

PLUS:

Mit Liebe
selbst gemacht –
Geschenke
aus der Küche

**essen &
trinken**



www.essen-und-trinken.de
Deutschland € 8,90
Sonderheft Nr. 5/2025

SPEZIAL

Festlich: Schoko-
Cheesecake
mit karamellisierten
Erdnüssen



Bestseller
Aktualisierte
Neuaufgabe mit
79 Rezepten

SÜSSE WEIHNACHTSZEIT

Die schönsten Plätzchen, Torten, Kuchen und Desserts – von einfach bis raffiniert. So versüßen Sie sich Advent und Feiertage!



Für winterlichen Genuss

Die kalte Jahreszeit ist da. Höchste Zeit für die Winterbäckerei! Gewürze wie Zimt, Kardamom, Vanille und Sternanis schmecken jetzt gleich noch mal so gut. Gemeinsam sorgen sie in unserem Wintergewürz für leckere Akzente in der Küche.



UNSERE WERTE STECKEN IN JEDEM PRODUKT VON LEBENSBAUM.

Bio-Landbau bewahrt, was uns am Herzen liegt: die Natur. Unsere Partner:innen denken und handeln in natürlichen Kreisläufen – davon sind wir nur zu gern ein Teil!

100 % Bio – schon immer

Natürlicher Geschmack

Ökologische Weitsicht

Verantwortungsvolle Lieferketten

SO WERT VOLL



Mehr zu unseren Tees, Kaffees und Gewürzen finden Sie unter www.LEBENSBAUM.de.

BIO SEIT 1979



Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

als wir dieses SPEZIAL zum ersten Mal veröffentlichten, lag ein schwieriges Jahr mit Kontaktbeschränkungen hinter uns. Gemeinsames Kochen, gemeinsames Essen und das Beisammensein mit unseren Lieben hatten eine völlig neue Bedeutung bekommen. Daher war es unser erklärtes Ziel, Ihnen die Vorweihnachtszeit kräftig zu versüßen! Mit den besten Plätzchen, die Sie sich nur vorstellen können. Himmlischen Torten und saftigen Kuchen, kleinen Versuchungen aus feinsten Schokolade und Desserts, die jedem Menü die Krone aufsetzen. Und mit köstlichen Geschenken aus der Küche, die man am liebsten selbst behalten möchte. An all diesen Vorsätzen hat sich bis heute nichts geändert. Genießen Sie die letzten Wochen des Jahres! Wir wünschen Ihnen „Süße Weihnachten“!

Ihr »essen&trinken«-Team



Dunkle Versuchungen, denen man zwingend nachgeben sollte **Seite 124**



Lieblingsplätzchen für jeden Geschmack – von easy bis anspruchsvoll **Seite 6+68**



Torten mit Wow-Effekt, die jede Kaffeetafel strahlen lassen **Seite 32**



Köstliche Kasten Kuchen mit Avocado und Pistazien oder Banane **Seite 94**



Das Beste kommt zum Schluss: Kürbiskern-Honig-Parfait **Seite 104**



Für all unsere Süßen: Geschenke aus der Küche wie dieser Kürbiskäsekuchen **Seite 48**

In 79
Rezepten
durch die
Adventszeit

Inhalt

6 Plätzchen, Teil I

Da weiß man gar nicht, wo man anfangen soll zu backen! 20 verschiedene Knuspereien – von Gewürzmonden über Tee-Sirup-Ecken bis hin zu Erfrischungsstäbchen –, die Ihren Plätzchenteller jetzt unwiderstehlich machen

32 Torten

Eine klassische Lübecker Nusstorte, Birnentorte mit Earl Grey, Cassata-Rolle oder eine funkelnde Mirror-Glace-Torte – sieben sensationelle Ideen für ein unvergessliches Kaffeekränzchen

48 Geschenke

Für all jene, die schon alles haben: Verschenken Sie doch in diesem Jahr mal selbst gemachte Leckereien aus der Küche wie Karamellsirup, Minztaler oder gebrannte Mandeln. Die kommen ganz sicher gut an

68 Plätzchen, Teil II

Und weil man von Kipferln, Butterplätzchen, Makronen, Cookies und Cantuccini einfach nie genug bekommen kann, haben wir hier noch einmal 18 geniale Naschereien für Sie zusammengestellt

94 Kastenkuchen

Manchmal braucht man in dem vorweihnachtlichen Süßbrausch etwas Handfestes, einfach Ehrliches wie einen saftigen Kastenkuchen. Vielleicht mit Mohn und Orange oder lieber gleich mit Glühwein?

104 Desserts

Weihnachten heißt es auch bei der Nachspeise: Nicht kleckern, klotzen! Neun süße Finalisten, die so durchaus in der Sterne-Gastronomie zu finden sein könnten. Oder auf einer urigen Hütte in den Bergen...

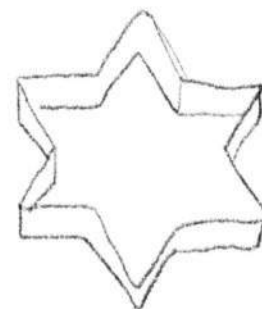
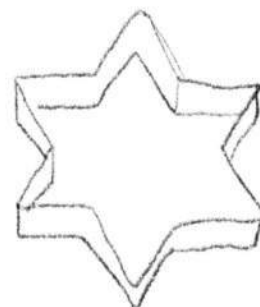
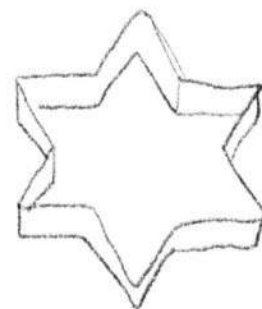
124 Schokolade

Dieses Kapitel erklärt sich von selbst: Eine Weihnachtszeit ohne Schokolade? Undenkbar! Verfallen auch Sie unserem Schokoladen-Cheesecake, Schoko-Sorbet, Panna cotta oder den Macaron-Burgern. Seufz!

3 Editorial

123 Impressum

146 Rezeptverzeichnis





In der Weihnachts- bäckerei gibt's so manche Leckerei

Kokos-Dominosteine, Superfood-Plätzchen oder
Gewürzmonde: In diesem Jahr schöpfen wir aus dem
Vollen und backen an jedem Adventswochenende
neu. Himmlische Inspirationen gibt's hier jede Menge!

TEIL 1

Gewürzsterne und -monde

*** ANSPRUCHSVOLL

Für ca. 50 Stück

- 250 g gemahlene Mandeln (mit Haut)
- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 Eier (Kl. M)
- 70 g Zucker
- Salz
- 1 Ei gemahlener Zimt
- ½ Tl gemahlener Kardamom
- ¼ Tl schwarzer Pfeffer
- 1 Tl fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 170 g Puderzucker

Außerdem: Rollholz, Zimtstern-Ausstecher (5 cm Ø;
z. B. RBV Birkmann), runder Ausstecher (4 cm Ø)

1. Mandeln auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 5–8 Minuten zartbraun rösten. Mandeln abkühlen lassen.

2. Marzipan in kleine Stücke zupfen, 1 Ei trennen. Marzipan, 200 g Mandeln, Zucker, 1 Prise Salz, Zimt, Kardamom, Pfeffer und Orangenschale mit den Knethaken des Handrührers verkneten, Eigelb und restliches Ei unterkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

3. Für den Guss Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers halbstreif schlagen. Nach und nach den Puderzucker zugeben und 2–3 Minuten weiterschlagen, bis die Masse dick und glänzend ist.

4. Arbeitsfläche mit ⅓ der restlichen Mandeln bestreuen, den Teig darauf flach drücken, mit Klarsichtfolie bedecken und 8 mm dick ausrollen. Folie entfernen.

5. Teigoberfläche gleichmäßig dünn mit dem Eischneeguss bestreichen. Mit einem Zimtstern-Ausstecher Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Den Ausstecher dabei zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen.

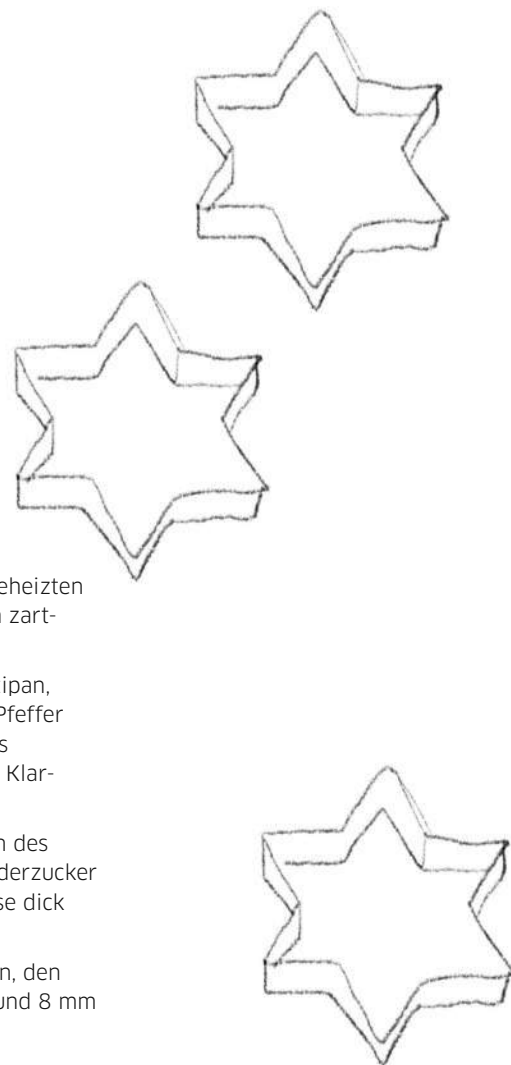
6. Teigreste mit der Hälfte der restlichen Mandeln verkneten und auf den restlichen Mandeln erneut mithilfe von Klarsichtfolie 8 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von unten nach oben Halbmonde ausstechen. Ausstecher dabei zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen. Monde auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Restlichen Teig verkneten, zu Kugeln formen, etwas flach drücken, mit restlicher Eiweißmasse bestreichen und auf das Backblech setzen.


7. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf der untersten Schiene 7–9 Minuten zartbraun backen, anschließend auf dem Backblech auskühlen lassen. Die Plätzchen halten, zwischen Backpapier in Blechdosen kühl und trocken gelagert, 4 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:20 Stunden plus Kühlzeit 1 Stunde

PRO STÜCK 2 g E, 4 g F, 7 g KH = 76 kcal (319 kJ)

Tipp Die Plätzchen fühlen sich nach dem Backen noch weich an, werden aber beim Auskühlen fester. Zu langes Backen macht sie trocken und hart.



A top-down view of numerous cookies shaped like stars and crescent moons, scattered across a dark, marbled surface. The cookies are covered in a smooth, white icing. The stars vary in size, and the crescent moons are also of different dimensions. The lighting creates soft highlights on the edges of the cookies, emphasizing their three-dimensional shape.

Gewürzsterne und -monde

Was lässt Genießer Augen leuchten? Diese Nascherei aus Mandel-Marzipan-Teig, gekrönt von schneeweißem Baiser-Guss. [Rezept links](#)

Cassis-Anis-Plätzchen

★ EINFACH, RAFFINIERT

Für ca. 30 Stück

EIWEISSMASSE

- 2 Tl Anissaat
- 2 Eier (Kl. M)
- 160 g Puderzucker (gesiebt)
- 160 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- ½ Tl Weinsteinbackpulver
- 1 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2 Tl Cassis-Fruchtpulver (z. B. Gewürzgarten; über www.bosfood.de)

FÜLLUNG UND VERZIERUNG

- 125 g Schwarze-Johannisbeeren-Gelee
- 1 Tl Cassis-Fruchtpulver (z. B. Gewürzgarten; über www.bosfood.de)

Außerdem: etwas Butter zum Fetten der Backbleche, Spritzbeutel mit Lochtülle (12 mm Ø), Einwegspritzenbeutel

1. Für die Eiweißmasse Anissaat im Mörser fein mahlen. Eier, Anis und Puderzucker mit dem Schneebesen der Küchenmaschine (oder den Quirlen des Handrührers) auf höchster Stufe 3 Minuten aufschlagen.
2. 2 Backbleche fetten und mit etwas Mehl bestäuben. 160 g Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Cassispulver mischen und zur Eiweißmasse geben. 1 weitere Minute rühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und zu Tupfen von ca. 4 cm Ø auf die Backbleche spritzen.
3. Bei Zimmertemperatur ca. 12 Stunden antrocknen lassen, sodass die Oberfläche trocken ist.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) nacheinander auf der mittleren Schiene jeweils 12–15 Minuten backen. Herausnehmen und auf den Backblechen etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig davon ablösen und auf Gittern vollständig abkühlen lassen.
5. Für die Füllung Gelee leicht erwärmen und glatt rühren. In den Einwegspritzenbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Hälfte der Kekse wenden und auf die Unterseite (die auf dem Backblech auflag) Gelee aufspritzen. Restliche Kekse mit der Unterseite daraufsetzen, sodass Doppeldecker entstehen. Mit Cassispulver bestäuben, 1 Stunde fest werden lassen. In Blechdosen zwischen Backpapier gelagert, 3–4 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten plus Backzeit 30 Minuten plus Trockenzeit mindestens 13 Stunden plus Abkühlzeit

PRO STÜCK 1 g E, 0 g F, 12 g KH = 58 kcal (245 kJ)

Preiselbeer-Makronen-Kekse

★★ MITTELSCHWER, RAFFINIERT

Für ca. 35 Stück

TEIG

- 125 g Butter (kalt; in Stücken)
- 40 g Puderzucker
- Salz
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 150 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- 25 g Speisestärke
- 1 El Zitronensaft

MAKRONENMASSE

- 1 Eiweiß (Kl. M)
- Salz
- 75 g Puderzucker

FÜLLUNG

- 300 g Wildpreiselbeeren

Außerdem: Rollholz, Kreis- oder Herz- Ausstecher (5–6 cm Ø), Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm Ø), kleiner Einwegspritzenbeutel

1. Für den Teig Butter, Puderzucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken des Handrührers kurz glatt kneten. Eigelb kurz unterkneten. Mehl und Stärke mischen, mit Zitronensaft unterkneten. Teig zum flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 3 Stunden kalt stellen.
2. Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen und dicht an dicht zu Kreisen oder Herzen von 5–6 cm Ø ausstechen. Auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen und anschließend kalt stellen (siehe Tipp).
3. Für die Makronenmasse Eiweiß und 1 Prise Salz in einen Schlagkessel geben, über dem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers anschlagen. Sobald das Eiweiß leicht steif wird, Schüssel vom Wasserbad nehmen, Puderzucker zugeben und gut unterschlagen. Schüssel erneut aufs heiße Wasserbad stellen, Masse 3 Minuten weiterschlagen, bis sie weißglänzend und fest ist. Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
4. Auf die Ränder der ausgestochenen Kekse dicht an dicht kleine Tupfen aufspritzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) jeweils 25–30 Minuten backen, nach je 10 Minuten die Ofentür kurz öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Plätzchen auf den Backblechen auf einem Gitter abkühlen lassen.
5. Preiselbeeren aufkochen und durch ein feines Sieb passieren. In einen kleinen Einwegspritzenbeutel füllen und die Spitze abschneiden. Masse in die Mitte der Plätzchen füllen und fest werden lassen. Vorsichtig zwischen Backpapier in Blechdosen lagern; ca. 3 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Backzeit 1 Stunde plus Kühlzeit mindestens 3 Stunden

PRO STÜCK 1 g E, 3 g F, 10 g KH = 73 kcal (309 kJ)

Tipp Makronenmasse erst nach dem Ausstechen herstellen, da sie sofort aufgespritzt werden muss.

Cassis-Anis-Plätzchen

À la Macaron: Anis und Johannisbeere geben den kompakten Eiweißplätzchen Frucht und Würze. [Rezept links](#)

Preiselbeer-Makronen-Kekse

À la Makrönchen: Knusprige Baiser-Tupfen umranden feinherbe Preiselbeerfüllung auf buttrigem Boden. [Spitzbübisch! Rezept links](#)



Kartoffel-Lebkuchen

Viel Haselnuss, weihnachtliche Gewürze, etwas Aprikosenkonfitüre, dazu Kartoffeln im Teig – so bleiben die kleinen Klassiker schön saftig. **Rezept rechts**



Kokos-Dominosteine

Ein Boden aus Honigkuchen, mit Kokos-Kuvertüre und Zitrus bestrichen, und drum herum edle Bitterschokolade. Würfelglück ist kein Zufall! **Rezept rechts**



Kokos-Dominosteine

*** ANSPRUCHSVOLL, RAFFINIERT

Für 48 Stück

TEIG

- 150 g Honig
- 60 g Butter
- 1 Ei (Kl. M)
- 1 Tl Raz el Hanout (nordafrikanische Gewürzmischung)
- 150 g Mehl
- 1 ½ gestr. Tl Weinsteinbackpulver

FÜLLUNG

- 200 g Zitronenmarmelade
- 120 g weiße Kuvertüre
- 160 g Kokosmilch
- 30 g Zucker
- 25 g Kokosöl
- 140 g feine Kokosraspel

ÜBERZUG

- 600 g Zartbitterkuvertüre (55–60% Kakao)
- 10 g Kokosöl
- 2–3 El geröstete Kokos-Chips

Außerdem: verstellbarer Backrahmen (20x25 cm)

1. Für den Teig Honig und Butter unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis die Butter zerlassen ist. Honigbutter auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
2. Ei und Raz el Hanout zur abgekühlten Honigbutter geben und mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unter den Teig rühren.
3. Backblech mit Backpapier belegen, den verstellbaren Backrahmen daraufstellen. Teig gleichmäßig darin verstreichen, im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der mittleren Schiene 15–18 Minuten backen.
4. Für die Füllung Zitronenmarmelade aufkochen, gleichmäßig auf dem warmen Honigkuchen verteilen, auskühlen lassen.
5. Weiße Kuvertüre grob hacken. Kokosmilch und Zucker aufkochen. Weiße Kuvertüre und Kokosöl in der heißen Kokosmilch unter Rühren schmelzen, Kokosraspeln unterrühren. Kokosmasse 15 Minuten ziehen lassen, umrühren und auf der Teigplatte gleich hoch verteilen, glatt streichen, mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht kalt stellen.
6. Kokos-Dominostein aus der Form schneiden und mit einem schweren glatten Messer in 3x3 cm große Würfel schneiden. Messer zwischendurch mit einem nassen Tuch abwischen.
7. Für den Überzug Kuvertüre grob hacken, mit Kokosöl im heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Kokos-Dominosteine zuerst in die Kuvertüre tauchen, mithilfe einer Gabel wenden und herausnehmen, überschüssige Kuvertüre am Topfrand etwas abklopfen. Dominosteine auf der Teigseite auf einem mit Backpapier belegten Backblech absetzen. Eventuell Kuvertüre zwischendurch nochmals im Wasserbad erwärmen. Kokos-Dominosteine kurz vor dem Festwerden mit Kokoschips verzieren. Trocken und kühl zwischen Backpapier in Blechdosen gelagert, halten die Dominosteine gut 2 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2:20 Stunden plus Kühlzeit über Nacht
PRO STÜCK 1 g E, 6 g F, 12 g KH = 116 kcal (487 kJ)

Kartoffel-Lebkuchen

* EINFACH, SCHNELL

Für ca. 40 Stück

- 120 g festkochende Kartoffeln (vom Vortag; gekocht und gepellt)
- 80 g Zucker
- 1 Eiweiß (Kl. M)
- 180 g gemahlene Haselnüsse
- 1 El Aprikosenkonfitüre
- 15 g Dinkelmehl
- 2 Tl Lebkuchengewürz
- 1 Tl Weinsteinbackpulver
- 40 Oblaten (4 cm Ø)
- 250 g Zartbitterkuvertüre (60% Kakao)

Außerdem: Spritzbeutel ohne Lochtülle, Pinsel

1. Gekochte Kartoffeln fein reiben. Kartoffeln, Zucker, Eiweiß, Haselnüsse, Aprikosenkonfitüre, Dinkelmehl, Lebkuchengewürz und Weinsteinbackpulver in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers verrühren.
2. Backoblaten auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Lebkuchenteig in einen Spritzbeutel ohne Lochtülle geben und den Teig in dicken Tupfen auf den Oblaten verteilen. Eventuelle Unregelmäßigkeiten mit einem feuchten Finger glatt drücken.
3. Lebkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 18–20 Minuten backen. Lebkuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
4. Kuvertüre fein hacken und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Kartoffel-Lebkuchen mit der Lebkuchenseite in die Kuvertüre tunken, eventuell Kuvertüre mit dem Pinsel etwas abstreifen. Lebkuchen auf Backpapier absetzen und fest werden lassen. Nach Belieben mit restlicher Kuvertüre besprenkeln. Dazu restliche Kuvertüre nochmals im Wasserbad schmelzen lassen, mit einem Löffel über die Lebkuchen sprenkeln und fest werden lassen. Kartoffel-Lebkuchen trocken und kühl zwischen Backpapier in Blechdosen oder in luftdichten Plastikboxen lagern, so halten sie sich gut 3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1:20 Stunden

PRO STÜCK 2 g E, 3 g F, 8 g KH = 72 kcal (302 kJ)

„Lassen sich die Dominosteine nicht mehr in der Schokolade wenden, weil die Kuvertüre fast aufgebraucht ist, dann können Sie den Rest einfach mit dem Pinsel auftragen.“

»e&t«-Profi-Tipp

Berliner Pflastersteine

★ EINFACH

Für ca. 60 Stück

- 170 g Honig
- 50 g Vollrohrzucker
- Salz
- 2 El Rum (ersatzweise Wasser)
- 40 g Butter
- 300 g Dinkelmehl
- 40 g gemahlene Mandeln (mit Haut)
- 15 g Lebkuchengewürz
- 5 g Natron
- 1 Ei (kl. M)
- 20 g Butter (flüssig)
- 30 g Puderzucker

1. Honig, Vollrohrzucker, 1 Prise Salz, Rum und 2 El Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, die Butter unterrühren und die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

2. Dinkelmehl, Mandeln, Lebkuchengewürz und Natron in einer Schüssel mischen, Honigmasse und Ei zugeben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Aus dem Teig 4 Rollen (à 30 cm Länge) formen, jeweils in 2 cm breite Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Kugeln mit ca. 5 mm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 15–16 Minuten zartbraun backen. Etwas abkühlen lassen.

4. Puderzucker und 1 El Wasser zu einem Guss verrühren und die Pflastersteine noch lauwarm dünn damit bestreichen. Berliner Pflastersteine zwischen Backpapier in gut schließenden Blechdosen kühl und trocken lagern (wer sie etwas weicher mag, legt ein kleines Stück Apfel mit hinein). So halten sie sich gut 4 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Ruhezeit mindestens 12 Stunden

PRO STÜCK 1 g E, 1 g F, 7 g KH = 46 kcal (194 kJ)

Kokos-Mango-Bällchen

★★ MITTELSCHWER

Für ca. 40 Stück

- 80 g getrocknete Mango (Reformhaus)
 - 2–3 El Rum
 - 1–2 El Zitronensaft
 - 200 g weiße Kuvertüre
 - 100 ml Kokosmilch
 - 120 g Kokosraspel
 - 50 g geröstete Kokoschips
 - 1 El Puderzucker
- Außerdem: ca. 30 Papier-Pralinenförmchen

1. Mango mit einem großen schweren Messer so fein wie möglich hacken. In einer Schüssel mit Rum und Zitronensaft mischen und abgedeckt beiseitestellen.

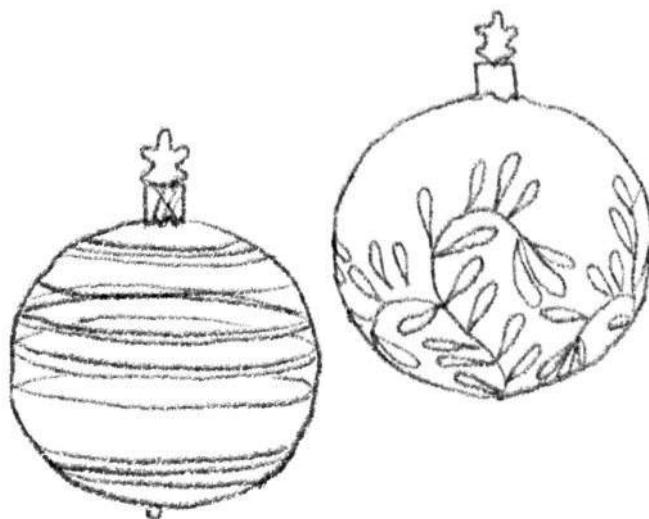
2. Kuvertüre fein hacken. Kokosmilch in einem Topf erhitzen, Kokosraspel zugeben und die Masse bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen. In eine Schüssel füllen, Kuvertüre zugeben und unter Rühren darin schmelzen. Kokosmasse abgedeckt kalt stellen.

3. Kokoschips grob zerdrücken und in einen tiefen Teller geben. Jeweils 1 Tl der kalten Kokosmasse abnehmen, zur Kugel formen und in der Handfläche flach drücken. ¼ Tl Mango-Rum-Mischung daraufgeben und die Kokosmasse um die Mangomasse herum wieder zur Kugel formen. Bällchen in den Kokoschips wälzen. So fortfahren, bis Kokos- und Mangomasse verbraucht sind.

4. Kokosbällchen mit Puderzucker bestäuben und in die Papier-Pralinenförmchen setzen. Kokosbällchen in einer Lage in Blechdosen kühl und trocken lagern. So halten sie sich gut 1 Woche, im Kühlschrank bis zu 2 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

PRO STÜCK 1 g E, 6 g F, 5 g KH = 78 kcal (328 kJ)





Berliner Pflastersteine

Was lag schon in Goßmutter's Keksdose? Kleine Honigkuchen, aromatisiert mit einer typischen Mischung weihnachtlicher Gewürze wie Nelke, Zimt und Kardamom. [Rezept links](#)

Kokos-Mango-Bällchen

Was schmückt den coolsten Plätzchenteller? Exotisch gefüllte Kugeln aus Kokos und weißer Schokolade, für die man nicht mal den Ofen anheizen muss. [Rezept links](#)





Tee-Sirup-Ecken

Je dünner der Teig, desto besser die Plätzchen: knusprig, nussig, mit feinherber Earl-Grey-Note. **Rezept rechts**



Tee-Sirup-Ecken

★ EINFACH

Für ca. 80 Stück

- 150 ml Schlagsahne
- 1 El Earl-Grey-Teeblätter
- 1 Tl fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 150 g dunkler Rübensirup
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 450 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- ¾ Tl Natron
- 1 El Milch
- 100 g Mandelblättchen

Außerdem: Rollholz, Lineal, Teigroller

1. Sahne, Earl Grey und Orangenschale aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen. Sahne durchs Sieb geben und mit Sirup und Zucker erneut aufkochen. Butter würfeln, in die Zuckermasse einrühren.
2. Mehl und Natron mischen, mit den Knethaken des Handrührers in die Masse einrühren. Teig in Klarsichtfolie wickeln, mindestens 4 Stunden kalt stellen.
3. Teig halbieren, eine Hälfte kalt stellen, die andere Hälfte auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 40 x 40 cm ausrollen. Teig mit ½ El Milch bestreichen und 50 g Mandelblättchen gleichmäßig darauf verteilen. Mit dem Rollholz vorsichtig andrücken. Restliche Teighälfte ebenso bearbeiten.
4. Teig mithilfe von Lineal und Teigroller in 3 cm breite Streifen teilen. Jeden Streifen mithilfe des Lineals in Rauten teilen und auf 4 mit Backpapier belegte Backbleche verteilen (siehe Zitat unten). Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten nacheinander jeweils 5–8 Minuten goldbraun backen. Auf den Backblechen abkühlen lassen. In Blechdosen 6–8 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:20 Stunden plus Backzeit 20–32 Minuten plus Kühlzeit mindestens 4 Stunden

PRO STÜCK 1 g E, 2 g F, 7 g KH = 55 kcal (230 kJ)

„Rauten auf 4 Bogen
Backpapier verteilen,
die Bogen nacheinander
aufs Backblech ziehen
und backen!“

»e&t«-Profi-Tipp



DICK

Traditionsmarke der Profis



Die DarkNitro Serie

ULTIMATIV MARKANT STARK

Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

Linzer Augen

* EINFACH

Für ca. 50 Stück

MÜRBETEIG

- 180 g Butter (kalt)
- 80 g Vollrohrzucker
- Salz
- 1 Ei (Kl. M)
- 220 g Emmermehl (z. B. Bioladen) plus etwas Mehl zum Bearbeiten
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 2 Msp. gemahlene Gewürznelken

FÜLLUNG

- 250 g Wildpreiselbeeren
- 30 g Gelierzucker (1:1)
- 1 Ei Puderzucker

Außerdem: Rollholz, 1 großer runder Ausstecher (4,5 cm Ø), 1 oder 2 kleine runde Ausstecher (2 cm Ø, mit glattem und/oder gewelltem Rand)

1. Für den Teig Butter in dünne Scheiben schneiden. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und Ei mit den Knethaken des Handrührers kurz verkneten. Mehl, Nüsse, Zimt und Nelken mischen, zugeben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1–2 Stunden kalt stellen.

2. Teig kurz durchkneten und portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Mit einem großen Ausstecher Kreise ausstechen und auf 2–3 mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Mit einem kleinen Ausstecher aus der Hälfte der großen Kreise kleine Kreise ausstechen, sodass Ringe entstehen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 10–12 Minuten backen, anschließend auf dem Backblech auskühlen lassen.

3. Für die Füllung die Preiselbeeren mit Gelierzucker aufkochen, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.

4. Die großen Teigkreise auf der Rückseite 2 mm dick mit Preiselbeeren bestreichen, Teigringe daraufsetzen, andrücken. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Linzer Augen zwischen Backpapier in Blechdosen kühl und trocken lagern. So halten sie sich gut 3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:30 Stunden plus Kühlzeit 1–2 Stunden

PRO STÜCK 1 g E, 4 g F, 8 g KH = 75 kcal (317 kJ)





Linzer Augen

Was funkelt da so fein? Das ist eine aparte Preiselbeerfüllung zwischen mürben Keksen aus Emmermehl und Haselnüssen.

Rezept links



Magenbrot

Nelken, Zimt und ein Schuss Espresso machen das schokoladige Schweizer Naschwerk so wunderbar würzig.

Rezept rechts

Erfrischungsstäbchen

Die Schoko-Ikone aus den 50ern: mit Mübeteig und Lemon-Curd-Füllung frisch aufgelegt. Schmeckt am besten gut gekühlt!

Rezept rechts

Erfrischungsstäbchen

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT**

Für ca. 50 Stück

TEIG UND FÜLLUNG

- 250 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- 50 g Kakaopulver
- 100 g Puderzucker
- Salz
- 200 g Butter (kalt; in kleinen Stücken)
- 1 Ei (Kl. M)
- 150 g Lemon Curd

GLASUR

- 50 g dunkle Kuvertüre
- 150 g dunkle Schokoladenglasur
- 1–2 TI Zuckerperlen

Außerdem: Rollholz, Einwegspritzenbeutel

1. Für den Teig Mehl, Kakao, Puderzucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Ei zugeben und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren, zu 2 Ziegeln formen und flach drücken. In Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

2. Teigziegel nacheinander auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn und möglichst rechteckig ausrollen. In ca. 7 x 1,5 cm große Streifen schneiden und auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche geben. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten je 8–9 Minuten backen und auf den Backblechen vollständig abkühlen lassen.

3. Für die Füllung Lemon Curd glatt rühren. In einen Einwegspritzenbeutel füllen und eine Spitze abschneiden. Die Hälfte der Plätzchenstreifen mittig mit Lemon Curd bespritzen und mit den restlichen Plätzchenstreifen belegen.

