

Land*Genuss*

Weihnachten

GENUSS OHNE STRESS

30 Rezeptideen für die schönste Zeit des Jahres

- Vielfältige Hauptgerichte:
Saftige Braten und mehr
- Köstliche Vorspeisen und
himmlische Desserts
- Gebäck, spritzige Drinks &
kulinarische Geschenke

Ganzes gebackenes
Hähnchen mit Früchten



EXCLUSIVE

**So wird Ihr Fest
unvergesslich!**

Beste Tipps für entspannte Tage

Jetzt überall
im Handel
erhältlich!

Feiern Sie die himmlischste Zeit des Jahres!



Erleben Sie
Weihnachtsglück
auf 132 Seiten
mit den besten
Rezepten & Tipps

Fotos: Adobe Stock/Anastasiya (1); Archiv (2)

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





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

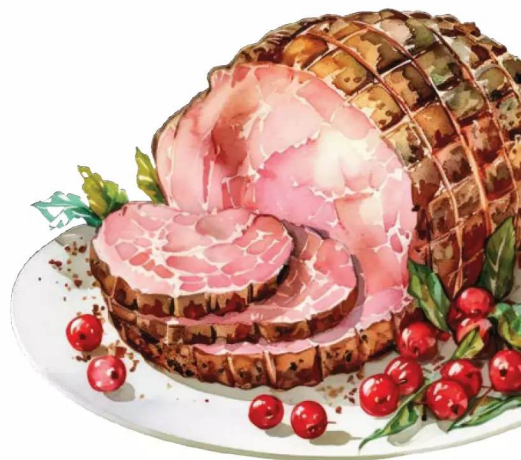
Sternenstaub und Lichterglanz aller Orten verraten: Der Zauber von Weihnachten hat Einzug gehalten. In diesem „LandGenuss“-Ready unterstützen wir Sie bei der Festtagsplanung. Hier dreht sich alles um den kulinarischen Genuss, der Ihr Weihnachtsfest zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Lassen Sie sich von unseren abwechslungsreichen Rezepten und kreativen Menüvorschlägen inspirieren.

Von raffinierten Vorspeisen über herzhaft-leckere Hauptgerichte bis hin zu verführerischen Nachspeisen präsentieren wir festliche Gerichte, aus denen Sie Ihr ganz persönliches 3-Gänge-Menü mit Fisch oder Fleisch zusammenstellen können. Freuen Sie sich außerdem auf köstliches Gebäck und prickelnde Getränke. Mit unseren Tipps rund um das Thema Gastgeben bleiben Sie Dank vorausschauender Planung gelassen. Für einen bleibenden Eindruck bei Ihren Gästen sorgen unsere Geschenkideen aus der Küche.

Genießen Sie mit uns ein funkelndes Fest der Sinne!

Frohe und genussvolle Weihnachten wünscht Ihnen

Ihre Redaktion von
LandGenuss



IMPRESSUM www.landgenuss-magazin.de

Verlag: falkemedia GmbH & Co. KG, Pahlblöken 15–17, 24232 Schönkirchen | Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-0 | E-Mail: info@landgenuss-magazin.de | **Herausgeber:** Kassian Alexander Goukassian (v.i.S.d.P.) | **Chefredakteurin:** Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de) | **Redaktion** (redaktion@landgenussmagazin.de): Henrieke Wölfl, Janika Ewers, Nicole Neumann, Nele Stehr | **Fotos & Illustrationen:** Ira Leoni, Anna Gieseler, Sandra Leibinger, StockFood, Getty Images, Shutterstock, Adobe Stock | **Grafik und Bildbearbeitung:** Sarah Hoffmann | **Rezeptservice:** rezeptservice@falkemedia.de | **Datenschutz:** Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de) | **Urheberrecht:** Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlags gestattet. | **falkemedia, 2025**

INHALT



S. 9 Steinpilz-Filoteigtörtchen



S. 11 Spinat-Salat mit Entenbrust



S. 13 Roastbeef mit Aioli



S. 15 Rote Bete im Chicoréeblatt



S. 17 Pastinakencremesuppe



S. 21 Hähnchenrouladen



S. 23 Hähnchen mit Früchten



S. 25 Ente mit Speckkartoffeln



S. 27 Beef Wellington mit italienischen Kräutern



S. 29 Gefülltes Schweinefilet



S. 35 Vanilleparfait mit Kompott



S. 37 Spekulatius-Tiramisu



S. 39 Mandarinen-Dessert



S. 49 Feigen-Apfel-Lebkuchen



S. 41 Birnen im Blätterteig



S. 43 Apfelmus-Mandel-Dessert



S. 51 Kakao-Mohn-Spiralen



S. 53 Florentiner mit Schokolade



S. 55 Haselnusshörnchen



S. 57 Feigen-Pinienkern-Kugeln



S. 61 Apfelpunsch-Zucker



S. 63 Marzipan-Honig-Pralinen



S. 65 Eierlikörpralinen



S. 67 Italienischer Zitronenlikör



S. 69 Nuss-Nougat-Pralinen

Ratgeber

S. 30/31 Zehn Tipps für ein stressfreies Fest

S. 44/45 Vier weihnachtliche Getränkeideen





Glanzvolle Eröffnung VORSPEISEN

Diese feinen Köstlichkeiten sind der perfekte Auftakt für ein
unvergessliches Weihnachtsessen mit Ihren Liebsten



Steinpilz-Filoteigtörtchen
SEITE 9



Geschmorte Rote Bete in Chicoréeschiffchen
SEITE 15



Spinat-Apfel-Salat mit Entenbrust
SEITE 11



Pastinakencremesuppe mit Birne & Parmesankeksen
SEITE 17



Roastbeef mit Thunfisch-Aioli
SEITE 13



Steinpilz-Filoteigtörtchen

ZUTATEN für 4–6 Personen

- › 2 Schalotten
- › 4 Stiele Thymian
- › 750 g Steinpilze
- › 8 EL Olivenöl zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 2 Eier
- › 200 g Sahne
- › 50 g geriebener Parmesan
- › 30 g Butter
- › 9 Filoteigblätter (ca. 30 x 30 cm, Kühlregal)
- › 1/2 Bund Schnittlauch
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. 3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Pilze darin portionsweise rundum scharf anbraten. Zuletzt alle Pilze zurück in die Pfanne geben, Schalotten und Thymian hinzufügen und alles 4–5 Minuten unter Rühren braten, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Inzwischen Eier, Sahne, Parmesan sowie etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit etwas Öl einfetten.

3 Butter zerlassen. 1 Filoteigblatt entrollen, mit etwas Butter bestreichen und mit einem weiteren entrollten Filoteigblatt bedecken. Wieder mit etwas Butter bestreichen und mit einem 3. Filoteigblatt bedecken. Das Paket in 4 Quadrate schneiden, 4 Mulden des Muffinblechs damit auskleiden. Die überstehenden Teigkanten etwas nach oben formen. Mit den übrigen 6 Teigblättern ebenso verfahren. Pilzmischung in den Teigmulden verteilen, den Guss darübergerben und die Törtchen im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen.

4 Den Schnittlauch waschen und trocken schütteln. In feine Röllchen schneiden. Steinpilz-Filoteigtörtchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Törtchen auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und servieren. Dazu passt ein gemischter Salat.

ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten



Spinat-Apfel-Salat mit Entenbrust

ZUTATEN für 4 Personen

- › 4 Entenbrustfilets
- › 200 g Babyspinat
- › 2 rote Äpfel
- › 2 EL Biozitrone
- › 50 g Walnusskerne
- › 6 EL Olivenöl
- › 3 EL Apfelessig
- › 2 EL flüssiger Honig
- › 1/2 TL getrockneter Majoran
- › 50 g getrocknete Cranberrys
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Entenbrustfilets trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer schräg einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden. Die Filets mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Pfanne stark erhitzen und die Haut darin goldbraun braten. Entenbrust wenden und 2–3 Minuten auf der Fleischseite braten. Mit der Hautseite nach oben auf einen Rost legen und im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten garen.

2 Inzwischen den Spinat waschen und trocken schütteln. Die Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft vermischen. Die Walnüsse ohne Zugabe von Fett in einer kleinen Pfanne rösten. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und hacken. Öl, Essig, Honig und Majoran gut verquirlen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrustfilets aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben schneiden. Spinat, Äpfel, Nüsse, Cranberrys und Dressing vermengen. Salat und Entenbrust auf Tellern anrichten und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten zzgl. 10 Minuten Ruhezeit



Roastbeef mit Thunfisch-Aioli

ZUTATEN für 4-6 Personen

- › **1 kg Roastbeef am Stück (Deckel vom Metzger entfernen lassen)**
- › **4 EL Rapsöl**
- › **5 EL Mayonnaise**
- › **100 g griechischer Joghurt**
- › **50 g Sahne**
- › **1 TL Senf**
- › **5 Knoblauchzehen**
- › **100 g Thunfisch in Öl (Dose), abgetropft**
- › **1 Baguette zum Aufbacken**
- › **1/2 EL Butter**
- › **5 Stiele Petersilie**
- › **3–4 EL Kapern in Lake (Glas), abgetropft**
- › **etwas Salz und Pfeffer**

1 Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, kräftig salzen und pfeffern und in einer Pfanne in heißem Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen je nach Dicke 30–35 Minuten garen bzw. bis ein Bratenthermometer eine Kerntemperatur von 56 °C anzeigt.

2 Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, dann 5 Stunden kalt stellen. Für die Aioli Mayonnaise, Joghurt, Sahne und Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben. 1 Knoblauchzehe schälen und wie den abgetropften Thunfisch dazugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren und die Aioli mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4 Die übrigen Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. In einer kleinen Pfanne in der Butter goldbraun braten. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit etwas Aioli beträufeln und mit Knoblauchbutter, Kapern sowie gehackter Petersilie toppen. Das Gericht mit den Brotchips und der restlichen Aioli servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 65 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit



Geschmorte Rote Bete in Chicoréeschiffchen

ZUTATEN für 4 Personen

- › 400 g Rote Bete
- › 1 Knoblauchzehe
- › 1 EL Zucker
- › 2 EL Balsamicoessig
- › 2 EL Olivenöl
- › 3 Stiele Thymian
- › 2 Chicoréestauden (weiß und rot)
- › 100 g Schmand
- › 1/2 EL Dijonsenf
- › 50 g Preiselbeeren (Glas)
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Rote Beten schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden, dabei am besten Küchenhandschuhe tragen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Knoblauch, Zucker und Balsamicoessig verrühren. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Rote Beten darin 2–3 Minuten andünsten. Essigmischung dazugießen und alles unter Rühren ca. 20 Minuten schmoren. Dabei nach und nach etwas Wasser (ca. 75 ml) angießen.

2 Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, hacken und unterrühren. Die Roten Beten mit etwas Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Chicoréestauden putzen und waschen. Von jeder Sorte 8 große Blätter ablösen (restlichen Chicorée anderweitig verwenden). Jeweils 1 rotes auf 1 weißes Blatt legen. In jedes Salat-schiffchen etwas geschmorte Bete geben.

3 Schmand und Senf verrühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Kleckse der Creme auf die Rote Bete geben. Zuletzt Preiselbeeren darauf verteilen. Die Chicoréeschiffchen auf einer Servierplatte anrichten und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



Pastinakencremesuppe mit Birne & Parmesankekse

ZUTATEN für 4 Personen

- › 120 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 75 g kalte Butter in Stückchen zzgl. 3 EL
- › 100 g geriebener Parmesan
- › 250 g Sahne
- › 1 Zwiebel
- › 150 g Knollensellerie
- › 3 Pastinaken
- › 2 Msp. Zimtpulver
- › 500 ml heiße Hühnerbrühe
- › 3 Stiele Petersilie
- › 1 Birne
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Mehl, 1/2 TL Salz, 75 g Butter, 75 g Parmesan und 5 EL Sahne in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Sternschnuppen (Länge 6–8 cm) ausstechen. Diese auf das Blech setzen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit für die Suppe Zwiebel, Sellerie und Pastinaken schälen. Sellerie und Pastinaken waschen, alles würfeln. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin andünsten. Mit Zimt bestäuben und mit der Hühnerbrühe ablöschen. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Die übrige Sahne dazugießen, die Suppe pürieren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Birne waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und in einer Pfanne in der restlichen heißen Butter 2–3 Minuten anbraten. Die Suppe in Schalen anrichten, mit Birnenwürfeln und Petersilie toppen und sofort servieren. Die Parmesankekse dazureichen.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



Feierliche HAUPTGÄNGE

Von klassischen Braten bis zu unkomplizierten Rouladen, hier
finden Sie alles, was das Festtagsherz begehrt

**Hähnchenrouladen mit
Nudeln in Pilzsoße**

SEITE 21



**Entenbrust mit
Speckkartoffeln**

SEITE 25



**Beef Wellington mit
italienischen Kräutern**

SEITE 27



**Ganzes gebackenes
Hähnchen mit Früchten**

SEITE 23



Gefülltes Schweinefilet

SEITE 29





Hähnchenrouladen mit Nudeln in Pilzsoße

ZUTATEN für 4 Personen

- › 7 EL Olivenöl
- › 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- › 350 g Babyspinat, gewaschen
- › 8 Hähnchenschnitzel (à ca. 80 g)
- › 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- › 800 g gemischte Pilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Kräuterseitlinge, Champignons), geputzt, in Stücken
- › 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- › 5 Stiele Thymian, abgezupfte Blättchen
- › 1 EL Butter
- › 1 EL Mehl
- › 100 ml trockener Weißwein
- › 300 ml heiße Gemüsebrühe
- › 200 g Sahne
- › 400 g Nudeln (z. B. Bandnudeln oder Linguine)
- › etwas Salz und Pfeffer

1 1 EL Öl in einem großen Bräter erhitzen, den Knoblauch darin andünsten. Spinat dazugeben und darin zusammenfallen lassen. Alles erhitzen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Spinat vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie plattieren, rundum salzen und pfeffern, dann jeweils etwas Spinat und je 1 Scheibe Schinken daraufgeben. Hähnchenschnitzel eng einrollen, mit einem Holzspießchen fixieren.

2 3 EL Öl im Bräter erhitzen, Rouladen darin rundherum scharf anbraten. Herausnehmen, übriges Öl darin erhitzen und die Pilze portionsweise scharf anbraten. Am Ende alle Pilze, Zwiebelwürfel und die Hälfte des Thymians in den Bräter geben und 4–5 Minuten braten. Butter hinzufügen, alles mit Mehl bestäuben. Dieses anschwitzen, dann unter Rühren mit Wein, Brühe und Sahne ablöschen. Die Soße salzen und pfeffern. Hähnchenrouladen zurück in den Bräter geben und alles abgedeckt 10–15 Minuten köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren.

