

Land*Genuss*

Weihnachten

DIE BESTEN REZEPTE

Köstlichkeiten
von einfach bis raffiniert

- Für Ihr Wunschmenü:
Neue Ideen für Vorspeisen,
Hauptspeisen & Desserts
- Für die Adventszeit: Plätz-
chen, Getränke und selbst
gemachte Geschenke

Rinderrouladen mit
Herzoginkartoffeln
und Karotten

**So gelingt Ihr
schönstes Fest!**

Kochen & gastgeben ohne Stress

EXCLUSIV

Jetzt überall
im Handel
erhältlich!

Große Vorfreude auf Weihnachten!



Die besten
Weihnachtsrezepte
auf 132 Seiten

Jetzt bestellen: www.landgenuss-magazin.de/weihnachten





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Plätzchenduft und Lichterglanz begleiten uns durch den Advent und lassen die Vorfreude auf Weihnachten steigen. Alle Jahre wieder kommt zu dieser Zeit die Frage auf: Was servieren wir zum Fest der Feste? In diesem „LandGenuss“-Ready Exclusive erwartet Sie eine vielfältige Rezeptausswahl für genussvolle Feiertage. Freuen Sie sich auf festliche Vorspeisen, weihnachtliche Hauptgerichte und himmlische Desserts. Egal ob Sie an Weihnachten zum Team Geflügel, Fleisch oder Fisch gehören, wir haben sicherlich die richtige Idee für Sie dabei und servieren den passenden süßen Abschluss dazu.

Ob für Ihre Gäste oder wenn Sie selbst eingeladen sind: Mit unseren selbst gemachten Geschenken aus der Küche werden Sie Genuss und Freude schenken. Freuen Sie sich außerdem auf Tipps und Tricks rund ums Gastgeben ganz ohne Stress sowie auf die passenden Getränke, um mit Ihren Lieben anzustoßen. Prosit!

Stimmen Sie sich mit uns auf eine genussvolle Weihnacht ein!
Viel Freude beim Planen, Kochen und Feiern wünscht

Ihre Redaktion von
LandGenuss



IMPRESSUM www.landgenuss-magazin.de

Verlag: falkemedia GmbH & Co. KG, Pahlblöken 15–17, 24232 Schönkirchen | Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-0 | E-Mail: info@landgenuss-magazin.de |
Herausgeber: Kassian Alexander Goukassian (v.i. S. d. P.) | **Chefredakteurin:** Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de) | **Redaktion** (redaktion@landgenuss-magazin.de): Henrieke Wölfl, Janika Ewers, Nicole Neumann | **Rezeptservice:** rezeptservice@falkemedia.de | **Fotos & Illustrationen:** Ira Leoni, Frauke Antholz, Anna Gieseler, Tina Bumann, Katharina Küllmer, Mike Hofstetter, BSH/Désirée Peikert, Kathrin Knoll, Getty Images, AdobeStock | **Grafik und Bildbearbeitung:** Nele Witt | **Urheberrecht:** Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlags gestattet. | **Datenschutz:** [Jürgen Koch \(datenschutzanfrage@falkemedia.de\)](mailto:datenschutzanfrage@falkemedia.de) | **falkemedia, 2023**

INHALT



S. 9 Ziegenkäse mit Rotkohlsalat



S. 11 Topinambursuppe



S. 13 Linsensalat mit Bresaola



S. 17 Feldsalat-Cremesuppe



S. 23 Gefüllte Poularde



S. 15 Kartoffel-Filoteigküchlein



S. 25 Rouladen mit Beilagen



S. 27 Steinbeißer mit Nudeln



S. 29 Putenrollbraten mit Rosenkohl und Haselnuss-Kartoffelpüree



S. 31 Linguine mit Entenbrust



S. 35 Birne mit Schokoküchlein



S. 37 Weihnachtsdessert



S. 39 Schokoladen-Kirsch-Trifle



S. 41 Zimt-Windbeutel mit Sahne



S. 43 Spekulatiusdessert



S. 49 Kirsch-Doppeldecker



S. 51 Zimtsterne mit Pistazien



S. 53 Mini-Pistazienhörnchen



S. 55 Zimtschneckenplätzchen



S. 57 Cranberry-Knuspergebäck



S. 61 Weihnachtsgelee



S. 63 Schoko-Lebkuchen-Zucker



S. 65 Mandelkonfekt



Ratgeber

- S. 18/19 Gastgeben
leicht gemacht
- S. 44/45 Sechs winterliche
Getränke mit und
ohne Schuss
- S. 70/71 Fruchtige Kleinig-
keiten



S. 67 „Kinder Schokolade“-Likör



S. 69 Amarettopralinen



Raffinierte VORSPEISEN

Diese feinen Kreationen bilden einen gelungenen Auftakt für
Ihr Weihnachtsmenü. So kann das Festmahl beginnen!



**Ziegenkäsetaler mit
lauwarmem Rotkohlsalat**

SEITE 9



**Cremige Topinambursuppe
mit Rosenkohl und Rosmarin-
Sesam-Plätzchen**

SEITE 11



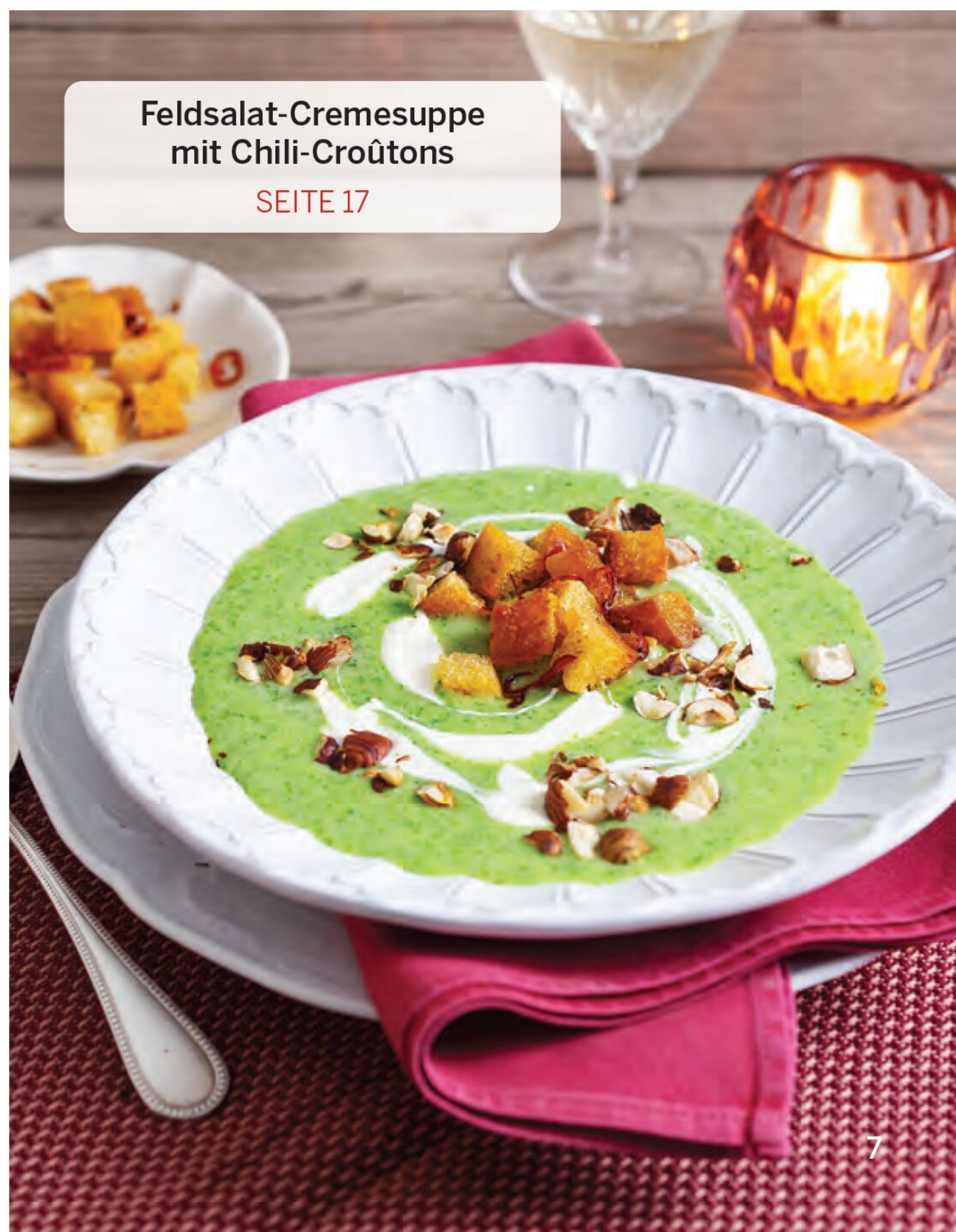
**Bunter Linsensalat in
Bresaola-Päckchen**