4. Für die Glasur Kuvertüre und Schoko-Glasur hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Plätzchen schräg in die Glasur tauchen (siehe Tipp 1) und auf Backpapier setzen. Mit Zuckerperlen bestreuen und trocknen lassen. Kühl und trocken gelagert, am besten in Dosen zwischen Pergamentpapier, halten sich die Erfrischungsstäbchen 2–3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Backzeit 16–18 Minuten plus Kühlzeit über Nacht

PRO STÜCK 1 g E, 5 g F, 10 g KH = 100 kcal (416 kJ)

Tipp 1 Statt die Plätzchen in die Glasur zu tauchen, lässt sich die Schoko-Glasur auch mit einem Esslöffel streifig über den Plätzchen verteilen.

Tipp 2 Der Mürbeteig lässt sich gut vorbereiten und vorab backen. Füllen und glasieren Sie zunächst nur die halbe Menge der Plätzchen und den Rest erst, wenn Sie Nachschub benötigen. So weichen die Erfrischungsstäbchen nicht durch und sind beim Verzehr stets frisch.

Magenbrot

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für ca. 50 Stück

TEIG

- 50 g Butter
- 4–5 El starker Espresso
- 250 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- 1 El Kakao
- 2 ½ TI Weinsteinbackpulver
- 100 g Zucker
- Salz
- 1 TI gemahlener Zimt
- 1 TI gemahlene Gewürznelken
- 1 Ei (Kl. M)

GLASUR

- 250 g Zucker
- ½ El Kakao

1. Butter 30 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Espresso abkühlen lassen. Mehl, Kakao und Backpulver sieben, mit Zucker, 1 Prise Salz, Zimt, Nelken, Ei, Butter in kleinen Stücken und Espresso in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) zu einem glatten Teig verkneten.

2. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 4 Portionen teilen und zu 4 Rollen (à ca. 30 cm Länge) formen. Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Lauwarm abkühlen lassen und die Rollen schräg in Stücke (lange Seite ca. 3 cm, kurze Seite ca. 1,5 cm) schneiden.

3. Für die Glasur Zucker und Kakao mit 125 ml Wasser in einem Topf aufkochen und offen bei mittlerer bis starker Hitze 6–7 Minuten sprudelnd kochen lassen. Hitze auf kleinste Stufe reduzieren, die Kekse mit 2 Gabeln in der Glasur wenden, gut abtropfen und auf Backpapier trocknen lassen. Glasur zwischen durch immer wieder durchrühren. Die Kekse halten sich kühl und trocken gelagert, am besten in einer fest schließenden Dose zwischen Pergamentpapier, 2–3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten plus Backzeit 15 Minuten plus Abkühlzeit
PRO STÜCK 0 g E, 1 g F, 11 g KH = 56 kcal (235 kJ)

Tipp Weinsteinbackpulver wird oftmals als bekömmlicher empfunden. Das Magenbrot lässt sich aber auch mit herkömmlichem Backpulver backen.

Dattel-Aprikosen-Kugeln

* EINFACH, OHNE BACKEN, SCHNELL, VEGAN

Für ca. 20 Stück

- 50 g geschälte Mandelkerne
- 100 g getrocknete Datteln (entkernt)
- 120 g getrocknete Aprikosen
- 15 g Leinsamen
- 30 g grobe Kokosraspeln

1. Mandeln im Blitzhacker fein hacken. Datteln im Blitzhacker fein hacken, danach Aprikosen im Blitzhacker hacken.

2. Datteln, Aprikosen, Mandeln und Leinsamen mit den Händen verkneten, falls die Masse zu trocken ist, tropfenweise Wasser zugeben.

3. Mit einem Teelöffel etwas Masse abstechen, mit den Händen zur Kugel rollen (ca. 2,5 cm Ø) und in den Kokosraspeln wälzen. Auf diese Weise 20 gleich große Kugeln formen. Dattel-Aprikosen-Kugeln in einer luftdichten Plastikbox lagern, so halten sie sich gut 2 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten

PRO STÜCK 1 g E, 3 g F, 6 g KH = 60 kcal (251 kJ)

„Länglich in Stangen
geschnitten, werden
die Superfood-Plätzchen
zu kleinen Energieriegeln –
ein prima Snack,
z. B. für den Skiurlaub.“

»e&t«-Profi-Tipp

Superfood-Plätzchen

* EINFACH, RAFFINIERT

Für 64 Stück

- 100 g Butter (kalt)
- 50 g Zucker
- Salz
- 140 g Ahornsirup
- 150 g Vollkornweizenmehl plus eventuell etwas zum Bearbeiten
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 Msp. Piment
- 150 g Cashewkerne
- ½ TI gemahlener Ingwer (oder 1 TI frisch gerieben)
- 70 g getrocknete Goji-Beeren
- 4 El Sesamsaat

1. Für den Mürbeteig Butter in kleine Stücke schneiden. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und 2 El Ahornsirup mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Mehl, Zimt und Piment zugeben und zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kalt stellen.

2. Für den Belag Cashewkerne hacken. Restlichen Ahornsirup mit Ingwer, Goji-Beeren, Sesam und Cashewkernen verrühren.

3. Mürbeteig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen Klarsichtfolie auf 24 x 24 cm ausrollen. Teigplatte auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und anschließend mit einer Gabel mehrfach einstechen.

4. Mürbeteig im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene etwa 10–12 Minuten zartbraun backen. Aus dem Backofen nehmen, Cashew-Masse gleichmäßig auf dem Mürbeteig verteilen und weitere 5 Minuten wie oben backen. Aus dem Backofen nehmen und 1 Stunde abkühlen lassen.

5. Superfood-Plätzchen mit einem schweren glatten Messer in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. Trocken zwischen Backpapier in Blechdosen lagern, so halten sie sich gut 4 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:10 Stunden plus Abkühlzeit 1 Stunde

PRO STÜCK 1 g E, 3 g F, 4 g KH = 49 kcal (207 kJ)

Tipp Statt Goji-Beeren können Sie auch getrocknete Cranberrys verwenden.



Superfood-Plätzchen


Kernig, fruchtig, erfrischend anders.
Der tiefergelegte Hipster für Cashew- und
Goji-Freunde mit Lust auf was Neues mit
Biss. [Rezept links](#)

Dattel-Aprikosen-Kugeln

Konzentrierte Frucht und gehackte Mandel
unterm Kokosmantel – ein Powerball, der
nicht gebacken wird. Der verbraucht keine
Energie, der gibt welche! [Rezept links](#)

Vegan





Nougat-Macadamia-Ringe

Ein fein ausgearbeitetes Stückchen Luxus für Kalorienverächter – buttrig, nussig, schokoladig.
Rezept rechts

Walnuss-Lebkuchen

So klein und doch so saftig: Der Oblatenklassiker trägt dieses Jahr Walnuss (und Haselnuss im Innern).
Rezept rechts

Nougat-Macadamia-Ringe

*** ANSPRUCHSVOLL, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT

Für 25 Stück

TEIG

- 300 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Muskat (frisch gerieben)
- Salz
- 200 g Butter (kalt; in kleinen Stücken)
- 1 Ei (Kl. M)

FÜLLUNG

- 75 g geröstete gesalzene Macadamianüsse
- 100 g Haselnuss-Nougat-Masse (zimmerwarm)

GLASUR

- 50 g dunkle Kuvertüre
- 150 g dunkle Schokoladenglasur
- 30 g weiße Kuvertüre
- ½ TL neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

Außerdem: Rollholz, runde Ausstecher (5 cm und 2,5 cm Ø), Spritzbeutel mit Lochtülle (5 mm Ø), Einwegspritzebeutel

1. Mehl, Puderzucker, Muskat und 1 Prise Salz mischen, Butter und Ei zugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren, zu Kugeln formen, flach drücken und in Klarsichtfolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

2. Teig nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Dicht an dicht insgesamt 50 Taler (à 5 cm Ø) ausstechen und auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen. Aus den Talern 2,5 cm große Löcher ausstechen, restlichen Teig erneut ausrollen und Taler ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist. Taler nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8–9 Minuten goldgelb backen und auf den Backblechen vollständig abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Füllung Macadamianüsse klein hacken und in eine flache Schale geben. Nougat mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Hälfte des Nougats auf die Hälfte der Plätzchenringe spritzen. Mit den restlichen Ringen belegen und restliches Nougat daraufspritzen. Plätzchen mit der oberen Nougatschicht vorsichtig in die Macadamianüsse drücken. 30 Minuten kalt stellen.

4. Dunkle Kuvertüre und Schoko-Glasur hacken und in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Weiße Kuvertüre hacken, mit Öl in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Nougatringe mit der Oberseite in die Glasur tauchen und auf Backpapier setzen. Weiße Kuvertüre in einen Einwegspritzebeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Kuvertüre in Streifen über die Ringe spritzen. Fest werden lassen. Kühl und trocken in Dosen zwischen Pergamentpapier gelagert, halten die Ringe 2–3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten plus Backzeit 16–18 Minuten plus Trocknungszeit plus Kühlzeiten 30 Minuten und über Nacht

PRO STÜCK 1 g E, 13 g F, 11 g KH = 172 kcal (723 kJ)

Tipp Der Teig lässt sich gut vorab backen. Füllen und glasieren Sie zunächst die halbe Menge Ringe und den Rest bei Bedarf, so weichen sie nicht durch und behalten den Biss.

Walnuss-Lebkuchen

** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN

Für ca. 40 Stück

- 1 Blatt weiße Gelatine
- 400 g Zucker
- 20 g Weizenstärke
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 100 g Marzipanrohmasse (gekühlt)
- 20 g frischer Ingwer
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g gemahlene Walnüsse
- 80 g Mehl
- 10 g gemahlener Zimt
- 10 g Lebkuchengewürz
- Salz
- 10 g Kakaopulver
- 1 Msp. Hirschhornsalz
- 4 Eiweiß (Kl. M)
- 40 Oblaten (5 cm Ø)
- 40 halbe Walnusskerne

Außerdem: Einwegspritzebeutel, Küchenthermometer, dicker Pinsel

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 g Zucker, 110 ml Wasser und Stärke in einem kleinen Topf mischen. Mit dem Schneebesen unter Rühren aufkochen und 6–8 Minuten sirupartig einkochen (auf 108 Grad; Thermometer benutzen!). Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und im heißen Sirup auflösen. Glasur vollständig abkühlen lassen.

2. Inzwischen Zitronat und Orangeat sehr fein hacken, Marzipan fein reiben, Ingwer sehr fein hacken. Mit gemahlenen Hasel- und Walnüssen, restlichem Zucker, Mehl, Zimt, Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz, Kakao und Hirschhornsalz in einer Schüssel mischen. Eiweiße zugeben und mit dem Handrührer zu einem cremigen Teig verrühren. Teig 30 Minuten kalt stellen.

3. Teig in einen Einwegspritzebeutel füllen. Beutel fest zudrehen und eine Spitze abschneiden. Teig gleichmäßig auf die Oblaten spritzen, dabei einen kleinen Rand frei lassen (da die Lebkuchen beim Backen noch etwas aufgehen). Auf jeden Lebkuchen mittig je ½ Walnusskern setzen und leicht eindrücken. Lebkuchen nebeneinander auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Bei Zimmertemperatur 4 Stunden trocknen lassen (die Oberfläche soll sich trocken anfühlen und nicht mehr kleben).

4. Lebkuchen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 10–12 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auf Kuchengittern etwas abkühlen lassen.

5. Lebkuchen noch lauwarm mit einem dicken Pinsel mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen. Zwischen Lagen von Pergamentpapier in Dosen schichten. Kühl und trocken gelagert, sind die Lebkuchen ca. 3 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Kühlzeit 30 Minuten plus Trocknungszeit 4 Stunden plus Backzeit 20–24 Minuten

PRO STÜCK 2 g E, 4 g F, 15 g KH = 111 kcal (465 kJ)

Weißes Nougat

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für ca. 80 Stück

- 70 g Eiweiß (von ca. 3 Eiern; Kl. M)
- Salz
- 150 g gemischte Nusskerne
- 50 g ungeröstete ungesalzene Pistazienkerne
- 100 g getrocknete Kirschen
- 300 g Zucker
- 200 g Orangenblütenhonig (ersatzweise Lavendelhonig)
- 85 g Glukosesirup (z. B. www.hobbybaecker.de)
- 6 eckige Oblaten (12 x 20 cm)
- 50 g dunkle Kuvertüre (55 % Kakao)
- 50 g dunkle Kuchenglasur

Außerdem: Küchenthermometer, kleiner Spritzbeutel, etwas Öl zum Bearbeiten

1. Am Vortag 10 g Eiweiß verquirlen, mit 1 guten Prise Salz und den Nüssen mischen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 8–10 Minuten rösten. Kirschen halbieren.
2. 240 g Zucker, Honig, Glukose und 100 ml Wasser im Topf aufkochen, auf 126 Grad erhitzen (Thermometer benutzen!).
3. Kurz bevor der Sirup 126 Grad erreicht, restliches Eiweiß in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen aufschlagen. Restlichen Zucker langsam einrieseln lassen. Sobald der Sirup 126 Grad erreicht hat, Sirup im feinen Strahl langsam ins Eiweiß laufen lassen, dabei weiterschlagen.
4. Nüsse und Kirschen mischen, zur Eiweißmasse geben, unterrühren. 3 Oblatenplatten auf je 1 Backpapier geben. Mit je $\frac{1}{3}$ der Masse bestreichen. Mit restlichen Oblaten belegen, andrücken und mit leicht geölten Fingern die Ränder eindrücken. Einzeln in Backpapier gewickelt, in Blechdosen über Nacht auskühlen lassen.
5. Am nächsten Tag Nougatplatten in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Kuvertüre und Glasur grob hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen. In einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Spitze knapp abschneiden. Nougatwürfel mit Schokolade verzieren und fest werden lassen. In Blechdosen zwischen Backpapier kühl (aber nicht im Kühlschrank) gelagert, 3–4 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Abkühlzeit über Nacht plus Trockenzeit

PRO STÜCK 1 g E, 2 g F, 8 g KH = 52 kcal (220 kJ)



Weißes Nougat

Traum in Weiß: Geröstete Nüsse und getrocknete Kirschen setzen salzige und säuerliche Akzente im honigsüßen, weichen Konfekt. [Rezept links](#)





Rum-Halbmonde

Keine halben Sachen:
Im Teig Kakao und Mandeln,
ein Zuckerguss mit Rum,
und darüber hagelt's Pistazien.
Saftig, mit Charakter.
Rezept rechts



Cookies („Les Bredele“)

Ein kleiner Keks kommt ganz groß
raus – buttrig, knusprig, mit braunem
Zucker, Walnuss und dunkler Schokolade.
Rezept rechts



Rum-Halbmonde

★ EINFACH

Für ca. 100 Stück

- 160 g Butter (weich)
- 160 g Zucker
- Salz
- 2 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 4 Eier (Kl. M)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Mehl
- 2 El Kakao
- 140 ml Rum
- 250 g Puderzucker
- 25 g gehackte Pistazien

Außerdem: runder Ausstecher (4,5 cm Ø)

1. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und abgeriebene Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers schaumig aufschlagen, nach und nach die Eier zugeben. Mandeln, Mehl und Kakao mit dem Schneebecken unter die luftige Buttermasse heben. Teig am besten mit einer Winkelpalette auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und gleichmäßig und gleich hoch verstreichen.

2. Teig auf dem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 12–14 Minuten backen. Heiße Teigplatte mit 70 ml Rum beträufeln.

3. Puderzucker sieben, mit restlichem Rum zu einer glatten, dickflüssigen Zuckerglasur verrühren: Dazu den Rum esslöffelweise unter den Puderzucker rühren, dabei darauf achten, dass die Glasur nicht zu dünnflüssig wird. Glasur gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, mit gehackten Pistazien bestreuen.

4. Mit rundem Ausstecher Halbmonde ausstechen: Dazu in einer Ecke des Backblechs beginnen und Reihe für Reihe ausstechen. Zunächst 1 Kreis ausstechen, Ausstecher versetzt auf den Kreis setzen und 1 Halbmond ausstechen (ergibt 2 einander zugewandte Halbmonde). Die folgenden Halbmonde versetzt so ausstechen, dass die Außenkante eines Mondes jeweils die Innenkante des nächsten Mondes bildet. Halbmonde mit der Zuckerglasur trocknen lassen. Rum-Halbmonde in luftdichten Plastikboxen lagern, so halten sie sich gut 2 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten

PRO STÜCK 1 g E, 2 g F, 5 g KH = 45 kcal (190 kJ)

Cookies („Les Bredele“)

★ EINFACH

Für ca. 60 Stück

- 100 g Walnusskerne
- 100 g Zartbitterkuvertüre (55–60% Kakao)
- 110 g Butter (kalt)
- 150 g brauner Zucker
- Salz
- 1 Ei (Kl. M)
- 180 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten

1. Walnüsse und Kuvertüre grob hacken.

2. Für den Teig Butter in kleine Stücke schneiden. Butter, Zucker, 2 Prisen Salz und Ei mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Mehl zugeben, erst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten, zum Schluss Walnüsse und Kuvertüre unterkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 4 Rollen (à 2,5 cm Ø) formen, mit Klarsichtfolie abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

3. Teigrollen mit einem glatten, schweren Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen.

4. Cookies im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene Blech für Blech je 13–15 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen. Cookies trocken zwischen Backpapier in Blechdosen lagern, so halten sie sich gut 4 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Minuten plus Kühlzeit 2 Stunden

PRO STÜCK 1 g E, 3 g F, 5 g KH = 54 kcal (227 kJ)

Tip Die Teigstangen können – doppelt in Klarsichtfolie eingewickelt – gut auf Vorrat eingefroren werden. Zum Gebrauch ca. 30 Minuten eingepackt bei Zimmertemperatur auftauen lassen, dann auspacken, schneiden und backen.

„Die Cookies schmecken auch, wenn man statt Walnüssen handgehackte, gern auch karamellisierte Haselnüsse verwendet.“

»e&t«-Profi-Tipp

Salzkaramell-Ecken

★ ★ MITTELSCHWER

Für ca. 50 Stück

TEIG

- 280 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- 30 g Kakaopulver
- 120 g Puderzucker
- ¼ TL Weinsteinbackpulver
- Salz
- 200 g Butter (kalt; in Stücken)
- 1 Ei (Kl. M)

KARAMELL

- 200 g Zucker
- 150 ml Schlagsahne
- Salzflocken (z. B. Maldon)

VERZIERUNG

- 100 g dunkle Kuvertüre (55 % Kakao)
- 100 g Kuchenglasur
- Salzflocken (z. B. Maldon)

Außerdem: Rollholz, Einwegspritzebeutel

1. Für den Teig Mehl, Kakao, Puderzucker, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Butter und Ei zugeben und erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zum glatten Teig verarbeiten. Teig zur Kugel formen, flach drücken und in Klarsichtfolie luftdicht verpacken. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Erst in 4 cm breite Streifen, dann in 5 cm lange Rechtecke schneiden. Diagonal halbieren und auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Teigabschnitte erneut verkneten. Eventuell 15 Minuten kalt stellen und zu weiteren Plätzchen verarbeiten. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) jeweils ca. 10 Minuten backen. Auf den Backblechen vollständig abkühlen lassen.

3. Für den Karamell Zucker mit 2 El Wasser in einem breiten Topf schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Sahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen lassen, bis der Karamell vollständig geschmolzen ist. In eine Schüssel umfüllen, 2–3 Prisen Salzflocken unterrühren und bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen.

4. Karamellcreme in Einwegspritzebeutel füllen und die Spitze knapp abschneiden. Masse mittig auf die Hälfte der Plätzchen spritzen. Restliche Plätzchen daraufsetzen.

5. Kuvertüre und Kuchenglasur grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel streifig über den Plätzchen verteilen und mit Salzflocken bestreuen (siehe Tipp). Vollständig trocknen lassen. In Blechdosen zwischen Backpapier mindestens 2 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:20 Stunden plus Backzeit ca. 20 Minuten plus Kühl- und Trockenzeit

PRO STÜCK 1 g E, 5 g F, 13 g KH = 108 kcal (452 kJ)

Tipp Plätzchen ohne Verzierung herstellen und lagern. Erst zum Servieren mit vorbereiteter Schoko-Mischung und Salz frisch verzieren.

Brombeerkissen

★ ★ MITTELSCHWER

Für ca. 90 Stück

TEIG

- 170 g Weizenmehl plus etwas zum Bearbeiten
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- ½ TL gemahlener Zimt
- 80 g Puderzucker • Salz
- 200 g Butter (weich; in kleinen Stücken)
- 1 Eigelb (Kl. M)

FÜLLUNG

- 20 g getrocknete Brombeeren (z. B. von Pickert)
- 150 g Marzipanrohmasse (kalt)
- 1 Eiweiß (Kl. M)

VERZIERUNG

- 1 Bio-Zitrone
- 50 g Zucker • 100 g Puderzucker
- 5 g getrocknete Brombeeren

Außerdem: Spritzebeutel mit kleiner Lochtülle (5 mm Ø), Rollholz, Teigrad oder Teigkarte, Einwegspritzebeutel

1. Für den Teig beide Mehle, Mandeln, Zimt, Puderzucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter und Eigelb zugeben und alles erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig achteln und zu 12 cm langen Rollen formen, flach drücken und in Klarsichtfolie luftdicht verpackt 20 Minuten kalt stellen.

2. Inzwischen für die Füllung Brombeeren im Blitzhacker fein zerkleinern. Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob raspeln, mit Eiweiß und Brombeerpulver in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers (oder der Küchenmaschine) zur glatten Masse verrühren. In den Spritzebeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

3. Teigrollen auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit dem Rollholz 35x6 cm breit ausrollen. Teig kurz von der Arbeitsfläche lösen. Marzipanmasse mittig als waagerechten Streifen auf den Teig spritzen. Teig der Länge nach über dem Marzipan aufrollen. Mit einem Teigrad oder einer Teigkarte schräg in 3 cm breite kissenförmige Stücke teilen.

4. Kissen auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene jeweils 12–15 Minuten goldbraun backen. Auf den Backblechen vollständig auskühlen lassen.

5. Inzwischen für die Verzierung Zitrone heiß waschen, trocken reiben. Von der Zitrone die Schale fein abreiben. Die Hälfte der Schale (ca. 2 TL) in einer Auflaufform mit dem Zucker mischen. 4–5 TL Zitronensaft auspressen, mit 100 g Puderzucker glatt rühren und in einen Einwegspritzebeutel füllen. Brombeeren mit den Fingern fein zerbröseln.

6. Vom Spritzebeutel die Spitze abschneiden und die Brombeerkissen mit Puderzuckerglasur verzieren. Kissen noch feucht vorsichtig in den Zitronenzucker drücken (siehe Tipp). In Blechdosen zwischen Backpapier gelagert, mindestens 2 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:30 Stunden plus Backzeit 24–30 Minuten plus Kühl- und Abkühlzeit

PRO STÜCK 1 g E, 3 g F, 5 g KH = 54 kcal (228 kJ)

Tipp Für mehr Vielfalt auf dem Teller die Hälfte der Plätzchen zusätzlich mit zerkleinerten Brombeeren bestreuen.



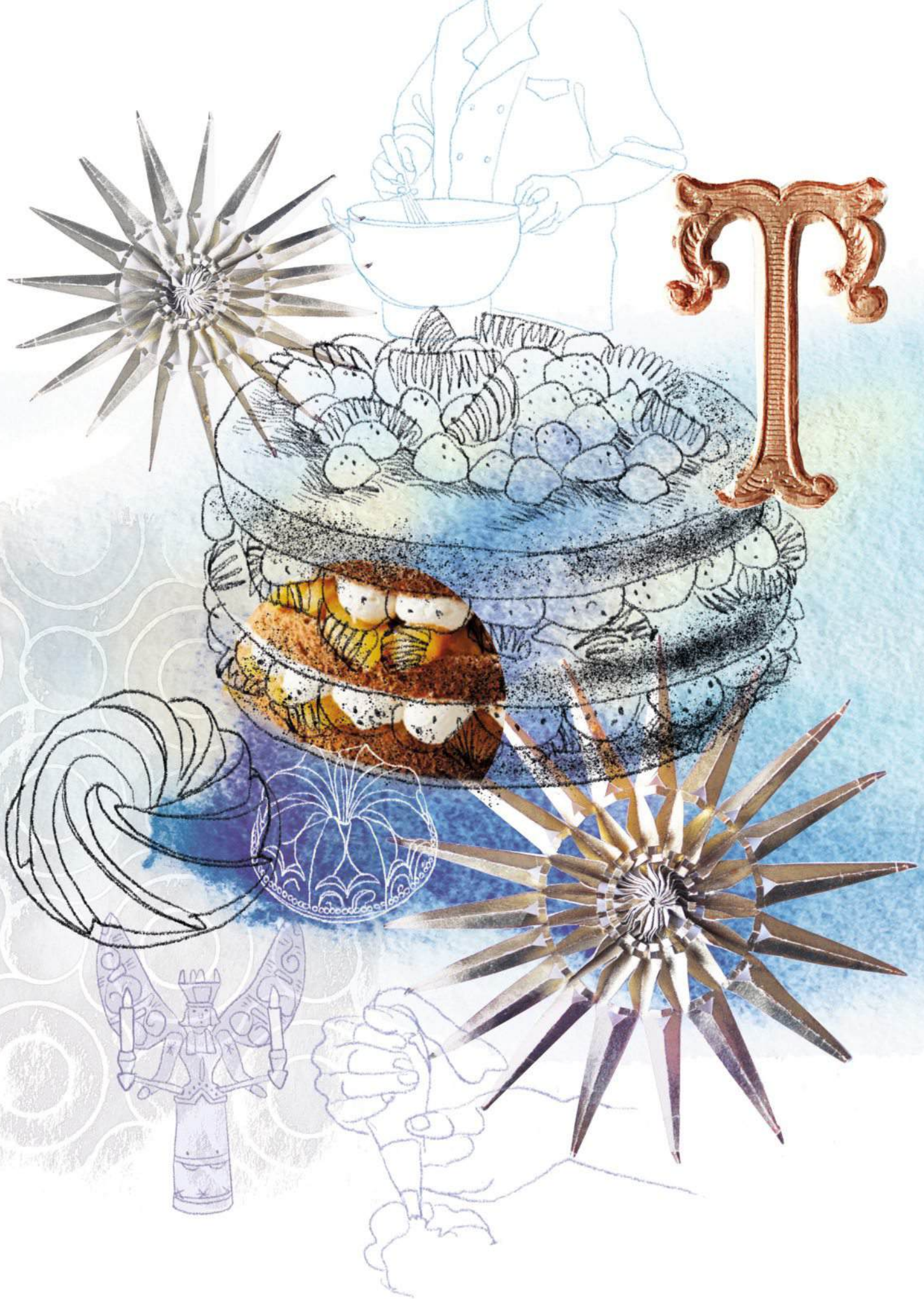
Salzkaramell- Ecken

Zarter Schoko-Mürbeteig mit Salzkaramell-Füllung. Ohne Ausstechen, restlos verlockend. [Rezept links](#)



Brombeer- kissen

Vollmundiger Vollkornteig mit saftigem Marzipankern und feinen Zitrus- und Beerennoten. [Rezept links](#)



Morgen, Kinder,
wird's was geben,
morgen werden wir
uns freu'n!

Eine Schokoladen-Kuppeltorte mit Spiegelglasur,
Honigkuchen-Schnitten mit Orangennote
oder eine weihnachtliche Biskuitrolle – hier kommen
sieben festliche Leckereien, die Ihre Lieben
wunschlos glücklich machen

Lübecker Nusstorte

*** ANSPRUCHSVOLL, RAFFINIERT

Für 12–14 Stücke

BISKUIT

- 40 g Butter
- 4 Eier (Kl. M)
- Salz
- 100 g Zucker
- 1 Tl fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 100 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- ½ Tl Weinsteinbackpulver
- 3 El brauner Rum
- 1 El Puderzucker
- 3 El Orangensaft

NUSSSAHNE

- 230 g Haselnusskerne
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 660 ml Konditorsahne (35 % Fett)
- 2 El Puderzucker
- 2 El Orangensaft

KARAMELLNÜSSE

- 80 g Puderzucker

MARZIPANDECKE

- 300 g Marzipanrohmasse
- Außerdem: Springform (20 cm Ø), Puderzucker zum Bearbeiten

1. Für den Biskuit Butter bei milder Hitze zerlassen und abkühlen lassen. Eier trennen, Eiweiße, 1 Prise Salz und 3 El lauwarmes Wasser mit dem Schneebesen der Küchenmaschine (oder den Quirlen des Handrührers) steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und 2 Minuten zu einem festen Eischnee schlagen. Eigelbe mit der Orangenschale verrühren und unter den Eischnee heben.

2. Mehl, Stärke und Backpulver daraufsieben und vorsichtig unterheben. 2 El des Teigs mit der Butter verrühren, diese Mischung vorsichtig unter den Teig heben. Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (20 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der untersten Schiene 25 Minuten backen. Biskuit in der Form umgedreht auf einem Gitter abkühlen lassen.

3. Für die Nussahne Haselnüsse auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen (Temperatur wie oben) 8–9 Minuten rösten. Auf ein Küchentuch geben und die Haut abreiben. Nüsse abkühlen lassen und ca. 20 Nüsse für die Karamellnüsse beiseitestellen. Restliche Nüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Rollholz grob zerdrücken.

4. Für den Biskuit Rum, Puderzucker und Orangensaft verrühren. Biskuit vom Formrand, dann aus der Form lösen. Papier entfernen. Boden waagrecht in 4 gleich dicke Böden schneiden. Rum-mischung mit dem Pinsel gleichmäßig auf den Böden verteilen.

5. Für die Nussahne Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne halb steif schlagen. Puderzucker und Vanillemark kurz unterrühren. Orangensaft leicht erwärmen, Gelatine gut ausdrücken und im Saft auflösen, 4 El Schlagsahne unter die Gelatine-mischung rühren. Diese Mischung unter Rühren in die restliche Sahne geben und die Sahne vollständig steif schlagen.

6. 4 Streifen Backpapier auf die Tortenplatte legen, 1. Biskuitboden darauflegen. ¼ der Schlagsahne abnehmen und kalt stellen. Zerdrückte Nüsse unter die restliche Sahne heben. ⅓ der Nussahne auf den Boden auf der Platte streichen. Mit dem 2. Boden bedecken, ⅓ Nussahne, 3. Boden, restliche Nussahne und 4. Boden darüberschichten. Torte dünn mit etwas kalt gestellter Sahne einstreichen, anschließend 1 Stunde kalt stellen.

7. Für die Karamellnüsse Puderzucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren lassen. Restliche Haselnüsse (von der Nussahne) in den Karamell geben und bei milder Hitze unter Rühren so lange glasieren, bis sie vom Karamell überzogen sind. Nüsse auf ein Backpapier geben, restlichen Karamell mit einer Gabel als Streifen über den Nüssen verteilen, fest werden lassen.

