladensirup und den Haselnusslikör hinzufügen und umrühren.
2. Die Kaffeebasis in zwei hitzebeständige Serviergläser füllen. Die Sahne mit dem Pflaumenmus halbsteif schlagen.
3. Die Pflaumensahne langsam über einen Löffel auf die Kaffeebasis in die Serviergläser schichten.
4. Nach Wunsch mit fein gemahlene Haselnüssen oder Mandelsplittern verzieren.

Gewürzkaffee

Zutaten für 4 Tassen

- ❖ 200 g Schlagrahm (32 %)
 - ❖ 1 TL Piment
 - ❖ 1 TL Zimtpulver
 - ❖ 4 EL espressopulver
 - ❖ 6 TL brauner Zucker
 - ❖ 200 ml Milch (1,5 %)
 - ❖ 4 Zimtstangen
- Außerdem:**
- ❖ Rum nach Wunsch
 - ❖ Zimtpulver zum Bestreuen

1. Den Schlagrahm halbsteif schlagen. Piment und Zimtpulver mit espressopulver wie gewohnt in einer kleinen espressokanne aufbrühen, so dass es insgesamt ca. 400 ml Espresso werden.
2. Den Zucker in 4 Kaffeetassen verteilen und mit Kaffee aufgießen. Nach Wunsch 1 kleiner Schuss Rum dazugeben.
3. Die Milch erhitzen und wenn möglich, wie für einen Cappuccino aufschäumen. Mit dem Schlagrahm mischen und auf dem Kaffee verteilen. Mit Zimtpulver bestreuen und mit Zimtstangen zum Umrühren servieren.



Foto: Weihenstephan



Foto: Diamant Zucker

Orangen-Schoko-Teepunsch

Zutaten für 7 Tassen (à 200 ml)

- ❖ 1 Bio-Orange
- ❖ 60 g Halbbitterschokolade (65 % Kakaoanteil)
- ❖ 5 Kardamomkapseln
- ❖ 500 ml Orangensaft
- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 2 Zimtstangen
- ❖ 60 g brauner Kandis
- ❖ 60 ml Orangenlikör
- ❖ 6 Beutel schwarzer Tee

1. Die Orange heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schokolade in Stücke brechen. Die Kardamomkapseln in einem Mörser grob anstoßen.
2. Den Orangensaft mit Orangescheiben, aufgeschnittener Vanilleschote, restlichen Gewürzen, Schokolade und Kandis erhitzen. Bei mittlerer Hitze mit Deckel 15-20 Minuten ziehen lassen. Am

Schluss den Orangenlikör unterrühren.

3. 1 l Wasser erhitzen. Den Tee damit überbrühen und 3-5 Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel herausnehmen.

4. Die Gewürze und die Orangescheiben aus dem Saft entfernen und diesen mit dem Tee mischen. Den Orangen-Schoko-Teepunsch heiß servieren.

Hot Berlin Punch

Zutaten für 2 Gläser

- ❖ 100 ml Wodka
- ❖ 120 ml Orangensaft
- ❖ 120 ml Maracujasaft
- ❖ 20 ml Limettensaft
- ❖ 10 ml Grenadine

Zum Verzieren:

- ❖ Glasränder mit Lederband umwickeln und je 1 Minzzweig einstecken

1. Alle Zutaten (bis auf Grenadine) in einem Topf oder Milchschaumer erhitzen.
2. Den Punsch in 2 Gläser füllen. Jeweils mit der Hälfte Grenadine verfeinern.

Foto: Henkell & Co.-Gruppe



Ingwer-Grog

Zutaten für 2 Gläser

- ❖ 100 ml Korn
- ❖ 30 ml Zitronensaft
- ❖ 30 ml Limettensaft
- ❖ 200 ml heißes Wasser

- ❖ 4-6 Ingwerscheiben
- ❖ 4 große Minzblätter


Zum Verzieren:

- ❖ 2 Zweige Minze
- ❖ Ingwerschale
- ❖ Sackleinen

1. Alle Zutaten in einem Topf oder Milchschaumer erhitzen und über Ingwerscheiben sowie frische Minze gießen.
2. Den Ingwer-Grog in 2 hitzebeständige Gläser füllen und jeweils mit 1 Zweig Minze, Ingwerschale und dem Sackleinen verzieren. Den Ingwer-Grog heiß servieren.

