

Weihnachten

FOOD AND COOK MAGAZINE

31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE





Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 27. November 2023

der nächste **TAKE EXPLORER**
erscheint am 02. Dezember 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer

Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)

Geschäftsführer: Sabine Elsässer

Redaktion: Christine Arnoldt

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim

Registergericht: Amtsgericht Mannheim

Registernummer: HRB 726461

Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228

E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Ausgabe 32/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Küchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher





Gewürzplätzchen

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4

Zutaten:

- 375 g Mehl
- 225 g Butter, weich
- 150 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 1/4 TL gemahlene Nelken
- Prise Salz

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel das Mehl, den braunen Zucker, Zimt, Ingwer, Nelken und eine Prise Salz vermengen.
2. Die weiche Butter hinzufügen und die Zutaten zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und mit Plätzchenausstechern verschiedene Formen ausstechen.
6. Die ausgestochenen Plätzchen auf die vorbereiteten Backbleche setzen.
7. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
8. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!



Schmalznüsse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 120 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Schmalz (alternativ Butter)
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Das Schmalz in einem Topf schmelzen und anschließend abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Backpulver und eine Prise Salz vermengen.
3. Die geschmolzene, abgekühlte Schmalzmasse zu den trockenen Zutaten geben.
4. Die Eier hinzufügen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
5. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf das Backblech setzen.
8. Die Schmalznüsse im vorgeheizten Ofen etwa 12-15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
9. Die Schmalznüsse aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Himbeer Doppeldecker

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 60 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Butter, weich
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 150 g Himbeermarmelade
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. In einer Schüssel das Mehl, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Zimt und eine Prise Salz vermengen.
2. Die weiche Butter und das Ei hinzufügen, dann alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und Kreise ausstechen.
6. Die Hälfte der Kreise in der Mitte mit einem kleineren Ausstecher (Herz oder Kreis) ausstechen.
7. Die Plätzchen auf die vorbereiteten Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
8. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
9. Die Plätzchen ohne Ausstechung mit Himbeermarmelade bestreichen.
10. Die Plätzchen mit Ausstechung daraufsetzen, sodass die Marmelade sichtbar ist.
11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Rumkugeln

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4

Zutaten:

- 200 g Löffelbiskuits
- 100 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Kakaopulver
- 100 g Butter, geschmolzen
- 2 EL Rum
- Puderzucker oder Kakao zum Wälzen

Zubereitung:

1. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln, entweder in einem Mixer oder indem sie in einem verschlossenen Beutel mit einem Nudelholz zerdrückt werden.
2. Die zerbröselten Biskuits in eine große Schüssel geben und Puderzucker, gemahlene Haselnüsse und Kakaopulver hinzufügen.
3. Die geschmolzene Butter und den Rum in die Schüssel geben und alle Zutaten gut vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Die Masse für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.
5. Aus der gekühlten Masse kleine Kugeln formen und in Puderzucker oder Kakao wälzen, um sie zu bedecken.
6. Die Rumkugeln in kleinen Papierförmchen anrichten oder auf einem Teller servieren.
7. Im Kühlschrank aufbewahren, bis sie serviert werden.

Guten Appetit!



Anisplätzchen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 60 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL gemahlener Anis
- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren.
2. Das Ei hinzufügen und gut verrühren.
3. Das Mehl, gemahlenen Anis, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und Plätzchen ausstechen.
7. Die ausgestochenen Plätzchen auf das vorbereitete Backblech setzen.
8. Im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.
9. Die Anisplätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNS
ANDEREN LECKEREN REZ

