

*Rezepte*  
*zur*  
*Weihnachtszeit*

TRAUMHAFTE PLÄTZCHEN, WÜRZIGE LEBKUCHEN,  
FESTLICHE TORTEN UND MEHR



Aus Freude am Genuss



*Es liegt was in der Luft, ein ganz bestimmter Duft nach Zimt, Anis und Kardamom. Die Adventszeit hat begonnen. In keiner anderen Jahreszeit wird so viel und so gerne selbst gebacken. Ganze Familien, Freunde, Groß und Klein kneten, formen und verzieren die schönsten Leckereien. Auch diesmal haben wir für Sie eine ganz besondere Rezeptauswahl zusammengestellt. Viele der vorgeschlagenen Köstlichkeiten wie Liköre, Pralinen oder der Mandelkuchen im Glas lassen sich auch wunderbar verschenken. Neben den typischen Gewürzen sind die Weihnachtszucker unentbehrlich. Puderzucker nimmt man zum Verzieren und Glasieren, Grümmel macht Printen zum knusprigen Vergnügen. Wie der braune Zucker schenkt er dem Gebäck einen feinen Karamellgeschmack. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren und eine genussvolle Weihnachtszeit.*

*Ihr Verbraucher-Service  
Pfeifer & Langen*

## KREUZKÜMMEL (CUMIN)

ist der Samen einer Staudenpflanze, der einheimischem Kümmel sehr ähnlich sieht. Er ist in verschiedenen Gewürzmischungen, z. B. Curry oder Chilipulver, enthalten. Das frische, leicht scharfe Aroma passt gut zu exotischen Gerichten und Süßspeisen.



## CHILIPULVER

ist eine scharfe Gewürzubereitung aus Paprika, Cayenne-Pfeffer, Salz, Cumin, Oregano und Knoblauch. Es eignet sich u. a. für herz hafte Speisen aus Südamerika oder Asien, kann aber auch Süßem eine spezielle Note geben, wie z. B. Konfitüren, Chutneys oder unseren Gewürznüssen.

## POTTASCHE/HIRSCHHORNSALZ

Pottasche besteht aus geruchlosem Calciumcarbonat, das durch Säureeinwirkung aktiviert wird. Teige mit Pottasche lässt man vor dem Backen einige Zeit stehen; dadurch erfolgt die Lockerung des Teiges. Hirschhornsalz wird aus Ammoniumsalzen hergestellt. Bei 60 °C zerfällt es in Ammoniak, Wasser und Kohlensäure, die den Teig in die Höhe treibt. Man verwendet Hirschhornsalz für flaches Weihnachtsgebäck, da das Ammoniak bei hohem Gebäck nicht entweichen kann. Beide eignen sich für Honig- und Lebkuchenteige.

## VANILLESCHOTEN

sind die getrockneten Früchte einer Orchideenart. Das dunkle Fruchtmantel enthält das feine Vanille-Aroma. Helles Weihnachtsgebäck würzt man gerne mit Vanillemark, Vanillezucker oder künstlich hergestelltem Vanillin.

## ZIMT/STANGENZIMT

stammen aus der Innenrinde des Zimtlorbeerbaums. Der süßlich-brennende Geschmack passt zu jeder Art von Weihnachtsgebäck, gibt aber auch Konfitüren und Gelees eine besondere Note.

## BACKPULVER

ist ein Gemisch aus Natron, Weinsäure, Stärke und Getreide-

mehl. Es entwickelt beim Backen gasförmige Kohlensäure, die den Teig gehen lässt und lockert.

## KARDAMOM

Diese hocharomatischen Samenkörner einer indischen Pflanze, die mit Ingwer verwandt ist, geben Stollen, Spekulatius, Lebkuchen und Printen ihren un-nachahmlichen Duft und Geschmack.

## NELKEN

sind getrocknete Blütenknospen des Gewürznelkenbaums und im Handel ganz oder als Pulver erhältlich. Mit Nelken würzt man Spekulatius, Lebkuchen, Printen und Glühwein.

