



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

LandGenuss

Inspiration für mit Liebe
zubereitete Köstlichkeiten

115
traumhafte
Rezepte

WEIHNACHTS- BÄCKEREI

SPEZIAL | 5,50 EURO
www.landgenuss-magazin.de



24 süße Ideen

Freude verschenken mit
Konfekt, Likör und mehr

Lebkuchen

Printen, Torte & Trifle
für Genuss im Advent.



Plätzchen

Neue Kreationen
zum Verlieben

Die schönste Zeit des Jahres

KLASSISCH: Stollen • Spitzbuben, Florentiner, Nussecken & Co. | **RAFFINIERT:** Festliche Desserts

Prachtvolle Wintertorten | **EINFACH:** Heißgetränke • Blätterteiggebäck | **PLUS:** Tipps und Grundrezepte

DAS BELIEBTE MEIN ZAUBERTOPF WEIHNACHTS-SPEZIAL IST ENDLICH DA!

AB SOFORT IM HANDEL ODER IM SHOP

Über 100
Rezepte, Tipps
und Mix-Tricks
für Thermomix®

Wunderbare
Adventsstimmung
auf 164 Seiten!



JETZT GLEICH BESTELLEN: WWW.FALKEMEDIA-SHOP.DE

mein ZauberTopf ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia und steht in keinerlei Verbindung zu den Unternehmen der Vorwerk-Gruppe. Die Marken „Thermomix“®, „TM5“ und „Varoma“ sowie die Produktgestaltungen des „Thermomix“ sind eingetragene Marken der Unternehmen der Vorwerk-Gruppe. Für die Rezeptangaben in mein ZauberTopf ist ausschließlich falkemedia verantwortlich. Foto: Getty Images / iStock / Getty Images Plus / Chet_W





ADVENTSZAUBER

Endlich steht die Weihnachtszeit vor der Tür. Wie jedes Jahr können wir es gar nicht erwarten, unsere Küche wieder in eine Backstube zu verwandeln, in der die wunderbarsten Plätzchen, die prächtigsten Torten, feinwürzige Lebkuchen-Variationen oder auch saftige Stollen entstehen, die man gemeinsam mit seinen Liebsten genießen kann. Wenn es Ihnen genauso geht, werden Sie an dieser Spezialausgabe Ihre helle Freude haben!

Sie lieben die Klassiker wie Spitzbuben, Nussecken & Co.? Dann blättern Sie mal auf Seite 78 und sehen Sie, welche süßen Kreationen es uns Redaktionsmit-

gliedern besonders angetan haben. Mal nach Omas Geheimrezept, mal abgewandelt und mit frischem Pfiff versehen, werden sie auch Sie begeistern.

Wer Freunden gern ein Lächeln ins Gesicht zaubert, findet bei unseren Geschenken aus der Küche (ab Seite 106) ganze 24 entzückende Ideen für Konfekt, Likör, weißen Nugat und mehr. Ideal auch, um damit einen kulinarischen Adventskalender zu bestücken.

Genießen Sie die schönste Zeit des Jahres!

Ihre „LandGenuss“-Redaktion



@landgenussmagazin



www.landgenuss-magazin.de/facebook

INHALT

LandGenuss Weihnachtsbäckerei 2020

REZEPTE

- 8 **Feine Plätzchen:** Neue Ideen für den bunten Teller. Damit sorgen Sie für eine genussvolle Adventszeit
- 22 **Lebkuchen:** Freuen Sie sich auf klassische Printen und raffinierte Abwandlungen wie Likör und Torte
- 32 **Verspieltes Gebäck:** Tannenbäume, Schneemänner und mehr bringen Kinderaugen zum Strahlen und schmecken auch den Großen
- 40 **Nüsse & Kerne:** Kuchen, Kleingebäck und zarte Makronen mit ordentlich Biss
- 50 **Stollen:** Der Weihnachtsklassiker in fünf Varianten
- 56 **Backen mit Äpfeln:** Herrlich fruchtige Leckerbissen für die winterliche Kaffeetafel
- 66 **Wintertorten:** Die werden Ihre Gäste begeistern
- 78 **Lieblingsstücke:** Wir zeigen unsere Favoriten und erklären, warum es kein Weihnachten ohne sie gibt
- 88 **Winterdesserts:** Besondere Nachspeisen fürs Fest
- 98 **Krosses aus Blätterteig:** Einfach zubereitet und unglaublich vielfältig
- 106 **Geschenke aus der Küche:** 24 liebevoll zubereitete kulinarische Schätze, die Eindruck machen
- 122 **Heißgetränke:** Mal mit, mal ohne Alkohol sind sie das Richtige an kalten Tagen!

RATGEBER

- 30 **Einfache Grundrezepte:** Mit Cremes & Co. veredeln Sie selbst gemachtes Gebäck im Nu!
- 48 **Wintergewürze im Porträt:** Zimt, Gewürznelken und mehr sorgen für ein Feuerwerk an Aromen
- 65 **Beste Backzutaten:** Wir zeigen Ihnen, was Sie immer im Haus haben sollten und wie Sie Zucker etc. im Zweifel auch ersetzen können
- 77 **Praktische Backhelper:** Mit diesen Utensilien kann in der Backstube nichts mehr schiefgehen
- 104 **Altes Wissen:** Zwölf wertvolle Haushaltstipps für eine stressfreie Weihnachtszeit

Fotos: Anna Gieseier (3); Frauke Antholz (1); Getty Images/Stock/JulieWild (1); StockFood/Hoersch, Julia (1); Ira Leoni (1); © EMF/Janina Lechner (1)



50 Heiß geliebte Stollen

122 Seelenwärmer für kalte Tage



106 Leckeres zum
Verschenken



22 Traumhafte
Lebkuchen



8 Feine Plätzchen für
den bunten Teller



88 Festliche
Nachspeisen



32 Niedlich & verspielt:
Gebäck für kleine
Genießer

DIES & DAS

- 3 Editorial
- 6 Rezeptfinder
- 130 Buchtipps &
Impressum



98 Knusperstückchen
aus Blätterteig

Knusperstückchen
aus Blätterteig



REZEPTFINDER

Alle Rezepte dieser Ausgabe auf einen Blick



S. 14 Schoko-Gewürz-Knöpfe | Weihnachtliche Bobbes



S. 16 Nugat-Johannisbeer-Schneeflocken



S. 17 Spritzgebäck mit Kuvertüre | Nuss-Frucht-Rauten



S. 18 Linzer Sterne



S. 18 Macadamia-Balsamico-Kipferl | Kissinger Brötchen



S. 19 Schoko-Zimt-Brezeln | Mandelplätzchen mit Krokant



S. 19 Pistazien-Gewürzplätzchen



S. 20 Husarenkrapfen | Mohnschnecken



S. 21 Feine Florentiner | Haselnussstangen



S. 24 Printen | Lebkuchenlikör



S. 25/26 Lebkuchen-Trifle | Lebkuchenhaus



S. 29 Apfel-Lebkuchentorte mit Karamellsoße



S. 35 Schokoladen-Tannenbäume | Schneemänner



S. 36/37 Schoko-Butterkeks-Pralinen | Bunte Müsliräge



S. 39 Marzipan-Zipfelmützchen



S. 44 Gugelhupf mit Pekannüssen | Pinienkernmakronen



S. 46 Nussknacker | Walnussmakronen



S. 46 Schokoladenkonfekt | Nussküchlein



S. 47 Mandelschnecken | Krosse Nusswaffeln



S. 52 Klassischer Butterstollen



S. 53 Birnenstollen mit Schuss | Marzipanstollen



S. 54 Quarkstollen mit Cranberries | Apfel-Mohnstollen



S. 58 Apfelgugelhupf mit Zimt-Pekannuss-Swirl



S. 59 Tarte Tatin



S. 61 Bratäpfel mit Marzipan | Versunkener Apfelkuchen



S. 62 Krapfen mit Apfelcreme und Vanillepudding



S. 64 Apfel-Quark-Torte



S. 71 Schokoladen-Feigen-Torte mit Ahornsirup



S. 72 Mokka-Orangen-Torte



S. 74 Schoko-Schichttorte | Brombeer-Schokoladentorte



PLUS: 18 weitere Rezeptideen

- S. 30/31 Grundrezepte für Cremes, Glasuren & Co.
- S. 125 Rezepte für Sirup und Aromazucker



WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Haben Sie sich schon überlegt, mit welchem Gebäck Sie dieses Jahr die Plätzchendosen und die Bäuchlein Ihrer Liebsten füllen möchten? Bei diesen fünfzehn Kreationen werden Sie einfach immer wieder zugreifen wollen

Linzer Sterne
Rezept auf Seite 18



Macadamia-Balsamico-Kipferl
Rezept auf Seite 18



Kissinger Brötchen
Rezept auf Seite 18



Schoko-Zimt-Brezeln
Rezept auf Seite 19



Mandelplätzchen mit Krokant
Rezept auf Seite 19





SERVICETIPP

Bei der Aufbewahrung von Plätzchen empfiehlt es sich, sie schichtweise mit Backpapier als Trennung dazwischen in Metalldosen zu verstauen. So gehen Sie sicher, dass sie auch nach einer Lagerung von 2–3 Wochen unversehrt sind.



Pistazien-Gewürz-
plätzchen
Rezept auf Seite 19

Süße Goldstücke



Husarenkrapfen
Rezept auf Seite 20

Mohnschnecken
Rezept auf Seite 20



Feine Florentiner
Rezept auf Seite 21



Haselnussstangen
Rezept auf Seite 21





Schoko-Gewürz-Knöpfe

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.
zzgl. 1 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 45 Stück

- 300 g Weizenmehl Type 405 zzgl.
etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- ¼ TL Kardamompulver
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Prise Pimentpulver
- 1 Prise Gewürznelkenpulver
- 3 EL Kakaopulver
- 150 g kalte Butter in Stückchen
- 2 Eier
- 2 EL Schokotropfen
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- ½ TL Spekulatiusgewürz

ZUBEREITUNG

1 Das Mehl mit Salz, Gewürzen und Kakao vermischen. Den Mix auf der Arbeitsfläche aufhäufen und eine Mulde hineindrücken. Butter und Eier hineingeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas mehr Mehl einarbeiten. Schokotropfen unterkneten. Den Teig dann in Frisch-

haltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann 3 mm dick ausrollen und 45 Kreise (Ø etwa 5 cm) ausschneiden. Diese auf den Blechen verteilen und nach Belieben mit einem Keksstempel ein Muster hineindrücken. Die Bleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen geben und die Kekse darin 10–12 Min. backen, dann auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4 Für die Glasur die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen und das Spekulatiusgewürz einrühren. Die Kekse mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen, dann auf Backpapier setzen. Die Kuvertüre fest werden lassen.

Weihnachtliche Bobbes

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

zzgl. 1 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 20 Stück

- 200 g Weizenmehl Type 405 zzgl.
etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- 1 EL Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 80 g Zucker zzgl. 2 EL für Streusel
und Belag
- 110 g kalte Butter in Stückchen zzgl.
1 EL für die Streusel
- 1 Ei
- 75 g Marzipanrohmasse
- 2 EL Rum
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Mandelblättchen
- 2 Prisen Zimtpulver

ZUBEREITUNG

1 Mehl mit Salz, Stärke, Backpulver und Zucker vermischen. Den Mix auf der Arbeitsfläche aufhäufen und eine Mulde hineindrücken. Butter und Ei hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2 Für den Belag 2 EL Zucker, Marzipan und Rum glatt rühren. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen und mit der Marzipanmasse bestreichen. Semmelbrösel, Rosinen und Mandelblättchen mit 1 Prise Zimt vermischen. Den Mix auf die Marzipanmasse streuen und den Teig von der langen Seite eng aufrollen. Die Rolle in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in etwa 20 Scheiben schneiden, diese auf das Blech legen. 1 EL Zucker, 2 EL Mehl, 1 EL Butter und 1 Prise Zimt zwischen den Fingern zu kleinen Streuseln verreiben, diese auf den Teiglingen verteilen. Die Bobbes ca. 20 Min. im Ofen backen, auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Knusprige Lieblinge mit Streuseln





So fein!

Nugat-Johannisbeer-Schneeflocken

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

ZUTATEN für etwa 30 Stück

- 200 g Weizenmehl Type 405 zzgl.
etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- 70 g Puderzucker
- ½ unbehandelte Zitrone
- 100 g kalte Butter in Stückchen
- 1 Eigelb
- 400 g Nugat
- 200 g Johannisbeergelee
- 300 g Zartbitterkuvertüre
- einige goldene Zuckersternchen

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl mit Salz und Puderzucker vermischen. Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. 1 TL der Schale fein

abreiben. Die Zitronenschale mit kalter Butter und Eigelb zur Mehlmischung geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Ausstecher etwa 30 Schneeflocken (4–5 cm) daraus ausschneiden. Diese mit Abstand zueinander auf die beiden vorbereiteten Bleche setzen. Die Kekse blechweise im vorgeheizten Ofen in etwa 8 Min. goldgelb backen, anschließend aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

3 Den Nugat auf Zimmertemperatur bringen, dann zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen und 30 Min. kalt stellen. Mit denselben Ausstechern ebenso ca. 30 Schneeflocken ausschneiden. Die Keksunterseiten mit Johannisbeergelee bestreichen und je 1 Nugatstern daraufsetzen. Etwa 30 Min. kalt stellen.

4 Die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen, dann etwas abkühlen lassen. Die Schneeflocken mit der Nougatseite in die Schokolade tauchen, diese auf Backpapier fest werden lassen. Die Keksoberteile nach Belieben mit feinen Kuvertürestreifen verzieren und mit einigen Zuckersternchen bestreuen.



Spritzgebäck mit Kuvertüre

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.
zzgl. 30 Min. Ruhezeit

ZUTATEN für 45–50 Stück

- 200 g weiche Butter
- ½ unbehandelte Orange (Abrieb)
- 75 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 3 Eier
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Zimtpulver
- 300 g Weizenmehl Type 405
- etwas Milch, bei Bedarf
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 1 TL Kokosfett

ZUBEREITUNG

1 Butter in einer Schüssel mit Orangenabrieb, Zucker, Vanillezucker und Eiern cremig rühren. Backpulver mit Zimt und Mehl mischen und unter die Masse rühren, bis ein streichfähiger Teig entstanden ist. Ggf. etwas Milch dazugeben. Den Teig 30 Min. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle geben und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche kleine Kringel (ca. 5 cm) spritzen. Diese blechweise 10–12 Min. backen und auskühlen lassen. Mit einem Mix aus geschmolzener Kuvertüre und Kokosfett garnieren.

Nuss-Frucht-Rauten

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 5 Min.

zzgl. 1 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für etwa 50 Stück

- 250 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- 275 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Eigelb
- 300 g kalte Butter in Stückchen
- 150 g geschälte Mandelkerne
- 120 g Pekannusskerne
- 150 g Haselnusskerne
- 450 g getrocknete Früchte (z. B. Feigen, Datteln, Kirschen)
- 175 ml Honig

ZUBEREITUNG

1 Mehl mit Salz und 100 g Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen und dazugeben. Eigelb und 180 g Butter dazugeben und alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas mehr Mehl oder Wasser ergänzen. Den

Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf Blechgröße ausrollen, dann auf das Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen 10–12 Min. vorbacken.

3 Mandeln, beide Nusssorten und Trockenfrüchte grob hacken. 120 g Butter, restlichen Zucker und Honig in einem Topf zerlassen. Die Nuss-Frucht-Mischung unterrühren und die Masse auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen. Alles in weiteren 20–25 Min. goldbraun und knusprig backen.

4 Den Kuchen mit dem Backpapier vom Backblech auf ein Kuchengitter ziehen und etwas abkühlen lassen, dann in 2–3 cm große Rauten schneiden und vollständig auskühlen lassen.





Linzer Sterne

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

zzgl. 2 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 35–40 Stück

- 1 Vanilleschote
- 150 g weiche Butter
- 125 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimtpulver
- 4 Eigelb
- 250 g Weizenmehl Type 550 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- ½ TL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Himbeerkonfitüre
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauslösen. Mit Butter, Zucker, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver und Nüssen vermischen. Den Mix zur Buttermasse geben und alles kurz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier belegen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann portionsweise dünn ausrollen und Sterne in drei unterschiedlichen Größen ausstechen. Diese auf den Blechen verteilen und im Ofen nacheinander in etwa 8 Min. goldgelb backen. Die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Je 1 großen Stern mit Himbeerkonfitüre bestreichen und 1 nächst kleineren Stern daraufsetzen. Diesen ebenfalls mit etwas Konfitüre bestreichen und 1 kleinsten Stern obenauf platzieren. Die Konfitüre trocknen lassen und die Sterne mit Puderzucker bestäuben.



Macadamia-Balsamico-Kipferl

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für 30 Stück

- 120 g Macadamianusskerne
- 3 EL heller Balsamicoessig
- 2 EL Dinkelvollkornmehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 200 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 160 g Butterschmalz
- etwas feiner Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1 Nüsse mit Essig im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. Den Mix mit Mehl, Zucker, Salz und Butterschmalz auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zu einer daumendicken Rolle formen. Diese in 30 Scheiben schneiden, zu Kipferln formen, auf das Blech setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Min. hellgoldgelb backen. Kipferl mit Zucker bestreuen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Kissinger Brötchen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 5 Min.

zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für 35 Stück

- 100 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Ei
- 150 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Aprikosenmarmelade
- 175 g Zartbitterschokolade
- 35 Walnusshälften

ZUBEREITUNG

1 Butter und Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Salz, Zimt, Ei, Mehl und 150 g Haselnüsse dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, in 2 Portionen teilen, ausrollen und jeweils 35 Kreise (Ø etwa 5 cm) ausschneiden. Die Teigkreise auf die beiden vorbereiteten Backbleche verteilen und nacheinander im vorgeheizten Backofen etwa 10 Min. backen. Die Kekse auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

4 Je 2 ausgekühlte Kekse mit Aprikosenkonfitüre zusammenkleben. Die Schokolade hacken und in einer Metall-

schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Kekse bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen, mit den übrigen gemahlenen Haselnüssen bestreuen und auf Backpapier setzen. Auf die Plätzchen mittig je 1 Walnusshälfte setzen. Alles gut trocknen und fest werden lassen.



3 Beide Kuvertüresorten hacken und gemeinsam über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen, dann abkühlen lassen. Die ausgekühlten Kekse diagonal bis zur Hälfte hineintauchen, mit Krokant bestreuen und auf Backpapier setzen. Kuvertüre fest werden lassen.



Schoko-Zimt-Brezeln

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.
zzgl. 2 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 250 g gemahlene Mandeln
- 50 g Dinkelvollkornmehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- 100 g Rohrzucker
- 2 TL Zimtpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 150 g weiche Butter
- 1 Ei
- etwas feiner Zucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1 Mandeln, Mehl, Salz, Zucker, Zimt und Kakao vermischen und auf der Arbeitsfläche aufhäufen. Butter und Ei dazugeben und alles von Hand rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl bzw. etwas eiskaltes Wasser einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt 2 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 40 kleine Brezeln daraus ausschneiden. Die Teiglinge auf das Blech setzen und im Ofen ca. 15 Min. backen. Noch warm mit Zucker bestreuen, auskühlen lassen.

Mandelplätzchen mit Krokant

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

zzgl. 1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 36 Stück

- 50 g Zartbitterschokolade
- 200 g gemahlene Mandeln
- 50 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1/4 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Prise Sternanispulver
- 1 Ei
- 100 g Butter
- 100 g Vollmilchkuvertüre
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 75 g Haselnusskrokant

ZUBEREITUNG

1 Zartbitterschokolade fein reiben. Für den Teig gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver, Zucker, Anis, Ei sowie Butter und geriebene Schokolade auf die Arbeitsfläche geben und alles mit einer Teigkarte grob durchhacken, dann von Hand rasch zu einem Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den kalten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche quadratisch (etwa 18 x 18 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Den Teig im vorgeheizten Ofen in etwa 15 Min. goldbraun backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und noch warm in etwa 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. Diese auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.



Pistazien-Gewürzplätzchen

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

zzgl. 1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 30 Stück

- 175 g weiche Butter
- 4 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Prise Kardamompulver
- 2 Eigelb
- 175 g Pistazienkerne, gehackt
- 200 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 250 g weiße Schokolade
- 150 g Mandelstifte
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Butter, Vanillezucker, Zimt und Kardamom in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eigelb, 100 g Pistazien und Mehl dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Diesen in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig kurz durchkneten, in 2 Portionen teilen, jeweils dünn ausrollen und je 30 runde Plätzchen mit welligem Rand (Ø 6 cm) ausschneiden. Diese auf die Bleche setzen und im Ofen nacheinander 10–12 Min.

backen. Die Kekse dann auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3 Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen. Mandelstifte und $\frac{1}{3}$ der übrigen Pistazien dazugeben und untermengen. Ist die Schokolade streichfähig abgekühlt, etwa $\frac{1}{3}$ der Schokomasse auf die Hälfte der Plätzchen geben. Je 1 zweites Plätzchen daraufsetzen und leicht andrücken. Restliche Schokomasse auf die Plätzchen verteilen und mit übrigen Pistazien bestreuen. Fest werden lassen und Kekse mit Puderzucker bestäuben.



Husarenkrapfen

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.
zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 200 g Weizenmehl Type 405 zzgl.
etwas mehr zum Verarbeiten
- 80 g gemahlene Mandeln
- 1 Msp. Gewürznelkenpulver
- $\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver
- 75 g Zucker
- 175 g kalte Butter in Stückchen
- 1 Ei
- 200 g Kirschkonfitüre (nach Belieben
noch eine 2. Sorte, z. B. Johannisbeere)
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Mehl, gemahlene Mandeln, Nelken, Zimt und Zucker vermischen und den Mix auf der Arbeitsfläche aufhäufen. Eine Mulde in die Mitte drücken. Butter und Ei hineingeben. Alle Zutaten mit einer Teigkarte krümelig hacken, dann mit den Händen rasch zu einem glatten

Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Aus jeder Portion eine etwa 2,5 cm dicke Rolle formen, diese in 10 Scheiben schneiden. Daraus kleine Kugeln formen und mit etwas Abstand auf den beiden vorbereiteten Backblechen verteilen.

3 Mit einem Kochlöffelstiel je eine kleine Mulde in jede Teigkugel drücken. Die Konfitüre in einem Topf langsam unter Rühren erwärmen und als Klecks in die Mulden füllen.

4 Die gefüllten Teigkugeln dann im vorgeheizten Backofen blechweise in 10–12 Min. goldgelb backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen. Die Husarenkrapfen mit etwas Puderzucker bestäuben.

TIPP: Anstelle von Konfitüre können Sie nach Belieben auch Nugat oder Lemon Curd verwenden. Wichtig ist dabei, dass Sie die Teiglinge un gefüllt backen und erst anschließend den geschmolzenen Nugat oder Lemon Curd in die Mulden der ausgekühlten Plätzchen geben.



GENUSSTIPP

Sehr gut schmeckt auch eine

Variante, bei der ein Teig aus 280 g Mehl, 75 g Zucker, 175 g kalter Butter, 1 Ei und der abgeriebenen Schale von 1 unbehandelten Zitrone zubereitet wird. Den Teig wie oben beschrieben formen und die Mulden der Kekse nach dem Backen mit geschmolzener Zartbitterschokolade füllen.



Mohnschnecken

ZUBEREITUNGSZEIT

 1 Std.

zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für 40 Stück

- 200 g Weizenmehl Type 405 zzgl.
etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- 2 EL Speisestärke
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 110 g kalte Butter in Stückchen
- 1 Ei
- 200 g Mohn-Backmasse
- 1 Eigelb
- 2 EL gehackte Mandeln

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Salz, 1 EL Stärke, Backpulver und Zucker vermischen. Den Mix auf der Arbeitsfläche aufhäufen und eine Mulde hineindrücken. Butter und Ei hineingeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2 Für den Belag die Mohn-Backmasse in einer Schüssel mit Eigelb und 1 EL Speisestärke verrühren, dann die gehackten Mandeln untermengen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (20 x 30 cm) ausrollen und mit der Mohnmasse bestreichen.

