

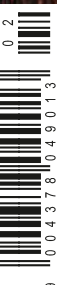
ÖSTERREICHS ERSTES FOOD MAGAZIN

GUSTO

Winterzauber

Österreichische Post AG MZ 02/2032133 M, VGN Media Holding GmbH, Taborstraße 1-3, 1020 Wien; Retouren an Postfach 100, 1350 Wien

7,50 Euro



Die wunderschöne Vorweihnachtszeit

HMMM, WIE GUT DAS DUFTET!



*Ihr Lieblingsmagazin im Schnupperabo
zum einmaligen Vorteilspreis.*

Jetzt bestellen:
meinabo.at/schnupperpreise

bis zu
50%
sparen!

Liebe Leserinnen und Leser!

Foto: Dieter Brasch



Anna Wagner

wagner.anna@gusto.at

Chefredakteurin

Wolfgang Schlüter

schlueter.wolfgang@gusto.at

Herausgeber

Wenn die Tage kürzer werden, der erste Tau die Äste bedeckt, es in den Straßen nach Glühwein und Zimt duftet und die Laternen von Lichterketten behangen sind, dann ist sie da ... die Vorweihnachtszeit! Kulinarisch gesehen ist es eine unserer Lieblingszeiten, denn die früh einbrechende Dunkelheit treibt uns ins warme Heim und somit auch in die Küche. Aufwendige Braten, wärmende und lang köchelnde Currys und Kekserl zaubern einen herrlichen Duft, und die Familie freut sich über die gemeinsame Zeit am Esstisch.

Liebe Leserin und lieber Leser, wir hoffen, dass Sie Zeit finden, sich und Ihren Liebsten etwas Gutes zu tun, dem doch auch manchmal auftauchenden Stress in der Vorweihnachtszeit zu entfliehen und sich einfach mal mit einem Buch und einer Tasse Tee oder Kaffee zurückzuziehen. Machen Sie sich selbst nicht zu viel Stress, denn letztendlich sind es die Erinnerungen und Gespräche mit den Liebsten, die uns prägen und in Erinnerung bleiben. Und wenn dann noch ein gutes Essen zwischen Ihnen steht und ein paar süße Kekserl darauf warten, vernascht zu werden, sollten wir uns in Erinnerung rufen, wie gut es uns doch geht!

Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen eine besinnliche Zeit, tolle Momente und ein wenig Ruhe. Viel Vergnügen mit unseren Rezepten und frohe Weihnachten wünschen wir und das ganze GUSTO Team.

IMPRESSUM

Adresse der Redaktion: 1020 Wien, Taborstraße 1-3;
T: (01) 86 331-5301 Fax (01) 86 331-5610 **E-Mail:** redaktion@gusto.at
Herausgeber: Wolfgang Schlüter **Chefredakteurin:** Anna Wagner
Redaktion: Susanne Jelinek (stv. CR), Barbara Knapp (CvD),
Natascha Golan, Sabina Hohnjec **AD:** Lubomir Tzolov **Mitarbeiter**
dieser Ausgabe: Charlotte Cerny **Fotografen:** Dieter Brasch,
Ulrike Köb, Nadine Poncioni, Barbara Ster, Art copyright VBK **Art**
copyright VBK Abo-Service: T: (01) 95 55 100 **Fax:** (01) 95 55 200,
E-Mail: abo@gusto.at **Postanschrift:** GUSTO Abo-Service; 1020
Wien, Taborstraße 1-3 **Abobetreuung:** DPV Deutscher
Pressevertrieb GmbH, www.dpv.de **Medieninhaber, Verleger,**
Produktion: Gusto GmbH & Co KG, 1020 Wien, Taborstraße 1-3
Verlagsort: 1020 Wien, Taborstraße 1-3 Verwaltung, T: (01) 86
331-6050 **Geschäftsführung Gusto GmbH & Co KG** Dr. Horst
Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag.
Helmut Schoba (CSO) **International Sales:** Mag. Evelyn
Strohriegel (LtG.) **Produktion:** Sabine Stumvoll (LtG.), Sibylle
Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tschernitz (LtG.) **Vertrieb:**
Michael Pirsch (LtG.), Cornelia Wolf (EV) **Hersteller:** Walstead
Leykam Druck GmbH & Co KG, 7201 Neudorf, Bickfordstraße 21
Vertrieb: Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St.
Leonharder Straße 10, 5081 Anif, www.pgvaustria.at

Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach §44 Abs. 1
Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Der Offenlegungstext
gem. § 25 MedG ist unter www.gusto.at/offenlegung abrufbar.

Ihre
Anna Wagner

Wolfgang Schlüter



Inhalt

12 Kekserl zum Vernaschen und Verschenken

- 14 Alpenbrot
- 16 Mandarinenkekse
- 18 Kokosecken
- 20 Vanillekuglerl
- 22 Lebkuchenkekse
- 24 Schoko-Vanillekringel
- 26 Linzer Augen
- 28 Erdnuss-Karamellkonfekt
- 30 Marzipankipferl
- 32 Honigkuchen
- 34 Topfen-Marillenkekse

36 Wir lieben Selbstgemachtes

- 38 Trinkschokolade als Gastgeschenk
- 40 Käsebrett
- 42 Geschirrtuch
- 44 Kuchenständer

46 Einkuscheln wie in Skandinavien

- 46 Orangenküchlein
- 48 Mandelschnecken
- 50 Mandeltorte
- 52 Schwedischer Schokokuchen

54 Tischlein deck dich

- 58 Gefüllter Truthahn mit Cranberrysauce
- 60 Junge Karotten, Kohlsprossen, Süßkartoffelpüree

64 Alles in einem Topf

- 66 Eintopf mit Faschiertem, Kürbis und Okra
- 68 Süßkartoffel-Curryeintopf mit Schweinsfilet
- 70 Bulgureintopf mit Chorizo, Pimentos und Erdäpfeln
- 72 Schmorhuhn mit Schalotten, Speck und Steinpilzen
- 74 Entenbrust Eintopf mit Kimchi und Seidentofu

76 Reizende Deko für den Advent

- 78 Girlande aus Papiersneeflocken
- 80 Kerzenständer aus Holz
- 82 Türkranz aus Christbaumkugeln
- 84 Zuckerstangen aus Filz

86 Brot backen mit Christina

- 88 Saatensonne
- 90 Brotsticks
- 92 Ährenbrot
- 94 Knoblauch-Käse-Zupfbrot
- 96 Schnelle Mini-Brote



100 Festliche Braten

- 102 Kalbsbraten mit Kräuterkruste und Maisgnocchi
- 104 Ente mit Mostkraut und Erdäpfelgröstl
- 106 Lammschlegel in der Salzkruste
- 108 Schweinsbraten in Milch geschmort
- 110 Rollbraten mit Artischockenpüree

112 Süßes zum Kaffee

- 112 Rosa-Pfeffer-Schokospitzen
- 114 Christstollen
- 116 Fruchteküchlein mit Vanilleglasur
- 118 Clementinen-Cupcakes
- 120 Orangen-Rumkugeln

122 Bauernweisheiten zum Winter

Standards

- 3 Editorial
- 3 Impressum
- 6 Neues im Winter

Abkürzungen: EL = Esslöffel (ca. 15 ml), TL = Teelöffel (ca. 5 ml),
 MS = Messerspitze, kcal = Kilokalorien, EW = Eiweiß,
 KH = Kohlenhydrate, BE = Broteinheit, Chol. = Cholesterin

114



Deshalb lieben wir den **Winter** ...

Schmökern, stöbern, staunen. Der Winter hat's in sich.
Wir stellen Ihnen die schönsten Weihnachtsmärkte, reizende Hotels
und anderes Spannendes vor.



Fotos: Graz Tourismus / Harry Schiffer

Advent in Graz

Weihnachtsmärkte und Eiskrippe

Die steirische Hauptstadt verwandelt sich in ein einzigartiges Weihnachtsdorf. Die Fassade des Rathauses erstrahlt als riesiger Adventkalender. Es gibt **16 Weihnachtsmärkte**, die man allesamt wunderbar zu Fuß erreichen kann. Einer davon ist der Grieskindlmarkt am Nikolaiplatz, wo sich die steirische Designerszene mit handgefertigten Produkten präsentiert. Ein besonderes Highlight ist die **Eiskrippe im Landhaushof**, die der Eiskünstler Kimmo Frosti aus 35 Tonnen Eis modelliert.

www.graztourismus.at

Weihnachts- quartier

Der Designmarkt zum Adventauftakt

Von 29. November bis 1. Dezember ist im **MuseumsQuartier Wien** Weihnachtssshopping fernab des Mainstreams angesagt. Über 100 von einer Fachjury auserwählte Designerinnen und Designer, kleine Manufakturen, unabhängige Labels und junge Nachwuchstalente präsentieren ihre Produkte, **wobei der Fokus auf österreichischem Design liegt**. Von Mode, Schmuck, Keramik und Accessoires über Grafik und Papeterie bis hin zu Kunst, Naturkosmetik und Produktdesign ist alles vertreten. Upcycling ist ein großes Thema.

Freitag, 29.11., 14 – 20 Uhr
Samstag, 30.11., 10 – 20 Uhr
Sonntag, 1.12., 10 – 18 Uhr
Eintritt frei



Fotos: FotoFally, Eva Mayer



MuseumsQuartier

Arena21, Ovalhalle und
frei_raum Q21
Museumsplatz 1
1070 Wien

Fotos: FotoFally, Wiener Wachswerkstatt, Paperbird



Schloss Schönbrunn

Weihnachts- und Neujahrsmarkt

Von 23. November bis 5. Jänner verwandelt sich der Platz vor dem Schloss Schönbrunn in ein bezauberndes Ehrendorf. **In rund 80 liebevoll dekorierten Hütten gibt es vieles zu entdecken.** Das exklusive Sortiment reicht von traditionellem Kunsthandwerk wie Holzschnitzarbeiten über nostalgisches Spielzeug bis hin zu liebevoller Weihnachtsdekoration aus Glas, Holz, Keramik, Papier oder Zinn. Zudem gibt es zahlreiche Standl mit Glühwein und Punsch sowie typische Schmankerl wie Leberkäse, Bratkartoffeln, Maroni und auch Süßes.

23.11. bis 23.12., 10 – 21 Uhr
24.12., 10 – 16 Uhr
25.12. bis 5.1., 10 – 18 Uhr

26. Kultur- und Weihnachtsmarkt & 10. Neujahrsmarkt

Schloss Schönbrunn, 1130 Wien





Winter am See

Auf nach Kärnten!

Weitab von urbaner Hektik, idyllisch gelegen am Ufer des Weißensees, ist das Hotel Enzian das **Hideaway für naturverbundene Genießer**. Hier heißt es: Nichts wie raus! 6,5 Quadratkilometer Natureis, 60 Kilometer gespurte Langlaufloipen, ein Familien-Skigebiet direkt vor der Haustür. Danach kann man sich kulinarisch verwöhnen lassen und relaxen. Etwa im See-Spa, das auf 100 Pfählen über dem Wasser schwebt, in der Sauna oder im Kräuterdampfbad. Gönnen Sie sich eine Auszeit, es gibt tolle Packages, die auch die sportlichen Aktivitäten inkludieren!



Seehotel Enzian
Neusach 32, 9762 Weißensee
www.seehotelenzian.at

Bergadvent

Brauchtum & Genuss

Im Salzburger Land steht der Advent im Zeichen von Brauchtum und Genuss. In Saalfelden findet man am Rathausplatz einen zauberhaften **Christkindlmarkt**. Ein Stück Leoganger Geschichte erlebt man beim **Knappenadvent** (Sonntag, 22.12.) im historischen Schaubergwerk, zu dem man romantisch mit der Pferdekutsche anreist. **Im Hotel „Die Riederalm“** zelebriert man **den Advent** mit Genussspaziergängen, Fackelwanderungen und Pferdekutschenfahrten in die Bergwelt. Wunderbar ist auch der 6-gängige Gourmet-Brunch, den man zum Skifahren oder Wellnissen im Spa-Bereich sogar unterbrechen kann.

Genießerhotel „Die Riederalm“
Rain 100, 5771 Leogang
www.riederalm.com



Fotos: Herbert Lehmann, Saalfelden Leogang Touristik / Bauer



Feine Genuss-manufaktur

Gourmet-Pop-Up-Store

Ende Oktober eröffnete Lisl Wagner-Bacher, die Grande Dame der österreichischen Küche, in der AG18 Urban Art Gallery ihren feinen Shop. Bis 21. Dezember 2019 gibt's hier **Wachauer Spezialitäten, Saucen, Suppen und Marmeladen aus dem Landhaus Bacher**. Alles hausgemacht aus hochwertigen, natürlichen Zutaten! In den Regalen findet sich auch Typisches für die vorweihnachtliche Zeit – Lebkuchenbäume, Dattel-Nusskuchen, karamellisierte Haselnüsse, Schnäpse und ein wunderbarer Hauspunsch zum Aufgießen mit Sekt. Und natürlich Lisls Kochbücher, Geschirrtücher, Kochschürzen und Geschenkkörbe. Zudem plant Lisl Wagner-Bacher gemeinsam mit Winzern den einen oder anderen Event.