TASTE
explorer

SONDERHEFT 05/2023

Schnelle Rezepte

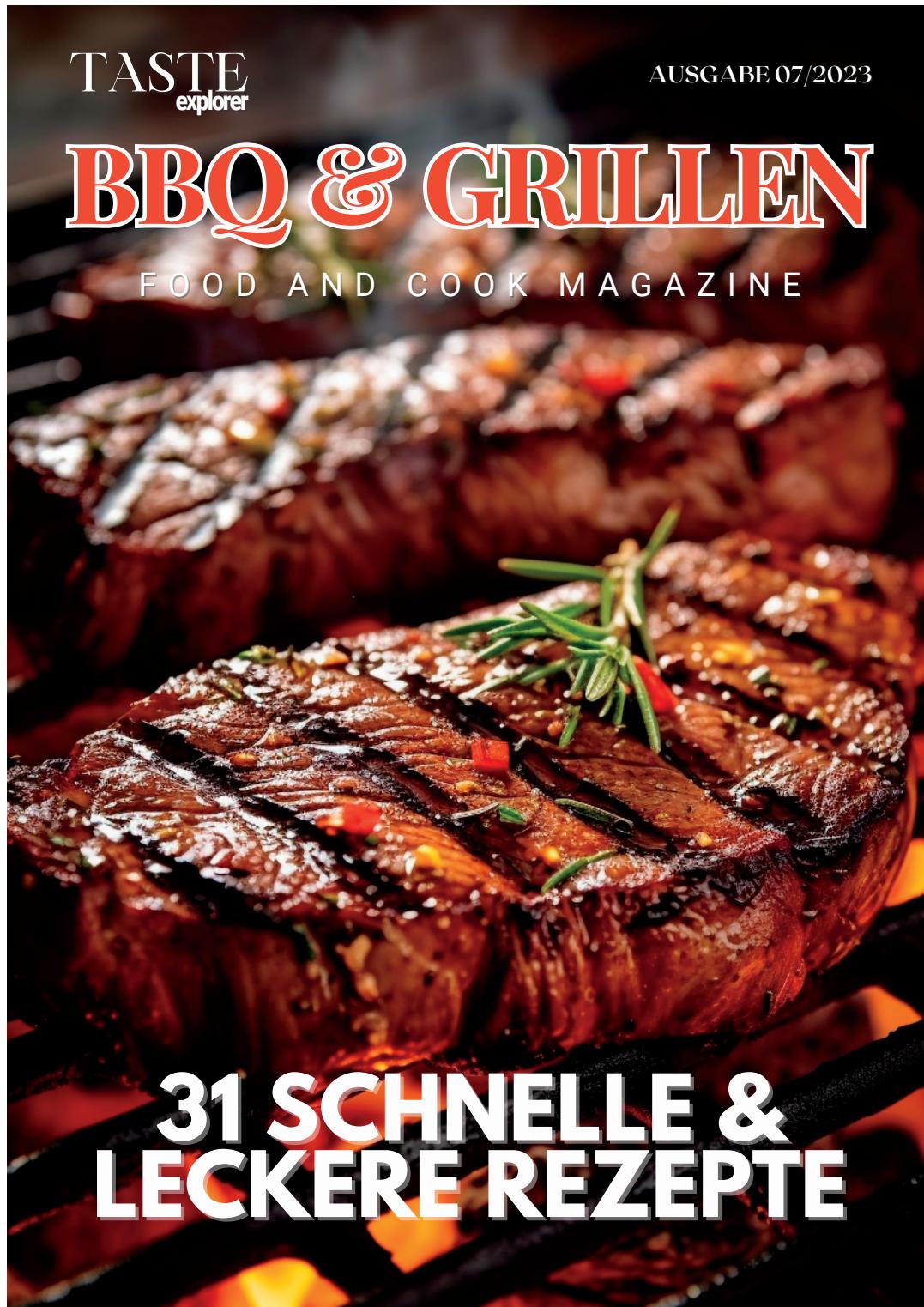
FOOD AND COOK MAGAZINE



31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE

Link ready : <https://bit.ly/tasteexplorer>

ERE
ZEPTIDEEN?