3 Das Teigrechteck an der kurzen Seite der Länge nach mittig halbieren, um 2 längliche Rechtecke (je 10 x 30 cm) zu erhalten. Jeweils die langen Seiten von außen nach innen einrollen, sodass sie sich in der Mitte treffen. Leicht festdrücken, dann jeweils in 20 Scheiben schneiden. Diese auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen.

4 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge blechweise in 12–15 Min. goldbraun backen. Die Mohnschnecken dann auf Kuchengittern auskühlen lassen.

TIPP: Für eine fruchtige Note können Sie den Teig dünn mit etwas Hagebutten- oder Aprikosenkonfitüre bestreichen, bevor Sie die Mohnmasse daraufgeben.



Feine Florentiner

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 10 Min.

ZUTATEN für 50 Stück

- 125 g Sahne
- 125 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Zimtpulver
- 50 g Butter
- 3 EL Zitronat
- 3 EL Orangeat
- 150 g Mandelblättchen
- 75 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Sahne mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Butter in einem Topf aufkochen und ca. 5 Min. sanft köcheln lassen. Zitronat und Orangeat fein hacken und mit der Hälfte der Mandelblättchen dazugeben. Das Mehl unterrühren, die Masse vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2 Mithilfe von zwei Teelöffeln 50 kleine Teighäufchen mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Backbleche setzen. Die Teiglinge mit übrigen

Mandeln bestreuen und blechweise im vorgeheizten Backofen in 15–20 Min. goldbraun backen. Die Florentiner auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 Die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen und die Unterseite der Florentiner damit bestreichen. Gut fest werden lassen.



Haselnussstangen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 5 Min.

zzgl. 9 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 50 Stück

- 250 g Haselnusskerne
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimtpulver
- 2 Eier zzgl. 1 Eiweiß
- 250 g Weizenmehl Type 405
- etwas Zuckerguss und einige Zuckersternchen zum Garnieren, nach Belieben

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Nüsse auf einem Backblech verteilen und ca. 8 Min. im Ofen rösten. Anschließend auf ein Küchenhandtuch geben und die Häutchen abreiben. Die gerösteten Nüsse abkühlen lassen und im Blitzhacker fein mahlen.

2 Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Butter, Zucker, Salz, Zimt und Zitronenschale in einer Schüssel schau-

mig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die 2 Eier nacheinander gut einrühren. Die Nüsse mit dem Mehl vermischen und zur Buttermasse geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen etwa 1 Std. kalt stellen. Anschließend zwischen zwei Lagen Backpapier quadratisch (ca. 30 x 30 cm) ausrollen und über Nacht kalt stellen.

3 Am nächsten Tag den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigplatte auf ein Backblech geben, das obere Backpapier abziehen. Teig mit verquirtem Eiweiß bestreichen und im vorgeheizten Ofen 8–10 Min. backen. Auf der Platte anschließend mit einem Messer die Stangen (ca. 3 x 6 cm) markieren (nicht schneiden) und alles in weiteren 8–10 Min. goldgelb backen.

4 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß die vormarkierten 50 Stangen ausschneiden. Diese auf Kuchengittern auskühlen lassen, dann nach Belieben mit etwas Zuckerguss und einigen Zuckersternchen garnieren und alles gut trocknen lassen.





LEBKUCHEN

Alle lieben den Klassiker aus der Weihnachtsbackstube. Freuen Sie sich auf Printen, Torte und mehr mit dem unvergleichlichen Aroma und überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem selbst gemachten Lebkuchenhäuschen!

Printen
Rezept auf Seite 24





Printen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 350 g Zuckerrübensirup
- 80 g brauner Zucker
- 2 EL Butter
- 500 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 TL Zimtpulver
- je ¼ TL Anis-, Gewürznelken- und Pimentpulver
- je ½ TL Kardamom-, Koriander- und Ingwerpulver
- ½ TL Natron
- ¼ TL Salz
- 1 TL Hirschhornsalz
- 1 TL Pottasche
- 150 g Grümmelkandis
- 5 EL Milch
- 200 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Zuckerrübensirup mit dem braunen Zucker und der Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und den Mix kurz etwas abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl mit Gewürzen, Natron und Salz vermischen. Den Zuckerrübensirupmix dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Hirschhornsalz und Pottasche jeweils in 1–2 EL Wasser auflösen und zusammen mit dem Grümmelkandis zum Teig geben. Ebenfalls gründlich unterkneten.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 8 mm dick ausrollen. Dann in 2 x 8 cm große Streifen schneiden. Diese mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche legen, mit Milch bestreichen und blechweise im vorgeheizten Ofen in 10–12 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Inzwischen die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die ausgekühlten Printen nach Belieben vollständig oder halb in die Kuvertüre tauchen oder anderweitig damit garnieren. Die Kuvertüre fest werden lassen.



Lebkuchenlikör

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

ZUTATEN für 2 Flaschen à 700 ml

- 200 g Lebkuchen (siehe Printen-Rezept links)
- 100 g Zucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 EL Kakaopulver
- 500 g Sahne
- 650 ml Milch
- 350 ml Korn

ZUBEREITUNG

1 Die Lebkuchen in der Küchenmaschine oder einem Blitzhacker fein mahlen. Zucker, Lebkuchengewürz und Kakao-pulver dazugeben und alles erneut fein mixen. Die Mischung mit Sahne und Milch in einem Topf unter Rühren aufkochen. 2–3 Min. köcheln lassen, dabei weiterrühren.

2 Den Mix abkühlen lassen. Korn dazugießen und alles fein pürieren. Den Likör in die sterilisierten Flaschen füllen, im Kühlschrank aufbewahren. So hält er sich mind. 2 Wochen.

TIPP: Den Likör vor dem Servieren gut schütteln. Wer es etwas feiner mag, lässt ihn nach Zugabe des Korns über Nacht durchziehen und gießt ihn am nächsten Tag durch ein feines Sieb.

Lebkuchen-Trifle

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min. zzgl. etwa 1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 6 Personen

- 500 g Pflaumen
- ½ unbehandelte Zitrone
- je 2 Zimtstangen und Kardamomkapseln
- 200 g Zucker
- 100 ml Rotwein
- 1 EL Speisestärke
- 400 g Lebkuchen (siehe Printen-Rezept links)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 400 g Sahne
- 2 TL Zimtpulver
- 400 g Quark

ZUBEREITUNG

- 1** Die Pflaumen waschen, halbieren und vom Stein befreien, dann in Spalten schneiden. Zitronenhälfte heiß abwaschen

und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Pflaumen mit Zitronensaft, Zimt, Kardamom, 100 g Zucker und Rotwein in einen Topf geben.

2 Alles unter Rühren aufkochen und zugedeckt 5–7 Min. sanft köcheln lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die kochende Pflaumenmischung damit abbinden. Das Kompott vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend Zimtstangen und Kardamomkapseln entfernen.

3 Die Lebkuchen grob in Stücke brechen oder schneiden. Die Schokolade grob hacken. Die Sahne mit dem Zimt steif schlagen. Den Quark mit übrigem Zucker und Zitronenabrieb glatt rühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Lebkuchenstücke, Zimt-Quarkcreme und Pflaumenkompott abwechselnd in 6 Dessertgläser oder -schälchen schichten. Das Dessert mit der Schokolade bestreuen und sofort servieren.



Lebkuchenhaus

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 30 Min. zzgl. etwa 10 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 1 Haus (ergibt ca. 12 Portionen)

- 125 g Honig
- 125 g Zuckerrübensirup
- 180 g Butter
- 150 g Zucker
- 15 g Lebkuchengewürz
- 650 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- ½ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 3 Eiweiß
- 600 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- einige Süßigkeiten zum Verzieren nach Belieben (z. B. Schokolinsen, Fruchtgummi, Zuckerperlen)

ZUBEREITUNG

1 Honig, Zuckerrübensirup, Butter, Zucker und Lebkuchengewürz in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mischung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2 Mehl, Natron, Backpulver und Salz vermischen. Die Honigmischung kurz unterrühren, dann das Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank legen.

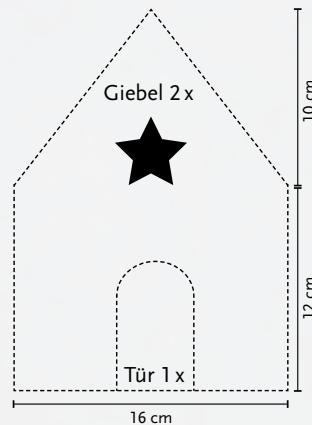
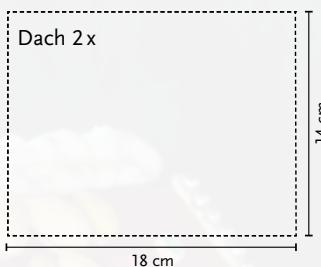
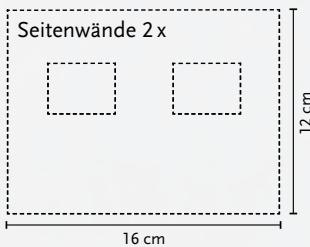
3 Den Lebkuchenteig 30–45 Min. vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise etwa 1 cm dick ausrollen. Mithilfe der Schablone (siehe Seite 27) 2 Rechtecke für das Dach (14 x 18 cm), 2 Rechtecke für die Seiten (12 x 16 cm) und 2 gleich große Giebelfronten (Breite 16 cm, Höhe etwa 22 cm, dabei nach etwa 12 cm nach oben hin zum Dreieck ausschneiden). Nach Belieben Fenster und Türen herausschneiden. Aus dem übrigen Teig eine Bodenplatte formen. Die Zuschnitte 30 Min. in den Kühlschrank legen.

4 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zuschnitte mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen und blechweise im vorgeheizten Ofen 12–16 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Das Eiweiß mit Puderzucker und Zitronensaft steif schlagen. Portionsweise in einen Spritzbeutel füllen und das Haus aus den gebackenen Lebkuchenzuschnitten zusammensetzen. Zwischendurch die Wände kurz festhalten und den Guss antrocknen lassen. Zum Schluss das Haus nach Belieben mit Süßigkeiten und weiterem Zuckerguss verzieren und alles trocknen lassen.





SCHABLONE



Schablone herunterladen unter
[www.landgenuss-magazin.de/
lebkuchenhaus](http://www.landgenuss-magazin.de/lebkuchenhaus)

Winterliche Versuchung



Apfel-Lebkuchentorte mit Karamellsoße

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 20 Min.

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 20 cm)

FÜR DEN TEIG

- 85 g Zuckerrübensirup
- 50 g Honig
- 75 g Butter
- 50 g brauner Zucker
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 250 g Weizenmehl Type 405
- ½ TL Natron
- ½ TL Backpulver
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Joghurt

FÜR DIE KARAMELLSOSSE

- 200 g Zucker
- 60 g Butter
- 200 g Sahne
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1 Zuckerrübensirup, Honig, Butter, die Hälfte des Zuckers und Lebkuchengewürz in einem Topf unter Rühren aufkochen, bis der Zucker sich gelöst hat. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen. Mehl, Natron und Backpulver mischen. Eier mit übrigem Zucker und Salz schaumig schlagen. Zuckerrüben-Mix unterrühren, dann Mehlmischung und Joghurt untermischen. Den Teig in die Form geben und im heißen Ofen 35–40 Min. backen.

2 Für die Karamellsoße den Zucker mit 60 ml Wasser goldgelb karamellisieren. Vorsichtig Butter und Sahne dazugeben, das Salz dazugeben und alles unter Rühren erhitzen, bis das Karamell sich gelöst hat. Karamellsoße abkühlen lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Zitrone heiß waschen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Äpfel mit Zitronenschale und -saft, 60 g Zucker, Wein, Zimtstange und Anis in einem Topf aufkochen. Alles 8–10 Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist, dann abkühlen lassen.

3 Apfelsaft und Amaretto mischen. Den Kuchen in 3 gleich dicke Böden teilen. Für die Creme die Sahne mit restlichem Zucker, Sahnefestiger und Zimt steif schlagen. Joghurt unterziehen. Zimtstange und Anis aus dem Kompott entfernen. Die Böden mit der Apfelsaftmischung tränken und mit Kompott und Creme auf einer Tortenplatte aufschichten. Die Torte mit der Karamellsoße beträufeln und sofort servieren.



Schokoladig und saftig – Kekse auf amerikanische Art

Chocolate Crinkle Cookies mit Lebkuchenherzen

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min. zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 20 Stück

- | | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| » 100 g Zucker | » 1 TL Zimtpulver |
| » 40 g Kakaopulver | » ½ TL Salz |
| » 60 ml Pflanzenöl | » 1 Messerspitze Gewürznelkenpulver |
| » 2 Eier | » 1 Packung Lebkuchenherzen (z. B. „Bahlsen Akora Edelherz“) |
| » Abgeriebene Schale von ½ unbeschalteten Orange | » 70 g Puderzucker |
| » 120 g Mehl | |
| » 1 TL Backpulver | |

ZUBEREITUNG

1 Zucker, Kakaopulver, Öl, Eier und Orangenschale mit einem Handrührgerät zu einer homogenen Masse verrühren. In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Zimt, Salz, Nelken) vermengen und unter ständigem Rühren langsam zur Kakaomasse geben.

2 Die Lebkuchenherzen klein hacken und unter die Kakaomasse mängen, diese dann mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie sich anschließend besser formen lässt.

3 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Puderzucker in einen tiefen Teller geben. Je 1/2 EL des gekühlten Teigs abnehmen und mit leicht angefeuchteten Händen zu einer Kugel formen. Diese großzügig im Puderzucker wälzen. Die Kugeln mit ausreichend Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen.

4 Die Kekse 10–12 Min. im vorgeheizten Ofen backen, sie sollen im Innern noch etwas feucht sein. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen.

GRUNDREZEPTE

Mit diesen zwölf Basisrezepten verfeinern Sie Ihre süßen Weihnachtsleckereien im Handumdrehen.

Das Beste: Sie sind nicht nur schnell fertig, sondern auch richtig einfach zuzubereiten!

BACKZUTATEN

Mohnmasse

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Min.

ZUTATEN für ca. 350 g

- 120 g gemahlener Mohn
- 250 ml Milch
- 25 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 20 g Speisestärke

ZUBEREITUNG

Mohn, Milch, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke in einem Topf vermengen und aufkochen. Die Mischung vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Mohnmasse je nach Rezept weiterverarbeiten.

Orangeat und Zitronat

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 20 Min.

zzgl. 8 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für ca. 100 g

- 2 unbehandelte Orangen bzw. Zitronen
- 250 g Zucker

ZUBEREITUNG

Die Orangen bzw. Zitronen kreuzweise mit einem Messer einschneiden und die Schale in Vierteln abschälen. Die Schale mit 250 ml Wasser in einen Topf geben und etwa 15 Min. kochen lassen. Wasser abgießen und die Schale mit 250 ml frischem Wasser auffüllen. Zucker dazugeben und alles 50 Min. sanft köcheln lassen. Abgießen, die Schale auf einem Kuchengitter über Nacht trocknen lassen. Dann fein würfeln, in Gläser abfüllen und trocken lagern.

Marzipan

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

ZUTATEN für ca. 500 g

- 280 g blanchierte Mandelkerne
- 250 g Puderzucker
- 1½ EL Rosenwasser

ZUBEREITUNG

Mandeln in einem leistungsstarken Standmixer fein zerkleinern, alternativ gemahlene Mandeln verwenden. Mandeln mit Puderzucker und Rosenwasser in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verkneten. Diese nach Belieben weiterverarbeiten.

Vanillepaste

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min.

ZUTATEN für ca. 300 g

- 8 Vanilleschoten
- 200 g Rohrzucker
- 1 EL Glukosesirup
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschoten grob in kleinere Stücke schneiden und mit dem Rohrzucker in einen leistungsstarken Standmixer geben. Alles fein zerkleinern, den Mix dann mit Glukosesirup, Salz und 100 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Alles 10 Min. bei mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Die Paste dann auskühlen lassen, in ein Fläschchen füllen und im Kühlenschrank aufbewahren.

DEKOR

Himbeerzucker

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Min.

ZUTATEN für ca. 160 g

- ½ unbehandelte Zitrone
- 10 g gefriergetrocknete Himbeeren
- 150 g Zucker

ZUBEREITUNG

Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Die Himbeeren in einem Mörser fein zerstoßen. Zitronenschale und Zucker dazugeben und alles erneut fein mörsern. Den Himbeerzucker in ein Schraubglas geben und trocken lagern.

Nusskrokant

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Min.

ZUTATEN für ca. 600 g

- 400 g Nusskernmischung
- 120 g Butter
- 40 g Sahne
- 150 g Zucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nussmischung hacken und mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben. Alles kurz aufkochen, die Masse dann auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen etwa 8 Min. backen, wenden und weitere 7 Min. backen. Dann erneut wenden und auskühlen lassen. Das Nusskrokant verbrauchen, solange es knusprig ist.

CREMES & GLASUREN

Zuckerguss

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

ZUTATEN für ca. 200 g

- ½ Zitrone (Saft)
- 200 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Zitronensaft und Puderzucker in einer Schüssel verrühren. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe färben und Gebäck damit überziehen bzw. garnieren. Den Guss trocknen lassen.

Schokoladenfrosting

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Min.

ZUTATEN für ca. 450 g

- 100 g Schokolade
- 150 g weiche Butter in Stückchen
- 200 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Schokolade grob hacken, schmelzen und warm halten. Butter in grobe Stücke schneiden und schaumig schlagen. Nach und nach den Puderzucker hinzufügen. Flüssige Schokolade zugeben und weiter schlagen, bis alles gut vermischt ist. Die Menge reicht für 6 Cupcakes oder das Ummanteln eines Kuchens (Ø 26 cm).

Frosting

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

ZUTATEN für ca. 800 g

- 200 g weiche Butter in Stückchen
- 200 g Puderzucker
- 400 g Frischkäse (Zimmertemperatur)

ZUBEREITUNG

Butter und Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Den Frischkäse kurz unterrühren. Das Frosting in einen Spritzbeutel geben, Torten oder Cupcakes damit nach Belieben garnieren.

Buttercreme

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Min.

zzgl. 1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für ca. 800 g

- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 30 g Speisestärke
- 1 Ei
- 200 g weiche Butter in Stückchen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten bis auf die Butter in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen. Gelegentlich rühren. Weiche Butter aufschlagen, Pudding nach und nach unterrühren. Kuchen mit der Creme füllen.



Schokoladenglasur

ZUBEREITUNG 10 Min.

ZUTATEN für ca. 375 g

- 300 g Schokolade oder Kuvertüre
- 75 g Butter

ZUBEREITUNG

Schokolade oder Kuvertüre hacken, in eine Schüssel geben und mit der Butter über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Kuchen oder Kekse damit überziehen. Glasur fest werden lassen.



Eiweißglasur

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

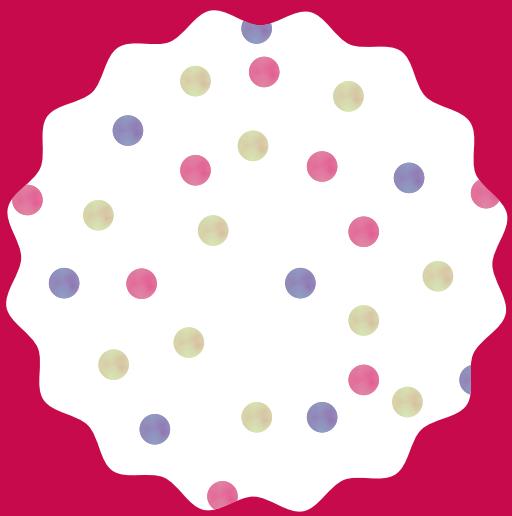
ZUTATEN für ca. 220 g

- 200 g Puderzucker
- 1 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Puderzucker und Eiweiß miteinander verrühren. Die Glasur nach Belieben mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Gebäck damit nach Belieben garnieren und die Glasur trocknen lassen.





BUNTES, VERSPIELTES GEBÄCK

Wer gern gemeinsam mit Kindern backt, der weiß, dass Streusel, farbiger Zuckerguss, Schokolinsen & Co. bei den kleinen Bäckern ganz hoch im Kurs stehen. Bei diesen süßen Stückchen gibt es garantiert kein Halten mehr!



Schneemänner
Rezept auf Seite 35





Schokoladen-Tannenbäume

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 35 Min.

ZUTATEN für etwa 18 Stück

- 75 g Walnusskerne
- 125 g Zartbitterschokolade
- 125 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 75 g Weizenmehl Type 405
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2–3 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe
- einige bunte Streusel nach Wahl
- Schokostäbchen (z. B. „Mikado“) oder Papierstäbchen

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Walnüsse grob hacken. Die Zartbitterschokolade grob zerbrechen und mit der Butter in einen Topf geben. Den Mix bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen, dann vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

2 Inzwischen eine quadratische Form (etwa 20 x 20 cm) am Boden mit Backpapier belegen, die Ränder leicht fetten. Eier und Zucker Schaumig schlagen. Die flüssige Schokolademischung nach und nach unterrühren. Zum Schluss Mehl und Walnüsse kurz untermengen. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 20–25 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Kuchen herausnehmen und vollständig (mind. 2 Std.) auskühlen lassen.

3 Den Kuchen aus der Form nehmen und in 3 gleich große Streifen schneiden. Diese jeweils in etwa 6 gleich große Dreiecke schneiden. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dann unter weiterem Rühren den Puderzucker nach und nach dazugeben. Zitronensaft dazugeben und alles zu einer hell glänzenden Masse rühren. Diese mit der Lebensmittelfarbe einfärben.

4 Den Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle geben. Jedes Kuchendreieck damit verzieren und beliebig mit bunten Streuseln garnieren. Je 1 Schoko- oder Papierstäbchen als Baumstamm in jeden Schokoladen-Tannenbaum stecken und den Guss trocknen lassen.



Schneemänner

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 20 Min.

ZUTATEN für etwa 12 Stück

- ½ unbehandelte Zitrone
- 60 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 85 ml Milch
- 250 g Puderzucker
- etwa 24 Zuckeraugen
- etwa 12 Marzipanmöhren
- etwa 80 g Schokotropfen oder kleine Schokolinsen
- etwa 6–8 Fruchtgummischnüre

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Zitronenhälften heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Butter mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb cremig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben.

2 Mit ausreichend Abstand je 6 Kreise (Ø 5 cm) auf jedes vorbereitete Backblech spritzen. Über die ersten Kreise dann jeweils 1 weiteren Kreis (Ø 3 cm) spritzen. Schließlich für den Kopf der Schneemänner einen noch kleineren Kreis darübersetzen (Ø 1,5 cm). Die Teiglinge im vorgeheizten Ofen 14–16 Min. backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3 Für den Guss den Puderzucker mit etwa 2 EL Zitronensaft glatt rühren. Die Schneemänner mit dem Guss bestreichen. Mit den Zuckeraugen und den Möhren Gesichter auf dem Kopf bilden. Die Schokotropfen als Knöpfe auf die Schneemänner setzen und mit den Fruchtgummischnüren einen Schal legen. Die Garnitur trocknen lassen und das Gebäck servieren.



Schoko-Butterkeks-Pralinen

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min. zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 35 Stück

- 150 g Butterkekse
- 250 g Zartbitterschokolade
- 115 g Butter
- 50 g Zucker
- einige bunte Streusel und Toppings nach Wahl
(z. B. bunte Zuckerperlen, gemahlene Mandeln, Kokosraspel, Krokant, Kakaopulver)

ZUBEREITUNG

- 1 Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Diesen verschließen und die Kekse mit dem Nudelholz sehr fein zerbröseln.

2 Die Zartbitterschokolade grob in Stücke brechen und mit Butter und Zucker in einen Topf geben. Den Mix bei kleiner Hitze vorsichtig unter Rühren erwärmen, bis alles geschmolzen ist. Die Schokoladenmischung in einer Schüssel mit den Butterkekssbröseln vermengen. Die Masse 30 Min. kalt stellen.