SEITE 13



**Kartoffel-Filoteigküchlein
mit Ziegenkäse, Feigen und
Zwiebelchutney**

SEITE 15



**Feldsalat-Cremesuppe
mit Chili-Croûtons**

SEITE 17



Ziegenkäsetaler mit lauwarmem Rotkohlsalat

ZUTATEN für 4 Personen

- › 400 g Ziegenweichkäserolle
- › 500 g Rotkohl
- › 1 große Zwiebel
- › 80 g Feldsalat
- › etwas Mehl zum Panieren
- › einige Semmelbrösel zum Panieren
- › 2 TL getrocknete Kräuter der Provence
- › 2 Eier
- › 8 EL Rapsöl
- › 3 EL Weißweinessig
- › 2 EL flüssiger Honig
- › 3 EL Walnussöl
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Ziegenkäse in 12 Scheiben schneiden. Diese mit Abstand zueinander auf einen großen Teller legen und 10–15 Minuten tiefkühlen, so lassen sich die Scheiben im Anschluss besser panieren und braten. Inzwischen den Rotkohl putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Rotkohl und Zwiebel in einer Schüssel mit etwas Salz bestreuen, mit den Händen kräftig durchkneten und kurz ziehen lassen. Den Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern.

2 Das Mehl in einen tiefen Teller geben. Semmelbrösel und getrockneten Kräuter in einem weiteren tiefen Teller vermischen. Die Eier in einem dritten tiefen Teller mit Salz und Pfeffer verquirlen. Die Ziegenkäsetaler aus dem Tiefkühlschrank nehmen und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Bröseln wenden. Die panierten Taler auf einen Teller geben. 6 EL Rapsöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin von jeder Seite in 1–2 Minuten goldbraun braten. Die Taler herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Belieben im Ofen warm halten.

3 2 EL Rapsöl in einer weiteren Pfanne erhitzen, den Rotkohlmix darin unter Wenden kurz andünsten. Essig und Honig untermengen und alles ca. 3 Minuten weiterdünsten. Das Walnussöl unterheben und die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Kohl etwas abkühlen lassen. Den Feldsalat unter den Kohl mischen und den Salat auf Tellern anrichten. Die gebratenen Ziegenkäsetaler daraufsetzen und das Gericht sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



Cremige Topinambursuppe mit Rosenkohl und Rosmarin-Sesam-Plätzchen

ZUTATEN für 4 Personen

Für die Plätzchen

- › 125 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 100 g Butter
- › 40 g frisch geriebener Pecorino
- › etwas frisch geriebene Muskatnuss
- › 2 Zweige Rosmarin
- › 1 Eigelb
- › 3 EL Milch
- › 30 g schwarze Sesamsaat
- › etwas Salz

Für die Suppe

- › 2 Schalotten
- › 1 Knoblauchzehe
- › 600 g Topinambur
- › 3 EL Olivenöl zzgl. etwas mehr zum Beträufeln
- › 150 ml Prosecco
- › 500 ml heiße Gemüsebrühe
- › 150 g Rosenkohl
- › 200 g Sahne
- › 1 Granatapfel (ausgelöste Kerne)
- › 60 g grob geriebener Pecorino
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Für die Plätzchen Mehl, Butter, Pecorino, Muskat und 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und hacken. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Ausstechern nach Belieben Sterne, Tannenbäume oder Blumen ausstechen. Diese mit Abstand auf das Blech legen. Eigelb und Milch verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit Sesam und Rosmarin bestreuen. Plätzchen im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Für die Suppe Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Topinambur schälen und in Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Topinambur darin andünsten. Alles mit der Hälfte des Proseccos ablöschen, diesen etwas einkochen lassen. Brühe dazugießen. Alles aufkochen und abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen Rosenkohl putzen, waschen und in einzelne Blättchen teilen. Diese in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Suppe pürieren, Sahne unterrühren. Suppe mit übrigem Prosecco, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Rosenkohl, Granatapfelkernen und Pecorino anrichten, mit Olivenöl beträufeln und mit den Plätzchen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



Bunter Linsensalat in Bresaola-Päckchen

ZUTATEN für 6 Personen

- | | |
|---|------------------------------|
| › 300 g grüne Linsen | › 3 EL Kapern in Lake (Glas) |
| › 1 Lorbeerblatt | › 1 Bund Petersilie |
| › 50 g Pinienkerne | › 4 Stiele Minze |
| › 1 Gemüsezwiebel | › 1 Mango |
| › 1 Salatgurke | › 5 EL Olivenöl |
| › 1 rote Paprikaschote | › 1 TL Senf |
| › 1 gelbe Paprikaschote | › 4 EL Mangonektar |
| › 100 g getrocknete Tomaten
in Öl (Glas) | › 3 EL Apfelessig |
| › 100 g schwarze Oliven,
entsteint | › 1 Bund Schnittlauch |
| | › 18 Bresaola-Scheiben |
| | › etwas Salz und Pfeffer |

1 Die Linsen mit dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und nach Packungsangabe in kochendem Wasser in 20–25 Minuten bissfest garen. Inzwischen die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Gemüsezwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Gurke waschen, halbieren und entkernen, dann in feine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und ebenfalls sehr fein würfeln. Getrocknete Tomaten, Oliven und Kapern abtropfen lassen. Tomaten fein würfeln, Oliven in dünne Scheiben schneiden. Petersilie und Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Kern schneiden, dann klein würfeln.

2 Die Linsen in ein Sieb abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen, das Lorbeerblatt entfernen. Öl, Senf, Mangonektar sowie Apfelessig in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne, Zwiebel, Gurke, Paprika, Tomaten, Oliven, Kapern, Kräuter, Mango und Linsen mit dem Dressing vermengen. Den Salat abgedeckt 60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

3 Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Die Bresaola-Scheiben nebeneinander auf einem Brett ausbreiten. Jeweils 1 EL Linsensalat in die Mitte geben, dann den Bresaola über der Füllung zu einem Päckchen formen. Die Päckchen jeweils mit 1–2 Schnittlauchhalmen zusammenbinden. Die Päckchen auf dem übrigen Linsensalat anrichten und das Gericht servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Kartoffel-Filoteigküchlein mit Ziegenkäse, Feigen und Zwiebelchutney

ZUTATEN für 12 Stück

- | | |
|---|------------------------------|
| › 5 rote Zwiebeln | › 4 Zweige Rosmarin |
| › 2 EL Olivenöl | › 4 Pellkartoffeln (gegart) |
| › 100 g brauner Zucker | › 250 g Ziegenkäserolle |
| › 150 ml Balsamicoessig | › 200 g Crème fraîche |
| › 1 Lorbeerblatt | › 1 Ei |
| › 100 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten | › 1 EL Speisestärke |
| › 3 Feigen | › 250 g Filoteig (Kühlregal) |
| | › etwas Salz und Pfeffer |

1 Für das Chutney Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin unter Rühren 10 Minuten andünsten. Den Zucker dazugeben und karamellisieren lassen, mit Balsamicoessig ablöschen, Lorbeerblatt dazugeben. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze 20–25 Minuten einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.

2 Die Feigen waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln und grob zerpflücken. Die gegarten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Ziegenkäserolle ebenfalls in Scheiben schneiden. Crème fraîche, Ei und Speisestärke in einer Schüssel glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Butter fetten. Die Filoteigblätter einzeln in ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils mit etwas Butter bestreichen und immer 4 Quadrate versetzt aufeinanderlegen. Mit diesen Teigplatten die Förmchen auskleiden. Jeweils mit etwas Crème-fraîche-Mischung, Kartoffeln, Rosmarin, Feige und Ziegenkäse füllen.