3 Nudeln nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Holzspieße aus den Röllchen entfernen. Nudeln abgießen und tropfnass mit der Pilzsoße vermengen. Auf Teller verteilen, mit Hähnchenrouladen und übrigem Thymian garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Ganzes gebackenes Hähnchen mit Feigen, Trauben und Pflaumen

ZUTATEN für 4 Personen

- › 1 Hähnchen (ca. 1 4 kg, küchenfertig)
- › 3 Zweige Rosmarin zzgl. etwas mehr zum Garnieren
- › 4 junge Knoblauchzehen
- › 3 EL Olivenöl zzgl. etwas mehr zum Fetten
- › 2-3 Feigen
- › 150 g dunkle kernlose Weintrauben zzgl. einige mehr zum Garnieren
- › 2 Pflaumen
- › 150 ml heiße Hühnerbrühe
- › 1 EL flüssiger Honig
- › 2 TL körniger Senf
- › 1-2 EL Bioorangensaft
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen trocken tupfen. Von allem sichtbaren Fett befreien, innen und außen mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, dann mit 2/3 des Rosmarins in die Bauchhöhle des Hähnchens geben. Das Hähnchen mit der Hälfte des Öls bestreichen, auf dem Backofenrost in den Ofen schieben (Fettpfanne darunter einschieben) und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

2 Inzwischen die Feigen waschen und halbieren oder vierteln. Die Trauben waschen und trocken tupfen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Hähnchen aus dem Ofen nehmen, in einen geölten Bräter legen, mit restlichem Öl bestreichen, die Früchte ringsum verteilen. Vom übrigen Rosmarin die Nadeln abzupfen und darüberstreuen. Brühe angießen und alles im Ofen weitere 15–20 Minuten backen.

3 Honig, Senf und Orangensaft in einer kleinen Schale verrühren. Das Hähnchen damit bestreichen und unter dem heißen Ofengrill in 10–15 Minuten fertig backen. Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und mit Rosmarin und Trauben garniert servieren. Dazu passen z. B. Ofenkartoffeln und Rosenkohl.

ZUBEREITUNGSZEIT 105 Minuten



Entenbrust mit Speckkartoffeln

ZUTATEN für 4 Personen

- › 800 g kleine festkochende Kartoffeln
- › 2 Schalotten
- › 3 Zweige Rosmarin
- › 5 Stiele Thymian
- › ca. 180 g Frühstücksspeck in dünnen Scheiben
- › 1 EL flüssiger Honig
- › 3 EL Olivenöl
- › 2 Entenbrustfilets (à ca. 350 g)
- › 30 g Butter
- › 200 g Sahne
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Kartoffeln gut waschen und ungeschält in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen Schalotten schälen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und die Zweige bzw. Stiele grob zerpflücken. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Speckscheiben jeweils längs halbieren. Jede Kartoffel mit Speck umwickeln, mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Hälfte des Rosmarins und Thymians darübergeben und alles mit Honig und Öl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen in 25–30 Minuten goldbraun backen.

2 Die Entenbrustfilets trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Fleisch mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne setzen und diese auf höchster Stufe erhitzen. Sobald der Bratvorgang beginnt, das Fleisch 3–4 Minuten braten, dann wenden. Die Hitze reduzieren und das Fleisch weitere 3 Minuten braten. Das Fleisch mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform setzen, zu den Kartoffeln in den Ofen geben und 14–16 Minuten darin garen.

3 Restliche Kräuter, Schalotten sowie Butter in die Pfanne mit dem Bratensatz geben. Alles kurz andünsten, mit der Sahne ablöschen und die Mischung etwas einköcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Entenbrustfilets aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit den Speckkartoffeln und etwas Soße auf Tellern anrichten. Das Gericht sofort servieren. Dazu passt außerdem ein mit Granatapfelkernen oder Birnenwürfeln verfeinerter Rotkohl.

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



Beef Wellington mit italienischen Kräutern

ZUTATEN für 6–8 Personen

- › 100 g Babyspinat
- › 3 EL Olivenöl
- › 250 g Champignons, fein gewürfelt
- › 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- › 5 EL gemischte Kräuter (z. B. Rosmarin, Oregano, Basilikum, Petersilie), gehackt
- › 1,5 kg Rinderfilet (küchenfertig pariert)
- › 2 EL Dijonsenf
- › 400 g Blätterteig (Kühlregal)
- › 200 g Speck in dünnen Scheiben
- › 1 Ei
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Spinat verlesen, waschen und tropfnass in einem Topf zusammenfallen lassen. Abgießen, gut ausdrücken und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Pilze darin ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebel kurz mitgaren, dann den Spinat und die Kräuter untermischen und alles noch 3–4 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

2 Das Rinderfilet trocken tupfen, rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im übrigen heißen Öl rundum scharf anbraten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und mit dem Senf einstreichen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Speckscheiben leicht überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen. Pilz-Spinat-Mix darauf verteilen, dabei ringsum einen 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Das Fleisch daraufsetzen und einwickeln. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche entrollen. Das eingewickelte Fleisch mit der Nahtseite nach unten auf den Blätterteig setzen und darin einschlagen.

3 Den übrigen Teig abschneiden und daraus Sterne ausstechen. Die Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und gut andrücken. Päckchen mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen, Sterne auflegen, ebenfalls mit Ei bestreichen. Teig mit einer Gabel einstechen und den Braten im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen (55–58 °C Kerntemperatur für Gargrad medium). Nach ca. 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 180 °C reduzieren. Das Beef Wellington aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Dann in Scheiben geschnitten servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 105 Minuten



Gefülltes Schweinefilet

ZUTATEN für 4 Personen

- › 100 g altbackenes Weißbrot
- › 100 g Gorgonzola
- › 80 ml lauwarme Milch
- › 60 g Pinienkerne, geröstet
- › 80 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas), abgetropft
- › 80 g grüne Oliven, entsteint
- › 1 Ei
- › 2 Schweinefilets (à ca. 350 g)
- › 4 EL Olivenöl
- › 100 ml trockener Weißwein
- › 250 ml heißer Geflügelfond
- › 1 kleine reife Birne, fein gewürfelt
- › 3 Stiele Thymian, abgezupfte Blättchen
- › 200 g Sahne
- › 5 EL Balsamicoessig
- › 1 EL Speisestärke
- › etwas Salz und Pfeffer

1 Brot und Gorgonzola fein würfeln und mit der Milch vermengen. Pinienkerne, Tomaten und Oliven hacken und mit dem Ei zur Milchmischung geben. Alles gut verrühren, salzen und pfeffern. Das Fleisch trocken tupfen und jeweils längs eine Tasche hineinschneiden, sodass die Filets aufgeklappt werden können. Gorgonzolafüllung jeweils im Einschnitt verteilen, das Fleisch dann über der Füllung zusammenklappen. Filets mit Küchengarn umbinden und rundherum mit etwas Salz würzen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 In einem Bräter das Öl erhitzen, Schweinefilets darin bei großer Hitze rundum scharf anbraten. Weißwein sowie Fond angießen und den Bräter in den vorgeheizten Backofen stellen. Das Fleisch im vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten garen, dabei zwischendurch wenden. Bei Bedarf etwas Wasser angießen. Die Schweinefilets aus dem Backofen nehmen, in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen. Inzwischen Birne, Thymian, Sahne und Essig zum Bratensatz in den Bräter geben. Alles aufkochen und 4–5 Minuten köcheln lassen. Stärke in einer Tasse mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die Bratensoße damit binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinefilets aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden und servieren. Dazu passen grüne Bohnen und Gnocchi oder Klöße.

ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten

Entspannt Gastgeben

Mit diesen Tricks sind Sie gut vorbereitet, behalten den Überblick und sorgen für ein stimmungsvolles Ambiente



1 *Sorgfältige Vorbereitung*

Eine gute Planung ist der Schlüssel zu einem entspannten Abend. Testen Sie die Rezepte im Voraus und bereiten Sie die Zutaten rechtzeitig vor. Ein strukturierter Zeitplan kann helfen, bereits am Vortag oder Vormittag einige Schritte zu erledigen, sodass am Abend nur das Nötigste zu tun bleibt – so bleibt mehr Zeit für Ihre Liebsten.



2 *Musikalische Untermalung*

Erstellen Sie eine Playlist mit entspannter Weihnachtsmusik, um die Stimmung zu unterstützen, ohne aufdringlich zu wirken. Musik kann helfen, den Raum zu füllen und eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen, in der sich alle wohlfühlen.

3 *Gemeinschaft fördern*

Scheuen Sie sich nicht davor, einen der Gäste zu bitten, sich um die Getränkewünsche zu kümmern, um alle in den Abend einzubeziehen. Dies schafft ein Gefühl der Gemeinschaft und entlastet Sie als Gastgeber, während Ihre Gäste sich aktiv beteiligt fühlen.



4 *Herzlicher Empfang*

Mit einem Aperitif und Häppchen schaffen Sie sofort eine einladende Atmosphäre. Diese Geste gibt den Gästen die Möglichkeit, in Ruhe anzukommen und sich zu entspannen, bevor das Hauptessen serviert wird. Saisonale Getränke oder besondere Snacks können Thema des Abends wunderbar unterstreichen.

5 *Kleine Überraschungen*

Ein selbst gemachtes Geschenk oder ein persönlicher Gruß auf dem Platz kann Ihre Gäste positiv überraschen. Ob eine handgeschriebene Notiz oder die Lieblingsschokolade der Gäste – solche Gesten zeigen Wertschätzung und hinterlassen einen bleibenden Eindruck.





Kinderfreundliche Aktivitäten

6

Eine kleine Beschäftigungsecke für Kinder kann Wunder wirken. Mit einfachen Bastelarbeiten oder Spielen sind die Kleinen beschäftigt, was den Erwachsenen die Möglichkeit gibt, den Abend in Ruhe zu genießen. Bieten Sie altersgerechte Aktivitäten an, die sowohl unterhaltsam als auch lehrreich sein können, um die Aufmerksamkeit der Kinder zu fesseln.

Stimmungsvolle Tischgestaltung

7

Eine festliche Dekoration, die das besondere Ambiente unterstreicht, kann das Speiserlebnis deutlich aufwerten. Kleine Details wie Kerzen und saisonale Elemente aus der Natur, einige Christbaumkugeln und eine dezente Lichterkette verleihen dem Tisch eine besondere Note. Ergänzen Sie dazu hübsches Geschirr und Stoffservietten. Ein Kranz aus Tannengrün oder Eukalyptus in der Tischmitte sorgt für natürliche Frische, während feine Gläser und ein harmonisches Farbkonzept den Gesamteindruck perfekt abrunden.



8 Zeit für Gespräche

Planen Sie genügend Zeit zwischen den Gängen ein, um Gespräche zu vertiefen und eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen. Verschwinden Sie nicht länger als 10–15 Minuten am Stück in der Küche, um Ihren Gästen die nötige Aufmerksamkeit zu schenken.



9 Überforderung vermeiden

Bleiben Sie bei Bewährtem und setzen Sie Prioritäten, um entspannt zu bleiben. Wenn Sie normalerweise kein Brot selbst backen, greifen Sie einfach auf gutes Bäckerbrot zurück. Auch Tiefkühlprodukte sind eine praktische Unterstützung, die Stress reduziert und mehr Zeit für den Genuss mit Ihren Gästen lässt.

10

Gelassenheit bewahren

Lassen Sie die Küche so, wie sie ist, bis die Gäste gegangen sind – konzentrieren Sie sich auf das Beisammensein. Die gemeinsame Zeit ist kostbar, und das Gefühl der Entspannung überträgt sich auch auf Ihre Gäste.



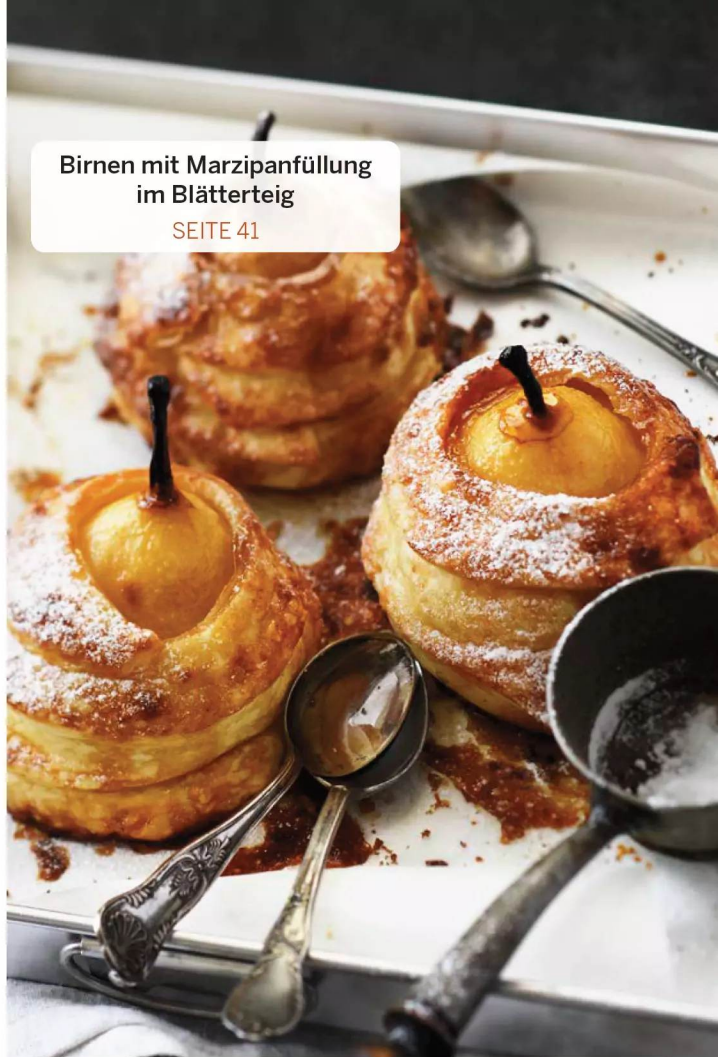
Himmliche DESSERTS

Sie sind die heimlichen Stars des Abends: Fünf süße Versuchungen
sorgen für den perfekten Abschluss Ihrer Feier