Link ready : <https://bit.ly/tasteexplorer>



Quarkringe

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Quark
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Eine Prise Salz
- Öl zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Quark in eine große Schüssel geben und mit Zucker sowie Vanillezucker vermengen.
2. Die Eier hinzufügen und alles gut verrühren.
3. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Ringe ausstechen.
5. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen (auf etwa 170 Grad Celsius).
6. Die Quarkringe portionsweise im heißen Öl goldbraun frittieren.
7. Die frittierten Quarkringe auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Mandelhörnchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 2 Eiweiß
- 1 TL Mandelaroma
- 200 g gehackte Mandeln (zum Wälzen)
- Schokolade zum Verzieren (optional)

Zubereitung:

1. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, Eiweiß und Mandelaroma hinzufügen.
3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig zu kleinen, länglichen Rollen formen und in gehackten Mandeln wälzen, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind.
5. Die Mandelhörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius etwa 12-15 Minuten goldbraun backen.
7. Die Mandelhörnchen abkühlen lassen.
8. Optional: Die Enden der abgekühlten Mandelhörnchen in geschmolzene Schokolade tauchen und trocknen lassen.

Guten Appetit!



Marzipan-Kirschhäufchen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 60 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Bittermandelaroma
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Kirschen (entkernt und gehackt)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Puderzucker und Bittermandelaroma hinzufügen.
3. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Die gehackten Mandeln und gehackten Kirschen unter den Teig mischen.
5. Aus der Masse kleine Häufchen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren.
6. Im Kühlschrank für etwa 1 Stunde fest werden lassen.
7. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Nougat-Schnecken

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Hefeteig (aus dem Kühlregal)
- 200 g Nougat
- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, bis er rechteckig geformt ist.
2. Das Nougat in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
3. Die weiche Butter über das Nougat streichen.
4. Zucker und Zimt vermengen und über die Butter streuen.
5. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.
6. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.
8. Die Nougat-Schnecken abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Buttergebäck

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 30 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 500 g Mehl
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die weiche Butter in eine große Schüssel geben und mit Puderzucker sowie Vanillezucker schaumig schlagen.
2. Das Ei hinzufügen und gut verrühren.
3. Mehl und eine Prise Salz dazugeben, alles zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und beliebige Formen ausstechen.
6. Die ausgestochenen Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten goldbraun backen.
8. Das Buttergebäck abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

MS UBL -
RG5 PX -03.01
Pass. Wagen
05.14

AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Haferflockenkekse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Haferflocken
- 150 g Butter (weich)
- 100 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 100 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz
- 100 g Rosinen oder Schokoladenstückchen (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Die Haferflocken in einer Küchenmaschine fein mahlen oder in einem Mixer kurz zerkleinern.
3. In einer Schüssel die weiche Butter mit dem braunen Zucker cremig schlagen.
4. Das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen, gut vermengen.
5. Die gemahlenen Haferflocken, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz dazugeben und zu einem Teig kneten.
6. Optional Rosinen oder Schokoladenstückchen in den Teig einarbeiten.
7. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, dabei ausreichend Abstand lassen.
8. Die Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 12-15 Minuten goldbraun backen.
9. Die Haferflockenkekse aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!



Kokosmakronen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Kokosraspeln
- 200 g Zucker
- 4 Eiweiß
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150 Grad Celsius vorheizen.
2. Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie leicht goldbraun sind. Vorsicht, sie dürfen nicht verbrennen.
3. In einer Schüssel das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
4. Zucker nach und nach dazugeben und weiter schlagen, bis die Masse glänzt.
5. Vanillezucker unterheben.
6. Die gerösteten Kokosraspeln vorsichtig unter die Eiweißmasse heben, bis alles gut vermengt ist.
7. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
8. Im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten backen, bis die Kokosmakronen leicht goldbraun sind.
9. Die Kokosmakronen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!



Kartoffelplätzchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Eier
- 4 Esslöffel Mehl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, reiben und in einem sauberen Küchentuch gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.
2. Die geriebenen Kartoffeln in eine Schüssel geben und die fein gehackte Zwiebel hinzufügen.
3. Eier und Mehl dazugeben und alles gut vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
4. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
5. In einer Pfanne ausreichend Öl erhitzen.
6. Mit einem Esslöffel kleine Portionen der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zu flachen Plätzchen formen.
7. Die Kartoffelplätzchen auf beiden Seiten goldbraun braten, dabei darauf achten, dass sie gut durchgegart sind.
8. Die fertigen Kartoffelplätzchen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.

Guten Appetit!



