

SPEZIAL

3|2019

Österreich: 5,90 EUR
Benelux: 6,50 EUR
Italien: 6,90 EUR
Schweiz: 9,50 CHF



LandGenuss

Die besten Gerichte der Saison!

LandGenuss

WEIHNACHTS- BÄCKEREI

SPEZIAL

www.landgenuss-magazin.de

5,50 EURO

Das kommt von Herzen:
die besten Geschenke
aus der Landfrauenküche

24 Plätzchen

Kulinarischer Advents-
kalender der Extraklasse

Schokoträume

Pralinen, Brownies,
Kekse & Co. – so
lecker wie noch nie

Winterzauber

Liebesäpfel, Mutzen
und mehr wie frisch
vom Weihnachtsmarkt

100
himmlische
Rezepte

Geschenke aus der Küche

EDEL: Pralinen • Liköre | **RAFFINIERT:** Essbarer Weihnachtsbaumschmuck • Mini-Kuchen • Plätzchen

SCHNELL: Chutneys • Konfitüren • Würzsalze • Nugatkugeln | **PLUS:** Tolle Tipps zum Verpacken



Start der Reihe „Liebe am Fjord“
u.a. mit „Sog der Gezeiten“
21.9. - 26.10. | **SA** | 20:15

romance-tv.de

sky

ovodafone



M7

prime video

CHANNELS



ROMANCE TV

Liebe Leserin, lieber Leser,

alle Jahre wieder freuen wir uns auf die stimmungsvollste aller Zeiten: das große Fest, die Advents- und Weihnachtstage. Wenn es in der Wohnung nach Lebkuchen duftet, die Häuser mit Lichterketten geschmückt sind und Freunde und Familie auf einen Glühwein zusammenkommen. O du fröhliche Adventszeit – wer liebt sie nicht?


Aber...

...alle Jahre wieder gibt es auch die gleiche Frage: Wie zeige ich den Menschen, die ich schätze, mag und liebe, was sie mir bedeuten? Oder anders gefragt: Was schenke ich denen, die eigentlich fast schon alles haben?

So kann die Weihnachtszeit mitunter etwas anstrengend werden. Wenn das perfekte Dinner noch nicht vorbereitet ist. Wenn noch nicht alle Geschenke beisammen sind. Wenn man diesmal vielleicht noch nicht einmal weiß, was man schenken soll.

Deswegen haben wir uns ein paar Gedanken gemacht. Und 100 handverlesene Geschenke aus der Küche für Sie zusammengestellt. Frei nach dem Motto: Selbst gekochte Köstlichkeiten statt Präsente von der Stange. Alle garantiert mit Leidenschaft und Sorgfalt zubereitet – und nebenbei natürlich mit unserer Geling-Garantie versehen. Denn Liebe geht auch 2019 immer noch durch den Magen.

Ich wünsche Ihnen eine wunderbar besinnliche Weihnachtszeit, Ihre



Bruntje Thielke | Chefredakteurin



Bruntje Thielke





Inhalt

LandGenuss *Geschenke aus der Küche 2019*

REZEPTE

- 8 **Zart schmelzend:** Leckereien aus Schokolade
- 22 **Wie vom Weihnachtsmarkt:** Wir machen Mutzen, Karamell-Äpfel und gebrannte Mandeln selbst
- 36 **Die besten Plätzchen:** 24 raffinierte Rezepte, die uns die schönste Zeit im Jahr versüßen
- 62 **Kleine Sünden:** Die Starköche Björn Freitag, Johann Lafer, Alfons Schuhbeck, Maria Groß und Véronique Witzigmann tischen auf
- 70 **Zum Vernaschen:** Essbare Deko-Ideen für Weihnachtsbaum und Festtafel
- 80 **Klein, aber oho:** Mini-Kuchen sechsmal anders
- 88 **Würzwunder:** Aromatische Salze für jeden Geschmack – rasch gemixt
- 90 **Edle Tropfen:** Acht selbst gemachte Liköre, mal lecker fruchtig, mal verführerisch sahnig
- 96 **Süße Brote:** Vom Apfel-Zimt-Zupfbrot bis zum Marzipanzopf – diese Kreationen begeistern
- 106 **Für die Brotzeit:** Sechs süße und herzhafte Chutneys, Konfitüren und Aufstriche

RATGEBER

- 21 **Gute Schokolade:** Warum wir uns ab und zu getrost ein Stückchen gönnen dürfen
- 35 **Schöner schenken:** So werden Ihre Geschenke zu einem echten Hingucker
- 61 **Türchen, öffne dich:** Schöne Adventskalender, die Herz und Gaumen erfreuen
- 79 **Buchtipps:** Zum Schmökern und Verschenken



Fotos: Katharina Küllmer (1); Anna Gieseler (4); Ira Leoni (2); gettyimages.de/bermalini (1) | Illustrationen: gettyimages.de/geraria



22 Auf zum
Weihnachtsmarkt



8 Träume aus
Schokolade



70 Essbarer
Weihnachtsschmuck



96 Süße
Brote



90 Selbst gemachte
Liköre

DIES & DAS

- 3 Editorial
- 6 Rezeptefinder
- 114 Impressum



88

GEWÜRZSALZE

- Sonntagsbratensalz
- Lavendelsalz
- Vanille-Pfeffersalz
- Chili-Schoko-Salz
- Balsamico-Salz



S. 14 Nugat-Kugeln



S. 14 Fruchtige Sternpralinen mit grünem Tee



S. 14 Weiße Kokos-Trüffel



S. 15 Mokkastreifen



S. 15 Scharfe Pralinen



S. 15 Haselnuss-Bruchschokolade



S. 17 Salzkaramell-Pralinen



S. 18 Schokomousse mit Lebkuchencreme



S. 19 Mini-Schoko-Gewürz-Gugelhupfe



S. 20 Brownie-Gespenster



S. 26 Quark-Mutzen



S. 26 Lebkuchenherzen



S. 26 Helle und dunkle Schokocrossies



S. 28 Karamell-Nuss-Äpfel



S. 28 Quarkbällchen



S. 31 Pikant geröstete Nüsse



S. 31 Getrocknete Apfelringe mit Schokoladendip



S. 31 Gebrannte Mandeln



S. 34 Röst-Kürbiskerne



S. 34 Gebrannte Kurkuma-Walnüsse



S. 40 Schoko-Marzipan-Doppeldecker



S. 40 Zimt-Kardamom-Ingwer-Sterne



S. 40 Cantucci



S. 41 Dominosteine



S. 44 Florentiner



S. 44 Haselnuss-Busserl



S. 44 Macadamia-Nussecken



S. 45 Plätzchen mit Karamellcreme



S. 45 Marshmallow-Schoko-Kekse



S. 47 Mandelsterne



S. 47 Shortbread



S. 50 Mohn-Vanillekipferl



S. 50 Safran-Orangen-Zungen



S. 50 Schoko-Nuss-Riegel



S. 51 Schoko-Bärentatzen



S. 51 Schoko-Mandel-Tupfen



S. 53 Schokoladen-Walnüsse



S. 56 Schoko-Erdnuss-Kekse



S. 56 Yin-Yang-Plätzchen



S. 56 Zimtsterne



S. 57 Süße Zigarren



S. 57 Schwarz-Weiß-Sterne



S. 60 Lebkuchen-Busserl



S. 60 Engelsaugen mit Karamell, Schokolade & Konfitüre



S. 63 Limonencreme



S. 65 Nussecken der besonderen Art



S. 66 Pasta frola mit Quittenfüllung



S. 67 Falsche Baumkuchen mit Matcha-Glasur



S. 68 Amerikaner



S. 73 Lebkuchenanhänger



S. 73 Baiserkringel



S. 74 Mokka-Zimtsterne



S. 77 Christbaumkugeln



S. 77 Ribisel- & Pistazien-Macarons



S. 78 Papa Noëls Pariser Spitz



S. 78 Weihnachtssterne



S. 85 Weiße Walnussküchlein mit rosa Pfeffer



S. 85 Pflaumen-Marzipan-Kuchen im Glas



S. 86 Zimtschneckenkuchen im Glas



S. 86 Mini-Gugelhupfe



S. 86 Mini-Stollen



S. 87 Mini-Zimt-Panettone



S. 93 Bratapfelflikör



S. 93 Fruchtiger Gewürzlikör



S. 93 Spekulatius-Likör



S. 93 Schokoladenlikör



S. 94 Gebrannte-Mandel-Likör



S. 94 Weißer Schokoladenlikör



S. 94 Weihnachtslikör & Waldmeisterlikör



S. 99 Panettone



S. 99 Früchte-Nuss-Brot mit Zimtbutter



S. 100 Marzipanzopf mit Mohnsahne



S. 103 Apfel-Zimt-Zupfbrot



S. 104 Quarkstollen



S. 110 Spekulatius-Aufstrich



S. 110 Quitten-Kürbis-Chutney



S. 110 Schoko-Haselnuss-Aufstrich



S. 110 Bratapfel-Vanille-Konfitüre



S. 111 Kirschkonfitüre mit Marzipan



S. 111 Tomaten-Chutney



Traumhaft schokoladig

Ob feine Nugat-Kugeln, scharfe Chili-Pralinen oder eine knackige Haselnuss-Bruchschokolade: Diese süßen Kreationen sind einfach himmlisch lecker und ideale Geschenke – nicht nur für Naschkatzen...



Nugat-Kugeln
Rezept auf Seite 14



GENUSS-TIPP:

Statt Zartbitterkuvertüre können Sie auch Vollmilchkuvertüre benutzen. Für einen guten Kontrast zur süßen Schokolade sorgt etwas Chili. Geben Sie etwa eine Messerspitze davon in die Marzipanmasse.



○ Fruchtige Stern-
pralinen mit
grünem Tee
Rezept auf Seite 14



Weiße Kokos-Trüffel
Rezept auf Seite 14



Mokkastreifen
Rezept auf Seite 15



Scharfe Pralinen
Rezept auf Seite 15



GENUSS-TIPP:

*Bruchschokolade mit Karamell und Erdnüssen:
Dafür 100 g Zucker schmelzen, tröpfchenweise
5 EL Sahne mit dem Schneebesen einrühren. Auf
etwas Backpapier streichen und abkühlen lassen.
Erdnüsse grob hacken. Karamell in Stücke bre-
chen und mit den Erdnüssen auf die geschmolzene
Kuvertüre verteilen. Trocknen lassen und genießen.*

Haselnuss-
Bruchschokolade
Rezept auf Seite 15



Nugat-Kugeln

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

zzgl. 2 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 300 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 125 g Nuss-Nugat
- Etwa 40 Haselnuskerne
- 300 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Marzipan mit dem Puderzucker verkneten. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und die Marzipan-Mischung in 2 gleich große Portionen teilen. Jeweils rechteckig und etwa 0,5–0,7 cm dünn ausrollen, in je 20 ungefähr gleich große Stücke schneiden.

2 Auf jedes Stück etwas Nugat geben. Dieses wieder mit jeweils 1 Haselnuss bedecken. Dann die Ecken des Marzipans vorsichtig über die Haselnuss zur Mitte falten und alles vorsichtig zu einer Kugel rollen, sodass Nugat und Haselnuss vollständig vom Marzipan umschlossen sind. Auf ein Blech geben und im Kühlschrank mind. 2 Std. kühlen.

3 Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Marzipankugeln portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Kuvertüre überziehen. Auf etwas Backpapier oder ein Pralinengitter setzen und vollständig abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.



Fruchtige Sternpralinen mit grünem Tee

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.

zzgl. 3 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 60 Stück

- 150 g Sahne
- 20 g loser grüner Tee
- 300 g Vollmilchschokolade
- 30 g gemischte getrocknete Früchte, z. B. Aprikosen, Datteln, Pflaumen
- 300 g Vollmilchkuvertüre
- 10 g Kokosfett

AUSSERDEM

- Etwa 60 Pralinen-Hohlkörper in Sternform in Vollmilch

ZUBEREITUNG

1 Sahne mit Tee aufkochen, vom Herd nehmen und 5 Min. ziehen lassen. Die Sahne durch ein Sieb gießen und erneut in den Topf füllen. Vollmilchschokolade grob hacken. Sahne erneut aufkochen und über die Schokolade gießen, unter Rühren darin schmelzen.

2 Die getrockneten Früchte sehr fein hacken und unter die Schokoladenmasse heben, etwas abkühlen lassen. Ganache in einen Spritzbeutel mit feiner Öffnung geben und die Pralinen-Hohlkörper damit füllen. Zum Aushärten für etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Kuvertüre mit dem Kokosfett über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Pralinen mit einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen und gleichmäßig damit überziehen. Überschüssige Kuvertüre abstreifen, auf Backpapier fest werden lassen. Kühl aufbewahren.



Weißer Kokos-Trüffel

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

zzgl. etwa 1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 50 Stück

- 300 g weiße Kuvertüre
- 125 ml Kokosmilch
- 250 g weiche Butter
- 75 g Puderzucker
- 50 ml Kokoslikör
- 250 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG

1 Kuvertüre grob hacken. Zusammen mit der Kokosmilch unter Rühren vorsichtig schmelzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Inzwischen die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts hellgelb und cremig aufschlagen. Puderzucker zugeben, gut unterrühren. Abgekühlte Kuvertüre und Kokoslikör ebenfalls zugeben und unterschlagen. Schließlich 175 g Kokosraspel zugeben und mit einem Löffel unterziehen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen, bis die Masse leicht fest und formbar ist.

3 Übrige Kokosraspel auf einen flachen Teller geben. Trüffelmasse portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Masse kleine, 1,5–2 cm große Kugeln formen. Jeweils in den Kokosraspeln wälzen. Im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP: Wenn die Pralinen auch von Kindern gegessen werden sollen, den Kokoslikör einfach durch Kokosmilch oder Sahne ersetzen.



Mokkastreifen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.
zzgl. 4 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 40 Stück

- 400 g Zartbitterschokolade
- 100 g Sahne
- 1 TL espressopulver
- 300 g weiße Kuvertüre
- 10 g Kokosfett
- 20 g Kaffeeschokolade

ZUBEREITUNG

1 Die Schokolade grob hacken und in eine große Schale geben. 1 EL Sahne abnehmen und den Espresso darin auflösen. Die restliche Sahne mit aufgelöstem Espresso aufkochen, vom Herd nehmen. Über die Schokolade gießen, diese unter Rühren darin schmelzen lassen.

2 Flache, eckige Form (etwa 10 × 15 cm) mit Frischhaltefolie auslegen, sodass diese am Rand deutlich übersteht. Die Schokoladenmasse gleichmäßig einfüllen und etwas glatt streichen. Für etwa 3 Std. abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Erkaltete Masse auf die Arbeitsfläche stürzen und vorsichtig waagrecht halbieren. Aus den beiden Schokoladenplatten 3 × 2 cm große Streifen schneiden. Diese erneut etwa 1 Std. kühlen.

4 Weiße Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett vorsichtig über dem heißen Wasserbad schmelzen. Schokoladenstreifen mit einer Pralinengabel hineintauchen und dünn überziehen. Überschüssige Kuvertüre abstreifen. Kaffeeschokolade raspeln. Wenn die Kuvertüre beginnt, fest zu werden, mit Kaffeeschokolade bestreuen. Bis zum Genießen kühl aufbewahren.



Scharfe Pralinen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.
zzgl. 1 Std. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für 16 Stück

- 200 g weiße Kuvertüre
- 10 g Kokosfett
- 150 g Himbeerkonfitüre
- ½ TL scharfes Chilipulver

ZUBEREITUNG

1 Kuvertüre grob hacken, mit dem Kokosfett langsam über einem Wasserbad schmelzen. Ein Backgitter über eine flache Schale stellen. Mulden einer Silikonpralinenform bis zum Rand mit der flüssigen Kuvertüre füllen, nach etwa 5 Min. umgedreht auf das Gitter legen, damit die überschüssige Kuvertüre in die Schale abtropfen kann.

2 Nach 15 Min. überschüssige Kuvertüre auf dem Rand der Form mithilfe einer Palette abstreifen. Form für etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen und die Masse so erkalten lassen.

3 Die Konfitüre mit dem Chilipulver verrühren und langsam aufkochen. Vom Herd nehmen, etwa 5 Min. ziehen lassen und dann durch ein feines Sieb streichen. Abkühlen lassen und in einen kleinen Spritzbeutel umfüllen.

4 Fest gewordene Kuvertüreschalen bis etwa 3 mm unter den Rand mit Konfitüre füllen. Restliche Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Auf die gefüllten Pralinschalen geben. Etwa 1 Std. kalt stellen. Pralinen aus den Formen lösen, sofort genießen oder bis zum Verzehr kühl lagern.

SCHOKOLADE UND PRALINEN



Haselnuss-Bruchschokolade

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Min.
zzgl. 3 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 700 g

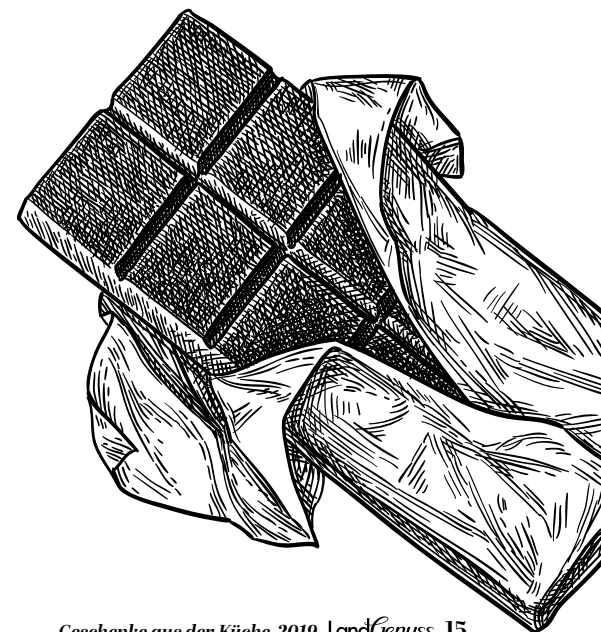
- 100 g Haselnusskerne
- 600 g Zartbitterkuvertüre
- 1 TL Zimtpulver

ZUBEREITUNG

1 Haselnüsse in einen Multizerkleinerer grob zerkleinern. Die Nüsse anschließend in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Das Zimtpulver einrühren. In der Zwischenzeit 2 Bögen Backpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

3 Kuvertüre in 2 Portionen aus dem Topf vorsichtig auf das Backpapier gießen. Gleichmäßig zu flachen Kreisen verstreichen und mit Haselnusskernen bestreuen. Schokolade 2–3 Std. trocknen lassen. Danach in beliebig große Stücke brechen.



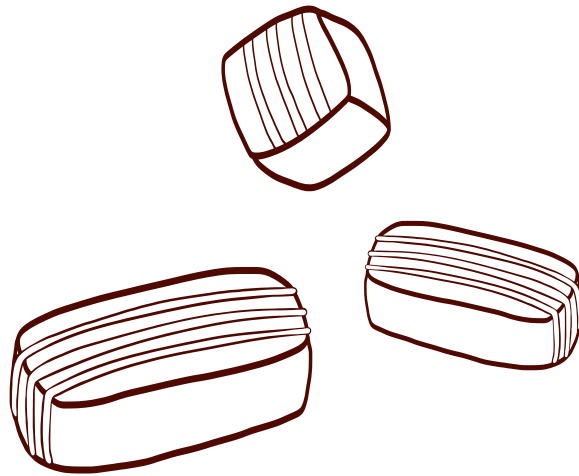


GENUSS-TIPP:

Für ein schnelles Dessert hacken Sie die gut gekühlten Pralinen grob und rühren sie unter cremiges Vanilleeis. Diese Mischung wieder 30 Min. in das Gefrierfach stellen und anschließend genießen.



Foto: Frauke Antholz (1) | Illustrationen: getymimages.de/fasza_natascha



Salzkaramell- Pralinen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.
zzgl. 12 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 30 Stück

- 90 g Zucker
- 1 TL grobes Meersalz
- 130 g Sahne
- 220 g Vollmilchkuvertüre
- 500 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 %)
- 50 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form

ZUBEREITUNG

1 Zucker, 50 ml Wasser und ½ TL Meersalz in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Mischung so lange köcheln lassen, bis sie beginnt, sich goldbraun zu verfärben. In einem zweiten Topf die Sahne aufkochen. Inzwischen Vollmilch- und 50 g der Zartbitterkuvertüre grob hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann beiseitestellen.

2 Sobald das Karamell die richtige Farbe hat, den Topf sofort vom Herd nehmen, kochende Sahne portionsweise unterrühren. Da das Karamell sehr heiß

ist, kann es sein, dass die Sahne dabei stark aufschäumt. Die geschmolzene Kuvertüre unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Butter nach und nach untermischen.