4 Die Küchlein im vorgeheizten Ofen in 15–18 Minuten goldbraun und knusprig backen. Dann aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Küchlein vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen. Die Kartoffel-Filoteigküchlein lauwarm oder ausgekühlt mit dem würzigen Zwiebelchutney servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten



Feldsalat-Cremesuppe mit Chili-Croûtons

ZUTATEN für 4 Personen

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| › 2 Knoblauchzehen | › 250 g Feldsalat |
| › 1 Stange Lauch | › 1/2 Biozitrone |
| › 300 g mehligkochende
Kartoffeln | › 6 Scheiben Ciabatta |
| › 100 g Knollensellerie | › 1 rote Chilischote |
| › 2 EL Olivenöl | › 100 g Haselnusskerne |
| › 800 ml Gemüsebrühe | › 50 g Butter |
| › 300 ml Milch | › 200 g Crème fraîche |
| › 2 Lorbeerblätter | › 1 Prise Cayennepfeffer |
| | › etwas Salz und Pfeffer |

1 Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Lauch, Kartoffeln und Sellerie darin andünsten. Mit Brühe und Milch ablöschen und aufkochen. Die Lorbeerblätter dazugeben und alles abgedeckt ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

2 In der Zwischenzeit den Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern. Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und die Frucht auspressen. Das Ciabatta in grobe Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Haselnüsse grob hacken.

3 Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Ciabattawürfel darin rundum goldbraun rösten. Chili dazugeben und kurz mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Croûtons leicht salzen. Haselnüsse in einer weiteren Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten. Crème fraîche glatt rühren und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

4 Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen. Feldsalat zur Suppe geben und kurz erwärmen. Suppe fein pürieren und mit Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken und auf Suppenteller verteilen. Die Suppe mit Croûtons, Haselnüssen und Crème fraîche anrichten und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten

Gastgeben leicht gemacht

Wir geben Ihnen Tipps, die Sie befolgen sollten, damit das Festmenü nicht nur für Ihre Gäste, sondern auch für Sie entspannt verläuft



1

Stimmungsvoll

Sorgen Sie für eine gemütliche, entspannte Atmosphäre durch Kerzen, Lichterketten und angenehme Hintergrundmusik. Zum Essen sollte es nicht zu dunkel, aber auch nicht zu hell sein.

Vorfreude wecken

Verschicken Sie handschriftliche Einladungen zum Weihnachtsfestmahl als netten Adventsgruß! Dieser steigert die Vorfreude, und Ihre Gäste können Ihnen bei eventuellen Unverträglichkeiten und Vorlieben rechtzeitig Bescheid geben, wenn sie die Menüabfolge schon kennen.

2



4

Testkochen

Wenn Sie besondere Festtagsgerichte noch nie zuvor zubereitet haben, kochen Sie sie zur Probe! So sind Sie gut vorbereitet und am Abend des Dinners entspannter.

Vorplanung

Rezeptinspirationen finden Sie z. B. im „LandGenuss“-Weihnachten-Spezial, gedruckt und digital erhältlich unter www.landgenuss-magazin.de/weihnachten. Lesen Sie Rezepte vorab aufmerksam durch, schreiben Sie Einkaufslisten und planen Sie die Abläufe.

3

Getränkebegleitung

Egal ob Wein oder alkoholfrei, lassen Sie sich in einer Weinhandlung beraten, was am besten zum Menü passt. Denken Sie auch an einen Aperitif und an den Espresso nach dem Essen. Getränke rechtzeitig kalt stellen und am Vortag Eiswürfel (z. B. mit Beeren) herstellen.

5





Viel vorbereiten

Versuchen Sie, möglichst viele Komponenten Ihres Menüs vorzubereiten, damit Sie die Gäste nicht so viel allein lassen müssen. Während der erste Gang zubereitet wird, können Sie schon einmal ein Amuse-Gueule reichen.

Um Hilfe bitten

Bitten Sie Ihren Partner, Ihre Partnerin oder einen Gast, ein Auge auf stets gefüllte Gläser zu haben und Ihren Gästen bei Bedarf regelmäßig nachzuschenken.



Zurückhaltung

Ordnung am Tisch zwischen den Gängen und nach dem Essen ist eine tolle Sache, aber räumen Sie die Küche noch nicht auf, damit Sie keine Unruhe und Aufbruchstimmung verbreiten.



Tischkultur

Festlich & stilvoll

Entscheiden Sie sich beim Eindecken der Tafel für einen Stil, der durch kleine Farbakzente aufgelockert werden kann. Geschirr in sanften Naturtönen, das mit Naturmaterialien wie Zweigen, Kränzen, Zapfen und Holzelementen kombiniert wird, sorgt für eine entspannte, zeitlos schicke Atmosphäre. Eine hübsche Auswahl an Geschirr (z. B. Serie „re:glaze“), Kerzenständern und niedlichen Holzbäumchen finden Sie unter www.asa-selection.com

Servietten und Tischkärtchen

Stoffware

Decken Sie den Tisch am besten mit wiederverwendbaren Stoffservietten ein. Diese können Sie ganz nach Belieben auf klassische Weise falten oder mit kleinen Zweigen, Trockenblumen, Glöckchen oder Baumanhängern aufhübschen. Holzwäscheklammern, Kordeln oder aber Serviettenringe eignen sich zur Befestigung.

Wegweiser

Mit kleinen Namenskärtchen findet jeder Gast schnell seinen oder ihren Platz, kann dort persönliche Sachen ablegen und es sich bequem machen. Passen Sie die Platzkärtchen dem Stil der übrigen Tischdeko an und befestigen Sie sie z. B. an der Serviette, am Glas oder am Gastgeschenk.

Gastgeschenk

Heißen Sie die Gäste besonders liebevoll willkommen und überraschen Sie sie mit einem kleinen Gastgeschenk an ihrem Platz. Verpacken Sie dazu z. B. einige Weihnachtsplätzchen in Papiertüten oder Schachteln oder verschenken Sie Gläschen mit einer selbst gemachten Mischung für heiße Schokolade.

Frischer Akzent

Blumen und Pflanzen bringen gute Laune, Farbe und Abwechslung auf den Tisch. In der Adventszeit eignen sich besonders Amaryllis, Christrosen, Weihnachtssterne, Ilex sowie Tannenzweige. Ebenfalls eine gute Idee: Am 4. Dezember Barbarazweige schneiden, damit diese pünktlich zu Weihnachten blühen.





Festliche HAUPTSPEISEN

Überraschen Sie Ihre Gäste mit diesen besonderen Gerichten
und sorgen Sie damit für große Begeisterung



Gefüllte Poularde mit Röstkartoffeln und Quittenrotkohl
SEITE 23



Rinderrouladen mit Gewürzkarotten & Herzoginkartoffeln
SEITE 25



Steinbeißerfilet mit Maronihaube und Trüffelnudeln
SEITE 27



Putenrollbraten mit Rosenkohl und Haselnuss-Kartoffelpüree
SEITE 29



Linguine mit Entenbrust, Pfifferlingen & Orangensoße
SEITE 31



Gefüllte Poularde mit Röstkartoffeln und Quittenrotkohl

ZUTATEN für 4 Personen

- | | |
|--|--------------------------|
| › 150 g Walnussbrot | › 1 Quitte |
| › 200 ml lauwarme Milch | › 1 kg Rotkohl |
| › 1 Zwiebel | › 2 Lorbeerblätter |
| › 1 TL Butter | › 1 EL flüssiger Honig |
| › 150 g Backpflaumen | › 2 EL Apfelessig |
| › 1/2 Bund Petersilie, gehackt | › 350 ml Gemüsebrühe |
| › 2 Eier | › 4–5 EL Rapsöl |
| › 1 Poularde (ca. 1,5 kg) | › 100 ml Portwein |
| › 1–2 EL Butterschmalz zzgl.
etwas mehr zum Fetten | › 2 Sternanis |
| › 1 kg kleine festkochende
Kartoffeln (z. B. Drillinge) | › 1 Zimtstange |
| › 4 Schalotten | › 1 TL Speisestärke |
| | › 2–3 EL Quittengelee |
| | › etwas Salz und Pfeffer |

1 Das Brot würfeln und in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten, dann abkühlen lassen. 100 g Backpflaumen hacken und wie die gehackte Petersilie unter die Zwiebel mengen. Eier und Brot samt Flüssigkeit dazugeben. Alles salzen, pfeffern und vermengen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Poularde trocken tupfen, salzen und pfeffern. Pflaumenmasse in den Bauchraum geben, Öffnung mit Holzspießen verschließen. Poularde in einen gefetteten Bräter setzen, im vorgeheizten Ofen 90–100 Minuten garen, zwischendurch mit dem Bratensaft begießen.