3 Von der Pralinenmasse mit einem Teelöffel kleine Portionen abnehmen und mit leicht angefeuchteten Händen zu Kugeln formen. Diese dann in Streuseln oder anderen Toppings nach Wahl wälzen und bis zum Servieren kalt stellen.

TIPP: Für etwas mehr Biss können Sie zusätzlich 3 EL gehackte Nüsse zur Pralinenmasse geben.

Bunte Müsliberge

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

ZUTATEN für etwa 65 Stück

- 75 g Mandelkerne
- 200 g kernige Haferflocken
- 175 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Rosinen
- 150 g Butter
- 100 g Honig
- 100 ml Apfelsaft
- 150 g Süßigkeiten nach Wahl (z. B. Schokotropfen, bunte Streusel, Schokolinsen, Karamellstückchen)

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Die Mandeln grob hacken und in einer Schüssel mit Haferflocken, Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Rosinen vermischen. Butter mit Honig und Apfelsaft in einen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren langsam erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Mischung zum Haferflocken-Mix geben und alles gut vermengen, dann kurz abkühlen lassen.

2 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die gehackten Süßigkeiten unter die Masse mischen. Mithilfe von Teelöffeln kleine Häufchen der Masse mit Abstand auf die Bleche setzen. Die Teiglinge im vorgeheizten Ofen blechweise 13–15 Min. backen. Dann auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.





GENUSSTIPP

Wer auf Lebensmittelfarbe verzichten möchte,
kann zum Einfärben der weißen Kuvertüre auch
Fruchtpulver verwenden. Eine gute Auswahl finden
Sie beispielsweise unter www.pati-versand.de





Foto: Anna Giesecke (1) | Illustration: Getty Images/DigitalVision Vectors/Dimitris66 (1)

Marzipan-Zipfelmützchen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 10 Min.

ZUTATEN für etwa 45 Stück

- 200 g Marzipanrohmasse
- 2 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 150 g weiße Kuvertüre
- etwas rote Lebensmittelfarbe
- einige weiße Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Marzipan dazugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und ebenfalls dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

2 Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung geben. Mit etwas Abstand 2–3 cm große Tupfen auf die beiden vorbereiteten Bleche spritzen. Die Teiglinge im vorgeheizten Ofen gleichzeitig 8–10 Min. backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Die Marzipanplätzchen hineintauchen und je 1 Zuckerperle als Zipfel auf die Spitze setzen. Alternativ die Plätzchen mit Kuvertüresprenkeln verzieren. Die Garnitur fest werden lassen.



NÜSSE UND KERNE

Neben all den wunderbar duftenden Zutaten in der Backstube darf eins nicht fehlen: Nüsse! Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln & Co. sind nicht nur gesund, sondern bringen auch den richtigen Biss in allerlei Adventssüßigkeit

Nussknacker
Rezept auf Seite 46





Walnussmakronen
Rezept auf Seite 46





SERVICETIPP

Diese gefüllten Doppeldecker innerhalb von 1–2 Tagen genießen, damit die knusprig gebackenen Waffeln nicht aufweichen.

Krosse Nusswaffeln
Rezept auf Seite 47



Safrangugelhupf mit Pekannüssen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 20 Min.

ZUTATEN für 1 Gugelhupf

- 100 ml Milch
- 1 Msp. Safranfäden
- 200 g Pekannusskerne
- 370 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 100 g gemischte Kerne (z. B. Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne)
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 250 g Weizenmehl Type 405
- ½ Pck. Backpulver
- 120 g brauner Zucker
- 100 g Sahne

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Milch in einem Topf erwärmen. Den Safran mörsern und zur Milch geben, die Mischung abkühlen lassen. 150 g Pekannüsse im Blitzhacker mahlen und beiseitestellen. Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) mit Butter fetten und mit den gemischten Kernen ausstreuen.

2 250 g weiche Butter in einer großen Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier

einzelndazugeben und jeweils gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, diesen Mix abwechselnd mit der Saframilch in die Schüssel geben.

3 Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen. Unter die andere Hälfte die gemahlenen Pekannüsse rühren. Diesen Teig ebenfalls in die Form geben und alles mit einer Gabel marmorieren. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

4 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Min. auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

5 Inzwischen für die Karamellsoße übrige Butter und braunen Zucker in einem Topf bei kleiner Hitze langsam schmelzen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Sahne dazugießen und unter ständigem Rühren erhitzen. Topf vom Herd nehmen und die Karamellsoße kurz abkühlen lassen, dann auf den Kuchen trüpfeln. Den Gugelhupf mit den übrigen Pekannüssen garnieren und servieren.

Zarte Pinienkernmakronen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.

ZUTATEN für 40 Stück

- 140 g Pinienkerne
- 2 Eiweiß
- 120 g Zucker
- 1 unbehandelte Orange (Abrieb)
- 100 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 100 g Pinienkerne fein hacken, die restlichen Pinienkerne zum Garnieren beiseitelegen. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Der Eischnee sollte fest und glänzend sein. Gehackte Pinienkerne und abgeriebene Orangenschale dazugeben und unterrühren.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Die übrigen Pinienkerne auf die Häufchen streuen und die Makronen im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Min. hellgoldbraun backen. Mit der gesamten Makronenmasse so verfahren. Die Pinienkernmakronen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3 Die Zartbitterkuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Pinienkernmakronen einzeln mit ihrem Boden in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf ein Kuchengitter setzen. Kuvertüre fest werden lassen.

TIPP: Die Pinienkerne sternförmig auf die Makronenmasse legen, das sieht ganz besonders schön aus. Am einfachsten funktioniert das mit einer Pinzette.





Nussknacker

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

ZUTATEN für 30 Stück

- 450 g Haselnusskerne
- 300 g Zucker
- 3 TL Butter
- 3 EL flüssiger Honig
- 300 g Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Haselnüsse im Ofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auf mittlerer Schiene etwa 15 Min. rösten, danach auf ein Küchenhandtuch geben und damit die Nusshäutchen abreiben. Die Nüsse zurück auf das Blech geben und im Ofen warm halten.

2 Den Zucker mit 100 ml Wasser in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Die Mischung so lange köcheln, bis sie beginnt, sich goldbraun zu verfärben. Butter und Honig zum Karamell geben und so lange unter Rühren weiter erhitzen, bis die Masse eine homogene Konsistenz hat. Die Nüsse dazugeben und unter Rühren mit dem Karamell überziehen. Masse mithilfe von zwei Löffeln in Form von etwa 30 kleinen Tälern auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, dann fest werden lassen.

3 Die Kuvertüre grob hacken, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen. Zwei Bögen Backpapier bereitlegen. Sobald die Kuvertüre flüssig ist, je 1–2 TL davon auf das Backpapier geben und die Nusstaler darauflegen. Alles auskühlen lassen und servieren.



Walnussmakronen

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

ZUTATEN für 50 Stück

- 200 g gehackte Walnüsse
- 15 g Speisestärke
- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker

ZUBEREITUNG

Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nüsse und Stärke vermengen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Walnussmix unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Makronen etwa 25 Min. backen.



Schokoladenkonfekt

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

zzgl. 5 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für ca. 24 Stück

- 150 g Haselnusskerne
- 100 g Zucker
- 100 g Sahne
- 1 TL wasserlösliches Espressopulver
- je 100 g Zartbitter- und Vollmilchscho-kolade (z. B. „Lindt Excellence 70 %“ und „Lindt Excellence Vollmilch“)
- 75 g weiche Butter
- 3 EL Haselnusslikör (z. B. „Frangelico“)

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Haselnüsse grob hacken. Die Hälfte des Zuckers mit 50 ml Wasser aufkochen, mit den gehackten Nüssen vermischen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die Nüsse im vorgeheizten Ofen in 10–12 Min. goldbraun karamellisieren, dabei mit einem Löffel gelegentlich wenden. Die Mischung vollständig auskühlen lassen.

2 Sahne mit dem restlichen Zucker und dem Espressopulver in einen Topf geben und aufkochen. Beide Schokoladensorten hacken und mit Butter und Likör unter den Sahnemix rühren. Alles schmelzen, dann die karamellisierten Nüsse untermischen.

3 Die Schokomischung kurz abkühlen lassen, dann etwa 2 cm hoch in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form (ca. 10 x 15 cm) füllen und abgedeckt ca. 5 Std. kalt stellen. Die fest gewordene Schokomasse anschließend auf ein Brett stürzen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Gekühlt genießen.



Nussküchlein

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

ZUTATEN für 12 Stück

- 100 g Weizenmehl Type 405
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 3 EL Kakaopulver
- 150 g Zartbitterschokolade
- 2 Eier
- 180 g brauner Zucker

- 100 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Joghurt
- 40 g Mandelblättchen
- 40 g Haselnussblättchen
- 40 g gehackte Haselnüsse
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen oder Backpapier auslegen.

2 Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Natron und Kakao mischen. Schokolade hacken. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, dann Öl und Joghurt untermischen. Mehlmischung und Schokolade dazugeben und alles kurz zu einem glatten Teig verrühren.

3 Mandel- und Haselnussblättchen sowie gehackte Nüsse vermischen. $\frac{2}{3}$ der Mischung unter den Teig heben. Diesen in die Mulden geben und mit der übrigen Nussmischung bestreuen. Die Küchlein 20–25 Min. backen. Ausgekühlt mit etwas Puderzucker bestäuben.



Mandelschnecken

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 35 Min.

zzgl. 1 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 12 Stück

- 200 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel Hefe
- 80 g Zucker
- 325 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 175 g weiche Butter
- 4 EL Mandelmus
- 100 g brauner Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft
- 50 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

1 Lauwarmer Milch, Hefe und Zucker verrühren. Mehl, Salz, Hefemix, Ei und 75 g Butter zu einem Teig verkneten. Diesen abgedeckt 45 Min. ruhen lassen.

2 Mandelmus, 100 g Butter, Zucker, Zimt und gemahlene Mandeln glatt rühren. Den Teig quadratisch 1 cm dick ausrollen. Mit der Mandelmasse bestreichen, von einer Seite einrollen. Die Rolle in 12 Scheiben schneiden, diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und abgedeckt 15 Min. ruhen lassen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teiglinge darin in ca. 15 Min. goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Auskühlen lassen. Mandelschnecken mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen.



Krosse Nusswaffeln

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

ZUTATEN für 20 Stück

- 400 g Zartbitterschokolade
- 80 g Kakaopulver
- 140 ml Milch
- 100 g Zucker
- 60 ml Rapsöl
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 100 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 3 Prisen Salz
- 1 Ei
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

1 Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kakao und 120 ml Milch gut untermischen. Zucker, Öl und gehackte Haselnüsse dazugeben und alles vermengen.

2 Butter, brauner Zucker, Salz, übrige Milch und Ei in einer Schüssel vermengen. Mehl, gemahlene Haselnüsse und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig etwa 40 walnussgroße Teigkugeln formen und im Hörncheneisen backen.

3 Je 1 ausgekühlte Waffel mit Nusscreme bestreichen und mit einer zweiten Waffel zu einem Doppeldecker zusammensetzen. Sofort genießen.

TIPP: Die Nusswaffeln können Sie nach Belieben mit weiteren Nüssen garnieren. Dazu grob gehackte Nüsse in einen tiefen Teller geben und die Waffeln mit dem Rand hindurchrollen.

GUT ZU WISSEN

GESUNDER SNACK

Mandeln, Pekannüsse, Haselnüsse, Walnüsse & Co. sind nicht nur kleine Sattmacher, sie sind zudem richtig gesund. Reich an ungesättigten Fettsäuren und Antioxidantien, stärkt der regelmäßige Verzehr die Nerven, schützt vor Herzkrankheiten und ist eine Wohltat für die Blutgefäße.

RICHTIGE LAGERUNG

Nüsse und Kerne lassen sich gut einlagern – dunkel, kühl und trocken bleiben sie lange frisch. Ungeschälte Exemplare bewahren Sie am besten im Papp- oder Holzkarton auf. Sind sie geschält oder sogar gehackt oder gemahlen, verkürzt sich die Haltbarkeit durch die größere Oberfläche.

WINTERGEWÜRZE

Diese zwölf aromatischen Begleiter bringen Würze in die winterliche Küche und sorgen für große Geschmacksvielfalt

1 ZIMT

Wenn Zimtduft in der Luft liegt, ist Weihnachten ganz nah. Dabei wird oft vergessen, dass die kleinen Zimtstangen nicht nur mit winterlichen Süßspeisen gut harmonieren, sondern sich auch in herzhaften Gerichten ganz wunderbar machen. So ist es beispielsweise in der orientalischen Küche gang und gäbe, mit dem Gewürz herzhafte Speisen zu verfeinern. Aber auch hierzulande werden Zimtpulver und -stangen gern herhaft kombiniert: Sie passen toll zu Rotkohl, Kürbis, Rind, Lamm und Geflügel, aber auch zu Reis und Tomatensoßen.



2 KARDAMOM

Kardamom wird traditionell in Weihnachtsgebäck wie Lebkuchen und Spekulatius verwendet. Ursprünglich stammen die Kapseln, in denen sich die kleinen Körner verborgen, aus Indien. Das Gewürz ist reich an ätherischen Ölen, diese sorgen für ein an Eukalyptus erinnerndes Aroma und einen würzigen, süßlich-scharfen Geschmack.

3 (STERN-)ANIS

Anis und Sternanis stammen von unterschiedlichen Pflanzen und haben optisch keine Ähnlichkeit. Der achtzackige Sternanis hat einen intensiven, leicht scharfen Geschmack, wohingegen die kleinen zarten Samen des Anis deutlich an Lakritze erinnern und wesentlich süßer schmecken. Beide Gewürze verfeinern in gemahlener Form Weihnachtsplätzchen und Stollen.



4 MUSKATNUSS

Dieser kleine harte Samen hat es in sich. Frisch gerieben ist sein Aroma am intensivsten, dann schmeckt er süßlich und sehr würzig. In der Weihnachtszeit ist Muskat fester Bestandteil von Lebkuchen und Plätzchen. Muskat wird aber auch ganzjährig gern zum Würzen von Kartoffelstampf und Spinat genutzt.



5 GEWÜRZNELKE

Entgegen ihrer Bezeichnung haben Gewürznelken nichts mit der gleichnamigen Blume zu tun. Sie sind die Knospen des immergrünen Nelkenbaums, die als geschlossene Knospen geerntet und anschließend getrocknet werden. Der Nelkenbaum stammt ursprünglich aus den Tropen Afrikas, inzwischen wird er aber weltweit angepflanzt.

6 VANILLE

Nicht ohne Grund ist Vanille als Königin der Gewürze bekannt. Denn mit rund 130 verschiedenen Stoffen, die in nur einer einzigen Vanilleschote stecken, ist das Gewürz eine wahre Geschmacksexplosion. Zudem zählt Vanille zu den kostspieligen Koch- und Backzutaten, daher wurde schon früh versucht, das Aroma künstlich zu erzeugen. Jedoch bleibt das aromatische Mark einer frischen Vanilleschote einzigartig. Ob bei einer Speise echte Vanille verwendet wurde, erkennen Sie an den schwarzen Pünktchen.



7

INGWER

Die Wurzel ist seit Jahrhunderten fester Bestandteil der asiatischen Naturheilkunde. Insbesondere bei Erkältungen zeigt sich seine gesunde Wirkung, aber auch bei Übelkeit und Bauchschmerzen kann die scharfe Wurzel Linderung verschaffen. Getrocknet und gemahlen oder aber in kandierter Form prägt Ingwer die Weihnachtsbäckerei wie kaum ein anderes Gewürz.



9

KORIANDER

Getrocknete Koriandersamen gehören neben Zimt, Nelke und Kardamom zu den typischen Lebkuchengewürzen. Im Gegensatz zu frischen Korianderblättern schmecken die getrockneten Samen wesentlich milder, sie sind leicht süßlich und erinnern an Orange. Koriander ist ein Doldengewächs und kann bis zu einen Meter hoch wachsen. Im Sommer trägt die Pflanze weiße bis rötliche Blüten, die schließlich zu braunen, kugeligen Früchten – den Koriandersamen – werden.



10



ORANGEAT UND ZITRONAT

Die kleinen fruchtigen Würfelchen sind fester Bestandteil eines jeden Christstollens und aus der winterlichen Gewürzküche nicht wegzudenken. Bei Orangeat und Zitronat handelt es sich um die kandierten Schalen der beiden Zitrusfruchtsorten. Sie können die Backzutat entweder fertig kaufen oder selbst herstellen. Wie Sie Orangeat oder Zitronat selbst zubereiten, lesen Sie auf Seite 30.

8

PIMENT

Die kleinen braunen Körner erinnern nicht nur optisch an Pfeffer, auch geschmacklich besticht Piment mit seiner scharf-aromatischen Note. Neben der Schärfe erinnert Piment an Gewürznelke und wird deshalb oft auch Nelkenpfeffer genannt.

11

TONKABOHNE

Die unscheinbar aussehende Tonkabohne mauserte sich in den letzten Jahren zum Trendprodukt vieler Gourmetköche. Geschmacklich erinnert der Samen des Tonkabaums an Vanille, Karamell, Mandeln, Marzipan und eine Spur Süßholz. Vor allem bei Süßspeisen wird die Tonkabohne daher zum Würzen und Verfeinern genutzt.



12

SAFRAN

Safran gilt als das teuerste Gewürz der Welt. Er wird aus den violetten Blüten einer bestimmten Krokusart gewonnen. Mühevoll werden die drei Stempelfäden der zarten Blüten von Hand geerntet und getrocknet. Erst beim Trocknen entsteht das eigentliche Gewürz. Safran besticht durch sein würzig-bitteres Aroma und sorgt dabei gleichzeitig für eine intensive gelbe Färbung im Gebäck oder in herzhaften Speisen wie Paella.





EDLE STOLLEN

Goldgelb gebacken und in ein dickes Puderzuckermäntelchen gehüllt, sind sie an Adventssonntagen fester Bestandteil der Kaffeetafel. Mal klassisch, mal mit fruchtigen Zutaten kombiniert, kommt garantiert keine Langeweile auf!

Marzipanstollen
Rezept auf Seite 53





Klassischer Butterstollen

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. zzgl. 9 Std. 30 Min. Ruhezeit

ZUTATEN für 20 Scheiben

- je 50 g Zitronat und Orangeat
- 175 g Sultaninen
- 80 g Mandelstifte
- 75 ml Rum
- 450 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Würfel Hefe
- 140 ml lauwarme Milch
- 350 g weiche Butter
- 1 unbehandelte Zitrone
- 75 g Marzipanrohmasse
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimtpulver
- 2 Eigelb
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

- 1 Zitronat und Orangeat grob hacken und in einer Schüssel mit Sultaninen, Mandeln sowie Rum vermischen. Diese

Mischung mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

2 200 g Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Diesen Mix zum Mehl geben und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben, kurz ruhen lassen. Das übrige Mehl mit 200 g Butter vermischen. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Marzipan reiben und mit Salz, Zimt, Eigelb und Zitronenschale zum Mehl-Butter-Mix geben. Diesen sowie den eingeweichten Früchtemix zum Hefeteigansatz geben und alles gründlich verkneten. Den Teig mit einem Küchenhandtuch abgedeckt 1 Std. ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Stollen formen, diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und 20 Min. ruhen lassen. Anschließend im vorgeheizten Ofen etwa 1 Std. backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Restliche Butter zerlassen. Den warmen Stollen damit bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben. Den Vorgang wiederholen und den Stollen in Alufolie gewickelt lagern.

Birnenstollen mit Schuss

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

ZUTATEN für 20 Scheiben

- 125 g getrocknete Birnen
- 4 EL Apfeldicksaft
- 2 EL Williams-Obstbrand
- 500 g Weizenmehl Type 405
zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- je 1 Msp. Zimt-, Kardamom-, Anis- und Nelkenpulver
- 50 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 250 g Quark
- 4 EL Rapsöl
- 100 g weiche Butter
- 40 g ungesalzene Pistazienkerne, gehackt
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Die Birnen hacken und mit Apfeldicksaft und Obstbrand in einem Topf aufkochen, etwa 1 Min. köcheln lassen. Die Mischung 2 Std. ziehen lassen, zwischendurch rühren. Mehl, Salz, Gewürze und 1 TL Zucker in eine Schüssel geben. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Die Mischung zum Mehl gießen, mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und kurz ruhen lassen. Ei, Quark, Öl, übrigen Zucker und Butter dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten, diesen 1 Std. ruhen lassen.

2 Birnenmix und Pistazien unter den Teig mischen, diesen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in Stollenform bringen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 20 Min. ruhen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Stollen 15 Min. backen. Die Hitze dann auf 180 °C reduzieren und den Stollen in etwa 30 Min. fertig backen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben und in Alufolie gewickelt lagern.



Marzipanstollen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min. zzgl. 6 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 12 Scheiben

- 100 g Rosinen
- 100 g Mandelstifte
- 50 ml Rum
- 1 Würfel Hefe
- 70 g Zucker
- 125 g lauwarme Milch
- 200 g weiche Butter
- 2 Eier
- 450 g Weizenmehl Type 405
zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 150 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimtpulver
- ½ TL frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Msp. Kardamompulver
- 1 Prise Salz
- 80 g Orangeat
- 300 g Marzipanrohmasse
- 1 Vanilleschote
- 100 g Puderzucker
- 25 g Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Amaretto

ZUBEREITUNG

1 Rosinen und Mandelstifte etwa 4 Std. in Rum und etwas heißem Wasser einweichen. Anschließend durch ein Sieb abgießen. Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. 150 g Butter und die Eier dazugeben und alles gut verrühren. Mehl, gemahlene Mandeln, Vanillezucker, Gewürze, Salz sowie Orangeat, Rosinen und Mandelstifte dazugeben. Den Teig gut verkneten und abgedeckt etwa 1 Std. 15 Min. ruhen lassen.

2 Marzipan in grobe Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen. Vanillemark, 50 g Puderzucker, Aprikosenkonfitüre, Marzipan und Amaretto in einer Schüssel verkneten. Die Masse etwa 30 Min. kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 1,5 cm dick rechteckig ausrollen. Marzipanmasse zu einer langen Rolle formen und mittig auf den Teig legen. Eine lange Seite über das Marzipan bis zur Mitte umschlagen, die andere lange Seite darüberlegen. Mit dem Handrücken entlang des Teigs den Überschlag eindrücken. Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 15 Min. ruhen lassen, dann 45 Min. im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Den Stollen auf ein Kuchengitter setzen. Die restliche Butter schmelzen und den heißen Stollen damit bestreichen. Den Stollen mit dem übrigen Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.





Quarkstollen mit Cranberrys

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min. zzgl. 9 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 20 Scheiben

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| • 100 g Soft-Cranberrys | • 150 g Quark (20 % Fett) |
| • 100 g Haselnusskerne | • 1 Prise Salz |
| • 100 g kandierter Früchtemix | • 500 g Weizenmehl Type 405
zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten |
| • 80 ml Kirschwasser | • 125 g weiche Butter zzgl.
250 g zerlassene Butter |
| • 125 ml lauwarme Milch | • 50 g Zucker |
| • 20 g flüssiger Honig | • 3 EL Puderzucker |
| • 1 Würfel Hefe | |
| • 1 unbehandelte Orange | |
| • 1 Vanilleschote | |
| • 100 g Zucker | |

ZUBEREITUNG

1 Cranberrys, Haselnüsse und Früchtemix im Kirschwasser einweichen und über Nacht abgedeckt durchziehen lassen. Milch und Honig in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Die Mischung 30 Min. ruhen lassen. Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Vanilleschote halbieren und das Mark herauslösen. Vanillemark, Orangenschale, Zucker, Quark und Salz unter den Hefemix rühren. Mehl und weiche Butter dazugeben, alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die in Kirschwasser eingelegten Zutaten inkl. Flüssigkeit unter den Teig kneten. Den Teig in die typische Stollenform bringen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Den Stollen etwa 1 Std. backen, dann mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen und den Stollen mit Puderzucker bestäuben.