3 Die Masse in eine leicht gefettete Form (etwa 9 × 15 cm) geben und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem kühlen Ort etwa 12 Std. aushärten lassen. Die fest gewordene Pralinenmasse vorsichtig aus der Form lösen und mit einem scharfen Messer mit heißer, sauberer Klinge in etwa 3 × 1,5 cm große Rechtecke schneiden.

4 Die übrige Zartbitterkuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Kurz abkühlen lassen. Die Pralinen einzeln in die Kuvertüre tauchen und damit umhüllen, gut abstreifen, auf ein Kuchengitter setzen und sofort mit etwas Meersalz bestreuen. Die Pralinen einzeln in Butterbrotpapier wickeln, an beiden Seiten mit einem Stück Küchengarn zu einem Bonbon verschließen. Die Pralinen sind kühl und verschlossen gelagert 1–2 Wochen haltbar.



Schokomousse mit Lebkuchencreme

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 30 Min. | ZUTATEN für 4 Personen

FÜR DIE SCHOKOMOUSSE

- 200 g edelherbe Schokolade (z. B. 72 % Kakaoanteil)
- 3 Eier • 20 g Zucker • 200 ml Sahne • 1 Schuss Orangenlikör

FÜR DIE LEBKUCHENCREME

- 4 x BAHLESEN AKORA Vollmilch oder edelherb • 2 EL Milch
- 100 g Mascarpone • 100 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1 Schokolade im Wasserbad vorsichtig zum Schmelzen bringen (Achtung: Die Schokolade nicht zu heiß werden lassen). Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Anschließend Sahne steif schlagen.

2 In einer großen Schüssel Eigelb mit 2 EL heißem Wasser schlagen, bis die Masse hell und cremig wird. Geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren, anschließend sofort Eischnee und Sahne mit einem Schneebesen (nicht mit dem Handmixer!) unterziehen. Zuletzt einen Schuss Orangenlikör hinzufügen.

3 In vier kleine Gläser füllen und mindestens 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen. In der Zwischenzeit die Lebkuchencreme vorbereiten: Hierfür 4 AKORA-Herzen und 2 EL Milch mit einem Stabmixer pürieren. Mit dem Mascarpone vermischen. Sahne schlagen und unter die Mascarponecreme heben. In einen Spritzbeutel füllen und so lange im Kühlschrank aufbewahren, bis die Schokomousse serviert werden soll. Kurz vor dem Servieren die Lebkuchencreme aufspritzen und mit essbaren Gold- oder Schokoladenraspeln servieren.



Mini-Schoko- Gewürz-Guglhupfe

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

ZUTATEN für etwa 20 Stück

- 75 ml Milch
- 75 g Zucker
- 1–2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 50 g Halbbitterschokolade
- 50 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- 1 Ei
- 80 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakao
- 1 Flasche Gewürzglasur (z. B. Zimt & Koriander von Lindt)

ZUBEREITUNG

1 Milch mit der Hälfte des Zuckers, dem Lebkuchengewürz und dem Salz kurz aufkochen. Schokolade hacken, zur heißen Milch geben und darin schmelzen. Restlichen Zucker mit der weichen Butter und dem Ei aufschlagen. Mehl, Backpulver und Kakao dazusieben und unterheben. Dann die Schoko-Milch unterrühren.

2 Den Teig mithilfe eines Spritzbeutels in kleine gefettete Mini-Gugelhupf-Förmchen füllen und im heißen Backofen 12–15 Min. auf der mittleren Schiene backen.

3 Glasur in einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle temperieren. Fertig gebackene Gugelhupfe auskühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und mit der flüssigen Glasur überziehen und fest werden lassen.



Brownie-Gespenster

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

ZUTATEN für 20 Stück

- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilkschokolade
- 200 g Butter
- 130 g Rohrzucker
- 70 g Zucker
- 70 ml Zuckerrübensirup
- 4 Eier
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 30 g Kakaopulver
- 220 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 5–10 Tropfen Zitronensaft

- 20 Marshmallows
- Zuckerschrift

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Beide Sorten Schokolade im Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade mit Butter, Rohrzucker, Zucker sowie Sirup verrühren.

2 Eier, Mehl und Kakao zur Schokoladenmischung geben und vermengen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte eckige Springform oder Auflaufform geben und etwa 25 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3 200 g Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft vermengen. Restlichen Puderzucker über den fertig gebackenen Kuchen geben. Den Kuchen in Stücke schneiden. Je 1 Marshmallow in etwas Zuckerguss tauchen und auf einen Brownie setzen. Den restlichen Zuckerguss mit einem Backpinsel auf die Marshmallows auftragen. Kurz trocknen lassen und mit Zuckerschrift Augen und Mund aufmalen.

TIPP: Sollte der Zuckerguss zwischenzeitlich fest werden, noch etwas Zitronensaft zugeben.

Süßes Glück

Alle lieben Schokolade

Und das ist gut so! Denn Schokolade macht glücklich – und ist gesünder, als gedacht. Sieben Fakten zur Lieblingssüßigkeit...

1 Beliebter Seelenröster

Etwa elf Kilogramm Schokolade isst jeder Deutsche durchschnittlich pro Jahr. Sicherlich auch, weil Schokolade tatsächlich glücklich machen kann. Das liegt zwar nicht an einem ihrer Inhaltsstoffe, sondern ist ein psychologischer Effekt: Wer schon als Kind mit Schokolade belohnt oder getröstet wurde, verbindet auch als Erwachsener Glücksgefühle mit ihrem Genuss.

Je dunkler, desto besser

Dunkle Schokolade enthält besonders viel Kakao. Der liefert unter anderem sekundäre Pflanzenstoffe, Magnesium, Eisen und Calcium, B-Vitamine, Niacin und Vitamin E. Zwischen eineinhalb und drei der wertvollen Kakaobohnen stecken in einer Tafel Bitterschokolade. In Vollmilchschokolade ist der Anteil wesentlich geringer. Weiße Schokolade enthält gar keinen Kakao. Sie besteht nur aus Kakaobutter, dem Fett der Kakaobohne.

Ein echtes Beauty-Food

Dunkle Schokolade hat tatsächlich eine Art Anti-Aging-Effekt. Denn sekundäre Pflanzenstoffe aus dem Kakao wirken antioxidativ und schützen unsere Zellen vor dem Einfluss freier Radikale. Das sind aggressive Sauerstoffverbindungen, die unter anderem die Haut schneller altern lassen.

4

5 Bitte nicht zu billig

Gute Schokolade hat ihren Preis, denn die Rohstoffe sind teuer. Billigware kann kaum aus guten Zutaten hergestellt sein. Ein Indikator für Qualität ist auch die Zutatenliste: Bei Palmöl, Butterreinfett oder künstlichen Aromastoffen ist Vorsicht geboten. Eine gute Schokolade besteht aus Kakao, Rohrohrzucker und, je nach Sorte, etwas Kakaobutter und Gewürzen wie Vanille oder auch Nüssen.

2

6

Am besten in Maßen

„Ich habe auf meine Linie nicht aufgepasst und hatte niemals vor, es zu tun. Was Sie von mir sehen, ist das Ergebnis eines lebenslangen Genusses von Schokolade“, sagte einmal Schauspielerin Katharine Hepburn. Und spielt darauf an, dass Schokolade nun mal auch im Schnitt 530 Kilokalorien pro Tafel enthält. Aber Weihnachten ist ja nur einmal im Jahr...

3 Schokolade kann das Herz schützen

Eine echte Medizin ist Schokolade natürlich nicht. Aber Sorten mit hohem Kakaoanteil sind in kleinen Mengen durchaus nicht ungesund: Bioaktive Pflanzenstoffe aus dem Kakao sollen nämlich den Blutdruck senken, die Produktion von Stresshormonen reduzieren und die Gefäße vor Ablagerungen schützen können. Dadurch verringert sich auch das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

7

Zum Backen ideal: Kuvertüre

Kuvertüre enthält mehr Fett als herkömmliche Schokolade. Sie schmilzt deshalb besser und lässt sich leichter verarbeiten. Kleingehackt kann sie leicht über dem Wasserbad geschmolzen werden. Achtung: Kuvertüre sollte nicht über 40 °C erhitzt werden. Perfekt sind 30–32 °C. Kühlt die Kuvertüre zu sehr ab, wird sie dickflüssig und verliert ihren Glanz.





Das Beste vom Weihnachtsmarkt

Gebrannte Mandeln, süße Liebesäpfel, saftige Mutzen, würzige Lebkuchenerzen: Weihnachtsmärkte wecken Kindheitserinnerungen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie die typischen Leckereien selbst machen

Quark-Mutzen
Rezept auf Seite 26




Lebkuchenherzen
 Rezept auf Seite 26



GENUSS-TIPP:

Die Menge des Eischnees ist großzügig bedacht. Sollte etwas übrig bleiben, können Sie ihn auch mit der Spritztülle in Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 1 Std. 30 Min. – 2 Std. bei 120 °C im Backofen zu Baiser trocknen lassen. Damit die Feuchtigkeit entweichen kann, die Tür des Backofens mit einem Holzlöffel o.Ä. einen Spalt offen halten.

Helle und dunkle
Schokocrossies
Rezept auf Seite 26



Quark-Mutzen

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

ZUTATEN für 4 Portionen

- ½ unbehandelte Zitrone
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 1 Pck. Backpulver
- 125 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 250 g Quark
- 3 Eier
- Reichlich Pflanzenfett zum Frittieren
- 100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Quark, Eier und Zitronenabrieb zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Fett in einer Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 170 °C erhitzen. Mit 2 Teelöffeln Teig abstechen und in das heiße Fett geben. Rundherum goldbraun ausbacken. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mutzen nach Belieben in eine Tüte oder eine Schüssel geben, mit Puderzucker bestäuben und servieren.



Lebkuchenherzen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl.
2 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 50 Stück

- 175 g Puderzucker

- 225 g Honig
- 1 Ei
- 100 g Butter
- 500 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- ½ Pck. Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- Salz
- 10 g Lebkuchengewürz
- 2 Eiweiß

ZUBEREITUNG

1 100 g Puderzucker in einen Topf geben. Honig zugeben, bei mittlerer Hitze 5 Min. erwärmen. Ei und Butter zugeben und vermengen. Die Mischung in eine Schüssel füllen. Mehl, Backpulver, Kakaopulver, 1 Prise Salz und Lebkuchengewürz ebenfalls in die Schüssel geben und mit einem Handrührgerät gründlich zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in etwas Frischhaltefolie wickeln und für 2 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Lebkuchenteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Beliebige große Herzformen ausstechen. Die Herzen auf die Bleche geben und blechweise im Ofen 12–15 Min. goldbraun backen.

3 2 Eiweiß, restliches Puderzucker und 1 Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und zu Eischnee schlagen, der spritzfest ist.

4 Die Herzen mit dem Eischnee nach Belieben dekorieren. Wenn Sie möglichst genau arbeiten möchten, arbeiten Sie am besten mit einer Spritztüte mit feiner Lochtülle. Danach die Lebkuchen vollständig trocknen lassen.



Helle und dunkle Schokocrossies

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

ZUTATEN für etwa 40 Stück

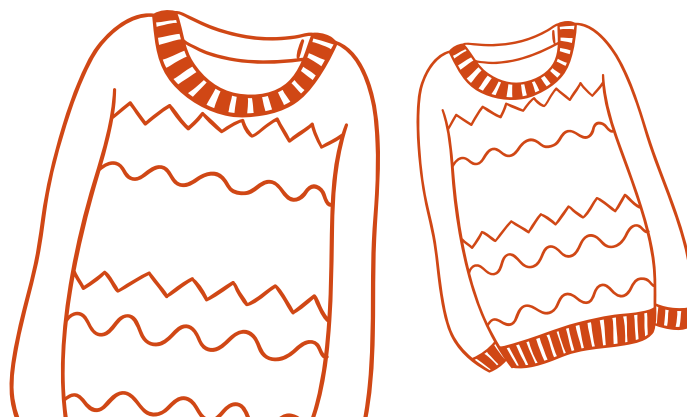
- 400 g dunkle Kuvertüre
- 150 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne
- 400 g Cornflakes
- 400 g weiße Kuvertüre
- 100 g Salzbrezeln

ZUBEREITUNG

1 Für die dunklen Schokocrossies dunkle Kuvertüre grob hacken, über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Erdnüsse grob hacken.

2 Hälfte der Cornflakes in eine Schüssel geben, mit den Erdnüssen mischen. Die geschmolzene Kuvertüre dazugeben und alles vorsichtig gut vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und vollständig trocknen lassen. Anschließend in beliebig große Stücke brechen.

3 Die weiße Kuvertüre ebenfalls grob hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Salzbrezeln grob zerbrechen, mit den übrigen Cornflakes mischen. Die Kuvertüre dazugeben und alles gut vermischen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und vollständig trocknen lassen. Nach Belieben in Stücke brechen. Schokocrossies luftdicht und kühl aufbewahren.







Karamell-Nuss-Äpfel

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

ZUTATEN für 4 kleine Äpfel

- 4 kleine Äpfel
- 125 g Zucker
- 1 ½ EL Ahornsirup
- 2 EL Butter
- 125 g Crème fraîche
- ½ TL Zimt
- 100 g gehackte Haselnusskerne

AUSSERDEM

- 4 Holz-Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

1 Die Äpfel gründlich waschen und trocken tupfen. Die Stiele entfernen und jeweils einen Schaschlikspieß in die Äpfel stecken.

2 Zucker, Ahornsirup, Butter, Crème fraîche und Zimt in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und die Karamellmischung in etwa 12 Min. unter häufigem Rühren bei geringer bis mittlerer Hitze einkochen lassen, bis eine dickflüssige goldbraune Masse entsteht.

3 Inzwischen die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter gelegentlichem Wenden goldbraun rösten. Auf einen flachen Teller geben.

4 Die Äpfel zügig von allen Seiten ins heiße Karamell tauchen oder mit einem Esslöffel vorsichtig damit übergießen. Die Oberseiten mit ein paar gehackten Nüssen bestreuen, dann die Äpfel mit den Unterseiten in die übrigen gehackten Nüsse setzen. Dabei zügig

vorgehen, da die heiße Karamellmasse sofort trocknet, wenn sie mit den kalten Äpfeln in Berührung kommt. Karamell-Nuss-Äpfel am besten gleich verzehren.



Quarkbällchen

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min. zzgl.
20 Min. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 15 Bällchen

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 250 g Magerquark
- 1 EL Milch
- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt

AUSSERDEM

- 1 l Raps- oder Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Reichlich Zucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1 Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Quark mit der Milch zufügen und mit der Eimischung glatt rühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen und zugeben. Alles zu einem zähen Teig verrühren, dann den Teig 20 Min. ruhen lassen.

2 Das Öl in einem Topf (er sollte mind. 4 cm hoch gefüllt sein) auf etwa 175 °C erhitzen. Wenn an einem hineingetauchten Holzstäbchen sofort kleine Bläschen aufsteigen, ist das Öl heiß genug.

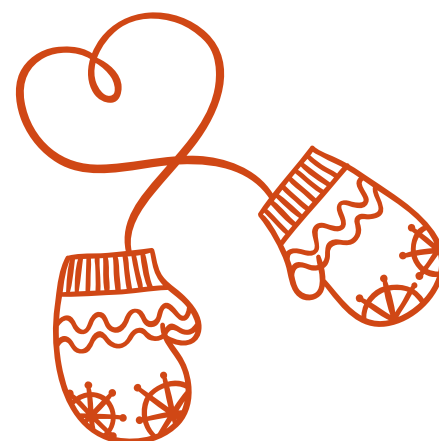
3 Teig mithilfe eines Eisportionierers vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen und unter Wenden in 3–4 Min. braun backen. Max. vier Quarkbällchen auf einmal frittieren, sonst kühlt das Öl bei der Teigzugabe zu stark ab. Das Öl sollte mittlere Temperatur haben. Ist es zu heiß, verbrennen die Quarkbällchen von außen, sind innen aber noch roh. Ist das Öl zu kalt, werden die Bällchen außen nicht knusprig. Am besten zwischendurch eins probieren. Anschließend die Quarkbällchen mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann auf einem Teller in Zucker wenden, sodass sie komplett davon ummantelt sind.



BUCHTIPP:

Für die schönste Zeit des Jahres: Die fünf Rezeptkapitel mit winterlichen Köstlichkeiten in „Driving Home for Christmas“ werden durch stimmungsvolle Weihnachtsgeschichten ergänzt.

Hölker Verlag, 30 Euro



**GENUSS-TIPP:**

Mischen Sie die Gewürznüsse unter einen bunten Wintersalat oder streuen Sie sie grob gehackt über ein leckeres Nudel-Gericht – das sorgt für die Extraportion Würze und verleiht dem Essen eine tolle Knusprigkeit!



Pikant
geröstete Nüsse
Rezept auf Seite 31



Getrocknete
Apfelringe mit
Schokoladendip
Rezept siehe rechts



Gebrannte Mandeln
Rezept siehe rechts



BUCHTIPP:

Ein Muss für Winterliebhaber:
Ob feine Rezeptideen, winter-
liche Fotografien oder kleine
Anekdoten zur kalten Jahres-
zeit – bei diesem Kochbuch
passt das Motto „Kochen –
Lesen – Genießen“ perfekt.

Jan Thorbecke Verlag, 26 Euro



Pikant geröstete Nüsse

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

ZUTATEN für 10 Portionen

- 100 g Cashewnüsse
- 100 g blanchierte Mandeln
- 100 g Pekannüsse
- 100 g Walnüsse
- 100 g Haselnüsse
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Frischer schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL Chiliflocken
- 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Nüsse und Mandeln mit Sonnenblumenöl und Honig mischen, Gewürze zugeben und möglichst gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

3 Backblech in die Mitte des heißen Backofens schieben, 10–15 Min. backen und gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

TIPP: Die Nüsse können auch mit anderen Gewürzmischungen wie Currypulver geröstet werden.



Getrocknete Apfelringe mit Schokoladendip

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min. zzgl.

4 Tage Trockenzeit

ZUTATEN für etwa 40 Apfelringe

- 4 säuerliche Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zimt
- 150 g dunkle Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Die Äpfel gründlich waschen, die Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in jeweils etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Apfelringe in einer Schüssel mit Wasser bedecken, Zitronensaft und eine Prise Salz dazugeben und 10–15 Min. ziehen lassen.

2 Anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen. Apfelringe in eine Schüssel geben, mit Zimt bestäuben und gut durchmischen. Auf eine Schnur ziehen und mind. 4 Tage an der Luft trocknen lassen.

3 Für den Schokoladendip die dunkle Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die getrockneten Apfelringe zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen. Apfelringe zum Trocknen auf ein Gitter legen.

TIPP: Die Apfelringe können auch ganz eingetaucht und z. B. mit Kokosraspeln und gehackten Nüssen bestreut werden.



Gebrannte Mandeln

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für etwa 250 g Mandeln

- 60 ml Wasser
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 200 g Mandeln mit Haut

ZUBEREITUNG

1 Das Wasser in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Zucker, Vanillezucker und Zimt unterrühren. Diese Mischung zum Kochen bringen, bis sich der Zucker verflüssigt hat.

2 Sobald das Zuckerwasser sprudelnd köchelt, die Mandeln zugeben und gleichmäßig mit der Zuckermasse vermischen. Damit die Mandeln nicht anbrennen, sollten sie gleichmäßig und durchgehend so lange gerührt werden, bis sich der Zucker auf den Mandelkernen absetzt.

3 Die Hitze reduzieren, etwa 1 Min.iterrühren und die gebrannten Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und so verteilen, dass sie möglichst nicht aneinander haften bleiben.

4 Vollständig auskühlen und trocknen lassen.

TIPP: Es müssen nicht immer Mandeln sein – auch Walnüsse oder Pekannüsse lassen sich auf diese Weise zubereiten.



Röst-Kürbiskerne
Rezept auf Seite 34



BUCHTIPP:

Wenn Sie mal auf den klassischen Adventskalender verzichten möchten, ist dieses Buch genau richtig: In „Mein schönster Advent“ erwarten Sie Rezepte, Geschichten und DIYs für 24 festliche Tage!

Hölker Verlag, 22 Euro



GENUSS-TIPP:

Diese würzig-süßen Nüsse eignen sich wunderbar als Topping von Schokoladen-Desserts oder -Kuchen. Das Kurkumapulver sorgt für eine feinherbe Note und passt besonders gut in die Weihnachtszeit!

**Gebrannte
Kurkuma-Walnüsse**
Rezept auf Seite 34



Röst- Kürbiskerne

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 1 kleine Geschenktüte

- 250 g Kürbiskerne
- 2 TL Rohrohrzucker
- 2 TL Meersalz
- ½ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 TL Kokosöl

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kürbiskerne auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und etwa 5 Min. im Ofen rösten, bis sie knacken.