2 Inzwischen Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in 20–25 Minuten garen. Schalotten schälen. Quitte mit einem Tuch abreiben, schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Den Rotkohl putzen, vierteln, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Rotkohl darin andünsten. Schalotten, Quitte, Lorbeerblätter, Honig, Essig, Brühe sowie etwas Salz und Pfeffer untermengen, alles 30–35 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln abgießen. Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin in 15–20 Minuten rundum goldbraun rösten. Leicht salzen. Übrige Backpflaumen hacken. Poularde aus dem Ofen nehmen, den Bratensaft entfetten und mit Pflaumen, Portwein, Sternanis und Zimt in einem Topf etwas einkochen lassen. Gewürze entfernen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, Soße damit binden. Rotkohl mit Gelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Poularde mit Kartoffeln, Rotkohl und Soße servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



Rinderrouladen mit Gewürzkarotten und Herzoginkartoffeln

ZUTATEN für 4 Personen

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| › 2 Zwiebeln | › etwas frisch geriebene Muskatnuss |
| › 4 Gewürzgurken (Glas) | › 600 g dünne Bundkarotten |
| › 6 Rinderrouladen (à ca. 180 g) | › 300 ml Gemüsebrühe |
| › 3–4 TL mittelscharfer Senf | › 2 Gewürznelken |
| › 6 Scheiben Speck | › 3 Wacholderbeeren |
| › 1 EL Butterschmalz | › 1 TL Koriandersaat |
| › 1 EL Tomatenmark | › 1 Sternanis |
| › 150 ml trockener Rotwein | › 1 TL schwarze Pfefferkörner |
| › 600 ml Rinderfond | › 1–2 TL flüssiger Honig |
| › 800 g mehligkochende Kartoffeln | › 150 g Sahne |
| › 300 ml Milch | › 1 TL Speisestärke |
| › 110 g Butter | › etwas Salz und Pfeffer |
| › 2 Eier | |

1 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Gurken abtropfen lassen und längs vierteln. Rouladen trocken tupfen, plattieren, salzen und pfeffern. Auf einer Seite mit Senf bestreichen, mit je 1 Scheibe Speck sowie Zwiebel und Gurke belegen. Alles eng einrollen, mit Nadeln feststecken. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Rouladen darin scharf anbraten. Tomatenmark kurz mitrösten, mit Wein ablöschen, etwas einkochen lassen, Fond dazugießen. Alles salzen, pfeffern und die Rouladen abgedeckt ca. 100 Minuten schmoren, zwischendurch umrühren, ggf. etwas Wasser angießen. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und vierteln, in kochendem Salzwasser in 20–25 Minuten garen. Abgießen, zurück in den Topf geben und mit Milch, 60 g Butter, Eiern, Muskat, Salz und Pfeffer stampfen. Masse mithilfe eines Spritzbeutels (Stern-tülle) in Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

2 Die Karotten schälen, waschen und mit der Brühe in einem Topf in 10–12 Minuten knapp bissfest dünsten, dann abgießen. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Herzoginkartoffeln im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen. Die Gewürze in einem Mörser zerstoßen. Übrige Butter und Gewürze in einer Pfanne mit Deckel erhitzen, die Karotten darin abgedeckt 5–7 Minuten schwenken, mit Honig und Salz abschmecken. Rouladen aus dem Sud heben, kurz warm stellen. Sahne in den Bräter geben, etwas einkochen lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Soße damit binden und abschmecken. Rouladen mit Herzoginkartoffeln, Karotten und Soße servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



Steinbeißerfilet mit Maronihaube und Trüffelnudeln

ZUTATEN für 4 Personen

- | | |
|---|---|
| › 3 Knoblauchzehen | › 50 g Semmelbrösel |
| › 400 g Kirschtomaten (Rispe) | › 1 Eigelb |
| › 1 EL Puderzucker | › 800 g Steinbeißerfilet (ohne Haut) |
| › 5 EL Olivenöl | › 2 EL Biozitrone |
| › 40 g Pistazienkerne | › 400 g Bandnudeln |
| › 80 g Maroni (gegart, vakuumiert) | › etwas frisch gehobelter schwarzer Trüffel |
| › 120 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Braten | › etwas Salz und Pfeffer |

1 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauchzehen ungeschält etwas andrücken. Kirschtomaten an der Rispe vorsichtig waschen und trocken tupfen und mit dem Knoblauch in eine ofenfeste Form geben. Mit Puderzucker bestäuben, salzen, pfeffern, mit 3 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit für die Haube Pistazien und Maroni hacken. Butter, Maroni, Pistazien, Semmelbrösel und Eigelb verrühren. Masse mit Salz und Pfeffer würzen, auf Frischhaltefolie geben, mit einer zweiten Lage Frischhaltefolie bedecken und mit einem Nudelholz gleichmäßig austreichen. Bis zur Verwendung in den Tiefkühlschrank legen.

2 Das Steinbeißerfilet waschen und trocken tupfen, in 4 gleich große Stücke schneiden und mit Zitronensaft und etwas Salz würzen. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Fischstücke darin bei großer Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf die Grillfunktion umstellen. Bandnudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Die Maronimasse aus dem Tiefkühlschrank nehmen und auf die Größen der Fischfilets zuschneiden. Diese damit belegen, dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und auf der mittleren Schiene unter dem heißen Backofengrill in ca. 4 Minuten goldbraun grillen.

3 Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Nudeln abgießen und tropfnass in die Butter geben. Trüffel unterschwenken und alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Trüffelnudeln auf Teller verteilen und je 1 Stück Steinbeißer mit Maronihaube daraufsetzen. Mit den karamellisierten Kirschtomaten servieren. Dazu passt ein gemischter Salat.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Putenrollbraten mit Rosenkohl und Haselnuss-Kartoffelpüree

ZUTATEN für 4 Personen

- | | |
|--|-------------------------------------|
| › 1 Stange Lauch | › 1 Schalotte |
| › 300 g Maroni (gegart, vakuumiert) | › 500 g Rosenkohl |
| › 1 EL Rapsöl zzgl. etwas mehr zum Fetten | › 200 g rote kernlose Trauben |
| › 400 g Frischkäse | › 3–4 EL Butter |
| › 1 Eigelb | › 2 Stiele Thymian, gehackt |
| › 2 EL Senf | › 250 ml Gemüsebrühe |
| › 1,2 kg Putenbrust (vom Metzger als Rollbraten zugeschnitten) | › 100 g Haselnussblättchen |
| › 200 g Frühstücksspeck-Scheiben | › 200 ml heiße Milch |
| › 150 ml Geflügelfond | › etwas frisch geriebene Muskatnuss |
| › 1 kg mehligkochende Kartoffeln | › 200 g Sahne |
| | › 75 g Maronicreme |
| | › etwas Salz und Pfeffer |

1 Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und waschen. 200 g Maroni hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch darin andünsten, Maroni kurz mitschwenken. Den Mix vom Herd nehmen, Frischkäse, Eigelb, 1 EL Senf sowie etwas Salz und Pfeffer unterrühren. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Putenbrust trocken tupfen, mit Frischkäsemasse bestreichen. Von der langen Seite her eng einrollen. Die Speckscheiben überlappend auf den Braten legen, alles mit Küchengarn festbinden. Braten in einen gefetteten Bräter setzen, Fond angießen. Im vorgeheizten Ofen 90–100 Minuten garen, zwischendurch mit dem Bratensaft begießen. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in kochendem Salzwasser 20–25 Minuten garen. Schalotte schälen und fein würfeln. Rosenkohl waschen und putzen. Trauben waschen und jeweils halbieren. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte darin andünsten. Rosenkohl und Thymian dazugeben, mit Brühe ablöschen, salzen, pfeffern und 10–12 Minuten dünsten. Trauben 5 Minuten mitgaren.