## INGWER

Die Wurzel einer tropischen Schilfpflanze gibt es ganz oder gemahlen. Sein scharf-süßliches Aroma gibt z. B. Gebäck eine exotische Note.

## MUSKATNUSS/MUSKATBLÜTE (MACIS)

Die Muskatnuss ist der Samenkern eines tropischen Baumes. Als Muskatblüte bezeichnet man den roten Samenmantel, der die harte Schale des Muskatkerns umschließt. Beides gibt es ganz oder gemahlen. Lebkuchen und Früchtekuchen bekommen durch dieses Gewürz ein feurig-süßes Aroma.

## ANIS/STERNANIS

Anissamen sind die Samenkörner einer Doldenpflanze und haben ein herb-süßliches Aroma. Man verwendet sie für Anisplätzchen, Anisbrot, Honig-, Pfeffer-, Lebkuchen und Printen. Sternanis ist dem europäischen Anis im Geschmack ähnlich, aber im Aroma schwerer und intensiver. Das Gewürz gibt es ganz oder gemahlen und wird ähnlich dem Anissamen verwendet.

## HEFE/TROCKENHEFE

Unsere Bäckerhefe wird aus Melasse, einem bei der Zuckergewinnung anfallenden Rückstand, hergestellt. Sie bildet Gär-gase, die unter Mitwirkung des beim Kneten zugeführten Sauerstoffs die typisch lockere Konsistenz des Hefeteigs bewirken.

## Vanillekipferln

300 g Mehl

125 g Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Eigelb

125 g gemahlene Mandeln

250 g kalte Butter oder Margarine

ZUM WÄLZEN:

2 Pck. Vanillezucker

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig kleine Kipferln (Hörnchen) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

**Backen:** E-Herd 175-190 °C/

HL-Herd 160-180 °C;

10-12 Minuten

Die Kipferln noch heiß in Vanillezucker wälzen.



## Terrassen

250 g Mehl

150 g kalte Butter oder Margarine

60 g Feinster Zucker

1 Ei

1 El Rum

ZUM BESTREICHEN UND  
BESTÄUBEN:

Himbeergelee

Puderzucker

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Teig 2-3 mm dünn ausrollen, in drei oder vier Größen runde gezackte Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

**Backen:** E-Herd 180-200 °C/

HL-Herd 170-180 °C;

8-10 Minuten

Die erkalteten Plätzchen mit Gelee bestreichen, zu Terrassen aufeinander setzen und mit Puderzucker bestäuben.



## Schwarz-Weiß-Gebäck

250 g Mehl

125 g Butter

80 g Feinster Zucker

1 Ei

1 Tl abgeriebene Zitronenschale

2 El Kakao

2 El Milch

1 El Feinster Zucker

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Zitronenschale rasch zu einem glatten Teig verkneten, eine Hälfte zusätzlich mit Kakao, Milch und Zucker. Den Teig halbieren. Beide Teige 1/2 Stunde kalt stellen. Auf bemehlter Fläche jede Teigsorte rechteckig ausrollen, auf einem Stück Folie aufeinander legen und mit Hilfe der Folie von der Breitseite her eng aufrollen. Rolle in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Folie entfernen, Rolle in 0,5 mm dünne Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

**Backen:** E-Herd 170-180 °C/

HL-Herd 160-170 °C;

ca.12 Minuten



## Spekulatius



250 g Mehl

1 gestr. Tl Backpulver

125 g Brauner Zucker

1/2 Pck. Vanillezucker

je 1 Msp. gemahlene Nelken  
Kardamom und Zimt

1 Ei

100 g kalte Butter oder Margarine

50 g gemahlene Haselnüsse

Mehl mit Backpulver auf ein Backbrett oder die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Zucker, Vanillezucker, Gewürze und das Ei hineingeben. Fett in Stückchen und Haselnüsse auf dem Rand verteilen und alles von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Eine Stunde kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Werden Holzmodel benutzt, Teig in den bemehlten Model drücken, überstehenden Teig abschneiden und die Plätzchen aus dem Model schlagen. Mit Zuckerwasser bestreichen.