2 Zucker, Gewürze und Kokosöl zu einer Paste verrühren, über die gerösteten Kürbiskerne geben und alles miteinander vermengen. Weitere 5–10 Min. rösten. In eine Schale füllen und auskühlen lassen.

3 Bei einer Lagerung in einem geschlossenen Gefäß, z.B. in einem schönen Einmachglas, halten sich die Röstkürbiskerne 1–2 Monate.



Gebrannte Kurkuma-Walnüsse

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 1 kleine Geschenktüte

- 200 g Zucker
- ½ TL gemahlene Vanille
- 1 Prise Meersalz
- 1 Msp. gemahlene Kurkuma
- 200 g Walnüsse

ZUBEREITUNG

1 Zucker, Vanille, Salz und Kurkuma in eine Pfanne geben, anschließend 100 ml Wasser angießen und alles miteinander vermengen. Ohne Rühren zum Köcheln bringen. Die Walnüsse zugeben und nun unter ständigem Rühren bei hoher Hitze weiterkochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Dann die Temperatur reduzieren und so lange rühren, bis der Zucker wieder fest wird.

2 Die karamellisierten Nüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und abkühlen lassen.

3 Gut verschlossen und trocken gelagert halten sich die gebrannten Kurkuma-Walnüsse 1–2 Monate.

HEISSE GETRÄNKE

Kein Weihnachtsmarkt ohne Glühwein & Co. – wir haben die beliebtesten Getränke für Sie:

GLÜHWEIN

1 l leichten Rotwein mit 100 ml Portwein mischen. Für den weihnachtlichen Geschmack 4 Nelken, 1 Zimtstange, 1 TL Kardamomkapseln und 1 Sternanis sowie die Schale von 1 unbehandelten Orange und etwa 1 cm geschälten, klein geschnittenen Ingwer zugeben. Mit 50 g Zucker abschmecken. Diese Mischung bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen, danach zugedeckt 10–15 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb in Becher füllen und mit etwas Orangenschale garnieren.

.....

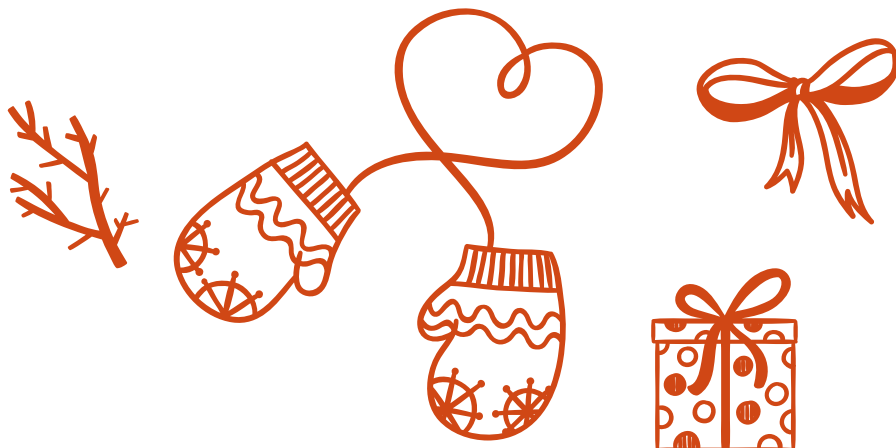
EIERPUNSCH

75 g Zucker, 4 frische Eigelb, 1 TL Zimtpulver und 1 EL Zitronensaft in ein hohes Gefäß füllen und mit den Quirlen des Handrührgeräts 10 Min. dickschaumig aufschlagen. In einen hohen Topf füllen. 2 EL Rum und 400 ml Weißwein unterrühren. Bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen, nochmals kurz aufschlagen. Sofort servieren.

.....

LUMUMBA

600 ml Milch erhitzen. 5 EL Kakao-pulver mit 125 g Zucker vermischen, dann mit 5 EL kalter Milch glatt rühren. Mischung mithilfe eines Schneebesens in die heiße Milch rühren. Kurz aufkochen und ziehen lassen. 100 ml Amaretto einrühren, in 4 Becher verteilen. 100 g Sahne steif schlagen und auf den Lumumba geben, dann genießen.



Verpacken & dekorieren

Schöner schenken

*Diese praktischen und hübschen Verpackungsideen machen
Ihr Geschenk zu einem echten Hingucker*

1

Deko aus der Natur

Ihrer Verpackung fehlt das gewisse Etwas? Verschönern Sie sie doch mit ein paar Tannenzweigen oder -zapfen. Alternativ besprühen Sie kleine Äste und Zweige mit Gold- oder Silberspray – ein funkelnendes Highlight, blitzschnell gemacht.

Nachhaltig verpacken

Es muss nicht immer Geschenkpapier sein. Greifen Sie beim Verpacken doch zu Zeitungspapier oder bunten Seiten aus Zeitschriften. Das sieht nicht nur toll aus, es ist auch nachhaltiger. Alte Stoffreste eignen sich ebenfalls super zum Verpacken von Präsenten. So eine weiche Geschenkhülle lässt außerdem die Neugier auf den Inhalt umso größer werden...

4

Alles auf einen Blick

Verwenden Sie Etiketten! Die kleinen Anhänger werten jedes Geschenk auf und der Beschenkte weiß auf einen Blick, was er vor sich hat. Nicht vergessen: Herstellungsdatum vermerken und, wenn Sie es wissen, die voraussichtliche Haltbarkeit. Tipp: Auf der letzten Seite dieses Magazins finden Sie Geschenkanhänger zum Ausschneiden!

2



Kleines sicher aufbewahrt

Wenn Sie Kekse oder Knabbernüsse verschenken wollen, basteln Sie aus Papierresten eine bunte Tüte. Das erinnert an Weihnachtsmarkt und macht gleich Lust zuzugreifen. Hübsch sind auch gesäuberte Aludosen von Bohnen, Mais und Co.: Etikett entfernen, die Kekse oder Nüsse einfüllen, ein Stück Stoff oder Papier zum Verschließen auf der Dose befestigen, fertig.

5

3

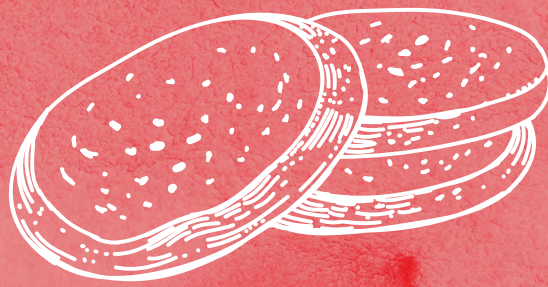
Treiben Sie es bunt

Seien Sie beim Verpacken Ihrer Geschenke ruhig mutig! Verwenden Sie unterschiedliche Farben und kombinieren Sie Bänder in verschiedenen Breiten miteinander. Wenn Sie ein mattes Papier verwenden, greifen Sie zu glitzernden oder knallfarbenen Bändern. Werden Sie kreativ!

Post für die Liebsten

Das freut jeden: Hängen Sie an das Geschenk ein kleines Briefchen. Darin können liebe Worte, ein nettes Gedicht oder ein schönes Zitat stehen. Vielleicht sogar das Rezept für den Küchengruß, den Sie überreichen – wenn er schmeckt, kann er gleich nachgebacken werden.

6



Süße Adventszeit

*Ein Adventskalender der besonderen Art: Mit diesen 24 köstlichen
Plätzchen und Keksen vergeht die Zeit bis zum Fest der Liebe wie im Flug*

Schoko-Marzipan-
Doppeldecker
Rezept auf Seite 40





Zimt-Kardamom-
Ingwer-Sterne
Rezept auf Seite 40



Cantucci
Rezept auf Seite 40



Dominosteine
Rezept auf Seite 41



Schoko-Marzipan-Doppeldecker

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl.
1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 50 Stück

- ½ unbehandelte Zitrone
- 300 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 50 g Kakaopulver
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g gehackte Pistazienkerne

ZUBEREITUNG

1 Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Salz, 100 g Puderzucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel mischen. Zitronenabrieb, -saft, Butter in Stücken und Eigelb zugeben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in etwas Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank geben.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Keksausstecher (z. B. Blumen, Herzen oder Kreise) Plätzchen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.

3 Die Plätzchen blechweise 10–12 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Inzwischen Marzipan mit dem übrigen Puderzucker verkneten. Arbeitsfläche leicht mit Puderzucker bestäuben und das Marzipan portionsweise dünn ausrollen. Mit demselben Keksausstecher Marzipan ausstechen.

4 Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen, damit sie etwas flüssiger wird. Plätzchen damit bestreichen. Hälfte der Plätzchen mit dem ausgestochenen Marzipan bedecken. Übrige Kekse darauf legen und leicht festdrücken.

5 Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen zur Hälfte hineintauchen, mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen und auf einem Abtropfgitter vollständig trocknen lassen. Trocken und luftdicht aufbewahren.

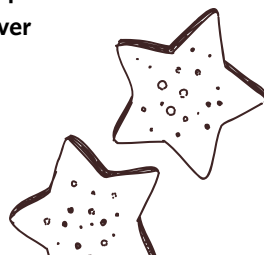


Zimt-Kardamom-Ingwer-Sterne

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl.
45 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 50 Stück

- 50 g kandierter Ingwer
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 400 g gemahlene Mandeln (mit Haut)
- 2 TL Zimtpulver
- 1 TL Kardamompulver
- 1 TL Ingwerpulver



ZUBEREITUNG

1 Kandierten Ingwer sehr fein hacken. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazusieben und dickcremig und weiß glänzend aufschlagen. 6–8 EL von der Masse zum Bestreichen abnehmen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2 Gemahlene Mandeln mit Zimt, Kardamom und Ingwerpulver mischen und unter den übrigen Eischnee heben. Kandierten Ingwer zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. In etwas Frischhaltefolie wickeln und 45 Min. in den Kühlschrank legen.

3 Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker ausstreuen und den Teig etwa 0,5 cm dünn ausrollen. Mit einem Sternausstecher Sterne aus dem Teig ausstechen und auf die vorbereiteten Bleche legen. Mit dem übrigen Eischnee bestreichen. Die Zimtsterne blechweise 12–15 Min. backen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen, dann luftdicht verpacken.



Cantucci

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 5 Min. zzgl.
2 Std. 15 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 50 Stück

- 1 unbehandelte Orange
- 350 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- ¼ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 125 ml Rapsöl
- 250 g Honig

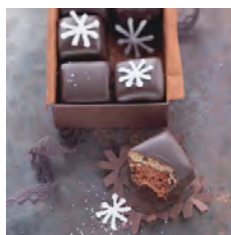
- 75 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 175 g Mandelkerne
- 175 g Datteln
- 1 Eiweiß

ZUBEREITUNG

1 Orange heiß waschen, Schale fein abreiben. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermengen. In einer weiteren Schüssel Eier mit Öl, Honig, Zucker, Vanillemark und Orangenabrieb verrühren. Mehlmischung daraufgeben und unterrühren. Mandeln in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten und grob hacken. Die Datteln entkernen und ebenfalls grob hacken. Zusammen mit den Nüssen unter den Teig kneten und abgedeckt etwa 2 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig halbieren und mit feuchten Händen zu 2 Rollen mit etwa 40 cm Länge und 5 cm Breite formen. Mit Abstand nebeneinander auf das Backblech legen (laufen auseinander). Eiweiß mit 1 TL kaltem Wasser verquirlen und damit die Teigstränge bepinseln.

3 Im Ofen etwa 15 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und etwa 15 Min. abkühlen lassen. Anschließend quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und wieder auf das Backblech legen. Bei 140 °C Umluft etwa weitere 15 Min. knusprig backen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen, vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Dominosteine

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min. zzgl. 8 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 49 Stück

FÜR DEN KUCHEN

- 40 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g Honig
- 2 Eigelb
- 350 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 75 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Hirschhornsalz
- 1 Msp. Pottasche

ZUM FÜLLEN

- 200 g Marzipanrohmasse
- 125 g Puderzucker
- 2 cl Rum
- 200 g Orangenmarmelade
- 500 g Zartbitterkuvertüre

ZUM GARNIEREN

- Zuckerguss
- Zucker

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Butter mit Zucker und Honig in einem kleinen Topf schmelzen und auflösen. In eine Schüssel füllen, Eigelb sowie 50 ml Wasser unterrühren. Mehl, Lebkuchengewürz, Mandeln, Hirschhornsalz und Pottasche zugeben und mit den Knethaken oder den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt.

2 Zu einem Quadrat (etwa 20 × 20 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen 30 Min. backen (Stäbchenprobe).

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 Für die Marzipanschicht die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und dem Rum verkneten. Zwischen Backpapier in der Größe der Kuchenplatte ausrollen. Den Kuchen mit der Hälfte der Marmelade bestreichen. Mit der Marzipanschicht belegen und mit der restlichen Marmelade bestreichen. Abgedeckt am besten über Nacht ziehen lassen.

4 Den Kuchen in etwa 7 × 7 gleichmäßige Quadrate schneiden. Die gehackte Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen und darin die Dominosteine wenden (am besten mit einer Pralinengabel). Auf einem Gitter abtropfen und fest werden lassen. Nach Belieben mit Zuckerguss garnieren und mit Zucker bestreuen.

DOMINOSTEINE

KLEIN & LECKER

MIT SCHUSS

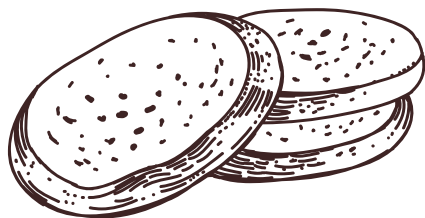
Für eine spritzige Note beträufeln Sie den Teig mit etwas Rum oder Marillenbrand, bevor das Gelee zum Einsatz kommt.

FRUCHTIGE VARIANTEN

Statt Orangenmarmelade können Sie auch andere Fruchtaufstriche verwenden. Besonders lecker schmecken die Dominosteine auch mit Himbeer- oder Quittengelee.

LANGE GENIESSEN

In einer gut schließenden Dose sind die Dominosteine bis zu 4 Wochen haltbar. Wenn Sie die Leckereien stapeln, legen Sie am besten etwas Backpapier dazwischen. Das hält sie länger frisch.





Florentiner
Rezept auf Seite 44



Haselnuss-Busserl
Rezept auf Seite 44



Macadamia-Nussecken
Rezept auf Seite 44



Plätzchen mit Karamellereme
Rezept auf Seite 45



Marshmallow-
Schoko-Kekse
Rezept auf Seite 45



Florentiner

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 60 g getrocknete Aprikosen
- 75 g brauner Zucker
- 75 g Butter
- 125 g Sahne
- 4 EL Honig
- 1 EL Weizenmehl Type 405
- 75 g gehackte Mandeln
- 75 g Mandelblättchen
- 125 g weiße Kuvertüre
- 1 TL Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1 Die Aprikosen fein hacken. Den Zucker mit Butter, Sahne und Honig in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Mehl und Aprikosen unterrühren und 1–2 Min. köcheln lassen, dann von der Hitze nehmen und die Mandeln unterziehen.

2 Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Von der Florentinermasse mit Teelöffeln kleine Häufchen mit Abstand zueinander (etwa 4 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im Ofen etwa 12 Min. goldbraun backen.

3 Aus dem Ofen nehmen, nach Belieben mithilfe eines Rings (Ø 5 cm, innen mit Backtrennspray gefettet) in Form bringen. Dazu den Ring um die Taler setzen und rütteln oder glatt streichen. Auf dem Blech auskühlen lassen, anschließend am besten mit einer Palette lösen und umdrehen.

4 Kuvertüre hacken, mit dem Öl über einem heißen Wasserbad schmelzen. Unterseite der Florentiner mit der Schokolade überziehen, nach Wunsch mit einer Gabel ein Wellenmuster einziehen. Trocknen lassen.



Haselnuss-Busserl

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

ZUTATEN für etwa 30 Stück

- 125 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 100 g Weizenmehl Type 405
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Msp. Zimtpulver
- 100 g Haselnussblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen. Butter mit Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Ei, Mehl, Nüsse, Backpulver und Zimt hinzufügen und verquirlen.

2 Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen aufs Backblech setzen und mit Haselnüssen bestreuen. Im Ofen 10 Min. goldbraun backen. Danach mit Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Macadamia-Nussecken

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 20 Min.

ZUTATEN für 24 Stück

- Pflanzenöl zum Einfetten
- 175 g Weizenmehl Type 405

- 180 g brauner Zucker
- ½ TL Salz
- 75 g Butter
- 150 g Macadamianusskerne
- 2 EL Honig
- 1 Ei
- 50 g Kokosraspel
- 100 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

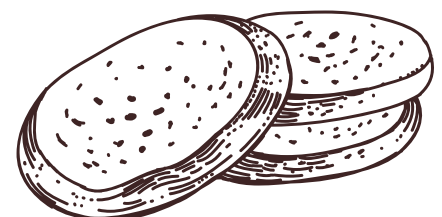
1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine quadratische Backform (etwa 23 × 23 cm) mit kleinem Rand (etwa 2 cm) mit Alufolie auslegen und mit Öl auspinseln.

2 150 g Mehl mit 1 EL braunem Zucker und der Hälfte vom Salz in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken rühren und dabei die Butter in Stücken einarbeiten. Streusel in die vorbereitete Form füllen, gleichmäßig flach drücken. Den Boden im Ofen etwa 10 Min. backen, bis sich die Ränder schön goldbraun gefärbt haben.

3 Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten, auskühlen lassen. Das restliche Mehl mit dem restlichen Zucker, dem Honig, Ei und dem restlichen Salz vermengen. Die Nüsse und die Kokosraspel unterrühren.

4 Die Nussmasse auf den Teigboden streichen und im Ofen weitere 15–20 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann in 12 Rechtecke schneiden und diese diagonal halbieren.

5 Zum Garnieren die Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen, wieder etwas abkühlen lassen. Jeweils eine Ecke der Nussecken in die Schokolade tauchen und auf einem Backpapier trocknen lassen.





Plätzchen mit Karamellcreme

ZUBEREITUNGSZEIT 3 Std. 10 Min. zzgl.
30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für 20–25 Stück

FÜR DIE CREME

- 500 ml Sojamilch
- 150 g brauner Zucker
- 50 ml Agavendicksaft
- ½ Vanilleschote
- ½ TL Salz
- ½–1 TL Agar-Agar
- 50 g Hafersahne

FÜR DIE KEKSE

- 150 g weiche Margarine
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 225 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Stärke

ZUBEREITUNG

1 Für die Karamellcreme Milch mit Zucker, Agavendicksaft, aufgeschlitzter Vanilleschote und Salz in einen großen, weiten Topf geben. Etwa 40 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei darauf achten, dass die Creme nicht überkocht. Danach Temperatur reduzieren und weitere 30–50 Min. bei kleiner Hitze sirupartig einkochen lassen.

2 Nach etwa 1 Std. Kochzeit die Vanilleschote entfernen. Am Ende der Kochzeit stetig umrühren, um ein Anbrennen der Creme zu verhindern. Das Agar-Agar in die Hafersahne rühren und zur Karamellcreme geben. Unter ständigem Rühren etwa weitere 10 Min. köcheln, dann in eine Schale umfüllen, auskühlen lassen.

3 Für die Kekse die Margarine mit Puderzucker und Vanillezucker

schaumig rühren. Mehl mit der Stärke darübersieben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zwischen 2 Lagen Backpapier etwa 4–5 mm dick ausrollen und dann etwa 30 Min. kalt stellen.

4 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig Kreise (Ø etwa 5 cm) ausstechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen 10–15 Min. backen, bis die Ränder beginnen, golden zu bräunen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5 Creme in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und auf die Hälfte Plätzchen spritzen. Die übrigen Plätzchen auflegen, leicht andrücken und servieren.



Marshmallow-Schoko-Kekse

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 5 Min.

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 75 g Weizenmehl Type 405
- 50 g Vollkornmehl
- 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- ½ TL Zimtpulver
- 75 g Butter
- 75 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 20 große Marshmallows
- 500 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Vollkornmehl, Salz, Backpulver, Natron und dem Zimt vermischen. Butter mit dem Zucker in einer weiteren Schüssel

cremig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Mehlmischung unterziehen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2 Vom Teig mit einem Esslöffel kleine Portionen abnehmen und mit Abstand zueinander (laufen auseinander) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im Backofen 6–8 Min. goldbraun backen.

3 Währenddessen die Marshmallows waagrecht halbieren. Kekse aus dem Ofen nehmen und die Marshmallows daraufsetzen. Im Ofen weitere 2 Min. weich werden lassen. Aus dem Ofen nehmen und die Marshmallows mit einer Palette flach auf die Plätzchen drücken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Die Schokolade fein hacken und in einem Wasserbad schmelzen lassen. Wieder ein wenig abkühlen lassen und die Kekse nacheinander in die Schokolade tauchen. Am besten mit einer Gabel arbeiten, komplett überziehen und abgetropft auf einem Kuchengitter oder Backpapier darunter trocknen lassen.