2 Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen, Nüsse anrösten. Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben, Milch angießen, alles stampfen. Nussbutter unterrühren, Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Übrige Maroni hacken. Fleisch aus dem Bräter nehmen, kurz ruhen lassen. Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf geben. Sahne, Maronicreme und übrigen Senf unterrühren, alles einkochen lassen. Maroni kurz mitkochen, Soße pürieren und abschmecken. Braten mit Püree, Rosenkohl und Soße servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



Linguine mit Entenbrust, Pfifferlingen und Orangensoße

ZUTATEN für 4 Personen

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| › 1 Schalotte | › 3 EL Butter |
| › 5 Stiele Thymian | › 150 ml Entenfond |
| › 2 Bioorange | › 200 g Sahne |
| › 2 Stangen Lauch | › 400 g Linguine |
| › 500 g Pfifferlinge | › 3–4 EL natives Olivenöl extra |
| › 4 Entenbrüste (à ca. 200 g) | › etwas Salz und Pfeffer |

1 Schalotte schälen und fein würfeln. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzapfen. Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und die Früchte auspressen. Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Die Pfifferlinge putzen und je nach Größe ganz lassen oder halbieren.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenbrüste trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, dabei möglichst nicht das Fleisch verletzen. Die Fleischseite mit Salz würzen. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne scharf anbraten, dann wenden und einige Minuten auf der Fleischseite braten. Das Fleisch auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen in 12–15 Minuten rosa garen. Inzwischen 2 EL Butter in der Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen, die Schalotte darin andünsten. Die Hälfte des Thymians dazugeben, mit Orangensaft und Fond ablöschen, alles etwas einkochen lassen. Sahne dazugießen, cremig einkochen lassen, dann die Hälfte der Orangenschale unterrühren. Die Soße abschmecken.

3 Die Linguine nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Das Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Pfifferlinge darin portionsweise scharf anbraten. Am Ende alle Pilze in die Pfanne geben, Lauch hinzufügen. Beides mit etwas Salz und Pfeffer würzen und 5–7 Minuten bei mittlerer Hitze garen, bis der Lauch gar ist. Die Entenbrüste aus dem Backofen nehmen und in Alufolie gewickelt 5–10 Minuten ruhen lassen. Die Linguine abgießen, tropfnass zurück in den Topf geben und mit übriger Butter, restlichem Thymian sowie übriger Orangenschale schwenken. Die Pasta in kleinen Türmchen auf die Teller setzen. Entenbrüste aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und mit dem Pfifferlingsgemüse auf die Teller geben. Das Gericht mit der Orangensoße beträufeln und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Sündhaft gute DESSERTS

Mit diesen fünf einfach zubereiteten Nachspeisen
werden Sie im siebten Himmel schweben



**Gedünstete Birne mit
Schokoküchlein**

SEITE 35



**Weihnachtsdessert
mit Spekulatius**

SEITE 37



**Zimt-Windbeutel mit Sahne
und Pflaumen**

SEITE 41



**Schokoladen-Kirsch-Trifle
mit Spekulatiuskeksen**

SEITE 39



**Spekulatius-Schichtdessert
mit Himbeeren**

SEITE 43



Gedünstete Birne mit Schokoküchlein

ZUTATEN für 4 Personen

- | | |
|--|---------------------|
| › 150 g Zartbitterschokolade | › 1 Prise Salz |
| › 80 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten | › 1/2 TL Backpulver |
| › 3 Eier | › 1/2 Bioorange |
| › 180 g Zucker | › 250 ml Weißwein |
| › 2 Pck. Vanillezucker | › 1/2 Vanilleschote |
| › 50 g Mehl | › 1 Zimtstange |
| | › 4 Birnen |

1 Für die Küchlein die Schokolade hacken und mit der Butter in eine Schüssel geben. Die Mischung über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen, dann abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 4 ofenfeste Förmchen (Ø ca. 8 cm) fetten und den Boden mit einem kleinen Stück Backpapier belegen.

2 Eier, 100 g Zucker, Vanillezucker, Mehl, Salz sowie Backpulver in einer Schüssel vermengen. Die flüssige Schokomischung langsam dazugeben und gut unterrühren. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen geben. Diese auf ein Backblech stellen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Orange auspressen. Orangensaft, Weißwein, übrigen Zucker, Vanilleschote, Zimtstange sowie 250 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Inzwischen die Birnen schälen, in den heißen Sud legen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Schokoküchlein im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen. Je nach Ofen kann der Kern der Küchlein unterschiedlich fest werden. Am besten ein Schokoküchlein nach ca. 12 Minuten Backzeit testen und den Rest ggf. noch etwas länger backen.

4 Die Birnen aus dem Sud heben und kurz abtropfen lassen. Jeweils 1 warme gedünstete Birne mit 1 heißen Schokoküchlein auf einem Dessertteller anrichten. Die Birnen mit etwas warmem Sud beträufeln und die Nachspeise sofort servieren.

TIPP: Pro Portion 1 Klecks Crème fraîche zum Dessert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



Weihnachtsdessert mit Spekulatius

ZUTATEN für 6 Personen

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| › 80 g weiche Butter | › 3–4 EL Apfelsaft |
| › 80 g brauner Zucker | › 50 g Gelierzucker 3:1 |
| › 1 Ei | › 1/2 TL Zimtpulver |
| › 1 1/2 EL Spekulatiusgewürz | › 250 g Mascarpone |
| › 40 g gemahlene Mandeln | › 50 g Sahne |
| › 200 g Mehl | › 30 g Zucker |
| › 1 TL Backpulver | › 1 EL Vanillezucker |
| › 700 g Birnen | › 2 EL Amaretto |
| › 1 Vanilleschote | › 2 EL Kakaopulver |
| › 2 Gewürznelken | |

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, braunen Zucker, Spekulatiusgewürz, gemahlene Mandeln, Mehl sowie Backpulver mischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen auf einem Bogen Backpapier 5 mm dick ausrollen. In grobe Stücke schneiden und im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Inzwischen die Birnen waschen, schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, dann in feine Würfel schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Mark und Schote mit Birnenwürfeln, Gewürznelken, Apfelsaft, Gelierzucker sowie Zimtpulver in einen Topf geben und aufkochen. Alles abgedeckt 5–7 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

3 Die ausgekühlten Spekulatiuskekse grob zerkleinern. Mascarpone mit Sahne, Zucker, Vanillezucker sowie Amaretto kurz cremig aufschlagen. Vanilleschote und Gewürznelken aus dem Birnenkompott entfernen. In 6 Dessertgläser abwechselnd Kompott, Spekulatiuskrümel und Mascarponecreme schichten, dabei mit Mascarponecreme abschließen. Die Desserts mindestens 2 Stunden kalt stellen, dann nach Belieben eine Sternschablone auflegen und die Desserts durch ein feines Sieb mit Kakaopulver bestäuben. Die Schablone entfernen und die Desserts sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



Schokoladen-Kirsch-Trifle mit Spekulatiuskekse

ZUTATEN für 4 Personen

- › 150 g Zartbitterschokolade
- › 30 g Butter
- › 2 Eier
- › 2 EL Zucker
- › 1 Prise Salz
- › 300 g Sahne
- › 350 g Sauerkirschen (Glas)
- › 1 Sternanis
- › 1 Zimtstange
- › 2 Gewürznelken
- › 1 EL Speisestärke
- › 200 g Spekulatiuskekse
- › 1 EL Vanillezucker

1 Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker in einer weiteren Schüssel über dem heißen Wasserbad hellcremig aufschlagen. Flüssige Schokolade langsam unterrühren und die Mischung etwas abkühlen lassen.

2 Eiweiß mit Salz steif schlagen. Die Hälfte der Sahne ebenfalls steif schlagen. Erst den Eischnee, dann die geschlagene Sahne unter die Schokomasse heben. Die Creme abgedeckt 60 Minuten kalt stellen.

3 Inzwischen die Kirschen abgießen, den Saft auffangen. 150 ml Saft abmessen und mit Anis, Zimt und Nelken in einem Topf aufkochen. Die Mischung 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas übrigem Kirschsaft oder kaltem Wasser anrühren. Den Mix unter ständigem Rühren in den Topf gießen und alles 3–4 Minuten weiterköcheln lassen. Die Gewürze entfernen, die Kirschen unterrühren und das Kompott 45 Minuten abkühlen lassen.