Schneeflöckchen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 60 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die weiche Butter mit Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel cremig rühren.
2. Das Ei hinzufügen und gut verrühren.
3. Mehl, Speisestärke und eine Prise Salz miteinander vermengen, dann zur Butter-Ei-Mischung geben.
4. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 5 mm dick ausrollen.
7. Mit Schneeflocken-Ausstechern verschiedene Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
8. Die Schneeflöckchen im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
9. Die gebackenen Schneeflöckchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Vanillekipferl

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 30 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken um die Mulde herum verteilen.
3. Die gemahlenen Mandeln, Puderzucker, Eigelbe, Vanillezucker und eine Prise Salz in die Mulde geben.
4. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
6. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa fingerdicken Rollen formen.
7. Die Rollen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und jedes Stück zu einem

- kleinen Hörnchen formen (Kipferl).
8. Die Vanillekipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
9. Im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
10. Die Vanillekipferl aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech kurz abkühlen lassen.
11. Puderzucker in einen flachen Teller sieben und die noch warmen Vanillekipferl vorsichtig darin wenden, sodass sie leicht gezuckert sind.
12. Die Kipferl vollständig abkühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Guten Appetit!



Gewürzmandeln

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Mandeln
- 1 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1/4 Teelöffel gemahlene Nelken
- 1/4 Teelöffel Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150 Grad Celsius vorheizen.
2. Die Mandeln in eine große Schüssel geben.
3. In einer separaten Schüssel das Eiweiß steif schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.
4. Den Zucker, Zimt, Ingwer, Nelken und Salz in die geschlagenen Eiweiße geben. Alles gut vermengen.
5. Die gewürzte Eiweißmischung über die Mandeln gießen und vorsichtig vermengen, bis die Mandeln gleichmäßig bedeckt sind.
6. Die mandelige Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und gleichmäßig verteilen.
7. Die Gewürzmandeln im vorgeheizten Ofen für etwa 20-25 Minuten rösten, dabei alle 5-10 Minuten umrühren, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.
8. Nach dem Rösten aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
9. Die abgekühlten Gewürzmandeln in luftdichten Behältern aufbewahren, bis sie serviert werden.

Guten Appetit!



Pfefferkuchen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Honig
- 200 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- 500 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
- 1/2 Teelöffel gemahlener Piment
- 250 ml Milch

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. In einem Topf den Honig, braunen Zucker und Butter bei schwacher Hitze schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Eier in die abgekühlte Honigmischung einrühren.
4. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und alle Gewürze vermengen.
5. Die Mehlmischung nach und nach zur Honigmischung hinzufügen und dabei kontinuierlich rühren, um einen glatten Teig zu erhalten.
6. Die Milch hinzufügen und gut vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.
7. Eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
8. Im vorgeheizten Ofen ca. 40-45 Minuten backen, bis der Pfefferkuchen fest ist und ein Zahnstocher sauber herauskommt, wenn er in die Mitte gesteckt wird.
9. Den Pfefferkuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, bevor er in Quadrate oder Rechtecke geschnitten wird.

Guten Appetit!



Aprikosen-Nuss-Häufchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 120 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g getrocknete Aprikosen
- 100 g Mandeln
- 100 g Walnüsse
- 75 g Haferflocken
- 75 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Die getrockneten Aprikosen fein hacken und in eine große Schüssel geben.
2. Mandeln und Walnüsse grob hacken und zu den Aprikosen geben.
3. Haferflocken, Puderzucker und eine Prise Salz zu den gehackten Zutaten in die Schüssel geben.
4. Den Honig und Vanilleextrakt hinzufügen und alle Zutaten gut vermengen, bis eine klebrige Masse entsteht.
5. Mit den Händen kleine Häufchen aus der Masse formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren.
6. Die Aprikosen-Nuss-Häufchen für etwa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Nach dem Festwerden können die Häufchen in einem luftdichten Behälter aufbewahrt oder direkt serviert werden.

Guten Appetit!



