

Trendige  
Backrezepte

Das  
Original

www.landbäckerei-magazin.de

# Landbäckerei

FÜR ALLE, DIE MIT LIEBE BACKEN!

6/2023 · Nov./Dez.

IDEALES  
GESCHENK:  
KÖSTLICHES  
KONFEKT SELBST  
MACHEN!

4,99 €

Österreich 5,80 €  
Schweiz 8,40 sfr  
BeNeLux 6,- €

WEIHNACHTLICHE  
KÄSESAHNETORTE  
Seite 14



Profitanz und  
Plätzchengenuss mit  
Kathrin Menzinger

Traumhafte

# Adventsbäckerei und vieles mehr!



Seite 40

**SCHOKOGENUSS**  
ALLE LIEBEN SCHOKOLADE



Seite 14

ZIMTSTERN-MOHN-TORTE



Seite 16

WALNUSSTALER UND -STERNE



Kreatives  
Kleingebäck

LUSTIGE WEIHNACHTS-  
CUPCAKES

Seite 65



# Das neue Sonderheft!



**66** ausgewählte Rezepte!

Lust auf **LandKüche** Edition

Nr. 4/2023  
Deutschland 4,20 €  
Österreich 4,80 €  
Schweiz 7,40 sfr.  
Benelux 5,- €

Mit vielen vegetarischen Rezepten!

*Die besten*  
**Quiches & Tartes**

Schnelle mediterrane Quiche Seite 12

Tomaten-Zucchini-Quiche

Kürbis-Äpfel-Tarte

Lachs-Kräuter-Quiche

**MIT FEINEM GEMÜSE:** VIELE GESUNDE ZUTATEN  
**FLEISCH UND FISCH:** GERICHTE FÜR KALTE WINTERTAGE  
**EXTRA VIEL KÄSE:** JEDES REZEPT EIN LIEBLINGSGESSEN

**Jetzt neu im Handel**

**Im praktischen Kleinformat**





Weihnachtlicher Naked Cake



Schoko-Lebkuchen-Tannen



Marzipan-Spekulativ-Konfekt

# Sinnliche Erlebnisse in der Adventsbäckerei

Liebe Leserin, lieber Leser,

Backen ist ein Erlebnis für alle Sinne – besonders in den Wochen vor Heiligabend! All die weihnachtlichen Gewürze wie Zimt, Anis und Kardamom berauschen Nase und Gaumen jetzt besonders. Schon beim Teigkneten und Plätzchenausstechen können wir die feinen Düfte erschnuppern, die sich im Backofen noch weiter entfalten. Wenn wir die Plätzchen und Kuchen dann endlich kosten dürfen, ereignen sich wahre Geschmacksexplosionen auf der Zunge. Welch ein Erlebnis!

Auch das Auge genießt mit beim Blick auf die liebevoll verzierten Plätzchen und die prächtigen festlichen Torten – alles durch unserer Hände Arbeit mit viel Freude und Geschick geschaffen.

Nicht zuletzt ist das vorfestliche Backen auch ein Erlebnis für unsere Ohren. Wir erlauschen beispielsweise, wie die leckeren Zuckerstreusel in der Streudose rascheln, bevor sie auf Plätzchen oder Sahnetorte fallen. Weniger erfreulich ist hingegen, wenn wir die letzten verbliebenen Krümel in der ansonsten geleerten Plätzchendose rascheln hören. Was für ein grässliches Geräusch! Dann hilft nur eines: viel, viel neues Weihnachtsgebäck zaubern, die Vorräte auffüllen und dabei viel Spaß haben – und zwar mit allen Sinnen!

Ihre „Landbäckerei“-Redaktion!

*Wir wünschen Ihnen viele sinnliche Backerlebnisse für die kommenden Wochen, immer eine gut gefüllte Plätzchendose und ganz besonders fröhliche Weihnachten!*





15 **Spekulatius-**  
kuchen

51  
Marzipan-Torte  
mit Himbeer-  
Nuss-Füllung



20  
Marzipanmakronen  
mit Haselnüssen



56  
Weihnachtliche  
Zimtschnecken

Landbäckerei 6/2023

# Inhalt

Oh du herrliche Weihnachtszeit!

10 **Adventsbackerei** Was für Prachtstücke! Ob Torten, Kuchen oder Plätzchen – sie alle sorgen an Weihnachten für grandiose Geschmackserlebnisse und machen Groß und Klein glücklich.

Kulinarisch auf Europatour

28 **Internationale Spezialitäten** Das Weihnachtsfest ist nicht nur bei uns untrennbar mit feinem Gebäck verbunden. Wir haben nachgeforscht, was in Frankreich, Island und Griechenland genascht wird.

Mit Genuss in die Vergangenheit

32 **„Café Süßes Löchle“** Es ist die Zeit des Art déco, in der man hier verweilt. Gekrönt wird der optische Genuss mit den selbst gemachten Kuchen und Torten aus der Hand von Arzu Kesim, die das Café heute mit ihrer Familie führt.

Wir alle lieben Schokolade!

36 **Schokolade** Tauchen Sie ein in die Genusswelt der Schokolade. Sie ist nicht nur pur ein Genuss, sondern auch aus der Backstube nicht mehr wegzudenken.

Buchvorstellung

48 **50 fabelhafte Weihnachtswunder** Nicht aufwendig, aber dennoch eindrucksvoll und superlecker: Fatmanur Kilics Rezepte beeindrucken auf vielerlei Weise.

Erst aufrollen, dann aufessen!

52 **Zimtschnecken** erinnern an vergangene Jahrzehnte, liegen aber auch heute im Trend. Die zeitlosen süßen Backkunstwerke gibt es in vielen Varianten.

Tortengenuss und Handarbeitskunst

58 **„Maison Créative“** Monika Fontaine aus Überherrn im Saarland hat zwei große Leidenschaften: Wolle und Backen. Mit ihrem Handarbeitscafé hat sie sich einen Traum erfüllt.

Kleine Schätze für die Liebsten

62 **Kleingebäck** Durch ihre handliche Größe sind Konfekt, Hefesterne und die witzigen Cupcakes ideale Naschereien zum nachmittäglichen Heißgetränk wie Kaffee, Tee oder Kakao.





32 „Café Süßes  
Löchle“ in Lahr

Getränke:  
Heißes für  
die kalte  
Jahreszeit

Seite 68



74

Aprikosen-  
Marzipan-  
Konfekt

## Heißes für die kalte Jahreszeit

68 **Wintergetränke** Nach einem Winterspaziergang sehnen sich alle nach einer kuscheligen Decke und einem warmen Getränk. Es wärmt unseren Körper und unsere Seele!

## Mit ganz viel Liebe selbst gemacht

72 **Konfekt** Über diese Köstlichkeiten freut sich tatsächlich jeder. Sie sind ein ideales Weihnachtsgeschenk und Mitbringsel.

## Außerdem

- 6 Backstubengeflüster
- 46 Küchenzubehör
- 78 Dekoideen
- 80 Impressum/Rätselauflösung
- 81 Großes Gewinnrätsel
- 82 Vorschau

# Alle Rezepte auf einen Blick

## BACKSTUBENGEFLÜSTER

9 Kürbiskernkipferl

## ADVENTSBÄCKEREI

14 Weihnachtliche Käsesahnetorte

Zimtstern-Mohn-Torte

15 Weihnachtlicher Naked Cake

Spekulatiuskuchen

16 Cranberry-Zimtsterne mit Glühwein

Walnusstaler und -sterne

18 Orangenplätzchen

19 Marmorierte Kokosmakronen

20 Marzipanmakronen mit Haselnüssen

21 Linzer Plätzchen ohne Ausstechen

22 Pfeffernüsse mit Zuckerguss

Stollenplätzchen

23 Mandel-Marzipan-Makronen

24 Bratapfelplätzchen

25 Schoko-Quitten-Plätzchen

Nugatherzen

26 Lebkuchenplätzchen

Schoko-Lebkuchen-Tannen

## INTERNATIONAL

30 Haselnuss-Baiser-Kuchen

Gefüllte Kardamom-Monde

31 Melomakarona

## SCHOKOLADE

40 Schokoladen-Sahne-Torte  
mit Karamellbuttercreme

Schokoladen-Käsesahne-Torte

Schoko-Gewürz-Brownies

41 Klassischer Schokoladenkuchen

Schokoladen-Walnuss-Küchlein  
im Glas

42 Schokotorte mit Rum und Feigen

Schokoladen-Apfel-Torte

44 Brownies mit Nüssen und Rosinen

45 Schokoladentorte mit  
Karamellcreme und  
Walnüssen

## „50 FABELHAFTE WEIHNACHTSWUNDER“

50 Knusprige Bienenstich-Kekse

51 Schwarzwälder Kirschplätzchen

Marzipan-Torte mit  
Himbeer-Nuss-Füllung

## ZIMTSCHNECKEN

52 Klassische Zimtschnecken

56 Weihnachtliche Zimtschnecken

Dinkelzimtschnecken mit Nüssen  
Apfel-Müsli-Zimtschnecken

57 Zimtschnecken mit Ingwerkonfitüre

## KLEINGEBÄCK

65 Hefesterne

Stollenkonfekt

Weihnachtsmann-Cupcakes

66 Weihnachtskugel-Cupcakes

## WINTERGETRÄNKE

68 Kakao mit Marshmallows

69 Eggnog

Heiße Rotweinschokolade

70 Pumpkin Spice Latte

Weißer Chai-Kakao

Apfel-Zimt-Mocktail

71 Heißer Kakao mit Ingwer und Zimt

## KONFEKT

74 Aprikosen-Marzipan-Konfekt

Schokoladen-Karamell-Pralinen

75 Marzipan-Spekulatus-Konfekt

Zimttrüffel

76 Schoko-Rotwein-Kugeln

Walnuss-Marzipan-Kartoffeln

**Hinweis:** Einige unserer Rezepte enthalten keine fixen Zuckerangaben mehr, sondern Spannen (z. B. 100-150 g Zucker). So können Sie die Menge Ihrem eigenen Geschmack und Zuckerkonsumwunsch anpassen.



41 Klassischer  
Schokoladenkuchen



Gewusst, wie:

## UNSERE BACKTIPPS

### Hübsch verziert

Für eine schnelle Dekoration von Lebkuchen und Plätzchen einen spritzfähigen Puderzuckerguss aus gesiebttem Puderzucker und Zitronensaft anrühren und in ein Papierspritztütchen füllen. Die untere Spitze des Tütchens abschneiden. Konturen und Muster auf das Gebäck spritzen und fest werden lassen.



### Mandeln und Nüsse rösten

Der Geschmack von Mandel- und Nussplätzchen wird intensiviert, wenn man die geriebenen Mandeln und Nüsse vorher in einer beschichteten Pfanne röstet. Das Mahlgut ohne Fett in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren rösten, bis es beginnt zu duften.

### Vanillezucker selbst machen

Vanillestange längs halbieren, das Mark mit einem Messer herauskratzen und mit 100 Gramm Zucker vermischen. Die Vanilleschote in drei Stücke teilen und zusammen mit dem Vanillezucker in ein verschließbares Gefäß füllen. Durchschütteln und trocken lagern.



### Pralinenformen und Aufleger in Sternform

Selbst gemachte Pralinen sind eine großartige Geschenkidee. Wenn sich die köstlichen Verführungen zum Weihnachtsfest in Sternform präsentieren, werden sich die Beschenkten besonders freuen. Dafür gibt es im Handel vorgefertigte Halbschalen und Aufleger. Sie erhalten im Hobbybäcker-Shop sowohl die Sternhalbschalen als auch die passenden Pralinendeckel in Zartbitter-, Vollmilch- und weißer Schokolade. Sie können beim Hobbybäcker-Versand auch

verschiedene Pralinenfüllungen bestellen und sie ganz nach Geschmack abwandeln. Eine Zartbitterfüllung kann beispielsweise einfach und kreativ mit Glühwein und Spekulatiusgewürz verfeinert werden. Auf der Website des Shops können Sie sich in der Rezeptkategorie „Pralinen/Schokolade selber machen“ umsehen und Ideen sammeln. Die Halbschalen kosten 9,85 € die Aufleger 5,48 €, beide mit jeweils 56 Stück. [www.hobbybaecker.de](http://www.hobbybaecker.de)



### Vorweihnachtlicher Snackmix

Passend zur Jahreszeit und bestens geeignet als kleines Geschenk für den Nikolausstiefel hat mymuesli einen leckeren Mix mit fruchtigen Schoko-Orangen-Keks, weißen Cranberry-Chocs und Minispekulatius kreiert. Mit dem Biofrucht-Schoko-Mix in der wiederverschließbaren Dose wird die Vorweihnachtszeit ganz sicher zum Snackspektakel (230 g für 8,95 €). Erhältlich im Onlineshop. [www.mymuesli.com](http://www.mymuesli.com)

### Pur und als Topping ein Genuss

Wer Zimtschnecken mag, wird auch den Laux Zimtschneckenlikör lieben! Er vereint den wunderbaren Geschmack von Zimt, zerlassener Butter, karamellisiertem Zucker und frischem Hefeteig mit einem Hauch Vanille. Auch Franzbrötchenfans werden begeistert sein, denn eines hat der Laux Zimtschneckenlikör mit beiden Gebäcken gemeinsam: Er schmeckt nach mehr! Ob pur, nach einem feinen Menü oder als gehaltvolles Extra in Latte macchiato oder heißer Schokolade – der Likör punktet mit seinem cremig-sahnigen Geschmack. Erhältlich ist er in hübsch gestalteten 350 ml-Flaschen und 50-ml-Miniflaschen, ideal für die Kaffeetafel und zum Verschenken! Unverbindliche Preisempfehlung: 18,95 € je 350 ml-Glasflasche und 5,95 € je

50 ml. Sie können das alkoholhaltige Getränk (17 Vol. %) im Feinkosthandel kaufen oder im Onlineshop von Laux bestellen: [www.laux-deli.de](http://www.laux-deli.de)





## Weihnachtsgebäck mit Tradition

# So wird der Stollen schön saftig

**D**er Christstollen zählt zu den Klassikern der Weihnachtsbäckerei. Damit das reichhaltige Gebäck mit seinen edlen Gewürzen, Orangeat, Zitronat, Sultaninen und Mandeln nicht zu trocken wird, können Sie die Sultaninen, das Orangeat und das Zitronat vorher marinieren. Dadurch geben sie später beim Backen und der Lagerung Feuchtigkeit an das Gebäck ab. Zu diesem Zweck füllen Sie die fruchtigen Zutaten separat in verschließbare Gefäße. Geben Sie zu den Sultaninen Rum, zum Orangeat Orangensaft und zum Zitronat Zitronensaft. Verschließen Sie die Gefäße, stellen Sie sie kühl und schütteln Sie sie mehr-

mals vor dem Gebrauch. Die marinierten Zutaten arbeiten Sie später als Letztes unter den Teig und verarbeiten ihn dann wie gewohnt weiter. Nach dem Backen lassen Sie den Stollen leicht abkühlen. Die dunklen Sultaninen an der Oberfläche sollten sie entfernen (sie schmecken leicht bitter). Den noch warmen Stollen mit geschmolzener Butter einpinseln und mit Puderzucker bestäuben. Das sorgt dafür, dass die Feuchtigkeit besser im Gebäck eingeschlossen wird. Der Vorgang kann gern auch einige Male wiederholt werden, dann bekommt der Stollen zudem eine besonders leckere Kruste.



Das reichhaltige Weihnachtsgebäck wird großzügig mit Puderzucker eingestäubt



Orangeat, Zitronat und Sultaninen werden vor dem Backen in Saft oder Rum eingeweicht



Nach dem Backen pinselt man den warmen Stollen mit geschmolzener Butter ein

### GESCHENKTIPP



## Lebkuchen des Jahres 2023

Für Liebhaberinnen und Liebhaber feiner Elisenlebkuchen hat der Nürnberger TraditionsHersteller Schmidt als Highlight des neuen Sortiments wieder einen „Lebkuchen des Jahres“ auf den Markt gebracht: die „Südliche Elise“, eine außergewöhnliche Elisenkreation ohne Mehl, mit 36 Prozent Nuss- und Mandelanteil in der Teigmasse und prägnantem Blutorangen-

geschmack. Die verwendeten Blutorangen werden auf Sizilien, in einer begrenzten Region um Catania, angebaut. Die „Südliche Elise“ ist in den ganzjährig geöffneten Schmidt-Filialen in Nürnberg, München und Frankfurt für 10,90 € pro 290-g-Packung (enthält vier Stück) erhältlich, außerdem auch im Onlineshop. [www.lebkuchen-schmidt.com](http://www.lebkuchen-schmidt.com)



Medienstar mit Backleidenschaft

# Profitanz und Plätzchengenuss

Kathrin Menzinger, bekannt durch das TV-Format ©Let's Dance, hat neben dem professionellen Tanzen noch eine zweite große Leidenschaft: Die Fünffach-Weltmeisterin im Showtanz ist passionierte Hobbybäckerin! Ihre liebsten Rezepte für Weihnachtsplätzchen verrät sie in ihrem Buch „Let's bake!“.

Die Weltmeisterin im Showtanz tanzt und backt leidenschaftlich gern



In der Adventszeit verwandelt sich die Küche von Kathrin Menzinger in eine kreative Plätzchenbackstube. Die Weltmeisterin im Showtanz bringt dann die ganz großen Gefühle nicht nur aufs Parkett, sondern auch in die heimische Küche. Der Duft von selbstgebackenen Plätzchen lässt die Herzen aller höherschlagen. Dass sie leidenschaftlich gern und gut backt, war zunächst nur der Familie und Freunden bekannt. Mit ihrem Buch „Let's Bake!“ lässt die Tänzerin mittlerweile auch viele Fans und Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker an ihren bunten Plätzchenkreationen teilhaben.

## VON LET'S DANCE ZU LET'S BAKE

Ihre Plätzchenrezepte sammelte Kathrin Menzinger vor allem in ihrer österreichischen Heimat. Viele davon sind uralte Familienrezepte. Ein Großteil der Klassiker hat der Medienstar neu interpretiert und zudem eigene Plätzchenkreationen entwickelt. Mit der Zeit wuchs die Vielfalt an leckeren Ideen, die schließlich das Material für ein eigenes Buch lieferten. Gleich 80 Rezepte hat der tempe-

Rund 80 Rezepte für köstlich-bunte Plätzchen hat Kathrin in ihrem Buch veröffentlicht





ramentvolle ©Let's-Dance-Star zusammengestellt – von kinderleicht und klassisch bis zu ausgefallen und aufwendig. Die Autorin verrät Tipps und Tricks, sodass beispielsweise ihre geliebten Kürbiskernkipferl (siehe Rezept rechts) ebenso garantiert gelingen wie ihre Heidelbeer-Vanille-Taler und ihre Orangenbusserl. Neben traditionellen Rezepten rund um Lebkuchen, Zimtsterne und Vanillekipferl sorgen internationale Neuinterpretationen wie Marshmallowplätzchen, Weihnachts-Cantuccini oder Erdnussbutter-Gelee-Knöpfe für buntgefüllte Plätzchendosen – ideal als süßes Weihnachtspresent für die Liebsten! Dank zahlreicher Fotos bekommt man interessante Einblicke in die kulinarische Backwelt der Tänzerin, und durch kleine lesenswerte Geschichten zu den Rezepten wird das Nachbacken noch spannender. Also, los gehts: Let's bake!