4 Die Spekulatiuskekse grob zerbröckeln. Übrige Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Spekulatiusbrösel, Schokocreme, Kompott und Sahne in 4 Dessertgläser schichten, dabei mit Bröseln abschließen. Das Dessert bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.

TIPP: Variieren Sie die Kekse für dieses Dessert einfach nach Lust und Laune. Verwenden Sie etwa Plätzchen- oder Gebäckreste aus der Adventszeit. Das Trifle schmeckt auch wunderbar mit Panettone, Lebkuchen oder Pfeffernüssen.

ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Zimt-Windbeutel mit Sahne und Pflaumen

ZUTATEN für 4 Stück

- | | |
|-------------------|---|
| › 1 TL Zucker | › 250 g Pflaumen (frisch oder aus dem Glas) |
| › 40 g Butter | › 300 g Sahne |
| › 1 Prise Salz | › 2 Pck. Vanillezucker |
| › 1 TL Zimtpulver | › etwas Puderzucker zum Bestäuben |
| › 80 g Mehl | |
| › 2 Eier | |

1 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. 100 ml Wasser mit Zucker, Butter Salz und Zimt in einen Topf geben und alles aufkochen. Den Topf vom Herd ziehen. Das Mehl dazugeben, alles zügig mit einem Kochlöffel verrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Masse so lange durchrühren (1–2 Minuten), bis sich ein Kloß bildet und der Topfboden einen weißen Belag bekommt. Den Teigkloß in eine Schüssel geben, die Eier nacheinander mit den Knethaken des Handrührgeräts einzeln gründlich unterrühren.

2 Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und in 4 Portionen auf das vorbereitete Blech spritzen. Die Windbeutel im vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen. Während der Backzeit den Ofen geschlossen lassen. Die Windbeutel aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 Frische Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Pflaumen aus dem Glas abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Die ausgekühlten Windbeutel waagrecht halbieren. Pflaumenspalten auf den Unterhälften der Windbeutel verteilen, Vanillesahne darauf verstreichen oder daraufspritzen. Die Oberhälften aufsetzen. Die Windbeutel mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPP: Sie können die Windbeutel schon am Vortag vorbereiten und die Sahne sowie die Früchte erst kurz vor dem Servieren daraufgeben. Die Pflaumen können durch Obst Ihrer Wahl ersetzt werden.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Spekulatius-Schichtdessert mit Himbeeren

ZUTATEN für 4 Personen

- › 200 g TK-Himbeeren, aufgetaut
- › 4 EL Zucker
- › 1/2 Bioorange (Saft)
- › 150 g Sahne
- › 150 g Mascarpone
- › 150 g Speisequark
- › 2 Pck. Vanillezucker
- › 1 TL Zimtpulver
- › 200 g Spekulatiuskekse
- › 2 TL Kakaopulver zum Bestäuben

1 Die Himbeeren in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker und Orangensaft dazugeben und alles kurz kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. In einer Schüssel Mascarpone, Quark, Vanillezucker, restlichen Zucker und Zimt verrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

2 Die Spekulatiuskekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerstoßen. 1/3 der zerkleinerten Kekse mit einem Löffel gleichmäßig auf die 4 Gläser verteilen. Jeweils mit etwas Sud der marinierten Himbeeren beträufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme auf die Kekse geben und glatt streichen. Die gezuckerten Himbeeren auf die Creme geben, wieder 1/3 der Kekse daraufgeben. Mit Creme abschließen, diese mit den restlichen Keksen bestreuen.

3 Das Schichtdessert mit etwas Kakaopulver bestäuben und sofort servieren (alternativ mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zum Servieren im Kühlschrank lagern und erst kurz vor dem Genießen mit dem Kakao bestäuben).

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

Winterliche Getränke

Diese heißen und kalten Drinks kommen zur Weihnachtszeit wie gerufen – zum Aufwärmen oder Anstoßen mit den Liebsten



1 *Glüh-Spritz mit Maracuja*

Für 6 Gläser (à ca. 250 ml):
200 g Zucker, 2 Bioorangen (Saft) zzgl. 1 Bioorange in Scheiben, 6 Maracujas (ca. 200 g ausgelöstes Fruchtmarm), 250 ml Aperol, 600 ml trockener Weißwein, 350 ml Apfelsaft, 50 ml Orangenlikör, 6 Zimtstangen, 6 Sternanis

Zucker, 250 ml Wasser sowie Orangen- und Zitronensaft in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Maracujafuchtmarm hinzufügen und 1 Minute mitköcheln lassen. 50 ml Sirup entnehmen, den Rest in 1 sterile Flasche füllen, diese verschließen und den Sirup auskühlen lassen. Entnommenen Sirup, Aperol, Weißwein, Apfelsaft und Orangenlikör in einem Topf langsam erwärmen. Glüh-Spritz auf die 6 Gläser verteilen, mit je 1 Orangenscheibe, 1 Zimtstange und 1 Sternanis garnieren und das Getränk heiß servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

2 *Thymian-Birnen-Drink mit „Lillet“*

Für 6 Gläser (à ca. 250 ml):
1 Kardamomkapsel (zerdrückt), 3 Zimtstangen, 200 g Zucker, 450 ml „Lillet Blanc“, 450 ml Tonicwater (gekühlt), 450 ml Birnensaft (gekühlt), 1 Biozitron (Saft), einige Eismwürfel, 1 Birne in 6 dünnen Scheiben, 6 Stiele Thymian

Kardamom, Zimtstangen, Zucker und 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Sirup in eine sterile Flasche füllen, diese verschließen und den Sirup abkühlen lassen. „Lillet“, Tonicwater, Birnen und Zitronensaft gut verrühren. Eismwürfel in die 6 Gläser geben, je 1 EL Zimtsirup dazugeben und den „Lillet“-Mix daraufgießen. Die Drinks mit jeweils 1 Birnenscheibe und 1 Stiel Thymian garnieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

3 *Cremiger Weihnachtscocktail*

Für 4 Gläser (à ca. 200 ml):
400 ml Milch, 1/2 Bioorange (abgeriebene Schale), 50 g brauner Zucker, 5 Zimtstangen, 200 ml Eierlikör, 100 ml Amaretto, einige Eismwürfel, etwas Zimtpulver, etwas frisch geriebene Muskatnuss

300 ml Milch, Orangenschale, Zucker und 1 Zimtstange in einem Topf unter Rühren aufkochen. Die Mischung vom Herd nehmen, Eierlikör und Amaretto unterrühren. Den Mix abkühlen lassen, dann 2 Stunden kalt stellen. Die Zimtstange entfernen. Die gekühlte Eierlikörmischung mit einigen Eismwürfeln in die 4 Gläser geben. Übrige Milch aufschäumen und in die Gläser geben. Die Cocktails mit je 1 Zimtstange anrichten, mit etwas Zimtpulver und Muskat bestäuben und sofort servieren.

**Zubereitungszeit: 30 Minuten
zzgl. 2 Stunden Kühlzeit**

4 *Würziger Orangen-Gin-Tonic*

Für 4 Gläser (à ca. 200 ml):
1 Bioorange, 2 Gewürznelken, 1 Sternanis, 1 Zimtstange, 20 g brauner Zucker, 160 ml Gin, einige Eismwürfel, 600 ml Tonicwater (gekühlt)

Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Mit einem Sparschäler 5 Streifen Schale abschälen. 1 davon sowie Gewürznelken, Sternanis, Zimtstange, braunen Zucker und Gin in einen leistungsstarken Standmixer geben. Die Orange auspressen, den Saft ebenfalls in den Mixer geben. Alles fein mixen, dann 10 Minuten ziehen lassen. Einige Eismwürfel in die 4 Gläser geben. Die Ginmischung durch ein feines Sieb auf die Gläser verteilen. Alles mit Tonicwater aufgießen und die Drinks mit den übrigen Orangenschalenstreifen garniert servieren.