Rumrosinen-Kringel

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 75 g Zucker
- 10 g Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 250 ml lauwarme Milch
- 75 g weiche Butter
- 2 Eier
- 200 g Rosinen
- 100 ml Rum
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die Rosinen in einer kleinen Schüssel mit dem Rum übergießen und mindestens 30 Minuten oder über Nacht einweichen lassen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Trockenhefe vermengen.
3. Die lauwarme Milch hinzufügen und zu einem Teig kneten.
4. Die weiche Butter und eine Prise Salz hinzufügen und weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Die eingeweichten Rosinen abtropfen lassen und zum Teig hinzufügen. Den Teig erneut kneten, bis die Rosinen gleichmäßig verteilt sind.
6. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
7. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen.
8. Das Rechteck in etwa 8 gleichmäßige Streifen schneiden.
9. Jeden Streifen zu einer Spirale aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
10. Die Rumrosinen-Kringel erneut abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.
11. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
12. Die Kringel im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
13. Die Rumrosinen-Kringel aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
14. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Dattelkekse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g entsteinte Datteln
- 150 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 250 g Haferflocken
- 150 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz
- 100 g gehackte Walnüsse (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Die Datteln fein hacken und beiseite stellen.
3. In einer großen Schüssel die weiche Butter und den braunen Zucker cremig rühren.
4. Das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und gut vermengen.
5. Haferflocken, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in die Schüssel sieben und zu einem Teig verrühren.
6. Die gehackten Datteln (und Walnüsse, wenn verwendet) unter den Teig mischen.
7. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Kugeln leicht flach drücken.
8. Die Dattelkekse im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
9. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen, da sie direkt nach dem Backen noch sehr weich sein können.
10. Nach dem Abkühlen können die Dattelkekse vorsichtig von der Backmatte genommen werden.

Guten Appetit!



Karamell-Mandelstangen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühregal (ca. 275 g)
- 100 g Mandelblättchen
- 150 g Zucker
- 75 g Butter
- 2 Esslöffel Wasser
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Blätterteig gemäß den Anweisungen auf der Verpackung ausrollen.
2. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten und beiseite stellen.
3. In einem Topf den Zucker mit Wasser unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
4. Die Butter hinzufügen und die Mischung bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis sie eine goldbraune Karamellfarbe erreicht. Dabei gelegentlich rühren, um ein Anbrennen zu verhindern.
5. Die Mandelblättchen in die Karamellmischung einrühren und vorsichtig vermengen.
6. Den Blätterteig mit der Karamell-Mandelmischung gleichmäßig bestreichen.
7. Den belegten Blätterteig längs aufrollen und in etwa 2 cm breite Stücke schneiden.
8. Die entstandenen Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
9. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Celsius etwa 15-20 Minuten backen, bis die Stangen goldbraun und knusprig sind.
10. Die Karamell-Mandelstangen aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!



Kardamom Orangen-Sterne

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb von 1 Orange
- 400 g Mehl
- 2 Teelöffel gemahlener Kardamom
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel die weiche Butter und den Puderzucker cremig rühren.
2. Das Ei, Vanillezucker, Salz und Orangenabrieb hinzufügen. Gut vermengen.
3. Das Mehl und gemahlenen Kardamom dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen und Sterne ausstechen.
7. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
8. Im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
9. Die Kardamom-Orangen-Sterne aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech kurz abkühlen lassen.
10. Puderzucker sieben und die noch warmen Sterne leicht damit bestäuben.
11. Die Kekse vollständig abkühlen lassen, bevor sie serviert oder in einer luftdichten Dose aufbewahrt werden.

Guten Appetit!



Pfefferkuchen-Pralinen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + 90 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Lebkuchen oder Pfefferkuchen
- 100 g Frischkäse
- 150 g dunkle Schokolade
- 1 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 50 g Puderzucker
- Prise Salz
- Zuckerperlen oder gehackte Nüsse (optional, für die Dekoration)

Zubereitung:

1. Die Lebkuchen oder Pfefferkuchen in kleine Stücke brechen und in einer Küchenmaschine fein zerstoßen, bis Krümel entstehen.
2. Den Frischkäse, Lebkuchengewürz, Puderzucker und eine Prise Salz hinzufügen und alles gut vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Die Masse für etwa 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Aus der festen Masse kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Die dunkle Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
6. Jede Kugel mit einer Gabel in die geschmolzene Schokolade tauchen, abtropfen lassen und wieder auf das Blech setzen.
7. Optional: Die Pralinen mit Zuckerperlen oder gehackten Nüssen dekorieren, solange die Schokolade noch weich ist.
8. Die Pfefferkuchen-Pralinen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Guten Appetit!