Lisl's Genuss Manufaktur
Annagasse 18, 1010 Wien
Mittwoch bis Freitag 11 - 18 Uhr
Samstag 11 - 16 Uhr
www.lisls.at

WERBUNG

Zum Vollautomaten

Z6 Diamond Black

Smarte Bedienung und Künstliche Intelligenz sind gerade dabei, die Welt der Kaffeevollautomaten in eine neue Richtung zu lenken – vorne mit dabei ist einer der innovativsten Hersteller aus der Branche, das Schweizer Unternehmen JURA. Wäre es nicht großartig, wenn wir unseren Kaffee per Smartphone zubereiten könnten, sodass dieser schon auf uns wartet, wenn wir morgens die Küche betreten? Mit J.O.E.[®] aus dem Hause JURA wird das nun möglich. Nebenbei merkt sich eine integrierte Künstliche Intelligenz, welchen Kaffee man am liebsten trinkt und speichert die Lieblingsspezialität direkt am Startscreen, wodurch die Bedienung vereinfacht wird. Sie gehört zu den modernsten Vollautomaten-Bedienungen per Smartphone, die es derzeit am Markt gibt. Bedienen lässt sich ein JURA-Vollautomat damit von fast überall, vorausgesetzt es besteht eine Bluetooth-Verbindung.



Weitere Informationen auf www.jura.com

MARESI
1955

Aus schwarz wird weich

Schwarz und Weiß, Kaffee und Milch. Das ist pure Harmonie. Wir verwenden dafür reine Bergbauernmilch aus Österreich und veredeln sie zu unserer Kaffeemilch. Für besonders weichen Kaffeegenuss.

Jetzt probieren: Die Leichte

Natürlich von MARESI. Was die alles kann.

www.meinmaresi.at



Satsuma D'oro Punsch

Für ca. 20 Gläser

- ◆ 0,7 l Rum (40 %)
- ◆ 200 ml Beerenauslese
- ◆ 40 ml Pernod Absinth
- ◆ 1,6 l kalter Jasmin Tee
- ◆ 300 ml Mandarinensaft
- ◆ 200 ml Zitronensaft
- ◆ 250 ml Gewürzsirup (Rezept unten)
- ◆ 3 Bio-Orangen
- ◆ 6 Bio-Zitronen
- ◆ 5 Bio-Mandarinen

1. Alle flüssigen Zutaten in einer großen Bowle-Schüssel vermischen. Orangen und Zitronen mit einem Zitruschäler schälen und die Schalenstreifen ebenfalls in den Punsch geben.
2. Mandarinen in feine Scheiben schneiden und den Punsch damit dekorieren.
3. Kurz vor dem Servieren kann der Punsch noch mit Champagner oder Sekt aufgegossen werden.

Gewürzsirup

- ◆ 1 kg Kristallzucker
- ◆ 500 ml Wasser
- ◆ 1 aufgeschnittene Vanilleschote
- ◆ 2 Sternanis
- ◆ 5 Pimentkörner
- ◆ 1 kleine Stange Zimt
- ◆ 5 Koriandersamen
- ◆ 4 Nelken
- ◆ 3 Muskatblütenblätter
- ◆ 2 Scheiben frischer Ingwer

1. Kristallzucker und Wasser in einem Topf vermischen, Gewürze und Ingwer zugeben und aufkochen. Nicht rühren!
2. Gewürzsirup offen abkühlen lassen. Danach abseihen und in eine Flasche oder ein Schraubglas füllen. Er hält gekühlt mehrere Wochen.

REZEPT Bert Jachmann

FOTO Nadine Poncioni



Nespresso

Gemütlich durch den Winter

Inspiziert vom nordischen Lebensgefühl hat Nespresso seine legendäre Winterkollektion mit den Geschmacksrichtungen Nordic Cloudberry, Nordic Almond Cake und Nordic Black verfeinert. Wie Sie sich passend zu diesem Thema einkuscheln und genießen können, sehen Sie ab S. 46.



Gemeinsam kochen

Gewinnspiel

GUSTO und Henkell Sekt verlosen gemeinsam einen Kochabend in der GUSTO Küche.

Am 28.11.2019 werden Herausgeber Wolfgang Schlüter, Chefredakteurin Anna Wagner und Sektambassador Helmut Lehner zusammen mit Ihnen in die kulinarische GUSTO Welt und die prickelnde Henkell Welt eintauchen. Auf S. 54 bekommen Sie schon mal einen Einblick in das geplante Menü. Mit einem Gläschen Henkell Sekt wird das Kochen noch leichter fallen und viel Freude bereiten! Wollen Sie mit Ihrer Begleitung an diesem schönen Abend dabei sein, dann schauen Sie bitte auf GUSTO.at/gewinnspiele. Dort können Sie am Gewinnspiel teilnehmen. Wir wünschen viel Glück und freuen uns auf unseren Kochabend mit Ihnen!

Weitere Informationen auf:
GUSTO.at/gewinnspiele

Gewinnspiel

TK Maxx

Auf der Suche nach unfassbaren Geschenkmöglichkeiten, hochwertigen Koch-Utensilien und Küchenhelfern oder festlicher Tableware? Bei TK Maxx gibt es im Advent alles für das perfekte Weihnachtsfest – immer um bis 60 Prozent günstiger als der UVP. Schnell zugreifen lohnt sich – denn was weg ist, ist weg.

Jetzt mitspielen! Wir verlosen eine TK Maxx Gutscheinkarte im Wert von 200 Euro!



Mitspielen
auf GUSTO.at/gewinnspiele



Foto: Dieter Brasch





Kekserl zum Vernaschen und Verschenken

In unserer Backstube duftet es
unwiderstehlich nach Advent und frisch
gebackenen Keksen. Da wird
mit viel Liebe geknetet, gerollt,
ausgestochen, dressiert und verziert.
Lassen Sie sich von unseren besten
Keksrezepten inspirieren!

FOTOS Barbara Ster

REZEPTE Charlotte Cerny

Alpenbröt

46 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 250 g weiche Butter
- 250 g brauner Zucker
- 2 mittlere Eier
- 400 g glattes Mehl
- 100 g Vollkornweizenmehl
- 30 g Kakao
- ½ TL Zimt
- 1 MS Nelkenpulver
- 1 MS Kardamom

Guss:

- 100 g Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft

.....
• Mehl

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Butter und Zucker ca. 5 Minuten cremig mixen. Eier einzeln zugeben und unterrühren. Mehlsorten, Kakao und Gewürze zugeben und zu einem glatten Teig vermengen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 6 Stücke (je ca. 180 g) teilen und zu länglichen Laiben formen. Teiglaibe auf das Blech legen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen.
3. Für den Guss Zucker und Zitronensaft verrühren.
4. Laibe herausnehmen und noch heiß mit dem Guss bestreichen. Laibe auskühlen lassen und schräg in Scheiben schneiden. Alpenbröt in einer Keksdose aufbewahren.



Frohe
Weihnachten

Alpenbrot

Alpenbrot



Mandarinen-kekse

36 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Kühlen ca. 2 Stunden

- ♦ 230 g weiche Butter
- ♦ 200 g Kristallzucker
- ♦ 1 mittleres Ei
- ♦ Schale von 2 Bio-Mandarinen
(abgerieben)
- ♦ 340 g glattes Mehl
- ♦ 1 MS Backpulver
- ♦ 150 g Cranberrys (getrocknet)
- ♦ 150 g weiße Kuvertüre
(klein gehackt)

Zum Tunken:

- ♦ 200 g weiße Kuvertüre
(geschmolzen)

1. Butter und Zucker ca. 5 Minuten cremig mixen. Ei und Mandarinschale zugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver untermischen. Cranberrys und Schokolade unterkneten. Teig zu 4 Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Teigrollen ca. 20 Minuten vor dem Backen herausnehmen. Rohr auf 190°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teigrollen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf die Bleche legen. Im Rohr (mittlere Schiene) nacheinander ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Kekse bis zur Hälfte in die Kuvertüre tunken und auf Backpapier trocknen lassen. In einer Keksdose aufbewahren.

Tipp: Dieser Teig eignet sich hervorragend zum Tiefkühlen. Die Teigrollen in Folie wickeln und im Tiefkühler aufbewahren. Im Kühlschrank auftauen lassen, im Anschluss backen.

Kokosecken

60 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Kühlen ca. 1 Stunde

Mürbteig:

- 300 g glattes Mehl
- 120 g kalte Butter
- 120 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 mittlere Eier

Kokosschicht:

- 4 Eiklar
- 200 g Kristallzucker
- 200 g Kokosette

Zum Fertigstellen:

- 150 g Ribiselmarmelade
- 100 g dunkle Kuvertüre
(geschmolzen)

- Mehl

1. Für den Teig Mehl, Butter, Zuckersorten und Eier glatt verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

3. Mürbteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und auf das Blech legen.

4. Für die Kokosschicht Eiklar und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Kokosette unterheben.

5. Marmelade auf dem Mürbteigboden verstreichen. Kokosschnee darauf verteilen und glatt streichen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

6. Kokosecken in Rechtecke schneiden und jedes Rechteck diagonal halbieren. Mit der Kuvertüre verzieren. In einer Keksdose aufbewahren.





Vanillekugeln

32 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Köhlen ca. 2 Stunden

- 230 g weiche Butter
- 30 g Staubzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 200 g glattes Mehl
- 60 g Maisstärke

Zum Wälzen:

- 100 g Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker

1. Butter, Zucker und Vanillemark ca. 5 Minuten cremig mixen. Mehl und Stärke untermischen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 2 Stunden kalt stellen.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig zu Kugeln formen und auf die Bleche legen. Nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten hell backen.

3. Staubzucker und Vanillezucker vermischen und die heißen Kekse darin wälzen. Nach dem Auskühlen in einer Dose aufbewahren.

Lebkuchenkekse

42 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Köhlen ca. 1 Tag

- 100 g Butter
- 75 g Melasse
- 130 g Kristallzucker
- 1 TL Zimt
- ½ TL Ingwer (gemahlen)
- 1 MS Nelkenpulver
- 80 ml Schlagobers
- 300 g glattes Mehl
- 1 TL Natron

.....
• Mehl

1. Butter, Melasse und Zucker in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Gewürze zugeben und unterröhren.

Obers zuleeren. Masse vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Mit Mehl und Natron in der Küchenmaschine verkneten.

2. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Tag kalt stellen.

3. Rohr auf 200°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit verschiedenen Glasböden ein Muster in den Teig drücken. Mit passenden Ausstechern um das Muster herum Kekse ausstechen. Evtl. kleine Löcher in die Kekse stechen, um sie später als Geschenkanhänger zu verwenden.

5. Kekse auf die Bleche legen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 7 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In einer Keksdose aufbewahren.





Schoko- Vanillekringel

24 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 260 g weiche Butter
- 120 g Kristallzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 2 Eiklar
- 240 g glattes Mehl
- 80 g Maisstärke
- 200 g dunkle Kuvertüre
(geschmolzen)

1. Rohr auf 170°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Butter, Zucker und Vanillemark ca. 5 Minuten cremig mixen. Eiklar zugeben und untermixen. Mehl und Stärke untermischen. Teig in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und Kreise auf die Bleche dressieren. Nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 22 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Vanillekringel bis zur Hälfte in die Kuvertüre tunken, abtropfen lassen und auf Backpapier trocknen lassen. In einer Keksdose aufbewahren.

Linzer Augen

36 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Köhlen ca. 1 Stunde

- 150 g Walnüsse (*gerieben*)
 - 260 g glattes Mehl
 - 1 Prise Zimt
 - Schale von ½ Bio-Zitrone (*abgerieben*)
 - 230 g weiche Butter
 - 150 g Kristallzucker
 - 2 Dotter
 - 120 g Ribiselmarmelade
-
- Mehl, Staubzucker

1. Nüsse, Mehl, Zimt, Zitronenschale, Butter, Zucker und Dotter glatt kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Scheiben (Ø 5 cm) ausstechen, aus der Hälfte der Scheiben ein Loch ausstechen. Scheiben auf die Bleche legen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten hell backen.

3. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kekse mit Ribiselmarmelade zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen. In einer Keksdose aufbewahren.



Toppits®

Weihnachtliches Backen leicht gemacht.

Mit den Toppits® Backpapierbögen gelingt dank der bewährten Antihaft-Struktur garantiert jede Keks-Idee. Einfach echte Backhelfer!



www.toppits.at
Außen Toppits® – Innen Geschmack



Erdnuss-Karamellkonfekt

64 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Kühlen ca. 5 Stunden

Mürbteig:

- 250 g weiche Butter
- 400 g glattes Mehl
- 120 g Kristallzucker
- 4 EL Milch

Erdnussschicht:

- 150 g Kristallzucker
- 100 ml Wasser
- 250 ml Schlagobers
- 500 g Erdnussbutter

Schokoschicht:

- 300 g dunkle Kuvertüre
- 20 g Kokosfett
- 80 g weiße Kuvertüre

- Mehl

1. Backblech mit Backpapier belegen. Butter, Mehl, Zucker und Milch zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und auf das Blech legen. Mit Folie abdecken und für ca. 2 Stunden kalt stellen.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Mürbteigboden im Rohr (mittlere Schiene) ca. 22 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis ein goldiges Karamell entsteht. Obers zuleeren und ca. 5 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Erdnussbutter unterrühren. Masse auf dem Mürbteigboden verstreichen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

4. Dunkle Kuvertüre und Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen.

Weißer Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und in ein Stanitzel füllen.