Tipp: Aus Bioorangenschale für die Garnitur Sterne ausstechen.
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Für Genuss ohne Schuss:

Granatapfel-Rosmarin-Mocktail

Für 4 Gläser (à ca. 350 ml):
6 Zweige Rosmarin, 100 g Zucker, 1/2 Biozitron (Saft), 1/2 Granatapfel (ausgelöste Kerne), 400 ml Granatapfelsaft (gekühlt), einige TK-Himbeeren, einige Eismwürfel, 600 ml Tonicwater (gekühlt)

Rosmarin waschen und trocken schütteln. 4 kleine Stücke beiseitelegen, den Rest mit Zucker, Zitronensaft und 200 ml Wasser in einem Topf 10 Minuten köcheln, dann auskühlen lassen. Sirup in 1 sterile Flasche abseihen. Granatapfelkerne in die 4 Gläser geben. Je 2–3 EL Sirup, 100 ml Granatapfelsaft, 2–3 gefrorene Himbeeren und 2–3 Eismwürfel ergänzen. Die Getränke mit Tonicwater aufgießen und mit Rosmarin garniert servieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Heißer Früchtepunsch

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

Die TK-Früchte in einem Sieb auftauen lassen. Kirschnektar, Traubensaft und Gewürze in einem Topf aufkochen, abgedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Äpfel waschen und in Scheiben schneiden. Die Orange heiß abwaschen, trocken reiben und ebenfalls in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Aufgetaute TK-Früchte, Apfel- und Orangenscheiben sowie Rosmarin zum Punsch geben, 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Punsch servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Unwiderstehliche PLÄTZCHEN

Endlich wieder Kekssaison! Feiern Sie die Adventswochen
mit diesen süßen Gebäckstückchen



Kirsch-Doppeldecker

SEITE 49



Mini-Pistazienhörnchen

SEITE 53



Zimtsterne mit Pistazien

SEITE 51



Zimtschneckenplätzchen

SEITE 55



Cranberry-Knuspergebäck

SEITE 57



Kirsch-Doppeldecker

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › **300 g weiche Butter**
- › **250 g Zucker**
- › **2 Eier**
- › **1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**
- › **700 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- › **1 Prise Salz**
- › **400 g Kirschkonfitüre**
- › **etwas Puderzucker zum Bestäuben**

1 Weiche Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und gründlich unterrühren. Vanillemark, Mehl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen.

3 Mit Plätzchenausstechern nach Wahl beliebige Formen aus dem Teig ausstechen. Dabei darauf achten, dass jeweils 1 geschlossenes Unterteil und 1 dazu passendes Oberteil mit Aussparung entstehen, aus denen sich hinterher Doppeldecker so zusammensetzen lassen, dass die Kirschkonfitüre zu sehen ist.

4 Die Teiglinge auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Backofen blechweise in ca. 12 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

5 Die Kirschkonfitüre in einem kleinen Topf erhitzen. Jeweils 1 Klecks warme Konfitüre auf 1 Unterteil geben, 1 Plätzchen mit Aussparung daraufgeben und alles auskühlen lassen. Mit allen Plätzchen so verfahren. Die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



Zimtsterne mit Pistazien

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 50 g Pistazienkerne
- › 1 Biozitrone
- › 3 Eiweiß
- › 1 Prise Salz
- › 250 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › ca. 250 g gemahlene Mandeln
- › 150 g gemahlene Pistazien
- › 2 TL Zimtpulver
- › 1-2 EL Amaretto

1 Die Pistazienkerne hacken und beiseitestellen. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Frucht dann halbieren und auspressen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker dazusieben und gut unterrühren. Die Masse weiterschlagen, bis sie fest ist und weiß glänzt. Ca. 1/3 davon abnehmen und bis zur Verwendung abgedeckt kalt stellen.

2 Gemahlene Mandeln, gemahlene Pistazien sowie Zimt in einer großen Schüssel vermischen. Amaretto, Zitronensaft und -schale sowie Eischnee dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verrühren. Sollte der Teig zu feucht sein, etwas mehr gemahlene Mandeln dazugeben und untermengen.

3 Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der mit etwas Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einer sternförmigen Ausstechform Plätzchen daraus ausstechen.

4 Die Teigsterne auf die vorbereiteten Backbleche setzen, mit dem beiseitegestellten Eischnee bestreichen, mit den gehackten Pistazien bestreuen und im vorgeheizten Ofen in 20–25 Minuten hellgoldgelb backen. Zimtsterne aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



Mini-Pistazienhörnchen

ZUTATEN für 32 Stück

- › 150 g Mehl
- › 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- › 100 g kalte Butter in Stückchen
- › 100 g Frischkäse
- › 1 Biozitrone
- › 45 g gehackte Pistazienkerne
- › 80 g Zucker

1 Mehl, Vanillemark und kalte Butter in einer Schüssel mit den Händen kurz krümelig verkneten, dann den Frischkäse dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kalt stellen.

2 Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Zitrone dann halbieren und 1 Hälfte auspressen. 30 g Pistazienkerne im Blitzhacker fein zerkleinern und mit den restlichen gehackten Pistazien sowie mit Zucker, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel vermischen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren. Eine Hälfte wieder kalt stellen, die andere Hälfte auf Frischhaltefolie rund (Ø 26 cm) ausrollen. Den Teig mit 1/4 der Pistazienmischung bestreuen, diese leicht andrücken. Den Teig wenden und erneut mit 1/4 der Mischung bestreuen. Die Pistazienmischung wieder leicht andrücken.

4 Den Teig mit einem Pizzaschneider wie einen Kuchen in 16 gleich große Stücke schneiden. Diese jeweils von der kurzen Seite zur Spitze hin einrollen. Die Teiglinge auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen in ca. 10 Minuten hellgoldbraun backen. Mit dem restlichen Teig und der übrigen Pistazienmischung weitere Hörnchen herstellen und backen. Die Hörnchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



Zimtschneckenplätzchen

ZUTATEN für 100 Stück

- › 500 g Weizenvollkornmehl
- › 1 TL Backpulver
- › 1 Prise Salz
- › 350 g weiche Butter
- › 180 g brauner Zucker
- › 2 Eier zzgl. 1 Ei zum Bestreichen
- › 4 TL Zimtpulver
- › 1/2 TL Kardamompulver
- › 50 g Hagelzucker

1 Mehl, Backpulver, Salz, 250 g Butter, 100 g braunen Zucker und 2 Eier in einer Schüssel mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen für die Füllung restliche Butter mit übrigem braunem Zucker, Zimt und Kardamom vermischen.

2 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier 2–3 mm dick rechteckig ausrollen. Die Buttermasse gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen. Den Teig von der langen Seite her vorsichtig einrollen. Die Rolle halbieren, beide Hälften in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Das übrige Ei verquirlen. Die Teigrollen einzeln aus dem Kühlschrank nehmen und zügig mit einem scharfen Messer in jeweils 5 mm dicke Scheiben schneiden.

4 Die Teigscheiben mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche setzen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Plätzchen blechweise im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 12 Minuten goldbraun backen. Die Kekse herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

TIPP: Ersetzen Sie einen Teil des Weizenvollkornmehls z. B. durch Dinkel- oder Roggenvollkornmehl. So bringen Sie Abwechslung in die Keksdose.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten zzgl. 90 Minuten Kühlzeit



Cranberry-Knuspergebäck

ZUTATEN für ca. 50 Stück

- › 125 g getrocknete Cranberrys
- › 60 g Walnusskerne
- › 45 g Zartbitterschokolade
- › 60 g weiße Schokolade
- › 125 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › 150 g kernige Haferflocken
- › 125 g Rohrzucker
- › 125 g Butter
- › 2 Eier

1 Cranberrys, Walnüsse und beide Schokoladensorten grob hacken. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und mit Haferflocken, Zucker, Cranberrys, Nüssen und Schokolade vermischen. Eine Mulde hineindrücken.