8. Für die Marzipandecke Marzipan auf einem mit Puderzucker bestäubten Backpapier rund (32–34 cm Ø) ausrollen, Marzipan dabei immer wieder von unten und oben mit Puderzucker bestäuben. Marzipanplatte mithilfe des Rollholzes aufrollen und über der Torte wieder abrollen. Rand gut andrücken und überschüssiges Marzipan abschneiden. Papierstreifen unter der Torte entfernen. Restliche Sahne durchrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und als Tupfen auf die Torte spritzen. Torte erst kurz vor dem Servieren mit Karamellnüssen garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:50 Stunden plus Backzeit
35 Minuten plus Kühlzeit mindestens 2 Stunden

PRO STÜCK (bei 14 Stücken) 9 g E, 37 g F, 34 g KH =
516 kcal (2160 kJ)

„Das heimliche Wahrzeichen Lübecks ist die Nusstorte. Wie dieser Marzipan gewordene Traum auch zu Hause gelingt? Mit etwas Geduld und Fingerspitzengefühl.“

»e&t«-Profi-Tipp

Lübecker Nusstorte

Großes Kino: Bestes Marzipan umhüllt Wiener Biskuit und Haselnusssahne, Karamellnüsse kommen on top. [Rezept links](#)



Cassata-Rolle

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für 14 Scheiben

BISKUIT

- 50 g Walnusskerne
- 30 g Amaretti-Kekse
- 80 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- 4 Eier (Kl. M)
- 130 g Zucker
- ¼ TL gemahlener Zimt
- Salz

FÜLLUNG UND UMHÜLLUNG

- 1 Vanilleschote
- 70 g Zucker
- 2 El Maraschino-Likör
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
- 100 g Amarenakirschen (abgetropft)
- 500 g Ricotta (am besten von Galbani)
- 250 ml Konditorsahne (35 % Fett)

GARNIERUNG

- 50 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
- 20 g Walnusskerne
- 10 g Amaretti-Kekse
- 2 El Amarenakirsch-Sirup (von den Kirschen)

1. Für den Teig die Walnusskerne und Amaretti-Kekse im Blitzhacker fein mahlen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Eier, 120 g Zucker, Zimt und 1 Prise Salz am besten mit der Küchenmaschine (oder mit den Quirlen des Handrührers) mindestens 8 Minuten cremig-weiß aufschlagen. Mehlmischung in 3–4 Portionen auf die Eimasse sieben und in mehreren Portionen locker mit dem Schneebesen unterheben (nicht rühren). Zum Schluss die Walnuss-Amaretti-Mischung unterheben.

2. 4 Teigkleckse auf ein Backblech (40x30 cm) setzen, damit das Papier nicht verrutscht. Backblech mit Backpapier belegen. Biskuitmasse am besten mit einer Winkelpalette gleichmäßig auf das Papier streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 9–10 Minuten backen.

3. Ein sauberes Küchentuch mit dem restlichen Zucker bestreuen. Gebackenen Biskuit auf das Tuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen, anschließend abziehen. Die Biskuitplatte sofort zusammen mit dem Küchentuch aufrollen und vollständig abkühlen lassen.

4. Inzwischen für die Füllung die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Zucker und 4 El Wasser aufkochen, offen bei mittlerer Hitze 5 Minuten kochen lassen. Vanilleschote entfernen, Maraschino unterrühren und 20 Minuten im Topf abkühlen lassen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Schokolade fein hacken. Amarenakirschen gut trocken tupfen und ebenfalls fein hacken.

5. Ricotta mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder den Quirlen des Handrührers 5 Minuten cremig rühren, dabei nach und nach den lauwarmen Sirup (bis auf 2 El) zugießen und alles gut verrühren. Die 2 El Sirup in dem Topf wieder erwärmen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas Creme hineinrühren. Diese Mischung unter Rühren zum Ricotta geben und gut verrühren. Creme 30 Minuten kalt stellen.

6. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen. ⅓ der Sahne mit dem Schneebesen unter die Creme rühren, den Rest vorsichtig mit dem Spatel unterheben. Den abgekühlten, eingerollten Biskuit wieder entrollen, mit ⅔ der Creme bestreichen, dabei am oberen Ende einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Creme gleichmäßig mit der

Schokolade und den Amarenakirschen bestreuen. Biskuit mithilfe des Küchentuchs mit der Füllung so aufrollen, dass die Naht am Ende unten liegt.

7. Rolle auf eine lange Platte setzen. Rolle mit der restlichen Creme einstreichen und mit einer Palette verzieren. Die Rolle mindestens 2 Stunden kalt stellen.

8. Für die Garnierung Schokolade in lange, dünne Streifen schneiden, die Walnüsse und Amaretti-Kekse grob hacken. Über die Rolle streuen und eventuell mit Amarenakirsch-Sirup beträufeln. Rolle in Scheiben schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Kühlzeiten
3 Stunden

PRO SCHEIBE 8 g E, 19 g F, 37 g KH =
365 kcal (1552 kJ)

„Cassata ist eigentlich eine sizilianische Festtagstorte, die gern zu Ostern oder Hochzeiten zubereitet wird. Auf weihnachtlich gedreht, ist sie auch im Winter eine Wucht.“

»e&t«-Profi-Tipp

Cassata-Rolle

Paraderolle: Amaretti-Walnuss-Biskuit lässt sich von Ricotta, Amarenakirschen und Schokolade einwickeln.
[Rezept links](#)



Mango- Brushstroke- Torte

Kunst am Kuchen: Luftige
Mango-Mousse hält saftigen
Wiener Biskuit zusammen.
Farbige Kuvertüre, lässig
gepinselt, ist der Hingucker.
Rezept rechts



Mango-Brushstroke-Torte

**** MITTELSCHWER**

Für 14 Stücke

BISKUIT

- 100 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 40 g Butter (weich)
- 4 Eier (Kl. M)
- 100 g Zucker
- Salz
- 6 El Orangensaft (frisch gepresst)

FÜLLUNG

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 2 Bio-Limetten
- 1 reife Mango (450 g; ersatzweise 300 g TK-Mango)
- 300 g Sahnejoghurt (10% Fett)
- 3 El Puderzucker
- 4 El Orangensaft (frisch gepresst)
- 330 ml Konditorsahne (35% Fett)

VERZIERUNG

- 200 g weiße Kuvertüre
 - gelbe und rote Speisefarbe (z. B. Wilton; www.meincupcake.de; ersatzweise Dr. Oetker)
 - 150 ml Konditorsahne (35% Fett)
- Außerdem: kleine Springform (20 cm Ø), verstellbarer Tortenring (9 cm Höhe), Pinsel

1. Für den Biskuit den Boden einer kleinen Springform mit Backpapier bespannen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Butter im kleinen Topf bei milder Hitze zerlassen und vom Herd nehmen.

2. Eier, Zucker und 1 Prise Salz am besten mit dem Schneebesen der Küchenmaschine 8–10 Minuten cremig schlagen. Mehlmischung in 2–3 Portionen auf die Eimasse sieben und mit dem Schneebesen locker unterheben (nicht rühren!). 4 El der Masse mit der zerlassenen, abgekühlten Butter verrühren und diese angegliche Masse mit einem Spatel unter die restliche Masse heben. In die Springform füllen, gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Backofen auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) 22–25 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

3. Biskuit mit einer Palette vom Formrand lösen, den Ring abheben, dann Biskuit umdrehen und das Backpapier abziehen. Biskuit mit einem Sägemesser waagrecht 2-mal teilen, sodass 3 gleich dicke Böden entstehen. Jeden Boden mit 2 El Orangensaft beträufeln. Um den untersten Boden einen verstellbaren Tortenring spannen.

4. Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limetten waschen, trocken reiben und 2 TL von der Schale fein abreiben. Limetten halbieren und 4 El Saft auspressen. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, in Würfel schneiden und mit dem Limettensaft fein pürieren.

5. Mangopüree, Joghurt, Puderzucker und Limettenschale in einer Schüssel gut verrühren. Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen, vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. ⅓ Mango-Joghurt-Püree einrühren, diese angegliche Gelatinemischung zurück in die Schüssel geben, unter das restliche Püree rühren und kalt stellen. Sobald die Masse fest zu werden beginnt (nach ca. 1 Stunde), Sahne für die Füllung steif schlagen, vorsichtig unters Püree heben.

6. ⅓ der Mango-Mousse auf den Biskuitboden im Tortenring streichen. Mit dem 2. Boden abdecken, ⅓ Mousse, restlichen Boden und restliche Mousse darüber-schichten. Torte mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

7. Für die Verzierung (Brushstrokes) Kuvertüre hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre auf 3 Schüsseln aufteilen. Kuvertüre in der 1. Schüssel

mit gelber Speisefarbe gelb einfärben, Kuvertüre in der 2. Schüssel mit gelber und roter Speisefarbe orange einfärben. Kuvertüre in der 3. Schüssel ungefärbt lassen und ca. 3 El davon beiseitestellen. Mit dem Esslöffel 6–8 Kleckse von der jeweiligen Kuvertürefarbe mit Abstand auf Backpapier geben und mit einem kleinen Pinsel in mehreren Strichen ca. 8 cm nach oben verstreichen. Dabei die letzten Pinselstriche (ca. 6) erst ca. 2 cm oberhalb vom unteren Rand beginnen, damit die Strokes am unteren Ende stabiler sind. Brushstrokes im Kühlschrank fest werden lassen.

8. Ungefärbte Kuvertüre erneut wie oben schmelzen. Sahne für die Verzierung steif schlagen. Torte vorsichtig aus dem Ring nehmen. Tortenrand mit Sahne einstreichen. Brushstrokes (bis auf 3) mit der Kuvertüre an den Tortenrand kleben. Restliche 3 Brushstrokes fein hacken und auf die Tortenoberfläche streuen. Anschließend die Torte 30 Minuten kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT 3:15 Stunden plus Kühlzeiten mindestens 6 Stunden

PRO STÜCK 5 g E, 23 g F, 29 g KH = 354 kcal (1481 kJ)

„Die Brushstrokes (Pinselstriche) nicht zu dünn ausstreichen, damit sie stabil werden und bleiben. Und: Zügig befestigen! Weiße Kuvertüre schmilzt schon bei 30 Grad – also auch schnell in warmen Händen.“

»e&t«-Profi-Tipp

Mirror-Glaze-Kuppeltorte

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT**

Für 20 Stücke

BODEN

- 160 g Mehl
- 35 g Kakaopulver
- 175 g Zucker
- 1 Tl Weinsteinbackpulver
- 1 Tl Natron
- Salz
- 1 Ei (Kl. M)
- 125 ml Buttermilch
- 1 Tl Vanillepaste
- 60 ml neutrales Öl (z. B. Maiskeimöl) plus etwas zum Bearbeiten

SCHOKOLADENCREME

- 300 g dunkle Kuvertüre (70% Kakao)
- 550 ml Schlagsahne
- 4 El Kirschwasser

MIRROR GLAZE

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 120 g dunkle Kuvertüre (70% Kakao)
- 120 g Zucker
- 120 g heller Sirup (z. B. Grafschafter)
- 80 g gesüßte Kondensmilch (z. B. Dovgan)

Außerdem: kleine Springform (18 cm Ø), bauchige Schüssel (20 cm Ø, 2 l Inhalt), Küchenthermometer, 1 Pappscheibe (20 cm Ø), Golddekor

1. Für den Boden Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Backpulver, Natron und 1 Prise Salz mischen. Mit Ei, Buttermilch, Vanillepaste und Öl mit den Quirlen des Handrührers zum glatten Teig verrühren. 125 ml kochendes Wasser untermischen und den Teig in eine kleine gefettete Springform füllen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30–35 Minuten backen. Auf dem Kuchengitter in der Form ca. 3 Stunden abkühlen lassen.

3. Kuchenboden aus der Form lösen. Oberfläche nach Bedarf begradigen und Boden waagrecht halbieren. Bauchige Schüssel mit wenig Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen.

4. Für die Schokoladencreme Kuvertüre grob hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen, beiseitestellen und lauwarm abkühlen lassen.

5. Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen in 2 Portionen mit der Kuvertüre mischen. Die Hälfte der Schoko-Creme in die Schüssel füllen und mit 1 Boden belegen. Boden gleichmäßig in die Creme drücken und mit 2 El Kirschwasser tränken. Restliche Creme einfüllen, restlichen Boden ebenso in die Creme drücken und mit restlichem Kirschwasser tränken. Glatt streichen und abgedeckt mindestens 4 Stunden einfrieren.

6. Für die Glasur Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. 60 ml Wasser, Zucker und Sirup aufkochen, anschließend 3 Minuten bei milder Hitze kochen. Vom Herd nehmen. Erst Kondensmilch, dann ausgedrückte Gelatine einrühren und darin auflösen.

7. Zuckermasse auf die Kuvertüre gießen und verrühren. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, Glasurmasse mit dem Stabmixer geschmeidig rühren. Masse durch ein Sieb geben und auf 40 Grad abkühlen lassen (Thermometer benutzen!).

8. Zum Anrichten die tiefgefrorene Torte aus der Form lösen, Klarsichtfolie entfernen. Torte erst auf die Pappscheibe setzen, dann auf einer kleinen Schüssel auf ein Tablett stellen. Guss langsam

über die Torte gießen. Ränder säubern, Torte sofort kalt stellen. Vor dem Servieren mit Golddekor verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:30 Stunden plus Kühl- und Abkühlzeiten mindestens 7 Stunden
PRO STÜCK 5 g E, 16 g F, 42 g KH = 346 kcal (1449 kJ)

Tipp Die Schoko-Creme-Kuppel lässt sich einige Tage vorher zubereiten und einfrieren, tiefgekühlt ist sie bis zu 2 Wochen haltbar. Kuppeltorte dann erst bei Bedarf glasieren und verzieren.

„Der Clou an dieser Torte ist die Spiegelglasur: Mirror-Glaze. Unter der strahlenden, goldbestäubten Kuppel verbirgt sich ein Kern aus Schokoladencreme mit zwei saftigen Böden – galaktisch gut.“

»e&t«-Profi-Tipp



Mirror-Glaze-Kuppeltorte

Glänzend verkuppelt: Die Spiegelglasur umhüllt einen stabilen Korpus aus Schoko-Creme.

[Rezept links](#)

Türkischer Mokkakuchen

Kaffeerunde mal anders:
Wir servieren Tee – und
der Espresso kommt in die
Buttercreme. Im Boden des
türkischen Mokokakuchens
überraschen geröstete
Walnüsse. **Rezept rechts**



Türkischer Mokkakuchen

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN**

Für 12 Stücke

KUCHEN

- 250 g Walnusskerne
- 200 g Butter (weich) plus etwas für die Form
- 180 g Zucker
- Salz
- 4 Eier (Kl. M; zimmerwarm)
- 100 g Mehl
- 100 g Buchweizenmehl
- 2 Tl Weinsteinbackpulver

SIRUP

- 6 Kardamomkapseln
- 100 g Zucker
- 2 Sternanis
- 2–3 Tl Orangenblütenwasser (Reformhaus)

BUTTERCREME

- 30 g Vanillepuddingpulver
- 40 ml Milch
- 160 ml Espresso
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 400 g Butter (kalt)

SAUCE

- 50 ml Schlagsahne
- 50 g Zartbitterkuvertüre (55 % Kakao)

Außerdem: Springform (26 cm Ø), Holzspieß, Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle, eventuell kleiner Spritzbeutel

1. Am Vortag für den Kuchen Walnüsse auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8–10 Minuten rösten, bis sie duften. 50 g Walnüsse zum Garnieren beiseitestellen, die restlichen grob hacken.

2. Butter, Zucker und 1 Prise Salz in der Küchenmaschine 8 Minuten cremig-weiß rühren. Eier nacheinander zugeben und einrühren. Mehle und Backpulver mischen und mit den gehackten Walnüssen unter die Butter-Zucker-Masse heben.

3. Springform mit Rohrboden sorgfältig fetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25–30 Minuten backen.

4. Inzwischen für den Sirup Kardamomkapseln mit dem Messerrücken andrücken. Zucker, 100 ml Wasser, Kardamom und Sternanis in einem kleinen Topf aufkochen und 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Orangenblütenwasser zugeben und abkühlen lassen.

5. Kuchen aus den Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter setzen. Mit einem Holzspieß mehrmals einstechen. Sirup durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, den Kuchen damit tränken. In der Form über Nacht durchziehen lassen.

6. Am Tag danach für die Buttercreme Puddingpulver und Milch glatt rühren. Espresso und Zucker im Topf aufkochen. Puddingpulver-Milch und Eigelbe unter Rühren zugeben, 1 Minute bei mittlerer Hitze kochen lassen. Masse in den Schlagkessel der Küchenmaschine umfüllen. Nach und nach kalte Butterwürfel unter Rühren zugeben, dabei jeden Butterwürfel vollständig einarbeiten, bevor der nächste zugegeben wird.

7. Den Kuchen mit einem schmalen kleinen Messer aus der Form lösen und auf eine Platte stürzen. Kuchen waagrecht halbieren und die untere Hälfte mit ca. 6 El Creme bestreichen. Mit dem Deckel belegen. 6 El Creme in den Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Kuchen mit der restlichen Creme vollständig einstreichen und mit dem Spritzbeutel kleine Tufts daraufsetzen. Kuchen mit beiseitegestellten Walnüssen verzieren und 1 Stunde kalt stellen.

8. Für die Sauce Sahne aufkochen. Kuvertüre hacken, in der heißen Sahne auflösen und abkühlen lassen. Kuchen mithilfe eines Löffels oder kleinen Spritzbeutels mit der abgekühlten Schoko-Sauce verzieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:40 Stunden plus Ziehzeit über Nacht

PRO STÜCK 7 g E, 59 g F, 47 g KH = 771 kcal (3230 kJ)

„Für diesen orientalischen Traum wird der Kuchen mit Kardamomsirup getränkt, die Buttercreme mit Espresso angereichert und zum Abschluss alles mit Schokoladenspritzern überzogen.“

»e&t«-Profi-Tipp

Earl-Grey-Birnentorte

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT**

Für 12 Stücke

BIRNENKOMPOTT

- 900 g Birnen
- 75 ml Zitronensaft
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 100 g Zucker
- 300 ml Orangensaft
- 20 g Speisestärke

BODEN

- 5 Beutel Earl-Grey-Tee
- 5 Eier (Kl. M)
- 1 Prise Salz
- ¼ TI Weinsteinbackpulver
- 200 g Zucker
- 1 TI Vanillepaste
- 100 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 280 g Mehl
- 3 TI Puderzucker
- Vanillesahne
- 2 Pk. Sahnefestiger
- 20 g Zucker
- 500 ml Konditorsahne (35 % Fett)
- 1 TI Vanillepaste

VERZIERUNG

- 1 Orange
- 130 ml Konditorsahne (35 % Fett)
- 1 TI Zucker
- ½ TI Earl-Grey-Teeblätter
- 2 TI Puderzucker

Außerdem: Springform (24 cm Ø), Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Ø)

1. Für das Kompott die Birnen schälen, vierteln, entkernen und quer in 1 cm breite Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker im Topf hellbraun karamellisieren lassen (dabei nicht rühren). Mit 250 ml Orangensaft ablöschen, aufkochen. Birnen zugeben, aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 10 Minuten weich garen. Stärke und restlichen Orangensaft glatt rühren und zum Birnenkompott geben. Erneut unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Gelatine gut ausdrücken. Unter vorsichtigem Rühren mit einem Spatel im heißen Kompott auflösen. 1 Stunde bei Raumtemperatur, dann 30–40 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

3. Für den Boden Teebeutel in einem Gefäß mit 350 ml kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und den Tee vollständig abkühlen lassen.

4. Eier trennen. Eiweiße mit Salz und Backpulver steif schlagen. Die Hälfte vom Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 30 Sekunden weiterschlagen.

5. Eigelbe, restlichen Zucker, Vanillepaste, Öl und 100 ml Tee mit dem Schneebesen verrühren. Mehl in 2–3 Portionen darufsieben und jeweils sorgfältig unterrühren.

6. ¼ vom Eischnee unter den Teig rühren. Restlichen Eischnee in 3 Portionen vorsichtig unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 50 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

7. Zum Tränken des Bodens restlichen Tee mit Puderzucker mischen.

8. Für die Vanillesahne Sahnefestiger und Zucker mischen. Sahne mit der Vanillepaste steif schlagen, dabei die Zuckermischung einrieseln lassen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

9. Tortenboden mit einer Palette oder einem Messer aus der Form lösen, stürzen und das Backpapier abziehen. Boden mit einem großen Sägemesser waagrecht in 3 gleich dicke Böden schneiden. Unteren Boden auf den Formboden oder eine Tortenplatte legen und mit ⅓ der Teemischung tränken. Die Hälfte vom Birnenkompott darauf verteilen. Die Hälfte der Schlagsahne in Tupfen darufspritzen. Mittleren Boden

daraufgeben. Mit weiterem Drittel der Teemischung tränken. Restliches Kompott daraufgeben und mit restlicher Sahne betupfen. Oberen Boden auf der Schnittfläche mit restlicher Teemischung tränken, dann mit der getränkten Seite nach unten auf die Torte legen. Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

10. Für die Verzierung die Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig mit entfernt wird. Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Sahne mit Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Tortenoberfläche mit Sahnetupfen verzieren und mit Orangenfilets belegen. Torte mit Teeblättern bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:20 Stunden plus
Backzeit 50 Minuten plus Kühl- und Abkühlzeiten
mindestens 4:40 Stunden

PRO STÜCK 10 g E, 30 g F, 62 g KH =
580 kcal (2431 kJ)

„Das dreigeschossige Sahnestück sieht viel aufwendiger aus, als es ist. Kompott kochen, Sahne schlagen, Boden backen, schichten, ziehen lassen. Klingt eigentlich ganz einfach, oder?“

»e&t«-Profi-Tipp

Earl-Grey-Birnentorte

It's Teatime, darling! Die Queen wäre sicher schwer begeistert von dieser Earl-Grey-Birnentorte mit Vanillesahne und Orangen.

[Rezept links](#)



Honigkuchen- Orangen- Schnitten

Immer auf die Kleinen: Gut gekühlt sind diese saftigen Honigkuchen-Orangen-Würfel Stück für Stück ein Glück.
Rezept rechts



Honigkuchen-Orangen-Schnitten

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN**

Für 16 Stücke

HONIGKUCHEN

- 160 g flüssiger Honig
- 80 g feiner brauner Zucker
- 100 g Butter (in Stücken)
- 3 Tl Lebkuchengewürz
- 320 g Mehl
- ½ Tl Natron
- ½ Tl Weinsteinbackpulver
- 3 Eier (Kl. M)
- Salz
- 100 ml Buttermilch

FÜLLUNG

- 3 Bio-Orangen
- 2 El Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 50 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 250 ml Schlagsahne
- 250 g Mascarpone

VERZIERUNG

- 2 El fruchtige Orangenmarmelade (ersatzweise Aprikosenkonfitüre)
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 20 g weiße Kuvertüre
- 2 ½ Tl neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

Außerdem: quadratische Springform (24x24 cm) oder runde Springform (26 cm Ø), Einwegspritzebeutel

1. Für den Honigkuchen Honig, 40 g Zucker, Butter und Lebkuchengewürz in einem Topf langsam erhitzen und unter Rühren 30 Sekunden aufkochen, sodass sich der Zucker löst. Sirup in eine Schüssel umfüllen und mindestens 30 Minuten vollständig abkühlen lassen. (Das Abkühlen des Gewürzsirups lässt sich beschleunigen, indem Sie die Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen.)

2. Eine quadratische Springform (ersatzweise eine runde Springform) am Boden mit Backpapier bespannen.

3. Mehl, Natron und Backpulver mischen. Eier, 1 Prise Salz und restlichen braunen Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers (oder der Küchenmaschine) mindestens 5 Minuten cremig-weiß aufschlagen. Honigsirup unterrühren und anschließend bei kleinster Stufe die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren.

4. Teig in die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen (dauert ca. 45 Minuten).

5. Inzwischen für die Füllung 2 Tl Orangenschale fein abreiben. Aus 1 Orange den Saft auspressen. Restliche Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut komplett mit entfernt wird. Fruchtfleis über einer Schüssel zwischen den Trennhäuten heraus-schneiden, den Saft auffangen. Trennhäute kräftig ausdrücken und den Saft auffangen. Orangenfilets in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.

6. Honigkuchen aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Entstandene Teigwölbung mit einem langen Sägemesser begradigen. Boden waagrecht halbieren. Obere Hälfte mit der begradigten Fläche nach oben zurück in die saubere Springform geben, untere Hälfte wenden, aufs Kuchengitter setzen.

7. Orangenlikör mit 50 ml aufgefangenem Orangensaft mischen und den Honigkuchen in der Springform damit beträufeln.

8. Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. 50 ml Orangensaft, Zitronensaft und Zucker in einem Topf aufkochen und 1 Minute bei mittlerer Hitze kochen. Gelatine ausdrücken und in eine Schüssel geben. Heißen Orangensirup darüber-gießen und verrühren. Ca. 5 Minuten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

9. Sahne cremig, nicht vollständig steif schlagen, Mascarpone und Orangenschale in einer Schüssel glatt rühren.

10. Mascarpone in 2 Portionen unter die Gelatinemischung rühren, 10 Minuten kalt stellen. Sahne dann in 2 Portionen erst mit dem Schneebesen, dann mit dem Spatel vorsichtig unterheben. Masse auf den vorbereiteten Honigkuchenboden in der Springform geben und glatt streichen. Mit den Orangenfilets belegen und diese leicht eindrücken. Alles mindestens 1 Stunde kalt stellen.

11. Für die Verzierung Orangenmarmelade durch ein feines Sieb streichen, in einem kleinen Topf leicht erhitzen und auf dem verbliebenen Honigkuchen gleichmäßig verstreichen.

12. Dunkle und weiße Kuvertüre getrennt klein hacken und in je 1 Schüssel geben. Zur dunklen Kuvertüre 2 Tl Öl, zur weißen ½ Tl Öl geben. Kuvertüren nacheinander über einem heißen Wasserbad bei milder Hitze schmelzen. Weiße Kuvertüre in den Einwegspritzebeutel füllen.

13. Dunkle Kuvertüre auf den Honigkuchen geben und am besten mit einer Palette gleichmäßig verteilen. Bestrichenen Kuchen auf dem Kuchengitter mehrmals leicht auf die Arbeitsfläche stoßen, damit die Schoko-Decke plan wird und keine Palettenspurten bleiben. Kuvertüre 5 Minuten anziehen lassen. Spritzebeutel aufschneiden. Zügig einige weiße Kuvertürelinien auf die dunkle Kuvertüre spritzen. Mit einem Holzspieß erst von oben nach unten, dann von unten nach oben durch die noch flüssige Kuvertüre ziehen. 30 Minuten trocknen lassen. Kuchen mit einem langen Messer erst in 4 gleich breite Streifen, dann in quadratische Stücke schneiden.

14. Torte aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Kuchenquadrate auf die Orangen-Mousse setzen. Torte mithilfe der durch die Quadrate vorgegebenen Linien in Stücke schneiden. Mindestens weitere 30 Minuten kalt stellen. Torte gekühlt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2:15 Stunden plus Kühl- und Abkühlzeiten mindestens 3 Stunden
PRO STÜCK 6 g E, 21 g F, 43 g KH = 394 kcal (1649 kJ)



Morgen kommt der Weihnachtsmann. Kommt mit seinen Gaben

Doch statt Zottelbär und Panthertier bringt er diesmal köstliche Kleinigkeiten! Unsere zehn Geschenke aus der Küche sind genau das Richtige für Mama, Papa, die liebste Kollegin und den netten Nachbarn

Gløggsirup

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 4 Flaschen (à 250 ml Inhalt)

- 500 ml Schwarze-Johannisbeeren-Nektar
- 400 g brauner Zucker
- 1 Vanilleschote
- 30 g frischer Ingwer
- 4 Bio-Orangen
- 5 Zimtstangen (7 cm Länge)
- 10 Kardamomkapseln (angedrückt)
- 10 Gewürznelken
- 6 Sternanis
- 10 Pfefferkörner
- 10 Pimentkörner

Außerdem: 4 sterilisierte Flaschen (à 250 ml Inhalt),
Rotwein zum Aufgießen und Rosinen zum Servieren

1. 1 l Wasser, Johannisbeernektar und Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Ingwer in Scheiben schneiden. Saft von 2 Orangen auspressen. Restliche Orangen heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Vanilleschote und -mark, Ingwer, Gewürze, Orangensaft und Orangenscheiben zum Zuckerwasser in den Topf geben, aufkochen. 12 Stunden (am besten über Nacht) abgedeckt ziehen lassen.

2. Gewürzsud durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf 1 l einkochen. In Flaschen abfüllen und gut verschließen.

3. Zum Servieren 250 ml Sirup mit 750 ml Rotwein aufgießen und erhitzen. Je 1 TL Rosinen in Gläser geben und Gløgg zugießen. Fest verschlossen hält der Sirup ca. 6 Monate.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus Ziehzeit 12 Stunden

PRO EL 0 g E, 0 g F, 5 g KH = 20 kcal (82 kJ)

„In Norwegen trinkt man
Gløgg oft mit Fruchtsaft.
Die erwachsene
Variante mit Rotwein
ist aromatischer
und nicht so süß.“

»e&t«-Profi-Tipp

Gløggsirup

Mit Liebe gewürzt: Kardamom, Zimt, Nelken und Sternanis bringen den Johannisbeernektar in Weihnachtsstimmung. In Kombination mit Rotwein wird der Sirup zur norwegischen Antwort auf Glühwein. [Rezept links](#)



Apfel-Gewürzbrot

* EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 12 Stück

- 800 g säuerliche, feste Äpfel (z. B. Elstar)
- 150 g Muscovado-Zucker
- 100 g flüssiger Honig
- 500 g Mehl
- 1 El Kakaopulver
- 1 Tl Lebkuchengewürz
- 1 ½ Tl Weinsteinbackpulver
- Salz
- 200 g Pekannusskerne
- 200 g getrocknete Kirschen

Außerdem: 12 Papp-Backförmchen (à 8 x 4 x 4 cm),
neutrales Öl (z. B. Maiskeimöl) für die Förmchen

1. Am Vortag Äpfel schälen, grob reiben und sofort mit Zucker und Honig mischen. Über Nacht abgedeckt kalt stellen.
2. Am Tag danach Mehl, Kakao, Lebkuchengewürz, Backpulver und 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. Nüsse, Kirschen und geriebenen Apfel zugeben, zügig verrühren. Die Backförmchen dünn mit Öl ausstreichen. Teig in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost auf der 2. Schiene von unten 25–30 Minuten backen.
3. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Trocken und kühl in Blechdosen gelagert, halten sich die Gewürzbrote ca. 2 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten plus Kühlzeit über Nacht
PRO STÜCK 7 g E, 12 g F, 65 g KH = 415 kcal (1740 kJ)

Apfel-Gewürzbrot

Mit Liebe gebacken: Im saftigen Teig tummeln sich getrocknete Kirschen, Nüsse und Äpfel, winterliches Flair bringen Kakao und Lebkuchengewürz. Unwiderstehlich, die kleinen Süßen! **Rezept links**



Kürbis-Käsekuchen

★ EINFACH

Für 8 Portionen

KUCHEN

- 400 g Butternusskürbis
- 2 Bio-Zitronen
- 2 Eier (Kl. M)
- 100 g Zucker
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 250 g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillezucker • Salz

STREUSEL

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 100 g Mehl
- Muskat (frisch gerieben)

Außerdem: 8 Gläser (à 200 ml Inhalt), Pappdeckel oder Pergamentpapier zum Abdecken, 8 Glasröhrchen mit Korken

1. Für den Kuchen Kürbis halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne entfernen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten garen. 1 Zitrone heiß waschen, trocken reiben und 1 TL Schale fein abreiben. Beide Zitronen halbieren und 6 El Saft auspressen.

2. Kürbis aus dem Backofen nehmen. 250 g Kürbisfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale heben und mit dem Zitronensaft in einem hohen Rührbecher fein pürieren.

3. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Kürbispüree, Frischkäse, Quark, Zitronenschale, Vanillezucker und 1 Prise Salz unterheben. Masse in Gläser füllen. Gläser in ein tiefes Backblech setzen, so viel kochendes Wasser angießen, dass die Gläser bis zu $\frac{1}{3}$ im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Umluft 120 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. Gläser auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Pergamentpapier oder Pappdeckeln abdecken.

4. Für die Streusel Butter zerlassen und abkühlen lassen. Abgekühlte flüssige Butter, Zucker, Mehl und 1 gute Prise Muskat in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zu Krümeln verarbeiten. 20 Minuten kalt stellen.

5. Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8 Minuten goldbraun backen. Streusel kurz vor dem Ende der Backzeit mit eiskaltem Wasser bespritzen, so werden sie schön knusprig. Abkühlen lassen und z.B. in Glasröhrchen gefüllt mit dem Kuchen verschenken. Die Kuchen halten sich gut gekühlt 4–5 Tage, die Streusel ungekühlt 1 Woche. Kuchen mit Schlagsahne und Streuseln servieren. Dazu passt Karamellsauce mit Schuss (siehe Rezept Seite 66).