Foto: Henkell & Co.-Gruppe



Inselstaat der Antillen	▼	ein Farbton	tütenförmiges Gebäck (franz.)	▼	Abk.: Volkshochschule	▼	Autoanlasser	ein Lateinamerikaner	sich zur Musik rhythm. bewegen	Einfall, Überlegung	▼	Preisnachlass	▼	eintönig	Stockwerk	beherzt, entschlossen					
Entwerfer von Bauwerken	▶	▼	▼					▼	▼	holl. Käsesorte	▶			▼	▼	▼					
Wald-, Sumpfpflanze	▶				Zitterpappel		Abschlusskante	▶				Laufjunge, Überbringer	▶		5						
Kfz.: Antriebschlipfregelung	▶			Nachlass empfangen	▼					tropische Frucht	▶										
Klavierspieler	▶						besondere Form des Sauerstoffs	▶	6			Staat in Afrika	▶								
	▶											3. und 4. Fall v. wir	▶								
Mitspieler beim Doppel		Strom zur Nordsee		Austernprodukt	▶					essbares Stück v. Rindermagen	▶										
1	▶	▼					aufhören	▶					Teigunterlage		streng, genau						
Küchengerät	▶	europ. Staat (Landessprache)		reichhaltiges Frühstück	▼	<div> <p>Gewinnen Sie eine von fünf Etageren von ASA Selection</p>  <p>Auf der zweistufigen Etagere mit runden Tellern aus Fine-Bone-China-Porzellan von ASA Selection kommen Kipferl, Makronen und Zimtmuffins wunderbar zur Geltung. Höhe: 23,5 cm, Tellergrößen: 21 und 26,5 cm Ø; Wert: 46,90 €. <i>Wir wünschen Ihnen viel Glück!</i></p> <p>Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und senden Sie diese bis zum 04.01.2024 an den Teichmann Verlag, Merkelbuckel 7, 77815 Bühl oder per E-Mail: Raetsel.LB@teichmann-verlag.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden ausschließlich zum Zweck der Verlosung verwendet und werden danach vernichtet.</p> </div>										▶	10				
	▶	▼	▼													andernfalls		Vorname der Krimiautorin Christie †		verbrauchter Schmierstoff	▼
österr. Bundesland (Abk.)	▶															weibl. Vorname	▶				
	▶															flink, beweglich	▶				
Paddelboot		Reizleiter im Körper														Zart-, Feingefühl	▶				
Abk.: incorporated	▶	▼	7											▶							
	▶			Naschwerk, Pralinen	▼	grob, ungehobelt	Mandel-, Nuss- oder Kokosplätzchen	▼	österr. Alpenpass	▼	Abk.: Ablage	abgesondertes Stadtviertel	Aktienmarkt		der Rätselerater						
plötzlich, unvermittelt		Bewohner eines Erdteils		Wohlgeruch; Geschmack	Delfinar; Schwertwal	▶			Mannschaftssportart	▶						2					
	▶	▼	▼				3	junges Rind	▶			Gaststättenangestellter		Dichtungsmittel (Glaser)		römischer Kaiser (54–68)					
	▶				unverfälscht	▼										▼					
Hauptstadt von Kuba		Abk.: Konto		ein Verhältniswort	▶				das Schreien eines Schafs	▶											
Heiligenbild der Ostkirchen	▶	▼					Geheimschriftschlüssel	▶			9	Fahrtwind, Lüftchen	▶								
Zeichen f. physikalische Atmosphäre	▶				Wasserfahrzeug	▶		8		österr.: Kompott oder Mus	▶										
Röstbrot-scheibe	▶						Kuchengrundlage	▶				Wiederaufnahme vergangener Mode	▶	4							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Die nächste Ausgabe von *Landbäckerei* SPEZIAL erscheint am **5. Januar 2024**

Thema: Klassiker



Mandel-Birnen-Käsekuchen



Schwarzwälder Kirschtorte



Österreichischer Kernöl-Gugelhupf



Engadiner Nusstorte

Die Rezepte dieser Ausgabe finden Sie auch auf der jeweiligen Internetseite unserer Partner:

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Öl 1854, Mondamin, Küchle, Diamant Zucker, Lindt, Südzucker, Amazin Prunes/ Kalifornische Trockenpflaumen, Maintal, Konfitüren, Aurora, Ahornsirup aus Kanada, Weihenstephan, SchapfenMühle, Grafschafter, Rotkäppchen, SweetFamily, Bahlsen, California Walnut Commission, Pickerd, Rama, Köllflocken, Brunch, UFOP, LVBM, Original Kaiser Backformen, Le Creuset, Stroh, Deutscher Kaffeeverband e.V., Henkell & Co.-Gruppe