5. Dunkle Kuvertüre auf der Erdnussschicht verstreichen. Mit der weißen Kuvertüre verzieren.

6. Konfekt für ca. 2 Stunden kalt stellen. In kleine Quadrate schneiden und im Kühlschrank aufbewahren.

Marzipan-Kipferl

32 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Mandeln *(gerieben)*
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Dotter
- 100 g Staubzucker

Zum Fertigstellen:

- 1 Eiklar
- 1 EL Wasser
- 50 g Mandelblättchen
- 100 g dunkle Kuvertüre *(geschmolzen)*

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Marzipan reiben und mit Mandeln, Zitronensaft, Dotter und Staubzucker verkneten. Teig zu einer Rolle formen und in 32 Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einem Kipferl formen und auf die Bleche legen. Eiklar und Wasser verquirlen und die Kipferl damit bestreichen. Mandelblättchen zerbröseln und die Kipferl auf einer Seite darin wälzen.

3. Kipferl auf die Bleche legen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Kipferlenden in die Kuvertüre tunken und auf Backpapier trocknen lassen. Kipferl in einer Dose aufbewahren.





Honigkuchen

62 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Ziehenlassen ca. 3 Stunden

- 150 g Rosinen
- 5 EL Rum
- 200 g Butter
- 250 g brauner Zucker
- 350 g Honig
- 4 mittlere Eier
- 100 g Haselnüsse (*gerieben*)
- 500 g Vollkorn-Dinkelmehl
- 20 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 100 g kandierte Kirschen
- 50 g Pistazien (*gehackt*)
- 100 g Mandeln (*blanchiert*)
- 4 EL Calvados

1. Rosinen und Rum vermischen und ca. 3 Stunden ziehen lassen.

2. Butter, Zucker und 250 g vom Honig unter gelegentlichem Rühren in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen.

3. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Eier ca. 5 Minuten schaumig mixen. Honigmischung zugeben und unterrühren. Haselnüsse, Mehl, Kakao, Backpulver und Lebkuchengewürz sieben und unterheben. Masse auf dem Blech verstreichen. Kirschen, Pistazien und Mandeln darauf verteilen. Rosinen abgießen und darauf verteilen.

4. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen. Kuchen herausnehmen.

5. Übrigen Honig und Calvados aufkochen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

6. Honigkuchen in kleine Stücke schneiden und in einer Keksdose aufbewahren.

Topfen- Marillenkkekse

42 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Köhlen ca. 2 Stunden

- 225 g weiche Butter
- 225 g Topfen (20 % Fett)
- 100 g Kristallzucker
- 290 g glattes Mehl
- 150 g Marillenmarmelade
- 1 Ei (verquirlt)

• Mehl, Staubzucker

1. Butter, Topfen und Zucker ca. 3 Minuten cremig mixen. Mehl einarbeiten. Teig vierteln und jedes Stück in Frischhaltefolie wickeln und flach drücken. Teig für ca. 2 Stunden kalt stellen.

2. Marillenmarmelade in einen Dressiersack füllen.

3. Backrohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

4. Teigstücke nacheinander aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem Teigrad zuerst in Streifen schneiden und dann in kleine Quadrate (5 x 5 cm). Jedes Quadrat mit Marillenmarmelade füllen. Die diagonal gegenüberliegenden Teigecken über die Marmelade schlagen und fest zusammendrücken. Kekse mit Ei bestreichen.

5. Kekse auf die Bleche legen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen. Kekse herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen.







Wir lieben Selbstgemachtes

Ein süßes Gastgeschenk, eine Upcycling-Käseplatte, ein ausgefallener Kuchenständer und ein aufgepepptes Geschirrtuch – selbstgemachte Sachen bereiten Freude!

TEXT & FOTOS welovehandmade.at

Trinkschokolade als Gastgeschenk

Gastgeschenke sind immer eine nette Sache. Deshalb haben wir uns eine Kleinigkeit überlegt, mit der Sie Ihre Gäste bei der nächsten Dinner-Party überraschen können: Trinkschokolade im Röhrchen.

Sie brauchen:

- ♦ Röhrchen (z.B. von Vanilleschoten)
- ♦ Kakaopulver
- ♦ Rohrzucker
- ♦ 1 Prise Zimt
- ♦ Schokoraspel
- ♦ Mini-Marshmallows

So geht's:

Röhrchen zur Hälfte mit Kakaopulver füllen, dann mit Rohrzucker, Zimt Schokoraspeln und Marshmallows auffüllen.

Röhrchen verschließen und nach Belieben mit Dekomaterial (Zweige, Zimtstangen etc.) verzieren.

Tips: Mit Hilfe eines Trichters lassen sich Kakaopulver und Rohrzucker ganz einfach in die dünne Öffnung füllen. Nach der Kakao- und Zimtschicht das Röhrchen am besten mit etwas Küchenrolle säubern und erst dann mit den weiteren Zutaten fortfahren.







Käse Brett

Schneidbretter aus Holz haben viele zu Hause, und sie kommen bei den meisten auch täglich zum Einsatz. Daher haben manche Bretter ihre besten Zeiten bereits hinter sich. Und genau für diese Holzbretter haben wir uns ein tolles Upcycling überlegt.

Sie brauchen:

- Altes Schneidbrett aus Holz
- Selbstklebende Tafelfolie
- Bleistift
- Schere oder Stanleymesser
- Kreidestift

So geht's:

Das Holzbrett gründlich reinigen und gut trocknen lassen. Tafelfolie mit der Klebeseite nach oben auflegen, das Brett darauf legen. Die Konturen des Brettes (inklusive eventueller Löcher bzw. Öffnungen) mit Bleistift auf der Folie nachziehen und mit Schere oder Stanleymesser ausschneiden. Bekleben Sie das Brett anschließend mit der Tafelfolie – die Kanten gegebenenfalls noch etwas nachbessern.

Mit dem Kreidestift kann man nun wunderbar die Namen der jeweiligen Käsesorten notieren.

Tipp: Wer nur eine Seite des Bretts mit Tafelfolie beklebt, kann es nicht nur als Käse Brett, sondern auch weiterhin als Schneidbrett verwenden.





Geschirrtuch

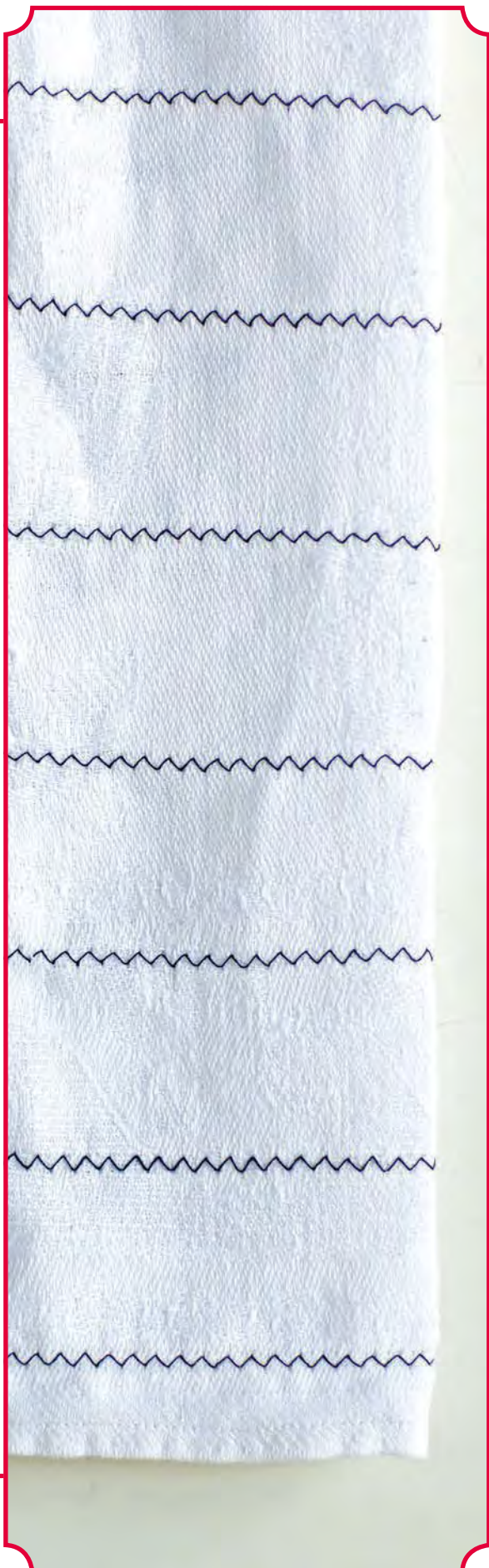
Oft finden sich im Küchenkasterl Geschirrtücher von der lieben Oma oder einer netten Tante, die manchmal ein bisschen langweilig und einfach nur weiß sind. Mit etwas Kreativität lassen sich diese Geschirrtücher hübsch und einfach aufpeppen.

Sie brauchen:

- ♦ Geschirrtuch
- ♦ Maßband
- ♦ Stecknadeln oder Schneiderkreide
- ♦ Nähmaschine
- ♦ Faden
- ♦ Schere

So geht's:

Zuerst überlegt man sich ein Muster, das man mit der Nähmaschine auf sein Geschirrtuch nähen möchte. Wir haben uns für gezackte Streifen entschieden. Geplante Abstände mit einem Maßband abmessen. Das Muster mit Stecknadeln markieren oder mit Schneiderkreide vorzeichnen. So werden die Streifen ganz bestimmt gerade und sind immer im gleichen Abstand zueinander. Wir haben uns für Streifen mit einem simplen Zickzackstich entschieden und zu einem schwarzen Faden gegriffen. Sie können sich diesbezüglich aber in Sachen Farben und Muster so richtig austoben!



Die Weihnachtsdeko in Gold, das teure Geschirr von der Oma und die feine Tischwäsche, die nur zu besonderen Anlässen hervorgeholt wird – an den Feiertagen soll der Esstisch besonders festlich aussehen. Doch wie wäre es, etwas Neues auszuprobieren?

Bei TK Maxx finden Deko-Fans nicht nur unfassbare Geschenkmöglichkeiten, sondern auch alles für einen festlichen und außergewöhnlich gedeckten Tisch. In der Adventszeit gibt es in vielen Stores bis Heiligabend sogar täglich neue Lieferungen an Geschenken. Servietten in ausgefallenen Designs, weihnachtlich duftende Kerzen, Geschirr und Gläser von internationalen Brands sowie elegantes Besteck zu unglaublichen Preisen machen aus einem farblosen Tisch im Handumdrehen eine festliche Tafel.

Und für die stilvolle Zubereitung des Festessens ist auch gesorgt: Nützliche Kochutensilien und Küchenhelfer von Topmarken sind bei TK Maxx ebenso zu finden wie Zubehör für die weihnachtliche Keksbackerei. Alle Produkte zeichnen sich durch ihre hohe Qualität und das beste Preis-Leistungs-Verhältnis aus, denn sie sind immer um bis zu 60 Prozent günstiger als der UVP. Schatzsucher, die sich alles für das perfekte Weihnachtsfest sichern wollen, sollten schnell zugreifen – denn was weg ist, ist weg.



Kuchenständer

Einen Kuchenständer sollte wirklich jeder zu Hause haben. Mit dieser ausgefallenen DIY-Idee präsentieren Sie Ihren Kuchen perfekt!

Sie brauchen:

- ♦ Korkplatte
- ♦ 5 gleichgroße Holzblöcke
- ♦ Holzleim
- ♦ Schleifpapier
- ♦ Maßband
- ♦ Bleistift

So geht's:

Für unseren Kuchenständer braucht man eine etwas dickere Korkplatte, fünf gleichgroße Holzblöcke und ein bisschen Leim. Die Holzblöcke kann man sich entweder selbst aus einem Stück Holz zurechtschneiden oder in einer Tischlerei bzw. im Baumarkt zurechtschneiden lassen. Unsere Klötzchen sind übrigens Holzabfälle, die die Tischlerei ums Eck nicht mehr benötigte.

Die Holzblöcke, falls notwendig, mit Schleifpapier abschleifen und anschließend zu einem Kreis, bei dem sich jeweils die Kanten berühren, aufstellen. Nun diese Kanten mit Leim zusammenkleben und kurz antrocknen lassen. Anschließend mit einem Maßband die Mitte der Korkplatte abmessen und diese mit Bleistift markieren. Die obere Seite der zusammengeklebten Holzblöcke mit etwas Leim bestreichen und mittig auf die Korkplatte setzen. Alles gut trocknen lassen und schon ist der neue Kuchenständer einsatzbereit.



Einkuscheln wie in Skandinavien

Wir haben uns von der skandinavischen Winterkollektion von Nespresso inspirieren lassen und kreierten köstliche Süßspeisen, die uns ganz sicher ein Lächeln ins Gesicht zaubern und die grauen Tage vergessen lassen.
Kuscheln Sie sich ein, genießen Sie eine Tasse Kaffee und dazu unsere nordischen Naschereien.

FOTOS Barbara Ster

REZEPTE Charlotte Cerny

Orangen-Küchlein

6 Stück, Zubereitung ca. 40 Minuten

- ♦ 200 g Mandeln (*gerieben*)
- ♦ 50 g Staubzucker
- ♦ 5 EL Milch
- ♦ 50 g weiche Butter
- ♦ 1 mittleres Ei
- ♦ 1 EL Kardamomkapseln
- ♦ Schale von 1 Bio-Orange (*abgerieben*)
- ♦ 100 g Kristallzucker
-
- ♦ Butter

- 1.** Rohr auf 180°C vorheizen. Muffinform mit Butter ausstreichen und auf ein Blech stellen.
- 2.** Mandeln, Staubzucker und Milch verrühren. Butter und Ei untermischen. Masse in die Mulden der Muffinform füllen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen.
- 3.** Kardamomsamen aus den Kapseln lösen und im Mörser zerstoßen. Orangenschale und Zucker zugeben und mörsern, bis alles gut vermengt ist.
- 4.** Küchlein aus der Form nehmen und noch warm im Gewürz-zucker wälzen.