ZUBEREITUNGSZEIT 1:20 Stunden

PRO PORTION 10 g E, 14 g F, 32 g KH = 306 kcal (1282 kJ)

Kürbis-Käsekuchen

Mit Liebe befüllt: Der cremige Kuchen aus Butternusskürbis und Frischkäse wird in Gläsern gebacken, obendrauf gibt's Muskatstreusel. Kaum ausgepackt, schon ausgelöffelt – wetten? [Rezept links](#)



Fenchel-Cracker mit Zwiebelmarmelade

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT, VEGETARISCH**

Für 50 Cracker und 2 Gläser (à 150 ml Inhalt)

ZWIEBELMARMELADE

- 400 g rote Zwiebeln
- 2 El Olivenöl
- 4 Stiele Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 160 g Zucker
- 100 ml Rote-Bete-Saft
- 80 ml Rotweinessig
- Salz
- Pfeffer

CRACKER

- 2 Tl Fenchelsaat
- Salz
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 200 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- ¼ Tl Weinsteinbackpulver
- ½ Tl Trockenhefe
- 30 g Butter (weich)

Außerdem: 2 sterilisierte Schraubgläser (à 150 ml Inhalt), gezacktes Teigrad, kleine Pappschachteln

1. Für die Zwiebelmarmelade Zwiebeln halbieren und in Spalten schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Thymian und Lorbeer zugeben. 10 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen und mit Rote-Bete-Saft und Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 40 Minuten bei mittlerer Hitze leicht kochen lassen. Sofort in die Gläser füllen. Gläser 10 Minuten auf den Deckel stellen, anschließend wenden und vollständig abkühlen lassen

2. Für die Cracker Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die duftet. Vollständig abkühlen lassen und im Mörser mit ½ Tl Salz fein zerstoßen.

3. Rosmarinnadeln vom Zweig abzupfen und fein hacken. Mehl, Backpulver, Hefe, Fenchelsalz, Rosmarin, 120 ml Wasser und Butter mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

4. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Teig mithilfe eines Lineals und gezackten Teigrads in 4x7 cm große Rechtecke schneiden und auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8 Minuten hellgolden backen. Auf dem Backblech abkühlen lassen. Cracker in Pappschachteln verpacken und mit der Marmelade verschenken. Die Cracker halten sich in einer fest schließenden Dose 4 Wochen, die Marmelade in fest verschlossenen Schraubgläsern 6 Monate.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde

PRO CRACKER (mit 1 Tl Zwiebelmarmelade) 0 g E, 1 g F, 7 g KH = 38 kcal (161 kJ)



Fenchel-Cracker mit Zwiebelmarmelade

Mit Liebe kombiniert: Herzhafte Cracker
und süßsaure Marmelade ergeben
zusammen ein Dreamteam für Genießer.
[Rezept links](#)



Gebrannte Lebkuchen-Chili-Mandeln

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für ca. 250 g

- 125 g Zucker
- 1 TI Lebkuchengewürz
- ½ TI Chiliflocken
- 200 g ungeschälte Mandelkerne

1. 100 ml Wasser, Zucker, Lebkuchengewürz und Chiliflocken in einer großen unbeschichteten Pfanne aufkochen. Mandeln zugeben, unterrühren und bei mittlerer bis starker Hitze kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zwischendurch mehrmals umrühren (dabei werden die Mandeln von einer trockenen weißen Schicht überzogen). Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Holzlöffel so lange erhitzen, bis der Karamell wieder flüssig wird und die Mandeln gleichmäßig von Karamell überzogen sind (dauert 10–15 Minuten). Mandeln auf ein Backpapier geben, mit 2 Gabeln trennen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen.

2. Mandeln in 2 mit Backpapier ausgelegte Blechdosen geben, fest verschließen und an einem trockenen Ort lagern. Die Mandeln halten sich ca. 2 Wochen. Mandeln erst kurz vor dem Verschenken z.B. in Spitztüten verpacken.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten plus Abkühlzeit ca. 1 Stunde
PRO PORTION (25 g) 4 g E, 10 g F, 13 g KH = 173 kcal (724 kJ)

Gebrannte Tonka-Orangen-Nüsse

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für ca. 250 g

- 200 g Haselnusskerne
- ½ Tonkabohne
- 125 g Zucker
- ½ TI gemahlener Ingwer
- dünn abgeschälte Schale von ½ Bio-Orange

1. Haselnüsse auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 8–10 Minuten rösten. Nüsse auf ein Küchentuch geben, überschlagen und die Häute von den Nüssen abreiben. Tonkabohne fein reiben und mit 100 ml Wasser, Zucker, Ingwer und Orangenschale in einer großen unbeschichteten Pfanne aufkochen. Nüsse zugeben und unterrühren. Bei mittlerer bis starker Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zwischendurch mehrmals umrühren (dabei werden die Nüsse von einer trockenen weißen Schicht überzogen). Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel so lange erhitzen, bis der Karamell wieder flüssig wird und die Nüsse gleichmäßig von Karamell überzogen sind (dauert 10–15 Minuten). Nüsse auf ein Backpapier geben, mit 2 Gabeln trennen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen.

2. Nüsse in 2 mit Backpapier ausgelegte Blechdosen geben, fest verschließen und an einem trockenen Ort lagern. Die gebrannten Nüsse halten sich ca. 2 Wochen. Nüsse erst kurz vor dem Verschenken z.B. in Spitztüten verpacken.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten plus Abkühlzeit ca. 1 Stunde
PRO PORTION (25 g) 3 g E, 12 g F, 13 g KH = 183 kcal (768 kJ)

Lebkuchen-Chili-Mandeln

Mit Liebe pikant gebrannt:
Die Mandel gibt hier den
Geschmack vor und überrascht
mit leicht scharfer Note.
[Rezept links](#)



Tonka-Orangen-Nüsse

Mit Liebe charmant gebrannt: Die ganze
Haselnuss steckt im feinherben Karamell-
mantel mit Orangen-Twist. [Rezept links](#)

Englische Fruchteküchlein

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT

Für 9–12 Stück

- 100 g getrocknete Soft-Aprikosen
- 50 g kandierter Ingwer
- 50 g getrocknete Soft-Cranberrys
- 30 g getrocknete Soft-Datteln
- 40 g Pistazienkerne (geschält)
- 4 El Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
- 110 g Butter (weich)
- 1 Vanilleschote
- 20 g Marzipanrohmasse (kalt)
- 60 g brauner Zucker
- Salz
- 2 Eier (Kl. M)
- 60 g fruchtige Orangenmarmelade (z. B. Chivers)
- 140 g Mehl
- ½ TI Weinsteinbackpulver
- 1 El Puderzucker

Außerdem: 9er-Cannelé-Backform; ersatzweise
12er-Muffin-Form

1. Aprikosen, Ingwer, Cranberrys und Datteln in der Küchenmaschine (am besten auf Intervallstufe) oder mit einem großen Messer fein hacken. Pistazien fein hacken. Früchte und Pistazien mit Orangenlikör mischen und 2 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

2. Inzwischen 20 g Butter zerlassen, Backform sorgfältig damit ausstreichen und 15 Minuten kalt stellen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Marzipan grob raspeln und mit restlicher Butter, Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen

der Küchenmaschine (oder den Quirlen des Handrührers) 8 Minuten sehr cremig rühren. Eier einzeln jeweils 30 Sekunden sorgfältig unterrühren.

3. Marmelade durch ein Sieb streichen und 40 g abwiegen. Mehl und Backpulver mischen und mit der Marmelade unter die Eimasse rühren. Früchte-Pistazien-Mischung unterheben. Teig in die Mulden verteilen und die Form fest auf die Arbeitsfläche stoßen (damit der Teig sich gleichmäßig verteilt). Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen. Herausnehmen, 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Die Fruchteküchlein vorsichtig auf ein Gitter stürzen und vollständig abkühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestäuben. Sie halten sich zwischen Backpapier in einer fest schließenden Frischhaltebox an einem kühlen Ort mindestens 1–2 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten plus Backzeit 25 Minuten plus
Ziehzeit 2 Stunden

PRO STÜCK (bei 12 Stück) 3 g E, 11 g F, 30 g KH = 327 kcal (1397 kJ)

„Mit Marzipan und
Marmelade werden die
kleinen Fruchtekuchen
wunderbar saftig.“

»e&t«-Profi-Tipp

Englische Früchteküchlein

Mit Liebe gemischt: Statt Orangeat und Zitronat punkten getrocknete Datteln, Aprikosen und Cranberrys mit ihrem schönen Fruchtaroma. [Rezept links](#)



Schoko-Macadamia-Würfel

Mit Liebe geschmolzen: Der sahnige Schmelz der Schoko-Ganache und das karamellierte Salz-Nuss-Geknuspel verzücken jeden Schokoholik.

Rezept unten

Schoko-Karamell-Macadamia-Würfel

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT**

Für ca. 48 Würfel

- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 300 g dunkle Kuvertüre (55% Kakao)
- 100 g gesalzene Macadamianüsse
- 300 ml Schlagsahne
- 300 g Zucker
- Meersalz
- 30 g Kakao
- 1 TL lösliches Espressopulver

Außerdem: eckige Form (20 x 15 cm)

1. Für die Ganache Vollmilch- und dunkle Kuvertüre fein hacken und über dem nicht zu heißen Wasserbad schmelzen lassen.
2. Macadamianüsse hacken. Sahne 1-mal aufkochen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn der Zucker zu schmelzen beginnt. Nüsse zugeben und unter Rühren 2–3 Minuten karamellisieren lassen. Zum Ablöschen die heiße Sahne zugießen und so lange unter Rühren kochen, bis der Karamell sich wieder gelöst hat. 3 g Salz zugeben. Mischung beiseite stellen und 5 Minuten abkühlen lassen.
3. Karamell-Nuss-Mischung unter ständigem Rühren mit dem Teigspatel zur Kuvertüre gießen und gut vermischen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte eckige Form geben, glatt streichen. Abgedeckt über Nacht kalt stellen.
4. Masse vorsichtig mithilfe des Backpapiers aus der Form lösen. Mit einem Messer in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden und die Würfel auf ein Tablett setzen. Kakao und Espressopulver mischen, die Würfel auf der Unter- und Oberseite damit bestäuben. Die Würfel halten sich in einer fest schließenden Dose im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus Kühlzeit über Nacht

PRO STÜCK 1 g E, 5 g F, 11 g KH = 98 kcal (413 kJ)

Ausgestochen gut!

So gelingt die Weihnachtsbäckerei



Jetzt QR-Code scannen und direkt bestellen:
www.essen-und-trinken.de/einzelhefte

Minztaler

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 25–30 Stück

- 75 g Butter (weich)
- 380 g Puderzucker
- 2 TL Sonnenblumenöl
- Salz
- 2 Tropfen verzehrfähiges Pfefferminzöl (Apotheke)
- 1 ½ El Kondensmilch (10% Fett)
- 100 g dunkle Kuvertüre (72% Kakao)
- 100 g dunkle Kuchenglasur

Außerdem: runder Ausstecher (4,5 cm Ø), eventuell Schneeflockenstempel

1. Butter, 350 g Puderzucker, Öl, 1 Prise Salz, Minzöl und Kondensmilch in eine Schüssel geben und mit dem Knet-
haken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) zu
einer glatten Masse verarbeiten. Teig zu einem flachen
Ziegel formen und in Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden
kalt stellen.

2. Die Hälfte des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen.
Ein Backpapier mit Puderzucker bestäuben, Teig darauf-
geben, mit Puderzucker bestäuben und ca. 5 mm dick
ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise (4,5 cm Ø)
ausstechen. Einen Schneeflockenstempel (4 cm Ø oder
andere weihnachtliche Motive) in Puderzucker drücken
und in jeden Taler ein Muster drücken. Teigreste wie
oben ausrollen und verarbeiten. Restlichen Teig ebenso
verarbeiten. Gestempelte Taler 1 Stunde kalt stellen.

3. Kuvertüre und Glasur hacken und gemischt in einer
großen Metallschüssel über einem nicht zu heißen
Wasserbad langsam schmelzen. Taler mit der Unterseite
in die Mischung tauchen, gut abtropfen lassen (siehe Tipp).
Auf ein Gitter setzen und fest werden lassen (dauert
ca. 1 Stunde). Taler vorsichtig vom Gitter lösen, zwischen
Backpapier in einer fest schließenden Dose im Kühl-
schrank lagern. Die Taler halten sich ca. 2 Wochen. Sie
sollten am besten gut gekühlt gegessen werden.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus Trocknungs- und Kühlzeiten
mindestens 4 Stunden

PRO STÜCK (bei 30 Stück) 0 g E, 4 g F, 16 g KH = 106 kcal (447kJ)

Tipp Die Kuvertüremischung sollte nur ca. 1 cm hoch in
der Schüssel stehen, so lassen sich die Taler leichter
mit der Unterseite eintauchen, ohne dass Glasur an die
Oberseite kommt.



Minztaler

Mit Liebe dekoriert: Diese Schoko-Taler bringen hübsch verziert minzfrischen Wind an die Kaffeetafel, gekühlt noch mal mehr!
[Rezept links](#)

Karamellsauce mit Schuss

Mit Liebe beträufelt: Die sahnige Sauce ist ein köstliches Topping für Desserts und Süßspeisen.

Rezept unten

Karamellsauce mit Schuss

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 4 Flaschen (à 200 ml Inhalt)

- 500 g Zucker
- 2 El Glukosesirup (z. B. über www.bosfood.de; siehe Tipp)
- 250 ml Schlagsahne
- 300 ml Ahornsirup
- 2–3 El Bourbon Whiskey
- ½ TI Salz

Außerdem: 4 sterilisierte Flaschen (à 200 ml Inhalt)

1. Zucker, Glukosesirup und 120 ml Wasser in einen Topf mit schwerem Boden geben und ohne Rühren aufkochen. Den Zucker hellbraun karamellisieren lassen und vom Herd ziehen. Sofort mit Sahne und Ahornsirup ablöschen. Topf zurück auf den Herd stellen und bei kleiner Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit Whiskey und Salz abschmecken.

2. Karamellsauce in sterilisierte Flaschen abfüllen. Hält sich kühl gelagert etwa 4 Wochen. Vor dem Servieren im Wasserbad erwärmen. Passt zu Käsekuchen, Eis, Waffeln und Pfannkuchen.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

PRO EL 0 g E, 2 g F, 13 g KH = 70 kcal (293 kJ)

Tipp Die Glukose verhindert, dass die Sauce kristallisiert. Ersatzweise können Sie 1 TI Essig verwenden.

SPEZIAL-Ausgabe verpasst?

Hier können Sie die Sonderausgaben »essen & trinken« SPEZIAL nachbestellen.



4/2025

Ein Gericht, fünf Varianten

8,90 € – Art.-Nr. 102003



3/2025

One Pot

8,90 € – Art.-Nr. 102002



2/2025

Guten Morgen!

8,90 € – Art.-Nr. 102001

Weitere
Ausgaben
im Shop

Ja, ich möchte »essen & trinken« SPEZIAL bestellen.



essen-und-trinken.de/sonderhefte

oder einfach den QR-Code rechts scannen





Schneeflöckchen, Weißröckchen, wann kommst du geschneit?

Ob wir in diesem Jahr auf weiße Weihnachten hoffen können –
wer weiß das schon?! Nur so viel ist sicher: Die Zeit
bis zum Heiligen Abend versüßen wir uns mit Crinkle Cookies,
Mandelstangen und Vanille-Tonka-Kipferln

TEIL 2

Fruchtige Butterplätzchen

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für ca. 60 Stück

- 150 g Butter (kalt)
- 220 g Puderzucker
- 1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
- Salz
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 240 g Mehl plus etwas Mehl zum Bearbeiten
- 120 g Gelee (z. B. Quitten-, Himbeer- oder Johannisbeergelee)
- 3 TI Fruchtpulver (möglichst 3 verschiedene Sorten à 1 TI, z. B. Orange, Schwarze Johannisbeere, Himbeere oder gemischte Früchte; Bezugsquellen siehe Tipp)

Außerdem: Ausstecher in Rautenform (unterschiedliche Größen), eventuell Einwegspritzebeutel

1. Butter in dünne Scheiben schneiden. Butter, 70 g Puderzucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Eigelb mit den Knethaken des Handrührers kurz verkneten. Mehl zugeben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln, 1–2 Stunden kalt stellen.

2. Mürbeteig kurz durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen. Rauten unterschiedlicher Größe ausstechen, auf 2–3 mit Backpapier belegte Backbleche setzen (große Kekse und kleine Kekse jeweils auf getrennte Bleche legen, so backen sie gleichmäßiger). Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 8–10 Minuten zartbraun backen, dann auf dem Blech auskühlen lassen.

3. Gelee glatt rühren, die Hälfte der Plätzchen auf der Rückseite damit bestreichen. Passende Plätzchen daraufsetzen.

4. Für den Zuckerguss jeweils $\frac{1}{3}$ des restlichen Puderzuckers (jeweils 50 g) mit 1 TI Fruchtpulver mischen und mit jeweils 3–4 TI Wasser glatt rühren.

5. Zusammengesetzte Butterplätzchen mit Zuckerguss bestreichen. Restlichen Guss nach Belieben in Einwegspritzebeutel geben, die Spitze knapp abschneiden und die Plätzchen damit verzieren. Plätzchen mindestens 6 Stunden trocknen lassen. Butterplätzchen zwischen Backpapier in Blechdosen kühl und trocken lagern, dabei nicht mehr als 2 Schichten übereinanderlegen. So halten sie sich gut 3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:45 Stunden plus Kühl- und Trockenzeit mindestens 7 Stunden

PRO STÜCK 1 g E, 2 g F, 8 g KH = 51 kcal (214 kJ)

Tipp Das Fruchtpulver für den Zuckerguss erhalten Sie in gut sortierten Bio- und Gewürzläden, in Drogeriemärkten oder online, z. B. über www.pattiversand.de, www.violas.de oder www.dm.de.



Fruchtige Butterplätzchen

Wie verleiht man einem Klassiker neuen Glanz?
Mit schnittigen Formen und einem fruchtébunten
Puderzuckerguss. [Rezept links](#)

Orientalische Dattel-Plätzchen

* EINFACH

Für ca. 26 Stück

TEIG

- 250 g Dinkelmehl (Type 630)
- ¼ TI Weinsteinbackpulver
- 125 g Butter (kalt; in kleinen Stücken)
- 50 g Zucker
- Salz
- 1 TI Vanillepaste (z. B. Ostmann)
- 5 El Milch

FÜLLUNG UND GARNIERUNG

- 100 g Soft-Datteln (entkernt)
- ½ TI fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 60 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 1 TI Orangenblütenwasser
- 20 g Walnusskerne
- 2 TI Zitronensaft
- 3 El Puderzucker zum Garnieren

Außerdem: Rollholz, Ausstecher in Blütenform (5 cm Ø), Papierstreifen

1. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, mit der Butter in einer Schüssel mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) vermischen, bis die Masse bröselig wird. Zucker, 1 Prise Salz, Vanillepaste und Milch zugeben, zügig zum glatten Teig verkneten. Teig zum flachen Ziegel formen und in Klarsichtfolie wickeln, mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2. Für die Füllung Datteln in kleine Würfel schneiden, mit Orangenschale, -saft und Zimt aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 5 Minuten kochen. Orangenblütenwasser zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Masse abkühlen lassen.

3. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einem Teller abkühlen lassen. Nüsse fein hacken, mit Zitronensaft unter die Dattelmasse mischen.

4. Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Rollholz ca. 3 mm dünn ausrollen. Je ½ TI Dattelfüllung in kleinen Klecksen mit ca. 3 cm Abstand in 4–5 Reihen auf der Teigplatte verteilen.

5. Restliche Teighälfte wie oben beschrieben ausrollen. Platte mithilfe des Rollholzes aufrollen, anschließend über der Platte mit der Füllung wieder abrollen und rund um die Dattelfüllungen leicht andrücken. Mit dem Ausstecher blütenförmige Plätzchen ausstechen und auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Teigreste und restliche Füllung ebenso verarbeiten. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad) nacheinander jeweils ca. 20 Minuten backen.

6. Auf Gittern abkühlen lassen. Fertige Kekse mit Papierstreifen in verschiedenen Mustern belegen und mit Puderzucker bestäuben. Papierstreifen entfernen. Dattel-Plätzchen trocken in Blechdosen lagern, so halten sie sich gut 2 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten plus Backzeit 40 Minuten plus Kühlzeit mindestens 2 Stunden plus Abkühlzeit

PRO STÜCK 1 g E, 5 g F, 12 g KH = 100 kcal (419 kJ)

Tipp Gebackene Plätzchen erst kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Orientalische Dattel- Plätzchen

Buttrig, mürbe und frisch
gepudert, präsentiert
sich der Doppelkeks aus
Dinkelmehl mit Dattel-
füllung, Vanille und feiner
Orangenote.
[Rezept links](#)





Makronen-Türmchen

Hübsch und haltbar – unsere Perle unter den Sternen: Ein Mini-Mandelmakrönchen mit Konfitüre kern thront auf einer Kakaomakrone mit Schoko-Ganache.
Rezept rechts

Makronen-Türmchen

*** ANSPRUCHSVOLL, RAFFINIERT

Für ca. 25 Stück

TEIG

- 150 g Puderzucker
- Salz
- 2 Eiweiß (60 g; Kl. M)
- 150 g fein gemahlene blanchierte Mandelkerne
- 1 Tl Kakao

FÜLLUNG

- 100 g Zartbitterkuvertüre (55–60% Kakao)
- 70 ml Schlagsahne
- ½ Tl lösliches Espressopulver
- 30 g Himbeerkonfitüre ohne Kerne

VERZIERUNG

- 30–40 Goldzuckerperlen

Außerdem: 3 Spritzbeutel mit 3 Lochtüllen (8 mm Ø, 1,5 cm Ø und 3 cm Ø)

1. Für die Makronenmasse Puderzucker, 1 Prise Salz, Eiweiße und Mandeln in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen (die Masse soll heiß sein, aber nicht kochen). Topf von der Kochstelle nehmen und in eine hitzebeständige Schüssel umfüllen. Makronenmasse etwas abkühlen lassen.

2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Makronenmasse in den Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle (1,5 cm Ø) füllen. Etwa 50 kleine Kreise Makronenmasse aufs Backpapier spritzen. Restliche Makronenmasse mit Kakao einfärben, dazu Kakao sieben, zur Makronenmasse geben, kurz unterrühren. Masse in den Spritzbeutel mit breiter Lochtülle (3 cm Ø) füllen, 25 Tupfen aufs 2. Backblech spritzen. Eventuell Teigspitzen mit dem Finger etwas flach drücken. Makronen bei Raumtemperatur mindestens 1 Stunde trocknen lassen.

3. Für die Füllung Kuvertüre fein hacken. Sahne aufkochen, Kuvertüre und Espressopulver zugeben, schmelzen lassen (darf nicht kochen!). Mit dem Schneebesen glatt rühren. Ganache-Masse abdecken, bei Zimmertemperatur beiseitestellen.

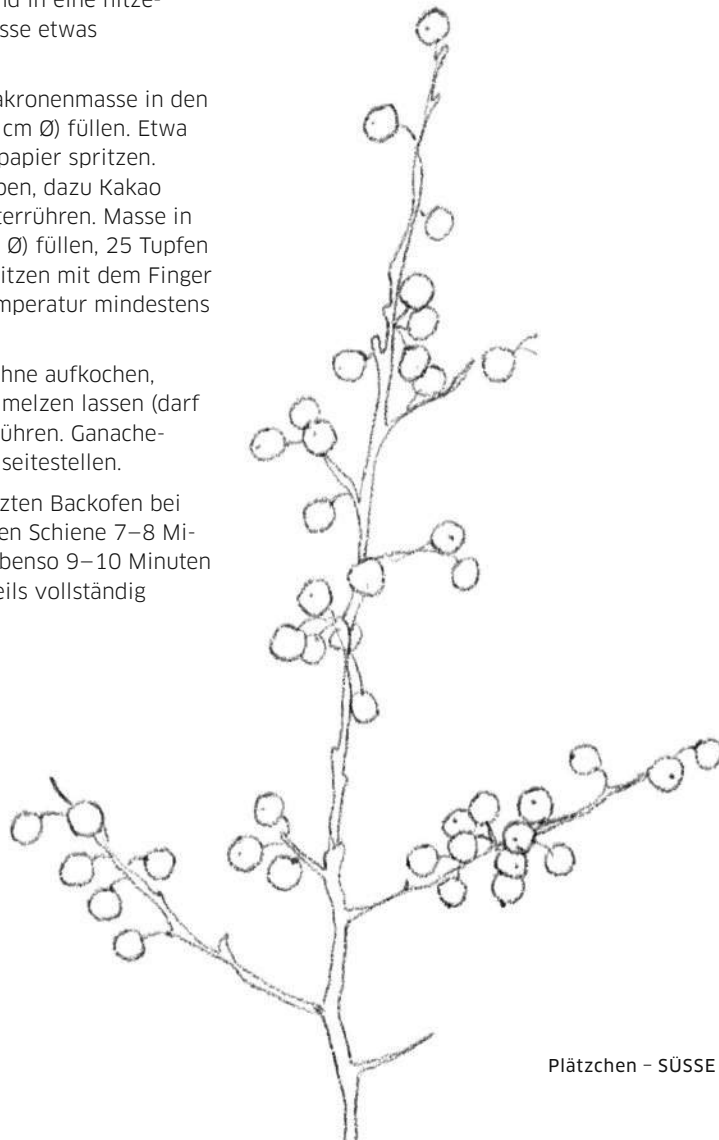
4. Zuerst die kleinen Makronen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der mittleren Schiene 7–8 Minuten backen. Dann die großen Makronen ebenso 9–10 Minuten backen. Makronen auf dem Backpapier jeweils vollständig auskühlen lassen.

5. Die kleinen weißen Makronen mit etwas Himbeerkonfitüre zusammensetzen, sodass 25 Doppelmakronen entstehen. Schokoladen-Ganache einmal kurz durchrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (8 mm Ø) füllen (falls die Schokoladenmasse noch zu weich ist, kurz kalt stellen). Die größeren Kakaomakronen mit etwas Abstand zueinander auf einem Tablett verteilen und auf jede einen dicken Tupfen Schokoladen-Ganache spritzen. Je eine gefüllte weiße Doppelmakrone daraufsetzen. Jedes Türmchen mit einem kleinen Tupfen Ganache und Goldperle verzieren und über Nacht fest werden lassen. Makronen-Türmchen trocken in Blechdosen lagern, so halten sie sich gut 2 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1:40 Stunden plus Wartezeit mindestens 1 Stunde
PRO STÜCK 2 g E, 4 g F, 10 g KH = 92 kcal (385 kJ)

Tipp 1 Türmchen nach Belieben mit übriger Ganache verzieren, dazu Ganache eventuell im warmen Backofen etwas erwärmen.

Tipp 2 Die schnelle Variante: Alle Makronen gleich groß backen und nur mit Ganache oder Himbeerkonfitüre füllen.



Safran-Orangen-Ringe

**** MITTELSCHWER**

Für ca. 60 Stück

RINGE

- 2 El Orangensaft (frisch gepresst)
- 1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
- 1 Tl fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 125 g Butter (weich)
- 100 g Puderzucker
- Salz
- ½ Tl Vanillepaste
- 2 Eier (Kl. M)
- 200 g Mehl
- 40 g Kokosmehl
- 10 g Speisestärke

FÜLLUNG UND VERZIERUNG

- 100 g fruchtige Orangenmarmelade (z. B. Chivers; siehe Tipp)
- 200 g dunkle Kuvertüre (55 % Kakao)
- 200 g dunkle Kuchenglasur
- Golddekor (z. B. www.pati-versand.de)

Außerdem: Spritzbeutel mit Lochtülle (11 mm Ø), Einwegspritzenbeutel

1. Orangensaft in einem kleinen Topf leicht erwärmen und den Safran darin auflösen. Abkühlen lassen.
2. Inzwischen Orangenschale, Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz und Vanillepaste mit den Quirlen des Handrührers (oder der Küchenmaschine) 5 Minuten schaumig schlagen. Eier und Orangensaft unterrühren. Mehl, Kokosmehl und Stärke mischen und kurz unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen, den Teig als Ringe (3,5 cm Ø) mit etwas Abstand zueinander daraufspritzen. Wenn möglich, Backbleche 15 Minuten kalt stellen. Dann nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) jeweils 10–12 Minuten hellgelb backen. Auf den Backblechen vollständig abkühlen lassen.
4. Orangenmarmelade durch ein feines Sieb streichen. In einen kleinen Einwegspritzenbeutel füllen, die Spitze abschneiden.
5. Die Hälfte der Plätzchenringe auf dem Backblech wenden und Orangenmarmelade aufspritzen. Restliche Plätzchenringe daraufsetzen. 1 Stunde trocknen lassen.
6. Inzwischen Kuvertüre grob hacken und mit der Kuchenglasur in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Plätzchen mithilfe einer Gabel in die Mischung tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier setzen. Anschließend mit Golddekor bestreuen und trocknen lassen. In Blechdosen zwischen Backpapier gelagert, mindestens 4 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten plus Backzeit 20–25 Minuten plus Kühl-, Abkühl- und Trockenzeiten

PRO STÜCK 1 g E, 3 g F, 10 g KH = 79 kcal (333 kJ)

Tipp Statt fruchtiger Orangenmarmelade passt auch bittere. Oder dunkle Konfitüre, etwa aus Schwarzen Johannisbeeren.

Chai-macchiato-Stangen

**** MITTELSCHWER**

Für ca. 80 Stück

TEIG

- 300 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- Salz • 1 Tl Lebkuchengewürz
- 1 Tl gemahlener Ingwer
- 3 Tl Instant-Espressopulver
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 200 g Butter (kalt; in Stücken)

MARSHMALLOW-MASSE

- 1 Pk. Gelatinepulver (9 g)
- 120 g Puderzucker

VERZIERUNG

- 500 g weiße Kuvertüre
- 1 ½ Tl Kokosöl • 1 Tl Kakaopulver

Außerdem: Rollholz, Teigrad, Spritzbeutel mit Lochtülle (11 mm Ø)

1. Für den Teig Mehl, Puderzucker, 1 Prise Salz, Lebkuchengewürz und gemahlene Ingwer mischen. Espressopulver mit 1 El kaltem Wasser verrühren, mit Eigelb und Butter zur Mehlmischung geben. Alles erst mit den Knethacken des Handrührers, dann mit den Händen zum glatten Mürbeteig verarbeiten. Teig zu einem Ziegel formen, flach drücken und in Klarsichtfolie gut verpackt mindestens 2 Stunden kalt stellen.
2. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 10 Minuten temperieren lassen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 5 mm dünn ausrollen und mit dem Teigrad zu 6 x 2 cm großen Stangen schneiden. Stangen mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) je ca. 12 Minuten backen. Auf den Blechen vollständig abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Marshmallow-Masse Spritzbeutel mit Lochtülle (siehe Tipp) vorbereiten. Gelatinepulver in einem kleinen Topf mit 150 ml kaltem Wasser verrühren und 2 Minuten quellen lassen. Puderzucker in eine Rührschüssel sieben.
4. Gequollene Gelatine unter Rühren erhitzen und 1-mal kurz aufkochen. Dann sofort unter Rühren mit den Quirlen des Handrührers (oder der Küchenmaschine) in den Puderzucker gießen. 5 Minuten auf höchster Stufeiterrühren, bis eine cremig-feste Masse entstanden ist. Masse in den Spritzbeutel füllen, zügig auf die Gewürzplätzchen spritzen. 30 Minuten bei Raumtemperatur fest werden lassen.
5. Inzwischen für die Verzierung Kuvertüre hacken und mit Kokosöl in eine Metallschüssel geben. Über dem heißen Wasserbad schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Plätzchen mit der Marshmallow-Seite in die Kuvertüre tauchen, kurz abtropfen und auf Backpapier trocknen lassen. Erneut wie oben in die Kuvertüre tauchen und vollständig trocknen lassen. Mit etwas Kakaopulver bestäuben. In Blechdosen zwischen Backpapier gelagert, mindestens 4 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:15 Stunden plus Backzeit ca. 25 Minuten plus Kühlzeit 2 Stunden plus Trockenzeit

PRO STÜCK 1 g E, 4 g F, 9 g KH = 81 kcal (340 kJ)

Tipp Die Marshmallow-Masse ist zunächst weich, wird dann jedoch schnell fest. Der Spritzbeutel mit Lochtülle sollte daher schon vorbereitet sein, sodass die Masse zügig auf die Gewürzplätzchen aufgespritzt werden kann.