**Vanilleparfait mit
Glühweinkompott**

SEITE 35



**Birnen mit Marzipanfüllung
im Blätterteig**

SEITE 41



Spekulatius-Tiramisu

SEITE 37



Mandarinen-Schichtdessert

SEITE 39



**Apfelmus-Mandelcreme-
Dessert**

SEITE 43



Vanilleparfait mit Glühweinkompott

ZUTATEN für 6 Personen

- › 4 Eigelb
- › 1 Prise Salz
- › 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- › 100 g Puderzucker
- › 400 g Sahne
- › 450 g Pflaumen (Glas), abgetropft
- › 300 ml Glühwein
- › 50 g Zucker
- › 1 EL Speisestärke
- › 1 TL Zimtpulver

1 Kastenform (Länge ca. 20 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden. Eigelbe, Salz und Vanillemark über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Puderzucker dazusieben und alles weiterschlagen, bis die Masse leicht andickt. Vom Wasserbad nehmen, über einem Eiswasserbad kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Eigelbcreme ziehen. Die Parfaitmasse in die vorbereitete Kastenform geben, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 8 Stunden gefrieren.

2 Pflaumen, Glühwein und Zucker in einen Topf geben und darin aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Glühweinkompott unter Rühren damit binden. Kompott etwas abkühlen lassen. Vanilleparfait 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen, antauen lassen und auf eine Platte stürzen. Von der Folie befreien, in Scheiben schneiden, mit etwas Zimt bestäuben und mit dem Kompott anrichten, dann servieren.

TIPP: Das Glühweinkompott schmeckt auch toll zu frischen Waffeln, Vanilleeis oder in einem weihnachtlichen Schichtdessert, kombiniert mit Mascarpone oder Quark und getoppt mit einigen zerbröselten Plätzchen nach Belieben.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit



Spekulatius-Tiramisu

ZUTATEN für 6–8 Personen

- › 100 g Puderzucker
- › 2 TL Zimtpulver
- › 150 g heißer Espresso, frisch gekocht
- › 3 EL Amaretto
- › 400 g Sahne
- › 500 g Mascarpone
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 2 TL Spekulatiusgewürz
- › 250 g Spekulatius zzgl. einige mehr zum Garnieren, nach Belieben

1 Puderzucker und 1 TL Zimtpulver vermischen. 1 EL von dem Zimt-Puderzucker, Espresso und Amaretto in einer Schüssel vermengen und etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, übrigen Zimt-Puderzucker, Vanillezucker und Spekulatiusgewürz in einer Rührschüssel glatt rühren. Die Sahne unterheben.

2 Die Hälfte der Spekulatiuskekse dicht an dicht nebeneinander in einer Auflaufform (ca. 25 x 18 cm) verteilen und mit der Hälfte der Espresso-Mischung beträufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme auf den Spekulatius verteilen und glatt streichen. Übrige Spekulatiuskekse darauf verteilen. Mit restlicher Espresso-Mischung beträufeln und mit der übrigen Creme bedecken.

3 Das Spekulatius-Tiramisu mit dem restlichen Zimt bestreuen und mindestens 2 Stunden abgedeckt kalt stellen. Nach Belieben mit weiteren Spekulatiuskeksen garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



Mandarinen-Schichtdessert

ZUTATEN für 4 Personen

- › 6 Biomandarinen
- › 3 Zweige Rosmarin
- › 100 g Zucker
- › 200 g Sahne
- › 1 Pck. Vanillezucker
- › 250 g Mascarpone
- › 150 g Joghurt
- › 150 g Kekse nach Wahl (z. B. Amarettini oder Spekulatius)

1 3 Mandarinen schälen und in die einzelnen Segmente teilen. Übrige Mandarinen halbieren und die Früchte auspressen. Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln und grob zerpflücken. Etwas davon zum Garnieren beiseitelegen.

2 Mandarinen-saft, Rosmarin, 40 g Zucker und 3–4 EL Wasser in einen kleinen Topf geben, langsam aufkochen. Die Mischung unter Rühren 4–5 Minuten köcheln lassen, dann den Topf vom Herd nehmen und die Mandarinenstücke unterrühren.

3 Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone mit restlichem Zucker und Joghurt in einer Schüssel glatt rühren, dann die geschlagene Sahne unterheben. Die Kekse zerbröckeln. Rosmarin aus dem Sirup entfernen.

4 Keksbrösel, Mandarinen samt etwas Sirup und Mascaponecreme abwechselnd in 4 Dessertgläser oder -schalen schichten. Mandarinen-Schichtdessert mit übrigem Rosmarin garnieren und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



Birnen mit Marzipanfüllung im Blätterteig

ZUTATEN für 4 Personen

- › 100 g Marzipanrohmasse
- › 1 Ei zzgl. 1 Eigelb
- › 50 g Zucker
- › 50 g weiche Butter
- › 1/2 TL Zimtpulver
- › 4 Birnen
- › 350 g Blätterteig (Kühlregal)
- › etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Das Marzipan in grobe Stücke zupfen, mit dem Ei glatt rühren. Zucker, Butter und Zimt unterrühren. Birnen waschen und schälen. Kerngehäuse von unten vorsichtig herausstechen, dabei nach Belieben den Stiel an der Birne belassen. Marzipancreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Ca. 1/3 davon in die Birnen spritzen.

2 Den Blätterteig entrollen und 4 Kreise (Ø à ca. 8 cm) ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Restliche Marzipancreme darauf verteilen. Gefüllte Birnen mittig daraufsetzen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Den restlichen Blätterteig in möglichst lange, ca. 4 cm breite Streifen schneiden und von der Cremebasis spiralförmig um die Birnen herum Richtung Stiel winden. Die Teigenden gut andrücken.

4 Das Eigelb mit 1–2 EL Wasser verquirlen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Birnen im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



Apfelmus-Mandelcreme-Dessert

ZUTATEN für 4 Gläser (à ca. 360 ml)

- › 500 g Apfelmus (Glas)
- › 500 g Mascarpone
- › 250 g Magerquark
- › 2 EL Zucker
- › 4 Tropfen Bittermandelaroma
- › 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- › 1/2 TL Zimtpulver
- › 4 EL Haselnusskrokant

1 Apfelmus auf 4 Dessertgläser oder -schalen verteilen. Mascarpone, Quark, Zucker, Bittermandelaroma, Vanillemark und Zimtpulver in einer Rührschüssel glatt rühren.

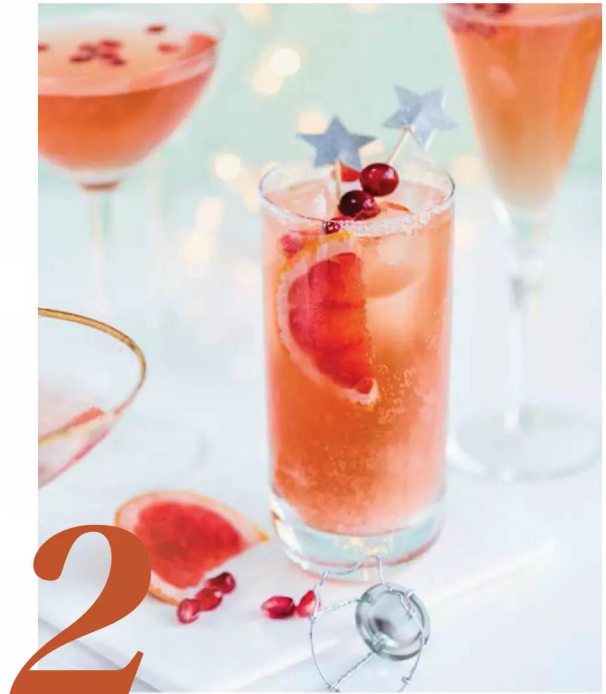
2 Die Mascarpone-Quark-Creme gleichmäßig auf dem Apfelmus verstreichen und die Gläser bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen. Schichtdessert mit dem Krokant bestreuen und sofort servieren.