Mandelschnecken

7 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Gehenlassen ca. 2 Stunden

Teig:

- ◆ 250 ml Milch
- ◆ 20 g Germ
- ◆ 400 g glattes Mehl
- ◆ 80 g Kristallzucker
- ◆ 80 g weiche Butter
- ◆ ½ TL Kardamom

Mandel-Zimtfülle:

- ◆ 100 g blanchierte Mandeln
- ◆ 2 EL Kristallzucker
- ◆ 2 EL Wasser
- ◆ 60 g weiche Butter
- ◆ 1 TL Zimt

Zum Fertigstellen:

- ◆ 1 Ei (*verquirlt*)
- ◆ 1 EL Hagelzucker
-
- ◆ *Butter, Mehl*

1. Für den Teig die Milch erwärmen (aber nicht aufkochen). Germ hineinbröseln und unterrühren. Mehl, Zucker, Butter, Kardamom und Germmischung ca. 10 Minuten glatt kneten.

2. Teig in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Für die Fülle Mandeln, Zucker und Wasser im Kutter zerkleinern, bis eine Paste entsteht. Butter und Zimt unterrühren.

4. Springform (Ø 26 cm) mit Butter einstreichen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (45 x 25 cm) ausrollen. Mit der Fülle bestreichen und von unten nach oben eng einrollen. Teigrolle in 7 Stücke schneiden. Schnecken in die Form stellen und mit Frischhaltefolie abdecken. 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

5. Rohr auf 200°C vorheizen. Schnecken mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Werden die Schnecken an der Oberfläche zu dunkel, einfach mit Alufolie abdecken und fertig backen.

6. Herausnehmen und überkühlen lassen. Schnecken am besten noch warm genießen.

Kaffeetipp:

Nespresso Nordic Black Lungo

Mandeltorte

12 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Kühlen ca. 3 ½ Stunden

- ◆ 8 Eiklar
- ◆ 220 g Kristallzucker
- ◆ 200 g Mandeln (*gerieben*)
- ◆ 30 g glattes Mehl

Vanillecreme:

- ◆ 8 Dotter
- ◆ Mark von 1 Vanilleschote
- ◆ 50 g Kristallzucker
- ◆ 2 TL Maisstärke
- ◆ 200 ml Schlagobers
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ 200 g weiche Butter
- ◆ 80 g Staubzucker

Deko:

- ◆ 150 g Mandelblättchen
-
- ◆ *Butter, Mehl*

1. Rohr auf 180°C vorheizen. 2 Springformen (Ø 20 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben.
2. Eiklar aufschlagen und den Zucker einrieseln lassen. Masse zu festem Schnee schlagen. Mandeln und Mehl unterheben. Masse in den Formen verstreichen. Böden im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Kuchenböden aus der Form lösen.
3. Für die Creme Dotter, Vanillemark, Zucker und Stärke verrühren. Obers und Milch aufkochen und unter Rühren zur Dottermasse gießen. Mischung zurück ins Kochgefäß leeren und bei schwacher Hitze unter Rühren eindicken. Creme durch ein Sieb streichen, mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
4. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Butter und Staubzucker ca. 5 Minuten schaumig mixen. Vanillecreme esslöffelweise zugeben und untermixen. Die Hälfte der Creme auf einem Mandelboden verstreichen. Zweiten Boden darauflegen und leicht andrücken. Mit der übrigen Creme rundum einstreichen. Torte mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Torte ca. 3 Stunden kalt stellen.

Kaffeetipp:

Nespresso Variations Nordic Almond Cake Flavoured Espresso





Schwedischer Schokokuchen

6 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ♦ 250 g Butter
- ♦ 250 g Kuvertüre (75 %)
- ♦ 4 mittlere Eier
- ♦ 180 g Kristallzucker
- ♦ 1 Pkg. Vanillezucker
- ♦ 100 ml Espresso
- ♦ 150 ml Schlagobers (geschlagen)

.....

♦ Butter, Mehl, Staubzucker

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Kuchenform (22 x 22 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben. Form auf ein Blech stellen.

2. Butter und Kuvertüre schmelzen. Eier und Zuckersorten ca. 5 Minuten cremig mixen. Schokomischung untermischen. Espresso einrühren. Masse in die Form füllen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und überkühlen lassen.

3. Kuchen leicht mit Staubzucker bestreuen und mit Obers servieren.

Tipp: Für eine glutenfreie Variante, verwendet man beim Stauben der Backform kein Mehl, sondern nur Butter (und evtl. Nüsse oder Speisestärke).

Kaffeetipp:

Nespresso Variations Nordic Cloudberry Flavoured Espresso

Nespresso Limited Edition



Die Kapseln wie auch der neue Travel Mug wurden von der dänischen Designerin Louise Campbell entworfen. Das Design verkörpert den dort gelebten und geliebten Minimalismus.

- 1.** Nespresso Variations Nordic Almond Cake Flavoured basiert auf nordischen Süßspeisen und kombiniert Biskuit- und Vanillearoma.
- 2.** Nespresso Nordic Black, erstmalig ein Limited Edition Lungo.
- 3.** Nespresso Variations Nordic Cloudberry Flavoured zeichnet sich durch den zarten, herben Geschmack von Moltebeeren aus.
- 4.** Nomad Travel Mug gibt es in zwei Größen und in Blau und einem sanften Grün.

Tischlein — deck dich —

Dieser Tisch lebt von seinen Kontrasten.
Robuste Steinteller in Kombination
mit goldenem Besteck sowie edle Rosen
mit antiken Büchern verleihen dem Tisch
eine nahezu nostalgische Eleganz.

FOTOS Dieter Brasch
REZEPTE Wolfgang Schlüter







Stonemade

Wunderschönes Geschirr aus Naturstein

Katharina Mörz-Heissenberger steht mit Stonemade für ein ganz besonderes Handwerk. Frei von menschlichem Einwirken spiegeln jeder Teller und jede Schale von Stonemade mit ihren kleinen Unvollkommenheiten die unbestechliche Schönheit der Natur wider. Das Angebot reicht von Desserttellern bis hin zu Salatschalen und kompletten Tafelservicesets, die nach Lust und Laune in den Farben Grün, Rot oder Weiß gewählt werden können.

www.stonemade.com

Westwing

Nach Hause geliefert

Wenn Sie, so wie wir, noch kurzfristig goldenes Besteck oder verzierte Teller benötigen, ist ein Besuch im Onlineshop von Westwing ein guter Weg, um nicht durch Geschäfte hetzen zu müssen, sondern gemütlich vom Sofa aus bestellen zu können.

www.westwingnow.de

Tischkranz

Für den hängenden Tischkranz legten wir einige Eukalyptusäste formgerecht auf den Boden und bildeten mit ihnen ein Quadrat. Anschließend banden wir die Enden mit einem dünnen Draht zusammen und befestigten sie an der Decke. Ob Sie dafür einen Faden oder Draht benützen, bleibt Ihnen überlassen.

Wenn der Kranz an der Decke befestigt ist, können Sie ausgewählte Buchseiten an den Kranz binden. Dafür einfach ein kleines Loch stanzen und mit einem Faden oder Draht am Kranz befestigen. Anzahl und Höhe der Seiten können Sie nach Ihrem Geschmack frei variieren.



Prickelnder Genuss

Seit mehr als 160 Jahren produziert die Henkell Sektkellerei mit großer Leidenschaft hervorragenden Qualitätssekt. Bis heute werden alle Produkte nach traditioneller Herstellungsweise mit großer Sorgfalt und Erfahrung kreiert. Die Kunst der Sekterzeugung beginnt bereits bei der Auswahl der Grundweine. Ihre Komposition ist entscheidend für die gleichbleibend hohe Qualität des finalen Produktes. Die dafür verwendeten Trauben stammen von den besten Weinregionen der Welt.

Der trockene, voll ausgereifte Henkell Trocken verdankt seinen eleganten Charakter einer einzigartigen Cuvée aus klassischen Rebsorten. Die feine, lang anhaltende Perlage und die harmonische Komposition machen den Qualitätssekt zu einem vollkommenen Geschmackserlebnis.

Gefüllter Truthahn mit Cranberrysauce

6 Portionen, Zubereitung ca. 3 Stunden, zum Rasten ca. 30 Minuten

- ◆ 1 Bund Suppengrün
- ◆ 1 Truthahn (ca. 3 kg)
- ◆ 60 g Butterschmalz
- ◆ 2 kl. Zweige Thymian
- ◆ 2 kl. Zweige Rosmarin
- ◆ 500 ml heiße Hühnersuppe
- ◆ 2 gestr. EL Speisestärke
- ◆ 3 EL Wasser

Fülle:

- ◆ 200 g Lauch
- ◆ 150 ml Milch
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 200 g Semmelwürfel (getrocknet)
- ◆ 2 EL Petersilie (gehackt)
- ◆ 1 mittleres Ei

Cranberrysauce:

- ◆ 100 ml Wasser
 - ◆ 200 ml Orangensaft
 - ◆ Schale von 1 Bio-Orange (abgerieben)
 - ◆ 140 g Kristallzucker
 - ◆ 370 g frische Cranberrys
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

1. Für die Fülle Lauch längs aufschneiden, waschen und quer in Scheiben schneiden. Milch mit Butter aufkochen und über die Semmelwürfel gießen. Lauch, Petersilie und Ei untermischen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 30 Minuten ziehen lassen.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Suppengrün in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Truthahn innen und außen salzen und pfeffern. Zwei Drittel der Semmelmasse in die Bauchhöhle, übrige Masse in die Halsöffnung füllen. Halshaut über die Fülle ziehen. Truthahn wenden und mit Spagat binden.

3. In einer Bratenpfanne Schmalz erhitzen, Truthahn hineinlegen und im Rohr (unterste Schiene / Gitterrost) 2 Stunden braten. Nach ca. 30 Minuten Suppengrün und Kräuter zugeben und ein Viertel von der Suppe zugießen. Alle 30 Minuten Suppe zugießen, bis sie aufgebraucht ist. Truthahn öfter mit dem entstehenden Bratensaft übergießen.

4. Für die Sauce Wasser, Saft, Orangenschale und Zucker verrühren und aufkochen. Cranberrys einrühren und die Mischung ca. 8 Minuten köcheln. Sauce umfüllen und auskühlen lassen.

5. Truthahn aus der Pfanne heben, Spagat entfernen. Truthahn warm stellen. Bratensaft abseihen (soll ca. 300 ml sein, evtl. mit Suppe ergänzen) und aufkochen. Stärke mit Wasser vermischen und in den Saft rühren. Sauce kurz aufkochen. Truthahn tranchieren, mit Sauce, Kohlsprossen, Karotten und Püree (Rezepte siehe Seite 118) anrichten.







Junge Karotten

6 Portionen, Zubereitung ca. 20 Minuten

- ◆ 12 junge Karotten
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 150 ml Gemüsesuppe
-
- ◆ Salz, Pfeffer

- 1.** Karotten putzen, das Grün bis auf ca. 1 cm zurückschneiden. Karotten schälen, in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und gut abtropfen lassen.
- 2.** Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, Karotten darin schwenken, mit Suppe untergießen und bissfest dünsten. Karotten mit Salz und Pfeffer würzen.



Kohlsprossen

6 Portionen, Zubereitung ca. 20 Minuten

- ◆ 750 g Kohlsprossen
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 1 EL Petersilie (gehackt)
-
- ◆ Salz, Pfeffer

- 1.** Kohlsprossen putzen und in Salzwasser bissfest kochen. In kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
- 2.** Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, Kohlsprossen darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen.



Süßkartoffelpüree

6 Portionen, Zubereitung ca. 20 Minuten

- ◆ 600 g Süßkartoffeln
- ◆ 150 ml Kokosmilch (ungesüßt)
- ◆ 1 Bio-Limette (Saft und Schale)
-
- ◆ Salz

- 1.** Süßkartoffeln schälen, in Stücke schneiden und sofort in leicht gesalzenes Wasser geben, da sie sehr schnell braun werden. Kartoffeln nicht zu weich kochen.
- 2.** Kartoffeln abseihen und ausdampfen lassen. Kokosmilch mit abgeriebener Limettenschale erwärmen, mit den Kartoffeln zu einem sämigen, dicken Brei stampfen und verrühren. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.



Alte Bücher

Ein Tisch wirkt immer besonders harmonisch, wenn sich einzelne Dekorationselemente darauf öfters wiederfinden. In unserem Fall haben wir Rosen, Eukalyptusblätter und Bücher in den unterschiedlichsten Kombinationen eingesetzt.

Alte Bücher haben einen besonderen Charme. Für unseren Tisch suchten wir uns auf Flohmärkten nach hübschen Exemplaren. Nachdem wir auch Bücher gefunden haben, die nicht mehr in bestem Zustand waren, haben wir uns erlaubt, Seiten herauszutrennen, damit unseren Kranz zu schmücken und das Besteck in Szene zu setzen. Die Seiten und zarte Eukalyptusblätter wurden mit einem feinen Golddraht rund um Messer und Gabel befestigt. Weitere Bücher dienten aufgestapelt als Kerzenständer und als Basis für Schälchen von Stonemade, die wir als Vasen für einzelne Rosenköpfe zweckentfremdet haben.