Marmeladen-Taschen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal (insgesamt ca. 500g)
- 200 g Marmelade (deiner Wahl, z.B. Erdbeere, Aprikose)
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. Die Blätterteigrollen ausrollen und in insgesamt 16 Quadrate schneiden.
3. Jeweils einen Teelöffel Marmelade in die Mitte jedes Quadrats setzen.
4. Die Ecken des Blätterteigs über der Marmelade zusammendrücken und gut verschließen, sodass kleine Taschen entstehen.
5. Die Marmeladen-Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
6. Das Eigelb verquirlen und die Oberfläche der Taschen damit bestreichen.
7. Die Marmeladen-Taschen im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
8. Die Taschen aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Lavendel-Zitronen-Kipferl

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Teelöffel getrockneter Lavendel (fein gemahlen)
- Abrieb von 2 Zitronen
- 300 g Mehl
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. In einer großen Schüssel die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker cremig rühren.
3. Das Eigelb hinzufügen und gut vermengen.
4. Den gemahlenen Lavendel und Zitronenabrieb in die Mischung geben und erneut gut verrühren.
5. Das Mehl und eine Prise Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
6. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
8. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa fingerdicken Rollen formen.
9. Die Rollen in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und jedes Stück zu einem kleinen Hörnchen (Kipferl) formen.
10. Die Lavendel-Zitronen-Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
11. Im vorgeheizten Ofen für etwa 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
12. Die Kipferl aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech kurz abkühlen lassen.
13. Puderzucker in einen flachen Teller sieben und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden, sodass sie leicht gezuckert sind.
14. Die Kipferl vollständig abkühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Guten Appetit!



Pflaumenmus-Makronen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Makronen:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g Puderzucker
- 2 Eiweiße
- Eine Prise Salz
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Vanillezucker

Zutaten Füllung:

- 200 g Pflaumenmus

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen.
2. In einer Schüssel die gemahlenen Mandeln, Puderzucker, Zimt und Vanillezucker vermengen.
3. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen.
4. Die steifen Eiweiße vorsichtig unter die Mandel-Puderzucker-Mischung heben, bis ein homogener Teig entsteht.
5. Einen Spritzbeutel mit einer glatten Tüll vorbereiten und den Teig hineingeben.
6. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Makronen in gleichmäßigem Abstand spritzen.
7. Die Makronen im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
8. Die Makronen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.
9. Das Pflaumenmus leicht erhitzen, um es leichter verstreichen zu können.
10. Die Hälfte der Makronen auf der flachen Seite mit Pflaumenmus bestreichen und die restlichen Makronen daraufsetzen, um kleine Sandwiches zu bilden.

Guten Appetit!



Aprikosen-Amaretto-Plätzchen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g getrocknete Aprikosen, gewürfelt
- 150 g gemahlene Mandeln
- 100 g Amaretto
- 1 TL Zimt
- Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Die getrockneten Aprikosen, gemahlene Mandeln, Amaretto und Zimt in einer Schüssel zu einer homogenen Masse vermengen.
2. Kleine Portionen der Masse nehmen und zu Plätzchen formen. Die Oberseite der Plätzchen mit Mandelblättchen bestreuen.
3. Die vorbereiteten Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
4. Den Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen.
5. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen etwa 12-15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
6. Die Aprikosen-Amaretto-Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!