TIPP: Dieses einfache Schichtdessert können Sie bereits am Vortag zubereiten. Den Krokant jedoch erst kurz vor dem Servieren auf das Dessert geben, damit er nicht seinen Crunch verliert.

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten

Prickelnde Getränke

Wir erheben unsere Gläser. Ob zum feierlichen Anstoßen oder winterlichen Aufwärmen. Diese Drinks werden Sie lieben!



1 Orangenpunsch

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 200 ml): 2 cm Ingwer, 500 ml naturtrüber Apfelsaft, 4 Bioorangen (Saft), 1 Bioorange (abgeriebene Schale), 1 Biozitronen (abgeriebene Schale), 2 Zimtstangen, 1 Sternanis, 6 Gewürznelken, 2 EL flüssiger Honig

1. Den Ingwer waschen und in Scheiben schneiden. Mit Apfelsaft, Orangensaft, Orangen- und Zitronenschale, Zimtstangen, Gewürznelken, Sternanis sowie Honig in einen Topf geben.

2. Die Mischung langsam zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen, zwischendurch umrühren. Den Orangenpunsch durch ein feines Sieb in die Gläser füllen und warm servieren.

Tipp: Wer das Getränk mit Alkohol zubereiten möchte, kann einen Teil des Apfelsafts durch Weißwein ersetzen. Alternativ kurz vor dem Servieren einen Schuss des Lieblingslikörs oder braunen Rum in die Gläser geben.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

2 Grapefruit-Cranberry-Cocktail

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 400 ml): 3 rosa Biograpefruits, ca. 40 g Zucker, 12 Cranberrys, einige Eiskwürfel, 120 ml weißer Tequila, 4 EL Zuckersirup (Rezept siehe rechts), ca. 500 ml Prosecco (gut gekühlt), 4 TL Granatapfelkerne

1. Grapefruits heiß abwaschen und trocken reiben. 2 Früchte auspressen, aus der übrigen Frucht mittig 4 dünne Scheiben ausschneiden, halbieren und beiseitelegen. Den Rand von 4 Longdrinkgläsern mit Grapefruit befeuchten, in den Zucker tauchen. Je 3 Cranberrys auf ein Holzspießchen stecken. Ein paar Eiskwürfel in die Gläser geben.

2. In 2 Portionen je die Hälfte von Tequila, Zuckersirup und Grapefruitsaft mit den restlichen Eiskwürfeln in einem Cocktailshaker mixen. Die Mischungen dann durch ein Barsieb in die 4 Gläser gießen. Die Drinks mit dem gut gekühlten Prosecco auffüllen und mit Grapefruit, Cranberryspießen sowie Granatapfelkernen garnieren. Die Grapefruit-Cranberry-Cocktails sofort servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

3 Cranberry-Gin-Cocktail

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 200 ml): 2 Biozitronen, etwas Zucker, 160 ml Gin, 8 Eiskwürfel, 40 ml Zuckersirup (Rezept siehe rechts), 80 ml Cranberrysaft, 480 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser (gut gekühlt; alternativ Prosecco, gut gekühlt), 1 Handvoll Cranberrys, 4 kleine Zweige Rosmarin

1. Die Zitronen heiß abwaschen. 1 Frucht auspressen, die andere in Scheiben schneiden. Die 4 Gläser mit dem Rand erst in den Zitronensaft tauchen und anschließend in den Zucker drücken, sodass ein Zuckerrand entsteht. **2.** Gin, Eiskwürfel, Zuckersirup und Cranberrysaft in einem Cocktailshaker mixen. Die Mischung in die vorbereiteten Gläser geben und mit dem gut gekühlten Mineralwasser auffüllen. Die Cranberry-Cocktails jeweils mit Cranberrys, Zitronenscheiben und Rosmarin garnieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

4 Cremiger Weihnachtspunsch

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 200 ml): etwas Zucker, etwas Kakaopulver, 1 Biozitronen (Saft), 500 ml Milch, 250 g Sahne, 100 g weiße Schokolade, 1 TL Vanillezucker, 1/2 TL Zimtpulver,

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss, 1 Prise Salz, 100 ml weißer Rum, 4 Anissterne

1. Zucker und Kakaopulver auf einem Teller vermischen. 4 Gläser mit dem Rand erst in den Zitronensaft tauchen, anschließend in die Zuckermischung drücken, sodass ein Zuckerrand entsteht.

2. Milch und Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren. Die Schokolade in der Milchmischung schmelzen lassen. 2 EL Zucker, Vanillezucker, Zimt, Muskat und Salz dazugeben. Rum unterrühren und den Punsch auf die Gläser verteilen. Mit je 1 Anisstern garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Mehr Tipps

So wird's noch besser

Zuckersirup

200 g Zucker und 200 ml Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. 1–2 Minuten leicht sprudelnd kochen lassen, bis der Sirup klar ist. In eine sterile Flasche (ca. 350 ml) füllen, auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Fruchtige Eiskwürfel

Cranberrys oder Granatapfelkerne in Eiskwürfelförmchen geben, mit Wasser auffüllen und einfrieren. Die Frucht-Eiskwürfel sind ein schöner Blickfang in den Winterdrinks!

Lecker verfeinert

Verleihen Sie geschlagener Sahne als Topping für heiße Schokolade oder Eierpunsch mit Gewürzen wie Zimt, Kardamom, Kakaopulver oder abgeriebener Orangenschale ein feines Weihnachtsaroma.



Knusperfeines GEBÄCK

Ob zum Adventskaffee oder auf der Festtagstafel, diese Plätzchen
und Kekse versüßen Ihnen die Weihnachtszeit



**Lebkuchen mit Feigen
und Apfelringen**
SEITE 49



Kakao-Mohn-Spiralen
SEITE 51



**Florentinerkekse mit
Schokolade**
SEITE 53



Haselnusshörnchen
SEITE 55



Feigen-Pinienkern-Kugeln
SEITE 57



Lebkuchen mit Feigen und Apfelringen

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › 150 g Zucker
- › 150 g Zuckerrübensirup
- › 50 g Butter
- › 1 Prise Salz
- › 1 Msp. Gewürznelkenpulver
- › 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss
- › 1 Msp. Pimentpulver
- › 50 g getrocknete Feigen
- › 50 g getrocknete Apfelringe
- › 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1/2 TL Natron
- › 1 Ei
- › 1 TL Backpulver
- › 200 g Puderzucker
- › 1 EL Biozitronensaft
- › einige weiße Schokoladen- oder Marzipansterne (ca. 2 cm groß), nach Belieben

1 Zucker, Sirup und Butter in einem kleinen Topf Hitze zerlassen und bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Abkühlen lassen, Salz und Gewürze unterrühren. Trockenfrüchte sehr fein hacken und dazugeben.