Winter-Lesestoff

Bei unserem Tisch haben wir auf den Charme von besonders alten Büchern gesetzt, doch auch neuer Lesestoff gehört zu einer entspannenden Vorweihnachtszeit dazu. Vorausgesetzt, Sie haben das richtige Buch für sich gefunden, das Sie unter eine warme Decke gekuschelt verschlingen wollen. Ob romantischer Liebesroman, amüsante Weihnachtsgeschichte oder spannender Krimi – mit unseren Tipps liegen Sie richtig!

Wie ein Leuchten in tiefer Nacht

Jojo Moyes

Der neueste Roman der Bestsellerautorin ist ein Buch, das Mut macht, seinen Weg zu gehen. Die Engländerin Alice folgt 1937 ihrem Verlobten in ein kleines Bergdorf in Kentucky und meistert dort entgegen aller Widerstände ihr Leben nach ihren eigenen Vorstellungen.

Wie ein Leuchten in tiefer Nacht
Jojo Moyes
Wunderlich, € 24,70



Allmen und der Koi

Martin Suter

Der sechste Fall des verschrobenen Lebemanns Allmen führt ihn nach Ibiza, um einen gestohlenen Fisch wiederzufinden, der rund 1 Million Euro wert ist. Eine Aufgabe, für die er und seine Helfer sich auf gewohnt amüsante und eigensinnige Weise unter die High Society der Insel mischen müssen.

Allmen und der Koi
Martin Suter
Diogenes, € 22,70



Christmas Shopaholic

Sophie Kinsella

Schnäppchenjägerin Rebecca Bloomwood ist zurück! Nach ihrer Hochzeit heißt sie nun Becky Brandon und lebt in Letherby. Ganz so beschaulich, wie es aussieht, ist es dort aber nicht. Schuld daran sind die funkelnde Weihnachtszeit, ein exklusiver Gentlemen's Club und das Auftauchen von Beckys Ex-Flamme Craig.

Christmas Shopaholic
Sophie Kinsella
Goldmann, € 10,30

Kühn hat Hunger

Jan Weiler

Es gibt Neues von Kommissar Kühn, dem es an Leichtigkeit mangelt – auf der Seele und rund um die Hüften. Kein Wunder, schließlich muss er sich gegen Kollegenintrigen wehren, für seine Frau wieder interessanter werden und ganz nebenbei auch noch einen perfiden Mörder jagen.

Kühn hat Hunger
Jan Weiler
Piper, € 22,70



Träume sind aus Zimt und Zucker

Heidi Swain

So süß und wohltuend wie eine Tasse heiße Schokolade ist die Geschichte rund um Ruby, die zur Weihnachtszeit in ihre idyllische Heimatstadt Wynbridge zurückkehrt, um ihren Freundinnen aus dem Kirschblütencafé zu helfen. Eine Reise, bei der auch ihr eigenes Leben auf den Kopf gestellt wird!

Träume sind aus Zimt und Zucker
Heidi Swain
Penguin TB, € 10,30



Alles in einem Topf



Was wäre die kalte Jahreszeit ohne köstliche Eintopfgerichte? Sicher um ein kulinarisches Highlight ärmer! Mal sind sie herzhaft und aromatisch, mal asiatisch und modern. Eintöpfe stehen im Winter zu Recht auf der Liste der absoluten Lieblingsgerichte ganz weit oben. Warum das so ist? Probieren Sie doch unsere neuen Kreationen, dann beantwortet sich die Frage von selbst.

FOTOS Ulrike Köb
REZEPTE Wolfgang Schlüter

Eintopf mit Faschiertem, Kürbis und Okra

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 300 g speckige Erdäpfel
- ◆ 150 g rote Zwiebeln
- ◆ 5 Knoblauchzehen
- ◆ 300 g Hokkaido
- ◆ 150 g Okra
- ◆ 400 g Rindsfaschiertes
- ◆ 30 ml Olivenöl
- ◆ 2 EL Paradeismark
- ◆ 600 ml Rindsuppe
- ◆ 1 EL Chiliflocken
- ◆ 1 TL Kreuzkümmel
- ◆ 3 MS Zimt

Joghurt-Minzesauce:

- ◆ 1 Bio-Limette
- ◆ 20 g Minze
- ◆ 200 g griechisches Joghurt
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für die Sauce von der Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Minzeblättchen abzupfen und hacken. Joghurt, Minze, Limettenschale und -saft verrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt kühl stellen.

2. Erdäpfel, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Erdäpfel und Hokkaido in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Die Stielansätze der Okra entfernen und die Schoten längs durchschneiden.

3. Faschiertes in Öl anrösten, Zwiebeln und Knoblauch unterrühren und mitbraten. Paradeismark unterrühren, kurz mitrösten und mit Suppe aufgießen. Erdäpfel und Kürbis unterrühren. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Kreuzkümmel und Zimt würzen und ca. 30 Minuten dünsten. Gegen Ende der Garzeit Okra unterrühren und mitgaren. Eintopf mit Joghurt-Minzesauce servieren. Dazu passt Fladenbrot.

Weintipp

Dazu passt ein strohgelber Sauvignon blanc aus dem Nordburgenland mit intensiven Aromen von Holler, Grapefruit und rotem Paprika.





Süßkartoffel-Curryeintopf mit Schweinsfilet und Koriander

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 300 g Schweinsfilet
- 750 g Süßkartoffeln
- 200 g Petersilienwurzeln
- 300 g Gelbe Rüben
- 150 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 125 g Zuckerschoten
- 4 EL Öl
- 140 g gelbe Currypaste
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1,3 l Gemüsesuppe
- 125 g Rote Bohnen
(gekocht, abgetropft)
- Saft von 1 Limette
- 20 g Koriander

Kokos-Reisnudeln:

- 300 g Reisnudeln
- 200 ml Gemüsesuppe
- 200 ml Kokosmilch (ungesüßt)
- 1 kleiner grüner Chili
(fein gehackt)
- 4 EL Limettensaft
-
- Salz

1. Schweinsfilet längs halbieren und quer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Süßkartoffeln, Petersilienwurzeln und Rüben schälen. Süßkartoffeln in ca. 1 cm große Stücke, Wurzelgemüse längs halbieren und quer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Zuckerschoten diagonal halbieren.

2. Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen. Wurzelgemüse zugeben und kurz mitbraten. Currypaste und Kreuzkümmel einrühren. Mischung mit Suppe aufgießen und aufkochen. Eintopf ca. 30 Minuten köcheln. Dabei öfters umrühren.

3. Nach halber Garzeit Süßkartoffel- und Fleischstücke zugeben und mitgaren. Knapp vor Ende der Garzeit Bohnen, Zuckerschoten und Limettensaft zugeben und mitköcheln. Koriander grob hacken.

4. Für die Beilage reichlich Salzwasser aufkochen und die Reisnudeln darin nach Packungsanleitung garen. Nudeln abseihen. Suppe und Kokosmilch in einem Topf aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Nudeln und Chili untermischen und darin ziehen lassen. Salzen und mit Limettensaft verfeinern.

5. Eintopf mit Koriander verrühren, anrichten und mit den Kokosnudeln servieren. Eventuell Limettenspalten dazu reichen.

Weintipp

Dazu sollten Sie ein Glas körperreichen, fassgereiften, steirischen Gewürztraminer mit feinem Bukett von Rosen, Flieder und Minze probieren.

Bulgureintopf mit Chorizo, Pimentos und Erdäpfeln

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 400 g speckige Erdäpfel
- ◆ 200 g Karotten
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 200 g Pimentos
- ◆ 200 g Lauch
- ◆ 250 g Chorizo
- ◆ 5 EL Olivenöl
- ◆ 1,5 l Gemüsesuppe
- ◆ 120 g grober Bulgur
- ◆ 30 g Petersilie
- ◆ 4 Stiele Minze
- ◆ 1 Bio-Zitrone
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Erdäpfel, Karotten und Knoblauch schälen. Erdäpfel in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Karotten längs halbieren und quer in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Knoblauch klein würfeln. Pimentos längs halbieren. Lauch längs aufschneiden, waschen und quer in Scheiben schneiden. Chorizo in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, dann jede Scheibe vierteln.

2. Lauch und Knoblauch in 3 EL vom Öl glasig anschwitzen. Erdäpfel und Karotten zugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Mit Suppe aufgießen und aufkochen. Bulgur zugeben und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

3. Kräuterblätter abzupfen und hacken. Von der Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Chorizo und Pimentos im übrigen Öl rundum anbraten, salzen, pfeffern und ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit in den Eintopf rühren.

4. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft würzen. Kräuter unterrühren.

Weintipp

Dazu empfehlen wir einen burgenländischen Rosé aus der Zweigeltrebe mit würzigen Aromen und ausgewogenem Süße-Säurespiel.





yellowat



WURST
IM
RAUCH



Kasmugler *mit viel Dings*

*Die ultimativ härteste
Bergkäs'wurst*

moserwurst.at



Schmorhuhn mit Schalotten, Speck und Steinpilzen

4 Portionen, Zubereitung ca. 90 Minuten

- ◆ 300 g Schalotten
- ◆ 250 g Wurzelgemüse (Karotten, Gelbe Rüben, Petersilienwurzel)
- ◆ 4 Knoblauchzehen
- ◆ 4 Hühnerkeulen
- ◆ 4 Hühnerbrustfilets (ausgelöst, ohne Haut)
- ◆ 100 ml Öl
- ◆ 500 ml Rotwein
- ◆ 1 l Bratensaft
- ◆ 300 g Steinpilze
- ◆ 160 g Frühstücksspeck
- ◆ 2 kleine Rosmarinzwige

Reis:

- ◆ 200 g Langkornreis
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 400 ml Gemüsesuppe
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Majoran

1. Schalotten in warmem Wasser einweichen, schälen und eventuell halbieren. Wurzelgemüse schälen und grob zerkleinern. Knoblauch schälen und klein schneiden. Keulen im Gelenk durchschneiden. Brustfilets und Keulen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Ca. 80 ml vom Öl erhitzen, Hühnerstücke darin beidseitig anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2. Im Bratrückstand Schalotten und Wurzelgemüse anschwitzen, mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit fast zur Gänze einkochen lassen. Bratensaft zugießen und aufkochen, Hühnerkeulen einlegen. Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und die Keulen bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten dünsten. Nach ca. 25 Minuten Garzeit die Hühnerbrust zugeben und mitgaren.

3. Inzwischen Pilze putzen, waschen, trockentupfen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Speck klein würfeln. Übriges Öl erhitzen, Speck und Pilze darin unter öfterem Schwenken der Pfanne anbraten und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Rosmarinnadeln abzapfen und hacken.

4. Rohr auf 50°C vorheizen. Reis in Butter anschwitzen, mit Suppe aufgießen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten dünsten.

5. Hühnerstücke aus dem Topf heben und im Rohr warm stellen. Steinpilz-Speckmischung und Rosmarin in die Sauce geben und erwärmen. Hühnerbrustfilets jeweils quer vierteln. Brust- und Keulenfleisch mit der Sauce anrichten und mit dem Reis servieren.

Weintipp

Niederösterreichischer Pinot noir unterlegt mit feiner Würze, kirschtönen Anklängen und zarter Mineralik am Gaumen, balanciert beispielhaft.

Entenbrust Eintopf mit Kimchi und Seidentofu

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

- ◆ 1 Entenbrust (ca. 300 g)
- ◆ 90 ml Sesamöl
- ◆ 2 rote Zwiebeln
- ◆ 4 Knoblauchzehen
- ◆ 300 g mildes Kimchi
(z.B. aus Kraut und Karotten)
- ◆ ½ EL Chiliflocken
- ◆ ½ TL Zucker
- ◆ 1,2 l Gemüsesuppe
- ◆ 200 g Seidentofu

Garnitur:

- ◆ 30 g Schnittlauch
- ◆ 200 g Lauch
- ◆ 100 g rote Spitzpaprika
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Haut der Entenbrust in kurzen Abständen nicht zu tief einschneiden. Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Hälfte vom Öl erhitzen. Entenbrust darin auf der Hautseite anbraten.

2. Pfanne ins Rohr (unterste Schiene / Gitterrost) stellen, Fleisch ca. 15 Minuten braten, nach halber Garzeit wenden. Entenbrust aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

3. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch klein würfeln. Beides im restlichen Öl anbraten, Kimchi unterrühren, mitbraten und mit Chiliflocken, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Mit Suppe aufgießen und ca. 3 Minuten köcheln.

4. Ca. 3 Finger hoch Salzwasser aufkochen. Aus dem Seidentofu mit einem Suppenlöffel Nockerl abstechen, in das kochende Wasser gleiten und ca. 3 Minuten köcheln lassen.

5. Für die Garnitur Schnittlauch fein schneiden. Lauch quer halbieren und längs aufschneiden. Lauch in dünne Streifen, Paprika in dünne Ringe schneiden. Entenbrust quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

6. Nockerl und Entenfleisch mit Kimchi-Suppe in Schüsseln anrichten, mit Lauchstreifen und Paprikaringen garnieren und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Weintipp

Die perfekte Begleitung ist ein jugendlicher, mineralischer, eleganter Grüner Veltliner mit feinen Noten nach Kernobst und Kräutern aus der Wachau.