MARSHMALLOW-KEKSE

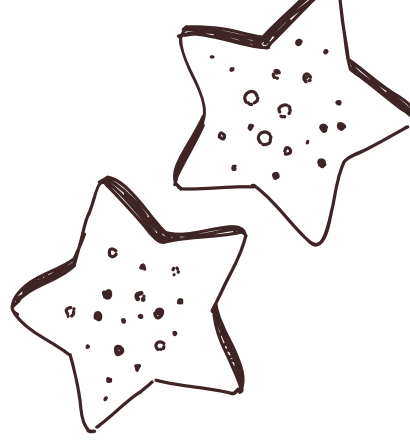
LECKER GEFÜLLT

Die Marshmallow-Schoko-Kekse können Sie auch noch weiter verfeinern: Für eine fruchtige Note geben Sie einfach etwas Marmelade oder Konfitüre auf die Marshmallows. Für alle, die es cremiger mögen, empfehlen wir etwas Erdnussbutter, die Sie auf die Marshmallows streichen.



Shortbread
Rezept rechts





Mandelsterne

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 25 Min. zzgl.
2 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 35 Stück

- 3 Eiweiß
- Salz
- 270 g Zucker
- 1–2 EL Zitronensaft
- 1–2 TL Zimtpulver
- Etwa 350 g gemahlene Mandeln zzgl.
etwas mehr zum Bearbeiten

ZUBEREITUNG

1 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis ein glatter Eischnee entstanden ist. Mit Zitronensaft steif schlagen. 2–3 EL vom Eischnee abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben. Unter den restlichen Eischnee den Zimt und die Mandeln mengen, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2 Zum leichteren Ausrollen gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche streuen. Teig 6–8 mm dünn ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nach Belieben mit dem beiseitegestellten Eischnee ein Sternmuster auf die Sterne spritzen. Alles mindestens 2 Std. bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.

3 Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sterne im Ofen etwa 25 Min. mehr trocknen als backen lassen, sodass die Glasur schneeweiß bleibt. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Shortbread

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

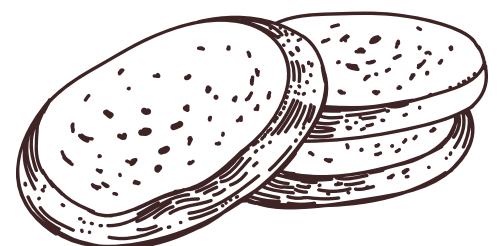
ZUTATEN für etwa 20 Stück

- 125 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 200 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- Salz
- 2 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit einer Prise Salz und Backpulver mischen. Die Hälfte des Mehls unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Dann das restliche Mehl unterkneten.

2 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Mit Ausstechern Plätzchen ausstechen sowie mit einer Gabel und kleineren Ausstechern verzieren. Auf das Blech legen und im Ofen etwa 10 Min. backen. Danach abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech lösen. Das Shortbread in gut verschließbaren Dosen aufbewahren.



Mandelsterne
Rezept rechts

○ Mohn-Vanillekipferl
Rezept auf Seite 50





Safran-Orangen-Zungen
Rezept auf Seite 50



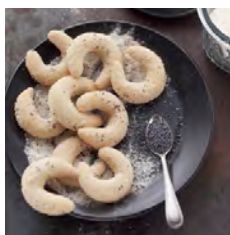
Schoko-Nuss-Riegel
Rezept auf Seite 50



Schoko-Bärentatzen
Rezept auf Seite 51



Schoko-Mandel-Tupfen
Rezept auf Seite 51



Mohn-Vanillekipferl

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl.
1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 60 Stück

- 2 Vanilleschoten
- 280 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 100 g gemahlene Mandeln (geschält)
- 100 g feiner Zucker
- 225 g kalte Margarine
- Gemahlener Mohn zum Wälzen
- Orangenzucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1 Die Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauschaben. Mehl mit Mandeln, Vanillemark und Zucker in einer Schüssel mischen und die Margarine in Flöckchen zugeben. Mit den Händen alle Zutaten krümelig kneten. Teig zwischen den Handflächen reiben, bis kleine Streusel entstehen. Dann alles rasch zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt für etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Den Teig in 4 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (Ø 2–3 cm) formen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3 Rollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu fingerdicken Nudeln rollen. Enden etwas schmaler auslaufen lassen. Aus den Teignudeln kleine Kipferl biegen. Auf die Bleche legen und im Ofen etwa 12 Min. goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen. Etwas Mohn und Orangenzucker auf einem Teller vermischen und die noch warmen Kipferl darin wälzen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Safran-Orangen-Zungen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 10 Min. zzgl.
8 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 25–30 Stück

- 1 unbehandelte Orange
- 0,1 g gemahlener Safran
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 75 g gemahlene Mandeln (geschält)
- 200 g Orangenmarmelade
- 250 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Orange heiß waschen und trocken reiben. Schale abreiben und Saft einer Hälfte auspressen. 2 EL vom Saft leicht erwärmen und darin den Safran auflösen. Abkühlen lassen. Butter mit dem Zucker, dem Kardamom, Orangenabrieb und Salz cremig rühren. Ei ergänzen und wieder cremig rühren. Mehl mit den Mandeln sowie den Safran-Orangensaft dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 Den restlichen Orangensaft mit der Marmelade aufkochen, durch ein Sieb streichen und wieder abkühlen lassen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3 Teig portionsweise durch einen Drehwolf mit etwa 2 cm breitem Spritzgebäck-Aufsatz drehen. Etwa 5–6 cm lange Streifen abschneiden und auf das Backblech legen. Im Ofen 10–15 Min. goldbraun backen. Kurz auf dem Blech

abkühlen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Jeweils die Unterseite der Hälfte der Plätzchen mit der Marmelade bestreichen (oder mithilfe eines Spritzbeutels bespritzen). Dann je ein zweites Plätzchen daraufsetzen, andrücken und trocknen lassen.

5 Zum Garnieren die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Wieder etwas abkühlen lassen und die Enden der Zungen in die Schokolade tauchen. Auf Backpapier trocknen lassen.

TIPP: Ohne Drehwolf den Teig einfach ausrollen und in Streifen schneiden.



Schoko-Nuss-Riegel

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Min.

ZUTATEN für etwa 35 Stück

- 175 g Kekse (z. B. Vollkorn- oder Butterkekse)
- 75 g geröstete Mandelkerne
- 75 g brauner Zucker
- 150 g geschmolzene Butter
- 400 g Kokosflocken
- 350 g gesüßte Kondensmilch
- 125 g geröstete Erdnüsse (ungesalzen)
- 500 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Boden die Kekse grob zerbröckeln, mit 75 g Mandeln und dem Zucker im Blitzhacker fein zerkrümeln. Butter untermengen, in einer mit Backpapier ausgelegten Backform (etwa 32 × 24 cm) gleichmäßig flach drücken. Im Backofen etwa 12 Min. backen.

2 Die Kokosflocken mit der Kondensmilch vermengen. Boden aus dem Ofen nehmen, Kokosmischung darauf verteilen. Mit Erdnüssen bestreuen und im Ofen weitere etwa 10 Min. backen. Anschließend wieder aus dem Ofen nehmen.

3 Die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen, auf dem Kuchen verstreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen (nach Bedarf im Kühlschrank). Vor dem Servieren in kleine Stücke schneiden.



Schoko-Bärentatzen

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Min.

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- 1 TL Zimtpulver
- ½ TL Nelkenpulver
- 250 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten des Blechs
- 250 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Zucker und den Haselnüssen auf der Arbeitsfläche häufeln. In der Mitte eine Mulde formen und das Ei hineinschlagen. Den Zimt und die Nelken dazugeben. Auf dem Mehlsrand die Butter in Stücken verteilen. Mit einem Messer oder mit einer Teigkarte zu Bröseln hacken, anschließend mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt. Ist der

Teig zu trocken, noch ein wenig kaltes Wasser ergänzen.

2 Die Mulden eines Bärentatzenbackblechs leicht ausbuttern, eine dünne Teigschicht in die Förmchen drücken, auf einen Rost setzen und dann im vorgeheizten Backofen etwa 10 Min. goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Wieder etwas abkühlen lassen und das untere Ende der Tatzen in die Schokolade tauchen. Auf Backpapier legen und trocknen lassen.



Schoko-Mandel-Tupfen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 5 Min. zzgl. 1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 45 Stück

- 225 g Zartbitterkuvertüre
- 150 g geschälte Mandeln
- 60 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 125 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 Msp Vanillemark
- 200 g Zucker zum Wälzen
- 125 g Puderzucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1 Die Schokolade fein hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen, danach abkühlen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auskühlen lassen und im Blitz-

hacker fein mahlen. Vorsichtig Mehl, Backpulver und Salz unterrühren.

2 Butter mit braunem Zucker in einer zweiten Schüssel cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Vanillemark und Schokolade untermengen. Dann die zuvor angerührte Mehlmischung unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Abgedeckt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel etwa walnussgroße Teigportionen abstechen und die Bällchen erst im Zucker, dann im Puderzucker wälzen. Mit reichlich Abstand (2–3 cm) zueinander auf das Blech setzen und 15–20 Min. backen, bis die Oberfläche Risse bildet. Aus dem Backofen nehmen und mit dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

SCHOKO-MANDEL-TUPFEN

EXOTISCH

Wenn Sie den Schoko-Mandel-Tupfen eine fruchtige Note geben wollen, haben wir einen einfachen Tipp für Sie: Während die gerösteten Mandeln abkühlen, nehmen Sie 50 g Soft-Feigen und würfeln diese. Die gewürfelten Feigenstücke werden dann zusammen mit den Mandeln im Blitzhacker gemahlen und danach weiter verarbeitet.







Foto: StockFood/Eising Studio (1) Illustration: gettyimages.de/ pleshko74



Schokoladen- Walnüsse

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl.
3 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 25 Stück

- 300 g Weizenmehl Type 405
- ½ TL Salz
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 175 g Butter
- 100 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 1 Eigelb
- 1 EL Walnusslikör
- Puderzucker für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g Walnussskerne
- 75 g weiche Butter
- 200 g Zucker

ZUBEREITUNG

1 Das Mehl mit dem Salz, Zimt und Ingwer gut vermischen. Die Butter mit dem Frischkäse, Zucker und braunem Zucker cremig schlagen. Eigelb und den Likör unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Dann zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen.

2 Ein walnussförmiges Springerle (oder ähnliche Form) mit Puderzucker bestäuben. Teig entsprechend der Formgröße abnehmen und in die Walnussform drücken. Den zur Walnusschälte geformten Teig aus der Form auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen auf diese Weise den gesamten Teig formen. Danach etwa 1 Std. kalt stellen.

3 Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen etwa 25 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für die Füllung die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Wieder abkühlen lassen. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Nach und nach die Schokolade unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und jeweils einen Tupfer auf die Unterseite der Hälfte der Plätzchen spritzen. Mit einer zweiten Nusschälte zusammensetzen und in den Nüssen wenden.



Schoko-Erdnuss-Kekse
Rezept auf Seite 56



Yin-Yang-Plätzchen
Rezept auf Seite 56



Zimtsterne
Rezept auf Seite 56



Süße Zigarren
Rezept auf Seite 57



Schwarz-Weiß-
Sterne
Rezept auf Seite 57



Schoko-Erdnuss-Kekse

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 15 Min. zzgl.
1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 25–30 Stück

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 75 g Kakaopulver
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 250 g Butter
- 100 g Zucker
- 250 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 Msp Vanillemark
- 175 g Chocolate Chips
- 125 g cremige Erdnussbutter

ZUBEREITUNG

1 Mehl mit dem Kakao, Backpulver und Natron vermengen. Butter mit Zucker und 200 g braunem Zucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren und cremig rühren. Vanillemark unterrühren. Ebenfalls nach und nach die Mehlmischung zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Die Chocolate Chips unterziehen und den Teig abgedeckt etwa 1 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einer Schüssel die Erdnussbutter mit restlichem braunem Zucker verrühren.

3 Vom Teig mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen abnehmen und mit Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen. In die Mitte mit dem Daumen eine Mulde drücken und mit der Erdnussbutter befüllen. Einen zweiten Löffel vom Keksteig daraufsetzen, die Füllung komplett bedecken. Im Ofen 10–15 Min. backen. Herausnehmen und 5 Min. ab-

kühlen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Yin-Yang-Plätzchen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl.
2 Std. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 50 Stück

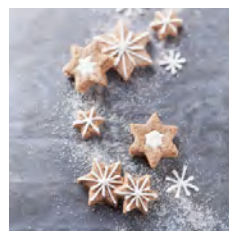
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Zucker
- 150 g Butter
- Einige Tropfen Vanillearoma
- 2 Eigelb
- 2 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Zucker, Butter, Vanillearoma und Eigelb rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Teigmenge halbieren und unter eine Hälfte das Kakaopulver kneten. Beide Teige zu etwa 4 cm dicken Strängen ausrollen. Jeweils in Frischhaltefolie einwickeln, für etwa 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

2 Anschließend jeweils mit einem Holzstab (zum Beispiel Kochlöffelstiel) längs in die Teigrollen drücken und bis zur Hälfte rollen, sodass eine Yin-Yang-Hälfte entsteht. Beide Hälften passend ineinander setzen und leicht rollen, damit beide Teige gut aneinander haften. Wieder einwickeln und etwa weitere 30 Min. kalt stellen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Vom Teig etwa 4 mm dicke Scheiben abschneiden, auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 10–12 Min. goldbraun backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.



Zimtsterne

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl. mind.
5 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 45 Stück

- 250 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Zimtpulver
- 250 g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- Puderzucker oder gemahlene Mandeln zum Bearbeiten

ZUM GARNIEREN

- 100 g Puderzucker
- 1–2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1 Mandeln auf die Arbeitsfläche häufeln und in der Mitte eine Mulde formen. Zimt auf die Mandeln streuen und in die Mitte den Puderzucker und Eiweiß geben. Von der Mitte aus zu einem Teig verkneten, der nicht mehr zu sehr an den Händen klebt. Falls nötig, noch Mandeln dazugeben. Teig in Frischhaltefolie gewickelt am besten über Nacht (mind. jedoch 4 Std.) kalt stellen.

2 Teig auf der leicht mit Puderzucker oder Mandeln bestreuten Arbeitsfläche 4–5 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nochmals etwa 1 Std. kalt stellen.

3 Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sterne im Backofen 10–15 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Mit einer Spritztüte die Sterne nach Belieben garnieren.



Süße Zigarren

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl. mind. 2 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 30–40 Stück

- 6 Eiweiß
- 450 g Zucker
- 150 g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 150 g geschmolzene Butter
- 1 EL Sahne
- Mark von 1 Vanilleschote
- Etwa 60 g Mandelkerne
- 120 g weiße Kuvertüre
- 1 EL Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1 Eiweiße miteinander verquirlen. Den Zucker mit dem Mehl und dem Salz in einer Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen. In die Mulde die Butter, die Eiweiße, Sahne und das Vanillemark geben und zu einem glatten Teig verrühren. Abgedeckt mindestens 2 Std. (besser über Nacht) kalt stellen.

2 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backtrennspray besprühen. 1–2 EL vom Teig auf das Backblech geben und mit dem Löffelrücken zu einem dünnen Oval (etwa 15 × 8 cm) ausstreichen. Das Blech mit Teigovalen bedecken und im Ofen etwa 6 Min. backen, bis die Ränder goldbraun gefärbt sind. Nach Belieben mit zwei Backblechen arbeiten, bis der Teig aufgebraucht ist. Vor dem Aufstreichen des Teiges immer mit Spray besprühen.

3 Die gebackenen Ovale aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer oder einer Palette vom Blech nehmen. Auf der Arbeitsfläche um einen Holzstab (z. B. Kochlöffelstiel) wickeln. Dabei zügig arbeiten, damit der Teig nicht zu schnell

abkühlt und dann nicht mehr formbar ist. Alle Röllchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Mandeln hacken und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten. Zum Garnieren die Schokolade hacken und mit dem Öl über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen und die Enden der „Zigarren“ in die Schokolade tauchen. Anschließend in die Mandeln tauchen (oder damit bestreuen) und trocknen lassen.

TIPP: Sollte der Teig beim Formen schon zu kalt sein, einfach noch mal etwa 30 Sek. in den Ofen schieben.



Schwarz-Weiß-Sterne

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Min. zzgl. 1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 35–40 Stück

- ½ unbehandelte Zitrone
- 250 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 125 g Puderzucker
- 1 Msp. Vanillemark
- 1 Ei
- 150 g kalte Butter
- 2 EL Kakaopulver
- 100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Zitrone heiß waschen. Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Mehl mit dem Puderzucker, der Zitronenschale und dem Vanillemark auf die Arbeitsfläche häufen. Das Ei in die Mitte geben, die klein geschnittene Butter rundherum verteilen. Alles mit einem Messer durch-

hacken, dann mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Vom Teig etwa ⅓ abnehmen und den Kakao unterkneten. Beide Teige in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dünn ausrollen.

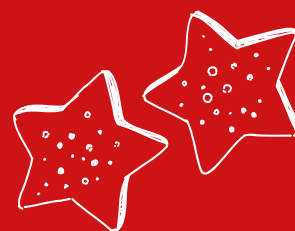
3 Aus dem hellen Teig große, aus dem dunklen Teig kleine Sterne ausstechen und auf das Backblech legen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Min. backen.

4 Die Plätzchen vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Aus 1–2 EL Zitronensaft und dem Puderzucker einen dicken Guss rühren. Die kleinen dunklen Sterne mit etwas Zuckerguss bepinseln und auf die hellen Sterne kleben.

SCHWARZ-WEISS-STERNE

MEHR BISS

Die beliebten Schwarz-Weiß-Sterne hat jeder Hobbybäcker schon mal zubereitet. Sie gehören einfach zu einer Adventstafel dazu. Um noch mehr Biss auf die Sterne zu bringen, können Sie auf den dunkleren Stern noch abgezogene, ganze Mandeln geben. Einfach 125 g Puderzucker mit 2 EL Wasser vermengen, mit einem Backpinsel etwas davon auf den kleineren Stern streichen und die Mandel drauflegen. Gut trocknen lassen. Ggf. noch etwas Zuckerguss über die Mandel streichen, um extra zu fixieren.





Lebkuchen-Busserl
Rezept auf Seite 60

TIPP: Die Plätzchen haben durch das Salz im Teig einen leicht salzigen Geschmack – ein toller Kontrast zu süßlichen Füllungen, der den Plätzchen eine außergewöhnliche Note verleiht. Wer es lieber klassisch mag, kann das Salz auf $\frac{1}{2}$ TL verringern.

Engelsaugen mit
Karamell, Schokolade und Marmelade
Rezept auf Seite 60

PLÄTZCHEN



Lebkuchen-Busserl

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 5 Min.

zzgl. 8 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 50 Stück

- 125 g geschälte Mandelkerne
- 50 g Datteln
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimtpulver
- ½ TL Ingwerpulver
- ½ TL Macis
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 100 g zerbröckelte Marzipanrohmasse
- 125 g Aprikosenkonfitüre
- 4 Eier
- 200 g brauner Zucker

ZUM GARNIEREN

- Etwa 50 geschälte Mandelkerne
- 100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, auskühlen lassen. Die Datteln entkernen und fein hacken. Das Mehl mit dem Backpulver, Salz, Zimt, Ingwer, Macis und Nelken gut vermengen. Die Nüsse im Blitzhacker fein hacken. Orangeat, Zitronat und die Datteln dazugeben und zusammen fein zerkleinern. In eine Schüssel füllen und am besten mit den Knethaken weiterarbeiten.

2 Nach und nach das zerbröckelte Marzipan, die Konfitüre, die Eier, den braunen Zucker und schließlich die Mehlmischung zugeben und unterkneten. Abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit einem Esslöffel

etwa walnussgroße Teigportionen abstechen, zu Bällchen formen. Leicht flach drücken und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jeweils eine Mandel darauflegen und im Ofen etwa 15 Min. goldbraun backen.

4 Puderzucker mit 3–4 EL Wasser zu einem dünnflüssigen Guss anrühren. Lebkuchen aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit dem Guss bestreichen und auf dem Blech auskühlen lassen.



Engelsaugen mit Karamell, Schokolade und Konfitüre

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 10 Min.