**Backen:** E-Herd 180 -200 °C/

HL-Herd 170 -180 °C;

10-15 Minuten



## Holländisches Spritzgebäck



150 g weiche Butter

50 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 Tl abgeriebene Zitronenschale

200 g Mehl

1 gestr. Tl Backpulver



Butter schaumig rühren, nach und nach gesiebten Puderzucker, Vanillezucker, Ei, Salz und Zitronenschale zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig mit einem Spritzbeutel in dichten Spiralen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

**Backen:** E-Herd 170-180 °C/

HL-Herd 150-160 °C;

15-18 Minuten

Nach Belieben das Gebäck nach dem Erkalten mit einer Seite in geschmolzene Zartbitter-Kuvertüre tauchen.



## Zimtsterne



3 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g Puderzucker

250-300 g gemahlene Mandeln

1 Tl Zimt

1 Tl Rum

1 Pck. Backpulver

Eiweiß mit Salz zu einem sehr steifen Schnee schlagen, nach und nach gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Von der Schaummasse 1 Tasse zum Bestreichen zurückstellen. Mandeln, Zimt und Rum vorsichtig unter die Masse heben. Zwischen Klarsichtfolie 0,5 cm dünn ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit dem zurückgestellten Guss bestreichen. Die Zimtsterne werden bei schwacher Hitze eher getrocknet als gebacken.

**Backen:** E-Herd 130 -150 °C/

HL-Herd nicht empfehlenswert;

30 - 40 Minuten



## Walnuss-Aprikosen-Taschen



Für ca. 50 Stück

FÜR DEN TEIG:

**350 g Mehl**

**100 g Feinster Zucker**

**2 Eier**

**250 g kalte Butter**

FÜR DIE FÜLLUNG:

**80 g Walnusskerne**

**80 g getrocknete Softaprikosen**

**1 El Feinster Zucker**

**100 g süße Sahne**

**2 El Amaretto (Mandellikör)**

**1 Eigelb**

**1 El Milch**

ZUM BESTÄUBEN:

**Puderzucker**

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker und Eier hineingeben. Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Von der Mitte aus zuerst mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Für die Füllung Walnüsse und Aprikosen im Blitzhacker pürieren. Zucker, Sahne und Amaretto unterrühren. Beides 3 Stunden kalt stellen. Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und Kreise (ca. 7 cm ø) ausstechen. Eigelb

und Milch verrühren und Plätzchen damit bestreichen. In die Mitte jeweils eine walnussgroße Menge Füllung geben und Kreise zu Taschen zusammenklappen. Die Ränder etwas fest drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

**Backen:** E-Herd 200 °C/  
HL-Herd 180 °C;  
ca. 15 Minuten

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



## Mandelsterne mit Haube



Für ca. 120 Stück

FÜR DEN TEIG:

**375 g Mehl (Type 550)**

**100 g Feinster Zucker**

**3 Eigelb**

**250 g kalte Butter**

**abgeriebene Zitronenschale**

FÜR DIE BAISERHAUBE:

**3 Eiweiß**

**1 Prise Salz**

**1 Pck. Bourbon-Vanillezucker**

**150 g Puderzucker**

**100 g gemahlene Mandeln**

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker und Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf den Rand setzen; Zitronenschale zugeben. Von der Mitte aus

zuerst mit dem Handrührgerät, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Für die Haube Eiweiß mit Salz, Vanillezucker und Puderzucker zu einem halbfesten Schnee schlagen.

Mandeln unterheben. Beides 3 Stunden kalt stellen. Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einer Spritztüte oder 2 Teelöffeln eine walnussgroße Menge der Baisermasse auf die Plätzchen spritzen oder setzen.