Reizende Deko für den Advent

Girlanden aus Schneeflocken, ein sternförmiger Kerzen-
ständer, ein glänzender Türkranz und gestreifte Zucker-
stangen – mit unseren Bastelideen zaubern Sie
vorweihnachtliche Stimmung in Ihre Wohnung.

TEXT & FOTOS welovehandmade.at





Girlande aus Papierschneflocken



Papierschneflocken lassen sich super mit den Kids umsetzen. Wir zeigen, wie's geht!

Sie brauchen:

- ♦ Papier (A4, weiß, mind. 100 g)
- ♦ Bleistift
- ♦ Schere
- ♦ Lichterkette oder Faden

So geht's:

Die kurze Kante des Papiers zur langen Kante falten und das überstehende Stück abschneiden. Das entstandene Dreieck nochmal falten, sodass wieder ein Dreieck entsteht (siehe Bild 1). Nun die beiden äußeren Spitzen zur Mitte hin Kante an Kante falten (siehe Bild 2).

Die Spitzen stehen nun über und können abgeschnitten werden. Das Ganze jetzt nochmal in der Mitte zusammenfalten, sodass ein schmales Dreieck entsteht.

Mit Bleistift das gewünschte Muster vorzeichnen (siehe Bild 3) und dann mit der Schere ausschneiden.

Am besten gleich mehrere Schneeflocken machen und unterschiedliche Muster ausprobieren!

Die fertigen Papierschneflocken nun auf einem Faden oder einer Lichterkette montieren und aufhängen. Die perfekte Deko für die Wintermonate!



Kerzenständer aus Holz



Wir machen es uns so richtig hyggelig – mit Kerzenschein, einer Tasse Tee und einem guten Buch. Passend dazu haben wir eine wunderbare DIY-Idee für einen hübschen Kerzenständer aus Holz.

Sie brauchen:

- ♦ Papier
- ♦ Bleistift
- ♦ Schneideunterlage
- ♦ Stanleymesser
- ♦ Sperrholz (1,5 mm dick)
- ♦ Schneidemesser
- ♦ Eventuell Schleifpapier
- ♦ Holzleim

So geht's:

Bereiten Sie zunächst zwei Vorlagen vor: dafür auf Papier einen Stern und ein Quadrat aufmalen und diese ausschneiden. Zeichnen Sie nun die Einzelteile anhand der Vorlagen auf dem Sperrholz vor und schneiden Sie diese mit dem Stanleymesser aus. Dabei eine Schneidematte unterlegen und am besten ein Schneidemesser zur Hilfe nehmen. So werden die Kanten präziser. Wenn nötig, kann man die Kanten mit Schleifpapier bearbeiten. Sie benötigen zwei Sterne und mehrere Quadrate – je nachdem, wie hoch der Kerzenständer werden soll.

Die Quadrate übereinander in Form eines Turms zusammenleimen und über Nacht trocknen lassen.

Anschließend die Sterne oben und unten versetzt anleimen. Noch einmal trocknen lassen und fertig ist der Kerzenständer!







Türkranz aus Christbaumkugeln



Dieser Türkranz ist ein absoluter Hingucker und perfekt für alle, die auf Glanz und Kitsch stehen!

Sie brauchen:

- ♦ Messingdraht (1,5 mm, weich)
- ♦ Christbaumkugeln
- ♦ Seidenpapier
- ♦ Dünner Draht
- ♦ Drahtzange

So geht's:



Je nachdem, wie groß Ihr Kranz werden soll, ein Stück Messingdraht abschneiden. Aus dem Messingdraht einen Kreis biegen und an einem Ende eine Schlaufe zum Aufhängen formen – den Kreis aber noch geöffnet lassen. Zwei Kugeln auffädeln und anschließend etwas Seidenpapier herumwickeln (siehe kl. Bild unten). So lange wiederholen, bis der gesamte Ring mit Seidenpapier umwickelt und mit Christbaumkugeln geschmückt ist.

Nun den Kreis schließen und die weiteren Kugeln mit dem dünneren Draht befestigen. Dafür einfach die Kugeln auffädeln und um den Kreis wickeln, bis der Kranz voll mit Kugeln ist. Den Kranz immer wieder mal aufhängen, um zu sehen, wo noch Lücken sind und wo noch Kugeln hingehören. Sobald Sie mit dem Ergebnis zufrieden sind, können Sie den Kranz auch schon an einer Tür oder Wand anbringen.

Zuckerstangen aus Filz



Wir lieben es, Christbaumschmuck selbst zu machen. Dieses Jahr werden unter anderem diese süßen Zuckerstangen aus Filz unser Tannenbäumchen schmücken.

Sie brauchen:

- ♦ Papier
- ♦ Bleistift
- ♦ Schere
- ♦ Filz (rot und weiß)
- ♦ Stecknadeln
- ♦ Nähgarn (rot und weiß)
- ♦ Nähnadel
- ♦ Füllwatte
- ♦ Faden (weiß)

So geht's:

Fertigen Sie zunächst aus Papier eine Vorlage für die Zuckerstangen an. Bedenken Sie dabei die Nahtzugabe! Schneiden Sie anschließend zwei Zuckerstangen aus weißem Filz und kleine passende Rechtecke aus rotem Filz aus (oder umgekehrt). Legen Sie nun die Rechtecke auf eine Zuckerstangenhälfte, stecken Sie diese mit Stecknadeln fest und nähen Sie sie mit dem passenden Garn an (roter Garn bei roten, weißer Garn bei weißen Rechtecken). Nun können Sie die beiden Zuckerstangenhälften mit dem farblich passenden Garn zusammennähen – die obere Seite aber noch offen lassen.

Die Zuckerstange mit Watte befüllen und komplett zusammennähen. Zum Schluss noch einen Faden an der Rückseite annähen und fertig ist der süße Christbaumbehang!





Bröt backen mit Christina

Freude und ein bisschen Stolz kann man spüren, wenn man den Backofen aufmacht und das duftende, selbst gemachte Brot herausnimmt, davon ist Christina Bauer überzeugt. Und mit gelingsicheren Rezepten kann wirklich jeder sein Lieblingsbrot backen. In ihrem neuen Buch präsentiert sie 50 ganz unterschiedliche Brote. GUSTO durfte einen Blick hineinwerfen!

FOTOS Nadja Hudovernik

REZEPTE Christina Bauer





Saatensonne

Backzeit 30 Minuten

Backtemperatur

- ♦ 230°C Heißluft

Zutaten für 1 Sonne

- ♦ 250 g lauwarmes Wasser
- ♦ 1 TL Honig
- ♦ 200 g Dinkelvollkornmehl
- ♦ 200 g Roggenvollkornmehl
- ♦ 10 g Salz
- ♦ 10 g frische Hefe

.....
♦ *Leinsamen, Sesam, Mohn, Haferflocken,
Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Käse*

1. Alle Zutaten genau abwiegen und zu einem eher weichen Teig verarbeiten (Knetzeit ca. 5 Minuten). Den Teig zu einer Kugel formen und diese ca. 25 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 230°C vorheizen. Danach den Teig ca. 1 cm dick rund (am besten direkt auf einem Backblech oder auf Backpapier) ausrollen und einzelne Stücke einschneiden. Die Stücke mit Wasser besprühen und mit verschiedenen Saaten und Käse bestreuen. Danach noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

3. Die Sonne im vorgeheizten Backofen bei 230°C ca. 30 Minuten mit viel Dampf (siehe unten) backen.

MIT DAMPF BACKEN

Brot und Gebäckstücke brauchen zum Backen unbedingt viel Dampf. Sofern der Backofen keine eigene Dampffunktion besitzt, muss man bereits beim Vorheizen ein feuerfestes Gefäß (z.B. ein leeres Backblech) auf unterster Ebene in den Backofen schieben. Sobald das Brot in den Backofen gegeben wird, leert man auf das heiße Backblech bzw. in das heiße Gefäß ein halbes Glas voll Eiswürfel oder Wasser.

Brotsticks

Backzeit 15 Minuten

Backtemperatur

- 220°C Heißluft

Zutaten für 12 Brotsticks

- 160 g lauwarme Milch
- 160 g lauwarmes Wasser
- 400 g Weizenmehl 700
- 100 g Roggenmehl 960
- 10 g Salz
- 10 g frische Hefe

-
- Mehl

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten (siehe unten). Mit Hilfe einer Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten (Knetzeit ca. 7 Minuten). Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine bemehlte Arbeitsplatte legen und noch einmal bemehlen. Anschließend den Teig vorsichtig länglich ausrollen und mit einer Teigkarte in 12 längliche Stücke teilen.

3. Die einzelnen Teile von beiden Enden her in die entgegengesetzte Richtung eindrehen und die Sticks noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

4. Den Backofen auf 220°C vorheizen und die Sticks darin ca. 15 Minuten mit viel Dampf (siehe Seite 89) backen.

HEFETEIG

- 1.** Zunächst die flüssigen Zutaten (z.B. Wasser, Milch, Eier, Sauerteig, Honig) genau abwiegen und in eine Rührschüssel geben.
- 2.** Anschließend werden die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Salz, Malz, Gewürze, Körner oder Saaten) ebenfalls genau abgewogen und dann in die Rührschüssel gegeben.
- 3.** Danach die frische Hefe dazubröseln.
- 4.** Alle Zutaten werden nun gut zu einem glatten Teig geknetet. Das geht entweder mit Hilfe einer Küchenmaschine oder per Hand. Wenn man eine Küchenmaschine verwendet, wird der Teig zuerst auf der langsamsten Stufe für 2–3 Minuten, anschließend auf der zweiten Stufe fertig geknetet.





Ährenbrot

Backzeit 45 Minuten

Backtemperatur

- ♦ 250°C Heißluft – zum Vorheizen
- ♦ 230°C Heißluft – zum Backen

Zutaten für 1 Brot

- ♦ 300 g kaltes Wasser
- ♦ 200 g Weizenmehl 700
- ♦ 150 g Weizenbrotmehl
- ♦ 100 g Roggenmehl 960
- ♦ 15 g Salz
- ♦ 7 g Brotgewürz
- ♦ 5 g frische Hefe

-
- ♦ 1 Gärkörbchen
 - ♦ Roggenmehl zum Bemehlen
 - ♦ Bäckermesser

Vorbereitungsarbeiten am Vortag:

1. Wasser in die Rührschüssel geben, dann die restlichen Zutaten (Mehle, Salz, Brotgewürz, Hefe) genau abwiegen und dazugeben. Alles 5 Minuten lang zu einem weichen Teig verkneten. Den Teig 6–8 Stunden mit einer Frischhaltefolie zugedeckt gehen lassen.

Am Backtag:

- 2.** Den Teig zu einem Brotlaib formen. Mit dem Schluss nach unten vorsichtig in ein gut mit Roggenmehl bemehltes Gärkörbchen legen. Den Brotlaib darin nochmals 2 Stunden gehen lassen.
- 3.** Den Backofen 30 Minuten lang auf 250°C vorheizen. Das Brot aus dem Gärkörbchen auf ein Backblech stürzen und mit Hilfe eines Bäckermessers je nach Wunsch einschneiden.
- 4.** Die Ofentemperatur auf 230°C reduzieren und das Brot mit viel Dampf ca. 45 Minuten (siehe Seite 89) backen.

GÄRKÖRBCHEN

Runde oder ovale Gärkörbchen aus Peddigrohr sind besonders bei weichen Teigen wichtig, damit der Teig beim Backen seine Form behält.

Knoblauch-Käse-Zupfbrot

Backzeit 35 Minuten

Backtemperatur

- ◆ 210°C Heißluft

Zutaten für 1 Kastenform

- ◆ 300 g lauwarme Milch
- ◆ 50 g zimmerwarme Butter
- ◆ 500 g Weizenmehl 700
- ◆ 10 g Salz
- ◆ 10 g frische Hefe

Zum Bestreichen

- ◆ 40 g Butter
- ◆ 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- ◆ 40 g geriebener Gouda

-
- ◆ 1 Kastenform (30 cm)

- ◆ Butter zum Befetten

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig (siehe Seite 90) zubereiten. Mit Hilfe einer Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten (Knetzeit ca. 7 Minuten). Den Teig anschließend zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Den Teig in 20 – eventuell auch unterschiedlich große – Stücke aufteilen und diese zu kleinen Kugeln formen. Den Backofen auf 210°C vorheizen.

3. Die Butter schmelzen und mit dem Knoblauch vermischen. Die Kugeln mit dem Knoblauch-Butter-Gemisch einstreichen und im geriebenen Käse wälzen. Danach in eine eingefettete Kastenform schichten und im vorgeheizten Backofen mit viel Dampf (siehe Seite 89) ungefähr 35 Minuten backen.





Schnelle Mini-Brote

Backzeit 20 Minuten

Backtemperatur

- ♦ 210°C Heißluft

Zutaten für 12 Mini-Brote

- ♦ 400 g lauwarmes Wasser
- ♦ 1 EL Essig
- ♦ 400 g Dinkelvollkornmehl
- ♦ 20 g Sesam
- ♦ 20 g Sonnenblumenkerne
- ♦ 10 g Salz
- ♦ 10 g frische Hefe

.....
♦ Sesam und Sonnenblumenkerne

♦ Muffinblech

♦ Butter zum Befetten

1. Alle Zutaten genau abwiegen und mit einem Kochlöffel zu einem sehr weichen Teig verrühren.

2. Ein Muffinblech einfetten und den Teig direkt in die Muffinförmchen einfüllen. Die Mini-Brote mit Wasser besprühen und mit Sesam und Sonnenblumenkernen bestreuen.