ZUTATEN für etwa 60 Stück

FÜR DIE KARAMELLCREME

- 1 l Milch
- 170 g Zucker
- 1 Prise Natron
- 1 Msp. Vanillemark

FÜR DIE PLÄTZCHEN

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Kakaopulver
- 1 TL Salz
- 225 g Butter
- 225 g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 EL Sahne
- Mark von 1 Vanilleschote
- Etwas Zucker zum Rollen
- Etwa 50 g Erdnussbutter

ZUM GARNIEREN

- 50 g Zartbitterkuvertüre
- Etwa 50 g rote Konfitüre (z. B. Himbeere)
- 50 g Johannisbeergelee

ZUBEREITUNG

1 Für die Karamellcreme Milch mit Zucker langsam erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwa 45 Min. unter gelegentlichem Rühren einkochen lassen (Vorsicht: nicht überkochen oder anbrennen lassen). Beginnt sich die Milch langsam goldbraun zu färben, Natron und Vanillemark zugeben und unter Rühren zu einer Karamellcreme einkochen lassen (etwa 15 Min.). Abkühlen lassen, die Creme wird noch etwas fester; sie sollte eine spritzfähige Konsistenz annehmen.

2 Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Kakao und Salz untermengen. Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Eigelb, Sahne und Vanillemark unterrühren. Mehlmischung daraufgeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

3 Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen abstechen und daraus kleine Bällchen formen. In Zucker rollen und mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem Daumen in die Mitte jeweils eine Mulde drücken. Für die Erdnuss-Konfitüre-Plätzchen in etwa ⅓ der Plätzchen mit ein wenig Erdnussbutter streichen.

4 Im Ofen etwa 10 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, falls nötig noch mal nachformen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5 Die Karamellcreme nochmals gut durchrühren, in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und jeweils einen Tupfer in ⅓ der Plätzchen spritzen.

6 Für die Schokoladen-Konfitüre-Plätzchen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und je einen Klecks in ⅓ der Plätzchen geben, anschließend trocknen lassen. 1 TL rote Konfitüre daraufsetzen.

7 Für die Erdnuss-Konfitüre-Plätzchen das Johannisbeergelee in einem kleinen Topf erwärmen. Je einen Klecks auf die fertig gebackenen Erdnuss-Plätzchen geben und trocknen lassen.

Überraschungen hinter jedem Türchen

Die besten Adventskalender

Ob für Sie selbst oder als Geschenk: Diese ausgefallenen Adventskalender verkürzen die Zeit bis Heiligabend. Und nicht nur Schokofans kommen hier auf ihre Kosten!



Für Verliebte

Diese zwei Herzen versüßen Paaren als Doppelkalender mit erlesenen Schoko-Spezialitäten von Lindt und traumhaft süßen Sprüchen die Adventszeit.
Ca. 30 Euro, über lindt.de



Für Naschkatzen

Dieser Adventskalender begleitet Sie nicht nur bis Heiligabend: Dank 31 Türchen, hinter denen sich feinste Marzipan-Leckereien verstecken, starten Sie mit ihm ins neue Jahr!
Ca. 25 Euro, über niederegger.de



Für Rätsel-Freunde

Hier gibt es zur Schokolade jeden Tag noch ein Rätsel rund um die verführerische Welt der Schokolade mit dazu.
Ca. 25 Euro, über arko.de



Für Hobbyköche

In diesem Jahr gibt es den ersten Adventskalender von Fuchs: Mit feinen Gewürzen aus aller Welt und passenden Rezepten steht dem kulinarischen Vergnügen nichts im Weg. Achtung: Die Auflage ist limitiert!
Ca. 70 Euro, über fuchs.de



Für Tee-Genießer

„Alpenpanorama“, „8 Sinnesfreuden“, „Innere Gelassenheit“, „Fruchtsafari Natürlich“: Das sind nur 4 der 24 Kräuter- und Früchtetees, die diesen Adventskalender zu einem Must-have für alle Tee-Liebhaber machen.
Ca. 50 Euro, über meingenuss.de



Für Gin-Liebhaber

In dem Gin-Adventskalender steckt eine erlesene Auswahl von 24 Gins. Um die edlen Tropfen direkt probieren zu können, gibt es ein Tasting-Glas dazu. Tipp: Den hochprozentigen Kalender gibt es auch noch als Whiskey- sowie als Rum-Variante. Ab 119 Euro, über tastillery.com



Für Kreative

Den XXL-Kalender können Sie nach Lust und Laune selbst mit Süßigkeiten und kleinen Geschenken befüllen.
Ca. 15 Euro, über worldofsweets.de



Für Fans von Herzhaftem

Die Tüten sind mit handgemachten würzigen Delikatessen gefüllt: Würste, Schinken, Beef Jerky und mehr.
67 Euro, über wurstgeschwister.de



Einfach ausgezeichnet

Darf es etwas Besonderes sein? Dann verschenken Sie eine dieser sündhaft guten Kleinigkeiten unserer Starköche. Amerikaner, Limonencreme, Nussecken, Baumkuchen und Pasta frola – da ist für jeden was dabei



Maria Groß



Limonencreme

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 1 kleines Glas (ca. 150 ml)

- 10 Bio-Zitronen
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 90 g kalte Butter (in Würfeln)

ZUBEREITUNG

1 4 Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Alle Zitronen auspressen – man benötigt insgesamt etwa 170 ml Saft. Zitronenschale und -saft mit den Eiern und dem Zucker in einer Metallschüssel im heißen

Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht, ähnlich wie ein zarter Pudding.

2 Die Masse aus dem Wasserbad nehmen und die kalten Butterwürfel unter ständigem Rühren unterziehen. Dabei darf sich das Fett nicht absetzen, damit eine homogene Masse entsteht. Die Limonencreme in ein sauberes Schraubglas füllen, verschließen und kühl stellen. Fertig ist ein klassischer Brotaufstrich, wie ihn (inzwischen nicht nur) die Engländer mögen!



BUCHTIPP:

Die ehemalige Sterneköchin Maria Groß serviert ihre 60 Lieblingsrezepte. Ganz nach dem Motto „gerne ohne Sterne!“ sind sie raffiniert, aber absolut alltagstauglich.

ZS Verlag, 22,99 Euro





Nussecken der besonderen Art

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 40 Min.

ZUTATEN für 12 Stück

FÜR DEN TEIG

- 300 g Weizenmehl (Type 550 oder 405)
- 200 g kalte Butter
(in Stücke geschnitten)
- 100 g Zucker
- 1 Ei (Größe S)
- 1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG

- 40 g Aprikosenkonfitüre
- 70 g Haselnusskerne
- 30 g Paranusskerne
- 30 g Walnusskerne
- 30 g Cashewkerne
- 25 g Mandelkerne
- 80 g Rührteigkuchenbrösel
- 30 g Rosinen
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Prise abgeriebene Tonkabohne
- 160 g Eiweiß (von 3–4 Eiern in Größe L)
- 190 g Zucker
- 30 g Honig
- 1 Prise gemahlener Zimt

FÜR DIE GLASUR

- 200 g Zartbitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil) oder dunkle Kuvertüre

AUSSERDEM

- Küchenthermometer (falls vorhanden)

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben und per Hand rasch zu

einem Mürbeteig verkneten. Auf einem Bogen Backpapier auf die Größe des Backblechs ausrollen und auf das Blech ziehen. Mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Min. goldgelb backen.

2 Für den Belag die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen und leicht einkochen lassen. Das Backblech aus dem Ofen nehmen (den Ofen eingeschaltet lassen) und den heißen Mürbeteigboden dünn mit der Konfitüre bestreichen.

3 Haselnüsse auf ein Backblech geben. Paranüsse, Walnüsse, Cashewkerne und Mandeln auf einem zweiten Backblech verteilen. Beide Bleche in den Ofen geben und die Nüsse rösten, dabei zwischendurch durchrühren. Nussmischung nach etwa 10 Min. herausnehmen und abkühlen lassen, die Haselnüsse noch 3–5 Min. weiterrösten. Die Haselnüsse aus dem Ofen nehmen (den Ofen eingeschaltet lassen), in ein Küchentuch einschlagen und durch Aneinanderreiben die Häute lösen. 25 g Haselnüsse beiseitelegen.

4 Restliche Haselnüsse zusammen mit Paranüssen und Mandeln mithilfe eines Nudelholzes zerdrücken. Dann Walnüsse und Cashewkerne zerdrücken. Beiseitegelegten Haselnüsse hobeln und anschließend ebenfalls zerdrücken. Die zerdrückten Nüsse mit Kuchenbröseln, Rosinen, Kardamom, Kreuzkümmel und Tonkabohne in eine große Schüssel geben und vermengen.

5 Das Eiweiß mit Zucker, Honig und Zimt in eine große hitzebeständige Schüssel geben, auf einen großen Topf

mit leicht köchelndem Wasser setzen und mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe langsam auf etwa 60 °C erhitzen, bis die Masse anfängt, leicht zu dampfen. Vom Wasserbad nehmen und die Nussmischung mit einem Holzlöffel unter die Eiweißmasse heben. Den Belag gleichmäßig auf dem Mürbeteig verteilen und im Ofen 20–25 Min. goldbraun backen.

6 Herausnehmen, noch warm in einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Glasur die Schokolade hacken, in eine hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit simmerndem Wasser setzen und schmelzen. Den Boden der Nussecken mithilfe einer Gabel in die Schokolade tauchen, dann mit der Belagseite nach unten auf Backpapier setzen und die Schokolade fest werden lassen.



BUCHTIPP:

Mit seiner Sendung „Der Vorkoster“ begeistert Björn Freitag sein Publikum jedes Mal aufs Neue. Die besten Rezepte aus der Sendung gibt es in diesem Kochbuch, dazu verrät der Sternekoch praktische Tipps und Tricks für die Küche.

Becker Joest Volk Verlag, 28 Euro

Pasta frola mit Quittenfüllung

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl. 2 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 1 Tarteform (Ø 26 cm)

FÜR DEN TEIG

- 250 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- Abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
- Salz
- 1 Ei (Zimmertemperatur)
- 1 Eigelb
- 375 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- Weiche Butter und Mehl für die Form und zum Arbeiten

AUSSERDEM

- 350 g feste Quittenkonfitüre oder weicher Quittenkäse (ersatzweise Guaven- oder Erdbeerkonfitüre)
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Ei und Eigelb dazugeben und unterkneten, die Masse dabei nicht schaumig schlagen. Mehl und Backpulver darüber sieben und alles nur so lange kneten, bis ein glatter Mürbeteig entstanden ist. Zu einem flachen Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank etwa 2 Std. ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Backform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Dann etwa drei Viertel des Teiges mit dem Nudelholz zu einem Kreis (Ø etwa 30 cm) ausrollen und die Form damit auskleiden.



Alfons Schuhbeck

3 Die Quittenkonfitüre oder den Quittenkäse mit dem Ingwer gleichmäßig verrühren und auf dem Teigboden verstreichen. Den übrigen Teig ebenfalls zu einem Kreis (Ø 26–28 cm) ausrollen und in 1–1½ cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit 1½–2 cm Abstand zueinander gitterförmig auf die Konfitüre oder den Quittenkäse legen. Den überstehenden Teigrand rundum nach innen klappen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und den Teigrand sowie das Teiggitter damit bestreichen.

4 Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und warm oder abgekühlt servieren.



BUCHTIPP:

Freuen Sie sich auf häppchenweise Hochgenuss vom Sternekoch: Mit Alfons Schuhbecks besten Rezepten für spanische Tapas, asiatische Teiltchen, italienische Antipasti, deftige Brotzeit-Happen, orientalische Mezze und anderen kleinen Köstlichkeiten.

ZS Verlag, 19,99 Euro

Falsche Baumkuchen mit Matcha-Glasur

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 15 Min
zzgl. 30 Min. Trockenzeit

ZUTATEN für 4 Stück

FÜR DEN TEIG

- 170 g Weizenmehl Type 405
- ½ TL Backpulver (3 g)
- ½ EL Natron (1 g)
- 1 Prise Salz
- 25 g weiche Butter
- 25 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 70 g Zucker
- 10 g Bourbon-Vanillezucker
- Abrieb von ¼ Bio-Limette
- 1 zimmerwarmes Ei
- 120 ml zimmerwarme Buttermilch

FÜR DIE GLASUREN

- 150 g passierter Aprikosenfruchtaufstrich
- 250 g Puderzucker
- 1 TL Matcha-Pulver
- Abrieb von ¼ Bio-Limette
- 1 EL Limettensaft

AUSSERDEM

- Einwegspritzenbeutel
- 2 Silikon-Donutformen mit je 6 Mulden (à etwa Ø 7,5 cm)

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermischen. Butter, Öl, Zucker, Vanillezucker und Limettenabrieb in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer etwa 2 Min. cremig aufschlagen. Ei und Buttermilch hinzufügen und verrühren. Zum Schluss die Mehlmischung einarbeiten.

2 In den Einwegspritzenbeutel füllen, die Spitze etwa 6 mm breit abschneiden und den Teig gleichmäßig in die Mulden der Formen spritzen, sodass diese etwas mehr als bis zur Hälfte gefüllt sind. Im vorgeheizten Ofen 10–13 Min. backen.



Veronique Witzigmann

Herausnehmen und die Donuts in den Formen etwa 20 Min. abkühlen lassen.

3 Für die Glasuren den Aprikosenfruchtaufstrich in einem kleinen Topf erwärmen. Die Donuts aus den Formen nehmen und rundum mit dem Fruchtaufstrich bestreichen. Dann je drei Donuts aufeinandersetzen, auf ein Kuchengitter legen und etwa 30 Min. trocknen lassen.

4 Für die Matcha-Glasur Puderzucker mit Matcha-Pulver, Limettenabrieb und -saft vermischen. 5–6 EL Wasser zugeießen, damit eine dickflüssige Glasur entsteht. Die Baumkuchen nach Belieben mit der Matcha Glasur überziehen und trocknen lassen.



BUCHTIPP:

Lauter süße Sachen: Veronique Witzigmann findet, dass es auf der Kaffeetafel nicht immer opulent zugehen muss. Klein, aber fein lautet ihr Backmotto. Und ob Klassiker oder Trendgebäck: Ihre Minikuchen sind ideal auch zum Verschenken.

Becker Joest Volk Verlag, 29,95 Euro

Amerikaner

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

ZUTATEN für 9–12 Stück

- 125 g weiche Butter
- ½ Bio-Zitrone
- 100 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 zimmerwarme Eier
- 70 ml Buttermilch
- 250 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 200 g Puderzucker
- 1 EL Kakaopulver

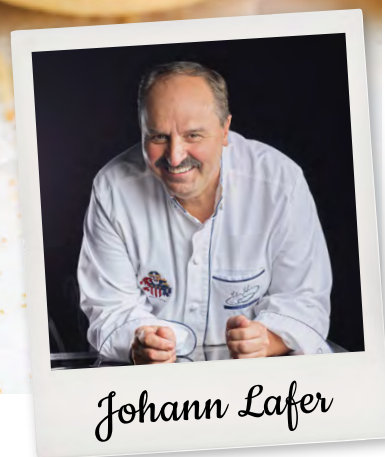
AUSSERDEM

- Backpapier für das Backblech
- 1 Spritzbeutel mit Lochtülle
- 2 Papierspritztüten

ZUBEREITUNG

1 Die Butter in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts in etwa 5 Min. cremig schlagen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen und für die Glasur beiseitestellen. Dann nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale unter die cremige Butter rühren.

2 Jeweils ein Ei nach dem anderen dazugeben und etwa 1 Min. unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Buttermilch dazugießen und ebenfalls unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen. Die Mehlmischung dazusieben und unter die Butter-Eier-Creme heben. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Den Teig in kleinen Häufchen mit 10 cm Abstand auf zwei Backbleche spritzen. Die Amerikaner nacheinander im heißen



Backofen auf der mittleren Schiene in 12–15 Min. hellbraun backen. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Für die Glasur Puderzucker und 3–4 EL Zitronensaft in einer Schüssel glatt rühren. Die Hälfte der Glasur in einer zweiten Schüssel mit dem Kakaopulver verrühren. Jede Mischung in eine kleine Spritztüte füllen.

4 Die Amerikaner jeweils zur Hälfte mit der weißen Glasur überziehen. Dabei zuerst den Rand aufmalen, dann mit dem Zuckerguss ausfüllen. Die andere Hälfte jeweils mit brauner Glasur bespritzen. Die Glasur trocknen lassen.



BUCHTIPP:

Eine echte Kochbibel für Genießer: „Lafer – Das Beste“ bündelt die besten Rezepte von Johann Lafer aus 40 Jahren Küchenpraxis. Freuen Sie sich auf 500 Rezepte mit praktischen Schritt-für-Schritt-Fotos und auf viele Tipps und Tricks vom Profi.

Gräfe und Unzer, 39,99 Euro

Testen Sie LandGenuss

Das Magazin mit saisonalen Rezepten für jede Gelegenheit



Für jeden Anlass und jeden Geschmack:
In jeder Ausgabe servieren wir Ihnen
mindestens 60 neue Rezepte mit den
besten regionalen Zutaten der Saison.



Dazu gibt es praktische Ratgeber und
clevere Küchentricks, neue Produkte
rund ums Kochen, kulinarische Reise-
geschichten und vieles mehr!

3 Ausgaben
+ Geschenk
für Sie nur
9,90 €

Gleich bestellen:

☎ 0711 / 72 52-291

@ www.landgenuss-magazin.de/probeabo

Abo-ID: LG12ONM



Zuckersüße Dekoration

*Verzieren Sie Ihren Tannenbaum dieses Jahr doch mal mit essbarem
Weihnachtsschmuck! Wir zeigen Ihnen, wie Sie Christbaumkugeln und
andere Deko für die Adventszeit ganz leicht selbst machen können*

Baiserkringel
Rezept auf Seite 73



GENUSS-TIPP:

Wenn Sie mögen, können Sie auch noch 1-2 EL fein gemahlene Mandeln unter die Baisermasse heben. Die verleihen den Baiserkringeln eine knusprige Note.

Lebkuchenanhänger
Rezept rechts





Lebkuchenhänger

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 20 Min.
zzgl. 3 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 60 Stück

- 200 g Honig
- 100 g Zucker
- 75 g Butter
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 250 g gemahlene Mandeln
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Pottasche
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1 Honig, Zucker und Butter in einen Topf geben. Unter Rühren so lange erhitzen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen.

2 Mehl, gemahlene Mandeln, Lebkuchengewürz und Pottasche in einer Rührschüssel mischen. Die abgekühlte Honig-Mischung zugeben, alles kräftig mit den Knethaken des Handrührgeräts

kneten. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und in etwas Frischhaltefolie wickeln. Bei Raumtemperatur etwa 3 Std. ruhen lassen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dünn ausrollen. Mit unterschiedlichen Ausstechern nach Belieben Formen und Figuren ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche geben. Am oberen Ende der Anhänger mit einem Holzstäbchen o. Ä. kleine Löcher durchstechen, um später einen Bindfaden durchzufädeln.

4 Die Lebkuchen blechweise 8–10 Min. hellbraun im heißen Ofen backen. Herausnehmen, vollständig auf einem Rost abkühlen lassen.

5 Inzwischen das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiter schlagen. Schließlich den Zitronensaft ebenfalls unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle geben und die abgekühlten Lebkuchen nach Belieben verzieren. Vollständig trocknen lassen.



Baiserkringel

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

ZUTATEN für etwa 35 Stück

- 5 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- Saft von ½ Zitrone
- 3–4 EL Rhabarbersirup, Himbeersirup oder Rote-Bete-Saft
- Bunte Zuckerperlen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Eiweiß steif schlagen. Dann nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen, dabei immer weiterschlagen, bis der Eischnee weiß glänzt. Schließlich den Zitronensaft unterrühren.

2 Die Masse halbieren und unter eine Hälfte Sirup bzw. Saft nach Wahl zugeben und gut verrühren. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Kringel auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Nach Belieben mit bunten Zuckerperlen garnieren. Blechweise im heißen Backofen 15–18 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen. Luftdicht in Dosen verpacken und mit einem Band Schlaufen darum binden, dann an den Weihnachtsbaum oder an ein Adventsgesteck hängen.



Mokka-Zimtsterne

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.
zzgl. 2 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 35 Stück

- 125 g Marzipanrohmasse
- 3 EL lösliches Espressopulver
zzgl. 1 TL extra
- 3 Eiweiß (M)
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker
- 300 g gemahlene Mandeln zzgl. etwas extra
- ½ TL Zimtpulver
- 1 TL Kakao

ZUBEREITUNG

1 Marzipan grob raspeln. Espressopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen.

Eiweiß mit Salz und Puderzucker in 4–5 Min. zu einem sehr festen, glänzenden Eischnee schlagen. 125 g Eischnee kalt stellen. Marzipan, Mandeln, Espresso und Zimt zum übrigen Eischnee geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt mind. 2 Std. kalt stellen. Ist die Masse dann noch zu weich, weitere Mandeln unterrühren.

2 1 TL Espressopulver mit ½ TL Wasser und dem Kakao verrühren. Vom beiseitegestellten Eischnee 1 EL abnehmen und die Kaffee-Kakao-Mischung hineinrühren. In einen Spritzbeutel füllen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Zimtsternmasse aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen zwei Lagen Backpapier etwa 1 cm dick ausrollen. Mit einem



BUCHTIPP:

Reisen Sie mit uns um die Welt und entdecken Sie die ländertypischen Leckereien in der Weihnachtszeit. Ob Sacherwürfel aus Österreich oder Chocolate-Mint-Snow-Top-Cookies aus den USA – hier wird jeder fündig!