## Lieblingsplätzchen für Weihnachten

In der rund 80 Rezepte umfassenden Sammlung finden sich die besten Plätzchenvariationen von Kathrin Menzinger. Mit zahlreichen Fotos gewährt die Profitänzerin nicht nur Einblicke in ihre Backwelt, sondern auch in ihren Lebensmittelpunkt in Österreich. Ihr Lebensgefährte Maximilian Kumptner hat ihre Kreationen fotografisch in Szene gesetzt. Ausgezeichnet mit dem Deutschen Kochbuchpreis Gold 2021. Tre Torri Verlag GmbH, 200 Seiten mit zahlr. Farbfotos, ISBN: 978-3-96033-125-4, 29,90 € (D)



## Kürbiskernkipferl

Zutaten für 90 Stück

### Für den Teig:

- ❖ 130 g Kürbiskerne
- ❖ 170 g kalte Butter
- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 65 g Puderzucker
- ❖ 1 Prise Salz

### Für die Schokoglasur:

- ❖ 200 g Zartbitterschokolade
- ❖ 135 g Butter

**1.** Für den Teig zunächst die Kürbiskerne fein mahlen, in einer Pfanne ohne Fett rundum rösten und auskühlen lassen. Die Butter in Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten rasch verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

**2.** Den Backofen auf 155 °C Umluft vorheizen. Den Teig in gleichmäßige Stücke teilen. Optimale Ergebnisse gelingen bei 6 g Teig pro Kipferl – am besten mit einer Waage abwiegen. Man kann den Teig auch in dünne Rollen formen und davon gleichmäßige Stücke abschneiden. Die Teigstücke zu Kipferln formen. Dazu zuerst zwischen beiden Händen mit kreisenden Bewegungen aus dem Teig eine Kugel formen und diese dann in der Handflächenmulde zu einer kleinen Rolle formen. Diese sollte jeweils in der Mitte etwas dicker sein als an den Enden. Mit der Fingerkuppe die Enden schön abrunden und dann die Rolle mit ein wenig Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei die Enden links und rechts vorsichtig zu einem schönen, runden Kipferl biegen.

**3.** Ca. 10–14 Minuten backen und aus dem Backofen nehmen, wenn die Spitzen leicht gebräunt sind. Die Kipferl samt Backpapier vom Backblech ziehen und vollständig auskühlen lassen.

**4.** Zartbitterschokolade klein hacken und zusammen mit der Butter in einem Wasserbad erwärmen und glatt rühren. Die Kipferlenden in die Schokoglasur tunken, gut abtropfen lassen und auf ein mit Butterbrotpapier ausgelegtes



Brett legen. Damit sich keine „Füßchen“ bilden, die Kipferl noch einmal anheben, sanft abstreifen und auf einem weiteren mit Butterbrotpapier ausgelegtem Brett trocknen lassen. Die Kipferl halten sich kühl und trocken aufbewahrt ca. 4–6 Wochen.



Die etwas aufwendigen Heidelbeer-Vanille-Taler backt Kathrin jedes Jahr zu Weihnachten





**Titelrezept**

**Weihnachtliche  
Käsesahnetorte**

Mit würzigem Spekulatius als  
Deko und im Teig wird der  
Klassiker zur ausgefallenen  
Festtagstorte.

*Rezept auf Seite 14*



FREUDE SCHENKEN UND FESTLICH GENIESSEN

# *Oh du herrliche Weihnachtszeit!*

Was für Prachtstücke! Für unsere Lieben legen wir uns besonders ins Zeug. Ob Torten, Kuchen oder Plätzchen – sie alle sorgen für grandiose Geschmackserlebnisse und machen Groß und Klein glücklich.



## **Zimtstern- Mohn-Torte**

Sieht aus wie vom Konditor!  
Die ausgefallene Kreation  
lässt sich aber ganz leicht  
selbst machen.

Rezept auf Seite 14



## Weihnachtlicher Naked Cake

Effektiv und unkompliziert  
in der Herstellung, überzeugt  
das kleine Meisterwerk auch  
Backanfänger.

*Rezept auf Seite 15*





### **Spekulatiuskuchen**

Fruchtig, cremig und herrlich weihnachtlich! Ein Kuchen für die große Runde, der garantiert gelingt.

*Rezept auf Seite 15*





## Weihnachtliche Käsesahnetorte

Zutaten für 16 Stücke

### Für den Teig:

- ❖ 50 g Gewürzspekulatius
- ❖ 125 g Weizenmehl
- ❖ 3 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 1 gestr. TL Spekulatiusgewürz
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 4 Eier
- ❖ 150 g weiche Butter oder Margarine

### Für die Käse-Sahne-Füllung:

- ❖ 240 g Cranberrys (Abtropfgewicht)
- ❖ 1/2 Granatapfel
- ❖ 8 Blatt Gelatine
- ❖ 500 g kalte Sahne
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 250 g Sahnequark (40 %)
- ❖ 50-100 g Zucker

### Zum Verzieren:

- ❖ 50 g weiße Kuvertüre
- ❖ Winter-Streudekor (gold-weiße Nonpareilles)
- ❖ 1-2 EL Puderzucker
- ❖ Spekulatiusgewürz oder Zimtpulver
- ❖ 20 Gewürzspekulatius

**1.** Backpapier in einer Springform (26 cm Ø) einspannen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

**2. Für den Teig:** Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerbröseln. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten, bis auf die Spekulatiusbrösel, hinzufügen. Alles mit einem Mixer

(Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Brösel unterrühren und den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in das untere Drittel des Ofens schieben und ca. 30 Min. backen.

**3.** Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**4.** Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darumstellen.

**5. Für die Käse-Sahne-Füllung:** Cranberrys gut abtropfen lassen. Die Kerne aus dem Granatapfel herauslösen. Jeweils 1 EL davon für die Verzierung beiseitestellen.

**6.** Die Gelatine einweichen. Die Sahne steif schlagen. Quark mit Zucker gut verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2 EL Quarkmasse gut verrühren, bis alles flüssig ist. Gelatinemasse in die restliche Quarkmasse gut verrühren. Sahne unterheben.

**7.** Ca. 3 EL Creme für die Verzierung in einen kleinen Einwegspritzbeutel füllen. 1/3 der Creme abnehmen. Unter die restliche Creme die Früchte heben und auf dem unteren Boden verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und den Rest der Creme wellenartig darauf verstreichen.

**8.** Vom Spritzbeutel eine kleine Ecke abschneiden und Sahnetuffs in Form von einem schmalen Halbmond auf die Torte spritzen. Die weihnachtliche Käsesahnetorte mindestens 2 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**9. Zum Verzieren:** Kuvertüre fein hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und gut verschließen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze langsam schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und Sterne auf einen Bogen Backpapier spritzen. Bevor die Kuvertüre fest wird, mit Nonpareilles bestreuen und die Sterne ganz fest werden lassen.

**10.** Den Tortenring mithilfe eines Messers lösen und entfernen. Puderzucker mit Spekulatiusgewürz mischen und die Torte damit bestreuen. Ca. 16 Spekulatius an den Rand der Torte stellen und andrücken. Die übrigen Spekulatius grob zerbrechen. Die Torte mit Spekulatiusstücken, Sternen und restlichen Früchten verzieren und servieren.

### LANDFRAUENTIPPS:

❖ 1 TL Zimtpulver unter die Quarkmasse rühren.

❖ Statt Cranberrys und Granatapfelkernen können Sie auch einen aufgetauten Cranberry-Beeren-Mix (TK) unter die Quarkmasse rühren.



## Zimtstern-Mohn-Torte

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 375 g Zimtsterne
- ❖ 100 g Butterschmalz
- ❖ 8 Blatt Gelatine
- ❖ 480 g Amarenakirschen (Abtropfgewicht, Glas)
- ❖ 250 g backfertige Mohnfüllung
- ❖ 500 g Mascarpone
- ❖ 400 g Schmand
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 250 g Sahne
- ❖ 10-15 g Pistazienkerne
- ❖ Öl für die Form

**1.** Zimtsterne, bis auf 12 Stück zum Verzieren, fein zerbröseln. Butterschmalz in einem Topf schmelzen und mit den Zimtsternbröseln vermengen. Bröselmasse als Boden in eine geölte Springform (26 cm Ø) drücken und ca. 30 Minuten kalt stellen.

**2.** Gelatine einweichen. Amarenakirschen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 1 Blatt Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit 6 EL Kirschsaff verrühren und unter die Mohnfüllung rühren.

**3.** Mascarpone, Schmand, Zucker und Vanillezucker verrühren. 7 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Mascarponecreme verrühren. Dann unter die restliche Creme rühren und kalt stellen. Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

**4.** Amarenakirschen auf dem Bröselboden verteilen. 3/4 der Mascarponecreme daraufgeben. Mohnfüllung in Klecksen auf der Creme verteilen und mit einer Gabel marmorartig durchziehen. Restliche Creme



in Klecksen darauf verteilen und locker verstreichen. Torte mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

**5.** Die Pistazien fein hacken. Die Torte mit einem Messer vom Formrand lösen. Den Formrand entfernen und den Tortenboden mit einem langen Messer lösen. Torte auf einer Platte anrichten. Mit Pistazien bestreuen und mit restlichen Zimtsternen verzieren.



## Weihnachtlicher Naked Cake

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 8 Eier
- ❖ 380 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 2 TL Spekulatiusgewürz
- ❖ 80 g Kakao
- ❖ 400 g Sahne
- ❖ 300 g Frischkäse
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 10 g Vanillekonzentrat
- ❖ 2 EL Zitronensaft
- ❖ 210 g Fruchtaufstrich Waldfrüchte

- 1.** Die Eier trennen. Eigelb mit 280 g Zucker schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Salz ebenfalls sehr steif schlagen. Mehl, Backpulver, Spekulatiusgewürz und Kakao mischen, über die Eigelbmasse sieben und vorsichtig, aber gründlich, unterheben. Eischnee ebenfalls vorsichtig unter den Teig heben.
- 2.** Den Teig in einer hohen mit Backpapier ausgelegten Springform (20 cm Ø) verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 50 Minuten backen.

- 3.** Den Boden aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form heben. Über Nacht in Frischhaltefolie einschlagen und am Folgetag waagrecht in 3 Böden schneiden.
- 4.** Für die Tortencreme Sahne mit Frischkäse und restlichem Zucker aufschlagen. Quark, Vanillekonzentrat und Zitronensaft unterrühren. Masse in 3 Portionen teilen und beiseitestellen.
- 5.** Einen Boden großzügig mit Fruchtaufstrich bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Das erste Drittel der Creme mithilfe eines Spritzbeutels am Rand und auf der Konfitüre verteilen und den zweiten Boden aufsetzen. Den Vorgang beim zweiten Boden wiederholen. Den dritten Boden aufsetzen. Das letzte Drittel Creme auf dem dritten Tortenboden und an den Seiten der Torte verstreichen. Dabei die Böden selbst durchscheinen lassen. Die Torte kurz vor dem Servieren nach Geschmack verzieren.



## Spekulatiuskuchen

**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.

**LANDFRAUENTIPP:**

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





Foto: Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH

## Cranberry-Zimtsterne mit Glühwein

Zutaten für ca. 45 Stück

- ❖ 50 g getrocknete Cranberrys
- ❖ 8 EL Glühwein
- ❖ 400 g Puderzucker
- ❖ 4 Eiweiß
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 250 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 250 g gemahlene Mandeln mit Schale
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 2 TL Zimtpulver
- ❖ Puderzucker zum Ausrollen
- Außerdem:**
- ❖ Sternausstecher (ca. 5 cm Ø)

**1.** Cranberrys und 6 EL Glühwein in eine Schüssel geben und ca. 30 Minuten einweichen. Cranberrys mit Flüssigkeit in einem Universalzerkleinerer fein hacken.

**2.** Den Puderzucker sieben. 3 Eiweiß mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen,

dabei nach und nach 200 g gesiebten Puderzucker zugeben. Mehl, Haselnüsse, Mandeln, Vanillezucker, Zimtpulver und Cranberry-Glühwein-Paste unterrühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

**3.** Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Sterne ausstechen. Sterne auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft: 140 °C) 15-18 Minuten backen. Zimtsterne aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

**4.** Für den Guss restlichen Puderzucker, restliches Eiweiß und restlichen Glühwein mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen.

**5.** Die Zimtsterne mit dem Glühweinguss bestreichen und blechweise im vorgeheizten Backofen bei 50 °C (Umluft) ca. 15 Minuten trocknen lassen.

## Walnusstaler und -sterne

Zutaten für 60-70 Stück

**Für den Teig:**

- ❖ 100 g Walnusskerne
- ❖ 4-5 Kardamomkapseln
- ❖ 275 g Mehl
- ❖ 180 g brauner Zucker
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei

**Zum Verziern:**

- ❖ 1 Ei
- ❖ 25 g brauner Zucker
- ❖ ca. 35 Walnusskernhälften
- ❖ 50 g Puderzucker
- ❖ 1/2-1 EL frisch gepresster Orangensaft

**Außerdem:**

- ❖ Sternausstecher (ca. 5 cm Ø)

**1. Für den Teig:** Walnüsse hacken. Kardamom aus den Kapseln lösen und im Mörser fein zerreiben. Beides mit Mehl mischen. Zucker, Butter und Salz cremig rühren. Ei unterrühren. Walnussmischung unterkneten. Den Teig halbieren.

**2.** Eine Teighälfte für die Sterne zugedeckt 2 Stunden kalt stellen. Zweite Teighälfte auf etwas Mehl zu einer Rolle (ca. 3 cm Ø) formen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Stunden kalt stellen.

**3.** Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Sterne Teig portionsweise auf etwas Mehl ca. 8 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Sterne blechweise im heißen Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

**4.** Für die Taler das Ei trennen. Rolle auswickeln, rundherum mit etwas leicht verquirltem Eigelb bestreichen und im Zucker wälzen. In knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Mit etwas Eiweiß bepinseln und mit Walnusshälften oder -vierteln belegen. Blechweise im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**5.** Puderzucker sieben und mit Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Sterne damit streifenartig verzieren und trocknen lassen.





*Aus einem Teig lassen  
sich ganz schnell zwei tolle  
Varianten herstellen*



## Orangenplätzchen

Zutaten für ca. 35 Stück

- ❖ 100 g weiche Butter
- ❖ 50 g Puderzucker
- ❖ 1 TL Orangenextrakt in Öl
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 EL Milch
- ❖ 150 g Weizenmehl

**Zum Verzieren:**

- ❖ 100 g Puderzucker
- ❖ 1/2 TL Orangenextrakt in Öl
- ❖ etwas geriebene Orangenschale
- ❖ einige gehackte Pistazien

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

**2.** Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Puderzucker, Orangenextrakt, Ei und Milch unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

**3.** Teig in kleinen Portionen (lässt sich dann besser spritzen) in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (6 mm Ø) füllen. Nach Belieben „S“-Formen, Kränze oder Schlei-

fen auf das Backblech spritzen. In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten backen.

**4.** Orangenplätzchen mit Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5. Zum Verzieren:** Den Puderzucker mit 1-1 1/2 EL Wasser und Orangenextrakt zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Diesen auf die Orangenplätzchen sprengen (mit einem Teelöffel oder den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine sehr kleine Ecke abschneiden). Sofort mit geriebener Orangenschale und Pistazien verzieren.





## Marmorierte Kokos- makronen

Zutaten für 30 Stück

- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 190 g Zucker
- ❖ 225 g Kokosflocken
- ❖ 2 TL Kakao
- ❖ 30 Backblaten  
(50 mm Ø)

- 1.** Das Eiweiß und Salz mit einem Rührbesen zu einem festen Eischnee schlagen. Den Zucker nach und nach unterrühren. Die Kokosflocken unterheben. 2 TL der Masse mit 2 TL Kakao verrühren.
- 2.** Die Backblaten auf einem Backblech verteilen. Die helle Makronenmasse mithilfe von zwei Teelöffeln auf die Oblaten geben. Je eine Teelöffelspitze der Kakaomasse mit einem Zahnstocher auf je einer Makrone verteilen.
- 3.** Die Kokosmakronen im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 12-15 Minuten backen. Anschließend die marmorierten Kokosmakronen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

*Nichts geht über diese köstlichen  
Makronen, bei denen der  
Marmorkuchen Pate stand!*



# Marzipanmakronen mit Haselnüssen

Zutaten für 50-60 Stück

**Für die Eiweißmasse:**

- ❖ 200 g Marzipanrohmasse
- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 3 Tropfen Bittermandelaroma
- ❖ 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: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

## Linzer Plätzchen ohne Ausstechen

Zutaten für 30 Stück

### **Für den Mürbeteig:**

- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Bourbon-Vanillearoma
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei
- ❖ 150 g weiche Butter
- ❖ 100 g gemahlene geröstete Haselnüsse

### **Für die Füllung:**

- ❖ 270 g samtiger Himbeerfruchtaufstrich

**1. Für den Mürbeteig:** Mehl in eine Rührschüssel geben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig flach drücken und zugedeckt ca. 1 Std. kalt stellen.

**2.** Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

**3.** Teig halbieren und zu zwei ca. 30 cm lange Rollen formen. Jede Rolle in ca. 15 gleich große Stücke schneiden. Diese zu Kugeln formen, mit Abstand auf das Backblech setzen und etwas flach drücken. Mit einem

Kochlöffelstiel jeweils 3 tiefe Mulden in eine Kugel drücken. Mulden mit dem Kochlöffelstiel zu einem Herz ausformen (siehe kleine Abb. oben). Sollte der Teig am Kochlöffel kleben, diesen in etwas Mehl tauchen. In der Mitte des Ofens ca. 20 Min. backen.

**4.** Linzer Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**5. Für die Füllung:** Himbeerfruchtaufstrich in einen kleinen Topf geben, unter Rühren kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Dann in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und den Fruchtaufstrich in die Herzen spritzen, trocknen lassen.



## Pfeffernüsse mit Zuckerguss

Zutaten für 50-60 Stück

### Für den Teig:

- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 80 g Butter
- ❖ 1 Ei
- ❖ 100 g flüssiger Honig
- ❖ 350 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- ❖ 1 Prise Zimtpulver
- ❖ 1 Prise gemahlener schwarzer Pfeffer
- ❖ 1 Prise Nelkenpulver
- ❖ 1 Prise Anispulver
- ❖ 1 Prise Ingwerpulver
- ❖ 50 g gemahlene Mandeln

### Für den Zuckerguss:

- ❖ 75 g Puderzucker
- ❖ 2 EL Zitronensaft

- 1. Für den Teig:** Zucker, Butter und Ei schaumig rühren. Honig hinzufügen. Mehl mit Backpulver, Muskatnuss, Zimtpulver, Pfeffer, Nelken-, Anis-, Ingwerpulver und Mandeln mischen. Honig und Zucker-Ei-Butter hinzufügen. Alles zu einem Teig verkneten. Kleine Kugeln formen.
- 2.** Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teigkugeln auf die Bleche legen und etwas flach drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C (Umluft: 130 °C) ca. 15 Min. nacheinander backen. Gebäck gut abkühlen lassen.
- 3. Für den Zuckerguss:** Zitronensaft mit Puderzucker vermischen. Mit einem Pinsel die Pfeffernüsse bestreichen. Zum Trocknen die Pfeffernüsse auf ein Kuchengitter legen.



Foto: Südzucker

## Stollenplätzchen

Zutaten für 16 Stück

- ❖ 50 g Cranberrys
  - ❖ 25 g Zitronat
  - ❖ 25 g Orangeat
  - ❖ 1 1/2-2 EL Orangensaft
  - ❖ 125 g Mehl
  - ❖ 1 TL Backpulver
  - ❖ 40 g Zucker
  - ❖ 1/2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
  - ❖ 1/4 TL Zimtpulver
  - ❖ 1/4 TL gemahlener Kardamom
  - ❖ 1/2 Ei
  - ❖ 60 g Magerquark
  - ❖ 35 g weiche Butter
  - ❖ 50 g gemahlene Mandeln
- Außerdem:**
- ❖ 25 g Butter
  - ❖ 50 g Puderzucker

- 1.** Cranberrys, Zitronat und Orangeat mit Orangensaft in einer Schüssel vermengen. Am besten über Nacht ziehen lassen.
- 2.** Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 3.** Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Gewürzen in einer Schüssel mischen. Ei, Quark, weiche Butter zugeben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Fruchtmischung und Mandeln zum Teig geben und unterkneten.
- 4.** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 cm dick ausrollen. Mit einem Messer kleine Quadrate (ca. 3 x 3 cm) schneiden und einzeln auf das Backblech setzen. Im Backofen ca. 20 Min. backen.
- 5.** Die Butter schmelzen, die gebackenen Stollenplätzchen damit bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.