Apfel-Mohnstollen in Backpapier

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 35 Min. zzgl. 9 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 3 Stollen

- 250 gemahlener Mohn
- 425 ml lauwarme Milch
- 125 g getrocknete Apfelfrösche
- 125 g Macadamianusskerne
- 5 Eier
- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker zzgl. 1 EL
- ½ TL Mandelextrakt
- 1 Würfel Hefe
- 500 Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 EL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1 Für die Füllung Mohn und 250 ml Milch in einen Topf geben und unter Rühren so lange köcheln, bis der Mohn weich ist und die Milch aufgenommen hat. Die Mischung dann vom Herd nehmen und über Nacht zugedeckt durchziehen lassen.

2 Apfelfrösche und Macadamianüsse hacken. Die Eier trennen. Weiche Butter und 100 g Zucker in einer großen Schüssel cremig schlagen, 3 Eigelb unterrühren. Nach und nach Mohnmischung sowie Äpfel, Nüsse und Mandelextrakt unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

3 Für den Teig Hefe mit 1 EL Zucker und 3 EL Milch in einer Schüssel vermischen. Mehl, Vanillezucker, übriges Eigelb und restliche lauwarme Milch dazugeben und alles zu einem weichen Teig verkneten. Diesen zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.

4 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen und diese in 3 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke ca. 5 mm dick rechteckig ausrollen. Jedes Teigstück mit etwas Mohnmischung bestreichen und der Länge nach einrollen. Jeden Stollen in einen Bogen Backpapier einwickeln, die Enden umschlagen. Die Päckchen mit etwas Abstand auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 45 Min. backen. Die Stollen aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengittern auskühlen lassen und genießen.



Raffiniert gefüllt



FEINES MIT ÄPFELN

Ob traditionelle Tarte Tatin, saftiger Gugelhupf, ausgebackene Krapfen mit Apfelcreme oder aromatisch gefüllte Bratäpfel – diese wunderbaren Kreationen versüßen Ihnen die winterliche Kaffeezeit mit den Liebsten!



Versunkener Apfelkuchen

Rezept auf Seite 61



Apfegugelhupf mit Zimt-Pekannuss-Swirl

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 35 Min.

ZUTATEN für 1 Kuchen

FÜR DIE ZIMTFÜLLUNG

- 150 g Pekannuskerne
- 2 EL Zimtpulver
- 80 g brauner Zucker

FÜR DEN TEIG

- 2 mittelgroße Äpfel (z. B. Cox Orange)
- 225 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ unbehandelte Zitrone (Abrieb)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 4 Eier
- 400 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 50 ml Milch

AUSSERDEM

- etwas Butter zum Fetten
- einige Semmelbrösel zum Ausstreuen
- etwas Puderzucker zum Bestäuben, nach Belieben

ZUBEREITUNG

1 Pekannüsse in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Zimt und brauen Zucker dazugeben und alles gut vermengen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Gugelhupfform (2 l Inhalt) mit etwas Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

2 Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und reiben. Weiche Butter mit Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanilleextrakt cremig rühren. Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpul-

vermischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren. Die geriebenen Äpfel unterrühren.

3 $\frac{1}{4}$ des Teigs in die Form füllen und glatt streichen. $\frac{1}{2}$ der Nussmischung darüberstreuen, mit $\frac{1}{4}$ Teig bestreichen und erneut $\frac{1}{3}$ der Nussmischung auf den Teig streuen. Das Prozedere noch einmal wiederholen, mit dem restlichen Teig bestreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene etwa 1 Std. backen. Stäbchenprobe machen.

4 Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Wer mag, bestäubt den Gugelhupf vor dem Servieren mit Puderzucker.

Tarte Tatin

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

ZUTATEN für 1 Kuchen (Ø 26 cm)

FÜR DEN BELAG

- ½ Zitrone (Saft)
- 4–5 mittelgroße süßsäuerliche Äpfel (z. B. Berlepsch, Cox Orange, Boskop)
- 120 g Zucker
- 50 ml Calvados
- 1 Msp. Salz
- 40 g Butter

AUSSERDEM

- 250 g Blätterteig (Kühlregal)

ZUBEREITUNG

- 1 Eine große Schüssel mit Wasser füllen, den Zitronensaft dazugeben. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm dicke Spalten schnei-

den. Diese ins Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Zucker mit 3 EL Wasser in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat und beginnt, sich hellgoldbraun zu verfärbten. Dabei nicht rühren. Das Karamell mit Calvados ablöschen und unter Rühren einköcheln, bis das Karamell sich in der Flüssigkeit gelöst hat. Anschließend vom Herd nehmen. Salz und Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Karamell in eine ofenfeste Pfanne oder Form (Ø 26 cm) füllen.

3 Die Apfelspalten aus dem Zitronenwasser heben und gut abtropfen las-

sen, ggf. mit Küchenpapier trocken tupfen. Dann kreisförmig dicht an dicht auf dem Karamell anordnen. Vorsicht, das Karamell ist sehr heiß!

4 Blätterteig entrollen und einen Kreis ausschneiden, der etwas größer ist als die Pfanne. Die Äpfel damit bedecken. Die Ränder gut andrücken. Mit einer Gabel Löcher in die Teigoberfläche stechen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 25–30 Min. goldbraun backen.

5 Tarte aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, damit das Karamell etwas fest wird. Den Teigrand mit einem Messer lösen. Die Tarte mithilfe eines Tellers vorsichtig stürzen, dann am besten lauwarm servieren.





GUT ZU WISSEN

Die Lieblinge der Saison

Letztes Jahr kauften die Deutschen etwa 17,5 Kilogramm Äpfel pro Haushalt – knapp 58 Äpfel pro Person! Hierzulande kann aus einer großen Auswahl an Sorten gewählt werden. Besonders beliebt sind z. B. Elstar, Braeburn, Jonagold und Gala.

Die richtige Lagerung

Beim Kauf von Äpfeln sollten Sie auf eine feste, glänzende Schale achten. Lagern Sie das frische Kernobst kühl, dunkel und am besten einzeln. Äpfel verströmen nämlich von Natur aus das Gas Ethylen, das anderes Obst und Gemüse schneller reifen lassen.

Gut für die Gesundheit

Ob wichtige Vitamine, Kohlenhydrate oder Mineralstoffe, vieles Gesundes befindet sich in der Schale des Apfels. Deshalb gilt meistens: Das Kernobst gründlich waschen und möglichst aufs Schälen verzichten!

Weitere Informationen über das Lieblingsobst der Deutschen finden Sie unter www.deutsches-obst-und-gemuese.de



Bratäpfel mit Marzipanfüllung und Haferflocken-Crumble

ZUBEREITUNGSZEIT 45 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

FÜR DEN CRUMBLE

- 20 g Haselnusskerne
- 40 g zarte Haferflocken
- 35 g Vollrohrzucker
- ½ TL Zimtpulver
- 30 g Dinkelmehl Type 630
- 40 g weiche Butter

FÜR DIE BRATÄPFEL

- 4 große festfleischige Äpfel (z. B. Cox Orange, Boskop, Berlepsch, Gravensteiner, Jonagold)
- 50 g Marzipanrohmasse
- 30 g Rosinen

ZUBEREITUNG

1 Für den Crumble alle Zutaten in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Kalt stellen. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

2 Die Äpfel waschen und jeweils einen Deckel abschneiden. Kerngehäuse großzügig ausstechen. Die Äpfel in eine Auflaufform setzen.

3 Die Marzipanrohmasse in 12 gleich große Stücke schneiden. In jeden Apfel 3 Marzipanstücke und etwa 1 TL Rosinen drücken. Den Haferflocken-Mix auf den Äpfeln verteilen. Die Bratäpfel im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene je nach Apfelsorte in 25–30 Min. goldbraun und knusprig backen.



Versunkener Apfelkuchen mit Marzipan und Salzkaramellsoße

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 40 Min.

ZUTATEN für 1 Kuchen (Ø 24 cm)

FÜR DEN KUCHEN

- 150 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetteln
- einige Semmelbrösel zum Ausstreuen
- 150 g Zucker
- 1½ TL Vanillezucker
- etwas Salz
- 2 Eier, verquirlt
- 100 g Marzipanrohmasse
- 150 g griechischer Joghurt
- 250 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 2–3 EL Milch
- 3 süßsäuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 2–3 EL Mandelblättchen zum Bestreuen
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

FÜR DIE SALZKARAMELLSOSSE

- 130 g Zucker
- 200 g Sahne
- 30 g Butter
- 1 TL Meersalz

ZUBEREITUNG

1 Eine Springform (Ø 24 cm) mit Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker sowie 1 Prise Salz cremig rühren. Die Eier in 2 Portionen gründlich unterrühren. Die Marzipanrohmasse grob raspeln, zur Butter-Zucker-Ei-Masse geben und alles cremig schlagen. Den Joghurt kurz unterrühren.

2 Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen, darübersieben und unterrühren. Nach Bedarf Milch untermengen. Der Teig sollte zähflüssig vom Löffel tropfen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.

3 Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelflügel auf der gerundeten Seite mehrmals ein-, aber nicht durchschneiden. Mit der runden Seite nach oben kreisförmig dicht an dicht auf den Teig legen, dabei leicht hineindrücken. Im vorgeheizten Ofen 1 Std. backen, bis die Äpfel gar und der Teig durchgebacken ist.

4 In der Zwischenzeit die Salzkaramellsoße zubereiten. Dazu den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam karamellisieren. Sahne, Butter und Meersalz unterrühren. Anschließend alles so lange rühren, bis eine dickflüssige Karamellsoße entstanden ist. Das Karamell dickt beim Abkühlen noch nach, die Soße sollte am Ende deshalb nicht zu dickflüssig sein.

5 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann aus der Form lösen, mit den Mandelblättchen bestreuen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Zusammen mit der Soße servieren. Reste der Soße können verschlossen mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Krapfen mit Apfelcreme und Vanillepudding

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

zzgl. 1 Std. 45 Minuten Ruhezeit

ZUTATEN für 12 Stück

FÜR DIE KRAPFEN

- 450 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- ½ Würfel Hefe
- 50 g Zucker zzgl. 1 TL zum Wälzen
- 200 ml Milch, zimmerwarm
- 80 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb, zimmerwarm
- 1 TL Abrieb von 1 unbehandelten Orange
- 1 l Pflanzenfett zum Frittieren

FÜR DIE APFELCREME

- 1 mittelgroßer Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 10 g Zucker
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Msp. Kardamompulver
- 2 TL Speisestärke

FÜR DEN VANILLEPUDDING

- 200 ml Milch
- ⅓ Vanilleschote
- 30 g Zucker
- 15 g Speisestärke
- 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1 Mehl in eine Schüssel geben, mit der Hand eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröseln, 1 TL Zucker dazugeben und mit der Milch begießen. Mit etwas Mehl von der Seite gut verquirlen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Alles abgedeckt etwa 15 Min. ruhen lassen.

2 Butter zerlassen und mit übrigem Zucker sowie Salz, Eigelb und Orangenschale zum Hefe-Milch-Mix geben.

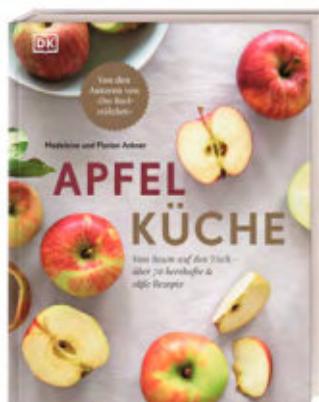
Alles zu einem glatten Teig verkneten, diesen zugedeckt 1 Std. gehen lassen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 cm dick ausrollen, dann mit einem Glas oder Ring 12 Kreise (Ø 7-8 cm) ausschneiden. Diese mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, zugedeckt weitere 30 Min. ruhen lassen.

4 Für die Füllung den Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und fein hacken. Mit Zitronensaft, Zucker, Zimt, Kardamom und 250 ml Wasser in einen Topf geben und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren. Apfelmischung damit abbinden, abkühlen lassen. Nach Belieben 2-3 EL zum Garnieren abnehmen, den Rest glatt pürieren.

5 Für den Pudding die Milch in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauslösen und mit der Schote zur Milch geben. 2 EL Milch abschöpfen und in einer kleinen Schüssel mit Zucker und Speisestärke verrühren. Milch aufkochen, Stärkemischung dazugeben und alles unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Pudding vom Herd nehmen, Schote entfernen, Eigelb einrühren, Pudding abkühlen lassen.

6 Das Fett auf 170 °C erhitzen. Krapfen portionsweise darin 2-3 Min. bei geschlossenem Deckel backen. Den Deckel abnehmen, Krapfen umdrehen und weitere 2-3 Min. backen. Die Krapfen herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß in Zucker wälzen. Erst Apfelcreme, dann Vanillepudding mit einem Spritzbeutel mit langer, dünner Tülle seitlich in die Krapfen füllen.



BUCHTIPP

Entdecken Sie in der „Apfeküche“ von Madeleine und Florian Ankner über 70 fruchtige Rezeptideen mit dem Lieblingsobst der Deutschen. Freuen Sie sich neben Gebäckklassikern wie Apfelstrudel und unterschiedlichsten Apfelkuchen-Varianten auch auf herzhafte Vorspeisen und Hauptgerichte und lesen Sie außerdem spannende Fakten rund um das knackige, aromatische Kernobst. **DK Verlag, 22 Euro**





Apfel-Quark-Torte

ZUBEREITUNG 2 Std.

zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 28 cm)

FÜR DEN TEIG

- 500 g Äpfel (z. B. Borsdorfer Renette, Boskop)
- 1 unbeschädigte Zitrone
- 125 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 kg Quark (10 %)
- 2 EL Grieß
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver

AUSSERDEM

- 400 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 mittelgroße Äpfel
- ½ Zitrone (Saft)
- 50 g Haselnusskerne, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1 Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und raspeln. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Saft und Schale mit den Äpfeln vermischen.

2 Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier belegen.

3 Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln dazugeben und gut unterrühren, dann Joghurt und Quark unterrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Grieß und Vanillepuddingpulver in einer kleinen Schüssel vermischen und unter die Quarkmasse rühren. Anschließend die geriebenen Äpfel dazugeben und nur kurz unterheben.

4 Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen 1 Std. 30 Min. backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Den Kuchen etwa 10 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen stehen lassen, anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form lösen.

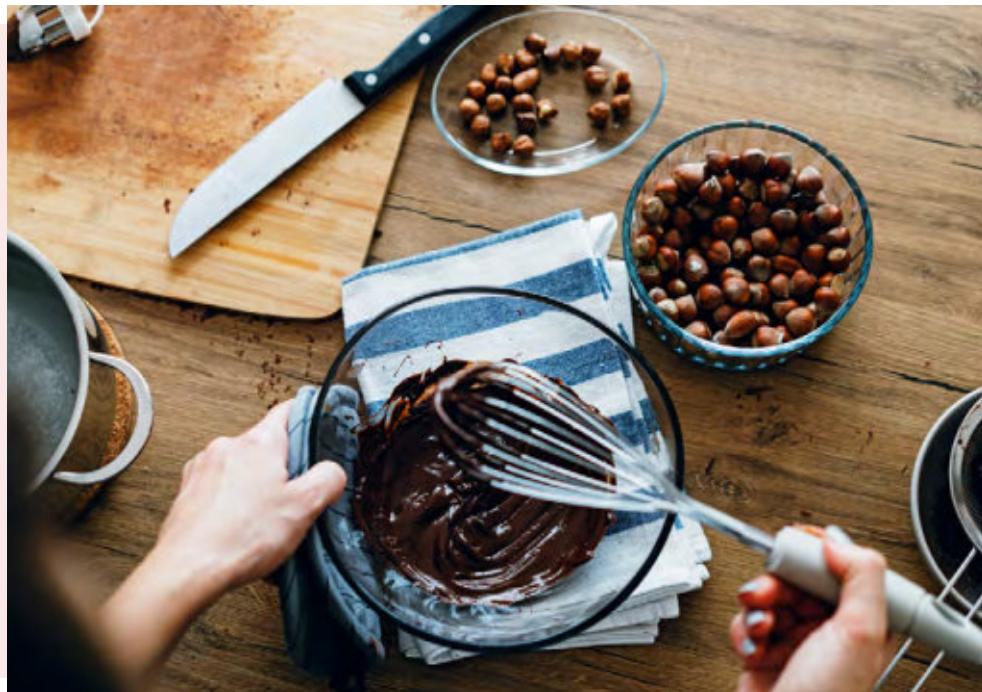
5 Für die Creme Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. $\frac{1}{3}$ davon in einen Spritzbeutel mit großer Sternstüle geben, den Rest auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen. 12 Cremetupfen auf die Torte spritzen. Kurz vor dem Servieren die beiden Äpfel waschen. 12 dünne Scheiben davon abschneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht braun verfärbten. Je 1 Apfelscheibe in jeden Cremetupfen stecken. Die Torte mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und am besten gut gekühlt servieren.

BACKZUTATEN

In der süßen Winterküche dürfen diese Back-Basics nicht fehlen. Wir verraten, was drinsteckt, wie Sie sie einsetzen und welche Alternativen es gibt

SCHOKOLADE

Neben den bekannten Schokoladensorten Vollmilch-, Zartbitter- und weiße Schokolade gibt es neuerdings die rosafarbene Ruby-Schokolade. Dabei handelt es sich jedoch keineswegs um weiße Schokolade, die künstlich eingefärbt wurde, sondern um eine eigenständige Sorte, die aus der Ruby-Kakaobohne gewonnen wird. Diese Variante schmeckt intensiv fruchtig und leicht säuerlich. Unabhängig von der Sorte sollten Sie Schokolade trocken und kühl, jedoch nicht im Kühlenschrank lagern. Schokolade sollte generell sehr langsam unter Rühren über einem heißen Wasserbad geschmolzen werden, damit sie nicht verbrennt.



BUNTE STREUSEL

In der Weihnachtsbäckerei darf es pompos zugehen. Hübsch verzierte Plätzchen und Kuchen machen nicht nur optisch was her, sie schmecken auch gleich viel besser. Unser Dekotipp: Streusel! Einfach in der Anwendung und mit beeindruckender Wirkung. „Superstreusel“ bietet knallbunte, handgemischte Zuckerstreusel-Mixe, mit denen Sie in Nullkommanix kleine Kunstwerke zaubern. Weitere Infos unter www.superstreusel.de



WELCHE MEHLTYPE?

Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl werden mit Typennummern gekennzeichnet. Dabei hat die Mehltype nichts mit der Feinheit des Mehls zu tun, sondern beschreibt den Mineralstoffgehalt in Milligramm pro 100 Gramm Mehl. Die Type 405 hat somit einen Mineralstoffgehalt von 405 mg pro 100 g Mehl. Je höher die Zahl, desto gehaltvoller und gesünder ist auch das Mehl. In Vollkornmehl wird das volle Korn vermahlen, somit bleiben alle Mineralstoffe erhalten – daher hat Vollkornmehl auch keine Zahl. Mehle mit niedriger Typenzahl wie das gängige Weizenmehl 405, aber auch Dinkelmehl 630 eignen sich gut für Feingebäck. Mehle mit höheren Typenzahlen wie Roggenvollkornmehl Type 1150 und Vollkornmehl schmecken kräftiger und eignen sich gut fürs Brotbacken.

BUTTER VS. MARGARINE

Butter ist ein tierisches Streichfett, das lange als Cholesterinübeltäter galt, das pflanzliche Fett Margarine hingegen als die gesündere Alternative. Heute weiß man aber, dass der Verzehr von Butter dem Cholesterinspiegel recht wenig anhaben kann. Die Wahl zwischen Butter und Margarine bleibt also Geschmacksache. Beide eignen sich zum Backen.

ZUCKER ERSETZEN

Haushaltszucker, auch raffinierter Zucker, ist ein gereinigter Zucker, bei dem das reine Kohlenhydrat übrig bleibt. Zuckeralternativen hingegen enthalten neben dem süßen Fruchtzucker auch wertvolle Mineralstoffe und Vitamine. Mit Ahornsirup, Honig und Zuckerrübensirup können Sie beim Backen den Zucker im Rezept ersetzen. Dabei gilt: Reduzieren Sie die Menge, da natürliche Zuckeralternativen eine stärkere Süßkraft besitzen. Reduzieren Sie ebenfalls die angegebene Flüssigkeit, da Honig & Co. bereits Flüssigkeit mit in den Teig bringen.



WINTERTORTEN

Prachtvoll garniert und raffiniert gefüllt, sind unsere festlichen Torten der Star auf Ihrer Kaffeetafel. Dazu ein heißer Kaffee, Tee oder vielleicht sogar ein Glühwein – Ihre Gäste werden vollends verzückt sein!



Schoko-Schichttorte

Rezept auf Seite 74



Brombeer-Schoko-laden-Torte

Rezept auf Seite 74



Zimt-Granatapfel-Torte
Rezept auf Seite 75



GENUSSTIPP

Kinder lieben diese Torte! Und sie lieben es auch bunt. Die weiße Marshmallowmasse lässt sich gut mit Lebensmittelfarben einfärben, dazu direkt zu Beginn ein paar Tropfen flüssige Farbe einrühren, dann wie im Rezept beschrieben fortfahren.



GENUSSTIPP

Je nach Jahreszeit können Sie diese Torte auch mit anderen Früchten gestalten. Nehmen Sie z.B. im Sommer Erdbeerkonfitüre zum Bestreichen und frische Erdbeeren zum Garnieren.

Im Herbst machen sich Zwetschgen gut in dieser Torte.



Schokoladen-Feigen-Torte mit Ahornsirup

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

zzgl. 10 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 15 cm)

FÜR DIE GANACHE

- 200 g Sahne
- 400 g weiße Schokolade

FÜR DEN TEIG

- 120 g Zartbitterschokolade
- 65 g getrocknete Feigen
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 170 g Zucker
- 40 g Weizenmehl Type 405
- 60 g Speisestärke
- 20 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 40 g gemahlene Haselnüsse

ZUM BESTREICHEN

- ½ Zitrone
- 6 EL Feigenkonfitüre

FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g Sahne
- 9 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 750 g Quark
- 7 EL Zucker
- 5 EL Ahornsirup

ZUM GARNIEREN

- 60 g Sahne
- 2 EL Ahornsirup
- 85 g Zartbitterschokolade
- 4–5 frische Feigen

ZUBEREITUNG

1 Die Sahne in einem Topf aufkochen. Weiße Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Die heiße Sahne darübergießen, 3 Min. stehen lassen, dann umrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Ganache mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden von zwei Springformen (Ø 15 cm) mit Backpapier belegen. Für den Teig die Schokolade auf der Küchenreibe grob raspeln. Die Feigen sehr fein hacken. Die Eier trennen, das Eiweiß mit Salz steif schlagen und kalt stellen. Eigelb mit 3 EL lauwarmem Wasser und Zucker in der Küchenmaschine etwa 5 Min. zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Das Mehl in einer weiteren Schüssel mit Stärke, Kakao- und Backpulver vermischen.

3 Den kalten Eischnee auf die Eigelbcreme geben und die Mehlmischung daraufsieben. Nüsse, geriebene Schokolade und gehackte Feigen dazugeben und alles vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Springformen verteilen und darin glatt streichen, dann im vorgeheizten Backofen etwa 25 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in den Formen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4 Die beiden ausgekühlten Kuchen aus den Formen lösen und jeweils waagerecht halbieren, sodass insgesamt 4 gleich hohe Böden entstehen. Zitrone auspressen. Feigenkonfitüre in einer kleinen Schale mit dem Zitronensaft verrühren. 3 Tortenböden mit der Konfitüremischung bestreichen. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen.

5 Da die Torte sehr hoch ist und der Tortenring nicht ausreichen wird, ist eine Erhöhung nötig. Dazu einfach ein Stück Backpapier der Länge nach halbieren und beide Streifen so von innen in den Tortenring stellen, dass sie eine Erhöhung bilden. Beide Streifen mit Büroklammern am oberen Rand fixieren

und den ersten Tortenboden mit der bestrichenen Seite nach oben in den Tortenring legen.