2 Mehl, Natron, Ei und Backpulver in einer großen Schüssel mit der Früchte-Zucker-Masse verkneten. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben, ggf. noch etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5–6 mm dick ausrollen und daraus Rechtecke (ca. 10 x 5 cm) ausschneiden. Teiglinge mit etwas Abstand auf die Backbleche setzen und mit etwas Wasser bestreichen. Im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Puderzucker mit Zitronensaft und ggf. etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Diesen in einen kleinen Spritzbeutel geben (ggf. aus Pergament eine Spitztüte drehen) und die Lebkuchen damit verzieren. Nach Belieben mit Schoko- bzw. Marzipansternen garnieren. Den Guss trocknen lassen und die Lebkuchen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. 30 Minuten Ruhezeit



Kakao-Mohn-Spiralen

ZUTATEN für 40–45 Stück

- › 570 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 270 g Zucker
- › 2 EL Vanillezucker
- › 2 Prisen Salz
- › 100 g weiche Butter
- › 2 Eier
- › ca. 6 EL Milch
- › 40 g Mohnsaat
- › 30 g Kakaopulver
- › 1/4 TL Zimtpulver
- › 2 Prisen Macispulver
- › 1/4 TL Kardamompulver

1 Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter in eine Rührschüssel geben. Eier und 4 EL Milch dazugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig halbieren. Den Mohn unter eine Teighälfte kneten. Kakaopulver, Gewürze sowie die restliche Milch mit der zweiten Hälfte vermengen. Ggf. jeweils noch etwas Mehl oder Milch einarbeiten. Beide Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Mohn Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 35 x 20 cm) ausrollen. Den Kakaoteig etwas dünner (ca. 3 mm) und größer ausrollen. Den Mohn Teig auf den Kakaoteig legen, beide von der Längsseite her einrollen. Überstehenden Kakaoteig abschneiden. Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und ca. 4 Stunden kalt stellen.

3 Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in 40–45 ca. 8 mm breite Scheiben schneiden und diese mit etwas Abstand auf die Bleche setzen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen blechweise in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP: Bei der Auswahl der Gewürze können Sie nach Belieben variieren oder die Mischung z. B. mit etwas Gewürznelkenpulver, Ingwerpulver oder frisch geriebener Muskatnuss erweitern.

ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit



Florentinerkekse mit Schokolade

ZUTATEN für 50–60 Stück

- › 220 g Puderzucker
- › 2 Eier
- › 1 Prise Salz
- › 225 g Mehl
- › 1 TL Backpulver
- › 60 g Mandelblättchen, geröstet
- › 80 g Sultaninen
- › 100 g getrocknete Kirschen, halbiert
- › 200 g Zartbitterkuvertüre
- › 10 g Kokosfett

1 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Puderzucker in eine große Rührschüssel sieben. Eier und Salz unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl und Backpulver mischen und daraufsieben.

2 Mandeln, Sultaninen und Kirschen dazugeben und alles gründlich vermengen. Den Teig in 2 Portionen teilen und jeweils zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Je 1 Teigrolle auf ein Blech setzen und leicht flach drücken. Im vorgeheizten Ofen beide ca. 30 Minuten backen, dann herausnehmen und auf den Blechen nur ganz kurz auskühlen lassen.

3 Die Backofentemperatur auf 140 °C reduzieren. Das Gebäck in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese flach auf den Blechen auslegen. Die Scheiben weitere ca. 20 Minuten backen, bis sie trocken sind, dabei einmal wenden. Die Kekse mit dem Backpapier auf Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

4 Die Kuvertüre grob hacken und mit dem Kokosfett in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die ausgekühlten Kekse auf einer Seite in die Kuvertüre tauchen, die Kuvertüre abtropfen lassen und die Kekse auf Backpapier legen. Kuvertüre fest werden lassen und die Plätzchen servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten



Haselnusshörnchen

ZUTATEN für 12 Stück

- › 10 g frische Hefe
- › 3 EL Zucker
- › 100 ml lauwarme Milch
- › 350 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- › 1 Ei zzgl. 1 Eigelb
- › 40 g Butter
- › 50 ml Rapsöl
- › 7 EL flüssiger Honig
- › 200 g gemahlene Haselnüsse zzgl. 2 EL mehr
- › 50 g Haselnussmus
- › 2 EL Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben

1 Hefe und 1 EL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Rührschüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefemischung hineingießen, mit etwas Mehl vom Rand verrühren und den Vorteig ca. 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Das Ei trennen. Butter zerlassen. Öl, 5 EL Honig, beide Eigelbe und Butter zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2 200 g Nüsse, Eiweiß, Nussmus und übrigen Honig vermengen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig in Blechgröße ausrollen. Teigplatte längs halbieren, jeweils in 6 spitzwinklige Dreiecke schneiden. Auf jedes Teigdreieck 1–2 TL der Nussmasse geben. Die Dreiecke von der Längsseite zur Spitze hin einrollen und zu Hörnchen formen. Diese mit Abstand auf das Backblech setzen und ca. 15 Minuten im vorgheizten Ofen backen.

3 Die Hörnchen aus dem Ofen nehmen. Den Puderzucker mit etwas Wasser dünnflüssig anrühren, die Hörnchen damit bestreichen, mit restlichem Zucker und gemahlene Nüssen bestreuen und in weiteren ca. 10 Minuten goldgelb fertig backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Die Haselnusshörnchen dann mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 45 Minuten Ruhezeit



Feigen-Pinienkern-Kugeln

ZUTATEN für ca. 40 Stück

- › 150 g getrocknete Feigen
- › 150 g Mehl
- › 200 g Dinkelmehl (Type 630)
- › 1/2 TL Backpulver
- › 1 TL Lebkuchengewürz
- › 80 g Zucker
- › 1 TL Vanillezucker
- › 1 Ei
- › 150 g weiche Butter
- › 80 g Pinienkerne

1 Getrocknete Feigen klein würfeln. Beide Mehlsorten, Backpulver, Lebkuchengewürz, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel vermischen. Ei, Feigen und Butter dazugeben, alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Vom Teig mit einem kleinen Löffel Portionen abnehmen und zu Kugeln formen. Die Kugeln in den Pinienkernen wälzen und diese ein wenig festdrücken.

3 Teigkugeln mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Backbleche setzen, blechweise 15–18 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die Feigen-Pinienkern-Kugeln aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen, dann servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Genussvolle GESCHENKE

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit selbst gemachten Präsenten.
Unsere Ideen lassen sich besonders stressfrei vorbereiten

Apfelpunsch-Zucker

SEITE 61

Italienischer Zitronenlikör

SEITE 67

Marzipan-Honig-Pralinen

SEITE 63

Nuss-Nougat-Pralinen

SEITE 69

Eierlikörpralinen

SEITE 65



Apfelpunsch-Zucker

ZUTATEN für 3 Gläser (à ca. 200 ml)

- › **600 g Rohrohrzucker**
- › **3 Zimtstangen**
- › **1 Sternanis**
- › **2 Gewürznelken**
- › **1 Vanilleschote**
- › **1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss**
- › **2 Biorangen (abgeriebene Schale, getrocknet)**

200 g Zucker, Zimtstangen, Sternanis, Gewürznelken, Vanilleschote, Muskatnuss und getrocknete Orangenschale in einen leistungsstarken Mixer geben und alles fein mahlen. Restlichen Zucker kurz untermixen. Den Gewürzzucker in die sterilen Gläser füllen und diese verschließen. Innerhalb von 3 Monaten verbrauchen.