Foto: Südzucker



# Mandel-Marzipan-Makronen

Zutaten für 70 Stück

- ❖ 200 g Marzipanrohmasse
- ❖ 4 Eiweiß
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 TL weißer Balsamico-Essig
- ❖ 125 g brauner Zucker
- ❖ 200 g gemahlene Mandeln ohne Haut
- ❖ 125 g backfertige Mohnfüllung
- ❖ 70 Backoblaten (40 mm Ø)
- ❖ 1 EL gemahlener Mohn
- ❖ 1-2 EL Puderzucker

**1.** Marzipan grob raspeln. Eiweiß, Salz und Balsamico-Essig mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Braunen Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mandeln, Marzipan und Mohnfüllung vorsichtig unterrühren.

**2.** Die Backoblaten auf zwei Backbleche verteilen. Makro-

nenmasse mithilfe von zwei Teelöffeln auf die Oblaten geben. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C; Gas: Stufe 2) 20-25 Min. backen.

**3.** Makronen aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Mit Mohn bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.



*Perfekte Nascherei  
für zwischendurch und  
zum Kaffeeklatsch!*

## Bratapfel- plätzchen

Zutaten für 20 Stück

- ❖ 1 kleiner fester Apfel (100 g)
- ❖ 50 ml Apfelsaft
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 100 g Speisestärke
- ❖ 200 g weiches Butterschmalz
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 2 Eigelb
- ❖ 1 TL Zitronenschalenabrieb
- ❖ 20 g Cornflakes
- ❖ 20 g Apfelchips

1. Den Apfel schälen und klein würfeln. Die Apfelstückchen mit Apfelsaft, Vanillezucker und Zimtpulver in einer kleinen Pfanne 4-5 Minuten schmoren und abkühlen lassen.
2. Mehl mit Speisestärke mischen. Butterschmalz, Zucker und Eigelb zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die geschmorten Apfelstückchen mit dem Zitronenschalenabrieb und den Cornflakes unter den Teig mischen.
3. Den Teig zu einer Rolle (ca. 6 cm Ø) formen, in Frischhaltefolie einrollen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
4. Die Apfelchips in kleine Stückchen zerbrechen und die Teigrolle darin wälzen. Die Apfelchips leicht andrücken und den Teig in ca. 20 gleich große Scheiben schneiden.
5. Die Bratapfelplätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.
6. Anschließend die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.



# 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.** Zwei 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: 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:** Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

**2.** 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.

**3.** Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und 80 Herzen ausstechen. Herzen auf das Backblech legen und im Backofen ca. 9 Minuten backen. Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4. 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.

**5. Zum Verzieren:** Die Kuvertüre in einem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Nugatherzen zur Hälfte darin eintauchen und mit dem Streudekor bestreuen. Die Kuvertüre fest werden lassen.





## Lebkuchenplätzchen

Zutaten für ca. 80 Stück

- ❖ 250 g Honig
- ❖ 250 g brauner Zucker
- ❖ 250 g Butter
- ❖ 9 Pimentkörner
- ❖ 750 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 3 EL Kakao
- ❖ 2 TL gemahlener Koriander
- ❖ 1 TL gemahlene Muskatnuss
- ❖ 1/2-1 TL gemahlene Nelken
- ❖ 2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- ❖ 1 gestrichener TL Zimtpulver
- ❖ 1 gestrichener TL Ingwerpulver
- ❖ 3 Eier

**1.** Am Vortag Honig mit braunem Zucker und Butter erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen. Pimentkörner im Mörser zerkleinern. Mehl in eine große Schüssel sieben,

Backpulver, Kakao und Gewürze hinzufügen und gut vermischen. Den abgekühlten Inhalt des Topfes in die Schüssel geben. Den Teig mit der Hand gut verkneten und 30 Minuten beiseite stellen. Dann die Eier hinzufügen und weiterkneten. Den Teig in eine Frischhaltedose geben und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

**2.** Am nächsten Tag den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen. Sollen die Lebkuchen z. B. am Weihnachtsbaum hängen, mit einem Papierstrohalm ein Loch oben ausstechen.

**3.** Die Lebkuchenplätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 10-12 Minuten backen. Lebkuchenplätzchen gut auskühlen lassen.

### INFO:

❖ *Nach dem Backen sollten die Lebkuchen weich sein und erst mit der Zeit aushärten.*

## Schoko-Lebkuchen-Tannen

Zutaten für 10 Stück

- ❖ 75 g Haselnusskerne
- ❖ 200 g weiche Butter
- ❖ 230 g brauner Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 4 Eier
- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 2 TL Lebkuchengewürz
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 125 ml Milch
- ❖ 70 g Aprikosenkonfitüre
- ❖ 120 g Puderzucker
- ❖ 10 Pistazienkerne

**1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Haselnüsse fein mahlen. Butter, 200 g brauner Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln gründlich unterrühren.

**2.** Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao mischen. Mit der Milch kurz unterrühren.

**3.** Den Teig in eine gefettete, mit Mehl dünn ausgestäubte Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen. Das Gebäck herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4.** Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf unter Rühren kurz erhitzen und das Gebäck damit bestreichen. Mit restlichem braunem Zucker bestreuen und antrocknen lassen. Das Gebäck anschließend aus der Form lösen und in 2 Streifen (à 20 x 15 cm) schneiden. Diese in 10 spitze Dreiecke (unten ca. 7 cm breit) schneiden.

**5.** Den Puderzucker sieben und mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Einmalspritzbeutel geben, verschließen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Schokotannen damit verzieren und mit je 1 Pistazie belegen. Mit restlichem Puderzucker bestäuben.



*Sie zaubern Festtagsstimmung  
auf jede Kaffeetafel – alle werden  
begeistert sein!*





ADVENTS- UND WEIHNACHTSGEBÄCK

# Kulinarisch auf Europatour

Das Weihnachtsfest ist nicht nur bei uns untrennbar mit feinem Gebäck verbunden. Wir haben nachgeforscht, was in Frankreich, Island und Griechenland genascht wird – und wie die Köstlichkeiten zubereitet werden!



## Haselnuss- Baiser-Kuchen

Bûche de Noël ist der französische Weihnachtsklassiker. Père Noël empfiehlt als weniger bekannte Alternative diesen köstlichen Nusskuchen.

*Rezept auf Seite 30*





## Gefüllte Kardamom-Monde

Die Isländer bestäuben ihre  
duftenden, fruchtigen Monde mit  
Puderzucker oder Kakao – ganz so,  
wie es jeder am liebsten mag.

*Rezept auf Seite 30*





## Haselnuss-Baiser-Kuchen

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ **100 g Haselnusskerne**
- ❖ **2 EL Puderzucker**
- ❖ **125 g gemahlene Haselnüsse**
- ❖ **50 g Kokosraspel**
- ❖ **100 g Dinkelmehl**
- ❖ **1 TL Backpulver**
- ❖ **1/2 TL Zimtpulver**
- ❖ **4 Eier**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **125 g weiche Butter**  
+ für die Form
- ❖ **100 g Zucker**
- ❖ **2 TL Vanillezucker**

**1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (22 cm Ø) ausbuttern und bemehlen.

**2.** Die Haselnusskerne in einer trockenen Pfanne duftend und hellbraun rösten. Mit 1 EL Puderzucker bestäuben und kurz karamellisieren lassen. Dann die Haselnüsse einzeln auf ein Stück Backpapier geben und auskühlen lassen.

**3.** Für den Teig die gemahlene Haselnüsse mit Kokosraspeln, Mehl, Backpulver und Zimtpulver mischen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz zu steifem schnittfestem Eischnee schlagen.

**4.** Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eigelb nach und nach schaumig unterschlagen. Die Mehlmischung rasch unterrühren und zuletzt den Eischnee unterheben.

**5.** Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 40 Minuten goldbraun backen. Die Stäbchenprobe machen.

**6.** Anschließend ca. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend den Rand der Springform lösen, den Kuchen erkalten lassen und den Ring abnehmen.

**7.** Zum Servieren mittig mit den gerösteten Nüssen belegen und leicht mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.



## Gefüllte Kardamom-Monde

Zutaten für 30-35 Stück

- ❖ **300 g Mehl**
- ❖ **1 TL Backpulver**
- ❖ **100 g Zucker**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **2 TL Kardamompulver**
- ❖ **2 Eier**
- ❖ **150 g Butter**
- ❖ **200 g Pflaumenmus**
- ❖ **2 EL Rum**
- ❖ **3 EL Milch**
- ❖ **3 EL Puderzucker**

**1.** Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Mit Zucker, Salz, Kardamom, Eiern und Butter in Stücken zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser ergänzen.

**2.** Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen.

**3.** Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

**4.** Für die Füllung das Pflaumenmus mit dem Rum verrühren. Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dünn auswellen und Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen.

**5.** Je 1/2-1 TL Pflaumenmus auf eine Teighälfte setzen und die zweite Hälfte darüberklappen. Die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken. Die Kardamom-Monde auf die Backbleche legen und mit der Milch bepinseln.

**6.** Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten leicht goldbraun backen. Das Gebäck anschließend vom Backblech nehmen und auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.







Foto: Adobe Stock



## Melomakarona

Zutaten für 25 Stück

**Für den Sirup:**

- ❖ 1 Bio-Orange
- ❖ 250 g Zucker
- ❖ 1 Zimtstange
- ❖ 70 g Honig

**Für den Teig:**

- ❖ 200 ml Olivenöl
- ❖ 50 ml Cognac
- ❖ 1/2 TL Zimtpulver
- ❖ 1 Msp. Nelkenpulver
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 500 g Weizenmehl
- ❖ 2 TL Backpulver

**Außerdem:**

- ❖ 100 g grob gemahlene Walnüsse

**1. Für den Sirup:** Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Saft auspressen und beiseitestellen. Orangen-

schalenabrieb mit Zucker und Zimtstange in einen Topf geben. Mit 200 ml Wasser auffüllen und aufkochen. Zimtstange entfernen, Honig unterrühren und Sirup abkühlen lassen.

**2. Für den Teig:** Vom ausgepressten Orangensaft 50 ml abmessen. Den Orangensaft zusammen mit dem Olivenöl und Cognac in einer großen Schüssel verrühren. Zimt- und Nelkenpulver darüberstäuben. Zucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und kurz unterrühren, bis sich der Teig verbunden hat.

**3.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

**4.** Den Teig in 25 Portionen teilen und diese zu länglichen kleinen Broten formen. Die Teiglinge auf das Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

**5.** Die noch heißen Plätzchen in den Sirup tauchen, direkt danach mit der Oberseite in die gemahlene Walnüsse drücken und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

### Info!

Wer es besonders süß mag, taucht die Melomakarona nicht nur kurz in den Sirup, sondern lässt sie ca. 1 Minute darin liegen. Sie werden dann schön weich. Übrigens beruhen die griechischen Plätzchen auf alten, überlieferten Rezepten, die in ähnlicher Form schon im byzantinischen Reich gebacken wurden.



## Kuchen und Art déco

# Mit Genuss in die Vergangenheit



Schon so lange beherrscht dieses alte Haus eine Bäckerei ... und ein Café – und schon immer war es sehr beliebt

Roland und Adelheid Wagner haben das wunderbare Haus vor dem Ruin bewahrt



Im „Café Süßes Löchle“ in Lahr, am westlichen Rand des Schwarzwalds, sind die Uhren stehen geblieben, und zwar seit ungefähr 100 Jahren. Es ist die Zeit des Art déco, in der man heute hier verweilt, mit seinen klaren, symmetrischen Formen und geometrischen Mustern. Gekrönt wird der optische Genuss mit den selbst gemachten Kuchen und Torten aus der Hand von Arzu Kesim, die das Café heute mit ihrer Familie führt.



Das Café vermutlich in den 60er-Jahren

Erbaut wurde das mittlerweile denkmalgeschützte Haus bereits im 18. Jahrhundert. Dort betrieb Eugen Hildebrand seit 1887 seine „Feinbäckerei“, anfangs als Pächter. Ein paar Jahre später erwarb er das Anwesen, baute es um und an der Rückseite ein Gebäude mit Back- und Richtstube an und eröffnete am 1. Oktober 1898 ein Café – also vor ziemlich genau 125 Jahren. Damals sprach man eher von einem Gastraum. Im Jahr 1921, mittlerweile war sein Sohn Karl Geschäftsführer, erfolgte der Umbau, der das Bild des Hauses und damit auch des Cafés und der Backstube bis heute prägt.

### VON NOT ZU KLEINOD

Bis in die 50er-Jahre betrieb Familie Hildebrand das Café, dann übernahm Gertrud Hauser das Anwesen, eine Mitarbeiterin und Konditorin der Hildebrands. Deren Nichte Hildegard Seidel erbte das Haus, das über viele Jahrzehnte ihr Lebensinhalt war. Durch unglückliche Lebensumstände drohte alles versteigert zu werden. Deshalb taten sich im Jahr 2003 über 100 Lahrer Bürgerinnen und Bürger zusammen, um das Kleinod zu erhalten. Sie gründeten eine gemeinnützige Aktiengesellschaft und führten den Cafébetrieb weiter. Aber es kam über die Jahre zu einem beträchtlichen Sanierungsstau – bis Adelheid und Roland Wagner, eigentlich Gäste des Cafés, das Anwesen kauften. Vor allem Adelheid Wagner ist zu verdanken, dass das





Arzu Kesim in ihrem Element:  
Sie liebt ihre Arbeit, und das  
schmeckt man



Der Gastraum ist ganz im Stil  
der 20er-Jahre des letzten  
Jahrhunderts gehalten

Haus heute das ist, was wir so schätzen: ein Zeugnis der Vergangenheit. Mit viel Gespür beseitigten sie und ihr Mann die Mängel, ohne den Stil des Hauses zu verändern. Wenn man den Verkaufsraum betritt, wünscht man sich in Charlestonkleid und Topfhut oder Knickerbocker und Schiebermütze – so würde man am besten ins Ambiente passen. Prächtig thront eine über 110 Jahre alte, noch immer funktionstüchtige Registrierkasse aus Messing im Schaufenster, ein großer Schrank aus Kirschbaum dominiert den Raum. Aus ihm lassen sich Böden ziehen, auf denen die ausgewählten Produkte gesammelt und verpackt werden können. Vom Verkaufsraum gehts ins Café. Es ist durch eine Tür und eine verglaste Wand abgetrennt, sodass Licht einfallen kann, die Gäste aber doch geschützt vor dem Trubel im vorderen Raum genießen können. Auch das Café ist eine Augenweide. Die Einrichtung ist klar gegliedert, dunkle Holzvertäfelung ziert die Wände, die Bänke und Stühle sind rot gepolstert und die Tischplatten aus Marmor. Ein Kachelofen verleiht dem Raum Gemütlichkeit, ebenso die bleiverglasten Fenster und Bilder des Lahrer Landschaftsmalers Wilhelm Wickertsheimer. In der ersten Etage des Haupthauses befindet sich ein weiterer Raum mit kleinem blauem Kachelofen und Klavier, der für Feste mit bis zu 30 Personen gebucht werden kann. Das Café ➡



Ein Blick in die Kuchentheke  
offenbart Köstliches



Im Gastraum in der oberen  
Etage kann man zu vielen  
Anlässen feiern





Familie Kesim versteht sich bestens. Das ist unerlässlich und Geheimnis ihres Erfolgs



Die alte Registrierkasse aus Messing steht heute im Schaufenster



Der blaue Kachelofen in der ersten Etage ist noch funktionstüchtig



Das alte Grammophon kommt im Gastraum bestens zur Geltung



Mitarbeiterin Elena serviert feine Toasts

wurde 2020 zu Recht geehrt: Es erhielt den Denkmalschutzpreis des Schwäbischen Heimatbunds.

## LEIDENSCHAFT FÜR SÜSSES UND GÄSTE

Seit Februar 2023 führt Arzu Kesim in der Backstube das Regiment. „Schon als Schülerin habe ich in einer Konditorei in Ettenheim gearbeitet“, erzählt die 43-Jährige. Im selben Betrieb habe sie dann eine Ausbildung gemacht. Die Abschlussprüfung im Jahr 2000 schloss sie als Landessiegerin ab. „Mein Traum war immer, ein eigenes Café zu eröffnen“, sagt sie, und letztes Jahr war es dann endlich so weit. Ihr Sohn Ulas ist als Geschäftsführer und Barista tätig, während ihr Mann Cihan und der jüngere Sohn Arda gelegentlich aushelfen. Drei weitere Mitarbeiterinnen sind in der Backstube, hinter dem Verkaufstresen und im Service im Team. „Ohne sie wäre die Arbeit nicht zu schaffen“, sagt die Konditorin, „denn schließlich backen wir alles selbst.“ Auch Frühstück und hausgemachte Spezialitäten wie verschiedene Toasts mit selbst geba-

ckem Brot stehen auf der Karte, und was irgend möglich, beziehen die Kesims aus der Region.

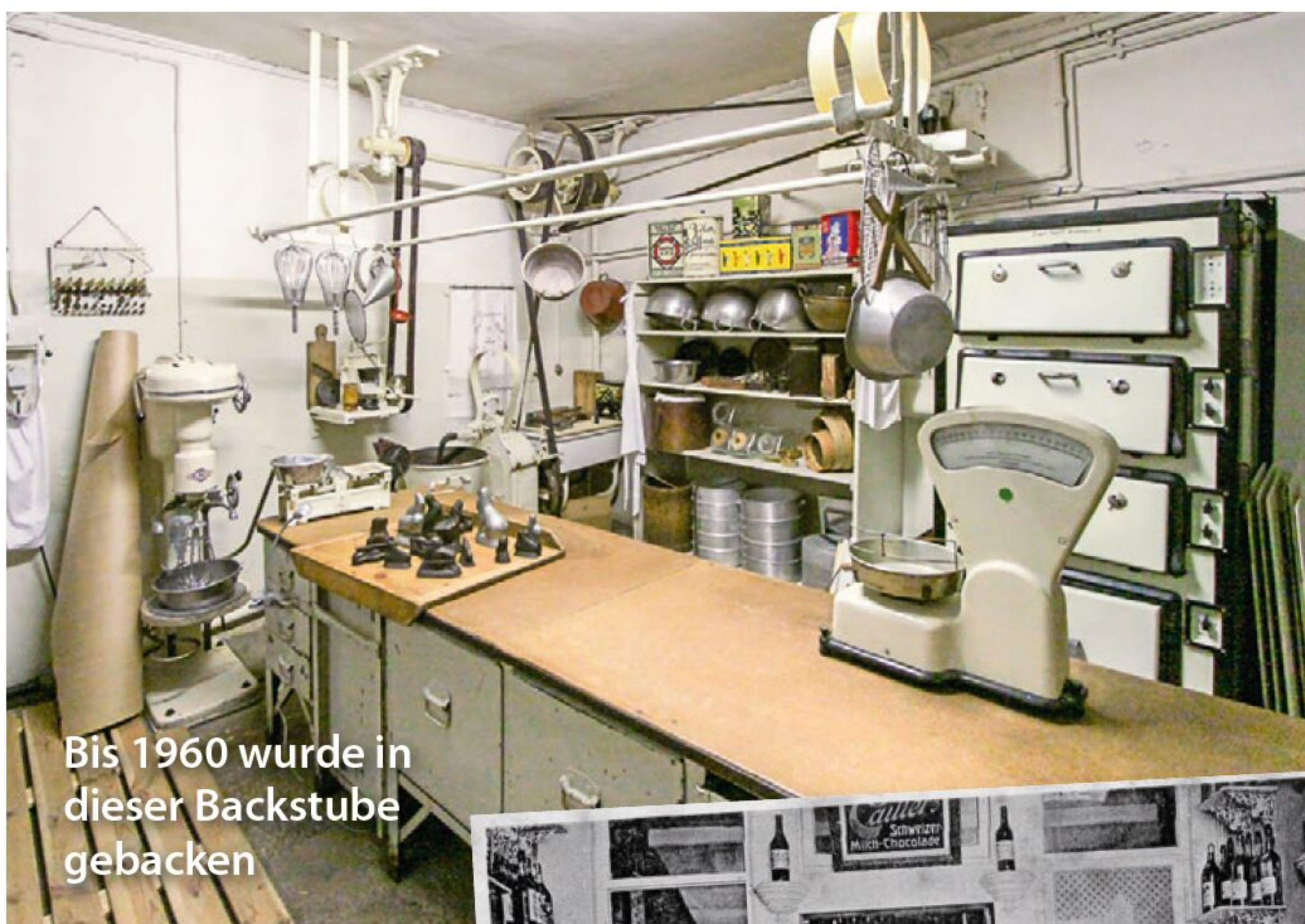
Arzu, die mehr aussieht, als sei sie Ulas' große Schwester, statt seine Mutter, ist immer fröhlich. Die Zufriedenheit der Kundschaft steht für sie an erster Stelle. So erfüllt die Familie auch Wünsche, die über den regulären Betrieb hinausgehen. Wie wäre es also mit einem Fest im Stil der 1920er-Jahre oder einer anderen Feier? Man kann die Räumlichkeiten für unterschiedliche Events buchen.