6 Für die Füllung die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauslösen. Quark, Zucker, Vanillemark und Ahornsirup verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf langsam auflösen. Etwas Quarkcreme dazugeben und gründlich verrühren, diese Mischung mit der übrigen Quarkcreme verrühren. Sobald die Quarkcreme beginnt, fest zu werden, die geschlagene Sahne unterheben. ¼ der Creme auf dem ersten Tortenboden verstreichen. Auf diese Weise Tortenböden und restliche Creme weiter aufschichten, mit dem unbestrichenen Tortenboden abschließen und die Torte über Nacht kalt stellen.

7 Am nächsten Tag die Ganache mit dem Handrührgerät hellcremig aufschlagen. Die Torte von Tortenring und Randerhöhung befreien und rundherum mit der Ganache einstreichen. Anschließend mindestens 2 Std. kalt stellen.

8 Zum Garnieren eine Schokosoße zubereiten. Dazu Sahne und Ahornsirup in einem kleinen Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen. Die Schokolade hacken und zur heißen Sahnemischung geben. Rühren, bis eine glatte Soße entstanden ist, diese dann kurz abkühlen lassen. Die Schokosoße lauwarm über die gekühlte Torte trüpfeln, dabei auch vorsichtig am Rand herunterlaufen lassen. Die Feigen waschen und trocken tupfen, dann halbieren, vierteln oder in schmale Spalten schneiden. Die Torte beliebig mit den Feigen garnieren und sofort servieren.

Mokka-Orangen-Torte

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

zzgl. 1 Std. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 18 cm)

FÜR DEN TEIG

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 1 unbehandelte Orange
- 75 g Weizenmehl Type 405
- 40 g Kakaopulver

ZUM GARNIEREN

- 70 g Amarettini
- 100 g Marzipanrohmasse
- 5 EL Sahne
- 180 g weiße Kuvertüre
- ½ unbehandelte Orange (Abrieb)
- 1½ EL brauner Zucker

FÜR DIE CREME

- 10 EL Instant-Espressopulver
- 750 g Mascarpone
- 120 g Puderzucker
- 30 g Kakaopulver
- 75 g Sahne

ZUM BETRÄUFELN

- 1 Orange (Saft)
- 2 EL Amaretto

FÜR DIE GLASUR

- 75 g Zartbitterschokolade
- 60 g Sahne

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit Salz steif schlagen und kalt stellen. Eigelb mit 4 EL warmen Wasser schaumig schlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben und alles schlagen, bis die Masse dick und hell ist. Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben und unter die

Eigelbcreme rühren. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Mehl und Kakao-pulver vermischen und auf den Eischnee sieben. Alles mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 Min. backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Den Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier vom Boden des Kuchens entfernen und den Biskuit vollständig auskühlen lassen.

2 Inzwischen die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz andrücken, sodass kleine Brösel entstehen. Marzipanrohmasse und Sahne mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel zerdrücken, bis die Masse glatt ist, dann Amarettinibrösel unterrühren. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 30 Min. abgedeckt kalt stellen.

3 Inzwischen die Mokkacreme zubereiten. Dazu Espressopulver und 5 EL heißes Wasser zu einer Paste verrühren. Mascarpone mit Puderzucker und Kakaopulver glatt rühren, dann Espressopaste und Sahne dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Diese mit Frischhaltefolie abgedeckt bis zur Verwendung kalt stellen.

4 Den Biskuit waagerecht in 3 gleich hohe Böden teilen. Orangensaft und Amaretto vermischen. 1 Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darumstellen. Gleichmäßig mit etwas Saftmischung beträufeln. ¼ der Mokkacreme daraufgeben und bis zum Rand verstreichen, dann den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken, mit etwas Saftmischung beträufeln und mit ¼ der Mokkacreme bestreichen.

Den letzten Boden als Deckel auflegen und die Torte mindestens 1 Std. kalt stellen. Übrige Mokkacreme abdecken und ebenfalls kalt stellen.

5 Mit leicht angefeuchteten Händen kleine Kugeln aus der kalt gestellten Marzipan-Amarettini-Masse formen und diese wieder in den Kühlschrank stellen. Die weiße Kuvertüre grob hacken und für die Garnitur im Wasserbath langsam unter Rühren auf ca. 40 °C erwärmen (dazu ein Thermometer verwenden), dann auf 25 °C abkühlen lassen, dabei immer wieder rühren. Auf dem Wasserbath auf 28 °C erwärmen. So bekommt sie einen schönen Glanz. Die gekühlten Marzipan-Amarettini-Kugeln hineintauchen, sodass sie rundum mit der Kuvertüre überzogen werden, dann auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Orangeschale und brauen Zucker vermischen und die Kugeln damit bestreuen, dann bis zur Verwendung kalt stellen.

6 Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Tortenring entfernen. Die restliche Mokkacreme kurz durchrühren, dann die Oberfläche und die Ränder der Torte damit bestreichen. Die Torte anschließend wieder kalt stellen.

7 Für die Glasur die Zartbitterschokolade hacken und mit der Sahne in einen Topf geben. Den Mix bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Glasur vom Herd nehmen und auf der kalten Torte verteilen, sodass sie an den Rändern herunterläuft. Die gekühlten Marzipan-Amarettini-Kugeln auf die noch flüssige Glasur geben und leicht andrücken. Die Torte bis zum Servieren an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

TIPP: Die Marzipan-Amarettini-Kugeln sind ein tolles kulinarisches Geschenk!

Fruchtig & herb





Schoko-Schichttorte

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 30 Min.

zzgl. 12 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 24 cm)

FÜR DIE SCHOKOSAHNE

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g weiche Butter
- 500 g Sahne

FÜR DEN TEIG

- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Weizenmehl Type 405
- 3 EL Speisestärke
- 4 EL Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 100 g Schokotropfen

ZUM GARNIEREN

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 1 Apfel
- 30 g Schokodekor (z. B. Sterne)

ZUBEREITUNG

1 Am Vortag 300 g Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Butter und Sahne dazugeben, Butter ebenfalls schmelzen lassen. Die Schokomischung mit dem Handrührgerät aufschlagen und über Nacht kalt stellen.

2 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen. Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Kakaopulver sowie Backpulver dazugeben und unterheben. Die Schokotropfen unterziehen. Den Teig in die

Springform geben und etwa 50 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, anschließend waagerecht in 3 gleich hohe Böden teilen.

3 Die Hälfte der Schokosahne kurz aufschlagen und beiseitestellen. Die übrige Schokosahne mit einem Löffel cremig rühren und mit den Tortenböden aufschichten. Die Torte mit der aufgeschlagenen Schokosahne einstreichen und kalt stellen.

4 Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Apfel in Scheiben schneiden, mit einem Keks-ausstecher Sterne ausstechen. Diese auf Holzspieße stecken und mit der Kuvertüre überziehen. Übrige Kuvertüre auf den Kuchen sprenkeln. Die Torte mit Sternspießen und Schokodekor garnieren und servieren.

- 4 EL Kakaopulver

- 1 Pck. Backpulver

FÜR DIE BROMBEERCREME

- 500 g Brombeeren (alternativ TK-Ware) zzgl. ein paar mehr zum Garnieren
- 8 EL Zucker
- 100 g Sahne
- 200 ml Milch
- 15 g „Agartine“
- 500 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)

FÜR DIE GANACHE

- 375 g Zartbitterschokolade
- 450 g Sahne

ZUBEREITUNG

1 Die gemischten Nusskerne mit dem Zucker in einer Pfanne karamellisieren, dann auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen. 200 g der erkalteten Karamellnüsse in einem Multizerkleiner fein hacken, den Rest zum Garnieren der Torte beiseitelegen.



Brombeer-Schokoladentorte mit Nüssen

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

zzgl. 8 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 1 Torte (Ø 15 cm)

FÜR DEN TEIG

- 250 g gemischte Nusskerne (z. B. Hasel-, Pekan- und Paranüsse)
- 4 EL Zucker
- 250 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 150 g Weizenmehl Type 405

3 In der Zwischenzeit die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und abtropfen lassen, dann mit 3 EL Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Alles bei mittlerer Hitze 10 Min. sanft köcheln lassen, bis sie zerfallen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Durch ein feines Sieb streichen,

um die Kerne zu entfernen. Die Brombeersoße auskühlen lassen.

4 Die ausgekühlten Kuchen jeweils waagerecht halbieren, sodass insgesamt 4 Tortenböden entstehen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Milch und „Agartine“ nach Packungsangabe in einem Topf aufkochen. Quark, Mascarpone, 5 EL Zucker und Vanillemark in einer Schüssel verrühren. Einen kleinen Teil der Quarkmasse zur „Agartine“ geben. Alles schnell und gründlich verrühren, diese Mischung mit der übrigen Quarkcreme verrühren. Die Brombeersoße unterrühren, anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

5 Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen. Da die Torte sehr hoch wird und der Tortenring nicht ausreichen wird, ist eine Erhöhung nötig. Dazu einen Bogen Backpapier der Länge nach halbieren und beide Streifen so von innen in den Tortenring stellen, dass sie eine Erhöhung bilden. Die beiden Streifen am oberen Rand mit Büroklammern fixieren. Den ersten Tortenboden hineinlegen. $\frac{1}{3}$ der Brombeercreme hineingeben und bis zum Rand verstreichen. Mit den restlichen Tortenböden und der übrigen Creme weiterschichten, dabei mit einem Boden abschließen. Die Torte über Nacht kalt stellen.

6 Für die Ganache die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Alles 2 Min. ruhen lassen, dann zu einer glatten Masse verrühren. Die Ganache abkühlen lassen, dabei gelegentlich rühren. Anschließend mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

7 Am nächsten Tag Tortenring und Randerhöhung von der Torte entfernen. Die Torte rundum großzüig mit der Ganache einstreichen und bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Anschniden mit den übrigen karamellisierten Nüssen und einigen Brombeeren garnieren, dann servieren.



Zimt-Granatapfel-Torte mit Mini-Marshmallows

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. zzgl. 4 Std.

Ruhezeit plus 3 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 1 Torte (\varnothing 18 cm)

FÜR DEN TEIG

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 125 g Puderzucker
- 60 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Speisestärke
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 35 g Kakaopulver

FÜR DIE MARSHMALLOWS

- etwas Sonnenblumenöl zum Fetteln
- 250 g Puderzucker zzgl. etwa 4 EL zum Verarbeiten
- 2 Pck. gemahlene Gelatine (à 9 g)
- 1 EL Vanillezucker
- 3 EL Grenadine

FÜR DIE FÜLLUNG

- 2 Granatäpfel
- $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 5 EL Zucker
- 5 EL Grenadine
- 525 g Frischkäse
- 1 EL Zimtpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Sahne

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (\varnothing 18 cm) mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und kalt stellen. Ei-gelb, 3 EL lauwarmes Wasser und Puder-

zucker schaumig schlagen. Mehl mit 60 g Stärke, Backpulver und Kakao in einer weiteren Schüssel vermischen. Eischnee auf die Eigelbcreme geben, die Mehlmischung daraufsieben. Alles vorsichtig unterheben, bis ein luftiger Teig entstanden ist. Den Biskuitteig in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen, dann im vorgeheizten Ofen etwa 30 Min. backen. Ggf. mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit für die Marshmallows zwei rechteckige Formen (ca. 13 x 18 cm) mit Sonnenblumenöl einfetten. 4 EL Stärke und 4 EL Puderzucker vermengen. $\frac{1}{3}$ dieser Mischung in die beiden Formen sieben, so bleiben die Marshmallows später nicht an den Formen haften und lassen sich leicht daraus stürzen.

3 Für die weißen Marshmallows 125 g Puderzucker in die Schüssel der Küchenmaschine sieben. 1 Pck. gemahlene Gelatine in einem Topf mit 80 ml Wasser und Vanillezucker bei mittlerer Hitze aufkochen. Die kochende Flüssigkeit zum Puderzucker geben und alles auf höchster Stufe in etwa 3 Min. dickcremig aufschlagen. Nun muss es zügig gehen, da die Masse schnell fest wird. Die Masse in eine der beiden vorbereiteten Formen geben und glatt streichen, dann mit ein wenig Stärke-Puderzucker-Mischung bestäuben und mit Frischhaltefolie abgedeckt etwa 4 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4 Für die rosafarbene Marshmallow-Variante 125 g Puderzucker in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. 1 Pck. gemahlene Gelatine in einem Topf mit 65 ml Wasser bei mittlerer Hitze aufkochen. Die kochende Flüssigkeit zum Puderzucker geben und alles auf höchster Stufe in etwa 3 Min. dickcremig aufschlagen. Gleich zu Beginn des Aufschlagens auch die Grenadine dazugeben. Die Masse in die zweite vor-

bereitete Form geben und schnell glatt streichen, dann mit ein wenig Stärke-Puderzucker-Mischung bestäuben und mit Frischhaltefolie abgedeckt ebenfalls 4 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die restliche Stärke-Puderzucker-Mischung beiseitestellen.

5 Für die Füllung die Granatäpfel halbieren. Die Kerne herauslösen, den dabei austretenden Saft auffangen. Zitrone auspressen und den Saft mit Granatapfelsaft sowie 1 EL Zucker in einem Topf aufkochen. Den Mix etwa 5 Min. bei großer Hitze kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Den Topf vom Herd nehmen. Granatapfelkerne und Grenadine unterrühren, den Mix dann bis zur Verwendung beiseitestellen und auskühlen lassen.

6 Für die Creme Frischkäse mit 4 EL Zucker, Zimt, Kakao und Sahne sehr kurz mit dem Handrührgerät verrühren. Den Kuchen aus der Form lösen und in 4 gleich hohe Böden teilen. Die 4 Tortenböden auf einer Tortenplatte mit jeweils $\frac{1}{3}$ der Creme und der Granatapfelkerne aufschichten, dabei mit 1 Tortenboden abschließen. Die Torte dann etwa 3 Std. abgedeckt kalt stellen.

7 Die erstarnten Marshmallowmassen auf ein Brett stürzen und in kleine Würfel (ca. 1 cm groß) schneiden. Die Schnittkanten mit etwas Stärke-Puderzucker-Mischung bestäuben, damit die Marshmallows nicht aneinanderkleben. Wer mag, schneidet nicht die gesamte Masse in kleine Würfel, sondern sticht zusätzlich mithilfe von Ausstechförmchen verschiedene winterliche Motive (z.B. Sterne, Tannenbäume) aus. Die Mini-Marshmallows in einer Schüssel rundherum in der restlichen Stärke-Puderzucker-Mischung wenden. Die Zimt-Granatapfel-Torte aus dem Kühlenschrank nehmen und einige weiße und rosafarbene Marshmallows mittig darauf aufhäufen. Die Torte sofort servieren.

TIPP: Übrig gebliebene Marshmallows hübsch verpacken und verschenken.

4 PRAKTISCHE TORTENTIPPS

SAFTIGE BÖDEN

Bestreichen Sie die einzelnen Tortenböden mit einer Konfitüre nach Wahl, die geschmacklich gut zur Creme passt. Alternativ können Sie die Tortenböden auch mit Saft, Kaffee, Likör oder einem Obstbrand beträufeln bzw. tränken, wenn Sie es gerne sehr saftig und aromatisch mögen. Achten Sie dabei darauf, dass die Böden nicht zu sehr durchweichen und die Torte somit an Stabilität verliert.



CREMIGE FÜLLUNG

Bei der Zubereitung von Buttercreme sollten Sie stets darauf achten, dass alle verwendeten Zutaten Zimmertemperatur haben. So verhindern Sie, dass die Creme ausflockt, und erhalten eine glatte, geschmeidige Masse. Cremes auf Frischkäsebasis sollten Sie nur kurz cremig rühren, denn bei zu langem Schlagen laufen Sie Gefahr, dass sich die Mischung trennt und grisselig wird.



BISKUIT EINFRIEREN

Damit man auch auf die Schnelle eine Torte zubereiten kann, empfiehlt es sich, einen Biskuit zu backen, zu zuschneiden und einzufrieren. Die gefrorenen Biskuitböden können Sie dann spontan aus dem Tiefkühlschrank nehmen und noch in gefrorenem Zustand mit einer Creme nach Wahl aufschichten. Der Biskuit taut sehr schnell auf und hilft der Creme dabei, rasch fest zu werden.

BACKHELFER

Beim Backen kommt es nicht nur darauf an, was drinsteckt, erst mit dem richtigen Werkzeug gelingen die Leckereien. Hier sind unsere Empfehlungen



EIN HAUCH EXTRAVAGANZ

Ein Kuchen aus den Motivbackformen der Serie „White Christmas Baking“ von Dr. Oetker Küchenhelfer wird auf Ihrer Kaffeetafel zum Hingucker! Dank Antihaftbeschichtung lässt sich das Gebäck mühelos herausstürzen und nichts bleibt kleben. In der Sternform (ca. 35 Euro, o.l.) erstrahlt der klassische Gugelhupf

in neuem Glanz. Die Form (\varnothing 23 cm) fasst 1,2 l Teig. Mit der Tannenbaumform (ca. 30 Euro, o.r.) lässt sich durch Backen in zwei Durchgängen ein 27,5 cm hoher, dreidimensionaler Tannenbaum zaubern. Bei solch hübschen Formen macht das Backen doch gleich doppelt so viel Spaß. Z.B. über www.fackelmann.de

SO BLEIBT'S FRISCH

STOLLEN

In der Weihnachtszeit darf ein Klassiker nicht fehlen: der Stollen. Frisch aus dem Ofen schmeckt er natürlich am besten. Doch selbst die größte Naschkatze muss sich manches Mal geschlagen geben. Damit die Reste auch in den nächsten Tagen noch frisch bleiben, den Stollen nach dem Backen vollständig auskühlen lassen, dann in Alufolie einschlagen und luftdicht in einer Tüte verpacken. Das Päckchen kühl und dunkel lagern, dann bleibt das Gebäck saftig, die Aromen bleiben erhalten. So können Sie Stollen über mehrere Monate lagern.

LEBKUCHEN

Bei richtiger Lagerung ist Lebkuchen eine Dauerbackware, die sich bis zu 3–4 Monate hält. Die Lebkuchen nach dem Backen 2 Tage an der Luft trocknen lassen, erst dann darf das Gebäck in eine Metalldose. Damit die Gebäckstücke nicht aneinanderhaften, Backpapier zwischen die einzelnen Lagen geben. Die Dose etwa 1 Woche lang nicht ganz verschließen, damit die Lebkuchen ihr Aroma entfalten können. Sollten sie trocken werden, ein Stück unbehandelte Orangenschale oder ein Stück Apfel mit in die Dose legen.

SÜSSE KERLCHEN

Die Ausstecher „Delicia Männchen“ mit Stempel eignen sich prima zum Formen von Lebkuchen- oder Mürbeteig. Sie sind aus robustem Kunststoff gefertigt und spülmaschinenfest. 2er-Set für ca. 8 Euro, über www.tescomaonlineshop.de



AUSROLLEN & FORMEN

Mit der 3-D-Motiv-Teigrolle von Folkroll aus Buchenholz prägen Sie zauberhafte Muster (z.B. Tannenbäume) in Keksteig, Marzipan, Schokolade oder auch Salzteig. Anschließend ausstechen, backen, und fertig sind die Schmuckstückchen. Ab ca. 20 Euro, über www.kostbar.shop



ENTSPANNT BACKEN

Endlich gibt es ein Backpapier, das sicher auf dem Blech liegt und sich nicht einrollt! Dank beschichteter Unterseite eignet sich das rutschfeste Backpapier von Toppits® zudem dazu, Teig direkt darauf auszurollen. Ca. 3 Euro/8-Meter-Rolle





LIEBLINGSSTÜCKE

Einige Klassiker dürfen auf unserem bunten Teller nicht fehlen: Spitzbuben, Nussecken & Co. bescheren uns jedes Jahr eine zauberhafte Adventszeit, seit wir sie gemeinsam mit unseren Großmüttern zum ersten Mal zubereitet haben

Titelrezepte ❤

Zimtschneckenplätzchen
Rezept auf Seite 81

Bethmännchen mit Pistazien
Rezept auf Seite 82

Spitzbuben mit Johannisbeergelee
Rezept auf Seite 83

Mini-Nussecken
Rezept auf Seite 84

Gebrannte-Mandeln-Konfekt
Rezept auf Seite 84



WEIHNACHTSDUFT

Henrieke Wölfel (Ökotrophologin & Rezeptentwicklerin): „Die Weihnachtszeit war schon in meiner Kindheit geprägt vom himmlischen, würzigen Duft frisch gebackener Plätzchen. Wenn ich ein Blech dieser kleinen Zimtsnacken aus dem Ofen hole, ein paar Kerzen anzünde und es mir auf dem Sofa gemütlich mache, löst es in mir eine festliche Weihnachtsstimmung aus und ich fühle mich in diese Zeit zurückversetzt.“



Zimtschneckenplätzchen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 15 Min.

zzgl. etwa 3 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 50 Stück

- 150 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 200 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 3 TL Zimtpulver
- 100 g Puderzucker
- 1–2 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1 120 g Butter mit 100 g Zucker, Salz, Eigelb und Mehl in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er zu feucht sein, etwas mehr Mehl dazugeben; wenn der Teig zu trocken ist, esslöffelweise eiskaltes Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Übrige Butter schmelzen und mit restlichem Zucker und Zimt verrühren. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie rechteckig (20 x 30 cm) ausrollen. Mit der Zimtmischung bestreichen und von der langen Seite aufrollen. Die Rolle dann in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kalt stellen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrolle aus der Folie wickeln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese nebeneinander mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen und blechweise für 10–12 Min. im heißen Ofen backen. Die Plätzchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

4 Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Den Guss in Streifen über die ausgekühlten Plätzchen geben und vollständig trocknen lassen.



Bethmännchen mit Pistazien

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 300 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei
- 100 g Puderzucker
- 65 g Weizenmehl Type 405
- 80 g gehackte Pistazienkerne
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne
- 100 g gesalzene Pistazienkerne

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche

mit Backpapier belegen. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke zupfen und mit Ei, Puderzucker, Mehl und gehackten Pistazien zu einem Teig verkneten.

2 Mit angefeuchteten Händen etwa walnussgroße Kugeln aus dem Teig formen, diese mit etwas Abstand auf die Bleche setzen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Kugeln damit bestreichen. Je 3 Pistazienkerne in jede Teigkugel drücken. Diese dann blechweise im vorgeheizten Ofen 12–15 Min. backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.



BESONDERS

Eric Figura (Redakteur): „Wenn die Bethmännchen im Ofen backen und sich der Raum in ein süßliches Aroma hüllt, weckt das in mir die schönsten Kindheitserinnerungen.“

Gemeinsam mit der Familie haben wir früher immer stundenlang in der Küche gestanden und Bethmännchen geformt.“

Spitzbuben mit Johannisbeergelee

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 25 Min.

zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 35 Stück

- 200 g kalte Butter in Stückchen
- 250 g Weizenmehl Type 405 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 125 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- 1 Ei
- 250 g rotes Johannisbeergelee

ZUBEREITUNG

1 Kalte Butter, Mehl, Mandeln, Salz, Puderzucker und Ei in einer Schüssel rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf

der bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 4 cm) Kreise ausschneiden und die Hälfte davon auf die vorbereiteten Bleche legen. Bei den übrigen Teiglingen mit einem kleineren Ausstecher kleine Löcher (z.B. Kreise, Sterne oder Herzen) in die Mitte drücken. Ebenfalls auf die Bleche legen. Die Teiglinge blechweise im vorgeheizten Ofen in 8–9 Min. goldgelb backen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Für die Füllung das Gelee in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren leicht erwärmen. Die Plätzchen mit Loch in der Mitte mit etwas Puderzucker bestäuben. Auf die geschlossenen runden Plätzchen etwas Gelee geben. Die bestäubten Kekse daraufsetzen, leicht fest drücken und die Plätzchen vollständig trocknen lassen.