TIPP: Für die Zubereitung des Apfelpunschs 750 ml naturtrüben Apfelsaft, 150 ml Weißwein (alternativ hellen Traubensaft) und 50 g Apfelpunsch-Zucker in einem Topf langsam erhitzen. Nach Belieben noch 40–50 ml Amaretto unterrühren.

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten



Marzipan-Honig-Pralinen

ZUTATEN für ca. 48 Stück

- › 250 g Zartbitterkuvertüre
- › 100 g weiße Kuvertüre
- › 150 g Marzipanrohmasse
- › 1 TL Zimtpulver
- › 75 g flüssiger Waldhonig
- › 30 g blanchierte Mandelkerne
- › 1 EL Puderzucker
- › 1 EL Kokosfett
- › 1 EL gefriergetrocknete Himbeeren, gemörsert

1 Zwei 24er-Silikon-Pralinenformen bereitstellen. Kuvertüresorten getrennt von einander hacken und jeweils in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann in die Mulden der Pralinenformen geben. Die Formen über einer Schüssel drehen, um die Kuvertüre an der Wand der Mulden zu verteilen. Überschüssige Kuvertüre in die Schüssel ablaufen lassen. Die Formen 60 Minuten kalt stellen, bis die Kuvertüre fest geworden ist.

2 Inzwischen Marzipan grob raspeln und in einem kleinen Topf mit 2 EL Wasser, Zimtpulver sowie Honig unter Rühren erwärmen, bis eine sämige Masse entstanden ist. Diese etwas abkühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel füllen und in die Kuvertüremulden spritzen. Die Formen 2 Stunden kalt stellen.

3 Mandeln hacken, in einer Pfanne mit dem Puderzucker karamellisieren und abkühlen lassen. Aufgefangene Kuvertüre und Kokosfett schmelzen. Die Pralinen mit dem Mix verschließen. Himbeeren und Mandeln auf die noch flüssige Oberfläche streuen. Die Marzipan-Honig-Pralinen 2 Stunden kalt stellen, aus den Mulden lösen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit



Eierlikörpralinen

ZUTATEN für ca. 20 Stück

- › **150 g weiße Kuvertüre**
- › **1 EL Butter**
- › **75 g Eierlikör**
- › **1 Pck. Vanillezucker**
- › **100 g gemahlene blanchierte Mandeln**

1 Kuvertüre hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eierlikör, Vanillezucker sowie 75 g Mandeln untermengen. Die Masse 2–3 Stunden kalt stellen.

2 Aus der Pralinenmasse mit einem Teelöffel ca. 20 kleine Portionen abstechen und jeweils zu einer Kugel rollen. Diese in den restlichen gemahlenen Mandeln wälzen und im Kühlschrank lagern. Die Pralinen gut gekühlt aufbewahren und innerhalb von ca. 4 Wochen genießen.

TIPP: Für eine fruchtige Note fein gehackte getrocknete Aprikosen, Kirschen oder Cranberrys ergänzen.

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten zzgl. 3 Stunden Ruhezeit



Italienischer Zitronenlikör

ZUTATEN für 4 Flaschen (à ca. 400 ml)

› **1 l Wodka**

› **12 Biozitronen (in Streifen abgeschälte Schale)**

› **800 g Zucker**

1 Wodka sowie Zitronenschalen in ein großes Schraubglas (à 1,2 l) geben, dieses fest verschließen und die Mischung 12 Tage an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.

2 Nach den 12 Tagen die Mischung durch ein feines Tuch filtern, die Schalen gut ausdrücken. Zucker und 1 l Wasser in einem Topf sirupartig einkochen. Den Sirup mit dem gefilterten Alkohol vermengen.

3 Zitronenlikör in die sterilen Flaschen füllen und abkühlen lassen. Die Flaschen dann verschließen und den Limoncello an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Innerhalb von 1 Jahr verbrauchen.

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 12 Tage Ruhezeit



Nuss-Nougat-Pralinen

ZUTATEN für ca. 30 Stück

- › **400 g Vollmilchkuvertüre**
- › **150 g Nuss-Nougat**
- › **100 g Sahne**
- › **30 g Eiswaffeln (z. B. Eiswaffeltüten), grob zerbröckelt**
- › **ca. 30 Haselnusskerne**
- › **120 g Haselnusskrokant**

1 200 g Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Nougat und Sahne dazugeben. Rühren, bis der Nougat ebenfalls geschmolzen ist. Eine Auflaufform mit Backpapier auskleiden, die Masse hineinfüllen und ca. 60 Minuten kalt stellen.

2 Die kalte Pralinenmasse würfeln und mit den Eiswaffeln in einem leistungsstarken Mixer kurz mixen. Jeweils 2 TL der Masse abstechen, je 1 Haselnuss mittig hineindrücken und die Masse zu einer Kugel formen. Es sollten insgesamt ca. 30 Kugeln entstehen. Diese auf einen mit Backpapier belegten Teller setzen und 60 Minuten kalt stellen.

3 Die restliche Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Krokant unterrühren. Kugeln in der Kuvertüre wälzen, auf einen mit Backpapier belegten Teller setzen und 60 Minuten kalt stellen. Pralinen innerhalb von 4 Wochen genießen.

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit

AUCH HIER
ERHÄLTlich:
amazon.de
978-3-96417-344-7

bücher.de

Thalia

OSIANDER.de
Lesen und mehr

Hugendubel
Das Lesen ist schön

Mayersche.de

LASS DICH VERZAUBERN!

Hol dir die Magie der schönsten Zeit im Jahr direkt nach Hause!

Mit dem **Weihnachtsbuch für den Monsieur Cuisine** zauberst du mühelos zarte Plätzchen, festliche Leckereien und stimmungsvolle Momente.

*Genieße den
Festtagszauber!*

100 winterliche Rezepte
und himmlische Ideen
für die Adventszeit

Jetzt kaufen!
**überall
im Handel!**

Nur 24,90€

Winter & Weihnachten mit dem Monsieur



Mit 100 Rezepten und
Tipps für die schönste
Zeit im Jahr



**Monsieur
Cuisine
ZauberMix**

- ★ Über 50 Plätzchen für volle Keksdosen + alle Grundteige
- ★ Stressfrei feiern: Ideen für Geschenke, Festmenü & Büfett
- ★ Gleich genießen: Wärmendes für kalte Wintertage



✧ SUPPORT ME ✧

🙏 Hope my post useful for you, if you want support me please following one of the ways:

📁 **Buy or Renew Premium Account**

👉 Rapidgator: <https://rapidgator.net/account/registration/ref/49023>

👉 Nitroflare: <https://nitroflare.com/payment?webmaster=194862>

⚠️ Note: Please DON'T turn on VPN when making payment.

💖 **Donate Directly**

USDT (TRC20):

[TFniVipHpFsPVrUHBLsvkZJV4Mjj1MUz96](#)

DOGE (Doge Network):

[DCfVVnvNaVtxQbWyfpWsihbGnvpkuYdtJS](#)



✧ **Every little support helps me to keep going and create more content.**

💖 **THANK YOU SO MUCH!** 💖