■■■P■■■K■■■A■■■R■■■
 KADAV■■■SE■■■LA■■■B■■■
 ■■■NON■■■SUDAN■■■DROGE■■■
 ■■■KREMP■■■ETNA■■■HEFE■■■
 FETT■■■AMOUR■■■CHANEL■■■
 ■■■TIDE■■■RE■■■HE■■■T■■■
 OTTO■■■ALLE■■■TAMINO■■■
 ■■■EEN■■■■■■TUNEN■■■
 ■■■NIE■■■■■■E■■■SS■■■
 ■■■NL■■■■■■E■■■SS■■■
 ■■■ZAUN■■■■■■BRIE■■■
 ■■■DNA■■■■■■WED■■■
 ■■■VOGT■■■■■■WED■■■
 ■■■NR■■■E■■■A■■■E■■■BESS■■■
 ■■■ID■■■OS■■■LIP■■■ROS■■■AROT■■■
 ■■■SONATE■■■FADE■■■S■■■T■■■
 ■■■T■■■HENNE■■■BLAESSE■■■
 ■■■SATAN■■■KALLA■■■BLECH■■■
 ■■■BEHEBEN■■■EL■■■BE■■■IHR■■■
 ■■■KRAN■■■RUBEL■■■LILIE■■■

**Gewinnrätsel-
Auflösung
Ausgabe 3/23:
„Teigroller“**

Impressum

„Landbäckerei SPEZIAL“
erscheint dreimonatlich im
TEICHMANN VERLAG
Ralf Teichmann
Merkelbuckel 7, D-77815 Bühl
E-Mail: info@teichmann-verlag.de

HERAUSGEBER
Ralf Teichmann

CHEFREDAKTION
Ralf Teichmann (V. i. S. d. P.)

REDAKTION
Svenja Kopf

SCHLUSSREDAKTION
Bettina Kraus, Caroline Dey

ANZEIGEN
Thomas Beyer
Medien- und
Unternehmensberatung
+49 (0) 61 31/5 86 88 30
E-Mail: thomas@beyer-medienberatung.de

VERTRIEB
MZV Moderner Zeitschriften
Vertrieb
Ohmstraße 1
D-85716 Unterschleißheim
Tel. +49 (0) 89/3 19 06-0

HEFTNACHBESTELLUNGEN
Tel. +49 (0) 72 23/911 932
E-Mail: bestellservice@teichmann-verlag.de

PREIS
„Landbäckerei SPEZIAL“
kostet im Einzelhandel 4,99 €
AUSLANDSPREISE
Österreich 5,70 €, Schweiz 8,- sfr
BeNeLux 5,90 €

DRUCK
Euro-Druckservice GmbH, Passau
Nachdruck nur mit schriftlicher Ge-
nehmigung des Verlags. Für unverlangt
eingesandtes Text- und Bildmaterial
wird keine Gewähr übernommen.

Heftbestellservice

Haben Sie eine Ausgabe von „Landbäckerei EDITION“ oder „Landbäckerei SPEZIAL“ verpasst?

Bestellen Sie ganz einfach über unsere Website
www.teichmann-verlag.de



Ausgabe 5/2018 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 2/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 3/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 4/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 1/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 4/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 2/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 3/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/2022 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 2/2022 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 3/2022 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 4/2022 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/2023 – Preis: 4,80 €



Ausgabe Spezial 2/2023 – Preis: 4,99 €



Ausgabe Spezial 3/2023 – Preis: 4,99 €

Sie können uns auch anrufen, eine E-Mail mit Ihrer Adresse und Telefonnummer oder eine Postkarte mit Ihrer Adresse und Telefonnummer zusenden: Teichmann Verlag, Bestellservice, Merkelbuckel 7, 77815 Bühl
Die Versandkosten betragen bei einem Heft 2,13 € (D) und bei zwei bis fünf Heften 3,42 € (D). Ab einem Bestellwert von 20 € ist der Versand kostenfrei.
Versandkosten ins Ausland bitte unter 072 23/91 19 30 erfragen.



0 72 23/911 932



**bestellservice@
teichmann-verlag.de**

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

Für alle, die mit Liebe backen!

Zaubern Sie
herbstliche
Genüsse auf die
Kaffeetafel!

Jetzt
wieder im
Handel



Alle zwei Monate neu im Zeitschriftenregal!