Hölker Verlag, 15 Euro

zuvor in Wasser getauchten sternförmigen Ausstecher Sterne ausstechen. Üppig mit Eischnee bestreichen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Den dunklen Guss in Streifen darüber-spritzen und mit einem in Wasser getauchten Holzstäbchen den dunklen in den weißen Guss ziehen.

3 Die Bleche nacheinander im heißen Ofen auf der untersten Schiene etwa 12 Min. backen und auf dem Blech abkühlen lassen.



Christbaumkugeln
Rezept auf Seite 77



**Tannenbaum aus
Ribisel- & Pistazien-
Macarons**
Rezept auf Seite 77

TANNENBÄUME

UNSERE NADELIGEN WEIHNACHTSLIEBLINGE

Schon im Mittelalter haben die Menschen zur Wintersonnenwende, also kurz vor Weihnachten, kleine Tannenzweige aufgehängt. Die immergrünen Pflanzen sollten Lebenskraft und Fruchtbarkeit bringen. Ein geschmückter Weihnachtsbaum war da noch nicht in Sicht.

Im 14. Jahrhundert soll Herzogin Dorothea Sibylle von Schlesien den ersten Weihnachtsbaum mit Kerzen geschmückt haben. Weil Tannenbäume damals so knapp waren, konnten sich den nur die Wohlhabenden leisten. Mit dem Anbau von Nadelwäldern wurde der Tannenbaum auch für die breite Masse erschwinglich. Von da an war der Baum zum Weihnachtsfest nicht mehr wegzudenken.

Sowohl früher als auch heute noch ist essbarer Weihnachtsschmuck eine beliebte Dekoration. Besonders praktisch, denn nach dem Fest kann die selbst gebackene Dekoration einfach vernascht werden.



Papa Noël Pariser
Spitz
Rezept auf Seite 78



Für dieses Rezept muss man weniger backen als basteln – deshalb gibt es auch keine Mengenangaben. Mit ein wenig Geschick und einfachen Sternfrucht-Ausstechern entstehen süße Weihnachtssterne, die so entzückend aussehen, dass man sie am liebsten gar nicht aufessen würde.

Weihnachtssterne
Rezept auf Seite 78



Christbaumkugeln

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

ZUTATEN für etwa 20 Kugeln

FÜR DIE GANACHE

- 150 g Sahne
- 30 g Glukose
- 140 g weiße Kuvertüre (klein gehackt)
- 50 ml Eierlikör
- 30 g raumtemperierte Butter

AUSSERDEM

- Etwa 20 Trüffelhohlkörper mit 3 cm Durchmesser
- Weiße Kuvertüre
- Lebensmittelfarben
- Glitterpulver
- Marzipan
- Goldenes Band

ZUBEREITUNG

1 Sahne und Glukose zusammen aufkochen. Über die Kuvertüre gießen, mit einem Gummispachtel rühren, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. Ohne dass Luft hineinkommt, mit dem Stabmixer mixen, bis alles komplett homogen ist (wie bei einer Mayonnaise). Auf 35 °C abkühlen lassen. Eierlikör und Butter einmischen, ohne dass Luft in die Ganache kommt.

2 Ganache mithilfe eines Dressiersacks in die Trüffelhohlkörper füllen, sodass sie nach dem Verschließen an der Seite möglichst gerade sein werden. Kugeln in den Kühlschrank stellen und die Ganache fest werden lassen.

3 Kugeln mit geschmolzener Kuvertüre verschließen. Kuvertüre leicht fest werden lassen, dann mit den Fingern gerade streichen. Kugeln umdrehen

und mit Glitterpulver anpusten oder mit in Alkohol aufgelöstem Pulver bepinseln. Fortgeschrittene können die Pralinen vor dem Anpusten auch in temperierter Kuvertüre rollen.

4 Aus Marzipan einen kleinen Zylinder formen und mit Alkohol vermischem goldenem Lebensmittelfarbenpulver bepinseln. Wenn die Farbe getrocknet ist, mit einem Zahnstocher ein Loch machen und eine kleine goldene Schlaufe darin platzieren. Mit Kuvertüre auf der Kugel befestigen. So entsteht eine kleine festliche Christbaumkugel.



Ribisel- & Pistazien-Macarons

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

ZUTATEN für etwa 100 Macarons

FÜR DIE MACARONS

- 500 g Mandelmehl
- 500 g Staubzucker
- 450 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 320 g zimmertemperiertes Eiweiß
- Rote und grüne Lebensmittelfarbe

FÜR DIE RIBISELFÜLLUNG

- 100 g Marzipanrohmasse
- 100 g Ribiselmarmelade
- 100 g weiche Butter

FÜR DIE PISTAZIENFÜLLUNG

- 100 g Marzipanrohmasse
- 70 g Pistazienpaste
- 100 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

1 Mandelmehl und Staubzucker in der Küchenmaschine ganz fein

hacken (nicht zu lange, sonst tritt das Öl aus den Mandeln). Zucker und Wasser auf 118 °C kochen. Hälfte des Eiweißes leicht schaumig schlagen. Gekochten Zucker einfließen lassen. Schlagen, bis ein fester, etwa 50 °C warmer Schnee entstanden ist.

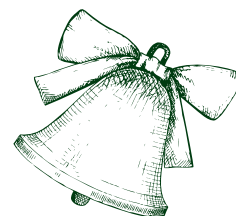
2 Mandel-Zucker-Staub und restliches Eiweiß kurz mischen, Schnee mit einem Gummispachtel unterheben. Die Masse soll leicht rinnen und glänzen. Einen Teil grün, den anderen rot färben.

3 Mit einem Dressiersack mit Lochtülle (8 mm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech Kreise mit 3 cm Durchmesser dressieren (Abstand lassen, Macarons gehen in die Breite). Die Masse sollte ganz leicht verlaufen, wenn nicht, noch etwas mixen.

4 Macarons kurz ruhen lassen. Fühlen sie sich trocken an, sind sie fertig zum Backen. Bei 160 °C 12 Min. backen. Backpapier auf ein Gitter oder eine Arbeitsfläche ziehen, Macarons auskühlen lassen.

5 Für die Ribiselfüllung Marzipan weich kneten. In der Küchenmaschine mit dem Bischof Marmelade einarbeiten. Butter zugeben und leicht schaumig rühren. Pistazienfüllung ebenso herstellen. Je 2 rote Macarons mit Ribisel und 2 grüne mit Pistazienfüllung zusammensetzen.

TIPP: Für einen Tannenbaum einen Styroporzylinder in buntes Papier einpacken und auf eine mit Spritzglasur und silbernen Liebesperlen verzierte Styroporscheibe stellen. Macarons mit Zahnstochern am Zylinder befestigen, auf die Spitze einen verzierten Lebkuchenstern setzen.





Papa Noël's Pariser Spitz

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.

zzgl. etwa 3 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 26 Spitz

FÜR DEN MÜRBTEIG

- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 200 g Mehl

FÜR DIE PARISER CREME

- 400 g Sahne
- 400 g dunkle Kuvertüre

AUSSERDEM

- Rote Fettglasur
- Gezackte Liebesperlen
- Spritzglasur

ZUBEREITUNG

1 Alle Teigzutaten zu einem Teig verkneten. Falls der Teig zu mürbe ist, etwas Ei oder ein paar Tropfen Wasser dazukneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

2 2 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher mit 3 cm Durchmesser ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei 160 °C goldbraun backen.

3 Für die Pariser Creme Sahne aufkochen, Kuvertüre darin schmelzen. Mit dem Stabmixer aufmixen, ohne dass Luft hineinkommt. Creme kalt stellen.

4 Wenn die Masse kristallisiert ist, aus dem Kühlschrank nehmen. Bei Zimmertemperatur etwas stehen lassen, bis sie schlagfähig ist. Die Creme vorsichtig von Hand mit dem Schneebesen aufschlagen (sonst bricht sie). Creme mit einem Dressiersack mit Lochtülle kegelförmlich auf die gebackenen Mürb-

teig-Kreise dressieren. Die Form soll an eine Weihnachtsmann-Mütze erinnern. Kalt stellen, wenn nötig, vorsichtig mit den Fingern nachformen.

5 Fettglasur auf 35 °C erwärmen und die „Mützen“ darin tunken. Auf einem Gitter abtropfen lassen. Wenn die Glasur fest geworden ist, Weihnachtsmann-Mützen vom Gitter schneiden und mit gezackten Zuckerperlen und Spritzglasur verzieren.



Weihnachtssterne

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

ZUTATEN

- Schnittfester Nugat
- Hohlformen mit etwa 3 cm Durchmesser und 4 cm Höhe
- Grobe Brösel von Schokoladenkuchen oder -kekzen
- Rotes und grünes Modelliermarzipan
- Kuvertüre
- Staubzucker für die Arbeitsfläche
- Goldene Liebesperlen oder gelbe Marzipankügelchen

ZUBEREITUNG

1 Nugat vorsichtig schmelzen, er soll flüssig sein, aber nicht warm. In die Hohlformen füllen und mit Bröseln bestreuen.

2 Arbeitsfläche leicht mit Staubzucker bestauben. Grünes und rotes Marzipan getrennt möglichst dünn ausrollen. Mit einer Sternfrucht-Ausstechform aus dem grünen Marzipan Blätter ausstechen. Aus dem roten Marzipan kleinere, unterschiedlich große Blätter ausstechen. Blattenden vorsichtig etwas nachformen, ausdünnen und die Blätter v-förmig zusammendrücken.

3 Zuerst einen großen grünen „Stern“ in eine Halbkugelform legen. Der Größe nach immer kleiner werdende rote Blätter darauflegen. Zwischen die Blätter jeweils mit dem Finger etwas Wasser tupfen, damit die Blätter später nicht auseinanderfallen. In die Mitte der letzten Blütenblätter goldene Liebesperlen oder Marzipankügelchen setzen.

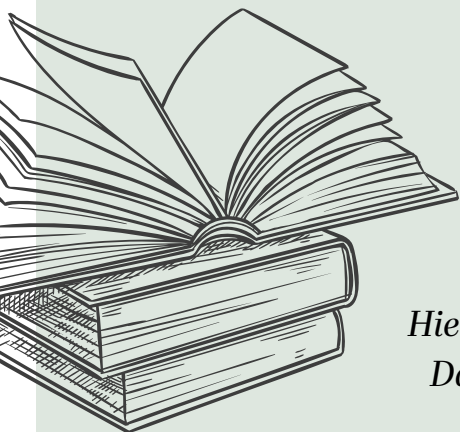
4 Weihnachtssterne antrocknen lassen. Aus den Halbkugelformen nehmen und mit etwas geschmolzener Kuvertüre vorsichtig in der Mitte der „Blumentöpfe“ ankleben.



BUCHTIPP:

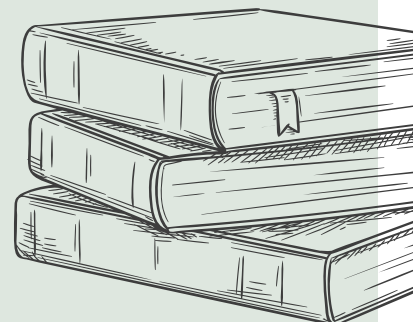
Ulrike Hornberg und Pierre Reboul zeigen in „Feinste Weihnachtsbäckerei“ nicht nur die Grundlagen des Backens und verraten wertvolle Tipps zu den Zutaten. Sie bieten mit ihren über 200 Rezepten eine riesige Auswahl für die heimische Hobby-Backstube. Von Klassikern bis zu neuen Backkreationen – hier ist wirklich alles dabei!

Brandstätter Verlag, 14,99 Euro



Kulinarischer Lesestoff

*Hier kommen die besten Bücher rund um das Thema Genuss.
Damit Sie die Festtage noch entspannter genießen können*



Köstlicher Advent

„Weihnachtsduft: 24 Adventsrezepte für dich“ ist ein kulinarischer Adventskalender der Extraklasse: Süße Knuspertrüffel, würziger Rotkohl, selbst gemachte Orangenmarmelade oder der frisch aufgesetzte Honiglikör machen jeden Tag zum Fest. **Hölker, 16 Euro**



Entspannte Weihnachten

Einkaufs- und Geschenkestress gehören mit „Slow Christmas“ zur Vergangenheit. Es zeigt, wie Adventskalender, Kränze, Tischdeko, Verpackungen und Christbaumschmuck einfach selbst gemacht werden. Dazu gibt es Entschleunigungstipps. **EMF, 19,99 Euro**



Würzige Geschenke

Dieses Jahr wird Weihnachten würzig: „Craft Spices“ serviert mit „Hänsels Versuchung“, „With Love“ oder „Bengalische Nacht“ Gewürzmischungen zum Selbermachen. Verpackungstipps und eine Gewürzkunde runden das Angebot ab. **TOPP, 17,99 Euro**



Das Fest der Liebe

„Weihnachten für die ganze Familie“ ist ein Koch- und Backbuch, das mit zahlreichen Bastel- und Dekotipps die Bedürfnisse in der Weihnachtszeit befriedigt. Nämlich Zeit mit den Lieben zu verbringen und die Adventstage genussvoll zu erleben. **GU, 19,99 Euro**



Liebeserklärung ans Fest

Von himmlischen Rezepten für das Weihnachtsfrühstück über köstliche Plätzchen bis hin zum knusprigen Gänsebraten. „Weihnachten: Rezepte für die schönste Zeit des Jahres“ ist eine einzige Liebeserklärung an die Adventszeit! **Brandstätter, 30 Euro**



Festlicher Genuss

Weihnachten soll festlich sein und dennoch entspannt – das ist Donna Hays Anspruch. Und dem wird die Starköchin mit „Weihnachten festlich genießen“ mehr als gerecht. Sie kredenzt ihre Lieblingsrezepte, gibt dazu viele gute Tipps. **AT Verlag, 29 Euro**



Klein, aber oho!

Unsere kleinen Küchlein stehen den großen in nichts nach. Ob Panettone, Stollen oder Gugelhupf: Diesen Mini-Varianten kann keiner widerstehen

**GENUSS-TIPP:**

Für eine Glasur mischen Sie
200 g Frischkäse mit 75 g Puder-
zucker und 1 EL Zitronensaft.
Streichen Sie die Masse über die
Kuchen, trocknen lassen, fertig!

Zimtschnecken-
kuchen im Glas
Rezept auf Seite 86



Mini-Gugelhupfe
Rezept auf Seite 86



Mini-Stollen
Rezept auf Seite 86



Mini-Zimt-Panettone
Rezept auf Seite 87



Pflaumen-Marzipan-
 Kuchen im Glas
 Rezept siehe rechts



Weiße Walnuss-
 küchlein mit rosa
 Pfeffer
 Rezept siehe rechts



Weisse Walnussküchlein mit rosa Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

ZUTATEN für 15 Stück

- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker
- 4 Eier (M)
- 200 g Walnüsse (z. B. Kalifornische Walnüsse)
- 200 g Möhren
- 300 g Mehl (gesiebt)
- 1 Pck. Backpulver (gesiebt)
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker

ZUM GARNIEREN

- 125 g weiße Schokolade
- 8 EL rosa Pfeffer
- 15 Walnusshälften

ZUBEREITUNG

1 Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unter arbeiten.

2 Nüsse fein hacken, Karotten schälen und fein reiben. Nüsse und Karotten mit der Butter-Ei-Mischung verrühren. In die schaumige Masse Mehl, Backpulver, Salz und Vanillezucker unterheben.

3 Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in kleine Backförmchen spritzen. Küchlein etwa 25 Min. bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Anschließend auskühlen lassen.

4 Für den Überzug weiße Schokolade zerbröckeln, im Wasserbad schmelzen und die Törtchen mit der flüssigen Schokolade überziehen. Rosa Pfefferkör-

ner leicht zerstoßen und nach Belieben über die Küchlein streuen. Bevor der Guss trocknet, jedes Küchlein mit einer Walnusshälfte verzieren und die Schokolade trocknen lassen.



Pflaumen-Marzipan-Kuchen im Glas

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

ZUTATEN für 6 Stück

FÜR DIE KUCHEN

- 100 g gemahlene Mandeln
- 250 g Pflaumen (Glas)
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Zimtpulver
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 75 g Marzipanrohmasse

AUSSERDEM

- 6 Einmachgläser à 290 ml
- Etwas Fett für die Gläser

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gummiringe der Gläser in Wasser einweichen, Gläser fetten (darauf achten, dass kein Fett an den Rand kommt) und mit 2 EL gemahlenden Mandeln ausstreuen.

2 Für den Teig die Pflaumen gut abtropfen lassen und in einem Mixer zerkleinern. Das Mehl mit Zucker, restlichen gemahlenden Mandeln, Vanillezucker, Zimt, Backpulver, Salz und Milch mischen und zu einem Teig verrühren. Das Marzipan fein hacken und unter-

rühren. Die Pflaumen dazugeben und vorsichtig unterheben.

3 Gläser zur Hälfte mit Teig befüllen, im heißen Ofen im unteren Drittel etwa 45 Min. backen.

4 Trockene und getupfte Gummiringe auf heiße Glasränder legen, Deckel auflegen, mit Klammern verschließen. So sind die ungeöffneten Gläser etwa 3 Monate haltbar.

ADVERTORIAL

SweetFamily jetzt auch in Bio-Qualität

Mit langer Erfahrung und der Unterstützung von ausgewählten Rübenbauern produziert Nordzucker seit über 175 Jahren Zucker in all seiner Vielfalt. Jetzt gibt es das süße Naturprodukt auch in Bio-Qualität unter der Marke **SweetFamily** im Supermarkt. Der neue **SweetFamily Bio-Zucker** stammt zu 100 % aus Zuckerrüben und ist ein echter Alleskönner zum Backen und Süßen.

Noch ein Tipp für Fans von Fruchtigem: Wer auch beim Einmachen auf Bio setzen möchte, findet bei **SweetFamily** außerdem **Bio-Gelierzucker** in den Varianten **1:1 und 2:1**.

Rezeptideen und Tipps rund ums Backen und Gelieren gibt es unter www.sweet-family.de





Zimtschneckenkuchen im Glas

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl.
1 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 8 Stück

- 1 Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Gläser
- 2–3 TL Zimtpulver
- 180 g brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1 Hefe zusammen mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte bilden. Die Hefe-Mischung angießen. Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und zugedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Die Hälfte der Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt weitere 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 8 Gläser (à 300 ml) mit etwas Butter fetten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Dann zu einem Rechteck (etwa 35 x 40 cm) ausrollen. Mit übriger Butter bestreichen. Zimt und braunen Zucker mischen und gleichmäßig auf der Butter verteilen. Den Hefeteig von der langen Seite aufrollen und in etwa 12 gleich große Stücke schneiden. Diese je in die vor-

bereiteten Gläser geben und auf ein Backblech stellen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20–25 Min. goldbraun backen.

4 Die Gläser aus dem Ofen nehmen und vorsichtig sofort verschließen. Vollständig abkühlen lassen. Ungeöffnet und kühl gelagert halten sich die Kuchen mind. 4 Wochen.



Mini-Gugelhupfe

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

ZUTATEN für etwa 20 Stück

- 125 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- 200 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Ausstäuben
- ½ unbehandelte Orange
- 100 ml Rotwein
- 2 Sternanis
- 1 Stange Zimt
- 2 Kardamomkapseln
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Prise gemahlener Pfeffer
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 30 g Kakaopulver
- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g weiße Kuvertüre
- 100 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines Mini-Gugelhupf-Blechs mit etwas Butter fetten und etwas Mehl ausstäuben. Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben. Rotwein mit den Gewürzen (bis auf das Zimtpulver) aufkochen und etwa

3 Min. köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier zugeben und unterrühren. Mehl, Kakaopulver, Zimt, Backpulver und Salz mischen. Rotwein durch ein Sieb gießen und abwechselnd mit der Mehlmischung zum Teig geben. Den Orangenabrieb zugeben und alles glatt rühren.

3 Teig in einen Spritzbeutel geben und in die vorbereiteten Mulden füllen. Im heißen Ofen 10–12 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

4 Beide Sorten Kuvertüre hacken und jeweils über einem heißen Wasserbad schmelzen. Abgekühlten Gugelhupf-Küchlein nach Belieben mit der Kuvertüre überziehen oder garnieren. Vollständig trocknen lassen, dann luftdicht verpacken.