KLASSIKER

Lea Eckert (Volontärin): „An einem kalten Nachmittag liebe ich es, mir die Zeit für eine heiße Tasse Kaffee zu nehmen. Dabei greife ich gern in die Keksdose, die zur Weihnachtszeit einen Ehrenplatz auf meinem Küchentisch erhält. Am liebsten bewahre ich darin unsere Spitzbuben mit Johannisbeergelee auf. So lasse ich es mir im Winter gut gehen und genieße die kalte Zeit in vollen Zügen.“





Gebrannte-Mandeln-Konfekt

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

zzgl. 8 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 70 Stück

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

ZUBEREITUNG

1 Zucker und 6 EL Wasser in einer Pfanne karamellisieren. Sobald der Zucker hellbraun wird, Mandeln dazugeben und alles vermengen. Gebrannte Mandeln auf Backpapier geben (Vorsicht heiß!) und auskühlen lassen.

2 Inzwischen beide Kuvertüresorten grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit Sahne und Salz verrühren. Die gebrannten Mandeln



ZART SCHMELZEND

Amelie Flum (Chefredakteurin): „Schon meine Oma Marie wusste: Ein kleines Stückchen gekühltes Schokoladenkonfekt ist das pure Glück. Ich habe ihr Rezept von damals mit selbst zubereiteten gebrannten Mandeln ergänzt. Für mich ist das Ergebnis die süßeste Versuchung des Winters!“

grob hacken und unterheben. Eine rechteckige Form (etwa 20 x 15 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden.

3 Die Masse in die Form geben und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die Platte aus der Form heben und in 2 cm große Würfel schneiden. Kakaopulver und Zimt mischen. Das Konfekt damit bestäuben und bis zum Servieren kalt stellen.

Mini-Nussecken

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std.

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Backpulver
- 225 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 250 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 3 EL Weinbrand
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g gehackte Walnüsse
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 150 g weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 100 g Butter, Ei und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Inzwischen für den Belag die restliche Butter mit übrigem Zucker sowie Vanillezucker und Weinbrand unter Rühren langsam schmelzen. Gemahlene und gehackte Nüsse dazugeben und alles gut vermengen. Die Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einem Stück Backpapier auf die Größe eines Backblechs ausrollen (etwa 35 x 40 cm) und mit Papier auf das Backblech legen. Die Konfitüre leicht erwärmen und auf dem Teig verteilen. Diesen mit der Nussmasse bestreichen und alles im vorgeheizten Ofen etwa 25 Min. backen.

4 Den Kuchen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und in kleine Quadrate (4 x 4 cm) schneiden, diese dann diagonal halbieren. Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Nussecken nach Belieben damit garnieren. Vollständig fest werden lassen und servieren.



KERNIG

Nele Witt (Grafikerin): „Bei mir mangelt es nie an Knabberzeug – egal ob im Büro oder zu Hause auf dem Sofa, um den Feierabend einzuläuten. Leckere Nussecken dürfen da natürlich nicht fehlen. Die Kombination aus Nüssen und Schokolade gehört für mich unbedingt zur Vorweihnachtszeit dazu.“

LandGenuss

IM JAHRESABO!

Keine Ausgabe
verpassen!

Immer ein paar Tage
früher als am Kiosk

Alle zwei Monate ein
druckfrisches Heft

Versandkostenfreie
Lieferung

Mit einer
hochwertigen Prämie

6 Ausgaben
+ 2 Sonderhefte
für nur
37,90 €





Artischocken Elixier

Mit erlesenen Bitterkräutern, Wurzeln und Blüten u.a. Enzianwurzel, Tausendgüldenkraut, Kardamom, Ingwerwurzel, Muskat, Zitwerwurzel, Chinarinde, Pomeranzenschalen, Wacholderbeeren, Campher, Lavendel, Zimtrinde, Citronell, Baldrianwurzel, Angelikawurzel, Nelken, Galgantwurzelstock und einem Hauch von Safran.
Wert: 34,95 €*

Prämien-ID: F1362



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



Le Creuset Mini-Cocotte

Die Mini-Cocottes von Le Creuset sind vielfältig einsetzbar, z. B. als Marmeladentöpfchen, zum Servieren von Snacks oder zum Zubereiten von kleinen Gerichten und Desserts. Die Oberfläche ist dank einer speziellen Glasur kratz- und schnittfest. Zudem lässt sie sich leicht reinigen und ist geruchs- und geschmacksneutral. Die Mini-Cocottes sind thermoresistent von 18 °C bis 260 °C und somit backofen-, mikrowellen-, kühl- und gefrierschrankgeeignet. Sie haben bei der Mini-Cocotte die Wahl zwischen den Farben „Ofenrot“ und „Karibik“. **Wert: 21,95 €***

Prämien-IDs: F1380 (ofenrot) | F1379 (karibikblau)



Salatgenuss-Set von ASA

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

Prämien-ID: F1354

**Jetzt versandkostenfrei bestellen: www.landgenuss-magazin.de/jahresabo
oder per Telefon unter +49 (0)711 / 72 52 291**

BESTELLNUMMER: LG18ONE1



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





FESTLICHE DESSERTS

Nach all den Köstlichkeiten ist im Bauch noch ein wenig Platz für Süßes.
Bei Parfait, Pannacotta und Weinschaumcreme kann man den Weihnachtsabend
mit der Familie genussvoll ausklingen lassen. Welche Nachspeise ist Ihr Favorit?



Orangen-Ricotta-Parfait
mit Maracuja
Rezept auf Seite 92



**Honigeis mit gebratener
Ananas und Amarettinistreuseln**
Rezept auf Seite 93

Sahlig-süße Sünde mit fruchtigem Kick



**Marzipan-Mohn-
Pannacotta**
Rezept auf Seite 93



Orangenparfait mit Kumquatskompott

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

zzgl. 8 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 4–6 Personen

- 4 unbehandelte Orangen
- 1 Vanilleschote
- 150 g Amarettini
- etwas Pflanzenöl zum Fetten
- 800 g Sahne
- 250 g Zucker
- 250 g Kumquats
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Orangensaft
- 3 Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen

ZUBEREITUNG

1 Für das Parfait 2 Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Anschließend alle Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

2 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen. Die Amarettini mit dem Nudelholz grob

zerbröckeln, 2 EL der Brösel dann zum Garnieren beiseitestellen.

3 Eine Kastenform (30 cm Länge) mit etwas Öl einstreichen und mit Frischhaltefolie auskleiden. Sahne mit 100 g Zucker, Vanillemark und Orangenschale steif schlagen. Dann den aufgefangenen Orangensaft, die -filets und die Amarettini unterheben. Die Parfaimasse in die vorbereitete Form füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und 8 Std. im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.

4 Für das Kompott die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Weißwein, Orangensaft, übrigen Zucker und Gewürze in einem Topf aufkochen. Die Kumquats dazugeben und im Sud 3 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Kompott lauwarm abkühlen lassen. Die Gewürze entfernen.

5 Das Parfait aus der Form auf eine Platte stürzen, von der Folie befreien, in Scheiben schneiden und mit dem Kumquatskompott anrichten. Mit übrigen Amarettini bestreuen und servieren.



Orangen-Ricotta-Parfait mit Maracuja

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

zzgl. 8 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 4–6 Personen

- 250 ml Milch
- 200 g Sahne
- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 400 g Ricotta
- 3–4 EL Orangensaft
- 150 g kandierte Orangen, fein gewürfelt
- 150 g Pistazienkerne, gehackt
- etwas Sonnenblumenöl zum Fetten
- 100 g Mandelkekse, zerbröckelt
- 3 Maracujas

ZUBEREITUNG

1 Milch und Sahne in einem Topf erwärmen. Eigelb in einer Schüssel mit der Hälfte des Zuckers verquirlen, über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Den Milchmix dazugießen und alles 3–4 Min. schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Diese über einem Eiswasserbad kalt rühren. Ricotta in einer Schüssel mit Orangensaft und übrigem Zucker glatt rühren. Die Ricottamasse in die kalte Creme geben und alles verrühren. Kandierte Orangen und Pistazien unterrühren.

2 Eine Kastenform (25 cm Länge) mit Öl ausstreichen und mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Parfaimasse hineingeben und mit den Keksbröseln bestreuen. Alles mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Tiefkühlschrank stellen. Das Parfait stürzen, von der Folie befreien und mit dem Fruchtmix der Maracujas garniert servieren.



Honigeis mit gebrauter Ananas und Amarettinistreuseln

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

zzgl. 3 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 4 Personen

- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 250 g Sahne
- 100 ml Honig
- 5 Eigelb
- 50 g Amarettini
- 30 g Mandelkerne
- 100 g Weizenmehl Type 405
- 30 g brauner Zucker
- 90 g kalte Butter
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- 1 kleine Ananas
- 40 ml Amaretto

ZUBEREITUNG

1 Für das Eis die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Mark und Schote mit Milch und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die Mischung dann vom Herd nehmen und 10 Min. ruhen lassen.

2 Vanilleschote aus der Milch-Sahne-Mischung entfernen. Honig und Eigelb in einen Topf geben und schaumig schlagen. Die warme Sahnemischung unter ständigem Rühren langsam in die Honig-Eigelb-Mischung gießen. Dann die Masse bei kleiner Hitze etwa 5 Min. unter Rühren vorsichtig eindicken lassen. Die Mischung vom Herd nehmen, abkühlen lassen und etwa 3 Std. kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 In der Zwischenzeit die Amarettini-streusel vorbereiten. Dazu die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und grob zerstoßen. Die Mandeln hacken. Beides mit Mehl, braunem Zucker, 80 g Butter, Zimt und Salz zu Streuseln verkneten. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Ofen in 8–10 Min. goldbraun backen.

4 Den gekühlten Honig-Sahne-Mix in eine Eismaschine geben und darin nach Herstellerangaben zu einem cremigen Eis gefrieren lassen.

5 Inzwischen die Ananas schälen und vom Strunk befreien, dann in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Ananas-scheiben darin anbraten. Alles mit dem Amaretto ablöschen, diesen einkochen lassen. Die Ananasscheiben auf Teller legen und je 2 Kugeln Honigeis darauf anrichten. Das Dessert mit den Amarettini-streuseln garnieren und servieren.

ZUBEREITUNG

1 Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen lassen. Marzipan klein schneiden. Die Sahne und Milch in einen Topf geben. Marzipan dazugeben und alles unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze glatt rühren. Dann Mohn dazugeben und die Sahnemischung 1 Min. aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und in die heiße Marzipan-sahne rühren. Die Mischung in 4 kleine Förmchen (à 150 ml) füllen, mit Frisch-haltelefolie abdecken und mind. 4 Std. kalt stellen, bis die Masse erstarrt ist.

2 200 ml Wasser und 100 g Zucker in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren den Zucker vollständig auflösen. Die Mischung sirupartig einköcheln, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Johannisbeeren in den Sirup eintauchen, herausnehmen und im restlichen Zucker wälzen. Die gezuckerten Johannisbeeren auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

3 Die Marzipan-Mohn-Pannacotta mit einem spitzen Messer vom Rand der Förmchen lösen. Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten und die Panna-cotta auf 4 Dessertteller stürzen. Das Dessert mit den gezuckerten Johannis-beeren garnieren und sofort servieren.



Marzipan-Mohn-Pannacotta mit gezuckerten Johannisbeeren

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

zzgl. 4 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 4 Personen

- 5 Blatt Gelatine
- 75 g Marzipanrohmasse
- 400 g Sahne
- 100 ml Milch
- 3 EL gemahlener Mohn
- 150 g Zucker
- 200 g Rote Johannisbeeren an Rispen



GENUSSTIPP

Für eine vegetarische Variante können Sie diese Pannacotta mit Agar-Agar anstelle von Gelatine zubereiten. Dazu Sahne und Milch mit 30 g Agar-Agar unter Rühren aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Dann Marzipan und Mohn unterrühren und die Masse wie oben beschrieben in kleine Förmchen füllen. Die Masse ca. 2 Std. kalt stellen, bis sie erstarrt ist.



Feigen mit Zimt-Weinschaumcreme

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 4 Feigen
- 140 g Zucker
- 1 TL Butter
- 100 g Walnusskerne, grob gehackt
- 80 ml Milch
- 4 Eigelb
- 2 TL Zimtpulver

ZUBEREITUNG

1 Feigen waschen, putzen, halbieren und in 40 g Zucker wälzen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Feigen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze so lange darin braten, bis der Zucker goldbraun karamellisiert ist. Feigen wenden und weitere 2–3 Min. karamellisieren lassen, dann aus der Pfanne nehmen. Walnüsse in die Pfanne geben und im Karamell-Mix schwenken.

2 Für die Weinschaumcreme Milch mit Eigelb, Zimt und restlichem Zucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad verrühren. Den Mix mit den Quirlen des Handrührgeräts etwa 8 Min. aufschlagen, bis eine dicke, cremige Masse entstanden ist. Diese in einem Eisswasserbad kalt schlagen. Dadurch gewinnt sie an Stabilität. Die Zimt-Weinschaumcreme in 4 kleine Gläser geben, mit je 2 karamellisierten Feigenhälften und den Walnüssen auf Desserttellern anrichten. Sofort servieren.

Marzipan-Kirsch-Tiramisu mit gebrannten Mandeln

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std.

zzgl. mind. 4 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 4–6 Personen

- 150 ml heißer Espresso
- 1 TL Zimtpulver
- 100 g Zucker
- 100 g Mandelkerne
- 1 Vanilleschote
- 360 g Sauerkirschen (Glas)
- 1 EL Speisestärke
- 200 g Marzipanrohmasse
- 4–5 EL Amaretto
- 500 g Mascarpone
- 80 g Puderzucker
- 200 g Löffelbiskuits
- 100 g Marzipankartoffeln
- etwas Kakaopulver zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Heißen Espresso mit $\frac{1}{2}$ TL Zimt verrühren und die Mischung auskühlen lassen. Zucker, restlichen Zimt und 50 ml Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen lassen und die Mandeln dazugeben. Alles unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker trocken wird. Dann die Temperatur etwas reduzieren und weiterrühren, bis der Zucker schmilzt und die Mandeln glänzen. Die gebrannten Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, gut verteilen (Vorsicht, heiß!) und auskühlen lassen.

2 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Die Kirschen abgießen, dabei den Saft auffangen. 3 EL Saft mit der Stärke verrühren. Restlichen Saft mit Vanillemark und -schote aufkochen. Diese Mischung mit der angerührten Speise-

stärke abbinden, dann vom Herd nehmen. Die Vanilleschote entfernen und die abgetropften Kirschen untermischen. Das Kirschkompost beiseitestellen und vollständig auskühlen lassen.

3 Marzipanrohmasse in grobe Stücke schneiden und mit dem Amaretto in einer kleinen Schale zu einer Paste verarbeiten. Mascarpone, Puderzucker und Marzipanpaste in einer Schüssel kurz mit dem Handrührgerät cremig rühren.

4 Die Hälfte der Löffelbiskuits in eine Auflaufform legen und gleichmäßig mit der Hälfte der abgekühlten Espressomischung beträufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme daraufgeben und glatt streichen. Dann das Kirschkompost darauf verteilen und mit den übrigen Löffelbiskuits belegen. Die restliche Espressomischung daraufträufeln. Die übrige Mascarponecreme daraufgeben und das Tiramisu mind. 4 Std., besser über Nacht, mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen.

5 Vor dem Servieren die gebrannten Mandeln grob hacken und die Marzipankartoffeln halbieren. Das Marzipan-Kirsch-Tiramisu mit etwas Kakao-pulver bestäuben, mit den gebrannten Mandeln und den Marzipankartoffeln garnieren und sofort servieren.

TIPP: Wer kein Freund von Kirschen ist, kann sie in dieser weihnachtlichen Nachspeise auch durch ein Kompost aus eingelegten Pflaumen ersetzen. Alternativ ein stückiges Apfelkompost verwenden.

Zum Verlieben!





Schoko-Beeren-Schnitten

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 110 g Zucker
- ½ Pck. Vanillezucker
- 60 g Weizenmehl Type 405
- 1 Msp. Backpulver
- 250 g Ricotta
- 30 g Kakaopulver
- 350 g Sahne
- 300 g gemischte TK-Beeren, aufgetaut
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Backrahmen (etwa 22 x 22 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Für den Teig die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl und Backpulver daraufsieben und vorsichtig unterheben.

2 Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und im Backrahmen

glatt streichen. Den Biskuit im vorgeheizten Backofen in etwa 15 Min. goldgelb backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und im Backrahmen vollständig auskühlen lassen.

3 In der Zwischenzeit für die Ricottacreme den Ricotta in einer Schüssel mit dem restlichen Zucker und dem Kakaopulver kurz verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

4 Den ausgekühlten Biskuitboden in 8 gleich große Rechtecke (ca. 5,5 x 11 cm) schneiden. Die Hälfte der Creme auf 4 der 8 Biskuitböden streichen. Die Hälfte der aufgetauten Beeren gleichmäßig auf der Creme verteilen und jeweils mit 1 Biskuitboden bedecken. Die übrige Ricottacreme gleichmäßig darauf verstreichen und die restlichen Beeren darauf verteilen.

5 Die Schoko-Beeren-Schnitten auf 4 Dessertsteller setzen, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

4 PRAKTISCHE DESSERTTIPPS

Zubereitung am Vortag

Alle unsere Desserts haben eins gemeinsam: Sie schmecken noch besser, wenn sie bereits am Vortag zubereitet werden und über Nacht Zeit haben, durchzuziehen, zu gefrieren und so ihre wunderbaren Aromen zu entfalten. Praktisch, denn so haben Sie am Tag des Servierens mehr Zeit für Ihre Liebsten!

Frischekick

Wir lieben die Kombination von Obst mit einer leckeren Creme oder einem sahnigen Eis. Gerade nach schweren und mächtigen Hauptspeisen eignen sich kühle Desserts mit Früchten hervorragend als Abschluss und sorgen für eine willkommene Erfrischung. Für einen noch deutlicheren Effekt können Sie zusätzlich etwas unbehandelte Orangen- oder Zitronenschale in den Nachtisch geben.

Der Crunch-Effekt

Ein Nachtisch wird erst dann perfekt, wenn Sie mit verschiedenen Texturen spielen. Zartschmelzende Cremes, leichter Biss durch Früchte – da fehlt nur noch etwas Kerniges, Knuspriges für ein abgerundetes Geschmackserlebnis. Hacken Sie ein paar Nüsse oder übrig gebliebenes Weihnachtsgebäck oder lassen Sie Haferflocken mit etwas Zucker leicht karamellisieren und reichen diese einfach dazu.

Tolles Extra

Fast jedes Dessert kann mit dekorativen und geschmacksgebenden Topplings ergänzt werden: Schokoladenstreusel, Puderzucker, Minzblättchen oder etwas Eierlikör sorgen garantiert für den krönenden Abschluss. Wer mag, bereitet seinen Gästen ein kleines Naschbüfett mit mehreren unterschiedlichen Leckereien – so kann sich jeder direkt am Tisch sein ganz individuelles Dessert zaubern.

Leben Sie ab heute gesünder mit der Heilkraft der Natur!

NaturApotheke
HEILWISSEN FÜR GESUNDHEIT UND BEWUSSTES LEBEN

119 Tipps und Rezepte

Vollwertkost gestern und heute: Unser Brot

11/2021 www.naturapotheke-magazin.de 8,50 Euro

Deutschland: 8,50 EUR, Österreich: 8,10 EUR, Benelux: 8,50 EUR, Italien: 8,50 EUR, Schweiz: 8,50 CHF, Spanien: 6,50 EUR

Die Heilpflanzen der Hildegard von Bingen

Altes Wissen:
Immunkraft stärken mit Walnuss und Kartoffel

Hormone: Wechselwirkungen zwischen Körper, Geist und Seele

Sanfte Hilfe bei Erkältung und Schmerzen

Gesund in den Herbst
ALTE REZEPTUREN UND HAUSMITTEL NEU ENTDECKEN

NaturApotheke

Jetzt 2 Ausgaben
für nur 7,50 €
frei Haus

Bestell-Nr.:NA17ONM

Bestellung per Post

Schreiben Sie an:
Abo-Service falkemedia
NaturApotheke
Postfach 810640
70523 Stuttgart

Bestellung online

www.naturapotheke-magazin.de/
miniabo

Bestellung per Telefon

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



KROSSER BLÄTTERTEIG

Diese knusprig gebackenen Kreationen aus blättrigen Teigschichten, die mit cremigen oder fruchtigen Gegenspielern kombiniert werden, sind unfassbar lecker und noch dazu im Handumdrehen zubereitet – genial!



Marzipanküchlein
mit Apfel
Rezept auf Seite 103



Cannoncini mit Vanillecreme

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 15 Min.

ZUTATEN für 18–20 Stück

- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
- 2 EL Butter zum Fetten
- 1 Eigelb
- 25 g Puderzucker
- 30 ml Milch

FÜR DIE VANILLECREME

- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 20 g Weizenmehl Type 405
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 ml Milch
- 200 g Sahne
- 1 Pck. Sahnefestiger

AUSSERDEM

- 18–20 Schillerlockenformen aus Metall

ZUBEREITUNG

1 Den Blätterteig entrollen und in 18–20 Streifen (24 x 2 cm) schneiden. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Schillerlockenformen mit Butter fetten und die Blätterteigstreifen von der Spitze beginnend eng um die Formen wickeln.

2 Eigelb mit Puderzucker und Milch in eine Schüssel geben und verquirlen. Die Teiglinge mit der Eimischung bestreichen und auf die Bleche setzen. Blechweise 8–10 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Kurz abkühlen lassen und vorsichtig von den Metallformen lösen.

3 Für die Creme Eigelb mit Zucker, Mehl und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Milch erwärmen. 3–4 EL der heißen

Milch unter Rühren zur Eigelbmischung geben. Die Eigelbmischung zur heißen Milch geben und unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis die Creme andickt. Creme durch ein Sieb passieren und direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Auskühlen lassen.

4 Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Die abgekühlte Creme erneut gut durchrühren und die Sahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle geben und die ausgekühlten Cannoncini damit füllen. Das Gebäck sofort servieren.

TIPP: Die Cannoncini können bereits 1–2 Tage im Voraus zubereitet werden. Nach dem Auskühlen in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren und erst kurz vor dem Servieren mit der sahnigen Vanillecreme füllen.



Blätterteigherzen mit Himbeer-Curd

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min.

ZUTATEN für 15–18 Stück

- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
- 1 Eigelb

FÜR DEN HIMBEER-CURD

- 250 g frische Himbeeren
- 85 g Zucker
- ½ EL Speisestärke
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Butter

ZUBEREITUNG

1 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig entrollen und mit einem Keksausstecher in Herzform (\varnothing 5–7 cm) 30–36 Herzen ausstechen. Die Hälfte der Teigherzen auf das Backblech setzen und mit Eigelb bestreichen.

2 Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus der anderen Hälfte der Herzen ein kleineres Herz ausstechen, sodass ein Rand von etwa 1 cm übrig bleibt. Diesen Rand auf die ganzen Herzen setzen, leicht andrücken und mit etwas Eigelb bestreichen. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen in 6–8 Min. goldgelb backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Für den Curd die Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das Himbeerpuree mit Zucker, Speisestärke, Ei, Eigelb und Zitronensaft verrühren und über einem heißen Wasserbad so lange mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen, bis die Masse eingedickt. Das dauert 10–15 Min.



4 Sobald die Masse angedickt ist, die Butter darin unter Rühren langsam schmelzen lassen und die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Masse mithilfe des Handrührgeräts 1 Min. aufschlagen. Den Himbeer-Curd anschließend in sterilisierte Gläser füllen und auskühlen lassen, dann kalt stellen. Beim Erkalten wird die Creme noch fester.

5 Die ausgekühlten Blätterteigherzen mit je 1 Klecks des kalten Himbeer-Curds füllen und sofort servieren.

TIPP: Der Himbeer-Curd kann bis zu 1 Woche im Voraus zubereitet werden und schmeckt auch wunderbar zu Brötchen, Croissants oder Brioche. Er sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden.