2 Die Butter bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen und wie die Eier in die Mulde geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Portionen vom Teig abnehmen und auf die Backbleche setzen. Das Gebäck im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen. Dann in Dosen aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Kulinarische GESCHENKE

Teilen Sie Ihre Vorfreude aufs Fest mit selbst gemachten
Präsenten wie Gelee, Likör und Konfekt



Weihnachtsgelee
SEITE 61



Schoko-Lebkuchen-Zucker
SEITE 63



Gebrannte-Mandeln-Konfekt
SEITE 65



„Kinder Schokolade“-Likör
SEITE 67



**Ratz-Fatz-Pralinen
mit Amaretto**
SEITE 69



Weihnachtsgelee

ZUTATEN für 6 Gläser (à ca. 220 ml)

- › 500 ml Glühwein
- › 200 ml Bioblutorangensaft
- › 100 ml Johannisbeersaft
- › 500 g Gelierzucker 2:1
- › 2 TL Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Mischung unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann eine Gelierprobe machen. Masse in die vorgewärmten sterilen Gläser füllen, diese sofort verschließen und das Gelee auskühlen lassen.

TIPP: Das Weihnachtsgelee ist mindestens 6 Monate haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



Schoko-Lebkuchen-Zucker

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 100 ml)

- › 10 Zimtstangen
- › 1 TL Gewürznelken
- › 1 TL Sternanise
- › 1 EL Pimentkörner
- › 1 TL Kardamomkapseln
- › 1/2 TL Muskatblüte
- › 1 TL Ingwerpulver
- › 250 g Zucker
- › 100 g Edelbitterschokolade, grob gehackt

Alle Zutaten in einen leistungsstarken Standmixer geben und fein zerkleinern. Die Mischung in die sterilen Gläser füllen, diese verschließen. Den Schoko-Lebkuchen-Zucker kühl und dunkel lagern. Er ist mehrere Monate haltbar.

TIPP: Verwenden Sie ein paar Prisen der Mischung zum Bestreuen eines Cappuccinos, 1 TL für 500 ml Milch für Heißgetränke und Pudding oder 2 TL zum Verfeinern von Kuchenteigen.

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten



Gebrannte-Mandeln-Konfekt

ZUTATEN für ca. 70 Stück

- › 100 g Zucker
- › 100 g Mandelkerne
- › 100 g Vollmilchkuvertüre
- › 300 g Zartbitterkuvertüre
- › 200 g Sahne
- › 1 Prise Salz
- › 30 g Kakaopulver
- › 1 TL Zimtpulver

1 Zucker und 6 EL Wasser in einer Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Sobald der Zucker hellbraun wird, die Mandeln untermengen. Alles unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Hitze reduzieren und allesiterrühren, bis der Zucker wieder schmilzt und die Masse zu glänzen beginnt. Die gebrannten Mandeln auf Backpapier geben (Vorsicht heiß!) und auskühlen lassen.

2 Beide Kuvertüresorten grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Mit Sahne und Salz verrühren. Die gebrannten Mandeln grob hacken und unterheben. Eine rechteckige Form (ca. 20 x 15 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden.

3 Die Masse in die Form geben, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die Konfektplatte am nächsten Tag aus der Form heben und in 2 cm große Würfel schneiden. Kakaopulver und Zimt vermischen. Das Konfekt damit bestäuben und bis zum Servieren kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



„Kinder Schokolade“-Likör

ZUTATEN für 3 Flaschen (à ca. 220 ml)

- › 250 g „Kinder Schokolade“
- › 300 ml Milch
- › 200 g Sahne
- › 30 g Zucker
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 150 ml Wodka

Die Kinderriegel grob hacken, mit den restlichen Zutaten (bis auf den Wodka) in einen Topf geben und alles langsam unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung etwas abkühlen lassen. Den Wodka dazugießen, alles gut verrühren und den Likör in sterile Flaschen füllen. Kalt stellen und gekühlt servieren.

TIPP: Wenn Sie einen besonders feinen Likör möchten, können Sie die Flüssigkeit einmal durch ein feines Sieb gießen, bevor der Wodka untergerührt wird.

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten



Ratz-Fatz-Pralinen mit Amaretto

ZUTATEN für ca. 65 Stück

- › 15 g gefriergetrocknete Himbeeren
- › 230 g Butterkekse
- › 150 g Zartbitterschokolade (gut gekühlt)
- › 150 g Vollmilchschokolade (gut gekühlt)
- › 40 g gemahlene Mandeln
- › 80 ml Amaretto
- › 60 g Sahne

1 Die gefriergetrockneten Himbeeren in der Küchenmaschine fein mahlen, dann beiseitestellen. Die Butterkekse grob zerbrechen und ebenfalls in der Küchenmaschine fein mahlen. In eine Schüssel geben. Beide Schokoladensorten ebenfalls in der Küchenmaschine sehr fein zerkleinern und zu den Kekskrümeln geben. Mandeln, Amaretto und Sahne ergänzen und alles gründlich vermischen. Ggf. die Masse leicht erhitzen, damit sie glatt vermengt werden kann.

2 Aus der Pralinenmasse kleine Kugeln formen, bei Bedarf die Masse zwischendurch kalt stellen, damit sie sich besser formen lässt. Die Pralinen in den zerkleinerten Himbeeren wälzen. Kühl und dunkel gelagert sind sie maximal 14 Tage haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten

Fruchtige Kleinigkeiten

Aus Zitrusfrüchten und Äpfeln können Sie in der Vorweihnachtszeit leckere Dinge zaubern, mit denen Sie Freude bereiten

1 *Mandarinen-sirup*

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

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

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Orangenlikör

Zutaten für 2 Flaschen (à ca. 250 ml): 200 g Zucker, 1 Bio-orange, 250 ml weißer Rum

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

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

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

Zubereitungszeit: 20 Minuten zzgl. 2 Tage Ruhezeit

2

Zitrus-Backaroma

Zutaten für ca. 200 ml: 1 Bio-orange oder -zitron, 200 g Glyzerin (Apotheke)

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

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

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

Zubereitungszeit:

5 Minuten zzgl.

2 Wochen Ruhezeit

3

Zitronenzucker

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

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

2. Schale und Zucker in einem leistungsstarken Mixer sehr fein mixen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech 1 Tag trocknen lassen, dann erneut mixen und in ein steriles Schraubglas füllen.

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

Zubereitungszeit:

10 Minuten zzgl.

1 Tag Ruhezeit

5

4 *Orangen-Curd*

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

1. Orangenschale und Zucker in einem leistungsstarken Mixer fein zerkleinern. Die Mischung mit Orangen- und Zitronensaft, Butter und Salz in einem Topf vorsichtig aufkochen. Eier nach und nach unterrühren. Alles unter Rühren erhitzen, bis die Creme andickt.

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

Tipp: Schmeckt als Brotaufstrich und als Füllung von Gebäck.

Zubereitungszeit: 25 Minuten



Bratapfellikör

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

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

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

3. Den Bratapfellikör durch ein Sieb, dann durch ein feines Tuch filtern. Anschließend in die sterilen Flaschen füllen und diese gut verschließen. Den Likör an einem kühlen, dunklen Ort lagern.

Zubereitungszeit: 45 Minuten
zzgl. 4 Wochen Ruhezeit



Bratapfelkonfitüre

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

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

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

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

Zubereitungszeit: 35 Minuten
zzgl. 8 Stunden Ruhezeit

Weihnachtsdeko aus Obst

Zitrusfrüchte

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

Äpfel

Kleine rote Äpfel sind die natürliche Alternative zu Weihnachtsbaumkugeln. Die Äpfel am Stiel mit einer Schlaufe versehen und am Baum anbringen. Nach dem Fest können die Äpfel zu Kompott verarbeitet werden.



Digital lesen UND SPAREN!

Lesen Sie „So is(s)t Italien“ als E-Paper - wann und wo Sie wollen - und sichern Sie sich viele Vorteile

JETZT FÜR
NUR 1 EURO
TESTEN*

Gut für die Umwelt:

Sie reduzieren den Papierverbrauch erheblich

Gut fürs Konto:

Sie sparen 85 Prozent im Vergleich zum gedruckten Magazin**

Sie sind flexibel:

Ob Sie im Urlaub sind oder zu Hause - Sie haben Ihr Magazin für italienischen Genuss immer bei sich



Bestell-NR: SII22EPA

www.soisstitalien.de/E-Paper-Probeabo



* Nach 1 Ausgabe direkt ins Jahresabo (35,90 Euro für 8 Ausgaben) wechseln.
** Bezogen auf die einmalige Testausgabe für 1 Euro. Im E-Paper-Abo sparen Sie mit jeder Ausgabe 20 Prozent im Vergleich zum gedruckten Magazin.