Es gibt verschiedene Gründe, das Café Süßes Löchle zu besuchen. Viele sind süß und unglaublich lecker – wir denken hier natürlich vor allem an die Kuchen und Torten. Unbedingt probieren sollten Sie Arzus Käsekuchen. Sie backt ihn ohne Mehl (somit hat er keinen Boden) und ohne Quark und serviert ihn nach Wunsch mit verschiedenen Soßen wie Lotussoße oder z. B. Pistaziencreme. Beliebt sind aber auch die selbst gemachten Eclairs, für andere sind die Brownies oder die





Rechts der gemauerte Backofen, die alte Waage, viele Gerätschaften – das Museum gewährt Einblick in alte Zeiten



Bis 1960 wurde in dieser Backstube gebacken

würzig belegten Sesamringe zum Niederknien. Sicher ist: Hier kommen alle auf ihre Kosten, für jeden Geschmack ist was Feines im Angebot.

Im Sommer kann man nicht nur in der Gaststube, sondern auch vor dem Haus genießen. Besonders schön ist aber der Hinterhof zwischen Gastraum und alter Backstube. Er ist überdacht, sodass man in heller, freundlicher Atmosphäre vom Frühjahr bis in den Herbst hinein draußen sitzen kann, ohne bei schlechtem Wetter flüchten zu müssen. Hier bekommt man noch mal einen weiteren Eindruck von den Zeiten, in denen die Generationen hier lebten, im Raum über der Backstube schliefen (und im Winter froren) und kann in die alte Backstube sehen, die an den Hof angrenzt.

## EIN BESONDERES MUSEUM

Dieser Anbau hinter dem Haus gibt einen Einblick in den Alltag des Konditors und seiner Gehilfen vor 100 Jahren. Ein gemauerter Backofen, er ist um die 125 Jahre alt, ist hier zu sehen, ebenso ein steinerner

Spülstein. Ein historisches Riemengetriebe treibt eine Rührmaschine an, man sieht eine Maschine zum Mahlen des Getreides und eine weitere zum Kneten des Teigs. Zahllose Gerätschaften wie Geschirr oder Gefäße zur Aufbewahrung süßer Köstlichkeiten sind ausgestellt. Siebe, Ausstechformen und Tüllen, Bleche, Backformen und alte Teigrollen, Töpfe und Tiegel, Kuchengitter und Schneebesen – es führt zu weit, hier alle Exponate zu nennen. Alle Räumlichkeiten im Haupthaus und im damit verbundenen Hinterhaus kann man besichtigen, überall zeugen unterschiedlichste Exponate von der Vergangenheit des Cafés, des Hauses und derer, die es bewohnt haben. „Aus jedem Winkel haben wir Schätze geborgen“, erzählt Adelheid Wagner, „die wir jetzt hier ausstellen.“ Man kann der engagierten und rührigen Dame nicht genug danken für ihren Einsatz und ihr Geschick, mit dem sie bereits im Rentenalter das Kleinod nicht nur erhalten und zu neuen Ehren gebracht, sondern anfangs sogar selbst geführt hat.



Karl Hildebrand und seine Frau betrieben das Café bis in die 50er-Jahre hinein

Den Gästen steht es frei, ob sie per E-Mail einen Termin vereinbaren oder sich von einem Audioguide durch 16 Stationen des Cafémuseums führen lassen – und zwar kostenlos. Sie brauchen lediglich ein Smartphone mit Internetzugang, dann führt sie Hildegard Seidel, gesprochen von einer jungen Schauspielerin, „persönlich“ durch das Haus und erklärt die einzelnen Stationen anhand kleiner Geschichten aus ihrem Leben. Eines ist sicher: Die informative Führung wird belohnt mit feinsten Kuchen und Torten in dem wunderbaren Gastraum, der heute noch wirkt wie vor über 100 Jahren.

Text: Caroline Dey

Fotos: Adelheid Wagner, Caroline Dey



Arzu Kesims Käsekuchen ohne Boden ist ausgesprochen lecker!



Ein Sesamring, hier als Beilage zum reich dekorierten Rührei

Baden-Württemberg



### Kontakt:

Café Süßes Löchle  
Friedrichstraße 14  
77933 Lahr  
Tel.: 0 78 21/9 96 64 40  
E-Mail: [info@cafe-suesses-loechle.de](mailto:info@cafe-suesses-loechle.de)  
[www.cafe-suesses-loechle.de](http://www.cafe-suesses-loechle.de)



FESTTAGSGEBÄCK FÜR SCHOKOLIEBHABER

# *Wir alle lieben Schokolade!*

Tauchen Sie ein in die Genusswelt der Schokolade. Sie ist nicht nur pur ein Genuss, sondern auch aus der Backstube nicht mehr wegzudenken. Lassen Sie sich inspirieren!



## **Schokoladen- Sahne-Torte mit Karamellbuttercreme**

Genuss de luxe: Die Aromen von Schokolade und Karamell gehen eine gelungene Verbindung ein.

Rezept auf Seite 40



### *Schokoladen- Käsesahne-Torte*

Schokolade in der Quarkmasse  
und Kakao im Teig verleihen  
der Torte winterliche Aromen.  
Schlicht im Aussehen, super-  
lecker im Geschmack!

*Rezept auf Seite 40*





### *Schoko-Gewürz- Brownies*

Vanille und Lebkuchengewürz sorgen für das gewisse Etwas. Schön schokoladig, wie das amerikanische Original, und ganz einfach gemacht!

*Rezept auf Seite 40*



*Klassischer  
Schokoladen-  
kuchen*

Hier bleiben wahrlich keine Wünsche offen! Bei der Verzierung mit Pralinen und Co. können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen.

*Rezept auf Seite 41*



Foto: [www.backmomente.de](http://www.backmomente.de)



## Schokoladen-Sahne-Torte mit Karamellbuttercreme

Zutaten für 12 Stücke

### Für den Biskuitteig:

- ❖ 6 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1 TL Vanillezucker
- ❖ 125 g Mehl
- ❖ 1 EL Speisestärke
- ❖ 1 Msp. Zimtpulver
- ❖ 30 g Kakao
- ❖ 3 EL flüssige Butter

### Für die Füllung und Karamellcreme:

- ❖ 1/2 Pck. Vanillepuddingpulver
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 15 g Sofortgelatine
- ❖ 1 EL Puderzucker
- ❖ 300 g Sahne
- ❖ 120 g zimmerwarme Butter

### Zum Verzieren:

- ❖ 150 g Vollmilchschokolade
- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 50 g Schokoladendekor nach Belieben

**1. Für den Biskuitteig:** Ofen auf 180 °C vorheizen. Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier belegen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz und 75 g Zucker steif schlagen. Eigelb mit restlichem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke, Zimtpulver und Kakao vermischen, auf die Schaummasse sieben und unterheben. Butter unterziehen.

**2.** Den Teig in die Springform geben, glatt streichen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 35-40 Min. backen. Stäbchenprobe machen.

**3.** Biskuit aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4. Für die Füllung und Karamellcreme:** Puddingpulver mit 50 ml Milch glatt rühren. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Mit restlicher Milch ablöschen und Karamell loskochen. Angerührtes Puddingpulver untermischen, unter Rühren aufkochen, vom Herd ziehen und zugedeckt zimmerwarm auskühlen lassen.

**5.** Gelatine und Puderzucker mischen. Die Sahne steif schlagen, dabei die Puderzucker-Gelatine-Mischung einrieseln lassen. Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Jeden

Boden mit etwas Sahne bestreichen. Alles zu einer Torte aufeinanderlagern und ca. 1 Std. in den Tiefkühler stellen, damit die oberste Sahneschicht fest ist.

**6.** Butter weißcremig schlagen, löffelweise ausgekühlten zimmerwarmen Karamellpudding unterrühren, sodass eine homogene Karamellbuttercreme entsteht. 1/3 der Creme beiseitestellen. Torte mit restlicher Creme rundherum einstreichen und 1 Std. kalt stellen.

**7. Zum Verzieren:** Die Schokolade hacken. Sahne aufkochen, über die Schokolade gießen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse homogen ist. Im kalten Wasserbad abkühlen, bis die Ganache beginnt anzuziehen und dickflüssig ist.

**8.** 3/4 der Ganache auf die Torte geben und rasch mit einer Palette auf der Torte bis zum Rand verteilen, sodass sie seitlich etwas herabläuft. Torte erneut 30 Min. kalt stellen.

**9.** Zum Servieren die restliche Buttercreme durchrühren, bis sie spritzfähig ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorative Rosetten auf die Torte spritzen. Mit restlicher Ganache kleine Tupfer auf die Cremerosetten setzen und die Torte mit Schokoladenornamenten nach Belieben verzieren.

## Schokoladen-Käsesahne-Torte

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 4 Eier
- ❖ 300-350 g Zucker
- ❖ 200 ml Öl
- ❖ 200 ml Orangensaft
- ❖ 3 EL Kakao
- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 12 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 200 g Zartbitterschokolade
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 500 g Quark
- ❖ 600 g Sahne
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

**1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier mit 200-250 g Zucker schaumig schlagen. Öl und Saft dazugeben. Kakao, Mehl und Backpulver untermischen.

**2.** Den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Springform (28 cm Ø) füllen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 40-45 Min. backen.

**3.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Schokolade grob zerkleinern. Milch erwärmen und die Schokolade darin

schmelzen lassen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Schokomilch auflösen.

**4.** Quark und restlichen Zucker verrühren und einige Löffel davon unter die Schokomilch rühren. Dann die Schokomilch unter den restlichen Quark heben und im Kühlschrank stocken lassen.

**5.** Abgekühlten Boden waagrecht durchschneiden und einen Tortenring um den unteren Boden legen. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Masse auf den unteren Boden streichen und die Torte im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

**6.** Den Teigdeckel auflegen und die Torte im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

## Schoko-Gewürz-Brownies

Zutaten für 20 Stück

- ❖ 125 g Zartbitterschokolade (mindestens 60 % Kakaoanteil)
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 2 Eier
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 1/2 TL gemahlene Vanille oder Vanilleextrakt
- ❖ 125 g Weizenmehl
- ❖ 1 gestrichener TL Backpulver
- ❖ 1 gehäufter TL Lebkuchengewürz
- Außerdem:**
- ❖ Butter zum Einfetten
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

**1.** Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Eine Auflaufform (24 x 18 cm) leicht mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

**2.** Zartbitterschokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

**3.** Eier, Zucker und Vanille mithilfe einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät cremig aufschlagen. 1/3 der geschmolzenen Schokoladen-Butter-Masse unter die Eier rühren. Dann die gesamte Schokoladen-Eier-Masse vorsichtig unter die restliche Schokoladen-Butter-Mischung geben.

**4.** Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und auf die Masse sieben. Mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, bis ein homogener Teig entsteht. Die Teigmasse in die vorbereitete Auflaufform füllen.

**5.** Im Backofen auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Das Gebäck sollte innen noch etwas feucht sein.

**6.** Gebäck aus dem Backofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.



Nach Wunsch mit Sternschablonen oder anderen weihnachtlichen Schablonen abdecken und dann mit Puderzucker bestäuben. Dann in 20 Brownies schneiden.

## LANDFRAUENTIPP:

❖ Für eine vegane Variante einfach Butter und Schokolade durch vegane Alternativen ersetzen. Die Eier gegen 100 g pflanzliche Joghurtalternative austauschen und dem Mehl statt Backpulver 1 TL Natron untermischen.

## Klassischer Schokoladenkuchen

Zutaten für 16 Stücke

### Für den Teig:

- ❖ 200 g Zartbitterschokolade
- ❖ 200 g Butter
- ❖ 3 Eier
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- ❖ Salz
- ❖ 300 g Weizenmehl
- ❖ 4 EL Kakao
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 200 ml Milch

### Für den Guss:

- ❖ 200 g Zartbitterschokolade
- ❖ 1 TL Kokosöl
- ❖ 30 g Butter

### Zum Verziern:

- ❖ verschiedene Schokoladenpralinen, -kugeln und -bonbons

**1. Für den Teig:** Schokolade klein hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Das Mehlgemisch nach und nach in die Eiermasse sieben. Abwechselnd mit der Milch einrühren. Geschmolzene Schokolade zugeben und glatt verrühren.

**2.** Teig in eine Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Umluft: 140 °C; Gas: Stufe 2) 45-55 Min. backen. Stäbchenprobe machen! Kuchen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stellen.

**3. Für den Guss:** Schokolade klein hacken und mit Kokosöl und Butter über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Guss über den abgekühlten Schokokuchen geben. Mit Schokoladenpralinen, -kugeln und -bonbons verzieren.



Foto: Pickerd

## Schokoladen-Walnuss-Küchlein im Glas

Zutaten für 8 Stück

- ❖ 150 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 150 g Butter
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 2 Eier
- ❖ 80 g Mehl
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 50 g gehackte Walnüsse
- ❖ 20 g Butter
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 8 halbe Walnüsse

### Außerdem:

- ❖ 8 Einmachgläser (à 80 ml)
- ❖ 50 g Butter
- ❖ 50 g Zucker

**1.** Die Zartbitterkuvertüre und die Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eigelb, Eier, Mehl, Zucker und gehackte Walnüsse zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

**2.** Die Einmachgläser gut buttern und zuckern. Den Teig mit einem Löffel auf die Gläser verteilen und je eine Walnushälfte auflegen.

**3.** Die Schokoladen-Walnuss-Küchlein im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3) ca. 16 Minuten backen. Die Küchlein lauwarm im Glas servieren.

**Dazu passt:** Vanilleeis





Foto: Pickerd

## Schokotorte mit Rum und Feigen

Zutaten für 16 Stücke

### Für den Biskuitteig:

- ❖ 3 EL Kakao
- ❖ 5 Eier
- ❖ 120 g Zucker
- ❖ 2 EL Vanillezucker mit echter Vanille
- ❖ 125 ml Nussöl
- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 50 g gemahlene Mandeln
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 65 g herbe Raspelschokolade
- ❖ 20 ml Rum

### Für die Füllung:

- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Packung Schokoladenpuddingpulver (ohne Kochen)
- ❖ 20 ml Rum
- ❖ 150 g weiche Butter
- ❖ 2 EL Vanillezucker mit echter Vanille
- ❖ 2 Eigelb

### Für das Topping:

- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 2 frische Feigen
- ❖ 60 g herbe Raspelschokolade

**1. Für den Biskuitteig:** 125 ml Wasser und Kakao verrühren, aufkochen und abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelb, Zucker und

Vanillezucker weißschaumig aufschlagen. Öl unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, auf die Eigelbcreme geben, mit Kakao und Raspelschokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Mehlmischung geben und vorsichtig unterheben.

**2.** Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3) 40-50 Min. backen.

**3.** Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und einmal durchschneiden. Den unteren Boden mit Rum beträufeln.

**4. Für die Füllung:** 250 ml Wasser, Kakao und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Puddingpulver und Rum dazugeben und cremig aufschlagen. Butter schaumig rühren, Vanillezucker und Eigelb unterrühren. Schokocreme esslöffelweise dazugeben und verrühren.

**5.** Die Hälfte der Schokocreme auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden auflegen und die Oberfläche und den Rand mit der restlichen Creme bestreichen. Oberfläche wellenförmig mit einem Esslöffel eindrücken und die Torte ca. 4 Std. kalt stellen.

**6. Für das Topping:** Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Die Feigen putzen, in schmale Spalten schneiden und auf die Tupfen geben. Mit Raspelschokolade verzieren und servieren.

## Schokoladen-Apfel-Torte

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 375 g Sahne
- ❖ 300 g Zartbitterschokolade
- ❖ 4 Eier
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 75 g Mehl
- ❖ 50 g Speisestärke
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 800 g Äpfel
- ❖ 2 EL Zitronensaft
- ❖ 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- ❖ 400 ml Milch
- ❖ 6 EL Rum
- ❖ 40 g Mandelblättchen
- ❖ Kakao zum Bestäuben

**1.** Sahne in einem Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Schokolade grob hacken und in der Sahne schmelzen. Mind. 3 Std. kalt stellen. Ofen auf 175 °C vorheizen.

**2.** Eier trennen. Eiweiß mit 4 EL Wasser und 100 g Zucker steif schlagen. Eigelb einzeln dazugeben und unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Auf die Eiercreme sieben und unterheben.

**3.** Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. In der Mitte des Ofens 30 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**4.** Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Viertel in Stücke schneiden und mit Zitronensaft, 2 EL Wasser und 1 EL Zucker ca. 5 Min. dünsten.

**5.** Restlichen Zucker mit Puddingpulver und 6 EL Milch verrühren. Restliche Milch aufkochen lassen. Puddingpulver dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Apfelstücke unterheben.

**6.** Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen und mit der Hälfte des Rums beträufeln. Apfelcreme daraufstreichen und mit dem zweiten Boden abdecken. Mit dem restlichen Rum beträufeln und 1 Std. kalt stellen.

**7.** Schokoladensahne steif schlagen. Tortenring entfernen und die Torte rundherum mit der Schokoladensahne bestreichen. Auf der Oberfläche mit einem Löffel Spitzen ziehen. 30 Min. kalt stellen.

**8.** Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen. Torte mit Mandelblättchen bestreuen und mit Kakao bestäuben.





*Genial! Lockerer Biskuit  
trifft auf Apfelfüllung und eine dicke  
Schicht Schokoladensahne*



## Brownies mit Nüssen und Rosinen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 150g Zartbitterkuvertüre (mindestens 90 % Kakaoanteil)
- ❖ 150g gesalzene Butter
- ❖ 1 Bio-Orange
- ❖ 4 Eier
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 70g Birkenzucker
- ❖ 60g Rosinen
- ❖ 20g Mandelmehl
- Zum Verziern:**
- ❖ Nussmischung (z. B. Pekanüsse und Cashewkerne)
- ❖ Rosinen

- 1.** Die Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen.
- 2.** Die Orange heiß waschen und die Hälfte der Schale abreiben.
- 3.** Die Eier, das Eigelb, den Birkenzucker und den Orangenschalenabrieb schaumig schlagen. Die Rosinen ganz fein hacken.
- 4.** Die Kuvertüre-Butter-Mischung langsam unter die Eiermasse laufen lassen unditerrühren. Zum Schluss das Mandelmehl mit den Rosinen unterheben.
- 5.** Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte eckige Backform (ca. 24 x 24 cm) geben. Mit den Nüssen und Rosinen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 16 Minuten backen.
- 6.** Das Gebäck auskühlen lassen und anschließend in 16 Brownies schneiden.