Chai-macchiato-Stangen

Weißer Kuvertüre umhüllt einen Marshmallow auf Espresso-Lebkuchen-Mürbeteig. Süßlich, würzig wie ein Chai macchiato. [Rezept links](#)



Safran-Orangen-Ringe

Gewusst wie! Etwas Kokosmehl im Teig macht die schokolierten Ringe mit Orangenmarmelade so schön luftig. [Rezept links](#)



Haselnusskekse

Geduldsprobe mit Nougat: Das Mehl ist gesiebt, und für 50 Küsschen werden 100 Bällchen gerollt. Nur echte Küsse schmecken besser...
Rezept rechts

Erdnuss-Karamell-Sterne

Der Boden mürbe, der Karamell cremig, mit einem Hauch von Chilischärfe, und dazu Nüsse, Nüsse, Nüsse. Ein Wohlfühlkeks mit Kick. **Rezept rechts**



Haselnusskekse

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für ca. 50 Stück

- 190 g Butter
 - ½ Vanilleschote
 - 250 g Mehl (gesiebt)
 - 120 g Zucker
 - Fleur de sel
 - 120 g gemahlene Haselnüsse
 - 1 Ei (Kl. M)
 - 100 g dunkles Nougat (www.pati-versand.de; ersatzweise Nougat von Schwartz)
 - 50 Haselnusskerne
- Außerdem: Einwegspritzebeutel

1. Butter 30 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen. Mehl mit Zucker, 1 Prise Fleur de sel, Haselnüssen und Vanillemark gut vermengen, Butter und Ei zugeben und erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig zwischen Backpapier flach ausrollen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Aus dem Teig 100 kleine Kügelchen rollen (ca. in Haselnussgröße und ca. 7 g schwer). Je 50 Teigbällchen auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen, Bällchen leicht flach drücken. Nacheinander im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) je 16–18 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen Nougat in einer Schale über dem warmen Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und glatt rühren. Nougat in einen Einwegspritzebeutel füllen. Je 1 Nougattupfen auf die flache Seite von Keksen 1 spritzen, einen 2. Keks auflegen und leicht andrücken. Auf die fertig gefüllten Kekse je 1 kleinen Tupfen restliches Nougat spritzen und 1 Haselnusskern daraufdrücken. Kekse am besten eine Nacht ruhen lassen. Kekse zum Aufbewahren in eine Dose geben. Kühl und trocken gelagert, sind sie mindestens 6 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Backzeit 32–36 Minuten plus Kühlzeit mindestens 1 Stunde plus Ruhezeit über Nacht

PRO STÜCK 1 g E, 6 g F, 7 g KH = 85 kcal (354 kJ)

Erdnuss-Karamell-Sterne

★★ MITTELSCHWER, RAFFINIERT

Für ca. 40 Sterne (oder 80 Quadrate)

TEIG

- 300 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 150 g Zucker
- Salz
- 400 g Mehl

KARAMELL

- 300 ml Schlagsahne
- 150 g brauner Zucker
- feines Meersalz
- 150 g flüssiger milder Honig
- ¼ TL Chiliflocken
- 450 g gesalzene Erdnusskerne
- 45 g Butter (weich)

Außerdem: Sternausstecher (5 cm Ø)

1. Für den Teig Butter 30 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Butter in Stücke schneiden, mit Vanillemark, Zucker und 1 Prise Salz mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) kurz verarbeiten. Mehl zugeben und kurz unterkneten. Teig mit den Händen zu einem flachen Ziegel formen und in Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Für den Karamell Sahne, Zucker, ¼ TL Meersalz, Honig und Chiliflocken in einem Topf (Topfgröße ca. 25 cm Ø und 13 cm Höhe; siehe Tipp) aufkochen. Offen bei mittlerer bis starker Hitze 5 Minuten kochen lassen, dabei mehrmals umrühren. Erdnüsse und Butter zugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.

3. Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig dünn ausrollen und mit einer Backblechrolle bis zum Blechrand rollen (der Teig sollte ganz bis an den Rand reichen). Boden mehrmals mit der Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 15–17 Minuten goldbraun vorbacken.

4. Erdnussmasse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Weitere 15 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen und auf dem Backblech vollständig abkühlen lassen. Mit dem Sternausstecher (5 cm Ø) dicht an dicht Sterne ausstechen (oder in ca. 4 cm große Quadrate schneiden). Kühl und trocken zwischen Lagen von Pergamentpapier in einer fest schließenden Dose gelagert, sind die Sterne 2–3 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus Backzeit 30–34 Minuten plus Kühlzeit mindestens 1 Stunde

PRO STÜCK (bei 80 Stück) 2 g E, 7 g F, 9 g KH = 116 kcal (486 kJ)

Tipp Wichtig: Die Topfgröße sollte ungefähr der angegebenen entsprechen, da der Karamell sonst anders einkocht!

Panforte-Ecken

★ EINFACH, RAFFINIERT

Für ca. 75 Stück

- 200 g Cashewkerne
- 100 g Pekannusskerne
- 50 g Orangeat (möglichst am Stück)
- 50 g Zitronat (möglichst am Stück)
- 80 g kandierter Ingwer
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 30 g Mehl
- 1 El Kakaopulver
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 1 Msp. gemahlene Gewürznelken
- 1 gestrichener Tl gemahlener Ingwer
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Tl Anissaat
- 100 g Puderzucker
- 140 g Honig
- Salz
- 3 eckige Backoblaten (12 x 20 cm)

Außerdem: etwas Butter zum Bearbeiten

1. Cashews und Pekannüsse portionsweise im Blitzhacker grob hacken. Orangeat und Zitronat grob in Stücke schneiden, mit kandiernem Ingwer im Blitzhacker fein hacken. Kuvertüre ebenfalls im Blitzhacker fein hacken. Alles in einer Schüssel mischen, dann Mehl, Kakao und sämtliche Gewürze sorgfältig untermischen.
2. Puderzucker, Honig, 1 Prise Salz und 2 El Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, zur Frucht-Schoko-Mischung geben und mit einem Kochlöffel zu einer klebrigen Masse verrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Oblaten dicht an dicht mit etwas Butter „daraufkleben“, sodass sie ein großes Rechteck bilden. Panforte-Masse mithilfe von 2 Esslöffeln auf dem Oblatenrechteck verteilen. Masse mit einem Stück Klarsichtfolie bedecken und die Oberfläche mit den Händen gleichmäßig flach drücken, dabei am Rand 1 cm frei lassen. Klarsichtfolie entfernen. Panforte im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) 18–20 Minuten backen, anschließend auf dem Backblech auskühlen lassen.
4. Panforte mit einem schweren Messer in 4 cm breite Streifen schneiden, diese in Quadrate und dann in Dreiecke schneiden. Ecken zwischen Backpapier in einer Blechdose kühl und trocken lagern. So halten sie sich ca. 4 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

PRO STÜCK 1 g E, 2 g F, 7 g KH = 51 kcal (216 kJ)

Buchweizen-Dattel-Plätzchen

★★ MITTELSCHWER, RAFFINIERT

Für ca. 30 Stück

TEIG

- 125 g Butter (sehr weich)
- 50 g Zucker
- ½ Tl fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- Salz
- 1 Ei (Kl. M)
- 150 g Buchweizenmehl
- 60 g Buchweizen

FÜLLUNG

- 200 g Soft-Datteln
 - eventuell 2–3 El Orangensaft
- Außerdem: 2 Spritzbeutel mit 2 Lochtüllen (12–13 mm Ø und 8 mm Ø)

1. Für den Teig Butter, Zucker, Orangenschale und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers schaumig aufschlagen, das Ei unterschlagen. Buchweizenmehl und 50 g Buchweizen mit einem Teigschaber unter die Butter-Ei-Masse heben.
2. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche mit etwas Abstand 4 cm lange Streifen spritzen. Mit dem restlichen Buchweizen bestreuen, diesen leicht andrücken. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 10–12 Minuten zartbraun backen, anschließend auf dem Backblech auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Datteln grob zerkleinern und im Blitzhacker zu einer spritzfähigen Paste verarbeiten, je nach Festigkeit 2–3 El Orangensaft untermischen.
4. Dattelpaste in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und die Hälfte der Buchweizenplätzchen auf der Rückseite damit bespritzen. Restliche Plätzchen daraufsetzen und leicht andrücken. Buchweizenplätzchen zwischen Backpapier in Blechdosen kühl und trocken lagern. So halten sie sich gut 3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:20 Stunden

PRO STÜCK 1 g E, 4 g F, 11 g KH = 84 kcal (353 kJ)



Buchweizen-Dattel-Plätzchen

Was sorgt für allgemeines Entzücken? Diese Knusperteilchen mit Buchweizen in Teig und Topping. Eine Dattel-Orangen-Paste steuert natürliche Süße bei.

[Rezept links](#)



Panforte-Ecken

Was haben alle Naschkatzen gern? Früchte, Nuss und Cashewkern, umschmeichelt von Schokolade und Honig, gebettet auf hauchdünnen Oblaten.

[Rezept links](#)



Mandelstangen

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN**

Für ca. 30 Stück

- 1 Vanilleschote
- 250 g Mandelkerne mit Haut
- 250 g Puderzucker
- 2 El Mehl
- Salz
- 1 Eiweiß (40 g)
- 20 g Pistazien
- 100 g Zartbitterkuvertüre

Außerdem: Mandelmühle, Thermometer

1. Vanilleschote einritzen, das Mark herauskratzen. Mandeln in einer Mandel- bzw. Nussmühle fein mahlen (siehe Tipp 1). Puderzucker, Mehl, Vanillemark und Mandeln mischen und erneut durch die Mühle geben. 1 gute Prise Salz zugeben.
2. Eiweiß verquirlen. Portionsweise zu den Mandeln geben und zu einer geschmeidigen, eher trockenen Masse verkneten. Teig in Klarsichtfolie 20 Minuten ruhen lassen.
3. Teig in 4 Portionen teilen und zu 4 Rollen (à 1,5 cm Ø) formen. Rollen in 5 cm lange Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 8–10 Minuten goldgelb backen (die Stangen sind fertig, sobald sie sich vom Blech lösen lassen). Mandelstangen herausnehmen und auskühlen lassen. Pistazien im Blitzhacker fein hacken.
4. Kuvertüre hacken und in einem Schlagkessel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Dabei mehrmals, am besten mit einem Silikonspatel, rühren und die Temperatur kontrollieren. Kuvertüre temperieren (siehe Infokasten).
5. Mandelstangen an den Enden in die Kuvertüre tauchen und mit Pistazien bestreuen. Kühl und trocken, am besten in Dosen gelagert, halten sie sich gut 3 Monate.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten plus Backzeit 8–10 Minuten

PRO STÜCK 2 g E, 5 g F, 11 g KH = 106 kcal (446 kJ)

Tipp 1 Die Mandeln sollten in einer Nuss- bzw. Mandelmühle gemahlen werden, da sie dann besonders fein und griffig werden. Mit dem Blitzhacker klappt das nicht (Mandelmühle, z. B. von Sveico, ab ca. 17 Euro).

Tipp 2 Die Mandelstangen lassen sich einfrieren: Plätzchen ohne Kuvertüre backen, einfrieren und erst nach dem Auftauen mit Kuvertüre garnieren.

Tipp 3 Statt die Kuvertüre zu temperieren, können Sie die Hälfte der Kuvertüre durch Kuchenglasur ersetzen, beides fein hacken, in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und Plätzchenenden in die Glasur tauchen.

Walnuss-Cantuccini

*** EINFACH, GUT VORZUBEREITEN**

Für ca. 80 Stück

- 50 g Marzipanrohmasse
- 250 g Mehl
- 1 TI Weinsteinbackpulver
- 180 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1½ TI Lebkuchengewürz
- Salz
- 25 g Butter (weich)
- 2 Eier (Kl. M)
- 200 g Walnusskerne

1. Marzipanrohmasse in ca. 5 mm kleine Würfel schneiden. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Marzipan, Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz, Butter und Eier zugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers) zu einem glatten Teig verarbeiten. Walnüsse unterkneten.
2. Teig in 4 gleich große Stücke teilen und zu 4 Rollen (à 35 cm Länge) formen. In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.
3. Teigrollen im Abstand von 8 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten vorbacken. Etwas abkühlen lassen und schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden.
4. Cantuccini mit der Schnittfläche auf das Backpapier legen und in weiteren 8–10 Minuten wie oben goldbraun backen. Kühl und trocken in Dosen gelagert, halten sie sich gut 3 Monate.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten plus Backzeit ca. 23–25 Minuten plus Kühlzeit ca. 1 Stunde

PRO STÜCK 1 g E, 2 g F, 5 g KH = 46 kcal (193 kJ)



Kuvertüre temperieren

Die Kuvertüre darf nicht heißer als 42–45 Grad werden! Vor der Temperaturkontrolle gut durchrühren und in der Mitte der flüssigen Kuvertüre messen. Thermometer nach dem Messen abwischen, damit keine Anhaftungen die nächste Messung verfälschen. Ist die Kuvertüre geschmolzen, Schüssel vom Wasserbad nehmen und in eine Schüssel mit ca. 20 Grad warmem Wasser stellen. Kuvertüre unter Rühren auf 28 Grad abkühlen lassen. Ist die Abkühltemperatur erreicht, Kuvertüre über dem warmen Wasserbad auf 32–33 Grad erneut erwärmen. Dabei ständig rühren und auf die Temperatur achten, die Kuvertüre darf nicht heißer werden! Wichtig: Beim Schmelzen bzw. Temperieren darf kein Wasser in die Kuvertüre gelangen. Für Vollmilch- oder weiße Kuvertüre gelten andere Temperaturangaben!



Mandelstangen

Die üppigen Rollen aus selbst gemahlene Mandeln glänzen mit feiner Kuvertüregarnierung.

Rezept links

Walnuss-Cantuccini

Der Hartkeksklassiker aus Florenz zeigt hier, wie ein Vin-Santo-Begleiter es auch ohne Mandeln knacken lässt.

Rezept links

Erdnuss-Snickerdoodles

Genial einfach: mit einem Hauch von Kakao der Abstauber im „Easy Mürbeteig“-Segment. **Rezept rechts**



Kardamom-Cookies

Genial kombiniert: Cranberry und Himbeere toppen das würzige Schoko-Kirsch-Geknusper. **Rezept rechts**

Kardamom-Cookies

★ EINFACH, RAFFINIERT

Für 30 Stück

- 80 g Bitterschokolade
- 80 g getrocknete Sauerkirschen
- 150 g Butter (weich)
- 200 g feiner Zucker
- feines Meersalz
- 1 Ei (Kl. M)
- 250 g Mehl
- 1 Tl gemahlener Kardamom
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 2–3 El brauner Rum
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 4 El Himbeergelee

1. Bitterschokolade und Sauerkirschen grob hacken. Butter, Zucker und ½ Tl Salz mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe 5–6 Minuten schaumig rühren. Ei zugeben und unterrühren, bis die Masse gebunden ist. Mehl, Kardamom, Orangenschale, Rum, Schokolade und Kirschen nach und nach unterrühren.

2. Vom Teig mit dem Teelöffel 30 walnussgroße Häufchen abstechen und im Abstand von ca. 4 cm auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten je 10–12 Minuten backen, bis die Cookies einen leicht braunen Rand bekommen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Cranberrys grob hacken. Himbeergelee erhitzen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, Cranberrys zugeben und gut unterrühren. Etwas abkühlen lassen, bis es leicht zähflüssig wird, und mit dem Teelöffel je 1 Tupfen auf die Cookies geben. Abkühlen lassen. Cookies in Dosen zwischen Lagen von Pergamentpapier schichten. Kühl und trocken gelagert, halten sie sich ca. 4 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten plus Backzeit 20–24 Minuten

PRO STÜCK 1 g E, 5 g F, 18 g KH = 127 kcal (533 kJ)

„Himbeergelee,
Cranberrys und
getrocknete
Kirschen geben den
Knusper-Cookies
den fruchtigen Touch.“

»e&t«-Profi-Tipp

Erdnuss-Snickerdoodles

★ EINFACH, RAFFINIERT

Für ca. 30 Stück

- 1 Vanilleschote
- 40 g Butter (weich)
- 150 g stückige Erdnussbutter
- 150 g brauner Zucker
- Salz
- 2 Eier (Kl. M)
- 180 g Mehl
- 1 Tl Weinsteinbackpulver
- 2–3 Tl Kakaopulver

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit Butter, Erdnussbutter, Zucker und ½ Tl Salz mit den Quirlen der Handrührers 2 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander je 30 Sekunden unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und auf kleinster Stufe unterrühren. Teig 1 Stunde kalt stellen.

2. Teig zu 3 cm großen Kugeln formen und mit etwas Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten je 9–10 Minuten backen. Doodles vollständig abkühlen lassen und mit Kakaopulver bestäuben. Kühl und trocken gelagert, am besten in Blechdosen zwischen Pergamentpapier, sind sie 4 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten plus Backzeit 18–20 Minuten plus Kühlzeit 1 Stunde

PRO STÜCK 2 g E, 4 g F, 10 g KH = 89 kcal (373 kJ)

Tipp Frisch aus dem Backofen sind die Doodles eher weich und elastisch, mit der Zeit werden sie etwas fester. Wer die Plätzchen insgesamt lieber weich haben möchte, nimmt sie einen Tick früher aus dem Backofen.

„Der US-Klassiker
schmeckt nicht nur
mit Zimt und Zucker.
Diese Plätzchen-
variante wird mit
Kakao bestäubt und
schlägt jeden Riegel.“

»e&t«-Profi-Tipp

Kongress-Schnitten

★ ★ MITTELSCHWER, RAFFINIERT

Für ca. 60 Stück

MÜRBETEIG

- 120 g Butter (kalt)
- 60 g Puderzucker
- Salz
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 180 g Mehl
- 1 Msp. gemahlener Zimt

BELAG

- 150 g Schwarze-Johannisbeeren-Konfitüre
- 2 Eiweiß (Kl. M)
- Salz
- 90 g Zucker
- 100 g gemahlene blanchierte Mandelkerne

1. Für den Mürbeteig Butter in kleine Stücke schneiden. Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz und Eigelb mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Mehl und Zimt zugeben und zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kalt stellen.

2. Mürbeteig kurz durchkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf 28 x 30 cm ausrollen. Teigplatte mithilfe des Rollholzes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mehrfach mit einer Gabel einstechen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 10–12 Minuten zartbraun backen. Backblech auf ein Kuchengitter setzen und die Teigplatte etwas abkühlen lassen.

3. Teigplatte gleichmäßig mit der Konfitüre bestreichen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Mandeln unter die steife Eiweißmasse heben und die Masse auf der Mürbeteigplatte gleichmäßig etwas wellig verstreichen.

4. Bestrichene Mürbeteigplatte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) weitere 12–15 Minuten backen. Kongress-Schnitten in Rauten oder Stangen schneiden. Kongress-Schnitten trocken zwischen Backpapier in Blechdosen lagern, so halten sie sich gut 3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:15 Stunden plus Kühlzeit 1 Stunde

PRO STÜCK 1 g E, 2 g F, 6 g KH = 54 kcal (226 kJ)

Kongress-Schnitten

Mit Baiser im Dreivierteltakt: Weil beim Wiener Kongress die Konditoren angeheitert tanzten, kam die zarte Mürbeteig-Raute mit Konfitürefüllung zu Form und Namen. [Rezept links](#)





Mandelmakronen

Worin besteht ihr zuckersüßes Geheimnis? Aus selbst gebrannten Mandeln im luftigen Eiweißteig, die schon bei der Zubereitung einfach hinreißend duften. **Rezept rechts**

Vanille-Tonka-Kipferl

Nichts zerfällt am Gaumen zarter als ein mürbes Hörnchen aus Butter, Mehl und Mandeln. Hier hat sich zur Vanille noch eine Prise Kurkuma gesellt. **Rezept rechts**



Mandelmakronen

**** MITTELSCHWER**

Für ca. 25 Stück

GEBRANNT MANDELN

- 100 g Zucker
- ½ Tl gemahlener Zimt
- 220 g Mandelkerne (mit Haut)
- 25 g Puderzucker

MAKRONENMASSE UND VERZIERUNG

- 2 Eiweiß (Kl. M)
- Salz
- 80 g Zucker
- 25 Mandelkerne (mit Haut)

1. Für die gebrannten Mandeln 50 ml Wasser und Zucker in einer Pfanne verrühren und aufkochen. Zimt und Mandeln zugeben, weitere 3 Minuten unter Rühren bei milder Hitze kochen lassen.

2. Wenn der Mandelsirup dick blubbert, den Puderzucker zugeben und langsam ca. 3 Minuteniterrühren, bis die Masse anfängt, goldbraun zu karamellisieren. Mandelmasse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend im Blitzhacker mittelfein mahlen.

3. Für die Makronenmasse Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen und 2 Minuten weiterschlagen. Gebrannte Mandeln mit einem Teigschaber unterheben. Mithilfe von 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen der Makronenmasse auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen.

4. Auf jedes Teighäufchen 1 Mandel setzen und leicht andrücken. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad (Umluft 120 Grad) auf der 2. Schiene von unten 17–18 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Makronen zwischen Backpapier in Blechdosen kühl und trocken lagern. So halten sie sich gut 4 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:15 Stunden

PRO STÜCK 3 g E, 6 g F, 9 g KH = 108 kcal (455 kJ)

Vanille-Tonka-Kipferl

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für ca. 60 Stück

KIPFERLTEIG

- 180 g Butter (kalt)
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 60 g Puderzucker
- 90 g gemahlene blanchierte Mandelkerne
- Mark von 1 Vanilleschote
- 3–4 Prisen geriebene Tonkabohne
- ½ Tl gemahlene Kurkuma
- 180 g Mehl

ZUCKERMISCHUNG

- 80 g Zucker
- 1 Pk. Bourbon-Vanillezucker

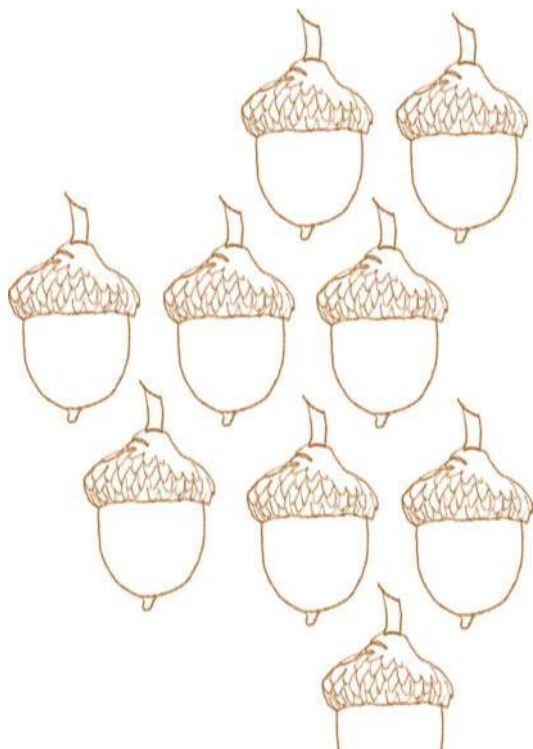
1. Für den Teig die Butter in kleine Stücke schneiden. Butter, Salz, Eigelb und Puderzucker mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Mandeln, Vanillemark, Gewürze und Mehl zugeben, mit den Händen zügig glatt kneten. Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

2. Teig kurz durchkneten, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu 2 Rollen (à 3 cm Ø) formen. Jeweils in ca. 30 gleich große Stücke schneiden, diese zu 7 cm langen Röllchen formen. Zu Kipferln biegen und auf 2–3 mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10–12 Minuten zartbraun backen.

3. Zucker und Vanillezucker mischen. Die noch warmen Kipferl behutsam mit einem Teigschaber vom Papier lösen. In der Zuckermischung wenden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kipferl zwischen Backpapier in Blechdosen kühl und trocken lagern. So halten sie sich gut 3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Kühlzeit 1 Stunde

PRO STÜCK 1 g E, 3 g F, 6 g KH = 53 kcal (223 kJ)



Crinkle Cookies

* EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für ca. 35 Stück

- 110 g Butter (zimmerwarm)
- 180 g Muscovado-Zucker (ersatzweise Rohrohrzucker)
- Salz
- 2 Eier (Kl. M)
- 150 g Mehl
- 80 g Kakaopulver
- 1½ TL Weinsteinbackpulver
- ¼ TL gemahlener Kardamom
- 100 g Puderzucker

Außerdem: (Eis-)Portionierer (3,5 cm Ø)

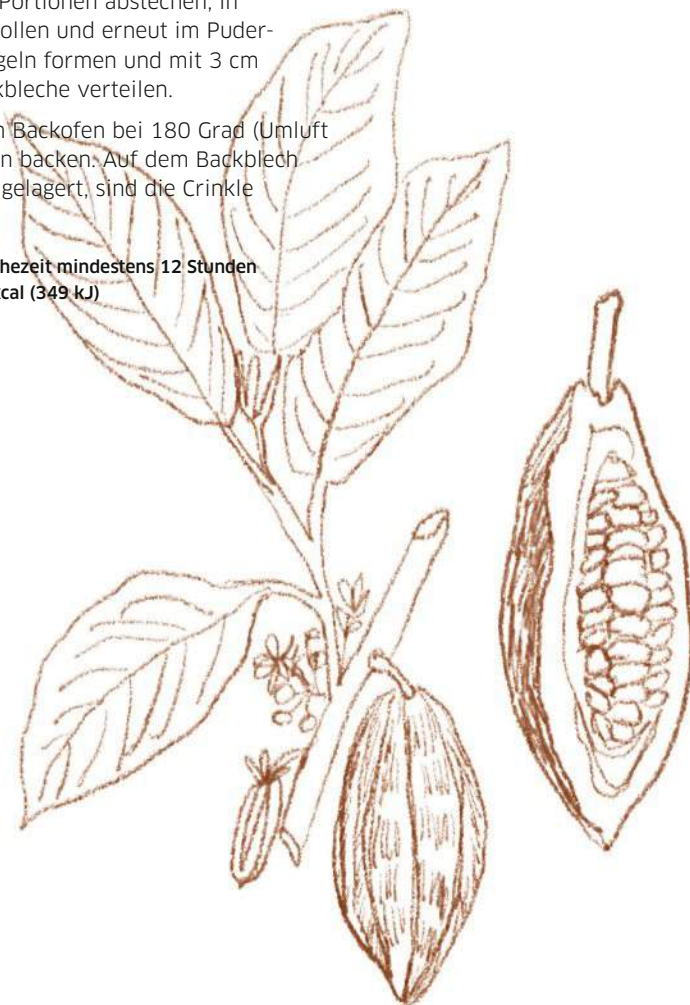
1. Am Vortag Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und Kardamom sieben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Teig über Nacht (noch besser 2 Tage) kühl stellen.

2. Am nächsten Tag 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Puderzucker in einen tiefen Teller sieben. Vom Teig am besten mit einem kleinen (Eis-)Portionierer oder mithilfe von 2 Teelöffeln jeweils kirschgroße Portionen abstechen, in Puderzucker wälzen, zu Kugeln rollen und erneut im Puderzucker wälzen. Insgesamt 35 Kugeln formen und mit 3 cm Abstand zueinander auf die Backbleche verteilen.

3. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) jeweils 10–12 Minuten backen. Auf dem Backblech auskühlen lassen. In Blechdosen gelagert, sind die Crinkle Cookies ca. 4 Wochen haltbar.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Ruhezeit mindestens 12 Stunden

PRO STÜCK 1 g E, 3 g F, 11 g KH = 83 kcal (349 kJ)





Crinkle Cookies

In Ruhe entfaltet: saftige, mürbe Schoko-Cookies, frisch gepudert, mit einem Hauch Kardamom. [Rezept links](#)

Orangensterne

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für ca. 30 Stück

- 25 g Orangeat
- 100 g Butter (kalt)
- 50 g Puderzucker
- 1 TI fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- Salz
- 1 Eigelb (Kl. M)
- 130 g Mehl
- 75 g gemahlene blanchierte Mandelkerne
- 60 g bittere Orangenmarmelade
- 80 g Marzipanrohmasse
- ¼ TI Kakaopulver (ersatzweise 1 knappe Messerspitze Speisefarbe; siehe Tipp)
- Blattgold nach Belieben

Außerdem: 2 Sternausstecher (5 cm Ø und 4 cm Ø)

1. Orangeat sehr fein hacken.
2. Für den Mürbeteig Butter in kleine Stücke schneiden. Orangeat, Butter, Puderzucker, Orangenschale, 1 Prise Salz und Eigelb mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Mehl und Mandeln zugeben und zuerst mit den Knethaken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Einen flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 2 Stunden kalt stellen.
3. Mürbeteig kurz durchkneten, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne (5 cm Ø) ausstechen. Sterne auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche setzen und Vorgang wiederholen, bis der Mürbeteig aufgebraucht ist (ergibt ca. 60 Stück). Backbleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 8–10 Minuten zartbraun backen, auskühlen lassen.
4. 1–2 El Orangenmarmelade beiseitestellen. Hälfte der Sterne (ca. 30 Stück) dünn mit restlicher Orangenmarmelade bestreichen, die restlichen Sterne deckungsgleich daraufsetzen, eventuell leicht andrücken.
5. ¼ der Marzipanrohmasse mit Kakao braun einfärben. Dazu Marzipan in einer Schüssel mit Kakao bestäuben und kurz verkneten. Braunes und helles Marzipan nur leicht verkneten (sodass eine Marmorierung entsteht), flach drücken und zwischen Klarsichtfolie 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Marzipan marmorierte Sterne (4 cm Ø) ausstechen, je mit etwas Orangenmarmelade auf die Kekse kleben. Nach Belieben mit einem Hauch Blattgold verzieren. Sterne trocken zwischen Backpapier in Blechdosen lagern, so halten sie sich gut 3 Wochen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:40 Stunden plus Kühlzeit 2 Stunden

PRO STÜCK 1 g E, 5 g F, 8 g KH = 86 kcal (360 kJ)

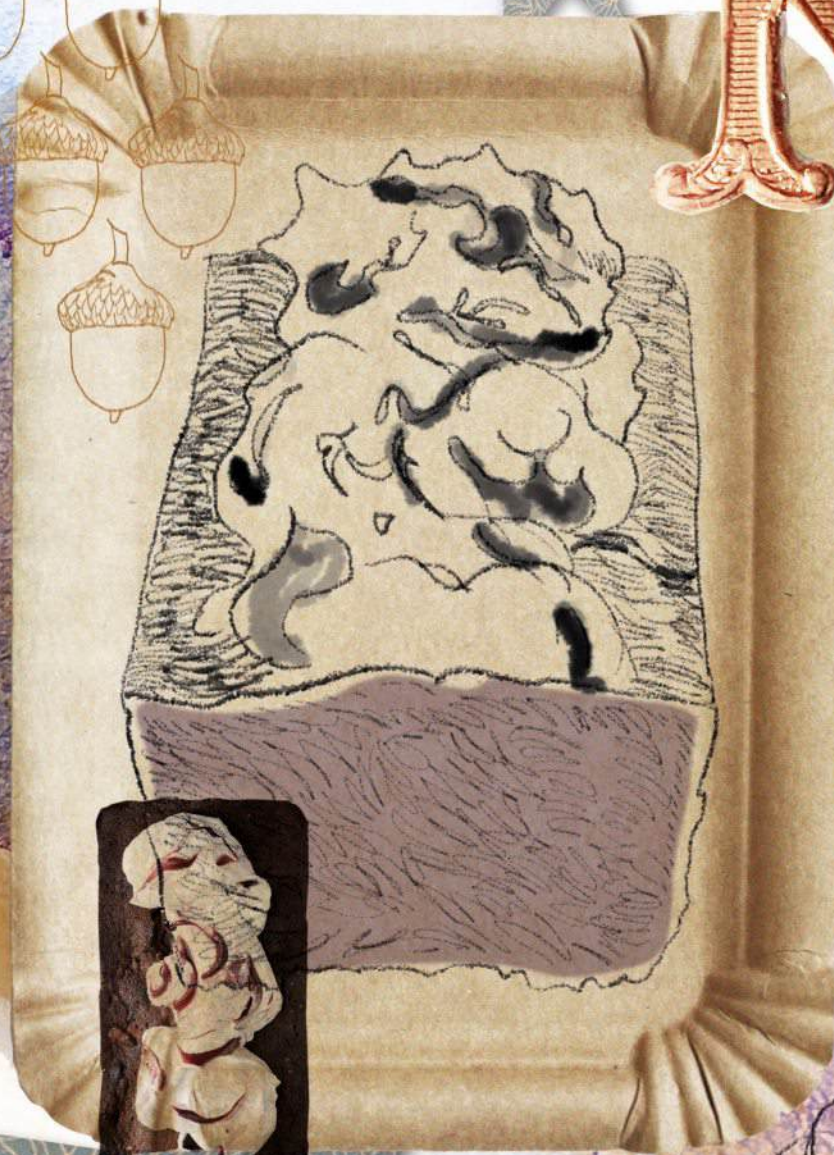
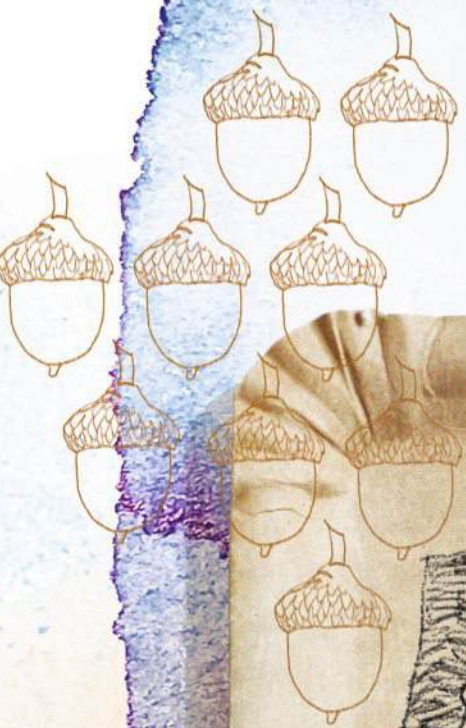
Tipp Statt mit Kakao kann man das Marzipan mit Speisefarbe in einer oder in mehreren Farben seiner Wahl einfärben und bunt marmoriert ausrollen.