Cranberry-Mandel-Herzen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g getrocknete Cranberries
- 150 g gemahlene Mandeln
- 150 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- 200 g weiße Schokolade (optional, für die Glasur)
- Mandelblättchen zum Bestreuen (optional)

Zubereitung:

1. Die getrockneten Cranberries fein hacken.
2. In einer Schüssel die gehackten Cranberries, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Vanilleextrakt und eine Prise Salz vermengen.
3. Das Eiweiß hinzufügen und alles zu einem festen Teig kneten.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und Herzen ausstechen.
5. Die ausgestochenen Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Celsius etwa 12-15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.
7. Die Herzen auf dem Blech abkühlen lassen.
8. Optional: Die weiße Schokolade schmelzen und die abgekühlten Herzen damit verzieren. Mit Mandelblättchen bestreuen, solange die Schokolade noch weich ist.
9. Die Cranberry-Mandel-Herzen vollständig abkühlen und die Schokolade fest werden lassen.

Guten Appetit!



Espresso-Schoko-Schnitten

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Teig:

- 200 g Butter
- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 2 Esslöffel gemahlener Espresso oder stark gebrühter Espresso (abgekühlt)
- 1 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz

Zutaten Glasur:

- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel gemahlener Espresso

Zum Dekorieren:

- Geröstete Kaffeebohnen (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter und Zartbitterschokolade in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen, dabei regelmäßig umrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Zucker und Eier in einer Schüssel cremig rühren.
4. Die geschmolzene Schokoladenmischung unter die Ei-Zucker-Mischung rühren.
5. Mehl, gemahlener Espresso, Backpulver und Salz vermengen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.
6. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Backform gießen.

7. Im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis die Oberfläche fest ist. Ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sollte sauber herauskommen.
8. Die Schnitten aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
9. Für die Glasur die Zartbitterschokolade, Butter und gemahlenen Espresso in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Gleichmäßig auf den abgekühlten Schnitten verteilen.
10. Optional: Mit gerösteten Kaffeebohnen dekorieren.
11. Die Glasur fest werden lassen, bevor die Schnitten in Quadrate geschnitten werden.

Guten Appetit!



Pistazien-Orangen Cantuccini

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Mandeln (geschält)
- 100 g Pistazienkerne
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- Abrieb von 2 Orangen
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- 250 g Mehl
- Butter oder Öl zum Einfetten

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder leicht einfetten.
2. Die Mandeln und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen und grob hacken.
3. In einer großen Schüssel Zucker, Eier, Backpulver, Orangenabrieb, Vanilleextrakt und eine Prise Salz vermengen.
4. Das Mehl nach und nach dazugeben und zu einem festen Teig kneten.
5. Die gehackten Mandeln und Pistazien in den Teig einarbeiten.
6. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu zwei langen Rollen formen und auf das vorbereitete Backblech legen.

7. Im vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Minuten backen, bis die Rollen leicht goldbraun sind.
8. Die gebackenen Rollen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen jedoch eingeschaltet lassen.
9. Die leicht abgekühlten Rollen in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden.
10. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben zurück auf das Backblech legen und für weitere 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
11. Die Cantuccini aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!



Mohn-Marzipan-Taler

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g gemahlener Mohn
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 100 g weiche Butter
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

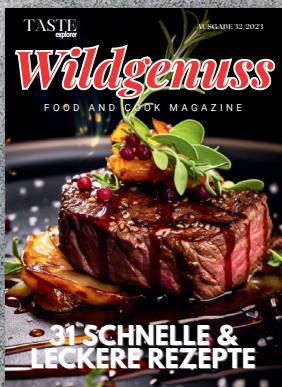
Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Marzipanrohmasse grob raspeln.
3. In einer Schüssel Zucker, Marzipan, weiche Butter, Eier und Vanillezucker cremig rühren.
4. Den gemahlenen Mohn unter die Mischung rühren.
5. Das Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen und zu einem Teig verrühren.
6. Mit einem Esslöffel kleine Teigportionen auf das Backblech setzen und dabei etwas Abstand zwischen den Taler lassen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 12-15 Minuten backen, bis die Taler leicht goldbraun sind.
8. Die Mohn-Marzipan-Taler aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Weitere interessante Magazine aus unserem
Haus finden Sie ab sofort in unserem
Online-Shop auf **THE PUBLISHER GANG**



<https://bit.ly/TPG-Magazine>