### LANDFRAUENTIPP:

❖ Falls Sie keinen Birkenzucker im Haus haben, können Sie diesen durch normalen Zucker im Verhältnis 1:1 ersetzen.





Foto: StockFood

## Schokoladentorte mit Karamellcreme und Walnüssen

Zutaten für 12 Stücke

### Für den Teig:

- ❖ 5 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 120 g Zucker
- ❖ 1 EL Vanillezucker
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 20 g Speisestärke
- ❖ 40 g Kakao
- ❖ 75 g gemahlene Walnüsse
- ❖ 20 ml Rum

### Für die Creme:

- ❖ 400 ml Milch
- ❖ 4 Eigelb
- ❖ 100 g Karamellsirup
- ❖ 40 g Speisestärke
- ❖ 150 g Sahne
- ❖ 40 g Walnüsse

**1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier belegen.

**2. Für den Teig:** Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz und 50 g Zucker steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Mehl mit Speisestärke und Kakao vermischen, auf die Schaummasse sieben und mit den Walnüssen und dem Rum unter die Masse heben.

**3.** Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

**4.** Den Boden aus dem Backofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Dann vorsichtig mit einem Messer vom Rand der Springform

lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Anfallende Brösel eventuell zum Verziern aufheben.

**5. Für die Creme:** Die Milch aufkochen. Das Eigelb mit 75 g Karamellsirup in einer Schüssel cremig rühren, dabei die Speisestärke untermischen. Die heiße Milch langsam in die Karamellcreme rühren. Alles zurück in den Topf gießen und auf kleiner Flamme so lange rühren, bis die Creme andickt. In eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedeckt auskühlen lassen.

**6.** Die Sahne steif schlagen und unter die Karamellcreme ziehen. Walnüsse nach Belieben grob hacken. Die Creme auf den Kuchen streichen und mit dem restlichen Sirup beträufeln. Mit den Walnüssen und eventuell mit den Tortenbodenbröseln verzieren.



## Schöne Bescherung unterm Tannenbaum

In der Serie „Sparkling Christmas“ präsentiert der Backausstatter Zenker unter anderem eine festlich rote Springform mit Weihnachtsbaum-Motivboden und Flachboden. Dank Antihaftbeschichtung lässt sich der Kuchen leicht aus der Form lösen. Ø 26 cm, ca. 22 €, über [www.fackelmann.de](http://www.fackelmann.de) und im Fachhandel



# Hübsche Stücke für die Backstube

Die Vorweihnachtszeit ist bei vielen Hochsaison beim Backen. Plätzchen, Torten und Stollen wetteifern um einen Platz im Ofen. Mit praktischen Utensilien macht es noch mehr Spaß!

## Quietschbunt und herrlich vergnügt

Der Backausstatter Robert Auer aus Amerang in Oberbayern bringt Farbe in die Küche: Rührschüssel, Messlöffel und Gewürzbehälter sind aus langlebigem Kunststoff in fröhlichen Farben gefertigt. Z. B. 9-teiliges Messlöffelset (von 10 bis 250 ml) ca. 30 €, [www.robertauer.com](http://www.robertauer.com)



## Finger weg von meinen Kekslein!

Hier gibt es keine Diskussion darüber, für wen die Plätzchen bestimmt sind! Personalisierte Keksdose mit Ø 12 cm ca. 19 €, [www.kreativlaedchen-jani.de](http://www.kreativlaedchen-jani.de)

Fotos: Hersteller



## Dicke Bäuche, gefüllt mit Gebäck

In den Keksdosen (ca. 50 €) von Mason Cash fühlen sich Linzer Plätzchen, Kipferl und Buttergebäck besonders wohl. Passend dazu gibt es Tassen (à ca. 10 €) für die heiße Schoki oder den Glühwein. Erhältlich im Fachhandel



## Kleine Maus mit großer Botschaft

„Mit Liebe gebacken“: Diese Botschaft können Sie auf Anhänger, Etiketten und Geschenktütchen stempeln. Stempel „Keks-Maus“ von Krima&Isa, ca. 3 x 4 cm, ca. 10 €, [www.krima-isa.de](http://www.krima-isa.de)



## Sternenregen in der Ofenröhre

Im Advent verwandeln sich Muffins und Desserts mithilfe der besonderen Backform von Le Creuset in leckere Sterne. Backblech mit 12 Mulden, Antihafbeschichtung und 40 cm Kantenlänge ca. 28 €, [www.lecreuset.de](http://www.lecreuset.de)



## Herzige Süßigkeiten und runde Sachen

Alle Welt jubelt über Plätzchen und Lebkuchen, dabei gibt es auch köstliche Weihnachtsschokolade. Selbst gemacht schmeckt sie am besten. Die Marke Städter bietet praktische Pralinenformen in mehreren Designs an. Je ca. 10 € im Fachhandel oder über [www.tortissimo.de](http://www.tortissimo.de)



## Hilfreiche Produkte für Sie entdeckt!

Zur Reihe „Unsere Bayerischen“ des in Haßfurt ansässigen Konfitüreherstellers Maintal gehören neben „Liesl's Gelee Holunder“ noch vier weitere Fruchtgeleesorten mit witzigen Illustrationen. 220-g-Glas ca. 2,80 €



Weihnachtsgebäck, aber auch Kuchen für den Kindergeburtstag lässt sich herrlich mit den „Kunterbunte Kristalle“ von Dr. Oetker verzieren. Ein Streuer enthält die Farben Pink, Blau, Grün und Gelb. 100-g-Streuer ca. 3 €



Die Alkoholtafeln Cognac, Kirsche, Williams und Marille von Lindt haben eine fruchtige bis herbe Note, die sich angenehm mit der Milkschokolade verbindet. Je 100-g-Tafel ca. 2,30 €

Der Kristallzucker von Diamant wird schon immer aus Zuckerrüben hergestellt. Um das zu verdeutlichen, hat das Unternehmen den Namen in „Rübenzucker“ geändert. 1-kg-Pack ab ca. 1,40 €





# Einfache Rezepte, vorzügliches Gebäck



**Fatmanur Kilic ist gelernte Konditorin und kennt viele Backtricks**

**F**atmanur Kilic hat es in der Küche und beim Backen gern unkompliziert, aber effektiv: „Am liebsten mag ich Rezepte, die lecker schmecken, raffiniert sind und sich einfach nachkochen und nachbacken lassen“, verrät die ausgebildete Konditorin auf ihrer Website. Das trifft auch auf die vielen Weihnachtsplätzchen, Torten und weiteren Naschereien zu, die sie für ihr jüngst erschienenes Buch „50 fabelhafte Weihnachtswunder“ entwickelt und zusammengestellt hat. So klingen Gebäcknamen wie „Bienenstich-Kekse“, „Schwarzwälder Kirschplätzchen“ (*Rezepte auf den folgenden Seiten*) oder „Sahnige Mandel-Florentiner“ nicht nur äußerst verführerisch, sondern auch nach einigem an Aufwand. Die Buchautorin und Social-Media-Akteurin, die in Köln lebt, zeigt allerdings in ihren übersichtlichen Rezepten Schritt für Schritt, dass deren Zubereitung keine Superkräfte erfordert. Unter uns gesagt: Das müssen Sie Ihren

NICHT AUFWENDIG, ABER DENNOCH EINDRUCKSVOLL UND SUPERLECKER: FATMANUR KILICS REZEPTE BEEINDRUCKEN AUF VIELERLEI WEISE. IN IHREM NEUEN BACKBUCH „50 FABELHAFTE WEIHNACHTSWUNDER“ STELLT SIE SIE VOR.

Gästen nicht auf die Nase binden – freuen Sie sich einfach, wenn diese über Ihre aus dem Buch nachgebackenen Leckereien staunen! Obwohl es sich um ein Weihnachtsbackbuch handelt, schmecken viele der Backwaren auch schon weit vor oder nach den Festtagen. Eine Nussecke nascht man doch immer gern und Kakao-Karamell-Schnecken sowieso. Apropos Weihnachten: Als Muslima feiert Fatmanur Kilic das Fest „zwar nicht im religiösen Sinn, dennoch begeistern mich die festliche Stimmung und das gemeinsame Backen von Plätzchen und anderen Köstlichkeiten“, schreibt sie im Buch. „Für mich steht Backen in erster Linie für das Verbinden von Menschen und Kulturen – denn Essen und Genuss kennen keine Grenzen und keine Religionen.“

## EIN TEIG – VIER KEKSvarianten

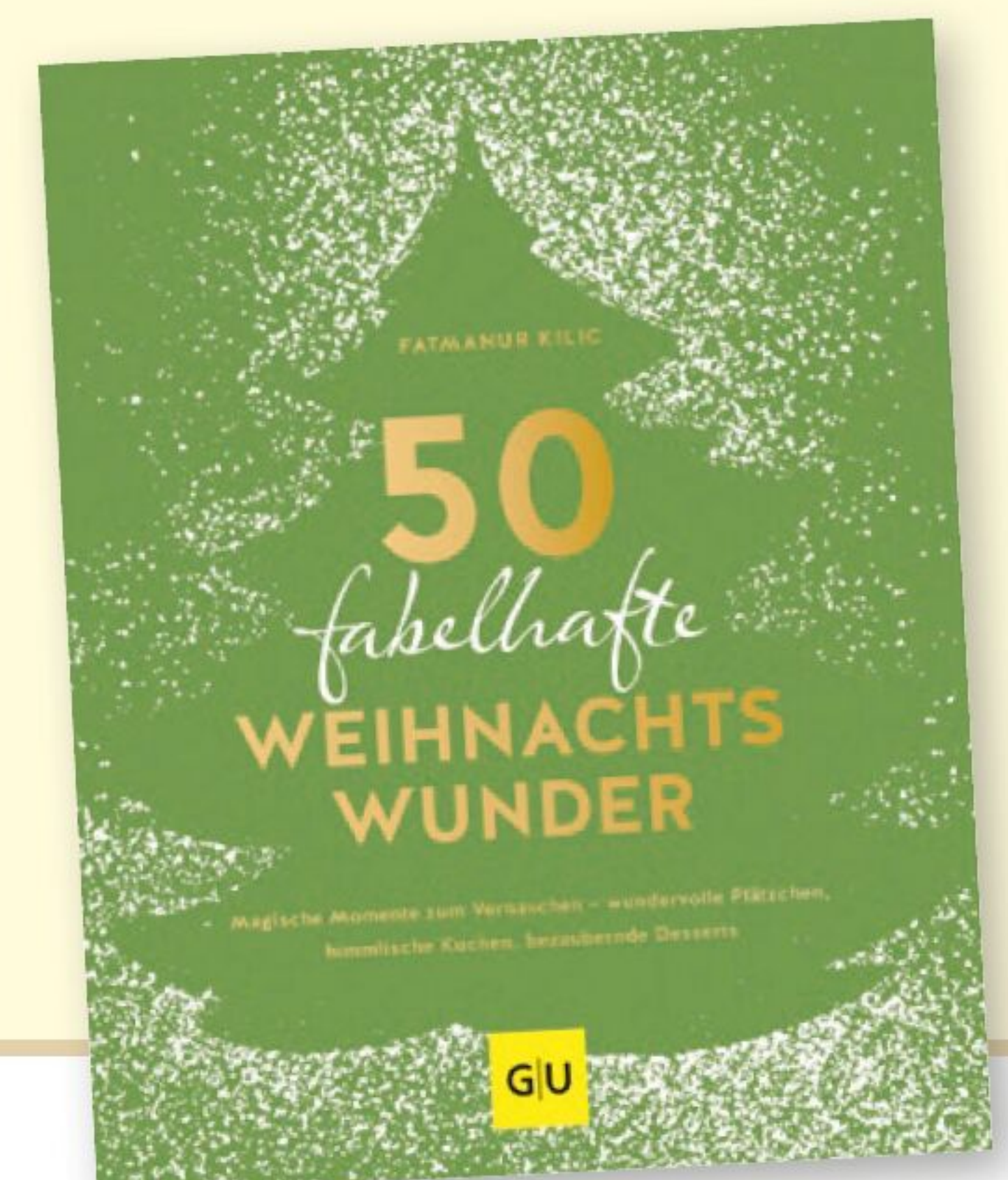
Eine Spielart von Fatmanur Kilics raffinierten, aber einfachen Rezepten ist der Trick, aus einem Teig mehrere unterschiedliche Kekssorten zuzubereiten. Beispielsweise stellt sie aus einem Mürbeteig als Basis gleich vier Sorten her: Pistazien-Cranberry-, Mandel-Marzipan-, Schoko-Nuss- und Zimt-Zucker-Plätzchen. Auch für Spritzgebäck hat sie diesen Trick parat. In anderen Rubriken des Buchs zeigt sie, wie einfache Butterplätzchen mit effektvollen Glasuren zum Highlight in der Keksdose werden. Zwischen den Rezeptrubriken im Buch hat die Wahlkölnlerin kleine Basteleien und Dekorationsideen versteckt. Sie sind ebenfalls eindrucksvoll, aber wenig aufwendig. Kleine Weihnachtstüten mit einem hübschen „Sternenschweif“ etwa sind

schnell gebastelt, machen was her und die darin geschenkten Kekse schmecken noch mal so gut.

Als ausgebildete Konditorin hat Fatmanur Kilic zudem einige Tricks und Techniken auf Lager, die sie mit den Leserinnen und Lesern teilt. So ist das Buch ein prima Einsteigerwerk für Backneulinge, aber durch die vielen spannenden Rezepte eigentlich für alle interessant, die das Backen und Naschen lieben.

## Weihnachtsbäckerei

Bei Fatmanur Kilic treffen Klassiker aus der Plätzchendose auf moderne Interpretationen, üppige Torten wechseln sich ab mit Desserts. Ein Kapitel zu den Backgrundlagen und einfache Bastelideen komplettieren ihr Buch „50 fabelhafte Weihnachtswunder“, das den herrlichen Untertitel „Magische Momente zum Vernaschen – wundervolle Plätzchen, himmlische Kuchen, bezaubernde Desserts“ trägt. Gräfe und Unzer Verlag, 168 Seiten, ISBN: 978-3-8338-9167-0, 29,90 €.





# Marzipan-Torte mit Himbeer-Nuss-Füllung

© GU/Katrin Winner



Rezept auf Seite 51



## Knusprige Bienenstich-Kekse

Für 24 Stück · Zubereitung: 40 Min.  
Kühlen: 1 Std. · Backen: 30 Min.

### FÜR DEN TEIG

- ❖ 240 g Mehl
- ❖ 1 Msp. Backpulver
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 1 Ei (M)
- ❖ 140 g kalte Butter

### FÜR DEN MANDELBELAG

- ❖ 40 g Butter
- ❖ 2 EL Honig
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 30 g Sahne
- ❖ 80 g Mandelblättchen

### FÜR DIE FÜLLUNG

- ❖ 30 g Vanillecremepulver (Kaltcreme)
- ❖ 300 g Sahne
- ❖ 150 g Mascarpone

### AUSSERDEM

- ❖ Mehl zum Arbeiten
- ❖ runde Ausstechform (ca. 4 cm Ø)

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver auf der Arbeitsfläche mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Ei hineingeben. Die Butter in Stückchen darauf verteilen. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.
2. Für den Mandelbelag Butter, Honig und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Sahne dazugeben und aufkochen lassen. Die Mandeln unterrühren und die Mischung ca. 15 Min. abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 170° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise auf den Backblechen verteilen.
4. Auf die Hälfte der Teigkreise die Mandelmischung verteilen. Die Kekse auf den Blechen nacheinander im Ofen (Mitte) in 12–15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Inzwischen für die Füllung das Vanillecremepulver und die Sahne in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schlagen, bis die Masse leicht andickt. Die Mascarpone rasch unterrühren.
6. Die Creme auf die glatten Kekse verteilen. Die Kekse mit den Mandeln daraufsetzen. Die Bienenstich-Kekse kühl aufbewahren.





## Schwarzwälder Kirschplätzchen

Für 24 Stück · Zubereitung: 40 Min.  
Kühlen: 1 Std. · Backen: 24 Min.

### FÜR DEN TEIG

- ❖ 240 g Mehl
- ❖ 30 g Kakaopulver
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1–2 TL Vanillepaste
- ❖ 1 Ei (M)
- ❖ 160 g kalte Butter

### FÜR DIE FÜLLUNG

- ❖ 100 g weiße Kuvertüre
- ❖ 100 g Kirschkonfitüre
- ❖ 30 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 40 g Schokoraspel

### AUSSERDEM

- ❖ Mehl zum Arbeiten
- ❖ runde Ausstechform (ca. 4 cm Ø)
- ❖ runde Ausstechform (ca. 3 cm Ø)

1. Für den Teig Mehl mit Kakaopulver auf der Arbeitsfläche mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker, Vanillepaste und Ei hineingeben. Die Butter in Stückchen darauf verteilen. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhalte-

folie gewickelt im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 170° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise auf den Backblechen verteilen. Aus der Hälfte der Kreise mit dem kleineren Ausstecher oder der Rückseite einer Spritztülle Löcher ausstechen.

3. Die Kekse auf den Blechen im Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die weiße Kuvertüre hacken und auf einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Kekskreise mit der Kuvertüre bestreichen und jeweils einen Keks mit Loch daraufsetzen.

5. Die Kirschkuvertüre in einem kleinen Topf erhitzen und in die Kekslöcher träufeln.

6. Die Zartbitterkuvertüre hacken und auf einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Kuvertüre in Linien über die Plätzchen träufeln und sofort mit den Schokoraspeln bestreuen.

## Marzipan-Torte mit Himbeer-Nuss-Füllung

Für 12 Stücke · Zubereitung: 1 Std.

Backen: 20 Min. · Abkühlen: 1 Std.

### FÜR DEN BISKUIT

- ❖ 4 Eier (M)
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 2 TL Vanillepaste
- ❖ 125 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver

### FÜR DIE FÜLLUNG

- ❖ 750 g Sahne
- ❖ 70 g Zucker
- ❖ 2 TL Vanillepaste
- ❖ 2 Pck. Sahnefestiger
- ❖ 80 g gemahlene Haselnusskerne
- ❖ 300 g Himbeerkonfitüre
- ❖ 30 g Haselnusskrokant

### AUSSERDEM

- ❖ 500 g Marzipanrohmasse
- ❖ 50 g Puderzucker
- ❖ 3 TL Kakaopulver
- ❖ Springform (26 cm Ø)
- ❖ Spritzbeutel mit Sterntülle
- ❖ Stern-Ausstechformen (verschiedene Größen)

1. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Biskuit die Eier trennen und die Eiweiße mit Zucker und Vanillepaste steif schlagen. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Teigschaber unter die Schaummasse heben.

2. Die Masse in die Form füllen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, 10 Min. ruhen lassen und den Ring mit einem Messer ablösen. Auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden abkühlen lassen.

3. Den Boden mit einem großen Messer waagrecht zweimal durchschneiden. Den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen.

4. Für die Füllung die Sahne mit Zucker, Vanillepaste und Sahnefestiger steif schlagen. Ein paar EL Sahne für die Deko in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in den Kühlschrank legen. Die Haselnüsse unter die restliche Sahne heben.