Mini-Stollen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min. zzgl.
3 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 5 Stück

- 80 g Zitronat
- 80 g Orangeat
- 150 g Korinthen (oder Rosinen)
- 150 g gehackte Mandeln
- 7 EL Rum (ersatzweise Apfelsaft)
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

- 2 Eier
- 350 g weiche Butter
- Reichlich Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Zitronat, Orangeat und Korinthen fein hacken. Mit den gehackten Mandeln mischen und mit dem Rum sowie dem Zitronensaft beträufeln. Mind. 3 Std. abgedeckt bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

2 Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier, 250 g Butter und die Früchte-Mandel-Mischung zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig in 5 gleich große Portionen teilen. Aus jeder Portion kleine Stollen formen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Oberfläche der Länge nach leicht einschneiden. Blechweise im heißen Ofen 20–25 Min. hellbraun backen.

4 Übrige Butter schmelzen. Die gebackenen Stollen damit großzügig einpinseln und mit reichlich Puderzucker bestäuben. Auf einem Rost vollständig abkühlen lassen. Trocken und luftdicht aufbewahren.



Mini-Zimt-Panettone

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min. zzgl. 1 Std. 15 Min. Ruhezeit

ZUTATEN für 12 Stück

- 150 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Würfel Hefe

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 1–1 ½ Zimtpulver zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- ½ TL Salz
- 100 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Förmchen
- 2 Eier
- 80 g Rosinen
- 4 EL brauner Rum
- 75 g Orangeat
- 75 g Zitronat
- 80 g Mandelstifte
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Milch und Zucker in einem Topf erwärmen. Hefe hineinbröckeln, unter Rühren darin auflösen. Mehl und Zimt in einer Schüssel vermischen, eine Mulde hineindrücken. Hefemischung hineingießen, mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Alles etwa 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Salz, Butter und Eier dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Weitere 30 Min. mit einem Küchenhandtuch zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Rosinen in Rum einlegen, bis zur Verwendung durchziehen lassen. Orangeat und Zitronat fein hacken. Beides mit Rosinen und Mandeln unter den Teig kneten. Diesen zugedeckt 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 12 Souffl f rmchen (    etwa 8 cm) mit etwas Butter fetten. Teig in 12 gleich große Portionen teilen, in die Förmchen geben. Im vorgeheizten Ofen 15–20 Min. backen. Herausnehmen, vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Zimt oder Puderzucker bestäuben und servieren.



GUT ZU WISSEN

S SSE FAKTEN ÜBER KUCHEN

Egal, ob Weihnachten, Geburtstag oder als nettes Mitbringsel: Kuchen und Torten sind aus der heutigen Zeit gar nicht mehr wegzudenken. Dabei war Gebäck früher den Reichen und Göttern vorbehalten und war ein beliebtes Dankopfer. Die Anfänge des Backens finden sich übrigens im Ägypten der Pharaonen. Zu dieser Zeit wurden Backwaren auf heißen Steinen oder Asche zubereitet.

SYMBOL FÜR LEBEN

Kuchen und Gebäck sind seit jeher Symbole für Fruchtbarkeit und Leben. Im mittelalterlichen Europa bewarf man ein frisch getrautes Brautpaar nicht mit Reis, sondern mit Weizenmischungen, um gute Fruchtbarkeit zu wünschen. Schließlich wurde dieser verschwenderische Brauch von dem der Hochzeitstorte abgelöst.

REKORDVERDÄCHTIG

In Indonesien wurde der höchste Kuchen der Welt mit einer Höhe von etwa 33 Metern gebacken. Der längste Kuchen wurde in China aufgetischt – das Gebäck erreichte eine stattliche Länge von gut 3180 Metern. Die schwerste Hochzeitstorte kam aus den USA. Sie wog 6,8 Tonnen.

Darf es eine Prise mehr sein?

Gewürzsalze verpassen nicht nur unseren Gerichten ordentlich Pep, sie sind auch ein hübsches Mitbringsel für liebe Menschen. Wir haben fünf raffinierte Kreationen für Sie zusammengestellt



Sonntagsbratensalz

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

ZUTATEN

- 1 EL getrocknete Möhrenstückchen
- 1 EL getrocknete Zwiebelstückchen oder ½ EL Zwiebelpulver
- 1 EL getrockneter Knoblauch oder 1 TL Knoblauchpulver
- ½ TL Kümmel
- 1 TL Majoran
- 1 TL Thymian
- 15 Körner schwarzer Pfeffer
- 1 EL mildes Paprikapulver
- 1 TL Selleriesamen
- ½ TL Zucker
- 3 EL Salz

ZUBEREITUNG

Möhren, Zwiebel und Knoblauch mit dem Mörser oder im Mixer pulverisieren. Gewürze ebenfalls zerreiben. Langsam das Salz zugeben, mischen und abfüllen.

Verwendung: Schweinebraten, Rinderbraten, Geflügel, Tofu, Suppen, Pasta

Lavendelsalz

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

ZUTATEN

- 2 EL Lavendelblüten (frisch oder getrocknet)
- 1 TL Abrieb von einer Zitronenschale
- 50 g Salz
- 1 Zweig frischer Lavendel

ZUBEREITUNG

Die Lavendelblüten im Mörser grob zerstoßen und etwas mahlen, aber nicht pulverisieren. Die Zitronenschale und das Salz zufügen, alles gut vermischen und in ein Glas abfüllen. Lavendelzweig in 2 cm lange Stücke schneiden und zugeben.

Verwendung: Geflügel, Pute, mediterrane Küche, Ziege, Ziegenkäse, Lamm, Tofu, Salate, Dressings, Marinaden, Salate, Desserts

Vanille-Pfeffersalz

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

ZUTATEN

- 2 Vanilleschoten, getrocknet
- 15 grüne Pfefferkörner (getrocknet)
- 3 EL Salz

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschoten in Stücke brechen und mit dem Pfeffer im Mörser oder Mixer zu einem Pulver mahlen. Alles mit dem Salz vermischen und abfüllen.

TIPP: Erst vor dem Verzehr über das Gericht streuen!

Verwendung: Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Desserts, exotische und asiatische Gerichte, exotische Früchte

Chili-Schoko-Salz

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

ZUTATEN

- 3 getrocknete Chilischoten oder 2 frische grüne Chilischoten
- 10 g dunkle Schokolade
- 3 EL grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

Chilischoten mörsern. Die Schokolade im Wasserbad bei max. 40 °C schmelzen lassen. Das Salz und die Chilis hinzugeben. Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterrühren, alles gut miteinander vermischen und trocknen lassen. Sollte die Masse verklebt sein, erst mit einem Messer und dann im Mörser zerkleinern, danach abfüllen.

Verwendung: Geflügel, dunkle Bratensoßen, Wildgerichte, dunkles Fleisch, Desserts, Obstsalat



Balsamico-Salz

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 15 Min. zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN

- 70 ml Balsamico-Essig
- 4 EL Salz

ZUBEREITUNG

1 Balsamico reduzieren, bis er dickflüssig wird und etwa 2 EL davon übrig bleiben. Abkühlen lassen. Das Backrohr auf 100 °C Umluft vorheizen.

2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen, das Salz darauf verteilen. Abgekühlte Balsamicocreme auf das Salz träufeln, es darf sich aber nicht auflösen. Das Ganze im Ofen etwa 1 Std. 30 Min. bis 2 Std. trocknen, bis das Salz nicht mehr feucht ist. Zwischendurch umrühren. Falls das Salz klumpt, ausgekühlt mit dem Mörser zerstoßen oder in einer Gewürzmühle mahlen. Abgekühlt abfüllen.

Verwendung: Salat, Tomaten, Frischkäse, Mozzarella, Pasta, Steaks, Kurzgebratenes, Tofu



KRÄUTEREXPERTIN

ELISABETH ENGLER

Die Rezepte stammen von unserer Kräutereexpertin Elisabeth Engler. Unter krautgeschwister.de oder facebook.com/Krautgeschwister bloggt sie zusammen mit Kräuterpädagogin Sonja Bart Rezepte und interessante Informationen rund um Heil- und „Unkräuter“.



Edle Tropfen

*Zum Stück Kuchen oder nach dem Festessen: Ein selbst gemachter Likör
schmeckt immer und ist ein ideales Gastgeschenk. Wir haben acht
Rezepte für Sie, mit denen Sie Ihre Lieben begeistern werden*



Bratapfellikör
Rezept auf Seite 93



Fruchtiger
Gewürzlikör
Rezept rechts



Spekulatius-
Likör
Rezept rechts



Schokoladenlikör
Rezept rechts



Gebrannte-
Mandel-Likör
Rezept auf Seite 94



Bratapfellikör

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min. zzgl.
4 Wochen Ziehzeit

ZUTATEN für 4 Flaschen à 500 ml

- Etwa 2 kg kleine feste Äpfel (z. B. Cox Orange)
- 120 g Zucker
- 3 Vanilleschoten
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 700 g brauner Kandis
- 5 Zimtstangen
- 6 Sternanis
- 6 Gewürznelken
- 2 ½ l Korn

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel schälen und so vom Kerngehäuse befreien, dass sie ganz bleiben. Dabei Früchte nicht komplett durchstechen. Zucker in die Aushöhlungen streuen. Dann Äpfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, auf mittlerer Schiene etwa 15 Min. garen, bis sie leichte Risse bekommen, aber noch nicht aufplatzen. Sie sollten weich sein, aber ihre Form behalten. Auskühlen lassen.

2 Vanilleschoten der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen. Orangen und Zitronen heiß abspülen, mit einem Zestenreißer oder einem Sparschäler die Schale fein abziehen. Fruchtreste anderweitig verwenden. 4 verschließbare Bügelgläser (je 500 ml) sterilisieren. Kandis, Vanillemark, Zitruschalen, Zimt, Anis und Nelken auf die Gläser verteilen. Ausgekühlte Äpfel daraufgeben, alles mit Korn begießen. Gläser verschließen, Ansatz etwa 4 Wochen durchziehen lassen. Zwischendurch immer wieder durchschütteln.

3 Likör durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes feines Sieb gießen, in sterile Flaschen füllen. Fest verschließen. Der Bratapfellikör hält sich kühl und trocken gelagert etwa 1 Jahr.



Fruchtiger Gewürzlikör

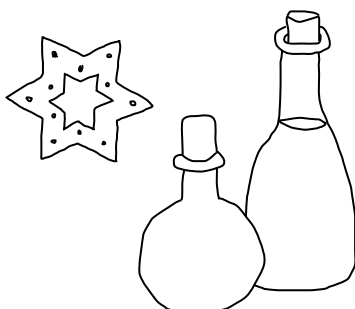
ZUBEREITUNGSZEIT 10 Min. zzgl.
2 Wochen Ziehzeit

ZUTATEN für 3 Flaschen à 330 ml

- 3 Zimtstangen
- 3 Kardamomkapseln
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- ¼ TL Nelkenpulver
- ¼ TL Sternanispulver
- 150 ml Apfelsaft
- 210 g brauner Kandiszucker
- 600 ml Weinbrand

ZUBEREITUNG

1 Je 1 Zimtstange und 1 angedrückte Kardamomkapsel in eine sterile Flasche geben. Übrige Gewürze und Apfelsaft vermischen. Jeweils etwa 50 ml von der Mischung in die Flaschen füllen. Kandis dazugeben und die Flaschen mit dem Weinbrand auffüllen. Die Flaschen gut verschließen, kräftig durchschütteln. Den Likör etwa 2 Wochen ziehen lassen, bis sich der Kandis vollständig aufgelöst hat. Nach Belieben etwas erwärmt oder gut gekühlt servieren.



Spekulatius-Likör

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

ZUTATEN für 4 Flaschen à 600 ml

- 200 g Gewürzspekulatius
- 500 g Sahne
- 600 ml Milch
- 80 g Puderzucker
- 1 EL Zimtpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 300 ml weißer Rum

ZUBEREITUNG

1 Spekulatiuskekse grob zerbrechen. In einem Multizerkleinerer oder in der Küchenmaschine sehr fein mahlen. Sahne und Milch in einen Topf geben. Puderzucker, Zimt, Kakaopulver und Kekskrümel zugeben und alles gut vermengen. Unter Rühren aufkochen lassen. Weiterrühren und bei milder Hitze 1–2 Min. weiterkochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann den Rum zugießen. In sterile Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren, so hält sich der Likör mind. 4 Wochen. Vor dem Genießen gut schütteln.



Schokoladenlikör

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min.

ZUTATEN für 2 Flaschen à 500 ml

- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 500 g Sahne



- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Honig
- 50 g Kakaopulver
- 300 ml weißer Rum

ZUBEREITUNG

1 Kuvertüre fein hacken. Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Kuvertüre, Zucker, Vanillezucker, Honig und Kakaopulver zugeben und alles gut vermengen. Unter ständigem Rühren vorsichtig aufkochen lassen.

2 Den Topf vom Herd nehmen und den Rum zugießen. Noch mal alles gut durchrühren und in sterile Flaschen füllen. Dunkel und kühl lagern. Likör innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

TIPP: Den Likör nicht im Kühlschrank lagern, da er sonst zu fest wird.



Gebrannte-Mandel-Likör

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Min. zzgl. 1–2 Tage Ruhezeit

ZUTATEN für 3 Flaschen à 300 ml

- 200 g gebrannte Mandeln
- Mark von ½ Vanilleschote
- 500 ml Mandelmilch
- 250 g Sahne
- 250 ml brauner Rum

ZUBEREITUNG

1 Gebrannte Mandeln in einem Multizerkleinerer zermahlen. Mandeln sowie alle weiteren Zutaten, bis auf den Rum, in einen Topf geben und etwa 10 Min. aufkochen. Weitere 20 Min. bei geringer Hitze ziehen lassen.

2 Einige Min. abkühlen lassen, dann den Rum zufügen und vermengen. Gekühlt 1–2 Tage ziehen lassen.

3 Nach der Ruhezeit den Likör durch ein feines Sieb in sterile Flaschen füllen. Gekühlt lagern und vor dem Servieren gut schütteln. Gekühlt gelagert ist der Likör etwa 1 Monat haltbar.

TIPP: Die ausgesiebten Mandeln kann man z. B. als Ersatz für gemahlene Mandeln in Rührkuchen verarbeiten. Dann etwas weniger Zucker und Flüssigkeit verwenden, als im Rezept angegeben.

Weißer Schokoladenlikör

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

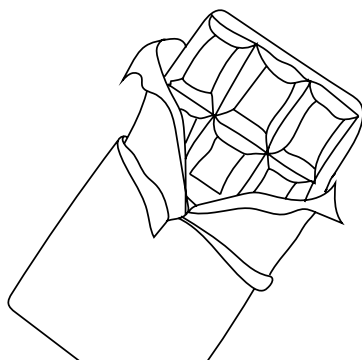
ZUTATEN für 1,3 l

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g Kinderschokolade
- 700 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 200 ml Amaretto
- 200 ml brauner Rum

ZUBEREITUNG

1 Weiße Schokolade und Kinderschokolade fein hacken. Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Beide Schokoladensorten sowie Zucker zugeben und darin schmelzen.

2 Sahne-Mischung aufkochen lassen. Ei verquirlen und unter ständigem Rühren zugeben. Vorsichtig andicken lassen. Topf vom Herd nehmen. Amaretto und Rum zugießen, alles gut vermengen und in sterile Flaschen füllen. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich der Likör mind. 2 Wochen.



Weihnachtslikör

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 2 Flaschen à 500 ml

- 200 g Zartbitterschokolade
- 300 g Sahne
- 300 ml Milch
- 150 g Zucker
- ½ Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Lebkuchengewürz
- 4 Eigelb
- 250 g Wodka oder Doppelkorn

ZUBEREITUNG

1 Schokolade fein hacken. Sahne und Milch in einem Topf erhitzen. Schokolade zugeben und darin schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Lebkuchengewürz zugeben und so lange erhitzen, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat.

2 Eigelb verquirlen, unter ständigem Rühren in den Topf gießen. Unter Rühren vorsichtig aufkochen und leicht andicken lassen. Topf vom Herd nehmen und den Alkohol zugießen. Alles gut vermengen und in sterile Flaschen füllen. Im Kühlschrank lagern und innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.

Waldmeister-Sahnelikör

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

ZUTATEN für 3 Flaschen à 300 ml

- 250 g Waldmeistersirup
- 100 g Wodka oder Korn
- 20 g selbst gemachter Vanillezucker
- 200 g Sahne
- 300 g Buttermilch

ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät cremig rühren. In verschließbare Flaschen füllen und gekühlt gelagert innerhalb von 1 Woche verzehren.

Testen Sie 3 Ausgaben für NUR 9,90 Euro!



Genießen
Sie 35%
Preisvorteil
frei Haus

Mein LandRezept begeistert als Genussedition mit saisonalen Rezepten aus der ländlich raffinierten Küche. In jeder Ausgabe erwartet Sie ein anderes kulinarisches Thema des Landlebens.

Bestellen Sie jetzt:

☎ 0711 / 72 52 291

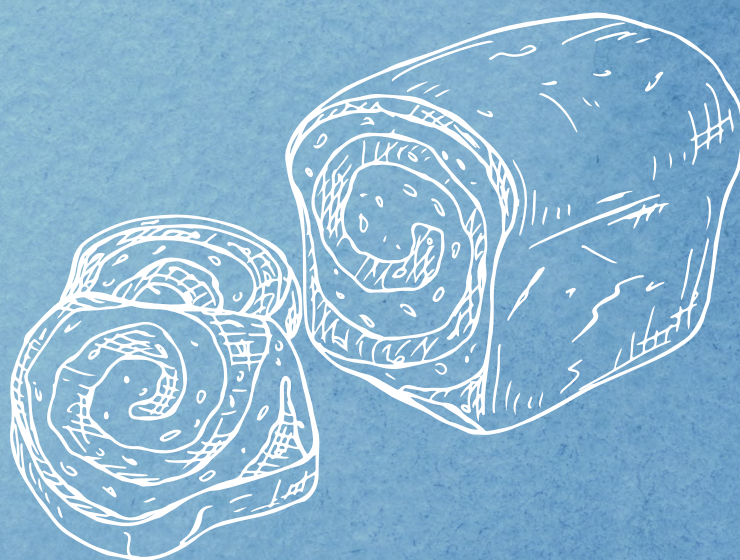
@ www.meinlandrezept.de/probeabo



Jetzt „Mein LandRezept“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „falkmedia“ lesen!

Abo-ID: LR14ONM





Brote mal anders

Verfeinert mit weihnachtlichen Gewürzen versüßen uns diese Brote die Adventszeit. Ob knackiges Früchte-Nuss-Brot, fruchtiges Zupfbrot mit Apfel und Zimt oder ein klassischer Stollen: Das schmeckt garantiert jedem!

**GENUSS-TIPP:**

Servieren Sie zum Früchtebrot ein Glas heiße Vanillemilch: Hierfür 400 ml Milch erwärmen. Das Mark von $\frac{1}{4}$ Vanilleschote, 3 EL Zucker und 2 EL Zimtpulver einrühren, kurz aufkochen – fertig!



**Früchte-Nuss-Brot
mit Zimtbutter**
Rezept auf Seite 99



GENUSS-TIPP:

*Für ein knuspriges Topping
vermengen Sie 1 EL Puderzucker,
40 g Mandelblättchen, 75 g Zucker
und 1 Eiweiß und streichen die
Mischung vor dem Backen auf die
Oberfläche des Panettones.*





Panettone

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.
zzgl. mind. 1 Std. 45 Min. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 20 Stücke

- 50 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 175 g Zucker
- 150 g Rosinen
- 50 ml Rum
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Vanilleschote
- 250 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- 6 Eier
- 600 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Prise Salz
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1 Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe mit 1 TL Zucker darin auflösen und kurz ruhen lassen. Inzwischen die Rosinen mit dem Rum mischen und bis zur Verwendung durchziehen lassen. Die Zitrone und die Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen.

2 Butter mit übrigem Zucker und Vanillemark schaumig rühren.

Eier nach und nach zugeben, unterrühren. Mehl und Salz mischen, zusammen mit dem Hefeansatz, der Zitronen- und der Orangenschale zur Butter-Mischung geben. In der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts etwa 5 Min. kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std.–1 Std. 30 Min. gehen lassen.

3 Panettoneform oder eine Springform mit hohem Rand (Ø 20 cm) mit etwas Butter fetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Rosinen, Orangeat und Zitronat zugeben und gut unterkneten. In die vorbereitete Springform geben und zugedeckt weitere 45 Min. gehen lassen.

4 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb verquirlen und die Oberfläche des Panettones damit einpinseln. Im heißen Ofen etwa 45 Min. goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Auf einem Rost vollständig abkühlen lassen, dann luftdicht verpacken.



Fruchte-Nuss-Brot mit Zimtbutter

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 20 Min.