Orangensterne

Mürbeteig auf Mürbeteig, mit Marmelade verbunden und obenauf ein schillernder Stern aus Marzipan. Buttrig, fruchtig – die helle Freude. [Rezept links](#)

K



Lasst uns froh und munter sein ...

... und uns recht von Herzen freuen! Denn diese
vier Kastenkuchen sind allesamt einfach zu
machen, saftig und raffiniert zugleich.
Perfekt als Begleiter zum bunten Plätzchenteller

Glühweinkuchen mit Amarenakirschen

* EINFACH, RAFFINIERT

Für 20 Stücke

GLÜHWEIN

- 200 ml Rotwein
- 1 Zimtstange (5–7 cm Länge)
- 1 Gewürznelke
- 2 Kardamomkapseln

KUCHEN

- 200 g Butter plus etwas für die Form
- 200 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- Salz
- 4 Eier (Kl. M)
- 250 g Mehl
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- ½ TL gemahlener Zimt
- 3–4 EL Cassispulver (gefriergetrocknetes Fruchtpulver; in gut sortierten Gewürzläden oder über www.spiceforlife.de)
- 150 g Amarenakirschen
- 100 g Zartbitterschokolade (70% Kakao)
- ½ TL roter Tortenguss
- 200 ml Schlagsahne

Außerdem: Kastenform (30 cm Länge)

1. Für den Glühwein Rotwein, Zimt, Nelke und Kardamom in einem Topf aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Gewürze herausnehmen und den Rotwein auf 125 ml einkochen.

2. Für den Kuchen Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers in 8–10 Minuten cremig-weiß rühren. Eier nacheinander unterrühren.

3. Mehl, Backpulver, Zimt- und Cassispulver mischen. Abwechselnd mit dem Glühwein unter die Zucker-Butter-Masse rühren.

4. Amarenakirschen abtropfen lassen, dabei den Sirup auffangen. Kirschen vierteln. Schokolade grob hacken und mit den Kirschen unter den Teig heben.

5. Kastenform sorgfältig fetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 45–50 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter 15 Minuten ruhen lassen. Kuchen aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

6. 50 ml Amarenasirup mit Tortenguss in einem kleinen Topf glatt rühren, aufkochen und abkühlen lassen. Schlagsahne steif schlagen und mit dem Amarenasirup marmorieren. Auf den kalten Kuchen geben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:20 Stunden plus Abkühlzeit ca. 1:30 Stunden
PRO STÜCK 3 g E, 13 g F, 28 g KH = 254 kcal (1082 kJ)

Glühweinkuchen mit Amarenakirschen

Die Antwort auf kalte Wintertage: saftiger Glühweinkuchen, in dem sich Amarenakirschen tummeln. Obenauf winkt das Sahnehäubchen. [Rezept links](#)



„Der Glühweinkuchen
mit Sahne wärmt
nicht nur zum Kaffee
die Seele. Mit Vanilleeis
serviert, ist er ein
himmlisches
Winter-Dessert!“

»e&t«-Profi-Tipp

Avocado-Pistazien-Kuchen

★ EINFACH, RAFFINIERT

Für 20 Stücke

- 60 g Pistazienkerne
- 1 Bio-Limette
- 1 reife Avocado
- 250 g Butter (weich) plus etwas für die Form
- 200 g Zucker
- Salz
- 4 Eier (Kl. M)
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 50 ml Kokosmilch
- 1 El Puderzucker

Außerdem: Kastenform (30 cm Länge)

1. 50 g Pistazien im Blitzhacker sehr fein mahlen. Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Limette halbieren und 3 El Saft auspressen. Avocado halbieren, entkernen und schälen. Butter, Zucker, Avocado und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers in 8–10 Minuten sehr cremig rühren.

2. Eier nacheinander unter den Teig rühren. Mehl, Pistazien, Limettenschale und Backpulver mischen und abwechselnd mit Kokosmilch und Limettensaft in den Teig rühren.

3. Kastenform sorgfältig fetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1–1:10 Stunden backen. Eventuell in den letzten 20 Minuten mit Backpapier abdecken. In der Form auf einem Kuchengitter 15 Minuten ruhen lassen. Kuchen aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

4. Restliche Pistazien grob hacken. Vor dem Servieren Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit den Pistazien bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:35 Stunden plus Abkühlzeit ca. 1:30 Stunden
PRO STÜCK 3 g E, 15 g F, 25 g KH = 252 kcal (1056 kJ)



Avocado-Pistazien-Kuchen

Unser süßer Exot ist durch Avocado und Pistazien nicht nur hübsch anzusehen. Mit Kokosmilch und Limette hat er das Zeug zum Evergreen.

[Rezept links](#)

Bananenkuchen mit Pekannüssen

* EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 20 Stücke

- 150 g Butter (weich) plus etwas für die Form
- 200 g Muscovado-Zucker (ersatzweise Rohrzucker)
- Salz
- 250 g sehr reife Bananen
- 130 g Pekannusskerne
- 250 g Mehl
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- 3 Eier (Kl. M)
- 50 g dunkle Kuvertüre (55 % Kakao)
- 1 TL Kokosöl

Außerdem: Kastenform (30 cm Länge)

1. Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers in 8–10 Minuten cremig rühren. Bananen in Stücken unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
2. Pekannüsse grob hacken. Mehl, Backpulver und 100 g Pekannüsse mischen. Eier nacheinander unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Mehlmischung locker unterheben.
3. Kastenform sorgfältig fetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40–45 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter 15 Minuten ruhen lassen. Kuchen aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.
4. Kuvertüre grob hacken und mit Kokosöl in einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Guss über den Kuchen geben, mit den Pekannüssen bestreuen, fest werden lassen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:10 Stunden plus Abkühlzeit ca. 1:30 Stunden
PRO STÜCK 3 g E, 13 g F, 22 g KH = 221 kcal (926 kJ)

„Da jeder Ofen anders ist, sollten Sie eine Garprobe machen: Stechen Sie am Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen in den Kuchen! Klebt Teig daran, braucht er noch ein paar Minuten.“

»e&t«-Profi-Tipp



Bananenkuchen mit Pekannüssen

Muscovado-Zucker verleiht ihm Würze, Kokosöl Exotik, Bananen Saftigkeit und Pekannüsse Struktur. Und wir verleihen ihm die Bestnote! [Rezept links](#)

Mohn-Orangen-Kuchen

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 20 Stücke

- 2 Bio-Orangen
- 200 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- Salz
- 3 Eier (Kl. M)
- 200 g Sahnejoghurt (10 % Fett)
- 80 ml Olivenöl
- 60 g gemahlener Mohn
- 80 g Puderzucker

Außerdem: Kastenform (30 cm Länge), etwas Butter für die Form, kleiner Spritzbeutel

1. Orangen heiß waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben. Orangen halbieren und ca. 70 ml Saft auspressen. Zucker und die Hälfte der Orangenschale in einer Schüssel sorgfältig mischen, bis der Zucker orange gefärbt ist und kräftig nach Orange duftet.

2. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Orangenzucker, Eier, Joghurt und 50 ml Orangensaft glatt rühren, zur Mehlmischung geben und zügig unterheben. Olivenöl einrühren. Den Teig so wenig wie möglich rühren, sonst wird der fertige Kuchen eher zäh als locker.

3. Kastenform gut fetten und die Hälfte vom Teig einfüllen. Mohn in den restlichen Teig rühren und in die Kastenform füllen. Mit einer Gabel marmorieren und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 50–60 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter 15 Minuten ruhen lassen. Kuchen aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

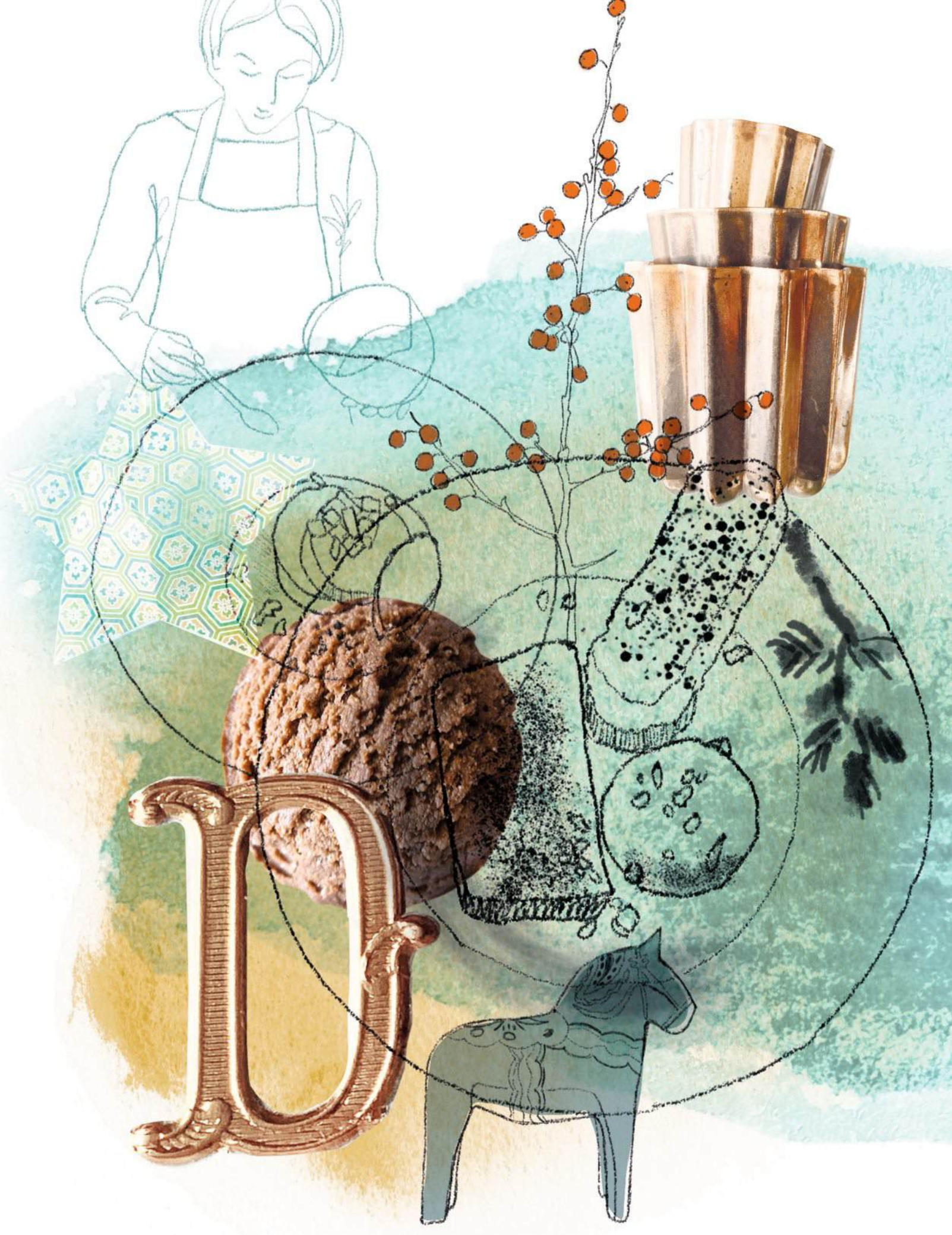
4. 1–2 El Orangensaft und Puderzucker glatt rühren und in einen kleinen Spritzbeutel füllen. Den ausgekühlten Kuchen mit dem Zuckerguss und der restlichen Orangenschale verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:45 Stunden plus Abkühlzeit ca. 1:30 Stunden
PRO STÜCK 3 g E, 7 g F, 24 g KH = 178 kcal (745 kJ)



Mohn-Orangen-Kuchen

Dieses fluffige Musterstück ist durch die Kombination aus Joghurt, Mohn und Orangen so erfrischend leicht, dass wir es kurzerhand zum Meisterstück erklären. [Rezept links](#)



Süßer die Glocken nie klingen als zu der Weihnachtszeit

Zauberhaft, himmlisch, verführerisch: Unsere neun Desserts sind der perfekte Abschluss für jedes festliche Menü. Mal servieren wir eine aufwendige Mousse mit feinem Backwerk, mal einen lässigen Schmarren

Topfen-Mohn-Knödel mit Rotweineis

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN**

Für 4 Portionenn

ROTWEINEIS

- 100 g Butter
- 200 ml Rotwein (nicht zu trocken; z. B. Dornfelder)
- 80 g Zucker
- Mark von ½ Vanilleschote
- 6 Eigelb (Kl. M)

TOPFEN-MOHN-KNÖDEL

- 250 g Magerquark
- 5 Scheiben Toastbrot
- 50 g Butter (weich)
- 30 g Zucker
- 1 Tl fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- Mark von ½ Vanilleschote
- Salz
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 40 g Blaumohn (z. B. Seeberger)
- 30 g Semmelbrösel
- ½ Pk. Bourbon-Vanillezucker
- 4 Stiele Minze

APFELKOMPOTT

- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- Saft von 1 Zitrone
- 1 El Zucker
- 50 ml Weißwein
- ¼ Tl gemahlener Zimt

Außerdem: flache Form (1,5 l Inhalt), eventuell Eisportionierer

1. Am Vortag für das Eis die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sie leicht gebräunt ist und sich die Molke am Topfboden absetzt. Sofort durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen und warm stellen.
2. Rotwein, Zucker, Vanillemark und Eigelbe in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und die warme geklärte Butter nach und nach im dünnen Strahl vorsichtig unterrühren. In ein kaltes Wasserbad stellen und die Masse 6–8 Minuten kalt rühren. Masse in die flache Form füllen und abgedeckt über Nacht einfrieren.
3. Am Tag danach für die Topfen-Mohn-Knödel den Quark in einem Küchentuch gut ausdrücken. Toastbrot entrinden und im Blitzhacker fein mahlen. 30 g Butter, Zucker, Orangenschale, Vanillemark und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers 3–4 Minuten cremig rühren. Eigelbe einzeln unterrühren. Quark, Brotbrösel und 20 g Mohn unterrühren. Mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde kalt stellen.

4. Inzwischen für das Apfelkompott Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in grobe Stücke schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen, Äpfel und Zimt zugeben. Offen bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren mit einem Holzlöffel 8–10 Minuten stückig garen. Abkühlen lassen.

5. Rotweineis 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und zum Antauen in den Kühlschrank stellen.

6. Für die Knödel aus der Quarkmasse mit leicht angefeuchteten Händen 8 Knödel formen. In einem Topf mit kochendem Wasser bei milder Hitze 5–8 Minuten gar ziehen (nicht kochen) lassen.

7. Restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel, Vanillezucker und restlichen Mohn zugeben und bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun anrösten, gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren, beiseitestellen. Knödel mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in der Mohnbutter wälzen.

8. Nach Belieben jeweils 1–2 Knödel und Apfelkompott auf 4 flachen Tellern anrichten. Aus dem Rotweineis mit einem in warmes Wasser getauchten Esslöffel oder Eisportionierer jeweils 1 Nocke abstechen und dazu anrichten. Mit abgezipften Minzblättern garnieren und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:30 Stunden plus Gefrierzeit über Nacht

PRO PORTION 19 g E, 42 g F, 78 g KH = 830 kcal (3480 kJ)

Tip Rotweineis bis zu 3 Tage vorher zubereiten (Schritte 1–2). Knödelteig und Apfelkompott am Vortag zubereiten (Schritte 3–4). Abgedeckt kalt stellen.

„Sie können die Knödel
statt in Mohnbutter
auch in einem Mix aus
Mohn und Amarettini-
Bröseln wälzen.“

»e&t«-Profi-Tipp



Topfen-Mohn-Knödel mit Rotweineis

Und in den Herzen wird's warm: Die in Mohnbutter geschwenkten heißen Knödelchen harmonieren aufs Schönste mit der kühlen Eiscreme und dem Apfelkompott. [Rezept links](#)





Gianduja-Parfait mit Mangoschaum

Zum zartschmelzenden Nougateis begeistern filigrane Taler aus Haselnusskrokant. Gekrönt wird die königliche Köstlichkeit von Mangowürfelchen.

Rezept rechts

Gianduja-Parfait mit Mangoschaum

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für 6 Portionen

PARFAIT

- 50 g Zartbitterkuvertüre
- 125 g heller Haselnuss-Nougat
- 125 g dunkler Haselnuss-Nougat
- 4 Eigelb (Kl. M)
- 1 El Zucker
- 100 ml Milch
- 400 ml Schlagsahne

MANGOSCHAUM

- 1 Blatt weiße Gelatine (siehe Tipp)
- 2 reife Mangos (à 450 g)
- 2 El Zucker
- 3–4 El Zitronensaft

KROKANTTALER

- 100 g Haselnusskerne (ohne Haut)
- 100 g Zucker

Außerdem: 6 Garnierringe (à 7,5 cm Ø), Sahnebereiter (z. B. Isi Gourmet, 500 ml Inhalt, siehe Zitat unten rechts) mit Sahnekapsel, Lochschablone (5 cm Ø), Silikonbackmatte

1. Für das Parfait die Garnierringe auf ein kleines, mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den Tiefkühler stellen. Kuvertüre und Nougat hacken, mischen und in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Eigelbe, Zucker und Milch in einem Schlagkessel verrühren. In einem kochenden Wasserbad mit einem Schneebesen heiß und dickcremig aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Kuvertüre-Nougat-Mischung unter den Eischaum rühren. Schüssel kurz in Eiswasser stellen und etwas abkühlen lassen, Parfait-Masse währenddessen mehrmals umrühren. Sahne steif schlagen und sorgfältig unterheben. Jeweils eine kleine Schicht Parfait-Masse in die vorgekühlten Garnierringe auf dem Backblech gießen, um die unteren Ränder der Garnierringe abzudichten. Dann die Ringe komplett mit Parfait-Masse befüllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.

2. Für den Mangoschaum Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Eine Mangohälfte in Klarsichtfolie wickeln und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Restliches Mangofleisch grob schneiden und mit dem Zucker fein pürieren. Zitronensaft erwärmen, Gelatine leicht ausdrücken und darin auflösen. Erst nur mit 2–3 El Mangopüree, dann mit dem restlichen Püree verrühren. Durch ein sehr feines Sieb streichen und in den Sahnebereiter geben (siehe Zitat rechts). Eine Sahnekapsel aufschrauben, kräftig schütteln und bis zum Servieren kalt stellen.

3. Für die Krokanttaler Haselnüsse auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 170 Grad) 10–15 Minuten hellbraun rösten. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Zucker in einem

kleinen Topf hellbraun karamellisieren lassen. Haselnüsse mit einem Holzlöffel einrühren. Topf vom Herd nehmen, Nuss-Karamell sofort auf ein Stück Backpapier geben (Vorsicht, es ist sehr heiß!). Karamell vollständig abkühlen lassen, dann grob hacken. Anschließend im Blitzhacker oder Küchenmixer zu sehr feinem Krokantpulver zerkleinern.

4. Aus 2–3 mm dünner Pappe eine runde Lochschablone schneiden. Ein Backblech mit einer Silikonbackmatte belegen. Mithilfe der Schablone insgesamt 16 Kreise aus Krokantpulver (je 2 mm dick) auf der Backmatte verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 6–8 Minuten backen, sodass das Krokantpulver wieder schmilzt. Backblech aus dem Ofen nehmen und auf einem Ofengitter vollständig abkühlen lassen. 12 Krokanttaler vorsichtig von der Backmatte lösen (die restlichen 4 dürfen zerbröseln).

5. Parfait 10–15 Minuten vor dem Anrichten aus dem Tiefkühler nehmen. Restliche Mangohälfte fein würfeln. Parfait mit einem in heißes Wasser getauchten Messer aus 4 Garnierringen lösen und waagrecht in je 3 Scheiben schneiden (das restliche Parfait für einen „Nachschlag“ kalt stellen oder wieder einfrieren). Etwas Mangoschaum in 6 tiefe Teller sprühen. Je 2 Scheiben Parfait und 2 Krokanttaler abwechselnd darauf anrichten. Mangowürfel sowie zerbröselte Krokanttaler darauf verteilen. Sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden plus Gefrier-, Kühl- und Abkühlzeiten
PRO PORTION 10 g E, 48 g F, 74 g KH = 790 kcal (3311 kJ)

„Die Gelatine verleiht dem Püree eine leichte Bindung. Vegetarier lassen sie einfach weg. Und wer keinen Sahnebereiter hat, kann das Mangopüree auch direkt auf den Teller gießen.“

»e&t«-Profi-Tipp

Rotwein-Mousse

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN**

Für 4 Portionen

MOUSSE

- 1 TI Zimtblüten (z. B. über www.altesgewuerzamt.de)
- ½ Vanilleschote
- 50 g Zucker
- 100–150 ml Portwein
- 250–300 ml Rotwein
- 500 ml Rote-Bete-Saft
- 50 ml Cassis-Likör
- 1–2 TI fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 3–4 El Zitronensaft
- 1 TI neutrales Öl (z. B. Maiskeimöl) für die Form
- 12 Blatt weiße Gelatine
- 250 ml Schlagsahne

MANDELSAUCE

- 20 g Speisestärke
- 3 Eigelb (Kl. M)
- 500 ml Mandelmilch
- 30 g Butter
- 50 g gemahlene blanchierte Mandelkerne
- 4 El Amaretto
- 4 El Zucker
- 100 ml Schlagsahne

Außerdem: Terrinenform (1,2 l Inhalt), 1 El Mandelblättchen (geröstet und gehackt) zum Bestreuen

1. Am Vortag für die Mousse Zimtblüten im Mörser leicht andrücken. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen, mit Portwein, Rotwein, Rote-Bete-Saft und Cassis auffüllen und unter Rühren solange bei milder Hitze kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Zitronenschale, Zimtblüten, Vanillemark und Vanilleschoten zugeben und bei milder Hitze 20 Minuten kochen. Sud durch ein feines Sieb gießen und gut abtropfen lassen (ergibt ca. 700 ml). Mit Zitronensaft abschmecken.

2. Terrinenform dünn mit Öl auspinseln und so mit Klarsichtfolie auslegen, dass sie seitlich überhängt. Folie an den Innenwänden mit einem trockenen Pinsel glatt streichen. Form kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, Gelatine tropfnass in 4 El heißem Weinsud auflösen und unter den restlichen Weinsud rühren. Zum Gelieren ca. 30 Minuten kalt stellen, dabei ab und zu umrühren. Schlagsahne steif schlagen. Sobald die Rotweinmasse zu gelieren beginnt, nochmals kräftig verrühren. ⅓ der Sahne unterrühren, restliche Sahne vorsichtig unterheben. Mousse in die Terrinenform füllen und kalt stellen. Wenn die Masse geliert ist (nach ca. 3 Stunden), mit überhängender Klarsichtfolie verschließen und über Nacht kalt stellen.

3. Am Tag danach für die Mandelsauce Speisestärke und Eigelbe mit 4 El Mandelmilch in einer Schüssel glatt rühren. Butter in einem Topf zerlassen, Mandeln zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze kurz dünsten. Restliche Mandelmilch und Amaretto zugießen. Zucker unterrühren und 1-mal aufkochen lassen. Mandelmilch-Eigelb-Mischung unterrühren und unter Rühren kurz stark erhitzen, aber nicht kochen lassen, sonst gerinnt die Sauce. Sauce beiseitestellen und abkühlen lassen.

4. Mandelsauce mit den Schneebesen des Handrührers glatt rühren. Sahne steif schlagen. ⅓ der Sahne unter die Sauce rühren, restliche Sahne vorsichtig unterheben.

5. Terrinenform auf ein Schneidbrett stürzen. Form hochziehen, Folie abziehen. Mousse in Scheiben schneiden, mit Mandel-Blätterteig-Rolls (siehe folgendes Rezept) und etwas Sauce auf Tellern anrichten und mit Mandelblättchen bestreut servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten plus Gelierzeit 3 Stunden plus Kühlzeit über Nacht

PRO PORTION 14 g E, 46 g F, 66 g KH = 797 kcal (3339 kJ)

Mandel-Blätterteig-Rolls mit Marzipan

*** EINFACH, GUT VORZUBEREITEN**

Für 4 Portionen

- 30 g Marzipan (kalt)
 - 60 g Butter (weich)
 - 15 g Puderzucker
 - 2 Eigelb (Kl. M)
 - 2 TI Mehl plus etwas zum Bearbeiten
 - 25 g gemahlene blanchierte Mandelkerne
 - 1 Blätterteigplatte (40 x 26 cm; Kühlregal)
 - Puderzucker zum Bestäuben
- Außerdem: Spritzbeutel mit Lochtülle**

1. Für die Füllung Marzipan auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. In einer Schüssel 45 g Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers 4–5 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Eigelbe, Mehl, gemahlene Mandeln und Marzipan gut unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben und kurz kalt stellen.

2. Restliche Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Blätterteigplatte auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und dünn mit abgekühlter flüssiger Butter bepinseln. Teigplatte längs halbieren und die Hälften quer in je 4 gleich große Rechtecke schneiden (ca. 13 x 10 cm). Etwas Marzipanmasse der Länge nach auf das untere Drittel eines Teig-Rechtecks spritzen. Teig über die Füllung legen und wie einen Strudel fest aufrollen. Teigrolle rundum mit Butter bepinseln und die Enden jeweils fest zudrücken, damit die Füllung beim Backen nicht austritt. Mit restlichen Teig-Rechtecken ebenso verfahren. Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 12–14 Minuten goldbraun backen.

3. Marzipan-Rolls aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Mit Rotwein-Mousse (siehe vorheriges Rezept) servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

PRO PORTION 10 g E, 36 g F, 32 g KH = 506 kcal (2121 kJ)

„Wenn Kinder mitessen,
können Sie Port- und
Rotwein durch
Rote-Bete- und/oder
Johannisbeersaft
ersetzen.“

»e&t«-Profi-Tipp

Rotwein-Mousse mit Mandel-Rolls

Total von der Rolle sind wir bei
diesem Nachtisch! „Mousse au vin“,
zartes Gebäck und eine feine
Mandelsauce – das ist Weihnachten.
[Rezept links](#)



Kürbis-Apfel-Strudel mit Orangenkompott

**** MITTELSCHWER, RAFFINIERT**

Für 8 Portionen

KOMPOTT

- 1 kg Orangen (davon 1 Bio-Orange)
- 100 g Kumquats
- Zucker
- 1 Sternanis
- ½–1 TL Speisestärke
- 1 Granatapfel (240 g)

STRUDEL

- 250 g Mehl (gesiebt) plus etwas zum Bearbeiten
- Salz
- 5 El neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
- 40 g Mandelblättchen
- 1 Hokkaido-Kürbis (700 g)
- 4 säuerliche Äpfel (680 g)
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 60 g Semmelbrösel

Außerdem: Mulltuch, Puderzucker zum Bestäuben

1. Für das Kompott Schale von der Bio-Orange mit dem Zestenreißer abschälen. Alle Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herauschneiden, den Saft dabei auffangen und die Trennhäute ausdrücken. 150 ml Saft abmessen. Orangenfilets, -saft und Orangenschalenstreifen getrennt beiseitestellen.

2. Kumquats mit dem Zahnstocher mehrmals einstechen, in kochendem Wasser 2-mal kurz blanchieren und in einem Sieb abtropfen lassen. Kumquats halbieren oder vierteln, Kerne entfernen. Orangensaft mit -schale, 1 El Zucker und Anis in einem Topf erhitzen, mit der in wenig Wasser angerührten Speisestärke leicht binden. Beiseite abkühlen lassen. Kumquats und Orangenfilets vorsichtig unter die Orangensauce heben und feucht abgedeckt beiseitestellen.

3. Für den Strudel Mehl, 1 Prise Salz, 150 ml lauwarmes Wasser und das Öl mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. Mit den Händen auf der Arbeitsfläche weitere 5 Minuten kneten. Teig zur Kugel formen. Wasser in einem Topf aufkochen, ausgießen und den Topf sofort über den Teig setzen. Teig 30 Minuten ruhen lassen.

4. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Kürbis halbieren, das weiche Innere und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbis in Stücke schneiden und grob raspeln. Äpfel waschen und grob raspeln. Zitronenschale fein abreiben, -saft auspressen. Kürbis mit Mandeln, 50 g Zucker, Äpfeln, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel mischen. 50 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel mit restlichem Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

5. Restliche Butter zerlassen, beiseitestellen. Strudelteig auf einem leicht bemehlten Küchentuch ausrollen, mit dem Handrücken hauchdünn zu einem Quadrat (60x60 cm) ausziehen, dickere Teigländer abschneiden. Teig mit der Hälfte der flüssigen Butter dünn bepinseln. Semmelbrösel auf dem unteren Teigviertel verteilen, dabei einen 5 cm breiten Rand lassen. Füllung darauf verteilen. Außenseiten über die Füllung klappen. Teig mithilfe des Tuchs aufrollen und auf der Nahtseite auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit der restlichen Butter bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30–35 Minuten backen. Strudel herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

6. Erst kurz vor dem Servieren Granatapfel quer halbieren, mit einem Holzlöffel auf die Schale schlagen, um die Kerne zu lösen, die weißen Trennhäute entfernen. Granatapfelkerne mit dem Orangenkompott mischen. Kürbisstrudel in Scheiben schneiden, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit etwas Kompott auf Tellern anrichten. Das restliche Kumquats-Orangen-Kompott dazu servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:45 Stunden plus Ruhezeit 30 Minuten plus Backzeit 35 Minuten

PRO PORTION 9 g E, 20 g F, 87 g KH = 603 kcal (2530 kJ)





Kürbis-Apfel-Strudel mit Orangenkompott

Lassen Sie sich einwickeln: von diesem aromengewaltigen, saftigen Strudel mit Kumquats, Granatapfel und Sternanis.
Rezept links



Joghurt-Walnuss-Parfait mit Birne und Granatapfel

Das ist ja mal 'ne Idee! Zu dem sahnigen Parfait betört karamellisierte Birne. Die Granatapfelkerne baden in einem – Achtung – Portwein-Möhren-Sud.
Rezept rechts

Joghurt-Walnuss-Parfait mit Birne und Granatapfel

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 8 Portionen

PARFAIT

- 2 Bio-Zitronen
- 120 g Zucker
- 75 ml Wodka
- 40 g Walnusskerne
- 3 Eier (Kl. M)
- 30 g Honig
- Salz
- 200 ml Konditorsahne (35 % Fett)
- 300 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett)

GRANATAPFELKOMPOTT, BIRNE

- 10 g Zucker
- 100 ml Möhrensaft
- 50 ml weißer Portwein
- 1 TL Speisestärke
- 2 TL Limettensaft
- Salz
- ½ Granatapfel
- 8 Walnusskerne
- 2 reife Birnen (à 250 g)
- 1 TL Puderzucker

Außerdem: Terrinenform (1 l Inhalt), Crème-brûlée-Brenner

1. Am Vortag für das Parfait 1 Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Beide Zitronen halbieren und insgesamt 75 ml Saft auspressen. 100 g Zucker mit Wodka, Zitronensaft und -schale in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze 6 Minuten offen kochen lassen, dann beiseitestellen. Walnüsse fein hacken und mit dem Zitronensirup verrühren. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen.

2. 2 Eier trennen. Eiweiße beiseitestellen. Eigelbe, ganzes Ei, Zitronen-Walnuss-Sirup, Honig und 1 Prise Salz in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. In ein eiskaltes Wasserbad stellen und die Masse kalt schlagen. Sahne mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eiweiße mit restlichem Zucker steif schlagen. Joghurt und Sahne unter die erkaltete Masse heben, dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Parfait in die Terrinenform füllen, glatt streichen und abgedeckt über Nacht einfrieren.

3. Am Tag danach für das Kompott Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen. Mit Möhrensaft, 50 ml Wasser und Portwein ablöschen. Bei mittlerer bis starker Hitze auf 150 ml einkochen. Mit in wenig kaltem Wasser angerührter Stärke binden, mit Limettensaft und 1 Prise Salz würzen. Beiseitestellen und abkühlen lassen. Granatapfel entkernen: Dazu mit einem Holzlöffel über einem Gefäß so lange auf die Schale schlagen, bis sich alle Kerne gelöst haben. Abgedeckt beiseitestellen. Walnüsse mittelfein hacken.

4. Parfait 10–15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Granatapfelkerne zum erkalteten Möhren-Portwein-Sud geben. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Schnittflächen mit Puderzucker bestäuben und mit dem Crème-brûlée-Brenner abflammen, bis der Zucker karamellisiert. Birnenhälften längs halbieren. Parfait mithilfe der Folie aus der Form lösen, in fingerdicke Scheiben schneiden und auf Teller geben. Mit je 1 Birnenviertel und etwas Granatapfelkompott anrichten, mit Walnüssen bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten plus Gefrierzeit über Nacht

PRO PORTION 5 g E, 19 g F, 33 g KH = 344 kcal (1443 kJ)

Tipp Parfait bis zu 3 Tage vorher zubereiten und einfrieren (Schritte 1–2), Kompott bis zu 6 Stunden vorher vorbereiten (Schritt 3). Sauce, Granatapfelkerne und Nüsse getrennt abgedeckt kalt stellen.



Mandelschmarren und Apfelkompott

★ EINFACH

Für 4 Portionen

- 100 g Butter
- 30 g fein gemahlene Mandelkerne
- 90 g Mehl (gesiebt)
- 2½ El brauner Zucker
- 200 ml Milch
- 1 Bio-Zitrone
- 3 säuerliche Äpfel (z. B. Braeburn)
- 1 Vanilleschote
- 2 El Zucker
- 4 Eier (Kl. M)
- Salz
- 1 El Butterschmalz (20 g)
- 2 Tl Puderzucker

1. Für den Schmarren in einem kleinen Topf 20 g Butter zerlassen und beiseite lauwarm abkühlen lassen.

2. Fein gemahlene Mandeln, Mehl und 2 El braunen Zucker in einer Schüssel mischen. Milch und abgekühlte zerlassene Butter zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig 20 Minuten quellen lassen.

3. Inzwischen für das Kompott Zitrone heiß waschen, trocken reiben. Von der Zitrone mit dem Sparschäler die Schale dünn abschälen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. In einem breiten Topf 40 g Butter zerlassen, Zucker und Vanillemark einrühren und die Äpfel darin mit der Schnittfläche nach unten erhitzen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Mit Zitronensaft und 2–3 El Wasser ablöschen, Zitronenschale zugeben. Zugedeckt bei milder Hitze 8 Minuten leicht bissfest garen. Am Ende der Garzeit mit dem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Kompott beiseite abkühlen lassen (siehe Tipp).

4. Für den Schmarren Eier trennen. Eigelbe und restlichen braunen Zucker mit den Quirlen des Handrührers 3–4 Minuten hell-cremig rühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Eigelbmasse mit dem Schneebesen unter den Teig rühren. Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.

5. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Teig darin bei mittlerer bis starker Hitze backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. In der Pfanne im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) weitere 6 Minuten backen. Pfanne herausnehmen und den Teig mithilfe zweier Esslöffel in mundgerechte Stücke zerpfen. Restliche Butter zugeben, alles mit ca. 1 Tl Puderzucker bestäuben und bei starker Hitze unter Rühren oder Schwenken erhitzen, bis der Schmarren leicht karamellisiert. Mandelschmarren auf vorgewärmte Teller geben, etwas Apfelkompott zugeben, mit restlichem Puderzucker bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:10 Stunden

PRO PORTION 12 g E, 35 g F, 63 g KH = 635 kcal (2663 kJ)

Tipp Apfelkompott zum Servieren leicht erwärmen oder, falls kalt gestellt, auf Zimmertemperatur temperieren lassen.

Mandelschmarren mit Apfelkompott

Alles anderes als ein Schmarren sind diese propper gebackenen Pfannkuchlein mit karamelligem Schmelz und süß-säuerlichem Fruchtkompott. [Rezept links](#)





Mandel-Pavlova mit Zitrusfrüchtesalat

Mandel-Baiser, Vanillecreme, Orange, Grapefruit und Limette bieten sich zum farbenfrohen Finale an. **Rezept rechts**

Mandel-Pavlova mit Zitrusfrüchtesalat

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT

Für 2 Portionen

PAVLOVAS

- 10 g gemahlene Mandelkerne
- 1 Eiweiß (Kl. L)
- Salz
- 20 g Zucker
- 1 TL Weißweinessig
- 20 g Puderzucker (gesiebt)

CREME

- 1 Vanilleschote
- 250 ml Schlagsahne
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb (Kl. L)
- ½ TL Speisestärke

SALAT

- 2 Orangen
- 2 Limetten
- 1 rosa Grapefruit
- 60 g Zucker
- 150 ml Orangensaft
- ½ Zimtstange (3–4 cm Länge)
- ½ El Kaffeebohnen
- 2 El Orangenlikör (z. B. Grand Marnier)
- 2 TL Speisestärke
- 2 Stiele Minze
- Kakaopulver

1. Für die Pavlova Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Zucker nach und nach unter Rühren einrieseln lassen. Essig zugeben, 2–3 Minuten weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln und Puderzucker unterheben. Mit einem Esslöffel 2 Teigkreise (ca. 8 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen am besten bei 100 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze 120 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1:30 Stunden trocknen. Im ausgeschalteten Backofen bei geöffneter Ofentür abkühlen lassen.

2. Für die Creme Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen. 150 ml Sahne mit Vanilleschote, -mark und Zucker kurz aufkochen. Beiseitestellen und 30 Minuten ziehen lassen.

3. Inzwischen für den Salat Orangen, Limetten und Grapefruit so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft (ca. 80 ml) dabei auffangen. Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren lassen. Mit dem ausgepressten und aufgefangenen Orangensaft ablöschen. Zimt und Kaffee zugeben, auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Orangenlikör zugeben, kurz aufkochen. Mit der in etwas kaltem Wasser gelösten Stärke binden. Zitrusfilets zugeben und abkühlen lassen.

4. Für die Creme Eigelb und Stärke mit 50 ml Sahne glatt rühren. Schote aus der warmen Vanillemilch entfernen. Eigelbmischung mit dem Schneebesen in die Vanillemilch rühren. Unter Rühren 15–20 Sekunden aufkochen lassen, bis die Masse cremig-dicklich ist. Sofort durch ein feines Küchensieb in eine Schüssel streichen. Mit etwas Zucker bestreuen und 1 Stunde kalt stellen.

5. Restliche Sahne steif schlagen. Vanillecreme mit dem Schneebesen glatt rühren und die Sahne unterheben. Pavlovas mit dem Zitrusfrüchtesalat und der Vanillecreme anrichten. Nach Belieben mit Minzblättern und Kakao garniert servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Trockenzeit 1:30 Stunden plus Kühl- und Abkühlzeiten 1:30 Stunden

PRO PORTION 10 g E, 47 g F, 108 g KH = 949 kcal (3977 kJ)

„Warme Beeren
oder Zwetschgen
mit einem Hauch
Zitronenabrieb
eignen sich
auch als Begleiter
für die Pavlova.“

»e&t«-Profi-Tipp

Kürbiskern-Honig-Parfait mit Cassis-Äpfel

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT**

Für 6 Portionen

- 80 g Zucker
- 120 g Kürbiskerne
- 4 Eigelb (Kl. M)
- 3–4 El Tannenhonig
- 4 El Kürbiskernöl
- 250 ml Schlagsahne
- 1 l Schwarze-Johannisbeeren-Saft
- 1 Zimtstange (5 cm Länge)
- 1 Tl Koriandersaat
- 4 Kardamomkapseln
- 1 Gewürznelke
- 6 kleine Äpfel (à 60–80 g)
- 1 Tl Speisestärke

Außerdem: Auflaufform (20 x 1 x 6 cm)

1. Am Vortag für das Kürbiskern-Honig-Parfait 60 g Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, 80 g Kürbiskerne zügig untermischen und sofort auf einen Bogen Backpapier geben, dann abkühlen lassen. Kürbiskernkaramell in grobe Stücke brechen und im Blitzhacker fein hacken.

2. In einem Schlagkessel die Eigelbe mit restlichem Zucker und 4 El Wasser über dem heißen Wasserbad in 5–6 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Honig unterrühren. Schlagkessel auf eine Schüssel mit Eiswasser setzen und die Masse kalt rühren. Gehackten Kürbiskernkaramell und das Kürbiskernöl unterrühren. Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Parfait-Masse heben.

3. Auflaufform mit Klarsichtfolie auslegen. Parfait-Masse einfüllen und glatt streichen. Parfait mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 5 Stunden (am besten über Nacht) einfrieren. Restliche Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht knacken. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Kürbiskerne grob hacken und abgedeckt beiseitestellen.

4. Für die Cassis-Äpfel Johannisbeersaft mit Zimt, Koriandersaat, angedrücktem Kardamom und Nelke in einem kleinen Topf aufkochen. Inzwischen die Äpfel schälen und in den kochenden Sud legen. Knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten pochieren. Dabei die Äpfel mit einem Teller beschweren, damit sie vom Sud bedeckt sind. Topf vom Herd nehmen und die Äpfel mindestens 8 Stunden (am besten über Nacht) im Sud abkühlen lassen.

5. Am Tag danach vom Johannisbeersud 150 ml abmessen und kurz aufkochen. Speisestärke mit 5–8 El kaltem Johannisbeersud verrühren. Den kochenden Sud damit leicht binden. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

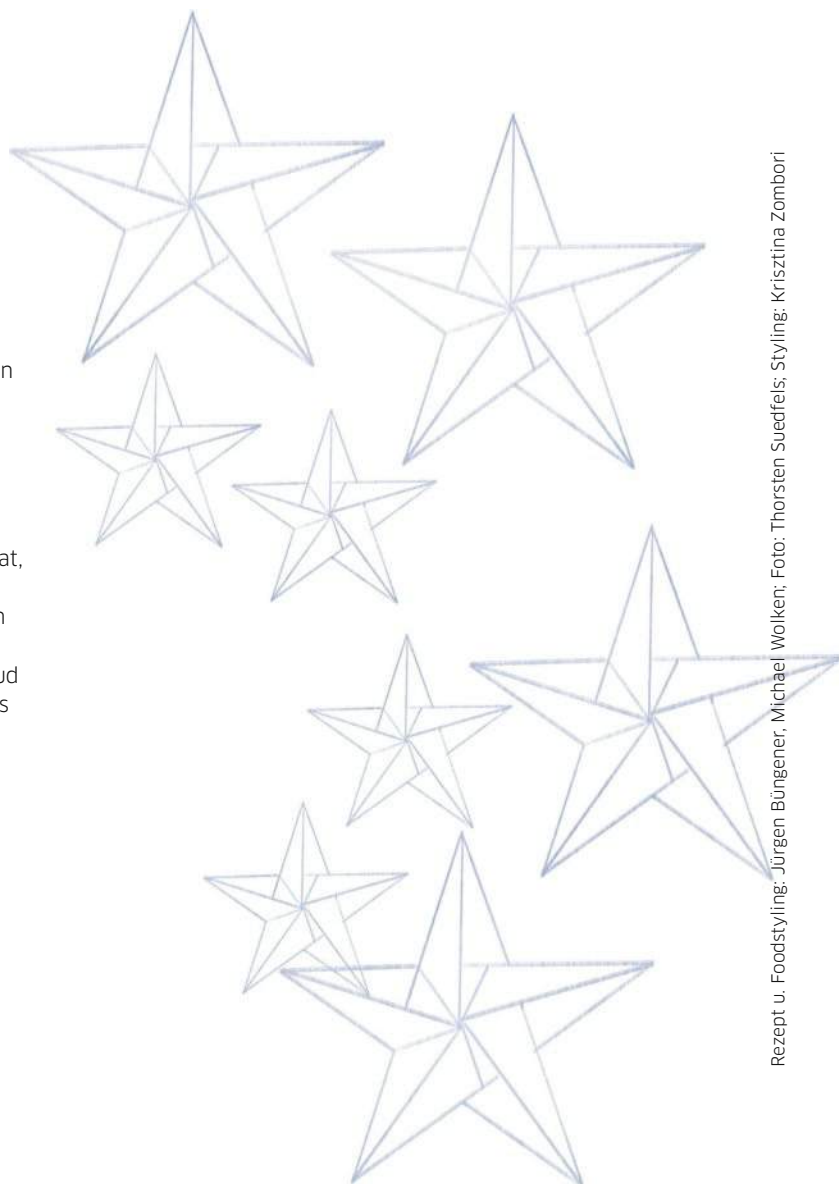
6. Parfait 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und in den Kühlschrank stellen. Äpfel aus dem Sud heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

7. Äpfel längs halbieren. Parfait auf ein Schneidbrett stürzen, Folie entfernen und 6 ca. 3 cm dicke Stücke abschneiden, Stücke nochmals diagonal halbieren und auf vorgekühlten Tellern mit den Äpfeln anrichten. Mit Johannisbeersud beträufeln und mit Kürbiskernen bestreuen. Sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Gefrier- und Kühlzeit mindestens 8 Stunden

PRO PORTION 12 g E, 32 g F, 32 g KH = 482 kcal (2023 kJ)

Tipp Statt Äpfeln eignen sich auch kleine bissfeste Birnen.



Kürbiskern-Honig-Parfait mit Cassis-Apfel

Kürbiskernöl macht das Parfait geschmeidig, Kürbiskernkaramell schenkt ihm einen aufregenden Knusper. Und anbei strahlt alkoholfrei pochierter Cassis-Apfel.

Rezept links





Stracciatella-Creme mit Beeren und Baiser

Das i-Tüpfelchen sind
Mokka-Baisers, von denen
Naschkatzen garantiert nicht
genug bekommen können.
Falls die Zeit knapp ist:
Fertiges Baiser tut auch
seinen Dienst. **Rezept rechts**

Stracciatella-Creme mit Beeren und Baiser

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 6 Portionen

- 2 Eiweiß (Kl. M)
- Salz
- 140 g Zucker
- 80 g Puderzucker
- 2–3 TI Speisestärke
- 2 TI lösliches Espressopulver
- 1–2 Bio-Orangen
- 600 g gemischte TK-Beeren (z. B. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren)
- 100 g Bitterkuvertüre
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Pk. Sahnefestiger
- 250 g Ricotta

Außerdem: Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle

1. Für die Baisers Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers halb steif schlagen. 80 g Zucker einrieseln lassen, Masse steif schlagen. 40 g Puderzucker, 1 TI Stärke und 1 TI Espressopulver mischen, daraufsieben und kurz mit dem Schneebesen unterheben. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und ca. 35 Tupfen auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 90 Grad (Umluft 70–80 Grad) 3–4 Stunden auf der untersten und 2. Schiene von unten trocknen lassen. Positionen der Backbleche nach ca. 2 Stunden tauschen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Für das Kompott die Orangen heiß waschen, trocken reiben. 2 dünne Streifen Orangenschale (ohne weiße Haut) abschälen. Orangen halbieren und 120 ml Saft auspressen. Restlichen Zucker im Topf hellbraun karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen. Beeren und Orangenschale zugeben, aufkochen und 3–4 Minuten leise kochen. Kompott mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Abkühlen lassen.

3. Für die Creme die Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Ricotta mit restlichem Puderzucker verrühren, Sahne unterheben. Creme 15 Minuten kalt stellen. Kuvertüre im dünnen Strahl zugeben, locker unterheben. Weitere 30 Minuten kalt stellen.

4. Beerenkompott in Schalen anrichten. Aus der Creme mit einem Esslöffel Nocken formen und daraufgeben. Mit restlichem Espressopulver bestreuen. Mokka-Baisers dazu servieren oder grob zerkrümeln und darüberstreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Trockenzeit 3–4 Stunden plus Kühl- und Abkühlzeiten ca. 1 Stunde

PRO PORTION 8 g E, 24 g F, 65 g KH = 522 kcal (2184 kJ)

essen & trinken SPEZIAL

VERLAG DEUTSCHE MEDIEN-MANUFAKTUR GMBH & CO. KG
HÜLSEBROCKSTRASSE 2-8, 48165 MÜNSTER

SITZ DER REDAKTION STRASSENBAHNRING 15, 20251 HAMBURG

TELEFON 040/2 10 91 66 70

PUBLISHER FRANK GLOYSTEIN

STELLV. PUBLISHERIN SINA HILKER

REDAKTIONSLEITUNG ARABELLE STIEG, NADINE UHE

CREATIVE DIRECTOR ELISABETH HERZEL

LEITER E&T-KÜCHE ACHIM ELLMER

BLUEBERRY FOOD STUDIOS STUDIO MANAGEMENT:
ELLEN HANSELMANN
REZEPTENTWICKLUNG UND FOODSTYLING:
MAIK DAMERIUS, JENS HILDEBRANDT,
LISA NIEMANN, TOM PINGEL, JAN SCHÜMANN
FOTO: FLORIAN BONNANI, DENISE GORENC,
TOBIAS PANKRATH

REDAKTION INKEN BABERG, BENEDIKT ERNST, ANNA FLOORS,
ANTJE KLEIN, SUSANNE LEGIEN-RAHT,
JONAS MORGENTHALER

LAYOUT KATRIN FALCK, NANA KÖNIG, MATTHIAS MEYER

BILDREDAKTION MARTINA RAABE

SCHLUSSREDAKTION SIGRID NIEDERHAUSEN, INGRID OSTLENDER

REDAKTIONSASSISTENZ CHRISTINA STUVEN

LESERSERVICE ANTJE KLEIN, TEL. 040/210 91 66 77

GESCHÄFTSFÜHRUNG MALTE SCHWERDTFEGER

VERTRIEB DMV DER MEDIENVERTRIEB GMBH & CO. KG

MARKETING UND VERTRIEB ULRIKE SOLTAU (LTG.), IDA BRUNS

HANDELSAUFLAGE DMV DER MEDIENVERTRIEB GMBH & CO. KG

ABO-AUFLAGE DEUTSCHE MEDIEN-MANUFAKTUR GMBH & CO. KG

ANZEIGEN VERANTWORTLICH FÜR DEN ANZEIGENTEIL
ARNE ZIMMER, AD ALLIANCE GMBH,
PICASSOPLATZ 1, 50679 KÖLN
ES GILT DIE GÜLTIGE PREISLISTE.
INFOS HIERZU UNTER WWW.AD-ALLIANCE.DE

HERSTELLUNG ANJA LUSZEK-HOFFMANN (LTG.), ANDRÉ GLASS

**VERANTWORTLICH FÜR
WWW.ESSEN-UND-TRINKEN.DE** CHEFKOCH GMBH

REDAKTION ESSEN-UND-TRINKEN.DE DAVID BREUL (LTG.),
BERENICE EULENBURG, SEBASTIAN KAGERER,
JENNY KIEFER, INA LASARZIK, MARIA MARNITZ,
SASKIA MENZYK, JUDITH OTTERSBOCH,
ALBERTINE THUMM

**VERANTWORTLICH FÜR DEN
REDAKTIONELLEN INHALT** ARABELLE STIEG
STRASSENBAHNRING 15, 20251 HAMBURG

COPYRIGHT © 2025: ESSEN & TRINKEN ISSN 2198-558X

FÜR ALLE BEITRÄGE, SOWEIT NICHT ANDERS ANGEZEIGT, BEI DEUTSCHE MEDIEN-MANUFAKTUR GMBH & CO. KG. NACHDRUCK, AUFNAHME IN ONLINE-DIENSTE UND INTERNET UND Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-ROM, DVD-ROM ETC. NUR NACH VORHERIGER SCHRIFTLICHER ZUSTIMMUNG DES VERLAGES. FÜR UNVERLANGT EINGESANDTE MANUSKRIPTE, FOTOS UND ZEICHNUNGEN WIRD KEINE HAFTUNG ÜBERNOMMEN.

DER BILDNACHWEIS WIRD BEI MEHREREN UNTERSCHIEDLICHEN URHEBERN, JE BEITRAG AUF DER EINZELSEITE UND AUF DER DOPPELSEITE, IM UHRZEIGERSINN AUFGEZÄHLT.
LITHOGRAFIE: PETER BECKER GMBH, BÜRGERBRAU, HAUS 09, FRANKFURTER STRASSE 87, 97082 WÜRZBURG

DRUCK: MOHN MEDIA MOHNDRUCK GMBH, GÜTERSLOH
DEUTSCHE MEDIEN-MANUFAKTUR GMBH & CO. KG

ILLUSTRATION - NACHWEIS
Alle Illustrationen: Annette Herzel

**DEUTSCHE
MEDIEN
MANUFAKTUR**
Verlagsgruppe

FOTO-NACHWEIS
Sabine Büttner: 46; Jorma Gottwald: S. 2, 37, 38, 41, 45, 51; Matthias Haupt: S. 35; Julia Hoersch: S. 2, 9, 15, 19, 51, 53, 55, 57, 66, 71, 81, 88, 137, 139, 143; Ulrike Holsten: S. Titel, 2, 59, 61, 63, 65, 97, 99, 101, 103, 129, 135, 141, 145; David Maupilié: S. 3, 17, 34, 36, 39, 40, 42, 44, 50, 60, 72, 85, 106, 109, 111, 119, 128; Thomas Neckermann: S. 42; Thorsten Suedfels: S. 2, 11, 12, 16, 20, 22, 23, 24, 27, 28, 29, 31, 74, 77, 78, 83, 84, 87, 91, 93, 107, 108, 111, 113, 114, 117, 118, 121, 122; Andrea Thode: S. 2, 127, 131, 133.

REZEPT-NACHWEIS
Katja Baum: S. 2, 127, 131, 133, 139; Christine Bergmayer: 2, 9, 12, 15, 19, 23, 28, 71, 74, 81, 87, 88, 93; Jürgen Bungener: S. 2, 20, 24, 78, 83, 84, 107, 108, 111, 114, 117, 118, 122, 137, 143; Achim Ellmer: S. 20, 24, 78, 83, 84, 108, 122; Anne Haupt: S. Titel, 2, 11, 16, 20, 24, 27, 31, 35, 37, 38, 59, 61, 63, 65, 73, 77, 78, 83, 84, 91, 129, 135, 141; Marion Heidegger: S. 11, 16, 20, 24, 27, 31, 45, 46, 73, 77, 78, 83, 84, 91; Hege Marie Köster: S. 2, 11, 16, 20, 24, 27, 31, 41, 42, 51, 53, 55, 57, 66, 73, 77, 78, 83, 84, 91, 97, 99, 101, 103, 145; Kay-Henner Menge: S. 20, 24, 78, 83, 84; Marcel Stut: S. 20, 24, 78, 83, 84; Michael Wolken: S. 2, 20, 24, 78, 83, 84, 107, 111, 113, 114, 117, 122.

STYLING-NACHWEIS
Anne Beckwilm: S. 2, 9, 12, 15, 19, 51, 53, 55, 57, 66, 71, 81, 88, 97, 99, 101, 103, 145; Isabel de la Fuente: S. 2, 35, 38, 41, 137, 143; Maria Grossmann: 23, 28, 74, 87, 93.; Katrin Heinatz: S. 2, 20, 78, 83, 84, 113, 118, 127, 131, 133, 139; Meike Stüber: S. 42, 45, 46, 129, 135, 141; Anka Rehbock: S. 37; Krisztina Zombori: S. Titel, 2, 11, 16, 27, 31, 59, 61, 63, 65, 73, 77, 91, 107, 108, 111, 114, 117, 121, 122.



Vom Himmel hoch, da komm' ich her. Ich bring' euch gute neue Mär

Zu keiner anderen Zeit im Jahr können wir so
hemmungslos Schokolade naschen wie zur Weihnachtszeit.
Und es gibt so viele Versuchungen! Schoko-Schock-Torte,
Panna cotta, Schokoladen-Cheesecake, Doughnuts, Sorbet.
Wo soll man anfangen, wo aufhören?

Malziger Schokoladenkuchen mit Milchstreuseln

*** MITTELSCHWER, RAFFINIERT

Für 15 Stücke

MILCHSTREUSEL

- 80 g weiße Kuvertüre
- 110 g Butter plus etwas für die Backformen
- 120 g Magermilchpulver (z. B. von Heirler; Bioladen)
- 80 g Mehl
- 25 g Speisestärke
- 30 g Zucker
- Salz

BÖDEN

- 250 g Zucker
- 120 g Butter (weich)
- 4 Eier (Kl. M)
- 160 g Mehl
- 70 g Kakaopulver
- 2 Tl Weinsteinbackpulver
- Salz
- 130 ml Buttermilch
- 80 ml Rapsöl
- 60 ml Milch
- 10 g Ovomaltine-Pulver (Malz-Kakao-Getränkepulver; Supermarkt)

FUDGE

- 110 ml Schlagsahne
- 80 g Ovomaltine-Pulver
- 200 g Glukosesirup (z. B. über www.bosfood.de)
- 20 g Zucker
- 1 Tl Melasse (z. B. „Zuckerrohr-Melasse“ von Rapunzel)
- Salz

Außerdem: 2 rechteckige Backformen (30 x 20 cm)

1. Für die Streusel Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter zerlassen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. 80 g Milchpulver, Mehl, Speisestärke, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Flüssige Butter zugeben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Milchstreusel auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad (Umluft 100 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Streusel in einer Schüssel mit dem restlichen Milchpulver und der abgekühlten flüssigen Kuvertüre verrühren. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und trocknen lassen.

3. Für die Böden Zucker und Butter mit dem Schneebeesen der Küchenmaschine 3 Minuten auf der mittleren Stufe cremig rühren. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen, in die Schüssel der Küchenmaschine geben und weitere 4 Minuten rühren. Buttermilch und Öl verrühren, langsam in den Teig gießen und 6 Minuten verrühren.

4. Backformen mit Backpapier auslegen, die Ränder fetten. Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen und glatt streichen. (Wer keine gleich großen Formen hat, kann die Böden nacheinander backen.) Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30–35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Milch mit Ovomaltine verrühren, beiseitestellen.

5. Für den Fudge Sahne mit Ovomaltine verrühren. Mit Glukose, Zucker, Melasse und 1 Prise Salz unter ständigem Rühren 1-mal aufkochen. Masse vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (sie sollte zäh, aber noch streichfähig sein).

6. 1 Schoko-Boden aus der Form nehmen, vom Backpapier lösen. Die Form mit Klarsichtfolie auskleiden und den Boden umgedreht hineinlegen. Ovomaltine-Milch verrühren, esslöffelweise auf dem Schoko-Boden verteilen und einziehen lassen. 5 El Fudge auf den Schoko-Boden geben, gleichmäßig verstreichen, mit Milchstreuseln bedecken. Zweiten Schoko-Boden aus der Form nehmen, vom Backpapier lösen. Mit 2 El Fudge dünn bestreichen. Den Boden mit der Fudge-Seite nach unten auf die Milchstreusel legen und leicht andrücken. Restlichen Fudge auf dem Kuchen verstreichen. Kuchen mindestens 2 Stunden kalt stellen.

7. Kuchen mithilfe der Klarsichtfolie aus der Form heben, in 15 Schnitten (à 10 x 4 cm) schneiden und zimmerwarm servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2:15 Stunden plus Kühlzeit mindestens 2 Stunden

PRO STÜCK 8 g E, 25 g F, 54 g KH = 487 kcal (2039 kJ)

Malziger Schokoladenkuchen mit Milchstreuseln

Eine wahrhaft glänzende Idee: Dunkle Schokolade, helle Milchstreusel und funkelnder Karamellüberzug vereinen sich zu köstlichen Schnitten. [Rezept links](#)



Schokoladen-Trifle Schwarzwälder Art

★ EINFACH, RAFFINIERT

Für 6 Portionen

TEIG

- 50 g dunkle Kuvertüre (70% Kakao)
- 50 g Butter (weich)
- 50 g Zucker
- Salz
- 2 Eier (Kl. M)
- 50 g Mehl

KOMPOTT

- 3 Granatäpfel
- 50 g Zucker
- 1 Zimtstange (5–7 cm Länge)
- 2 Tl Speisestärke
- 400 g TK-Sauerkirschen

SCHOKO-SCHICHT UND CREME

- 80 g dunkle Kuvertüre (70% Kakao)
- 400 g Mascarpone (z. B. Galbani)
- 250 g Speisequark (20% Fett)
- 3 El Puderzucker
- 3 El Kirschwasser
- 5 El Orangensaft

Außerdem: runder Ausstecher (7 cm Ø), 6 Gläser (à 7 cm Ø, 10 cm Höhe)

1. Für den Teig Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Butter, 20 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen der Küchenmaschine (oder den Quirlen des Handrührers) 5 Minuten cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe einzeln je 30 Sekunden gut unterrühren. Kuvertüre unterrühren. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker langsam einrieseln lassen und 2 Minuten zum festen Eischnee weiterschlagen. Eischnee auf die Kuvertüremischung geben, Mehl daraufsieben. Eischnee und Mehl vorsichtig unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen (ca. 30x15 cm). Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 12–15 Minuten backen. Mit dem Papier vom Backblech ziehen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

2. Für das Kompott Granatäpfel halbieren, wie Orangen auspressen, 250 ml Saft abmessen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, dabei erst rühren, wenn der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt. Mit Granatapfelsaft ablöschen, Zimt zugeben und so lange kochen, bis der Karamell gelöst ist. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren, unter Rühren in den kochenden Saft geben und erneut aufkochen. Kirschen zugeben, 2 Minuten bei milder Hitze kochen, in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen, Zimtstange entfernen. 6 Tl Kompott beiseitestellen.