5. Die Hälfte der Konfitüre auf dem unteren Boden verstreichen. Ein Drittel der Haselnussahne darauf verteilen und mit der Hälfte des Krokants bestreuen. Den zweiten Boden daraufsetzen und die restliche Konfitüre, ein weiteres Drittel Haselnussahne und den übrigen Krokant daraufgeben. Mit dem dritten Boden bedecken und die Torte rundherum mit der übrigen Haselnussahne bestreichen.

6. 400 g Marzipanrohmasse mit Puderzucker zu einem Kreis von ca. 35 cm Ø ausrollen und die Torte damit umhüllen.

7. Das restliche Marzipan mit 2 TL Kakaopulver verkneten, ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Die Torte mit den Schoko-Sternen belegen und die restliche Sahne darauf- und dazwischentupfen. Mit übrigem Kakao bestäuben.



## ZIMTSCHNECKEN

# Erst aufrollen, dann aufessen!

Zimtschnecken erinnern an vergangene Jahrzehnte, liegen aber auch heute im Trend. Die zeitlosen süßen Backkunstwerke gibt es in vielen Varianten. Fünf besonders leckere haben wir für Sie ausgewählt – und eine schmeckt besser als die andere!

### Klassische Zimtschnecken

Zutaten für 8 Stück

#### Für den Teig:

- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1/2 Würfel frische Hefe
- ❖ 1/4 EL Salz
- ❖ 1 Ei
- ❖ 75 g weiche Butter

#### Für die Füllung:

- ❖ 125 g Rohrzucker
- ❖ 2 EL Zimtpulver
- ❖ 2 EL Mehl
- ❖ 150 g flüssige Butter

#### Für die Glasur:

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

**1. Für den Teig:** Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Milch in einem Topf leicht erwärmen. Den Zucker und die zerbröckelte Hefe dazugeben und alles gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Salz und das aufgeschlagene Ei dazugeben und nochmals alles gut requirlen.

**2.** Die Milch-Hefe-Mischung zum Mehl gießen. Die Butter dazugeben und alles

gut verkneten. Mit einer Klarsichtfolie abdecken und den Teig etwa um das Doppelte aufgehen lassen.

**3. Für die Füllung:** Zucker, Zimtpulver und Mehl vermischen. Die Butter untermischen. Eine Auflaufform (30 x 20 cm) mit Butter gleichmäßig einfetten und mit Mehl bestäuben.

**4.** Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3-5 mm dicken und ca. 32 x 45 cm großen Rechteck ausrollen. Die Zucker-Zimt-Mischung auf den Teig geben und mit einer Palette gleichmäßig verstreichen. Den Teig von der schmaleren Seite aufrollen und mit einem scharfen Messer in 8 ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zimtschnecken vorsichtig in die Auflaufform setzen. Mit Klarsichtfolie abdecken und den Teig etwa um das Doppelte aufgehen lassen.

**5.** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Schnecken im Backofen auf der mittleren Schiene in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

**6. Für die Glasur:** Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Die Zimtschnecken abkühlen lassen und mit der Glasur bestreichen.



#### DAZU PASSEN:

##### Karamellisierte Walnüsse

❖ Einfach 30 g Zucker mit 10 ml Wasser in einer Pfanne geben. 30 g Walnüsse dazugeben und die Nüsse erhitzen. Mit einem Holzlöffel solange darin kochen bis der Zucker karamellisiert. Die karamellisierten Walnüsse auf Backpapier geben und auskühlen lassen.







*Weihnachtliche  
Zimtschnecken*

Rezept auf Seite 56









## Weihnachtliche Zimtschnecken

Zutaten für 15 Stück

### Für den Teig:

- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 30 g frische Hefe
- ❖ 1 Ei
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 75 g Butter

### Für die Füllung:

- ❖ 100 g Zimtsterne
- ❖ 150 g weiche Butter
- ❖ 2 TL Zimtpulver

### Zum Bestreichen:

- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 EL Milch

- 1. Für den Teig:** Milch lauwarm erwärmen (Achtung: nicht zu warm!), in eine große Schüssel geben und die frische Hefe darin vollständig auflösen. Das Ei verquirlen und mit Zucker und Salz zu der Milch hinzufügen. Das Mehl hinzufügen und die Masse ca. 10 Minuten mit einem Rührgerät kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Die Butter in den Teig kneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 2. Für die Füllung:** Die Zimtsterne ganz fein hacken und mit der Butter und dem Zimtpulver gut verrührt.
- 3.** Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Das Rechteck vollständig mit der Füllung bestreichen. Das obere Drittel der Länge nach eingeklappen.

Das untere Drittel darüberlegen, sodass 3 Teiglagen übereinanderliegen. Die Teiglagen noch einmal vorsichtig ausrollen, bis der Teig wieder ca. 30 cm breit ist.

**4.** Den Teig in 15 schmale Streifen schneiden. Die Streifen zuerst eingedrehen und dann zu einer Schnecke formen.

**5. Zum Bestreichen:** Das Ei mit der Milch verquirlen und die Zimtschnecken damit bestreichen. Die Zimtschnecken auf ein Backblech geben und weitere 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12-14 Minuten goldbraun backen.

**6.** Die Zimtschnecken abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



## Dinkelzimtschnecken mit Nüssen

Zutaten für 12 Stück

### Für den Teig:

- ❖ 600 g Dinkelmehl (Type 630)
- ❖ 250 g lauwarmer Milch (32 °C)
- ❖ 60 g Butter
- ❖ 35 g frische Hefe
- ❖ 30 g Zucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 TL Salz

### Für die Füllung:

- ❖ 80 g weiche Butter
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1/2-1 TL Zimtpulver
- ❖ 100 g klein gehackte Nüsse (z. B. Walnüsse)

**1. Für den Teig:** Die Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts 2 Minuten langsam und 1-2 Minuten schnell zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 60 Minuten ruhen lassen.

**2.** Den Hefeteig auf einer mehligten Arbeitsfläche auf ca. 30 x 40 cm ausrollen.

**3. Für die Zimtfüllung:** Die weiche Butter auf der Teigfläche verstreichen. Den Zucker, das Zimtpulver und die Nüsse aufstreuen.

**4.** Von der breiteren Seite zu einer Schnecke aufrollen und dabei Spannung in die Teigrolle einarbeiten. Daraus 12 Schnecken schneiden und je 4 Stück auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Schnecken abdecken und ca. 45 Minuten ruhen lassen.

**5.** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Jedes Backblech auf der zweiten Schiene von unten 15-18 Minuten backen.

### LANDFRAUENTIPP:

❖ Je nach Geschmack die noch heißen Zimtschnecken mit weicher Butter oder Sahne bestreichen oder nach dem Abkühlen mit Zuckerguss verzieren.



## Apfel-Müsli-Zimtschnecken

Zutaten für 12 Stück

### Für den Teig:

- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 1 Würfel frische Hefe
- ❖ 70 g Rohrohrzucker



- ❖ 500 g Weizenmehl (Type 550)
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ 100 g Butter
- ❖ 1 Ei

## Für die Füllung:

- ❖ 3 Äpfel
- ❖ 80 g Butter
- ❖ 2 TL Zimtpulver
- ❖ 70 ml Ahornsirup
- ❖ 150 g Vollkornmüsli
- Knusper Hafer-Schoko

## Zum Bestreichen:

- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 1 EL Milch

## Für den Guss:

- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 150 g Puderzucker

**1. Für den Teig:** Die Milch in einem Topf erwärmen und die Hefe hineinbröseln. Den Zucker zugeben und alles unter Rühren auflösen. In eine Schüssel umfüllen und 10 Minuten stehen lassen.

**2.** Mehl und Salz in einer separaten Schüssel vermischen. Die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen und zusammen mit dem verquirlten Ei zur Hefemilch geben. Das Mehl portionsweise zugeben und verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

**3. Für die Füllung:** Die Äpfel schälen, die Stiele und Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Apfelwürfel und das Zimtpulver hinzugeben und bei mittlerer Hitze gut durchschwenken. Anschließend das Müsli zugeben, unterheben und abkühlen lassen.

**4.** Den Teig nochmals kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 45 x 60 cm) ausrollen. Die Teigfläche gleichmäßig mit der Apfel-Müsli-Mischung bedecken. Den Teig über die lange Seite aufrollen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden.

**5.** Eine Springform (30 cm Ø) mit Backpapier auskleiden und die Zimtschnecken mit etwas Abstand zueinander darin platzieren. Abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

**6. Zum Bestreichen:** Das Eigelb und die Milch verquirlen. Die Zimtschnecken mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

**7. Für den Guss:** Die Vanilleschote aufschneiden, das Vanillemark auskratzen und mit Puderzucker und 2-3 EL Wasser verrühren. Den Guss zickzackförmig über den Zimtschnecken verteilen, trocknen lassen und servieren.

## LANDFRAUENTIPP:

❖ Wer den Guss weniger süß mag, macht einfach mit Butter und Frischkäse ein Frosting.



## Zimtschnecken mit Ingwerkonfitüre

Zutaten für 7 Stück

### Für den Teig:

- ❖ 600 g Mehl (Type 550)
- ❖ 1/2 TL Kardamompulver
- ❖ 150 ml Milch
- ❖ 1 TL Ingwerpulver
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Trockenhefe
- ❖ 1 Biozitron
- ❖ 100 g weiche Butter
- ❖ 2 Eier

### Für die Füllung:

- ❖ 150 g weiche Butter
- ❖ 4 EL Zimtpulver
- ❖ 8 EL Zucker

### Zum Bestreichen:

- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 3 EL Milch
- ❖ 1 Glas Ingwerkonfitüre

**1. Für den Teig:** Mehl mit Kardamompulver und Ingwerpulver in eine große Rührschüssel geben. Die Milch lauwarm erhitzen (nicht kochen!). Zusammen mit dem Zucker und der Trockenhefe in ein hohes Gefäß geben und gut umrühren. 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe anfängt Blasen zu schlagen.

**2.** Dann die Milchmischung in die Schüssel zum Mehl geben. Die weiche Butter und die Eier dazugeben und alles mit den Knethaken zu einem elastischen Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

**3.** Eine ofenfeste runde Backform (30 cm Ø) mit Butter ausstreichen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen nochmals gut durchkneten. Anschließend ca. 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

**4. Für die Füllung:** Das Teigrechteck mit der weichen Butter bestreichen. Das Zimtpulver mit dem Zucker mischen und gleichmäßig auf der Butter verteilen. Den Teig von der langen Seite aufrollen, dabei zwischendurch festdrücken, damit die Schnecken nicht auseinanderfallen. In 7 gleich große Teile schneiden und in die Backform setzen. Die Zimtschnecken nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

**5. Zum Bestreichen:** Das Eigelb und die Milch vermischen. Die Zimtschnecken mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

**6.** Die Ingwerkonfitüre in einem Topf bei geringer Hitze verflüssigen. Wenn die Zimtschnecken fertig sind, mit der Ingwerkonfitüre bestreichen, kurz auskühlen lassen und am besten lauwarm servieren.

## Produkttipps:

Feinwürzig und fruchtig schmeckt die „Ginger Jam“ von Chivers, in der auch eine süße Note mit-schwingt. Kleine Ingwerstückchen sind ein besonderes Geschmackserlebnis in der sonnen-gelben Ingwerkonfitüre. 340-g-Glas ca. 3,50 €







Zweimal im Monat treffen  
sich die „Strickdrachen“  
bei Kaffee und Kuchen



Ideenreich und lecker

# Tortengenuss und Handarbeitskunst

Monika Fontaine aus Überherrn im Saarland hat eine große Leidenschaft für Wolle. Mit ihrem Handarbeitsgeschäft hat sie sich einen Traum erfüllt und viele mit ihrer Begeisterung angesteckt. Sie liebt aber auch das Backen, und so ist aus dem Woll- und Stoffladen ein Handarbeitscafé entstanden



Der Name ist Programm: Im  
„Maison Créative“ wird gestrickt,  
gehäkelt und gebacken

**K**affeeduft wabert aus der Küche, Kuchen und Torten verlassen die Backstube und im Minutentakt spazieren froh gelaunte Damen durch die Eingangstür. Die meisten von ihnen tragen farbenfrohe, selbst gestrickte oder gehäkelte Pullover oder Jäckchen. „Heute kommen die Strickdrachen“, sagt Katharina Niklas, die Juniorchefin des Handarbeitscafés „Maison Créative“. Die Strickdrachen sind Mitglieder einer Handarbeitsgruppe, die selbst beim Kaffeeklatsch die Hände nicht stillhalten können. Noch bevor Getränke und süße Leckereien serviert werden kön-

nen, haben sie begonnen zu fachsimpeln. Handgestricktes wird gegenseitig begutachtet, Strickanleitungen werden ausgetauscht. Zwischen den sogenannten Strickdrachen sitzen aber auch Frauen, die das Häkeln für sich entdeckt haben.

Die Plätze unter den alten Bäumen im Garten füllen sich rasch. Monika Fontaine, die Gründerin des Handarbeitscafés sitzt zwischen ihren Gästen, auch sie lässt die Stricknadeln klappern. Der Garten mit seinen Schatten spendenden Bäumen gehört zu einem Lothringer Bauernhaus aus dem Jahr 1896. Dieses Haus in Altforweiler,





Experimentieren ist erwünscht. So entstehen immer neue Kuchenkreationen

einem Teil der saarländischen Gemeinde Überherrn, hatte es seiner Besitzerin schon immer angetan. „Mein Herz hat sich bewegt als dieses Gebäude verkauft wurde“, sagt sie lachend. „Ich habe es immer im Auge behalten, und als es schließlich zum Verkauf stand, habe ich zugeschlagen. Da musste ich nicht lange überlegen.“ Pläne dafür gab es längst. Ein Handarbeitsgeschäft sollte entstehen, und so kam es auch. Wolle, Strick- und Häkelnadeln, Stoffe und Nähzubehör – schnell hatten einige der Räumlichkeiten ihre Bestimmung und unzählige Frauen mit Begeisterung für das Stricken und Häkeln den Weg in das neue Geschäft gefunden. Dass man beim Stöbern nach Wolle und Stoffen und bei

Beratungsgesprächen ins Plaudern kommt, versteht sich von selbst, und dass es sich bei einer Tasse Kaffee leichter plaudert, lässt sich nicht von der Hand weisen.

### DIE BERÜHMTEN 3 B: BACKEN – BETREUEN – BERATEN

So entstand nach einigen Jahren die Idee, dem Handarbeitsgeschäft ein Café anzugliedern – eine leichte Entscheidung, weil auch das Backen schon immer zu den Lieblingsbeschäftigungen von Monika Fontaine gehörte. So sind es heute die berühmten drei B, die das Handarbeitscafé so besonders machen: Backen – Betreuen – Beraten, einmal abgesehen von den außergewöhnlichen Räumlichkeiten in dem alten



Katharina Niklas hat die Leidenschaft ihrer Mutter geerbt. Für das Café hat auch sie ihren alten Beruf an den Nagel gehängt

Bauernhaus. Diese hat die charismatische Saarländerin reich dekoriert mit Utensilien, die von ihren Vorfahren stammen und zu dem geschichtsträchtigen Haus passen. In der Stube versinken die Gäste in einem weich gepolsterten Sofa. Im Blick haben sie einen Kachelofen oder einen Schrank, der einmal der Großtante von Monika Fontaine gehörte. Das Geschirr wird eigens für das Maison Créativ getöpft. Interieur und Deko passen bestens zu den alten Räumen. In der warmen Jahreszeit lassen sich die Strickdrachen draußen im Freien auf ➔



Blickfang: Das Handarbeitscafé ist in einem alten Lothringer Bauernhaus untergebracht



Alle Dekoartikel haben eine Geschichte. Sie stammen von den Vorfahren der Chefin





Nach dem Kaffeegenuss wird im Wollladen gestöbert



Die Kundinnen haben die Qual der Wahl. Das Angebot ist riesig

harten Stühlen nieder. Ihre Blicke haben die strickenden und häkelnden Damen auf ihre wollenen Kunstwerke gerichtet.

## ALLE ZUTATEN FÜR DIE KUCHEN UND TORTEN KOMMEN AUS DER REGION

Während Monika Fontaine eifrig die Stricknadeln bewegt, erzählt sie von den Anfängen des Cafés. „Die Entscheidung habe ich gemeinsam mit meiner Patentante getroffen, die von allen liebevoll „das Gotchen“ genannt wird.“ Auch sie ist eine begnadete Bäckerin, wie alle Frauen, die das Handarbeitscafé am Leben erhalten. „Anfänglich gab es bei uns nur zwei Kuchen am Tag, aber diese Zeiten sind schon lange vorbei. Heute backen wir täglich acht Kuchen und Torten, am Wochenende entsprechend mehr.“ Das Angebot reicht von Marmorkuchen über den berühmten Feuerwehrtorten und die Buchweizen-Stachelbeer-Torte bis hin zur Walnusstorte mit Sahne und Marzipan und dem beliebten Käsekuchen. „Das ist dem Gotchen sein Spezialität“, (die Spezialität der Patentante) gesteht Monika Fontaine in saarländischem Dialekt. „Das Gotchen



Dieser Kachelofen ist der Blickfang in der Kaffeestube



Einzigartig: Im Handarbeitscafé können halbe Kuchenstücke bestellt werden





Zum kulinarischen Angebot gehören auch verschiedene Flammkuchen



Serviert werden die Lieblingskuchen der Cafémitarbeiterinnen

ist die Baiserqueen“, fügt Katharina Niklas hinzu. „Alle Kreationen, die mit einer Masse aus Eischnee gekrönt werden, erhalten den letzten Schliff vom Gotchen.“ Außer der Patentante gehören Frauen aus der Bekanntschaft zum Team. „Aber wir sind mehr als ein Team, das das Café am Laufen hält, wir sind Freundinnen geworden“, betont Katharina. Tatsächlich handelt es sich um eine verschworene Gemeinschaft von Frauen, die alle gern backen und um die besten Kuchen wetteifern. „Wir haben uns gesucht und gefunden, und jede Hobbybäckerin darf sich hier austoben“, betont Katharina Niklas noch. Allen ist es wichtig „ebbes von hei“ (etwas von hier) anzubieten. Damit sind Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung gemeint: Obst von



Wenn das Kaffeegedeck abgeräumt ist, wird gestrickt, was die Wolle hergibt

den umliegenden Streuobstwiesen, Eier vom Landwirt nebenan, Mehl von der Getreidemühle in der Nähe. Das Mehl brauchen die fleißigen Bäckerinnen auch für Brot, Brötchen und selbst hergestellte Flammkuchen. Großen Wert legt Juniorchefin Katharina Niklas auf glutenfreie und vegane Kuchen. „Das Angebot ist so vielfältig, dass niemand auf seinen Lieblingskuchen verzichten muss.“ Im Maison Créativ bekommt die Kundschaft übrigens auch halbe Kuchenstücke, damit von den unzähligen Kreationen möglichst viele probiert werden können.