BUCHTIPP

Mit fertigem Blätterteig aus dem Kühlregal lässt sich schnell etwas Feines zaubern. Janina Lechner zeigt in ihrem Buch „Blätterteig. I like!“, wie einfach es ist, im Handumdrehen geniale Knusperstücke zuzubereiten, die mal süß, mal herhaft daherkommen. Freuen Sie sich beispielsweise auf Blätterteigwaffeln, Tomatenquiches und mehr mit dem buttrigen Allrounder!

EMF Verlag, 15 Euro

Knusprige Röllchen mit Dattel-Walnuss-Füllung

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Min.

ZUTATEN für 20–24 Stück

- 500 g getrocknete Datteln, entsteint
- 60 g Zucker
- 200 g Walnusskerne
- 1 Bio-Orange (Abrieb)
- 2 EL Orangensaft
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Datteln, Zucker, Walnüsse, Orangen- schale,-saft und Vanilleextrakt in die Küchenmaschine geben. So lange pulsierend mixen, bis daraus eine feine Masse entstanden ist.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unter- hitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig entrollen und der Länge nach in 3 Streifen (40 x 8 cm) schneiden. $\frac{1}{3}$ der Dattelmasse der Länge nach mittig auf 1 Blät-

terteigstreifen geben. Die Teigränder ringsum mit etwas Wasser bestreichen und über die Füllung schlagen. Streifen mit der Teignaht nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Mit einem scharfen Messer 4–5 cm breite Stücke abschneiden und auf das Backblech setzen. Mit den beiden anderen Teigstreifen und dem Rest der Füllung ebenso verfahren.

3 Die Teigröllchen auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens 25–30 Min. backen, bis sie goldgelb sind. Die Röllchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann entweder mit etwas Puderzucker bestäubt sofort servieren oder luftdicht verpackt bei Zimmertemperatur aufbewahren.

TIPPS: Die etwas klebrige Dattelmasse lässt sich am einfachsten mit leicht angefeuchteten Händen verarbeiten. Bei der Wahl der Nusssorte können Sie ganz nach Belieben variieren.





Marzipanküchlein mit Apfel

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 4 quadratische TK-Blätterteigplatten (à 180 g)
- 2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Eigelb
- 60 g Marzipanrohmasse, geraspelt
- 1 EL brauner Zucker
- 150 g Schmand
- ½ TL Spekulatiusgewürz
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Blätterteigplatten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und auftauen lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft vermischen. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Die Teigplatten mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit der Eigelbmischung bestreichen. In die Mitte der Teigplatten jeweils etwas Marzipan geben, die Apfelspalten darauflegen. Alles mit braunem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen in etwa 20 Min. goldbraun backen. Schmand und Spekulatiusgewürz verrühren. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit der Creme servieren.

Schokoladen-Blätterteigtörtchen

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 10 Min.

ZUTATEN für 12 Stück

- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
- 250 g Sahne
- 250 ml Milch
- 1 Pck. Schokoladenpuddingpulver
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- etwas Mehl zum Verarbeiten
- etwas Butter zum Fetten
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Sahne und Milch in einen Topf geben und langsam unter Rühren aufkochen. Puddingpulver, Eigelb und Zucker verrühren und zur kochenden Sahnemischung geben. Alles einmal aufkochen, dann abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit den Blätterteig entrollen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Glas 12 Kreise (Ø 11 cm) daraus ausschneiden. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit etwas Butter fetten, mit den Blätterteigkreisen auslegen und diese am Rand leicht andrücken.

3 Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokoladencreme in die Teigmulden geben und die Törtchen auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen in etwa 25 Min. goldbraun backen. Anschließend herausnehmen und etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäubt genießen.

TIPP: Servieren Sie einen Klecks Schlagsahne zu diesen leckeren Törtchen.



Ratgeber

ALTES WISSEN

Wie kann ich Butterbrotpapier und Bananenschale zum Putzen einsetzen? Und womit entferne ich Wachslecken? Wir haben Omas beste Haushaltstipps gesammelt



1

SO VIELSEITIG IST BUTTERBROTPAPIER

Nachdem das Festmahl zubereitet und verspeist ist, will die Küche aufgeräumt und geputzt werden. Ärgern Sie sich dabei auch darüber, dass Sie gerade erst das Spülbecken gesäubert und geputzt haben, und schon bilden sich wieder Wasserflecken? Reiben Sie in Zukunft die Oberflächen nach dem Putzen mit Butterbrotpapier ab und freuen sich darüber, dass der Glanz nun länger hält.

2

BACKPULVER GEGEN KALK

Gerade in der kalten Jahreszeit wird dem Wasserkocher durch häufiges Teekochen einiges abverlangt. Da kann das Gerät schnell verkalken. Wenn Sie kein Entkalkungsmittel zu Hause haben, können Sie in Ihre Backschublade greifen: 1–2 TL Backpulver mit Wasser im Wasserkocher aufkochen lassen, gut ausspülen und fertig!

BRATENSOSSEN GLUTENFREI ABBINDEN

Ein Weihnachtsbraten ohne Soße ist nur halb so lecker. Wenn Sie beim Abbinden der Soße auf Mehl verzichten wollen oder müssen, nutzen Sie das mitgegarte Gemüse. Dieses in der Soße pürieren, so bekommt die Soße eine natürliche Bindung und wird extraaromatisch. Gleichzeitig ist es eine schöne Verwendung des ausgekochten Gemüses, das sonst nicht mehr verzehrt werden würde.



5

FUGENSCHRUBBEN ADE

Zum Glück haben wir in der Weihnachtszeit viele Kerzen zu Hause, denn sie können viel mehr als nur eine gemütliche Atmosphäre schaffen: Nach dem Putzen im Badezimmer oder in der Küche einfach mit einer weißen Kerze über die Fugen reiben, so werden diese wieder schön weiß. Gleichzeitig bildet sich ein Schutzfilm aus Wachs, der dafür sorgt, dass sie länger sauber bleiben.

4

SO WIRD'S WIEDER KROSS

Salzstangen, Chips und andere Knabberien sind nicht mehr knusprig? Es wäre zu schade, sie wegzwerfen! Geben Sie die Snacks möglichst nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech und erhitzen Sie sie 4–5 Minuten im auf 75 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen. Dadurch wird ihnen die überschüssige Feuchtigkeit entzogen.

GLÄNZENDES LEDER DURCH BANANEN-SCHALE

Damit Ihre Lederschuhe für die Festtage ordentlich glänzen, können Sie sie mit der Innenseite einer Bananenschale polieren. Dann mit einem weichen Tuch nachwischen, und sie sehen fast aus wie neu!

3

6

7

RETTUNG BEI KORKEN IM WEIN

Ein guter Rotwein als Begleiter zum Festessen ist das i-Tüpfelchen. Ärgerlich ist es, wenn der Korken beim Öffnen der Flasche bröselig ist und Stückchen davon in den Wein fallen. Um den Wein zu retten, gießen Sie ihn dann einfach durch einen Kaffeefilter – am einfachsten direkt in den Dekanter oder in eine hübsche Karaffe.

HILFE BEI WACHSFLECKEN

Winterzeit gleich Kerzenzeit. Da kann es schnell passieren, dass etwas Wachs auf den Holztisch oder die Tischdecke tropft. Beim Holztisch hilft es, das Wachs mit dem Fön wieder zu verflüssigen und Reste mit einem Schwamm abzuwischen. Sie können die Stelle danach noch mit etwas Öl einreiben, damit sich das Wachs vollständig aus dem Holz löst. Gleichzeitig hat das Öl auch eine pflegende Wirkung. Textilien hingegen legen Sie in den Tiefkühlschrank. Durch die Kälte wird das Wachs sehr hart und lässt sich leicht abziehen.

8



12

ENDLICH WIEDER BLÜHENDE ORCHIDEEN & CO.

Denken Sie auch im Winter an Ihre Zimmerpflanzen! Mit den Schalen von Zwiebeln und Schalotten können Sie ganz einfach einen effizienten Dünger herstellen, der Orchideen wieder zum Blühen bringt. Hierfür ausschließlich die braunen Schalen in einem 500-ml-Glas sammeln. Ist dieses voll, den Inhalt mit kochendem Wasser überbrühen und 24 Std. ziehen lassen. Dann durch ein Sieb abseihen. 1 Teil Sud mit 2 Teilen Wasser mischen und die Blumen damit gießen.



SILBERBESTECK

Zu besonderen Anlässen wie in der Weihnachtszeit wird gern das gute Silberbesteck hervorgeholt. Häufig ist es nach einiger Zeit angelaufen und glanzlos.

9 Zahnpasta kann da Abhilfe schaffen! Diese auf das Silberbesteck geben, kurz einwirken lassen und abspülen. Das Besteck dann mit einem Baumwolltuch polieren.

GLÄNZENDE GLÄSER

Für einen selbstgemachten Klarsspüler ganz ohne umweltbelastende Zusätze lösen Sie 80 g Zitronensäure in 200 ml Wasser auf und rühren 300 ml klaren Alkohol (mind. 40 %ig, aus der Apotheke) unter. So erstrahlen Ihre Weingläser in neuem Glanz.

11



SALZ FÜR BLITZ-BLANKE BACKBLECHE

Die Reinigung eines schmutzigen Backblechs mit eingebrannten Essensresten wird weniger mühsam, wenn Sie etwas Salz direkt auf das leere warme Blech streuen und das Backblech während des Essens in den heißen, ausgeschalteten Ofen geben. Die Restwärme sorgt dafür, dass das Salz fest wird und sich mit den Essensresten leicht löst.



GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Mit diesen 24 süßen Advents-Leckereien bringen Sie nicht nur Kinderaugen zum Leuchten! Hübsch verpackt und mit einem lieben Gruß versehen, sind sie ein zauberhaftes Mitbringsel in der Vorweihnachtszeit

Weißer Nugat
Rezept auf Seite 109

Minz-Kakao
am Stiel



Schokolade mit
bunten Toppings



Minz-Kakao am Stiel

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Min. zzgl. 3 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 10 Stück

- 40 g Pfefferminzkissen (Bonbons)
- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g Zartbitterschokolade mit Pfefferminzfüllung
- 10 bunte Papiertrinkhalme

ZUBEREITUNG

1 Pfefferminzkissen in einen leistungsstarken Mixer geben und gut zerkleinern. Beide Schokoladensorten hacken und in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade langsam unter Rühren schmelzen lassen.

2 Die flüssige Schokoladenmischung in kleine Förmchen wie Eiswürfel- oder Pralinenformen füllen und die Pfefferminzbonbonkrümel darüberstreuen. Masse kurz abkühlen lassen, dann die Trinkhalme hineinstecken. Alles in ca. 3 Std. fest werden lassen und den Minz-Kakao verpacken. Zum Genießen je 1 Minz-Kakao in 200 ml heißer Milch unter Rühren auflösen.

Schokolade mit bunten Toppings

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Min. zzgl. 2 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 4 Tafeln

- 400 g Schokolade nach Wahl (Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Schokolade)
- Toppings nach Wahl (z. B. Mini-Marshmallows, Haselnusskrokant, gefriergetrocknete Früchte, bunte Zuckerstreusel)

ZUBEREITUNG

1 Schokolade grob hacken und in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade langsam unter Rühren schmelzen lassen. In der Zwischenzeit Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und die Toppings bereitstellen.

2 Die flüssige Schokolade portionsweise auf das Backpapier geben, Toppings darauf verteilen. Schokolade bei Zimmertemperatur fest werden lassen, damit sie leicht glänzend bleibt.



Weißer Nugat mit Mandeln, Pistazien und Cranberrys

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. zzgl. 1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 650 g

- 1 Eiweiß
- 400 g fester Honig
- 50 g Mandelkerne
- 50 g weiße Schokolade
- einige Backoblaten
- 60 g Pistazienkerne
- 60 g getrocknete Cranberrys

ZUBEREITUNG

1 Das Eiweiß aufschlagen, dabei vorsichtig den Honig dazugeben. Die dickcremige Masse in einen Topf umfüllen und bei kleiner Hitze etwa 50 Min. erhitzen. Dabei immer wieder umrühren, damit die Masse nicht anbrennt.

2 In der Zwischenzeit die Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, bis sie beginnen zu duften. Schokolade grob hacken und nach den 50 Min. zur Eiweißmasse geben. Alles unter Rühren weitere 5 Min. sanft erhitzen. Eine kleine rechteckige Silikonform mit Oblaten auslegen.

3 Geröstete Mandeln, Pistazien und Cranberrys in die noch heiße Eiweißmasse geben und gut unterheben. Die Masse in die vorbereitete Silikonform geben und glatt streichen. Den Nugat 1 Std. im Kühlschrank abkühlen lassen, anschließend aus der Form stürzen und mit einem Brotmesser in Scheiben oder kleine Riegel schneiden.

TIPPS: Nugat zwischen mehreren Lagen Backpapier aufbewahren, damit die einzelnen Riegel getrennt voneinander liegen und nicht zusammenkleben. Sie können die Nugatmasse auch in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben, nach dem Erkalten in Stücke schneiden und diese in einer gesiebten Mischung aus 30 g Speisestärke und 30 g Puderzucker wälzen.



Knusprige Erdnusskekse

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min. zzgl. 1 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 32 Stück

- 240 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 270 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 100 g brauner Rohrzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Msp. Zimtpulver
- 125 g Butter
- 2 Eier
- 1 EL Milch

ZUBEREITUNG

1 80 g Erdnüsse in einem Mixer zerkleinern, dann mit Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Butter, 1 Ei sowie 1 Eiweiß in eine Schüssel geben. Alles kurz von Hand verkneten. Den Teig zu einer Rolle (Ø 5 cm) formen, in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2 Eigelb mit Milch verquirlen. Die Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Bleche legen und mit der Eimischung bestreichen. Die übrigen Erdnüsse auf den Teiglingen verteilen und leicht festdrücken. Die Erdnusskekse blechweise in 15 Min. im vorgeheizten Ofen knusprig backen.



Meringues mit Kakao

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 15 Min.

ZUTATEN für etwa 16 Stück

- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 300 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1 In einer Schüssel Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dann portionsweise Zucker und Backpulver einrieseln lassen. Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Das Kakaopulver unter die Baisermasse ziehen, diese dann in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

2 Die Baisermasse portionsweise auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche spritzen und im vorgeheizten Ofen ca. 2 Std. trocknen lassen. Dabei die Ofentür gelegentlich öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Alternativ während der Trockenzeit einen Holzkochlöffel in die Ofentür klemmen.

TIPPS: Für ein extra schokoladiges Vergnügen können Sie ca. 150 g Nuss-Nugatcreme unter die Baisermasse heben. Fruchtige Meringues hingegen erhalten Sie, wenn Sie das Kakaopulver durch dieselbe Menge Fruchtpulver (z.B. von fein gemahlenen gefriergetrockneten Erdbeeren) ersetzen.

Mini-Elisenlebkuchen

ZUBEREITUNGSZEIT 50 Min. zzgl. mind. 8 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für 50 Stück

- 1 unbehandelte Orange
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 6 Eier
- 150 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1½ EL Honig
- je 2 TL Zimtpulver und Lebkuchengewürz
- 1 Msp. Backpulver
- 50 kleine Oblaten
- 400 g Zartbitterschokolade
- ½ Zitrone
- 130 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1** Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale abreiben und mit Zitronat und Orangeat in einem Mixer fein

zerkleinern. Eier, brauenen Zucker und Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Gemahlene Nüsse und Mandeln, Zitronat-Orangeat-Mix sowie Honig, Gewürze und Backpulver dazugeben und alles gut vermengen. Den Teig mind. 8 Std. oder über Nacht kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Lebkuchenteig mithilfe eines Esslöffels kuppelförmig auf die Oblaten streichen. Diese auf den Blechen verteilen. Die Lebkuchen blechweise etwa 15 Min. backen. Sie sollten auf Fingerdruck leicht nachgeben und im Inneren noch etwas feucht sein.

3 Die Zartbitterschokolade grob hacken und in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade langsam unter Rühren schmelzen lassen. Die Zitronenhälfte auspressen und den Saft in einer kleinen Schüssel mit dem Puderzucker verrühren. Die Elisenlebkuchen mit Puderzuckerguss und geschmolzener Schokolade bestreichen oder nach Belieben damit garnieren und den Guss trocknen bzw. die Schokolade fest werden lassen.



Schokokringel-Tannenbaumanhänger

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min. zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für ca. 25 Stück

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 1 TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g kalte Butter
- 1 EL Kakaopulver
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 80 g Zuckerperlen

AUSSERDEM

- Ausstechformen
- Band zum Aufhängen

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei, Butter sowie Kakao in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verkneten. Alles kurz von Hand durchkneten und zu einer langen Rolle formen. Diese in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Den Teig von Hand erneut gut durchkneten und ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem Keksausstecher oder mithilfe von zwei unterschiedlich großen Gläsern Kringel ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und etwa 15 Min. backen. Teigreste verkneten und ebenso verarbeiten. Die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Kuvertüre grob hacken und in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade langsam schmelzen lassen. Die Kekse damit bestreichen und mit Zuckerperlen bestreuen. Fest werden lassen und jeweils ein Bändchen zum Aufhängen daran fixieren.

Himbeerkonfekt

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

ZUTATEN für etwa 20 Stück

- 20 g gefriergetrocknete Himbeeren
- 450 g gemischte Weihnachtsgebäckreste (z. B. Lebkuchen, Zimtsterne, Spekulatius, Rührkuchen, Mürbeteigkekse)
- 50 g weiße Schokolade
- 50 g Butter
- 50 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Konfitüre oder Marmelade (z. B. Orangenmarmelade)
- 50 ml brauner Rum
- ggf. einige Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

1 Gefriergetrocknete Himbeeren in einem leistungsstarken Mixer zu einem feinen Pulver mahlen. Umfüllen und die Keks- und Kuchenreste im Mixer zerkleinern. Schokolade grob hacken und mit der Butter in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade und Butter langsam unter Rühren schmelzen lassen.

2 Gemahlene Mandeln und zerkleinerte Keks- und Kuchenreste mit der geschmolzenen Schokolade vermischen. Rum und Konfitüre unterrühren. Aus der Masse etwa 20 Kugeln formen. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas mehr Rum unterrühren. Ist er zu weich, noch mehr Gebäck oder Semmelbrösel untermengen. Die Kugeln im Himbeerpulver wälzen, bis sie damit ummantelt sind. Das Himbeerkonfekt gekühlt lagern.

TIPP: Anstelle des Rums können Sie auch einen Fruchtsaft oder -nekter nach Wahl (z. B. Johannisbeernektar) verwenden.

Zweierlei Schoko-Crossies

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

ZUTATEN für je etwa 20 Stück

- 250 g Vollmilchschokolade
- 40 g Butter
- 60 g Zimt-Cornflakes (z. B. „Cini Minis“), grob gehackt
- 50 g gehackte Mandeln
- 250 g weiße Schokolade
- 60 g Schokoladen-Cornflakes (z. B. „Choco Krispies“), grob gehackt
- 50 g gehackte Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1 Die Vollmilchschokolade hacken und mit der Hälfte der Butter in eine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und den Schokomix langsam schmelzen lassen. Zimt-Cornflakes und gehackte Mandeln dazugeben und alles vermengen. Die Mischung mithilfe von zwei Teelöffeln portionsweise in etwa 20 Häufchen auf Backpapier setzen und vollständig fest werden lassen.

2 Die weiße Schokolade grob hacken und mit der restlichen Butter in eine weitere Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade unter Rühren langsam schmelzen. Die Schoko-Cornflakes und die gehackten Haselnüsse hinzufügen und alles vermengen. Die Mischung mithilfe von zwei Teelöffeln portionsweise in etwa 20 Häufchen auf Backpapier setzen und vollständig fest werden lassen.

TIPP: Wer mag, kann den Schoko-Crossies zusätzlich mit fein gehackten getrockneten Cranberrys, Aprikosen oder kandierten Zitruschalen eine fruchtige Note verleihen.

Schokokringel-Tannenbaumanhänger



Punsch-Weingummi

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min. zzgl. 2 Std. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 200 ml Kinderpunsch
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1½ EL Honig
- 45 Blatt Gelatine
- 1 EL Speisestärke

AUSSERDEM

- 2–3 Silikon-Eiswürfelformen

ZUBEREITUNG

Punsch, Zimt und Honig in einen Topf geben. Gelatine darin 5 Min. einweichen, dann alles erwärmen. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, nach 4 Min. zum Mix gießen. Diesen dann in die Eiswürfelformen geben und 2 Std. kalt stellen, bis er erstarrt ist. Das Weingummi innerhalb von 2 Wochen genießen.



Brotaufstrich aus Kokos-Schokoriegeln

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

ZUTATEN für 4 Gläser à 250 ml

- 800 g Kokos-Schokoriegel (z. B. „Bounty“)
- 200 ml Kokosmilch
- 200 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Aufstrich in sterilisierte Gläser füllen und kühl lagern. So hält sich der Aufstrich bis zu 2 Wochen.





Marzipanlikör

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min.

ZUTATEN für 3 Flaschen à 250 ml

- 500 g Marzipanrohmasse
- 250 ml Milch
- 200 g Sahne
- 330 ml brauner Rum
- 40 ml Amaretto
- 1 Msp. Zimtpulver

ZUBEREITUNG

Marzipanrohmasse grob zerkleinern und in einen Topf geben. Die Milch hinzufügen und die Mischung unter Rühren langsam bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich das Marzipan in der Milch vollständig aufgelöst hat. Die übrigen Zutaten dazugeben und alles gut verrühren. Den Marzipanlikör anschließend vorsichtig in die sterilisierten Flaschen füllen und gekühlt lagern. Den Likör innerhalb von 1 Monat genießen.

Fotos: Anna Gieseier (3)

Zimt-Sahnelikör

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 3 Flaschen à 250 ml

- 150 g weiße Schokolade
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Sahne
- 1–2 TL Zimtpulver
- 500 ml Korn oder Wodka

ZUBEREITUNG

Die Schokolade grob hacken, in eine kleine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen lassen. Alle übrigen Zutaten in einer großen Schüssel verrühren, die Schokolade unterrühren. Den Zimt-Sahnelikör in sterilisierte Flaschen füllen und gekühlt lagern. Der Likör hält sich im Kühlschrank gelagert etwa 1 Monat.

**Rotweingelee
mit Glitzer**

Bratapfelkonfitüre

Rotweingelee mit Glitzer

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 6–7 Gläser à 200 ml

- 750 ml Rotwein
- 1 Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 1 Kardamomkapsel
- 500 g Gelierzucker 2:1
- 1 TL Lebensmittelglitzer

ZUBEREITUNG

Rotwein, Gewürze sowie Gelierzucker in einen Topf geben und bei kleiner Hitze für etwa 15 Min. kochen. Das Glitzerpulver einrühren und alles durch ein Sieb in die sterilisierten Gläser füllen. Diese verschließen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen. Das Rotweingelee ist mindestens 3 Monate haltbar.

Bratapfelkonfitüre

ZUBEREITUNGSZEIT 25 Min.

ZUTATEN für 6 Gläser à 250 ml

- 900 g Äpfel
- 100 g Marzipanrohmasse
- 30 ml brauner Rum
- 80 g Rosinen
- 80 g Mandelblättchen
- 1 TL Zimtpulver
- 500 g Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer grob pürieren. Die Marzipanrohmasse dazugeben und alles kurz weiterpürieren. Diese Masse mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben. Alles zum Kochen bringen, bei kleiner Hitze etwa 15 Min. unter Rühren köcheln lassen. Die Konfitüre in die sterilisierten Gläser geben, fest verschließen und auf dem Kopf stehend abkühlen lassen. Die Konfitüre ist mindestens 3 Monate haltbar.



Laugensticks mit Schokolade

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min.

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 250 g weiße Schokolade
- ½ TL Matchapulver
- 100 g Salzstangen
- einige bunte Zuckerstreusel zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Die Schokolade grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen lassen. Die Hälfte davon abnehmen. Matchapulver zur Schokolade in die Schüssel geben und unterrühren.