3. Das Muffinblech in den kalten Backofen stellen, die Temperatur auf 210°C einstellen und die Mini-Brote ca. 20 Minuten mit viel Dampf (siehe Seite 89) backen.

Christina Bauer im Interview

Wie darf man sich dein Leben vorstellen?

Ich bin Mama von zwei aufgeweckten Lieblingen, liebende Ehefrau und tiefverwurzelter Familienmensch und Bäuerin auf unserem Bauernhof in Göriach, einem kleinen, malerischen Dorf im Salzburger Lungau. Seit ein paar Jahren bin ich Bäckerin, Foodbloggerin und Autorin von inzwischen 3 Backbüchern. Aber immer bin ich begeisterter Landmensch, der am liebsten in den Bergen unterwegs ist. Die Erlebnisse in der Natur geben mir Freude für einen aufregenden Alltag zwischen Kindern, Backkursen, Kühen und Followern.

Woher stammt deine Leidenschaft fürs Backen?

Ich habe als Jugendliche schon immer gerne Kuchen gebacken, meine Liebe zum Brot habe ich aber erst durch meine Schwiegermutter entdeckt.

Was macht für dich richtig gutes Brot aus?

Es muss selbstgemacht sein und aus heimischen Zutaten bestehen.

Was macht dein neues Buch besonders?

Im neuen Buch ist für jeden was dabei – es gibt verschiedene Kapitel zu gewissen Themen. So gibt es zum Beispiel ein Kapitel mit Vollkornbroten, eines mit Broten, die man nicht kneten muss oder Rezepte mit Sauerteig, also aufwendigeren Broten.

Welches ist dein Lieblingsrezept aus dem Buch?

Die gefüllte Partybreze.

Deine größte Panne beim Backen war ...?

Als ich bei einem Videodreh einen Gugelhupf gemacht habe – bei dem natürlich auch das fertige Ergebnis sehr wichtig ist – und das Backpulver vergessen habe.

Backst du manchmal auch mit deinen beiden Kindern?

Ja, meine Kinder sind schon fleißig mit dabei, wenn es um das Ausprobieren neuer Rezepte geht. Es macht einfach Spaß, wenn man den Kindern beim Backen gewisse Werte mitgeben und nebenbei auch noch Zeit gemeinsam verbringen kann. Aber am allerbesten können die beiden das Verkosten :-)

Du bist leidenschaftliche Bäckerin. Kochst du auch so gerne?

Wenn ich weiß, was ich gerade kochen soll, dann schon :-)

Was ist dein absolutes Lieblingsessen?

Ich hab so viele, aber Buchteln und „Schöpserns“. (Anm. der Redaktion: Schöpserns ist ein typisches Herbstgericht aus dem Lungau. Dafür wird Lammfleisch mit Erdäpfeln und Gemüse im Rohr gebraten. Dazu gibt's meist Krenkoch und Preiselbeeren.)

Was findet man immer in deinem Kühlschrank?

Germ, Butter und Eier.

Wie lautet dein Lebensmotto?

Gib jedem Tag die Chance, der schönste deines Lebens zu werden.



Brot backen mit Christina
50 Brotrezepte für jeden Tag und jeden Geschmack.
Plus: Back-ABC für Brot, die wichtigsten Helferlein und Tipps fürs gute Gelingen
Löwenzahn Verlag, € 24,90





Festliche Braten

An Feiertagen kommen nur die besten Fleischstücke auf den Tisch. Und egal, ob es Lammschlegel, Schweinsnuss, Kalbsrücken, Beiried oder Ente werden soll: Wir verraten Ihnen, wie sie innen super-saftig und außen schön knusprig gelingen. Unsere Prachtstücke verströmen einen wunderbaren Duft, und die Hauptrolle am festlich dekorierten Tisch steht ihnen einfach perfekt.

FOTOS Dieter Brasch

REZEPTE Wolfgang Schlüter

Kalbsbraten mit Kräuterkruste und Maisgnocchi

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden, zum Kühlen gesamt ca. 2 Stunden

- ◆ 1 kg Kalbsrückenfilet
(ohne Knochen)
- ◆ 1 Bund Suppengrün
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 400 ml Gemüsesuppe
- ◆ 1 TL Speisestärke

Kräutermasse:

- ◆ 150 g Toastbrot
- ◆ 125 g weiche Butter
- ◆ 1 EL Dijon-Senf
- ◆ 2 EL Zitronensaft
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 4 EL Petersilie (gehackt)
- ◆ 4 EL Schnittlauch (geschnitten)

Karottengemüse:

- ◆ 500 g Karotten
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 1 EL Kristallzucker
- ◆ 200 ml Orangensaft
- ◆ Schale von ½ Bio-Orange (Zesten)
- ◆ 1 EL Thymianblättchen (gehackt)

Gnocchi:

- ◆ 500 ml Milch
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 100 g Maisgrieß (Polenta)
- ◆ 1 Dotter
- ◆ 40 g Parmesan (gerieben)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Öl

1. Für die Kräutermasse Toastbrot fein reiben. Butter cremig rühren, mit Salz, Pfeffer, Senf, Zitronensaft und zerdrücktem Knoblauch würzen. Kräuter und Brösel einrühren.

2. Masse in einen Dressiersack ohne Tülle füllen und auf ein Stück Alufolie dressieren. Butter einrollen, ein wenig flach drücken und für ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Für die Gnocchi ein kleines Blech mit Öl bestreichen. Milch mit Salz, Pfeffer und Butter aufkochen. Grieß einrieseln lassen und dickcremig einkochen, dabei rühren. Masse umfüllen, Dotter und die Hälfte des Parmesans einrühren. Masse auf dem Blech ca. 1 cm dick aufstreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

4. Rohr auf 180°C vorheizen. Fleisch mit Spagat binden. Salzen und pfeffern. Suppengrün würfeln. Fleisch im Öl rundum anbraten. Herausnehmen und im Bratrückstand Gemüse anschwitzen. Mit Suppe aufgießen. Fleisch einlegen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten braten. Fleisch nach halber Garzeit wenden.

5. Karotten schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, hell karamellisieren lassen und mit Orangensaft aufgießen. Zesten unterrühren. Karotten bissfest dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Thymian bestreuen.

6. Backblech mit Öl bestreichen. Grießmasse in Gnocchi (ca. 5 x 3 cm) schneiden, auf das Blech geben und mit übrigem Parmesan bestreuen.

7. Vom Fleisch den Spagat entfernen. Rohr auf Grillstellung vorheizen. Kräutermasse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, das Fleisch damit belegen. Zuerst Fleisch, dann Gnocchi im Rohr (obere Schiene / Gitterrost) überbacken. Bratensaft abseihen (sollte 300 ml sein – falls nötig noch etwas einkochen lassen oder mit Wasser auffüllen). Stärke mit wenig Wasser vermischen und in den Saft rühren. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Sauce, Karotten und Gnocchi anrichten.

Weintipp

Dazu passt ein Leithaberg DAC Weißburgunder mit cremiger Textur, feiner Säure und reifer Kernobstfrucht am Gaumen.







Ente

mit Mostkraut und Erdäpfelgrösti

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 ¼ Stunden

- ♦ 1 Ente (ca. 3 kg, bratfertig)
- ♦ 150 g Zwiebeln
- ♦ 1 Bund Suppengrün
- ♦ 2 EL Majoran (gehackt)
- ♦ 600 ml Gemüsesuppe

Mostkraut:

- ♦ 800 g Weißkraut
- ♦ 100 g Zwiebeln
- ♦ 2 kleine Birnen
- ♦ 2 EL Butterschmalz
- ♦ 500 ml Most (am besten Birnenmost)
- ♦ 2 EL Majoran (gehackt)

Erdäpfelgrösti:

- ♦ 500 g speckige Erdäpfel
- ♦ 100 g rote Zwiebeln
- ♦ 2 Knoblauchzehen
- ♦ 3 EL Öl
- ♦ 2 EL Petersilie (gehackt)

-
- ♦ Salz, Pfeffer, Öl, Kümmel (gemahlen)

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Von der Ente die Flügel weg schneiden. Flügel und Hals in kleine Stücke hacken. Zwiebeln schälen. Suppengrün und Zwiebeln in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Ente innen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, mit Spagat binden. Außen mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In einer Pfanne wenig Öl erhitzen. Flügel- und Halsstücke sowie Zwiebeln und Suppengrün darin anbraten und mit der Hälfte der Suppe aufgießen. Ente mit der Brustseite nach oben darauf setzen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 1 ¾ Stunden braten. Währenddessen immer wieder mit Bratensaft und austretendem Fett übergießen. Nach halber Garzeit das Fett vom Bratensaft abschöpfen, Ente mit übriger Suppe untergießen und weiterbraten.

3. Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Birnen vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in Schmalz anschwitzen, Kraut und Birnen zugeben und kurz darin ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Kümmel würzen. Most zugießen, Kraut durchmischen und bissfest dünsten. Majoran unterrühren.

4. Für das Grösti Erdäpfel kochen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in schmale Spalten, Knoblauch klein schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Erdäpfel darin goldbraun braten. Zwiebeln und Knoblauch untermischen und mitbraten. Grösti mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen.

5. Ente aus dem Rohr nehmen, den Spagat entfernen und die Ente rasten lassen. Saft abseihen und eventuell mit Salz und Pfeffer würzen. Ente portionieren und mit Saft, Kraut und Grösti anrichten.

Weintipp

Dazu passt ein kirschenfruchtiger Rosalia DAC Zweigelt, mit bekömmlicher Säure, feinen Tanninen und zart tabakigen Aromen.



Lammschlegel in der Salzkruste

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Rasten ca. 30 Minuten

- ◆ 1,5 kg Lammschlegel
(ausgelöst, ohne Knochen)
- ◆ 2 EL frischer Rosmarin *(gehackt)*
- ◆ 5 Knoblauchzehen *(zerdrückt)*
- ◆ 3 Rosmarinzwige
- ◆ 1 EL helle Senfkörner
- ◆ 1 EL dunkle Senfkörner
- ◆ 500 ml brauner Lammfond

Fülle:

- ◆ 250 g Babyspinat
- ◆ 100 g Zwiebeln
- ◆ 3 EL Öl
- ◆ 200 ml Milch
- ◆ 250 g Semmelwürfel
- ◆ 3 mittlere Eier

Salzteig:

- ◆ 750 g glattes Mehl
- ◆ 750 g Salz
- ◆ 530 ml Wasser

Ratatouille:

- ◆ 300 g Zucchini
- ◆ 200 g Melanzani
- ◆ 1 grüner Paprika
- ◆ 100 g Zwiebeln
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 250 ml Passata
- ◆ 1 TL Paradeismark

.....
◆ Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Mehl,
Thymian, Rosmarin, Salbei

1. Für die Fülle Spinat grob schneiden. Zwiebeln schälen, klein würfeln und im Öl anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Milch zugießen und aufkochen. Mischung über die Semmelwürfel gießen. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen. Eier unterrühren. Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Rohr auf 225°C vorheizen. Lammschlegel mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch würzen und mit der Semmelmasse füllen. Fleisch mit Spagat binden und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 40 x 50 cm). Fleisch in die Mitte setzen, mit Rosmarinzwiegen belegen, im Teig einschlagen, rundum gut verschließen und mit der Verschlussseite nach unten auf das Blech legen. An der Oberseite 1 Loch (Ø ca. 4 cm) in den Teig stechen. Fleisch im Rohr (untere Schiene) ca. 90 Minuten garen.
4. Für das Ratatouille von Zucchini und Melanzani die Stielansätze wegschneiden. Paprika längs halbieren und die Kerne entfernen. Gemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
5. Zwiebeln und Gemüse nacheinander im Öl anbraten. In einem Sieb abtropfen lassen. Passata und Paradeismark verrühren und aufkochen. Gemüse zugeben und ca. 15 Minuten köcheln, dabei öfters umrühren. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Salbei und Knoblauch würzen.
6. Senfkörner in Salzwasser ca. 2 Minuten köcheln, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Lammfond aufkochen, Senfkörner einrühren und ziehen lassen.
7. Lamm aus dem Rohr nehmen und den Teig mit einem Schnitzelklopfer aufschlagen. Spagat entfernen. Lamm portionieren und mit Sauce und Ratatouille servieren.

Weintipp

Die perfekte Begleitung ist ein mineralischer Schilcher DAC aus der Weststeiermark.









Schweinsbraten in Milch geschmort

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- 1,2 kg Schweinsnuss
- 1 Suppengrün
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Öl
- 300 ml Gemüsesuppe
- 300 ml Milch
- 250 ml Schlagobers
- 1 Lorbeerblatt
- 3 TL Dijon-Senf

Fenchelgemüse:

- 600 g Fenchelknollen
- 20 g Schnittlauch
- 50 ml Wermut
- 3 EL Olivenöl
- 200 ml Gemüsesuppe

Petersilerdäpfel:

- 500 g speckige Erdäpfel
- 2 EL Butter
- 20 g Petersilie (gehackt)

.....
• Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Fleisch mit Spagat binden. Suppengrün putzen, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Fleisch salzen, pfeffern und mit 1 EL vom Wein einreiben.