## „MAISON CRÉATIVE“ – DAS IST GEGENSEITIGE WERTSCHÄTZUNG

Die ersten Gäste treffen in der Regel gegen 9.30 Uhr ein – zum Frühstück. Die Spezialistinnen, die sich mit Wolle und Garnen auskennen, sich inspirieren und beraten lassen wollen, kommen zweimal im Monat. „Das Zusammentreffen mit Gleichgesinnten ist für mich wie ein halber Urlaubstag“, gesteht Cerstin Burgard, deren Kuchenteller leer, die Kaffeetasse aber noch gefüllt ist. Kerstin Meißner strickt an einem Pullover und ergänzt: „Die Unterhaltung funktioniert – auch wenn die Muster noch so kompliziert sind.“ „Zweimal im Monat brauche ich dieses Kuchen-Geschnatter-Erlebnis“, resümiert Nicole Salo. Niemand möchte dieses muntere und unkomplizierte Miteinander zwischen den Handarbeitsfrauen und dem Personal missen, nicht die Kundschaft, nicht die Angestellten. „Man spürt die gegenseitige Wertschätzung“, lobt Christine Mackensy die Atmosphäre im

Café. Sie strickt und häkelt sehr gern, aber das macht sie abends. Untertags steht sie in der Backstube, oder sie bedient die Gäste. Marie Sander ist eine der Jüngsten im Handarbeitscafé. Sie mag den familiären Umgang und dass auf Augenhöhe miteinander kommuniziert wird. „Wir helfen alle zusammen. Wer backt und wer bedient, das regelt der Dienstplan.“ An den fleißigen Handarbeitsfrauen geht das Treiben in der Backstube jedoch vorbei. Zu sehr sind sie in ihre Kreationen vertieft. Dass keine von ihnen das Lokal verlässt, ohne im Wollladen gestöbert zu haben, verwundert nicht. Zu groß und zu verlockend ist das Angebot, das Monika Fontaine immer vorrätig hat, auf Wunsch auch von Hand gefärbte Wolle. Mit dem „Maison Créative hat sie sich einen Traum erfüllt und der Kundschaft einen großen Gefallen getan.“

Text: Irene Merkel

Fotos: Richard Merkel



**Kontakt:**  
Maison Créative  
Saarlouiser Str. 28  
66802 Überherrn-Altforweiler  
Tel.: 0 68 36/44 40  
E-Mail: [info@maison-creative.de](mailto:info@maison-creative.de)  
[www.maison-creative.de](http://www.maison-creative.de)



Mmh, sind die gut und obendrein so dekorativ!

# Kleine Schätze für die Liebsten

## Hefesterne

Ofenfrisch bereichern sie jede Kaffeetafel. Die Sterne lassen sich aber auch wunderbar einfrieren und später wieder aufbacken.

Rezept auf Seite 65



Durch ihre handliche Größe sind Konfekt und Hefesterne sowie die witzigen Cupcakes eine ideale Nascherei zum nachmittäglichen Heißgetränk wie Kaffee, Tee oder Kakao in der Advents- und Weihnachtszeit.



### ***Stollenkonfekt***

Das weihnachtliche Konfekt mit Quark und Marzipan schmeckt herrlich saftig – ein Happs und schon ist ein kleiner Stollen weg!

*Rezept auf Seite 65*





*Toppingvariante:*  
**„Tannenbäume“**

Für Tannenbäume die ganze Creme mit grüner Speisefarbe grün einfärben, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 8 mm Ø) füllen und als Tannen auf die Muffins spritzen. Vor dem Servieren die Zuckeraugen auflegen oder/und mit grüner Dekormischung verzieren.

**Weihnachtsmann-  
Cupcakes**

Hohoho, mit einem Topping aus Sahne, Frischkäse, Speisefarbe und lustigen Zuckeraugen sind ruckzuck Weihnachtsmänner gezaubert.

*Rezept auf Seite 65*



## Hefesterne

Zutaten für 8 Stück

### Für den Hefeteig:

- ❖ 200 ml Milch
- ❖ 75 g Butter oder Margarine
- ❖ 400 g Weizenmehl
- ❖ 1 Päckchen Trockenbackhefe
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1/2 TL Salz
- ❖ 1 Ei
- ❖ 100 g Vollmilch-schokoladenstücke

### Zum Bestreichen und Besteuern:

- ❖ 2 EL Milch
- ❖ 2-3 EL Haselnusskrokant

1. Für den Hefeteig: Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Die restliche Zutaten, außer den Schokoladenstücken, und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokoladenstücke kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Anschließend in ca. 8 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die Kugeln etwas flach drücken und mit einer Teigkarte oder einem scharfen Messer in der Mitte sternförmig durchteilen. Die innen liegenden Spitzen nach außen umklappen.
4. Jeweils 4 Hefesterne auf ein Backblech legen und die Spitzen eventuell etwas nachformen. Die Hefesterne mit Milch bestreichen, mit Haselnusskrokant bestreuen und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
5. Die Hefesterne in der Mitte des Backofens 15-18 Minuten backen. Die Hefesterne mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und darauf erkalten lassen.

## Stollenkonfekt

Zutaten für 60 Stück

- ❖ 125 g Rosinen
  - ❖ 75 ml Apfelsaft
  - ❖ 50 g Zitronat
  - ❖ 50 g Orangeat
  - ❖ 200 g Marzipanrohmasse
  - ❖ 250 g Weizenmehl
  - ❖ 2 gestrichene TL Backpulver
  - ❖ 75 g Zucker
  - ❖ 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
  - ❖ 1 Prise Salz
  - ❖ 1 Päckchen Weihnachtsaroma
  - ❖ 1 Ei
  - ❖ 75 g weiche Butter oder Margarine
  - ❖ 125 g Magerquark
  - ❖ 100 g gehackte Mandeln
- Außerdem:**
- ❖ 100 g Butter
  - ❖ 50 g Puderzucker

1. Die Rosinen im Apfelsaft einige Stunden, am besten über Nacht, einweichen. Das Zitronat und Orangeat etwas klein hacken. Die Marzipanrohmasse zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Weihnachtsaroma, Ei, Butter oder Margarine und Quark zufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Mandeln, Zitronat, Orangeat und die eingeweichten Rosinen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche unterkneten.
4. Den Teig zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen und die Marzipanrolle auflegen. Den Teig fest aufrollen und zu einer ca. 60 cm langen Rolle rollen. Die Rolle halbieren. Aus jeder Hälfte ca. 30 Stücke abschneiden und zu Kugeln formen.
5. Die Stollenkugeln auf das Backblech legen und in der Mitte des Backofens 25 Minuten backen.
6. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Stollenkonfekt sofort nach dem Backen damit bestreichen und mit dem Puderzucker bestreuen. Anschließend das Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Weihnachtsmann-Cupcakes

Zutaten für 12 Stück

### Für den Teig:

- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 2 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 100 ml Speiseöl
- ❖ 100 ml Milch
- ❖ 2 Eier
- ❖ 100 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 4 EL Zartbitterraspelschokolade

### Für das Topping:

- ❖ 200 g kalte Sahne
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 100 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 1 EL Zucker
- ❖ 1 EL Zitronensaft
- ❖ rote Back- und Speisefarbe

### Zum Verzieren:

- ❖ 1 Päckchen lustige Zuckeraugen
  - ❖ grüne Zuckerdekormischung
- Außerdem:**
- ❖ 12er-Muffinbackform
  - ❖ 12 Papierbackförmchen

1. Papierbackförmchen in die Muffinbackform stellen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.
2. Für den Teig: Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten, außer die Raspelschokolade, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster und dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Raspelschokolade kurz unterrühren.
3. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des Ofens schieben und ca. 25 Min. backen. Muffins aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
4. Für das Topping: Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft kurz unter die Sahne rühren. 2/3 der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 8 mm Ø) füllen. Restliche Creme mit Speisefarbe rot einfärben und in einen Einwegspritzenbeutel oder Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Creme als Mütze auf die Muffins spritzen. Die helle Creme als Krempe, Bommel und Bart auf die Muffins spritzen. Muffins bis zum Servieren kalt stellen.





Zutaten für 8 Stück

**Für den Teig:**

- ❖ 100 g Zartbitterschokolade (50 % Kakaoanteil)
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 2 Eier
- ❖ 125 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 100 ml Milch

**Für die Creme:**

- ❖ 250 g zimmerwarme Mascarpone
- ❖ 2-3 EL Vanillezucker
- ❖ 1-2 TL Spekulatiusgewürz

**Für die Glasur:**

- ❖ 1 Blatt Gelatine
- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 1 EL Kakao
- ❖ 150 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- ❖ 25 g Butter
- ❖ 75 g Zucker

**Zum Verziern:**

- ❖ essbarer Goldglitzer
- ❖ essbare Minigoldsternchen

**Außerdem:**

- ❖ 12er-Muffinbackform
- ❖ 8 Papierbackförmchen

## Weihnachtskugel-Cupcakes

**1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Papierbackförmchen in den Mulden der Muffinbackform verteilen.

**2. Für den Teig:** Die Schokolade raspeln. Butter und Zucker mit dem Rührgerät 5 Min. schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, darübersieben und unterrühren. Die fein geraspelte Schokolade und die Milch unterheben.

**3.** Die Papierbackförmchen zu 2/3 mit Teig füllen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen. Danach erkalten lassen.

**4. Für die Creme:** Mascarpone mit Vanillezucker und Spekulatiusgewürz glatt rühren. Die Creme auf den Muffins verteilen und zu einer glatten und kuppelartigen Form verstreichen. Cupcakes 30 Minuten in das Gefrierfach geben und durchkühlen.

**5. Für die Glasur:** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Kakao aufkochen. Die Schokolade hacken und mit der Butter darin auflösen. Alles etwas abkühlen lassen.

**6.** 50 ml Wasser mit Zucker aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Gelatinewasser in die Schokoladenmischung einrühren und abkühlen lassen.

**7.** Die Cupcakes umgekehrt mit der halbrunden Seite bis zum Förmchenrand in die Glasur tauchen und anschließend 30 Min. kalt stellen.

**8. Zum Verziern:** Die Cupcakes mit etwas Goldglitzer und essbaren Sternchen bestreuen und nach Belieben mit jeweils einer kleinen Schlaufe verzieren (siehe Abbildung).



# Jetzt wieder neu im Zeitschriftenhandel

Das große  
Sonderheft von  
„Landbäckerei“  
zum Trendthema  
**Backen  
im Advent**



*Selbst  
gebacken  
schmeckt's am  
besten!*



## KAKAO MIT MARSHMALLOWS

Zutaten für 4 Gläser

❖ 4 EL Kakao

❖ 1 l Milch

❖ 4 EL Zucker

**Außerdem:**

❖ 200 g kalte Sahne

❖ 1 Päckchen Vanillezucker

❖ einige Mini-Marshmallows

1. Kakao und etwas Milch mit einem Schneebesen verrühren. Restliche Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührten Kakao einrühren und alles einmal aufkochen.
2. Sahne und Vanillezucker in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Trinkschokolade in Gläser oder Becher füllen. Sahne daraufgeben und mit Mini-Marshmallows bestreuen.

# HEISSES FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

Jetzt wird's gemütlich! Nach einem Winterspaziergang sehnen sich alle nach einer kuscheligen Decke und einem warmen Getränk. Ob mit oder ohne Alkohol – diese Köstlichkeiten wärmen Körper und Seele!



## EGGNOG (AMERIKANISCHES WEIHNACHTSGETRÄNK)

Zutaten für 6 Gläser

- ❖ **1 Bourbon-Vanilleschote**
- ❖ **350 ml Eierlikör**
- ❖ **350 ml Milch**
- ❖ **50 g Zucker**
- ❖ **125 ml Rum**
- Außerdem:**
- ❖ **200 g kalte Sahne**

- 1.** Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden. Das Vanillemark mit dem Messerrücken herauskratzen.
- 2.** Vanillemark und -schote mit den restlichen Zutaten in einem Topf verrühren und erhitzen (nicht kochen!), dabei ab und zu umrühren. Schote entfernen. Sahne steif schlagen.
- 3.** Eggnog in vorgewärmte Gläser füllen. Jeweils 1 EL Sahne daraufgeben und heiß servieren. Nach Wunsch mit Kakao oder Zimtpulver bestreuen.

Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

## HEISSE ROTWEIN- SCHOKOLADE

Zutaten für 2 Gläser

- ❖ **350 ml Milch**
- ❖ **60 g dunkle Schokolade**
- ❖ **235 ml Rotwein**

**1.** Die Milch erhitzen, die Schokolade dazugeben und alles zu einer cremigen Flüssigkeit verrühren.

**2.** Den Rotwein hinzugeben und die Mischung solange auf dem Herd lassen, bis das Getränk heiß ist.

### LANDFRAUENTIPPS:

- ❖ Die heiße Rotweinschokolade mit einem Kleks Sahne servieren!
- ❖ Wer mag, kann verschiedene Gewürze (z. B. Zimt-, Sternanis- oder Nelkenpulver) mischen und das Getränk damit bestäuben.

Foto: Zwilling



## PUMPKIN SPICE LATTE

Zutaten für 2 Gläser

- ❖ 6 EL Zimtpulver
- ❖ 2 TL Muskatpulver
- ❖ 2 TL Ingwerpulver
- ❖ 1-2 TL Nelkenpulver
- ❖ 100 ml Agavensirup
- ❖ 4 EL feines Kürbispüree
- ❖ 300 ml Milch
- ❖ 2 frisch gebrühte  
Espressi

1. Die Gewürze vermischen und diese Mischung mit dem Agavensirup gleichmäßig vermengen.
2. Das Kürbispüree in zwei Gläser geben und den Sirup darauf verteilen.
3. Die Milch aufschäumen und in die Gläser füllen. Frischen Espresso durch den Schaum gießen, anschließend alles vorsichtig verrühren.



## WEISSER CHAI-KAKAO

Zutaten für 4-6 Gläser

- ❖ 1 l Milch
- ❖ 2 Beutel Chai-Tee
- ❖ 200 g weiße  
Schokolade
- ❖ Zucker nach  
Geschmack

1. Milch aufkochen und den Tee darin bei milder Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Teebeutel herausnehmen.
2. Schokolade grob hacken und in die Milch rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Nach Geschmack Zucker zugeben und servieren.

## APFEL-ZIMT-MOCKTAIL

Zutaten für 8 Gläser

- ❖ 3 Beutel Früchtetee
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 6 Zimtstangen
- ❖ 1 l Apfelsaft
- ❖ 250 ml Orangensaft
- ❖ 2 Biozitronen
- ❖ 8 Äpfelscheiben und  
Thymianstiele zum  
Verzieren

1. Den Früchtetee in 250 ml kochendem Wasser 10 Min. lang ziehen lassen.
2. 250 ml Wasser mit Zucker und Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringen, bis ein Zimtsirup entsteht. Die Zimtstangen entfernen.
3. Apfelsaft, Orangensaft und Tee in den Topf mit dem Zimtsirup geben. Zitronen in Scheiben hinzufügen und alles warm halten.
4. In Gläser füllen und mit dünnen Äpfelscheiben und Thymianstielen verzieren.







Foto: Weißenstephan

## HEISSER KAKAO MIT INGWER UND ZIMT

Zutaten für 4 Tassen

- ❖ 800 ml fertiges Kakaogetränk
- ❖ 1 Bio-Orange
- ❖ 3-4 cm frischer Ingwer
- ❖ 1 Zimtstange
- ❖ 100 g Schlagrahm
- ❖ 100 ml Milch (1,5 %)
- ❖ Kakao zum Bestreuen

**1.** Das Kakaogetränk aufkochen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale in dünnen Streifen abschälen und den Saft auspressen.

**2.** Den Ingwer waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer mit Orangenschale, -saft und Zimtstange in den Kakao geben. Noch einmal aufkochen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

**3.** Schlagrahm halbsteif schlagen und die Milch aufschäumen. Entweder in einem Milchschaumer oder einfach in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

**4.** Milch und Sahne locker mischen. Den Kakao durch ein Sieb abgießen und in 4 Tassen füllen. Mit Milchschaumsahne auffüllen und mit Kakao bestreuen.



MIT GANZ VIEL LIEBE SELBST GEMACHT

# Geschenke, die von Herzen kommen

## Aprikosen- Marzipan-Konfekt

Beschwipst! Amaretto in der Marzipanmasse betont die Mandelaromen. Aprikosen verleihen eine fruchtige Note.

Rezept auf Seite 74



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG



Über diese Köstlichkeiten freut sich tatsächlich jeder. Sie sind ein ideales Weihnachtsgeschenk und Mitbringsel. Mit unseren Rezepten erzielen auch Anfänger tolle Ergebnisse.



## Schokoladen- Karamell-Pralinen

Selbst gemachtes Karamell, Kuvertüre und  
Fleur de Sel bilden das spannungsreiche  
Trio dieses besonderen Konfekts!

**Rezept auf Seite 74**





## Aprikosen-Marzipan-Konfekt

Zutaten für 40 Stück

- ❖ 50 g gehackte Mandeln
- ❖ 200 g getrocknete Aprikosen
- ❖ 100 g Marzipanrohmasse
- ❖ 25 g Puderzucker
- ❖ 1 EL Amaretto (Mandellikör)
- ❖ 150 g Zartbitterkuvertüre

1. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.
2. Die Aprikosen und die Marzipanrohmasse fein würfeln. Mit Puderzucker und Mandellikör verkneten. Anschließend aus der Masse 40 haselnussgroße Kugeln formen.
3. Die Zartbitterkuvertüre grob zerkleinern und über einem Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.
4. Das Aprikosen-Marzipan-Konfekt mit der geschmolzenen Kuvertüre überziehen. Die Kuvertüre etwas anziehen lassen, mit Mandeln bestreuen und auf einen Bogen Backpapier umsetzen. Das Aprikosen-Marzipan-Konfekt kühl lagern.

### LANDFRAUENTIPP:

❖ Das Konfekt in Pralinenförmchen servieren.



## Schokoladen-Karamell-Pralinen

Zutaten für 36 Stück

- ❖ 350 g brauner Zucker
- ❖ 200 g Butter
- ❖ 400 g Sahne
- ❖ 100 g Vollmilchschokolade
- ❖ 100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- ❖ 2 EL Fleur de Sel

1. Zucker mit 175 g Butter und mit der Sahne in einen breiten Topf geben, umrühren und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und ca. 75 Min. langsam bei schwacher bis mittlerer Hitze offen einkochen. Dabei gelegentlich umrühren. Am Ende sollte ca. 500 g dickflüssige Karamellmasse übrig sein.
2. Topf vom Herd nehmen. Vollmilchschokolade hacken und nach und nach unter ständigem Umrühren zur warmen Karamellmasse geben und schmelzen.
3. Die Masse ca. 1,5 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte eckige Dose (ca. 18 x 18 cm) gießen und im Kühlschrank ca. 4 Std. erkalten lassen.
4. Zartbitterschokolade zerkleinern und mit restlicher Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Flüssige Schokoladenmischung auf die feste Schoko-Karamell-Masse verteilen. Mit Fleur de Sel bestreuen und fest werden lassen.
5. Schokokaramell aus der Dose nehmen, in Würfel (3 x 3 cm) schneiden und bei Zimmertemperatur aufbewahren.





# Marzipan-Spekulativus-Konfekt

Zutaten für 30 Stück

- ❖ 100 g Spekulativus
  - ❖ 200 g Marzipanrohmasse
  - ❖ 4 EL weißer Rum
  - ❖ 1/2 TL Orangenextrakt in Öl
  - ❖ 50 g weiße Kuvertüre
- Außerdem:**
- ❖ 30 Pralinenkapseln

**1.** Spekulativus in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller klein zerbröseln. Marzipan in kleinen Stückchen in eine Rührschüssel geben. Rum, Orangenextrakt und die Hälfte der Spekulativusbrösel hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) gut verkneten. Mithilfe eines Teelöffels portionieren und zügig zu kleinen Kugeln formen. Anschließend die

Kugeln in den restlichen Spekulativusbröseln wälzen.

**2.** Zum Verzieren die Kuvertüre grob hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und sorgfältig verschließen. Den Beutel in ein Wasserbad hängen und die Kuvertüre bei schwacher Hitze schmelzen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und die Kuvertüre sofort über die Kugeln sprengeln. Kuvertüre fest werden lassen und nach Belieben in Pralinenkapseln setzen.

**3.** Das Konfekt in einer gut schließenden Dose kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

## LANDFRAUENTIPP:

❖ Statt Rum kann auch Wasser verwendet werden.