ZUTATEN für etwa 14 Stücke

- 125 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 200 g getrocknete Pflaumen
- 200 g getrocknete Feigen
- 100 g Rosinen
- 150 g Haselnusskerne
- 150 g Walnusskerne
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 200 g Weizenmehl Type 550
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 TL Zimtpulver
- 100 g Honig
- 400 ml Milch
- 30 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (Länge 28 cm) mit etwas Butter einfetten. Aprikosen, Pflaumen und Feigen grob würfeln. Mit Rosinen, Haselnüssen oder Walnüssen mischen.

2 Beide Mehlsorten, Backpulver, Salz und 2 TL Zimtpulver mischen. Den Honig und die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig rühren. Die Fruchte-Nuss-Mischung zugeben und unterkneten. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 45–50 Min. goldbraun backen.

3 Inzwischen Butter mit Puderzucker und restlichem Zimt glatt rühren. Fruchtebrot aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig auf einen Rost stürzen und vollständig abkühlen lassen. Mit der Zimtbutter servieren.



Marzipanzopf mit Mohnsahne

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min. zzgl.
1 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 10 Stücke

- 250 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 80 g Zucker
- 500 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Prise Salz
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 300 g Marzipanrohmasse
- 3 Eiweiß
- 2 EL brauner Rum
- 2 EL Zitronensaft
- 200 g gemahlene Mandeln
- 50 g gemahlener Mohn
- 200 g Sahne
- 2 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1 Milch lauwarm erwärmen. Hefe zusammen mit 50 g Zucker zugeben und darin auflösen. Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Hefe-Milch hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Abgedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Butter zerlassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Ei zum Vorteig geben und alles zu einem

glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere 45 Min. gehen lassen.

3 Inzwischen Marzipan auf einer Küchenreibe grob raspeln. Mit Eiweiß, übrigem Zucker, Rum, Zitronensaft und den gemahlenden Mandeln verrühren.

4 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und zu einem Rechteck (50 x 40 cm) ausrollen. Marzipanfüllung daraufgeben, gleichmäßig verteilen.

5 Teig von der langen Seite aufrollen. Rolle der Länge nach aufschneiden, dabei oben etwa 2 cm zusammenhängend lassen. Die beiden Teigstränge miteinander verdrehen und den Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das untere Ende einschlagen. Im heißen Ofen 35–40 Min. goldbraun backen.

6 In der Zwischenzeit den Mohn in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis er zu duften beginnt. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Mohniterrühren. Den Marzipanzopf aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen. Mit der Mohnsahne servieren.







GENUSS-TIPP:

Zu dem Zupfbrot können Sie eine weihnachtliche Butter servieren. Dafür 250 g weiche Butter, etwas Salz und 1 TL Lebkuchengewürz verkneten. 1 EL Honig unterrühren. Die Mischung für 30 Min. in den Kühlschrank stellen. In 3 Portionen teilen und in Butterbrotpapier verpacken.





Apfel-Zimt-Zupfbrot

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 15 Min.
zzgl. 1 Std. 30 Min. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 12 Stücke

- 300 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 500 g Dinkelmehl Type 812 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- 3 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 75 g brauner Zucker
- 2 TL Zimtpulver

ZUBEREITUNG

1 Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröseln und mit dem Zucker in die Milch rühren. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen und eine Mulde bilden. Die Hefemischung hineingießen, mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Abgedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

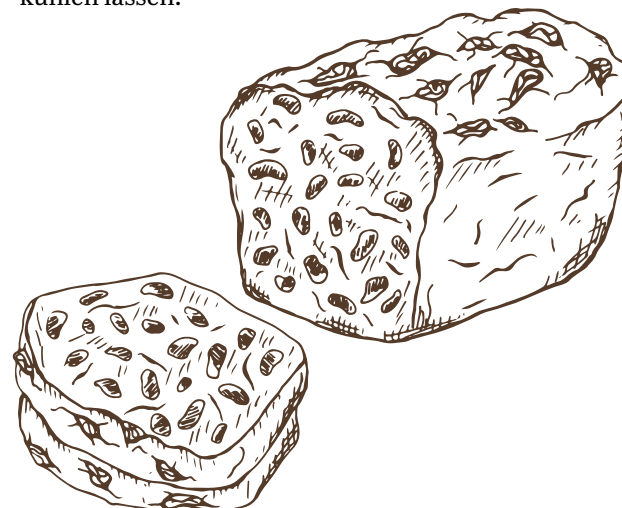
2 100 g Butter zerlassen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt weitere 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3 Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Den braunen Zucker mit dem Zimt mischen.

4 Eine Kastenform (Länge 26 cm) mit etwas Butter fetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 45 × 35 cm) ausrollen. Mit der übrigen Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

5 Das Rechteck nun quer in 6 Streifen schneiden, diese wiederum in 4 gleich große Stücke teilen. Auf jedes Teilstück etwas Apfel geben, die vorbereitete Form hochkant auf die Arbeitsfläche stellen und die Teilstücke mit der Apfelfüllung nach oben übereinander hineinstapeln. Beim letzten Stück mit der Füllung nach innen abschließen. Abgedeckt noch mal 30 Min. gehen lassen.

6 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot im heißen Ofen 30–35 Min. goldbraun backen. Mit etwas Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden. Aus dem Ofen nehmen, kurz in der Form auskühlen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.





Quarkstollen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.
zzgl. 8 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 15 Stücke

- 250 g Rosinen
- 100 ml Apfelsaft
- 100 g Orangeat
- 100 g Zitronat
- 500 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Gewürznelken
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ½ TL Zimtpulver

- 2 Eier
- 300 g weiche Butter
- 250 g Quark
- 150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Die Rosinen in eine Schale geben und mit dem Apfelsaft übergießen. Abgedeckt über Nacht ziehen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Orangeat und Zitronat fein hacken. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz und die Gewürze in eine große Rührschüssel geben und vermengen. Eier, 200 g Butter und den Quark zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts gut verkneten. Rosinen, Orangeat und Zitronat zugeben und unterkneten.

3 Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Zu einem Quadrat (30 × 30 cm) rollen, mit dem Nudelholz in die Mitte der Fläche eine kleine Mulde drücken. Eine Seite leicht versetzt über die Mulde schlagen und den hochstehenden Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen, sodass die typische Stollenform entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Ofen 15 Min. backen. Dann die Backofentemperatur auf 160 °C reduzieren und 40–45 Min. zu Ende backen.

4 Die übrige Butter zerlassen. Den Stollen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Butter bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben und vollständig abkühlen lassen.

ITALIENISCHE MOMENTE *genießen*

Mit unserem Magazin können Sie raffinierte,
mediterrane Gerichte schnell & einfach nachkochen!



3 AUSGABEN FÜR NUR 11,90 €

Bestellung per Post

Schreiben Sie an:
Abo-Service falkemedia
Sois(s)Italien
Postfach 810640
70523 Stuttgart

Bestellung online

[www.soisstitalien.de/
probeabo](http://www.soisstitalien.de/probeabo)

Bestellung per Telefon

Rufen Sie einfach an unter:
+49 711 72 52 291

ABO-ID: SII19P



Dip, dip, hurra!

Selbst gemachte Konfitüren, Chutneys und Aufstriche sind ein perfektes Mitbringsel zur Adventszeit. Wir haben sechs raffinierte Rezeptideen für Sie: mal süß, mal herzhaft – und einfach immer lecker



GENUSS-TIPP:

Für ein weihnachtliches Schichtdessert geben Sie 2 EL des Aufstrichs in ein Glas. Als nächste Schicht eine Mischung aus Mascarpone und Quark, gefolgt von einigen gefrorenen Himbeeren. Als Topping zerbröseln Sie ein Spekulatius und geben es auf die Himbeeren. Servieren und genießen.



**Spekulatius-
Aufstrich**
Rezept auf Seite 110



**Quitten-Kürbis-
Chutney**
Rezept auf Seite 110



**Schoko-Haselnuss-
Aufstrich**
Rezept auf Seite 110





Spekulatius-Aufstrich

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min.

ZUTATEN für 2 Gläser à 250 ml

- 200 g Gewürzspekulatius
- 100 g Butter
- 1 TL Rapsöl
- 300 g gezuckerte Kondensmilch

ZUBEREITUNG

1 Die Gewürzspekulatius mit einem Multizerkleinerer fein mahlen. Butter in einen kleinen Topf geben, schmelzen und in eine Schüssel umfüllen. Die gemahlenen Spekulatius, Rapsöl und Kondensmilch hinzufügen und gut vermengen.

2 In 2 sterile Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Der Aufstrich ist etwa 4 Wochen haltbar.



Quitten-Kürbis-Chutney

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min. zzgl. 6 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 6 Gläser à 200 ml

- 500 g Hokkaidokürbis
- 500 g Quitten
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 3 EL Limettensaft
- 1 TL frisch geriebener Ingwer

- 2 Msp. Vanillemark
- 3 Sternanis

ZUBEREITUNG

1 Kürbis waschen, putzen und würfeln. Die Quitten waschen, putzen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Kürbis und Quitten mit 200 ml Wasser in einen Topf geben und 25 Min. zugedeckt weich kochen.

2 Gelierzucker, Limettensaft, Ingwer, Vanille und Sternanis zur Kürbis-Quitten-Mischung dazugeben und offen weitere 6 Min. unter Rühren sprudelnd kochen lassen.

3 Sternanis wieder entfernen und das Chutney noch heiß in sterile Gläser füllen. Diese für 5 Min. auf den Kopf stellen, anschließend abkühlen lassen.

TIPP: Das Chutney schmeckt besonders gut auf Brot und zu Käse. Wenn Sie keine Quitten mögen, können Sie diese auch durch Birnen ersetzen. Birnen sorgen für eine besonders fruchtige Note.



Schoko-Haselnuss-Aufstrich

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Min.

ZUTATEN für 2 Gläser à 200 ml

- 200 g Haselnusskerne
- 100 g Vollmilchschokolade
- 50 g brauner Zucker
- 100 ml Milch
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Haselnusskerne

auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 10 Min. im Backofen rösten. Darauf achten, dass die Kerne nicht zu dunkel werden. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Die ausgekühlten Haselnusskerne in einen Multizerkleinerer geben und fein mahlen. Schokolade und braunen Zucker in den Mixer geben und ebenfalls zerkleinern. Haselnuss-Schokoladen-Mischung, Milch, Sonnenblumenöl und Salz in einen Topf geben, 3 Min. bei mittlerer Stufe erwärmen. Abkühlen lassen und den Aufstrich in sterile Gläser füllen.



Bratapfel-Vanille-Konfitüre

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min. zzgl. 8 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 6 Gläser à 200 ml

- 50 g Rosinen
- 3 EL Rum oder Apfelsaft
- 25 g gehobelte Mandeln
- 675 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Vanilleschote
- 250 ml Apfelsaft
- 1 Zimtstange
- 1 Pck. Gelierzucker 2:1 (z. B. von Dr. Oetker)

ZUBEREITUNG

1 Rosinen in eine kleine Schale geben, mit dem Rum oder Apfelsaft übergießen und mehrere Std. (am besten über Nacht) zugedeckt durchziehen lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Äpfel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und mit

Zitronensaft mischen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herauschaben.

2 Äpfel, eingeweichte Rosinen, Mandeln, Apfelsaft, Vanilleschote, -mark und Zimtstange mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Zimtstange und Vanilleschote entfernen. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Kirschkonfitüre mit Marzipan

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

ZUTATEN für 5 Gläser à 200 ml

- 850 g Sauerkirschen
- 100 g Marzipan
- 3 EL Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

1 Die Kirschen verlesen, waschen und entsteinen. Die Kirschen mit dem Marzipan in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren. Zitronensaft hinzugeben.

2 Die Kirsch-Marzipanmischung mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und vorsichtig unter Rühren aufkochen lassen. Etwa 3 Min. sprudelnd kochen lassen.

3 Den Topf vom Herd nehmen und die Konfitüre sofort in sterile Gläser füllen und fest verschließen. Für etwa 5 Min. auf die Deckel stellen, dann umdrehen und vollständig abkühlen lassen. Die Konfitüre innerhalb von 2–3 Wochen aufbrauchen.



Tomaten-Chutney

ZUBEREITUNGZEIT 45 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 400 g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Schalotten
- 10 g Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 1 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 30 g Tomatenketchup
- 20 g Honig (z. B. EDEKA Fairtrade Blütenhonig)
- 100 g Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Minze

ZUBEREITUNG

1 Die Tomaten kurz blanchieren, kalt abschrecken, häuten, vierteln, Stielansätze und Samen entfernen. Diese durch ein Sieb passieren, den entstandenen Tomatensaft beiseitestellen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Knoblauch, Schalotten und Ingwer schälen und alles fein hacken. Chili vom Stielansatz befreien, längs halbieren, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

2 Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Schalotten, Ingwer und Chili darin anschwitzen, Tomaten zufügen und kurz mit anschwitzen. Tomatensaft, Ketchup,

Honig und Fond zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei reduzierter Hitze zugedeckt 30 Min. köcheln lassen. Fein geschnittene Minze in den letzten 2 Min. untermischen. Nochmals abschmecken, abkühlen lassen. In sterile Gläser füllen.

RATGEBER

5 TIPPS RUND UMS EINMACHEN

1. Verwenden Sie immer nur reife Zutaten und saubere Utensilien zum Einmachen.

2. Sterile Gläser sind ein Muss! Für bereits gebrauchte Gläser gilt: Entweder für einige Minuten in kochendes Wasser geben oder für etwa 10 Min. bei 140 °C in den Backofen stellen. So werden Schimmelpilze und Bakterien abgetötet.

3. Kühle, dunkle Orte wie Keller und Vorratskammer sind ideal für die Lagerung Ihres Einmachguts.

4. Um Kräuter aus Chutneys & Co. einfach entfernen zu können, geben Sie die losen Zutaten in kleine Säckchen oder Teebeutel. Diese können Sie, bevor Sie Ihr Einmachgut in die Gläser füllen, einfach herausnehmen.

5. Wenn Zutaten im Rohzustand gut harmonisieren, wird auch Ihr Eingemachtes schmecken. Probieren Sie auch Kombinationen wie Basilikum-Erdbeere oder Thymian-Himbeeren – lecker!





LandGenuss

im Jahresabo!

Immer ein paar Tage
früher als am Kiosk

Keine Ausgabe
verpassen!

Alle zwei Monate
ein druckfrisches
Heft

6 Ausgaben
+ 2 Sonderhefte
für nur
37,90 €



Versandkostenfreie
Lieferung

Mit einer
hochwertigen Prämie





GRATIS

Probebezug „Mein LandRezept“

Mein LandRezept widmet sich in jeder Ausgabe einem anderen besonderen kulinarischen Thema des Landlebens. Sie erhalten 3 Ausgaben zum Testen ohne jegliche weitere Verpflichtung frei Haus.

Wert: 14,97 €*

Prämien-ID: F1332



GRATIS

ELO Achat Bratentopf mit Glasdeckel

Zurückhaltend, geradlinig, wertig – Design-Liebhaber sind verrückt nach ihm, denn Achat hat Stil. Die fast schon puristischen Edelstahlgriffe runden sein Erscheinungsbild ab.

Wert: 44,90 €*

Prämien-ID: F1355



GRATIS

Edelstahl-Salatschleuder

Die Salatschleuder „Speedwing®“ von GEFU trocknet schonend und schnell empfindliche Blattsalate. Das Wasser kann ganz bequem durch eine Öffnung im Deckel abgegossen werden. Nach dem Schleudern kann der Salat in der dekorativen Edelstahlschüssel serviert werden. Wert: 79,95 €*

Prämien-ID: F1361



GRATIS

Salatgenuss-Set

Die Flaschen sind aus hochwertigem Porzellan und mit einem Stopfen verschlossen. Sie haben ein Fassungsvermögen von 0,75l und 1,1l. Das Salatbesteck aus weißer Keramik wird durch schwarze Holzgriffe veredelt. Mit einer Länge von 32 cm liegt es ideal in Ihren Händen. Wert: 55,90 €*

Prämien-ID: F1354

* Verfügbarkeit der Prämien der Vorrat reicht.

**Jetzt versandkostenfrei bestellen: www.landgenuss-magazin.de/jahresabo
oder per Telefon unter 0711 / 72 52 291**

ABO-ID: LG18ONE1



Jetzt „LandGenuss“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „falkemedia“ lesen!



Weihnachtssprüche

Das Beste zum Schluss

*Ein bisschen Spaß muss sein
– auch zur Weihnachtszeit!*

*Würde ich in einem Lebkuchenhaus
leben, wäre ich nach spätestens
1 Stunde obdachlos...*

*Noch zwei Pakete
von den Nachbarn
annehmen und ich
habe alle Geschenke
beisammen!*

*Weihnachten
wäre noch viel
besser, wenn nicht
überall Rosinen
drin wären.*

*Ich brauche erst mal nicht mehr
zu bügeln. Nach Weihnachten
liegen die Klamotten immer
faltenfrei an!*

*Ich kann heute
leider nicht zur
Arbeit kommen,
das Türchen vom
Adventskalender
klemmt.*

*Mein
Lieblings-
wintergemüse?
Nach wie vor die
Marzipan-
kartoffel!*

*Wer ist eigentlich dieser
Lars Krismes, dem sogar ein Lied
gewidmet wurde?*

LandGenuss

www.landgenuss-magazin.de

Impressum

LandGenuss ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia

Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG
An der Halle 400 #1 · 24143 Kiel
Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-0
Fax: +49 (0) 431 / 200 766-50
E-Mail: info@landgenuss-magazin.de

Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (V. i. S. d. P.)

Chefredakteurin

Bruntje Thielke (b.thielke@falkemedia.de)

Stellvertretende Chefredakteurin

Nicole Benke

Redaktion (redaktion@landgenuss-magazin.de)

Hanna Kirstein, Eric Kluge, Hannah Hold, Henrieke Wölfl,
Madeline Bartsch, Vivien Koitka, Amelie Flum, Susanne Cremer,
Jenifer Nadolski, Charlotte Heyn, Vivien Windel,
Ronja Bardenhagen

Fotografen dieser Ausgabe

Frauke Anholz, Tina Bumann, Anna Gieseler, Kathrin Knoll,
Katharina Küllmer, Ira Leoni, Nicky & Max, Désirée Peikert

Grafik und Bildbearbeitung

Cindy Stender, Nele Witt

Titel-Schriftzug

Pressedesign Nikola Wachsmuth

Schlusslektorat

Dr. Tanja Lindauer

Abonnementbetreuung

abo@landgenuss-magazin.de, Tel.: +49 (0) 711/7252-291,
falkemedia Abo-Service,
Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Mitglied d. Geschäftsleitung & Ltg. Marketing

Wolfgang Pohl

Mediaberatung

Sascha Eilers (s.eilers@falkemedia.de),
Tel.: +49 (0) 151 53 83 44 12

Anzeigendisposition

Dörte Schröder (d.schroeder@falkemedia.de),
Tel.: +49 (0) 431 / 200 766-12

Anzeigenpreise

siehe Mediadaten 2019 unter www.landgenuss-magazin.de

Produktionsmanagement/Druck

Impress Media, www.impress-media.de

Vertrieb

VU Verlagsunion KG, Meßberg 1, 20086 Hamburg

Vertriebsleitung

Hans Wies, VU Verlagsunion KG,
hans.wies@verlagsunion.de,
Tel.: +49 (0) 40/ 3019 1800

Bezugsmöglichkeiten

Abonnement, Zeitschriftenhandel, Buchhandel, Bahnhöfe,
Flughäfen, falkemedia-Shop (www.falkemedia-shop.de)

Einzelpreis: 5,50 Euro

Jahresabonnement: 37,90 Euro

Europäisches Ausland zzgl. 10,00 Euro Porto

In den Preisen sind die Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten.
Bezogen auf 8 Ausgaben im Jahr. Der Verlag behält sich die
Erhöhung der Erscheinungsfrequenz vor.

Manuskripteneinreichung

Manuskripte jeder Art werden gerne entgegengenommen. Sie
müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung gibt der
Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manuskriptes auf
Datenträgern der Firma falkemedia. Ein Einsenden garantiert
keine Veröffentlichung. Honorare nach Vereinbarung oder
unseren AGB. Für unverlangt eingesandte Manuskripte
übernimmt der Verlag keine Haftung.

Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich
geschützt. Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit
Genehmigung des Verlages gestattet.

Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in der Anwendung oder bei Nichtgelingen
wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de),
falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz,
An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen:
Mein LandRezept, mein ZauberTopf, NaturApotheke, So is(s)t
Italien, sweet paul, Mac Life, MAC easy, DigitalPHOTO, iPadlife,
BÜCHERmagazin und KIELErLEBEN.

© falkemedia, 2019 | www.falkemedia.de | ISSN 2192-2756



falkemedia





Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss



Von:

.....

Für:

.....

LandGenuss

EXTRA: 12 süße Geschenkanhänger

Schneiden Sie die kleinen Anhänger aus, schreiben Sie eine persönliche Nachricht auf die Rückseite und befestigen Sie sie mit einem Band an Ihren Geschenken – fertig!