2. In einer Bratpfanne Öl erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Im Bratrückstand Suppengrün und Knoblauch anschwitzen, mit übrigem Wein ablöschen und mit Suppe aufgießen. Mischung ca. 5 Minuten köcheln.

3. Milch, Obers, Lorbeer und Senf einrühren.

Fleisch einlegen und im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) ca. 70 Minuten schmoren. Fleisch nach halber Garzeit wenden.

4. Fenchel längs halbieren und den Strunk ausschneiden. Grün wegschneiden, grob hacken und beiseite legen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Fenchel quer in dünne Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit Wermut vermischen. Fenchel in Öl anschwitzen, mit Suppe aufgießen und bissfest dünsten. Fenchel salzen, pfeffern und mit Fenchelgrün verfeinern. Mit Schnittlauch bestreuen.

5. Erdäpfel schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdäpfel in Salzwasser kochen, abseihen und abtropfen lassen. Butter aufschäumen lassen, Petersilie und Erdäpfel zugeben und darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Fleisch herausnehmen, Spagat entfernen und das Fleisch zugedeckt warm stellen. Lorbeerblatt aus der Sauce entfernen. Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce eventuell mit wenig Wasser verdünnen. Fleisch portionieren und mit Sauce, Fenchel und Erdäpfeln anrichten.

Getränketipp

Dazu passt ein kühles Bier oder ein saftiger Vulkanland DAC Sauvignon blanc mit Thymian-Pfefferwürze in der Nase.

Rollbraten mit Artischockenpüree

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 1 kg Beiried
- ◆ 1 kg Kalbsschale
- ◆ 500 ml Gemüsesuppe
- ◆ 150 g Babyspinat
- ◆ 1 TL Speisestärke
- ◆ 1 EL Wasser

Fülle:

- ◆ 2 EL helle Senfkörner
- ◆ 2 EL dunkle Senfkörner
- ◆ 4 EL Dijon-Senf
- ◆ 3 EL Petersilie *(gehackt)*
- ◆ 4 mittlere Kohlblätter
- ◆ 4 Scheiben Pressschinken
(nicht zu dünn geschnitten)

Artischockenpüree:

- ◆ 4 Gläser eingelegte Artischockenherzen *(je 280 g)*
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 50 g Mandelblättchen
- ◆ 2 kleine Knoblauchzehen
(klein gehackt)
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 4 EL Zitronensaft

Portwein-Schalotten:

- ◆ 500 ml roter Portwein
- ◆ 250 ml Gemüsesuppe
- ◆ 2 kleine Thymianzweige
- ◆ 400 g Schalotten
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 1 TL Kristallzucker

.....
◆ Salz, Pfeffer, Thymian, Öl

1. Für die Fülle Senfkörner in Salzwasser überkochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Senf mit Senfkörnern und Petersilie verrühren. Von den Kohlblättern die Mittelrippen ausschneiden. Blätter in Salzwasser ca. 30 Sekunden kochen, herausheben und abschrecken. Blätter auf einem Küchentuch trockentupfen.

2. Beide Fleischstücke jeweils horizontal bis knapp an das Ende einschneiden. Fleisch aufklappen, mit Frischhaltefolie belegen und behutsam auf eine Höhe von ca. 3 cm flach klopfen.

3. Rohr auf 180°C vorheizen. Beiried mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, mit der Hälfte von der Senfmischung bestreichen und mit den Kohlblättern belegen. Kalbfleisch darauf legen, mit der übrigen Senfmischung und den Schinkenblättern belegen. Fleisch möglichst eng einrollen, mit Spagat binden. Rundum salzen und pfeffern.

4. Fleisch in Öl rundum anbraten und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 75 Minuten braten. Nach ca. 20 Minuten der Bratzeit ein Drittel von der Suppe zugeben, übrige Suppe nach und nach zugießen.

5. Für die Schalotten Wein, Suppe und Thymian auf die halbe Menge einkochen lassen. Schalotten schälen und in Butter anschwitzen. Zucker einstreuen, kurz mitrösten und mit der Reduktion ablöschen. Schalotten darin bissfest köcheln.

6. Für das Püree Artischockenherzen abtropfen lassen, würfeln und in der Hälfte der Butter anschwitzen. Mandeln, Knoblauch und Öl unterrühren. Mischung pürieren. Püree mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

7. Spinat waschen. Restliche Butter erhitzen, Spinat tropfnass zugeben und darin zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Braten auf einen Teller geben und zugedeckt warmstellen. Bratensaft (ca. 400 ml; eventuell mit Suppe ergänzen oder einkochen) aufkochen und abseihen. Stärke mit Wasser vermischen, in die Sauce rühren und kurz köcheln. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Sauce, Püree, Spinat und Portwein-Schalotten anrichten.

Weintipp

Dazu sollten Sie ein Glas traditionell vergorenen burgenländischen Syrah probieren.





Süßes zum Kaffee

Sie bekommen Besuch und wissen nicht, was Sie zum Kaffee kredenzen sollen? Mit diesen kleinen Naschereien werden Sie nicht nur sich eine Freude machen, sondern auch Ihren Gästen einen zuckersüßen Nachmittag bescheren.

FOTOS Nadine Poncioni

REZEPTE Charlotte Cerny

Rosa-Pfeffer-Schököspitzen

24 Stück, Zubereitung ca. 30 Minuten, zum Kühlen ca. 7 Stunden

- ♦ 300 g dunkle Kuvertüre (75 %, gehackt)
- ♦ 50 g Butter
- ♦ 150 ml Schlagobers
- ♦ 1 TL Rosa Pfeffer (gehackt)

Deko:

- ♦ 1 EL Kakao
- ♦ 1 TL Rosa Pfeffer

- 1.** Kuvertüre und Butter in eine Schüssel geben. Obers aufkochen und zugießen. 5 Minuten ziehen lassen und glatt rühren. Gehackten Rosa Pfeffer untermischen. Masse abdecken und ca. 6 Stunden bei Raumtemperatur anziehen lassen.
- 2.** Schokomasse kurz aufrühren, in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und Spitzen auf Backpapier dressieren. Spitzen kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit Rosa Pfeffer verzieren.





Christstollen

2 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Gehenlassen ca. 2 Stunden

- ◆ 125 ml Milch
- ◆ 1 Würfel Germ
- ◆ 500 g glattes Mehl
- ◆ 220 g Butter (*weich*)
- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ Schale von ½ Bio-Zitrone (*abgerieben*)
- ◆ 2 Dotter
- ◆ 120 g blanchierte Mandeln
- ◆ 100 g gelbe Rosinen
- ◆ 200 g Rosinen

Zum Fertigstellen:

- ◆ 150 g Butter (*zerlassen*)
- ◆ 200 g Staubzucker

1. Milch erwärmen (nicht kochen), Germ darin auflösen und mit 4 EL vom Mehl verrühren. Dampfl mit wenig Mehl stauben und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig mixen. Dotter einzeln unterrühren.

2. Dampfl, übriges Mehl und die Buttermischung ca. 10 Minuten glatt kneten. Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

3. Teig durchkneten, Mandeln und Rosinen einarbeiten. Teig halbieren und rechteckig ausrollen. Obere Teighälften in die Mitte schlagen, untere Hälften darüber einschlagen.

4. Backblech mit Backpapier belegen. Stollen darauflegen, zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten aufgehen lassen. Rohr auf 180°C vorheizen.

5. Christstollen im Rohr (mittlere Schiene) ca. 45 Minuten backen.

6. Stollen aus dem Rohr nehmen, rundum mit zerlassener Butter bestreichen, anschließend großzügig mit Staubzucker bestreuen und auskühlen lassen.

CAFÉ LATTE



Kaffee und Kuchen gehören für viele einfach zusammen. Der luftig-leichte Milchschaum macht den Café Latte besonders schmackhaft. Und kaum ein anderer Kaffee passt so gut zum Christstollen.

Früchteküchlein mit Vanilleglasur

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 200 g glattes Mehl
- ◆ 1 TL Natron
- ◆ 1 Prise Muskat
- ◆ ½ TL Zimt
- ◆ ½ TL Ingwer (gemahlen)
- ◆ 1 Prise Nelkenpulver
- ◆ 300 g getrocknete Früchte
(Rosinen, kandierte Kirschen, Marillen, Orangeat)
- ◆ 240 ml Buttermilch
- ◆ 115 g Butter (zerlassen)
- ◆ 150 g brauner Zucker

Glasur:

- ◆ 200 g Staubzucker
- ◆ 3 TL Milch
- ◆ Mark von 1 Vanilleschote

Deko:

- ◆ 30 kandierte Kirschen
- ◆ 50 g blanchierte Mandeln

.....
◆ Butter

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Muffinblech mit Butter austreichen.
2. Mehl, Natron, Muskat, Zimt, Ingwer und Nelkenpulver vermischen. Trockenfrüchte untermengen. Buttermilch, Butter und Zucker verrühren und zu den trockenen Zutaten leeren. Alles verrühren. Masse in die Muffinmulden füllen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Für die Glasur Zucker, Milch und Vanillemark verrühren. Küchlein damit beträufeln. Mit kandierten Kirschen und Mandeln verzieren.

CAPPUCCINO



Der Cappuccino wird meist in dickwandigen Tassen serviert und zählt zu den beliebtesten Kaffeespezialitäten der Welt. Espresso und feinporiger Milchschaum – mehr braucht es nicht, um eine Tasse zuzubereiten. Italiener trinken ihren Cappuccino übrigens fast ausschließlich zum Frühstück.





Clementinen-Cupcakes

28 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 115 g weiche Butter
- ◆ 130 g Kristallzucker
- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ Schale von 1 Bio-Clementine
(abgerieben)
- ◆ 60 ml Clementinensaft
(frisch gepresst)
- ◆ 190 g glattes Mehl
- ◆ 1 ½ TL Backpulver

Crema:

- ◆ 80 g weiche Butter
- ◆ 140 g Staubzucker
- ◆ 175 g Frischkäse
- ◆ Schale von 1 Bio-Clementine
(abgerieben)
- ◆ 1 EL Clementinensaft
(frisch gepresst)

Gebrannte Mandeln:

- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 50 ml Wasser
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ ½ TL Zimt
- ◆ 100 g Mandeln

1. Für die Mandeln Zucker, Wasser, Vanillezucker und Zimt aufkochen. Mandeln zugeben und köcheln, bis das Wasser verdampft ist, dabei manchmal umrühren. Sobald die Masse krümelig wird, Hitze auf die Hälfte reduzieren und den Zucker unter Rühren karamellisieren lassen, bis alle Mandeln damit überzogen sind. Auf Backpapier leeren und auskühlen lassen.

2. Rohr auf 180°C vorheizen. Mini-Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

3. Butter und Zucker ca. 5 Minuten mixen. Eier einzeln unterrühren. Clementinenschale und -saft, Mehl und Backpulver untermischen. Die Hälfte der gebrannten Mandeln hacken und untermengen.

4. Masse in die Förmchen füllen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

5. Für die Crema Butter und Zucker aufmixen. Frischkäse, Clementinenschale und -saft unterrühren. Crema in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und Tupfen auf die Cupcakes dressieren. Mit den übrigen Mandeln verzieren.

Orangen- Rumkugeln

30 Stück, Zubereitung ca. 30 Minuten, zum Kühlen ca. 6 Stunden

- ◆ 250 g dunkle Kuvertüre (70 %, gehackt)
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 125 ml Schlagobers
- ◆ 4 EL Rum
- ◆ 80 g Orangeat (gehackt)
- ◆ 80 g Haselnüsse (geröstet, gehackt)
- ◆ 80 g Butterkekse (fein zerbröselt)

Deko:

- ◆ 300 g weiße Kuvertüre (geschmolzen)
- ◆ 20 g Pistazien (gehackt)

1. Kuvertüre und Butter in eine Schüssel geben. Obers aufkochen, über die Kuvertüre leeren und 5 Minuten ziehen lassen.

2. Masse glatt rühren. Rum, Orangeat, Nüsse und Butterkekse untermischen. Masse für ca. 5 Stunden kalt stellen.

3. Aus der Masse Kugeln formen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

4. Rumkugeln in die Kuvertüre tunken, gut abtropfen lassen und auf einen Bogen Backpapier setzen. Mit Pistazien verzieren.

ESPRESSO



Schwarz, kurz und intensiv im Geschmack, so muss ein guter Espresso sein. Getrunken wird er nicht nur zu den unterschiedlichsten Zeiten, sondern auch zu den unterschiedlichsten Speisen – etwa zu unseren Orangen-Rumkugeln.



Bauernweisheiten zum Winter

Ein Winter
ohne Schnee
tut den Bäumen
weh.

Fängt der Winter
zu früh an zu toben,
wird man ihn im
Dezember **nicht**
loben.

Bleibt der Winter
fern, **so nachwintert**
es gern.

Ist der **Winter**
warm, wird der
Bauer arm.

Der **Winter** sieht oft
dem Sommer **in die Karten.**

Glatte Pelz beim Wilde,
dann wird der **Winter milde.**

Bei **Donner**
im Winter
ist viel Kält
dahinter.

Sperret der
Winter zu früh
das Haus, hält
er sicher **nicht**
lange aus.

MONDSÜCHTIG

#könnenwir



JETZT
im Handel!

magazin | web | social | [woman.at](https://www.woman.at)

woman

Für Genießer.