# Zimttrüffel

Zutaten für 40 Stück

- ❖ 300 g Vollmilchkuvertüre
  - ❖ 100 g Sahne
  - ❖ 1 TL Zimtpulver
  - ❖ 50 g Butter
- Außerdem:**
- ❖ 1-2 EL Kakao
  - ❖ 4 EL Schokoladenstreusel

**1.** Kuvertüre grob hacken. Sahne und Zimtpulver in einem Topf aufkochen.

**2.** Die Butter und die gehackte Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Die

Masse über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**3.** Mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Portionen abstechen und zu Kugeln formen. Die Hälfte der Kugeln in Kakao und die andere Hälfte in Schokoladenstreuseln wälzen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

## LANDFRAUENTIPPS:

❖ Die Trüffel können in einer gut schließenden Dose im Kühlschrank ca. 2 Wochen aufbewahrt werden.

❖ Sie können die Masse auch mit einem Kugelausstecher (2 cm Ø) zu runden Trüffeln formen und dann in Kakao oder Schokostreuseln wälzen.





Foto: Zwiere Glas

## Schoko- Rotwein- Kugeln

Zutaten für 16 Stück

- ❖ 150 g getrocknete Datteln ohne Stein
- ❖ 60 g Nussmus
- ❖ 60 g gemahlene Mandeln
- ❖ 30 g Kakao
- ❖ 40 ml Rotwein
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ 1 EL Ahornsirup
- Zum Verzieren:**
- ❖ 50 g Puderzucker
- ❖ 1-2 TL Rotwein
- ❖ 2-3 TL Kakao

1. Die Datteln in eine Schüssel geben und mit lauwarmem Wasser bedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Das Wasser abgießen.
2. Mit einem Mixer (Stabmixer oder Multizerkleinerer) alle Zutaten gründlich miteinander mischen, bis eine zähe, aber feine Masse entstanden ist.
3. Anschließend aus der Masse 16 gleich große Kugeln formen.
4. Den Puderzucker und den Rotwein verrühren, so dass ein zähflüssiger Guss entsteht. Die Hälfte der Kugeln mit dem Guss verzieren. Die andere Hälfte im Kakao wälzen.

### LANDFRAUENTIPP:

❖ Die Kugeln können auch in gehackten Nüssen gewälzt werden.



Foto: California Walnut Commission

## Walnuss-Marzipan-Kartoffeln

Zutaten für 45 Stück

- ❖ 300 g Walnüsse
- ❖ 200 g Puderzucker
- ❖ 1 TL Vanilleextrakt
- ❖ 1-2 EL Flüssigkeit (z. B. Orangenlikör oder Rosenwasser)
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 2-3 EL Kakao

1. Die Walnüsse in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und so lange zerkleinern, bis sie zu feinem Mehl verarbeitet sind. Die Nussmasse zwischendurch immer wieder mit einem Teigschaber vom Schüsselrand kratzen.

- Unbedingt darauf achten, dass das Öl nicht aus den Nüssen austritt. Die Walnüsse in eine Schüssel geben.
2. Den Puderzucker zu den Walnüssen sieben und zusammen mit dem Vanilleextrakt, Salz und 1 EL Flüssigkeit zu einem glatten Teig verkneten. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Flüssigkeit hinzugeben. Masse nicht zu lange kneten, damit das Öl der Walnüsse nicht austritt, sonst wird das Marzipan trocken, krümelig und hält nicht zusammen.
  3. Eine kleine Portion Walnussmarzipan in die Hand nehmen und zu Kugeln formen. In Kakao rollen und anschließend in einem luftdichten Behälter aufbewahren.



# Landbäckerei

kommt ganz bequem  
zu Ihnen nach Hause.



## Ihre Vorteile:

- ❖ Die Lieferung erfolgt bequem und zuverlässig.
- ❖ Sie erhalten das Magazin früher als im Zeitschriftenhandel.
- ❖ Die Bezahlung per Bankeinzug ist einfach.
- ❖ Nach Ablauf der Jahresfrist ist das Abonnement jederzeit kündbar.
- ❖ Sie erhalten eine tolle Prämie im Wert von 12,90 €.

## Sie erhalten diese Aboprämie!

Die trendige Schale (10 cm Ø, 4,5 cm Höhe) aus der neuen KOI-Serie von ASA Selection ist ein echter Hingucker. Die von Hellgelb ins kräftige Gelb verlaufende Farbglasur verleiht dem Geschirr eine besondere Leichtigkeit. Die Porzellanschale erhalten Sie bei Bestellung eines Abonnements als Prämie.



## Einfach Coupon ausfüllen und einsenden an:

Teichmann Verlag  
Aboservice  
Merkelbuckel 7  
77815 Bühl  
**oder per E-Mail:**  
aboservice@teichmann-verlag.de  
**oder telefonisch:**  
0 72 23/911 932  
**oder per Fax:**  
0 72 23/911 931  
Der aktuelle Abopreis für  
6 Hefte im Jahr beträgt 29,90 €.  
**Auslandskonditionen unter**  
Tel. 0 72 23/911 930

Die Bestellung kann binnen 2 Wochen ohne Angabe von Gründen schriftlich widerrufen werden. Die Frist beginnt mit dem Bestelldatum. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung an den Teichmann Verlag. Ihre Daten werden lediglich zur Abwicklung Ihres Abos verwendet und nicht an Dritte weitergegeben.

### Ja, ich bestelle „Landbäckerei“

☐ für mich ☐ als Geschenk  
zunächst für ein Jahr, 6 Ausgaben für zurzeit 29,90 € (im Ausland zzgl. Porto). Das Abonnement kann ich nach Ablauf eines Jahres jederzeit wieder abbestellen. Geld für eventuell bereits bezahlte, aber noch nicht gelieferte Hefte erhalte ich zurück.

Name

Vorname Geburtsdatum

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail-Adresse

Datum Unterschrift

### Ich möchte das Abonnement verschenken an:

Name der/des Beschenkten

Vorname

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

☐ Ich bezahle bequem per Bankeinzug.

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige den Teichmann Verlag, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

DE

Datum Unterschrift (Kontoinhaber)





### Lichterglanz und Eleganz

Die Kombination von matten und glänzenden Flächen macht die Keramikvasen von Formano so interessant. Es gibt sie in verschiedenen Größen ab 17 cm Höhe (ca. 14 €) im Fachhandel



### Lebkuchen zur Dekoration

Die Übertöpfe „Gingerbread“ von Scheurich passen perfekt in die Weihnachtsbackstube, zeigen sie doch hübsche Lebkuchen. 14 oder 16 cm, ab ca. 7,50 €, [www.scheurich-shop.de](http://www.scheurich-shop.de)

# Glänzende, gemütliche Weihnachten daheim

ES IST WIEDER SO WEIT: WICHTEL, SCHNEEMÄNNER UND ELCHE ZIEHEN BEI UNS EIN UND PRÄSENTIEREN SICH IM SCHEIN UNZÄHLIGER KERZEN UND LICHTER.



### Wir erleichtern Sankt Nikolaus die Arbeit

Damit Nikolaus auch gleich weiß, wo er seine Präsente deponieren kann: Dekosocken mit Wichtel und Schneemann, ca. 52 cm hoch für ca. 16 €, von Formano im Fachhandel

### Einkuscheln und träumen

Steckenpferd, Teddy Lok ...: Die nostalgischen Motive aus der bekannten Weihnachtsserie von Villeroy & Boch „Toy's Delight“ zieren nun auch eine Kuscheldecke. 150 x 200 cm, ca. 89 €, Bezug über [www.biederlack.de](http://www.biederlack.de)







## Winterwald im Kugelglas

Für den Christbaum zu groß, aber als Tischverzierung genau richtig: Die Dekokugeln in „Ice-Optik“ mit LED-Licht, Timer und Batteriebetrieb mit 32 oder 35 cm Höhe für ca. 45 bzw. 60 €; von Formano im Fachhandel



## Fröhliche Wichtelweihnacht

Neben Weihnachtsmann und Engeln bevölkern im Advent zunehmend mehr Wichtel die Haushalte. „Fiete“ ist einer von ihnen, und er zeigt sein Abbild z. B. auf Lunchservietten (ca. 4,50 €) und Tischsets (ca. 5 €) von Ihr. [www.shop.ihr.eu](http://www.shop.ihr.eu)



## Ohne Geweih geht es nicht!

Elch Mory und Hirsch Bert sind die Stars auf den neuen „Coppa-Mugs“ von Asa Selection. Die Tiere zieren die Becher aus weißem Fine Bone China mit jeweils drei Dekoren. 400 ml Volumen, ca. 15 €, [www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)

## Kleine Kerzen kommen ganz groß raus

In eleganten Blau-tönen erstrahlen die Tischlichter der Reihe „Palazzo“ von Leonardo, die es in hell und dunkel im 3er-Set gibt. Höhe: 12 cm, im Set ca. 20 € über [www.leonardo.de](http://www.leonardo.de) und im Fachhandel



Fotos: Hersteller

## Schmunzeln, erinnern, ausprobieren

Der literarische Küchen-Wochenkalender 2024 greift Rezepte und kulinarische Momente aus der internationalen Literatur auf. Edition momente, ca. 22 €, [www.kalenderhaus.de](http://www.kalenderhaus.de)





# Heftbestellservice

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

Bestellen Sie ganz einfach über unsere Website  
**www.landbäckerei-magazin.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 2/21 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 3/21 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/22 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 2/22 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 3/22 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 4/22 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/23 – Preis: 4,80 €



Ausgabe Spezial 2/23 – Preis: 4,99 €



Ausgabe Spezial 3/23 – Preis: 4,99 €



Ausgabe Spezial 4/23 – Preis: 4,99 €

### Impressum

„Landbäckerei“  
erscheint zweimonatlich im

TEICHMANN VERLAG  
Ralf Teichmann  
Merkelbuckel 7, 77815 Bühl  
E-Mail: info@teichmann-verlag.de  
www.teichmann-verlag.de

HERAUSGEBER  
Ralf Teichmann

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

REDAKTION  
Svenja Kopf

SCHLUSSREDAKTION  
Caroline Dey, Bettina Kraus

FREIE MITARBEIT  
Christiane Koch, Caroline Dey,  
Irene Merkel

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“  
kostet im Einzelhandel 4,99 €

AUSLANDSPREISE  
Österreich 5,80 €, Schweiz 8,40 sfr  
BeNeLux 6,- €

DRUCK  
Euro-Druckservice GmbH  
Passau

Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung  
des Verlags. Für unverlangt eingesandtes  
Text- und Bildmaterial wird keine Gewähr  
übernommen.

### Rätselaufklärung Ausgabe 5/23 „Messbecher“

B E N J A  
R E I B E D E C K E L E B R O  
A S S L A U N E M I C H A E L  
S T E A K M A N D E L R U T E  
I R R E X A K T N A S E O  
P L A N  
G  
D O M  
Z O N E  
N I  
U M S  
S T E T  
R O T  
L E N Z W K S E D I  
L I I M P A L A K L E B E R  
A R M R E I F A D R I A U O  
N A T O N I E R E F U S S E L  
P M E E R S M A S T I  
P A S S A T S E E K U H A U G E  
B O A W E I C H T R I N K E N  
B E L L A C H E M I E G A N G  
A L M S C H O N G R O E S S E

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!



# Großes Gewinnrätsel

Floßschiebestange	▼	Sonderling	ugs.: ausgesprochen schlecht	▼	krach! nett, zärtlich	Schweizer Sagenheld	Abscheu empfinden	▼	Vorname der Autorin Blyton † 1968	römische Göttin der Jagd	▼	seemännisch: Schiffs-tau	Gewichtsmessgerät	▼	Wildrudelführer	nordamerik. Zeltform	Möbelstück				
Lärm, Aufruhr	▶			3			gegorenes Milchgetränk	▶				ugs.: Greisin	▶								
in Stimmung bringen	▶									Teil des Mittelmeers	▶			2							
Quarzsteinchen	▶						tropische Schlingpflanze	▶			10		weißer Baustoff	▶							
▶		5		seh-unfähig	▶					Esslust	▶										
kleines Feinbäck	▶	Wahlzettelkasten		wichtigste Backzutat	▶	<div style="text-align: center;"> <h2 style="color: red;">Gewinnen Sie eine von fünf Etageren von ASA Selection</h2>  <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 €. Wir wünschen Ihnen viel Glück!</p> <p><b>Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und senden Sie diese bis zum 14. 12. 2023 an den Teichmann Verlag, Merkelbuckel 7, 77815 Bühl oder per E-Mail an Raetsel.LB@teichmann-verlag.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden ausschließlich zum Zweck der Verlosung verwendet und danach vernichtet.</b></p> </div>										Beschädigung im Stoff		Eisenlegierung			
unklug			Teil der Kirche		lat.: usw.											▶			7		
unweit	▶			8																	
▶																					
behaarte Tierhaut		Geschwindigkeit		Blüten-gewächs																	
Karteikarten-reiter	▶																				
▶																					
hand-fester Mann		Hafen-stadt in Schott-land		Stück Kautabak	▼											Halbton unter G	▼	Briefver-sand per Computer (engl.)	Fahrer, Lenker	▼	Anzeige der Uhr
Zitrus-frucht	▶						4				österr. Lieder-macher (Georg) †										
österr.: Rahm	▶		1			schul-freier Zeitraum		große Raub-katze	▶					großer Zeitab-schnitt		konzen-trierter Auszug					
Hefe-gebäck, großer Zopf		franz. Kuchen-spezia-lität		des Esels Stimme ertönen lassen		Lenden-stück	▶				Back-stein										
▶								Geburts-schmerz		amerik. Gelände-wagen	▶				dringend		Schluss				
erster Mensch (A. T.)	▶					Kurzform von Maria		Beruf in der Textil-industrie	▶				fruchtbare Wüsten-stelle	▶							
scheues Waldtier	▶				Hand-rührgerät	▶					Miss-fallen erregen	▶									
ugs.: Jugend-liche(r)	▶							natürl. Haarfärbemittel	▶				Haustier	▶	6						
Almhirt																					
▶				Dorf-wiese	▶			9		Trag-pfosten, Strebe	▶										

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



# Vorschau

FREUEN SIE SICH AUF FOLGENDE THEMEN:



## ERINNERUNG AN DEN SOMMERURLAUB

Sandra Kuglmeier entführt Sie in Bamberg mit ihrem Barista Janis nach Portugal. Lassen Sie sich nicht nur mit Pastéis de Nata verwöhnen!



Walnuss-Cheesecake

Die nächste  
Ausgabe liegt ab  
**15. Dezember 2023**  
im Zeitschriften-  
regal!



Saftiges Quarkbrot

## BROTE FÜR JEDEN GESCHMACK

Selbst gebackene Brote und Brötchen liegen im Trend. Wir haben neue kreative Rezepte für Sie ausprobiert.

## KÄSEKUCHEN ZUM VERLIEBEN

Mit köstlichen Cremes, aromatischen Früchten, knusprigen Streuseln und knackigen Nüssen zeigen sie sich von ihrer leckersten Seite.



## BELIEBTE WAFFELN – MAL SÜSS, MAL PIKANT

Waffeln schmecken nach Heimat und Geborgenheit. Mit unseren Rezepten können Sie fluffige Waffeln in vielen Varianten backen – perfekt fürs Kaffeetrinken oder Mittagessen!

Einige Rezepte finden Sie auch auf der jeweiligen Internetseite unserer Partner:

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Butaris, Maintal Konfitüren, Rotkäppchen, SweetFamily, Küchle, Südzucker, Diamant Zucker, Zwilling, Pickerd, California Raisins, Staub, Bahlsen, SchapfenMühle, Kölln, Chivers, Lindt, Tchibo, Weihenstephan, Zwiesel Glas, California Walnut Commission



# Heftbestellservice

## Haben Sie eine Ausgabe verpasst?

Bestellen Sie ganz einfach über unsere Website [www.landbaeckerei-magazin.de](http://www.landbaeckerei-magazin.de)



Ausgabe 2/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2019 – 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 €



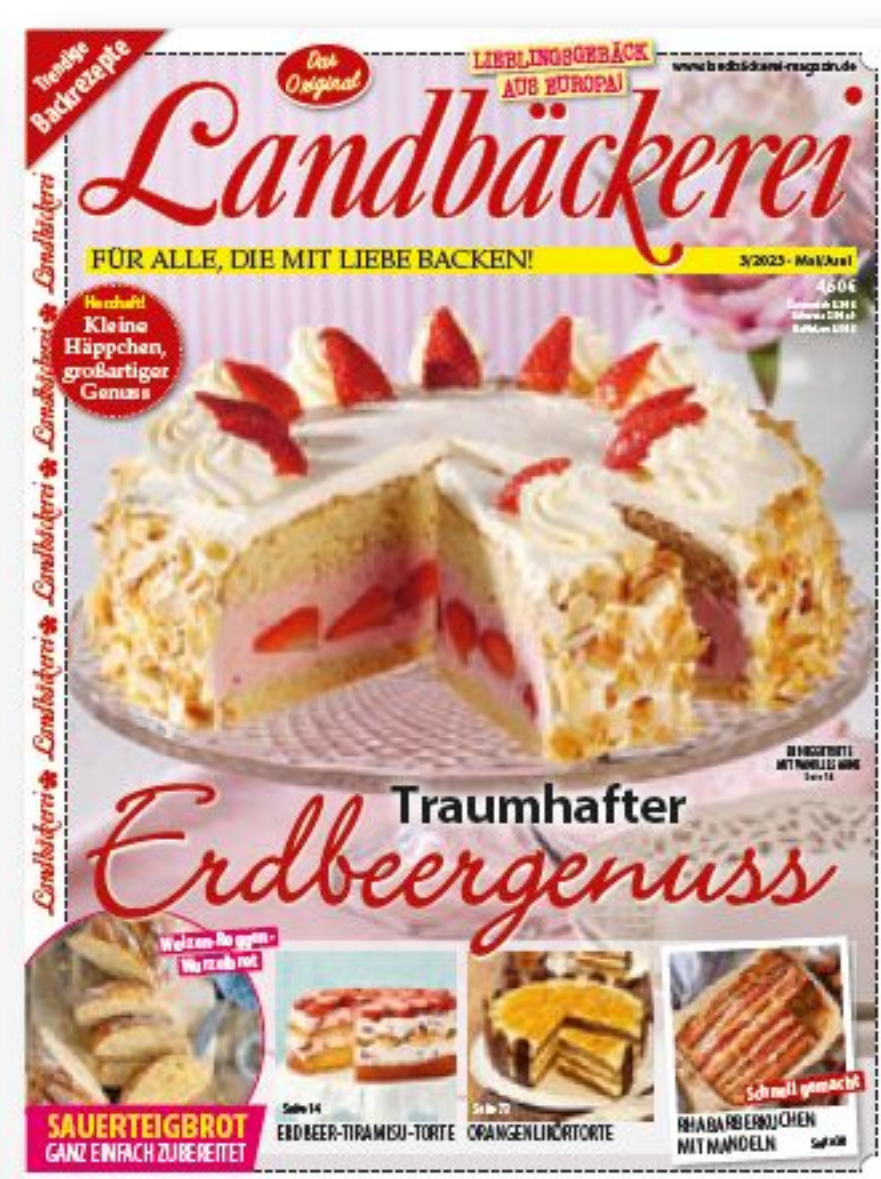
Ausgabe 6/2022 – Preis: 4,20 €



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 23/911 932



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](http://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!



# eat & style

Taste.  
Connect. Enjoy.

Finden  
Probieren  
Kaufen  
Lieben



**+** **Genussmomente  
live erleben**

**FOOD-MESSE  
STUTT GART**

@MESSE STUTT GART

**23.–26. Nov. 2023**



### **Kulinarisches Highlight:**

Neben über 130 spannenden Produktständen – unsere Foodtruck-Area mit mehr als 25 Trucks und internationalen Spezialitäten!

Seid dabei und sichert euch jetzt eure  
Tickets unter **[www.eat-and-style.de](http://www.eat-and-style.de)**

Partner