3. Für die Schoko-Schicht Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Für die Creme Mascarpone, Quark, Puderzucker, Kirschwasser und Orangensaft mit den Quirlen des Handrührers auf niedriger Stufe verrühren.

4. Aus dem Schoko-Boden dicht an dicht 12 Kreise (à 7 cm Ø) ausstechen. 6 Kreise in 6 Gläser geben, dann die Hälfte des Kompotts darauf verteilen, mit der Hälfte der Creme bedecken und eine dünne Schicht zerlassene Kuvertüre daraufgeben. Kurz fest werden lassen. Schichtung wiederholen, dabei mit Creme und Kuvertüre abschließen. Restliche Kompottkirschen auf die Gläser verteilen. Gläser 30 Minuten kalt stellen. Gut gekühlt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2:15 Stunden plus Kühlzeit 30 Minuten

PRO PORTION 14 g E, 40 g F, 63 g KH = 698 kcal (2920 kJ)

„Für die brave Variante:
Kirschwasser durch 2 El
Vanillesirup ersetzen –
dann löffeln auch Kinder
gern mit.“

»e&t«-Profi-Tipp

Schokoladen-Trifle Schwarzwälder Art

Biskuit mit feinen Schoko-Stücken, darauf Kompott mit Kirsch und Prozenten und eine Creme aus Quark und Mascarpone – macht so richtig wohlig-happy! [Rezept links](#)



Schokoladen-Cheesecake mit karamellisierten Erdnüssen

**** MITTELSCHWER, GUT VORZUBEREITEN**

Für 20–24 Stücke

CHEESECAKE

- 90 g kleine Salzbrezeln
- 100 g Butter plus etwas für die Form
- 220 g Zucker
- 300 g Zartbitterkuvertüre (70 % Kakao)
- 700 g Doppelrahmfrischkäse
- 400 g Crème fraîche
- Salz
- 8 Eier (Kl. M)
- 70 g Mehl

GANACHE UND ERDNÜSSE

- 175 g Zartbitterkuvertüre (70 % Kakao)
 - 250 ml Schlagsahne
 - 100 g Zucker
 - Salz
 - 2 Eigelb (Kl. M)
 - 70 g Erdnusskerne
- Außerdem: Springform (26 cm Ø)

1. Für den Cheesecake-Boden die Salzbrezeln im Blitzhacker fein zerkleinern. Butter zerlassen und abkühlen lassen. Mit Salzbrezeln und 20 g Zucker in einer Schüssel mischen. Die Springform mit wenig Butter fetten. Brezelmischung gleichmäßig in der Form verteilen und flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten backen. Form aus dem Backofen nehmen.

2. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, beiseitestellen. Frischkäse, Crème fraîche, restlichen Zucker und 1 Prise

Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Schneebesen der Küchenmaschine 3–4 Minuten auf der mittleren Stufe verrühren. Eier nach und nach zugeben und weitere 3 Minuten rühren. Die flüssige Kuvertüre zugeben. Das Mehl sieben, nach und nach zugeben und kurz unterrühren.

3. Frischkäsemasse auf dem Brezelboden in der Form verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Umluft 200) auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten backen. Temperatur auf 90 Grad reduzieren (die Backofentür dabei nicht öffnen!) und weitere 50 Minuten backen. Backofen ausschalten. Cheesecake 2 Stunden im geschlossenen Backofen ruhen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Cheesecake aus der Form nehmen und mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) gut abgedeckt kalt stellen.

4. Für die Ganache Kuvertüre grob hacken. Sahne und 50 g Zucker mit 1 Prise Salz aufkochen. Eigelbe in einer Schüssel verquirlen. $\frac{1}{2}$ der heißen Sahnemischung zu den Eigelben geben und zügig verrühren. Eigelbmischung zur restlichen Sahne in den Topf geben und bei schwacher Hitze dicklich-cremig rühren. Die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, die gehackte Kuvertüre darin unter Rühren auflösen. Ganache auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

5. Restlichen Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, Erdnüsse zugeben und unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Nüsse auf einem Backpapier auskühlen lassen. Ganache auf dem Kuchen und an den Rändern verstreichen. Erdnüsse in kleine Stücke hacken, zügig auf dem Cheesecake verteilen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden plus Ruhe- und Kühlzeit mindestens 6 Stunden

PRO STÜCK (bei 24 Stücken) 10 g E, 26 g F, 33 g KH = 420 kcal (1760 kJ)

Schokoladen-Cheesecake mit karamellisierten Erdnüssen

Wenn Frischkäse auf zartbittere Schokolade, Erdnüsse und einen knusprigen Boden aus Salzbrezeln trifft, reicht schon ein klitzekleines Stück zum Glückhsein. [Rezept links](#)

Titel-
rezept



Schokoladen-Passionsfrucht-Creme

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT

Für 6 Portionen

STREUSEL

- 50 g Zartbitterkuvertüre (70 % Kakao)
- 40 g Butter
- 1 Ei (Kl. M)
- 2 El Zucker
- 40 g Haselnusskerne

SIRUP UND CREME

- 4 Passionsfrüchte
- 60 g Zucker
- 300 ml Schlagsahne
- ½ Dose gesüßte Kondensmilch (200 ml)
- 120 g Maracuja-Fruchtpüree (z. B. TK von Açaí; Edeka)
- Salz
- 210 g Zartbitterkuvertüre (70 % Kakao)

Außerdem: 6 Dessertgläser (à 150 ml Inhalt)

1. Für die Streusel Kuvertüre grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen bzw. zerlassen. Beiseite auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das Ei trennen. Eigelb mit 1 El Zucker cremig aufschlagen und mit der abgekühlten flüssigen Schokoladenmischung verrühren. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ca. 1 cm hoch verstreichen. Im vorgeheizten Backofen

bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20 Minuten backen. Backblech aus dem Ofen nehmen, Teig vollständig abkühlen lassen. Haselnüsse im noch heißen Backofen 8 Minuten hellbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken.

2. Abgekühlten Schokoladenteig mit den Händen zerkrümeln, Haselnüsse dabei untermischen. Die Streusel auf einem Backpapier ca. 1 Stunde trocknen lassen.

3. Für den Sirup Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauskratzen und mit Zucker und 60 ml Wasser aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten sirupartig einkochen lassen und beiseitestellen.

4. Für die Passionsfruchtcreme 150 ml Sahne mit Kondensmilch, Maracuja-Fruchtpüree und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen der Küchenmaschine auf höchster Stufe 5–6 Minuten dicklich-cremig rühren. Abgedeckt 1 Stunde kalt stellen.

5. Für die Schokoladencreme Kuvertüre grob hacken. Restliche Sahne erhitzen, vom Herd nehmen, Kuvertüre unter Rühren darin auflösen. Abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

6. Passionsfruchtcreme, Schokoladencreme und Streusel abwechselnd in die Gläser schichten, mit Passionsfruchtsirup garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:30 Stunden plus Trocken- und Kühlzeit
2 Stunden

PRO PORTION 10 g E, 41 g F, 58 g KH = 662 kcal (2774 kJ)

Schokoladen- Passionsfrucht-Creme

Schicht für Schicht 'ne Wucht! Fruchtiger Sirup, Haselnussstreusel und schokoladige Creme ergeben ein Dessert mit großer Strahlkraft. [Rezept links](#)



Schoko-Sorbet mit Sesamkrokant

★ ★ MITTELSCHWER, RAFFINIERT

Für 8 Portionen

SORBET

- 170 g dunkle Kuvertüre (55 % Kakao)
- 180 g Zucker
- 75 g ungesüßtes Kakaopulver
- Salz
- 3 El brauner Rum (ersatzweise 2 El Vanillesirup)

KROKANTTALER

- 3 Tl geschälte Sesamsaat
- 25 g kandierter Ingwer
- 150 g Zucker
- 2 Tl flüssiger Akazienhonig
- 2 Tl Kakaobohnen-Stückchen (Nibs)

Außerdem: Eismaschine

1. Für das Sorbet Kuvertüre fein hacken und beiseitestellen. 375 ml Wasser, Zucker, Kakao und 1 Prise Salz in einem Topf sorgfältig verrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen, dabei ständig rühren, bis der Zucker gelöst ist.

2. Kuvertüre mit der heißen Kakaomischung in einer Schüssel verrühren. Rum zugeben und mit dem Stabmixer 30 Sekunden sorgfältig mixen. Masse mindestens 2 Stunden kalt stellen.

3. Für die Krokanttaler Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Ingwer grob hacken. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren lassen, dabei erst rühren, wenn der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt. Honig zugeben und sorgfältig unterrühren. ¼ des Karamells am besten mithilfe zweier Löffel zu 4 dünnen Talern (je 3–4 cm Ø) auf Backpapier geben. Taler sofort nacheinander mit etwas Ingwer, einigen Kakaobohnen-Nibs und etwas Sesam bestreuen. Restlichen Karamell bei mildester Hitze flüssig halten und in weiteren 3 Portionen wie oben zu Talern auf das Backpapier geben und bestreuen. Taler fest werden lassen.

4. Schoko-Masse in der Eismaschine 40–50 Minuten gefrieren. In eine Schüssel füllen und weitere 2 Stunden einfrieren. Schokoladen-Sorbet zum Servieren zu Kugeln abstechen und mit den Krokanttalern anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Stunde plus Kühl- und Gefrierzeiten
mindestens 4:50 Stunden

PRO PORTION 5 g E, 5 g F, 60 g KH = 325 kcal (1360 kJ)

Tipp Man kann auch nur einen Teil des Sorbets zu Kugeln abstechen und den Rest gut abgedeckt wieder einfrieren. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.

„Die brave Variante:
2 El Vanillesirup statt
3 El Rum im Sorbet
macht null Promille
und 100 Prozent
Laune.“

»e&t«-Profi-Tipp



Schoko-Sorbet mit Sesamkrokant

Cool 'n' crunchy: Karamelltaler mit
Ingwer, Kakao-Nibs und Sesam
flankieren Halbgefrorenes aus
Kuvertüre und ungesüßtem Kakao.
[Rezept links](#)

Schokoladen-Panna-cotta mit Apfel-Grenadine-Relish

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN, RAFFINIERT

Für 4 Portionen

PANNA COTTA

- 4 Kardamomkapseln
- 500 ml Schlagsahne
- 20 g Zucker
- ¼ TL Piment d'Espelette
- Salz
- 150 g Bitterschokolade (80 % Kakao)
- 4 Blatt weiße Gelatine

RELISH

- 2 säuerliche Äpfel (à 150 g; z. B. Boskop)
- 4 El Zitronensaft
- 4 Zimtblüten
- 50 ml Weißwein
- 80 ml Grenadine (Granatapfelsirup)
- 2 TL Speisestärke

Außerdem: 4 Förmchen (à 150 ml Inhalt), 4 Stiele Zitronenmelisse

1. Für die Schokoladen-Panna-cotta Kardamomkapseln im Mörser aufstoßen. Kardamomkapseln mit Sahne, Zucker, Piment d'Espelette und 1 Prise Salz kurz aufkochen lassen. Gewürzsahne beiseitestellen, 10 Minuten ziehen lassen.

2. Inzwischen Schokolade fein hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

3. Gewürzsahne durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen, nochmals erwärmen (nicht aufkochen) und beiseitestellen. Schokolade in der Gewürzsahne auflösen. Mit dem Schneebesen glatt rühren und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Masse in 4 Förmchen füllen. Mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) mit Klarsichtfolie abgedeckt kalt stellen.

4. Inzwischen für das Apfel-Grenadine-Relish die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Sofort mit Zitronensaft mischen.

5. Zimtblüten im Mörser fein mahlen und mit Weißwein und Grenadine aufkochen. Stärke mit 4–5 El kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Grenadine-Mischung rühren und binden. Äpfel zugeben und bei milder bis mittlerer Hitze 2–3 Minuten kochen lassen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mit Klarsichtfolie abgedeckt mindestens 6 Stunden kalt stellen.

6. Danach die Förmchen mit der Schokoladen-Panna-cotta kurz bis knapp unter den Förmchenrand in heißes Wasser tauchen. Die Ränder mit einem Messer vom Förmchenrand lösen und die Panna cotta auf Teller stürzen. Jeweils 2 El Apfel-Grenadine-Relish über die Panna cotta geben. Zitronenmelisseblätter von den Stielen abzupfen und die Panna cotta damit garnieren. Mit restlichem Relish servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten plus Kühlzeit mindestens 6 Stunden
PRO PORTION 9 g E, 45 g F, 58 g KH = 702 kcal (2945 kJ)



Schokoladen-Panna-cotta mit Apfel-Grenadine-Relish

Zartbitter getunte Sahnigkeit trifft würzig
marinierte Fruchtaromen. Perfekt für Gäste, weil
die Panna cotta sich gut vorbereiten lässt.

[Rezept links](#)

Quark-Schoko-Doughnuts mit Salzkaramell

*** MITTELSCHWER, RAFFINIERT

Für 12 Stück

DOUGHNUT-TEIG

- 250 g Mehl plus etwas zum Bearbeiten
- 50 g Kakaopulver
- 1 Pk. Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 180 ml Milch (zimmerwarm)
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 25 g Butter (weich)
- 1,5 l neutrales Öl zum Frittieren (z.B. Maiskeimöl)

QUARKCREME

- 2–3 El Milch
- 1 El Speisestärke
- 230 g Quark (40 % Fett)
- 80 g Zucker
- 1 Ei (Kl. M)
- Mark von ½ Vanilleschote
- Salz

GARNIERUNG

- 50 g Karamell-Aufstrich (z.B. von Bonne Maman)
- Meersalzflocken

Außerdem: ofenfeste Form (20 x 28 cm), runder Ausstecher (7 cm Ø), Küchenthermometer, Spritzbeutel mit Lochtülle (5 mm Ø)

1. Für den Teig Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben. Trockenhefe und Zucker untermischen. Milch, Eigelbe und Butter zufügen, mit den Knethaken des Handrührers 5 Minuten kneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

2. Für die Creme in einer Schüssel Milch und Stärke verrühren. Quark, Zucker, Ei, Vanillemark und 1 Prise Salz zugeben und mit den Quirlen des Handrührers glatt

rühren. Quarkmasse in eine mit Backpapier belegte Form gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) auf der untersten Schiene 20–25 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.

3. Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit leicht bemehlten Händen kurz kneten, zu einer Kugel formen, dann 1 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher 12 Taler ausstechen, Teigreste dabei wieder verkneten und erneut ausrollen. Teigtaler abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

4. Fett in einem Topf auf 170 Grad erhitzen (Thermometer benutzen!). 4–5 Teigtaler hineingeben, 2 Minuten ausbacken. Wenden und ca. 1 Minute fertig backen. Doughnuts mit einer Schaumkelle herausheben, auf Küchensieb abtropfen lassen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Restliche Teigtaler ebenso ausbacken.

5. Gebackene Quarkmasse in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren. Quarkcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Doughnuts damit füllen. Doughnuts mit je 1 TL Karamellcreme bestreichen und mit Salzflocken bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten plus Gehzeit 1:30 Stunden

PRO STÜCK 7 g E, 13 g F, 32 g KH = 280 kcal (1174 kJ)

„Wird die Quarkmasse erst gebacken und dann wieder cremig gerührt, schmeckt das Ergebnis wie dickflüssiger Cheesecake.“

»e&t«-Profi-Tipp



Quark-Schoko-Doughnuts mit Salz-karamell

Reinbeißen und staunen: Im inneren der Hefeküchlein überrascht ein ultracremiger Quarkkern. Obendrauf knuspern keck ein paar Salz-flocken. [Rezept links](#)

Macaron-Burger mit Birnenkompott

*** ANSPRUCHSVOLL, RAFFINIERT

Für 8 Stück

SCHOKOLADENSAHNE

- 100 g dunkle Kuvertüre (55% Kakao)
- 250 ml Schlagsahne

KOMPOTT

- 500 g mittelreife Birnen
- abgeschälte Schale von ¼ Bio-Zitrone
- 3 El Zitronensaft
- 80 g Gelierzucker 2:1
- 1 Vanilleschote
- 2 El Birnengeist (ersatzweise frisch gepresster Orangensaft)

MACARONS

- 125 g gemahlene blanchierte Mandelkerne
- 210 g Puderzucker
- 2 ½ El Kakaopulver
- 100 g (!) Eiweiß (von ca. 3 Eiweiß, Kl. M; genau abwiegen!)
- Salz
- 30 g Zucker

VANILLESAHNE

- 150 ml Schlagsahne
- 1 Pk. Vanillezucker

Außerdem: 1 Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle,
2 Einwegspritzenbeutel

1. Für die Schokoladensahne Kuvertüre fein hacken. Sahne aufkochen, Topf vom Herd nehmen, Kuvertüre darin unter Rühren auflösen. Masse in den Rührbecher geben, mit dem Stabmixer gut mixen, über Nacht kalt stellen.
2. Für das Kompott Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronenschale, -saft und Gelierzucker sorgfältig mischen. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen. Vanilleschote, -mark und Birnengeist zu den Birnen geben und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Unter ständigem Rühren aufkochen und 5 Minuten bei milder Hitze kochen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.
3. Für die Macarons 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Mandeln mit Puderzucker im Blitzhacker sehr fein zerkleinern und anschließend in mehreren Portionen durch ein mittelfeines Sieb streichen, sodass keine (!) groben Krümel mehr enthalten sind (ergibt 280 g durchgeseibte Mischung). 2 El Kakao auf die Mischung sieben und sorgfältig untermischen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und 30 Sekunden weiterschlagen. Mandelmischung nacheinander in

4–5 Portionen auf den Eischnee geben, mit dem Teigschaber vorsichtig sorgfältig unterheben (die Masse muss schwer fließend vom Löffel laufen).

4. Masse in den Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen und 16 Taler (5–6 cm Ø) mit Abstand auf die Backpapiere spritzen. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten trocknen lassen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen am besten bei 140 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 20–22 Minuten backen, dabei die Backofentür einen Spalt breit geöffnet lassen. Macarons auf einem Gitter auf dem Backblech vollständig abkühlen lassen. Vorsichtig mit einem Spatel vom Backpapier lösen.

5. Für die Vanillesahne Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Schokoladensahne mit den Quirlen des Handrührers auf langsamer Stufe wie Schlagsahne aufschlagen. 8 Macarons mit der flachen Seite nach oben auf eine Platte setzen. Schoko-Sahne mit dem Einwegspritzenbeutel daraufspritzen. Vanilleschote und Zitronenschale aus dem Kompott entfernen, Kompott auf der Schoko-Sahne verteilen. Vanillesahne mit dem restlichen Spritzbeutel auf das Kompott geben. Restliche Macarons daraufsetzen. Macaron-Burger mit dem restlichen Kakao bestäubt servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden plus Kühlzeit über Nacht
PRO STÜCK 8 g E, 25 g F, 60 g KH = 520 kcal (2180 kJ)

Tipp Die Macarons lassen sich mehrere Tage im Voraus backen. Vorsichtig zwischen Backpapier in einer fest schließenden Blechdose lagern.

„Die brave Variante:
Lassen Sie den
Birnengeist in der
Flasche und kochen
Sie das Kompott mit
frisch gepresstem
Orangensaft!“

»e&t«-Profi-Tipp



Macaron-Burger mit Birnenkompott

Im Einklang mit Vanille und Birne:
Bei diesem verschwenderisch gefüllten
Leichtgebäck geben Kuvertüre in der
Sahne und Kakao im Baiser dezent den
Schoko-Ton an. **Rezept links**

Schoko-Schock-Torte mit Ingwer-Äpfeln

★ EINFACH, GUT VORZUBEREITEN

Für 12 Stücke

INGWER-ÄPFEL

- 1 Bio-Limette
- 25 g frischer Ingwer
- 40 g Zucker
- 150 ml Weißwein
- 150 ml klarer Apfelsaft
- 3 säuerliche Äpfel (à 150 g; z. B. Boskop)
- 1–2 TL Speisestärke

SCHOKO-SCHOCK-TORTE

- 220 g Bitterschokolade (70%)
- 200 g Butter
- 5 Eier (Kl. M)
- Salz
- 200 g Zucker
- 20 g Mehl
- 40 g gemahlene Mandelkerne
- 1 TL Kakaopulver zum Bestäuben

Außerdem: Springform (24 cm Ø)

1. Für die Ingwer-Äpfel Limette waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben. Limette halbieren, den Saft auspressen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker im Topf hellbraun karamellisieren lassen, mit Weißwein, Limetten- und Apfelsaft auffüllen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten offen kochen. Nach 8 Minuten Limettenschale zugeben. Limettensud beiseitestellen, 15 Minuten ziehen lassen.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel längs halbieren. Stärke mit 4–5 El kaltem Wasser glatt rühren. Limettensud durch ein feines Küchensieb in einen Topf gießen, kurz aufkochen und mit der Stärke leicht binden. Äpfel und Ingwer zugeben (siehe Tipp) und bei milder bis mittlerer Hitze 6–8 Minuten kochen lassen, dabei die Äpfel nicht zu weich garen. Beiseite abkühlen lassen.

3. Für die Schoko-Schock-Torte Schokolade fein hacken und mit der Butter in einer Schale im warmen (nicht kochenden) Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Schneebesen glatt rühren.

4. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen, 2–3 Minuten weiterschlagen. Eigelbe mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse rühren. Mehl und Mandeln unterrühren. Dann den Eischnee unterheben.

5. Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier belegen. Schoko-Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40–45 Minuten backen. Torte in der Form auf einem Tortengitter vollständig abkühlen lassen.

6. Torte aus der Form lösen, auf einer Tortenplatte anrichten und mit Kakaopulver bestäuben. Mit Ingwer-Äpfeln servieren. Dazu passt Schlagsahne.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1:30 Stunden

PRO STÜCK 6 g E, 21 g F, 40 g KH = 392 kcal (1642 kJ)

Tipp Gibt man den Ingwer erst spät dazu, verkocht das fruchtig-scharfe Aroma nicht.

„Die Schoko-Schock-Torte ist eine Art Riesen-Brownie: reichlich Butter, Zucker, Eier, Mehl, gute Schokolade – und innen schön saftig.“

»e&t«-Profi-Tipp

Schoko-Schock-Torte mit Ingwer-Äpfeln

Mit fruchtig-scharf eingelegtem, leicht
säuerlichem Apfel an der Seite
vertragen Ihre hochschokoladige Eminenz
souverän auch noch einen Schlag Sahne.
Rezept links



Schokoladentörtchen mit Himbeeren

*** ANSPRUCHSVOLL, RAFFINIERT

Für 6 Stück

BISKUIT

- 3 Eier (Kl. M)
- Salz
- 75 g Zucker
- 70 g Mehl
- 20 g Kartoffelmehl

HIMBEERSAUCE

- 250 g TK-Himbeeren
- 40 g Zucker

MOUSSE

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 350 g Zartbitterkuvertüre (55 % Kakao)
- 150 g Butter
- 100 ml starker, heißer Espresso
- 3 Eier (Kl. M)
- 100 g Zucker

GLASUR

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 120 g Zartbitterkuvertüre (55 % Kakao)
- 120 g Zucker
- 120 g Glukosesirup (z.B. über www.bosfood.de; ersatzweise dickflüssiger Karamellsirup; z.B. von Grafschafter)
- 80 g gesüßte Kondensmilch

Außerdem: 6 Garnierringe (à 7,5 cm Ø; 5,5 cm hoch), runder Ausstecher (4 cm Ø), Crème-brûlée-Brenner

1. Für den Biskuit Eier, 1 Prise Salz und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 6–8 Minuten hell-cremig rühren. Mehl und Kartoffelmehl sieben und locker unterheben. Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einem Rechteck (ca. 21 x 30 cm) verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 12–14 Minuten backen. Auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

2. Für die Himbeersauce Himbeeren und Zucker in einem Topf aufkochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. 4 El Sauce zum Garnieren beiseitestellen.

3. Für die Mousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Biskuit mit 4 El Kuvertüre bestreichen und kalt stellen. Butter in der restlichen Kuvertüre zerlassen. Kuvertüre aus dem Wasserbad nehmen.

4. Ausgedrückte Gelatine in heißem Espresso auflösen und in die Kuvertüre rühren. Eier trennen. Eigelbe in die Kuvertüre rühren. Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eischnee gleichmäßig unter die Kuvertüremischung heben.

5. Biskuit mit der Schokoladenseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Brett stürzen, Backpapier entfernen. Mit einem Garnierring 6 Kreise aus dem Biskuit ausstechen. Alle 6 Garnierringe auf ein Tablett stellen und je 1 Biskuitkreis mit der Schokoladenseite nach unten hineinlegen. Aus dem restlichen Biskuit 6 kleine Kreise (à 4 cm Ø) ausstechen.

6. Biskuit in den Ringen mit je 1 Tl Himbeersauce tränken, zur Hälfte mit Mousse füllen, je 1 kleinen Biskuitkreis (Schoko-Seite nach unten) in die Mousse drücken, mit etwas Himbeersauce tränken. Restliche Mousse leicht kuppelförmig einfüllen. Mit Klarsichtfolie abdecken, mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

7. Für die Glasur Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre grob hacken und in eine Schüssel geben. 60 ml Wasser, Zucker und Glukose aufkochen, 6 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Vom Herd nehmen und erst die Kondensmilch, dann die ausgedrückte Gelatine einrühren.

8. Zuckermasse auf die Kuvertüre gießen und verrühren. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, die Glasurmasse mit dem Stabmixer geschmeidig rühren.

9. Garnierringe rundum kurz mit dem Crème-brûlée-Brenner erhitzen, die Törtchen herauschieben und auf ein Kuchengitter stellen. Kuchengitter auf ein Backblech setzen. Schoko-Törtchen mit je 1 guten Kelle Glasur überziehen. Sofort mit restlicher Himbeersauce beträufeln und bis zum Servieren kalt stellen. Nach Belieben mit frischen Himbeeren verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:30 Stunden plus Gefrierzeit mindestens 3 Stunden

PRO STÜCK 18 g E, 33 g F, 138 g KH = 964 kcal (4041 kJ)



Schokoladentörtchen mit Himbeeren

Schimmernde Schönheiten: In den Prachtstückchen aus Schoko-Mousse versteckt sich mit Himbeersauce getränkter Biskuitteig. Drum herum glänzt edel die Schoko-Glasur. [Rezept links](#)

Rezeptverzeichnis

Plätzchen

Berliner Pflastersteine.....	14
Brombeerkissen.....	30
Buchweizen-Dattel-Plätzchen.....	80
Butterplätzchen, fruchtige.....	70
Cassis-Anis-Plätzchen.....	10
Chai-macchiato-Stangen.....	76
Cookies („Les Bredele“).....	29
Crinkle Cookies.....	90
Dattel-Aprikosen-Kugeln.....	22
Dattel-Plätzchen, orientalische.....	72
Erdnuss-Karamell-Sterne.....	79
Erdnuss-Snickerdoodles.....	85
Erfrischungsstäbchen.....	21
Gewürzsterne und -monde.....	8
Haselnusskekse.....	79
Kardamom-Cookies.....	85
Kartoffel-Lebkuchen.....	13
Kokos-Dominosteine.....	13
Kokos-Mango-Bällchen.....	14
Kongress-Schnitten.....	86
Linzer Augen.....	18
Magenbrot.....	21
Makronen-Türmchen.....	75
Mandelmakronen.....	89
Mandelstangen.....	82
Nougat-Macadamia-Ringe.....	25
Orangensterne.....	92
Panforte-Ecken.....	80
Preiselbeer-Makronen-Kekse.....	10
Rum-Halbmonde.....	29
Safran-Orangen-Ringe.....	76
Salzkaramell-Ecken.....	30
Superfood-Plätzchen.....	22
Tee-Sirup-Ecken.....	17
Vanille-Tonka-Kipferl.....	89
Walnuss-Cantuccini.....	82
Walnuss-Lebkuchen.....	25
Weißes Nougat.....	26

Torten & Kuchen

Avocado-Pistazien-Kuchen.....	98
Bananenkuchen mit Pekannüssen.....	100
Cassata-Rolle.....	36
Earl-Grey-Birnentorte.....	44
Glühweinkuchen mit Amarenakirschen.....	96
Honigkuchen-Orangen-Schnitten.....	47
Mango-Brushstroke-Torte.....	39
Mirror-Glaze-Kuppeltorte.....	40
Mohn-Orangen-Kuchen.....	102
Mokkakuchen, türkischer.....	43
Nusstorte, Lübecker.....	34

Geschenke

Apfel-Gewürzbrot.....	52
Fenchel-Cracker mit Zwiebelmarmelade.....	56
Früchteküchlein, englische.....	60
Gløggsirup.....	50
Karamellsauce mit Schuss.....	66

Kürbis-Käsekuchen.....	54
Lebkuchen-Chili-Mandeln, gebrannte.....	58
Minztaler.....	64
Schoko-Karamell-Macadamia-Würfel.....	62
Tonka-Orangen-Nüsse, gebrannte.....	58

Desserts

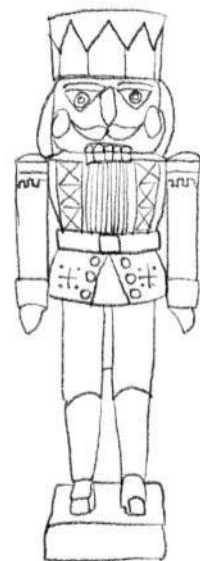
Gianduja-Parfait mit Mangoschaum.....	109
Joghurt-Walnuss-Parfait mit Birne und Granatapfel.....	115
Kürbis-Apfel-Strudel mit Orangenkompott.....	112
Kürbiskern-Honig-Parfait mit Cassis-Apfel.....	120
Mandel-Blätterteig-Rolls mit Marzipan.....	110
Mandel-Pavlova mit Zitrusfrüchtesalat.....	119
Mandelschmarren und Apfelkompott.....	116
Rotwein-Mousse.....	110
Stracciatella-Creme mit Beeren und Baiser.....	123
Topfen-Mohn-Knödel mit Rotweineis.....	106

Schokolade

Macaron-Burger mit Birnenkompott.....	140
Quark-Schoko-Doughnuts mit Salzkaramell.....	138
Schokoladen-Cheesecake mit karamellisierten Erdnüssen.....	130
Schokoladenkuchen, malziger, mit Milchstreuseln.....	126
Schokoladen-Panna-cotta mit Apfel-Relish.....	136
Schokoladen-Passionsfrucht-Creme.....	132
Schokoladentörtchen mit Himbeeren.....	144
Schokoladen-Trifle Schwarzwälder Art.....	128
Schoko-Schock-Torte mit Ingwer-Äpfeln.....	144
Schoko-Sorbet mit Sesamkrokant.....	134

In Rot: unser Titelrezept

In Grün: vegan



Kulinarische Vielfalt zum Vorteilspreis.

Freuen Sie sich auf 3 Ausgaben »essen & trinken« voller köstlicher Rezepte, die ganz neu für Sie entwickelt wurden und jedem Anlass die ganz besondere Note verleihen.



Jetzt
32 %
sparen!

Ihre Vorteile

Inspiration für jeden Anlass:

Neue Rezepte, gelingsicher und nur für Sie entwickelt

Günstig – 32 % sparen:

3 Ausgaben portofrei für nur 11,20 €

Ohne Risiko:

Nach 3 Ausgaben jederzeit kündbar

Ja, ich möchte die Vorteile von »essen & trinken« kennenlernen.

Jetzt bestellen!

 www.essen-und-trinken.de/probe

 **0 25 01/8 01 43 79**

Bitte Bestellnummer angeben: 026M014





15

THE LEGEND ANNIVERSARY



limited edition
-6666-
PIECES



reddot winner 2025



Alle Fachhändler finden Sie
mit der PLZ-Suche auf:

kai-europe.com