2 Eine Hälfte der Salzstangen in die weiße Schokolade tauchen und mit grünen Schokoladenstreifen sowie einigen Streuseln garnieren. Übrige Salzstangen mit grüner Schokolade überziehen und mit weißen Schokoladenstreifen sowie einigen Streuseln garnieren. Die Laugensticks auf Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen.



Cremiger Feigensenf

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 2 Gläser à 200 ml

- 80 g gelbe Senfkörner
- 80 g halb getrocknete Feigen
- 40 g brauner Zucker
- 40 g heller Balsamicoessig
- 1 TL Salz

ZUBEREITUNG

1 Die Senfkörner in einen Mörser geben und fein zermahlen.

1 Die getrockneten Feigen in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein zerkleinern. Das Senfmehl und die übrigen Zutaten dazugeben, 30 ml Wasser hinzufügen und alles erneut gründlich durchmixen.

2 Die Feigenmasse in einen Topf geben und bei kleiner Hitze langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Feigensenf in die sterilisierten Gläser füllen und diese verschließen. Luftpicht verschlossen hält sich der Feigensenf etwa 1 Jahr.

TIPP: Auf dieselbe Weise können Sie aus getrockneten Aprikosen einen aromatischen Aprikosensenf zubereiten.



Knuspersterne mit Parmesan

ZUBEREITUNGSZEIT 35 Min. zzgl. 30 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für 40 Stück

- 60 g Parmesan
- 160 g Weizenmehl Type 405
- 120 g weiche Butter
- ½ TL Salz
- 1 Eigelb
- 20 g Kürbiskerne
- 1 TL Sesamsaat

ZUBEREITUNG

1 Parmesan fein reiben, die Hälfte davon abnehmen. Mehl, Butter, 20 ml Wasser sowie Salz hinzufügen und alles verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Teig durchkneten, dünn ausrollen, sternförmige Kekse ausstechen und auf das Blech geben.

3 Eigelb und 2 EL Wasser verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen. Kerne, Sesam und Parmesan daraufstreuen. Die Sterne im vorgeheizten Ofen in 10–15 Min. goldbraun backen.

Apfelpunsch-Sirup

ZUBEREITUNGSZEIT 40 Min.

ZUTATEN für 4 Flaschen à 250 ml

- 3 cm Ingwer
- 1 Vanilleschote
- 1 l Apfelsaft
- 400 g brauner Rohrzucker
- ½ TL Zimtpulver
- 1 TL frisch geriebene Muskatnuss
- 3 Gewürznelken
- etwas unbehandelte Orangenschale
- 1 unbehandelte Zitrone in Vierteln

ZUBEREITUNG

1 Den Ingwer schälen, mit der Küchenreibe fein reiben und in einen Topf geben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Vanillemark und -schote in den Topf geben. Die übrigen Zutaten dazugeben und alles etwa 30 Min. bei kleiner Hitze einkochen.

2 Den Apfelpunsch-Sirup durch Sieb und Trichter in die sterilisierten Flaschen füllen und auskühlen lassen. Er ist etwa 3 Monate haltbar. Je 30 ml Sirup mit 200 ml kochendem Wasser aufgießen und den Apfelpunsch heiß genießen.

Wintergewürz

ZUBEREITUNGSZEIT 5 Min.

ZUTATEN für 4 Gläser à 40 ml

- 2 Zimtstangen (Ceylon)
- 1½ TL Anissamen
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¾ TL Ingwerpulver
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Kardamompulver
- ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
- 8 Gewürznelken

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen leistungsstarken Standmixer geben und auf höchster Stufe zu einem feinen Pulver zerkleinern. Die Gewürzmischung in die kleinen Gläser füllen. Diese verschließen und das Gewürz an einem trockenen Ort lagern. So bleibt es bis zu 1 Monat aromatisch.

TIPP: 1 TL des Wintergewürzes in einen Teebeutel füllen und beispielsweise im Sud eines Rinderbratens mitgaren lassen. Das Gewürz verleiht jedem Gericht ein zartes weihnachtliches Aroma. Es passt perfekt zu Fleisch, aber auch zu süßen Gerichten wie etwa Milchreis oder Schichtdesserts.



Fotos: Anna Cieseler (4)





Balsamico-Kaviar

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Min.

ZUTATEN für 3 Gläser à 40 ml

- etwa 800 ml Olivenöl
- 100 ml dunkler oder heller Balsamicoessig
- 1 TL Agar-Agar

ZUBEREITUNG

1 Das Öl in einem hohen Gefäß, z.B. in einem Rührbecher, kalt stellen, bis es gut gekühlt ist. Balsamico und Agar-Agar in einen Topf geben und unter Rühren vorsichtig aufkochen.

2 Öl aus dem Kühlschrank nehmen. Essigmischung in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Öffnung in eine Ecke des Beutels schneiden. Die Essigmischung tropfchenweise ins Öl geben. Durch den Kontakt mit dem kalten Öl erstarren die Essigtropfen zu Perlen. Diese mit etwas Öl in die Schraubgläser füllen, sodass die Perlen ganz bedeckt sind, und gekühlt lagern.

Schokokeks-Pralinen

ZUBEREITUNGSZEIT 30 Min.

ZUTATEN für etwa 30 Stück

- 440 g Schokokekse mit Cremefüllung (z. B. „Oreo“-Kekse)
- 100 g Frischkäse
- 1 Prise Salz
- 400 g weiße Schokolade

ZUBEREITUNG

1 Die Schokokekse in einem leistungsstarken Standmixer zerkleinern. 1 EL davon abnehmen und beiseitestellen. Frischkäse und Salz in den Mixer geben und alles gut mixen.

2 Die Masse zu etwa 30 gleich großen Kugeln formen und etwa 10 Min. ins Gefrierfach geben. Weiße Schokolade grob hacken und in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade unter Rühren langsam schmelzen lassen.

3 Die gekühlten Schokokeks-Pralinen in die geschmolzene Schokolade tauchen. Auf einem Gitter kurz fest werden lassen. Die beiseitegestellten Kekskrümel auf die Pralinen streuen und alles vollständig fest werden lassen. Gekühlt genießen.

Orangen-Spekulatius-Pralinen

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min. zzgl. 20 Min. Kühlzeit

ZUTATEN für etwa 30 Stück

- 150 g Spekulatius
- 200 g weiße Schokolade
- 50 g Sahne
- 1 unbehandelte Orange
- 1 TL Zimtpulver
- 1–2 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1 Spekulatius in einem leistungsstarken Standmixer fein zerkleinern. Die weiße Schokolade hacken und mit der Sahne in eine kleine Metallschüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad setzen und die Schokolade unter Rühren langsam schmelzen lassen.

2 Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Orangenabrieb und Kekskrümel zur Schokosahnemischung geben und alles vermengen. Die Masse in eine Auflaufform geben und etwa 20 Min. abkühlen lassen.

3 Etwas Zimt- und Kakaopulver in einer kleinen Schale vermischen. Mithilfe von Teelöffeln Portionen der Pralinenmasse abstechen. Diese zu Kugeln formen, im Zimtkakao wälzen, auf Teller legen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Salzkaramell-Pralinen

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

ZUTATEN für etwa 40 Stück

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Sahne
- 150 g brauner Rohrzucker
- 20 g Butter
- 1 Prise Meersalz

AUSSERDEM

- 2 Silikon-Pralinenformen

ZUBEREITUNG

1 Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad unter Rühren langsam schmelzen las-

sen. Flüssige Kuvertüre in die Silikonformen füllen und darin schwenken, sodass die Ränder komplett bedeckt sind. Dann die Kuvertüre abgießen und auffangen. Formen umgedreht abkühlen lassen, sodass die Kuvertüre fest wird.

2 In der Zwischenzeit die Sahne mit Zucker, Butter und Salz in einem Topf einkochen, bis sie karamellisiert. Die Masse abkühlen lassen, dann in die Pralinenformen in die ausgehärteten Kuvertüreschalen geben, dabei oben etwas Platz lassen.

3 Die aufgefangene Kuvertüre über einem heißen Wasserbad erneut schmelzen lassen und auf dem Karamell verteilen, sodass die Pralinen verschlossen sind. Die Pralinen mindestens 2 Std. kalt stellen, dann vorsichtig aus den Formen lösen.





WÄRMENDE GETRÄNKE

Dampfender Fruchtpunsch, heiße Schokolade und feinwürziger Tee lassen unsere Herzen in der kalten Jahreszeit höherschlagen. Davon kann man sich ruhig auch ein Tässchen mehr gönnen!



Heiße Gewürzmilch

Rezept auf Seite 125



GENUSSTIPP

Für eine alkoholfreie Alternative können Sie den Amaretto einfach weglassen. Wer auf den feinen Mandelgeschmack dennoch nicht verzichten möchte, greift stattdessen zu einem Amarettosirup.



GENUSSTIPP

Nutzen Sie das unten stehende Rezept für Rosmarinsirup, um auch andere Kräutersirupe herzustellen. Salbeisirup passt z.B. toll zu Getränken mit Apfel, ein Basilikumsirup zu heißen Getränken mit Zitrusaromen.

Blutorangenpunsch mit Rosmarinsirup

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

zzgl. mind. 3 Std. Ruhezeit

ZUTATEN für 4 Personen

- 1 Bund Rosmarin
- 2 unbehandelte Zitronen
- 200 g Zucker
- 100 g frische Cranberrys
- 4 unbehandelte Blutorangen
- 1 unbehandelte Orange
- 400 ml Cranberrynektar
- 4 Zimtstangen
- 6 Sternanis

ZUBEREITUNG

1 Für den Rosmarinsirup den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Zucker, $\frac{2}{3}$ des Rosmarins, Zitronenscheiben und 300 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Mischung bei mittlerer Hitze offen ca. 10 Min. einköcheln lassen, dann vom Herd nehmen und mindestens 3 Std., besser über Nacht, durchziehen lassen.

2 Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Blutorangen und Orange heiß abwaschen. 3 Blutorangen auspressen. Übrige Blutorange und die Orange halbieren und in Scheiben schneiden. Blutorangensaft, Cranberrynektar, Zimt und Sternanis in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Mischung etwa 5 Min. zugedeckt köcheln lassen.



Cranberrys, Blutorangen- und Orangescheiben dazugeben und alles bei kleiner Hitze weitere 5 Min. ziehen lassen.

3 Den Rosmarinsirup durch ein Sieb abseihen. Den Blutorangenpunsch in Gläser füllen und mit dem Sirup nach Belieben abschmecken. Den Punsch mit

dem übrigen Rosmarin anrichten und sofort heiß servieren.

TIPP: Bereiten Sie am besten gleich die doppelte Menge Rosmarinsirup zu und füllen Sie ihn in sterilisierte Flaschen ab – ideal für ein selbst gemachtes kulinarisches Geschenk.



Heiße Gewürzmilch mit Amaretto

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 1 Vanilleschote
- 4 cm Ingwer
- 800 ml Milch
- 6 Sternanis
- ½ TL Kardamompulver
- 1 TL Zimtpulver
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- ¼ TL Pimentpulver
- 100 g Rohrzucker
- 50 ml Amaretto

ZUBEREITUNG

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit dem Messer herauslösen. Ingwer waschen und in Scheiben schneiden.

2 Die Milch mit Sternanis, Vanilleschote, -mark und Ingwer in einen Topf geben und aufkochen. Kardamom, Zimt, Muskat, Piment und Zucker dazugeben und mit einem Schneebesen in die Milch rühren. Die Mischung bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

3 Den Topf vom Herd nehmen, den Amaretto unter die Milchmischung rühren. Die Gewürzmilch dann durch ein kleines Sieb in Gläser oder Becher füllen und sofort servieren.



SIRUP & AROMAZUCKER

Mit diesen süßen Extras können Sie Ihre heißen Getränke nach Geschmack verfeinern

VANILLESIRUP

200 g Zucker, 200 ml Wasser sowie 1 der Länge nach halbierte Vanilleschote in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Sirup auskühlen lassen und die ausgekochte Vanilleschote entfernen.

INGWERSIRUP

200 g Zucker, 200 ml Wasser sowie 30 g gehackten Ingwer in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Sirup auskühlen lassen und durch ein Sieb gießen.

KARAMELLSIRUP

200 g Zucker in einem Topf hellgoldbraun (nicht zu dunkel, da er sonst bitter wird) karamellisieren. 200 ml kochendes Wasser dazugießen und alles kurz köcheln lassen. Den Sirup auskühlen lassen.

KARDAMOMSIRUP

Die Samen von 3–4 Kardamomkapseln in einem Topf anrösten. 200 g Zucker und 200 ml Wasser dazugeben und aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Sirup auskühlen lassen und durch ein Sieb gießen.

ZIMT-STERNANIS-ZUCKER

100 g braunen Zucker mit 1 TL Zimtpulver sowie 2 Sternanissamen in einem leistungsstarken Mixer zerkleinern. Der Zucker passt besonders gut zu Tee und ungesüßtem Punsch oder Glühwein.

KAKAOZUCKER

100 g braunen Zucker mit 2–3 EL Kakao-nibs (erhältlich im Reformhaus oder im Drogeriemarkt) in einem leistungsstarken Standmixer fein zerkleinern. Dieser Aromazucker passt besonders gut zu Heißgetränken auf Milchbasis.

Heiße Schokolade mit Marshmallows

ZUBEREITUNGSZEIT 10 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 150 g Zartbitterschokolade
- 600 ml Milch
- 150 g Sahne
- 50 g Kakaopulver zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- 80 g brauner Zucker
- 50 g kleine Marshmallows

ZUBEREITUNG

1 Die Schokolade grob hacken. Milch und Sahne in einem Topf unter Rühren erwärmen. Kakaopulver und Zucker untermischen. Schokolade unter Rühren in der Milchmischung schmelzen.

2 Die heiße Schokolade nach Belieben mit einem Milchschäumer oder dem Stabmixer aufschäumen, dann in Tassen füllen und mit Marshmallows bestreuen. Das Getränk mit etwas Kakaopulver bestäuben und sofort servieren.



Heiße Zimt-Orangen-Schokolade

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 200 g Zartbitterschokolade
- ½ unbehandelte Orange
- 700 ml Milch
- 2 Zimtstangen
- ½ TL Zimtpulver
- 200 g Sahne

ZUBEREITUNG

1 Von der Schokolade zum Garnieren ca. 2 EL mit einer Küchenreibe abraspeln und beiseitestellen. Die übrige Schokolade fein hacken. Die Orange heiß abwaschen und die Schale in Zesten abreiben. Die Frucht auspressen.

2 Die Milch mit den Zimtstangen in einem Topf erhitzen. Die gehackte Schokolade dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren in der heißen Zimtmilch schmelzen lassen. Dann Orangensaft und Zimtpulver untermischen.

3 Sahne fast steif schlagen. Die heiße Zimt-Orangen-Schokolade durch ein kleines Sieb in Becher füllen und die geschlagene Sahne jeweils als Klecks daraufgeben. Alles mit Schokoraspeln und Orangenzenen garnieren und servieren.

TIPP: Probieren Sie unbedingt auch eine Variante mit weißer Schokolade!





Fotos: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/olinka (1), JulieWild (1), Mizina (1)

Apfelpunsch mit Schuss

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 3 cm Ingwer
- 2 Äpfel
- ½ unbehandelte Zitrone (Saft)
- 400 ml Apfelsaft
- 5 Gewürznelken
- 3 Sternanis
- 4 Zimtstangen
- 400 ml Weißwein
- 50 ml Calvados

ZUBEREITUNG

1 Ingwer waschen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, dann mit dem Zitronensaft vermischen, damit sie sich nicht bräunlich verfärbten.

2 Den Apfelsaft mit Gewürzen, Ingwer- und Apfelscheiben in einem Topf aufkochen. Die Mischung bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen.

3 Wein und Calvados dazugeben und alles vorsichtig erwärmen, jedoch nicht aufkochen. Den Apfelpunsch auf 4 Gläser oder Becher verteilen und sofort heiß servieren.

TIPP: Für noch mehr Apfeleroma geben Sie kurz vor dem Servieren nach Belieben einige getrocknete Apfelscheiben, die zuvor in Calvados eingelegt wurden, in den heißen Apfelpunsch.



Thymiantee mit Honig

ZUBEREITUNGSZEIT 15 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 2 Bund Thymian
- 2 unbeschaltete Zitronen
- 3–4 EL Honig

ZUBEREITUNG

- 1 Den Thymian waschen und trocken schütteln. Zitronen heiß abwaschen, halbieren und in Spalten schneiden.

2 1 l Wasser aufkochen. Den Thymian in eine große Kanne geben und mit dem heißen Wasser überbrühen. Den Tee ca. 10 Min. zugedeckt ziehen lassen.

3 Den Thymiantee nach Geschmack mit dem Honig süßen. 1–2 Zitronenspalten in je 1 Becher geben. Den heißen Thymiantee daraufgießen, das Getränk sofort servieren.

Apfel-Birnen- Glühwein

ZUBEREITUNGSZEIT 20 Min.

ZUTATEN für 4 Personen

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 unbeschaltete Zitrone (Saft)
- 700 ml Rotwein
- 150 ml Apfelsaft
- 150 ml Birnennektar
- 75 g brauner Zucker
- 4 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 6 Gewürznelken

ZUBEREITUNG

1 Äpfel und Birnen waschen und nach Belieben in grobe Stücke schneiden. Diese sofort mit dem Zitronensaft vermischen, damit sie sich nicht verfärbten.

2 Rotwein, Apfelsaft, Birnennektar, Zucker, Gewürze und Obst in einem Topf langsam bei mittlerer Hitze erwärmen, aber nicht aufkochen. Den Apfel-Birnen-Glühwein servieren.

TIPP: Besonders dekorativ sind die Apfel- und Birnenstücke im Glühwein, wenn Sie sie mit beliebigen Plätzchenausstechern aus dem Kernobst ausschneiden.



SERVICETIPP

Wer sich nicht die Mühe machen möchte,
Gewürznelken etc. einzeln aus dem Punsch zu
fischen, gibt die Gewürze in einen Teebeutel und
lässt sie so in der heißen Flüssigkeit ziehen.

BUCHTIPPS

Mit diesen Empfehlungen legen wir Ihnen unsere liebsten Buchneuheiten ans Herz. Viel Spaß beim Schmökern!

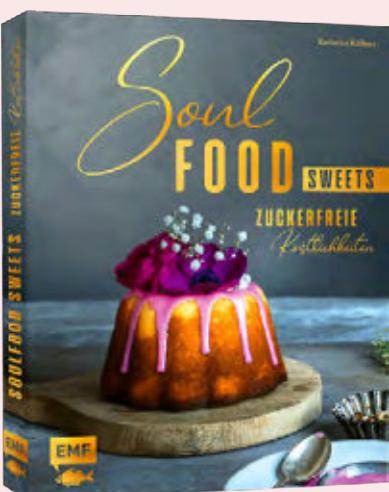
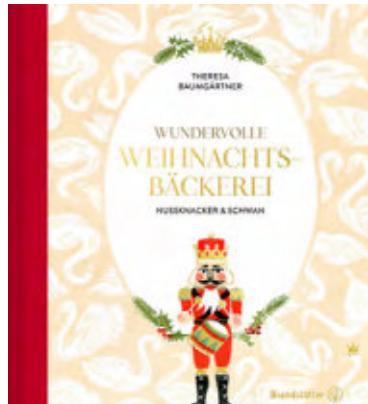


DURCHDACHT

Auch an Weihnachten kann man ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit etablieren und gleichzeitig ein tolles Fest gestalten! „Einfach nachhaltig Weihnachten“ von Anna Brachetti gibt viele Denkanstöße und gutes Hintergrundwissen. **EMF, 14,99 Euro**

ZAUBERHAFT

Theresa Baumgärtner's Buch „Wundervolle Weihnachtsbäckerei“ verzaubert mit klassischen Plätzchen- und Keksrezepten sowie märchenhaft inszenierten Bildern von Fotografin Melina Kutelas. Das perfekte Buch zum Stöbern, Träumen und für die hauseigene Weihnachtsbackstube!
Brandstätter Verlag, 20 Euro



SÜSSES FÜR'S GEMÜT

Manchmal braucht die Seele ein paar Streicheleinheiten, und genau dafür hat Autorin Katharina Küllmer ihre besten Süßspeisen in einem Buch zusammengestellt. Der Clou ist: In „Soulfood Sweets“ sind alle Köstlichkeiten zuckerfrei! **EMF, 30 Euro**

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
Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de)

Redaktion

Henrike Wölf, Lea Eckert, Eric Figura, Kristine Fröhlich,
Bruntje Thielke, Nicole Benke, Hanna Schliemann, Vivien Koitka,
Charlotte Heyn, Maren Kanitz, Sven Hoevermann

Fotografen dieser Ausgabe
Ira Leoni, Anna Gieseler, Frauke Antholz,
Kathrin Knoll, Nicky & Max

Grafik und Bildbearbeitung
Nele Witt

Titel-Schriftzug
Pressedesign Nikola Wachsmuth

Schlusslektorat
Gabi Hagedorn, Dr. Tanja Lindauer

Abonnementbetreuung

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

Mitglied der Geschäftsleitung & Leitung Marketing
Wolfgang Pohl (w.pohl@falkemedia.de)

Anzeigenleitung
Franziska von Unruh (f.vonunruh@falkemedia.de)

Mediaberatung
Silja Aicher (s.aicher@aichermediakontor.de)
Tel. +49 (0) 40 / 87 07 44 41, mobil: +49 (0) 172 / 175 61 04
Sascha Eilers (s.eilers@falkemedia.de),
mobil: +49 (0) 151 / 53 83 44 12
Martin Wetzel (martin.wetzel@brmedien.de),
Tel. +49 (0) 2241 / 1774-14, Fax +49 (0) 2241 / 1774-20

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

Anzeigenpreise
siehe Mediadaten 2020 unter www.landgenuss-magazin.de

Produktionsmanagement/Druck
impress GmbH, www.impress-media.de

Vertrieb

VU Verlagsunion KG, Melkberg 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 dieser Spezialausgabe: 5,50 Euro

Einzelpreis der regulären Ausgabe: 4,99 Euro

Jahresabonnement: 37,90 Euro

Europäisches Ausland zzgl. 7,20 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.

Manuskriteinreichung

Manuskripte jeder Art werden gerne entgegengenommen.
Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung
gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manu-
skriptes 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, So is(s)t Italien, Mac Life,
BEAT, DigitalPHOTO, KIELerLEBEN und BÜCHERmagazin.

© falkemedia, 2020 | www.falkemedia.de | ISSN 2192-2756

Spannende Rezepte

für das ganze Jahr

STÖBERN SIE DURCH UNSER SORTIMENT
UND ENTDECKEN SIE UNSERE SONDERAUSGABEN!



IM PRAKTISCHEN
KOMPAKTFORMAT ↑



JETZT BESTELLEN

@ www.falkemedia-shop.de

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





ROMANCE TV



© ZDF



GoldStarTV



© Universal Music



© ZDF

NEU
1 Monat
gratis *

Fernsehen mit **Herz**

Drei Sender. Ein Gefühl.

So einfach genießen Sie
Ihre 3 Lieblingssender
inklusive großer Mediathek.
Jederzeit und überall!

Jetzt sichern auf
fernsehen-mit-herz.de/bestellen

Jetzt im
App Store!



*Nach Ablauf des 1 Testmonats wandelt sich der Vertrag automatisch in einen Monatsvertrag um und wird automatisch um einen weiteren Monat verlängert, wenn Sie nicht 14 Tage vor Laufzeitende des 1 Testmonats Ihren Vertrag in Ihrem Konto per Klick oder schriftlich kündigen. Hierzu finden Sie alle relevanten Informationen in unseren AGB. Ab dem 2. Monat zahlen Sie monatlich 4,85€. Verlängerung um je 1 Monat, wenn nicht 14 Tage vor Laufzeitende in textförm oder in Ihrem Konto gekündigt wurde.