**Backen:** E-Herd 175 °C/  
HL-Herd 150 °C;  
15 - 20 Minuten



## Orangen-Kokos-Makronen



Für ca. 50 Stück

**4 Eiweiß**

**1 Prise Salz**

**200 g Puderzucker**

**250 g Kokosraspeln**

**1 Tl Orangensaft**

**abgeriebene Orangenschale**

FÜR DIE GLASUR:

**200 g Zartbitterkuvertüre**

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Nach und nach Puderzucker einrieseln lassen, bis ein halbfester Schnee entsteht. Kokosraspeln, Orangensaft und -schale unterheben. Kleine Häufchen auf ein Blech setzen und etwas flach drücken.

**Backen:** E-Herd 150 °C/  
HL-Herd nicht empfehlenswert;  
20-25 Minuten

Abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen und Makronen zur Hälfte hineintauchen.



## Glühweinbappen



Für ca. 80 Stück

FÜR DEN TEIG:

**250 g Butter oder Margarine**

**250 g Feinster Zucker**

**5 Eier (Größe M)**

**1 Prise Salz**

**300 g Mehl**

**1 Pck. Backpulver**

**1 El Kakao**

**1/8 l Glühwein**

**100 g Raspelschokolade zartbitter**

**Fett für das Blech**

FÜR DEN GUSS:

**250 g Puderzucker**

**5 El Glühwein**

Fett und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier und Salz zugeben. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss Kakao, Glühwein und Raspelschokolade unterheben. Teig auf ein tiefes gefettetes Blech streichen.

**Backen:** E-Herd 180 °C/  
HL-Herd 160 °C;  
ca. 20 Minuten

Abkühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker mit Glühwein glatt rühren und gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen. Fest werden lassen und in Stücke schneiden (3 x 3 cm).

TIPP:

Die Happen schmecken am besten, wenn sie 1-2 Tage durchgezogen sind.

Den Glühwein können Sie auch selber herstellen. 1 Flasche trockenen Rotwein mit einem Stück Zimtstange, 4-5 Nelken, 1 Prise Muskatnuss und 2-3 El braunem Zucker erhitzen. Nicht kochen.

## Amaretti



Für ca. 50 Stück

1 Eiweiß

1 Prise Salz

100 g Feinster Zucker

100 g gemahlene Mandeln

1/2 Fläschchen Bittermandelaroma

Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen. Mandeln und Bittermandelaroma unterheben. Teig in eine Spritztüte geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech nussgroße Tupfen spritzen.

**Backen:** E-Herd 150 °C/

HL-Herd nicht empfehlenswert,

15-20 Minuten

## Shortbread

(Englisches Buttergebäck)



Für 16 Stücke

125 g weiche Butter

50 g Feinster Zucker

175 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillinzucker

Butter mit Zucker gut verrühren. Mehl, Speisestärke und Salz mischen, zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Back-



blech zu einem Kreis von 20 cm Durchmesser ausrollen. Mit einem Messer 16 „Tortenstücke“ einkerbelt und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

**Backen:** E-Herd 180 °C/

HL-Herd 160 °C; ca. 25 Minuten

Noch warm mit Vanillinzucker bestreuen und in Stücke schneiden.

## Cantuccini



Für ca. 25 Stück

100 g ganze ungeschälte Mandeln

170 g Feinster Zucker

2 Eier

1 Eigelb

300 g Mehl

1 Tl Backpulver

1 Prise Salz

50 g gemahlene Mandeln

ZUM BESTREICHEN:

1 Eigelb

1 El Milch

Mandeln grob hacken. Zucker, Eier und Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und mit der Eimasse gut verrühren. Gehackte und gemahlene Mandeln unterkneten. Den Teig zu 2 Rollen von ca. 30 cm Länge formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verrühren und Teigrollen damit bestreichen.

**Backen:** E-Herd 180 °C/

HL-Herd 160 °C; ca. 20 Minuten

Teigrollen aus dem Ofen nehmen und noch warm mit einem scharfen Messer in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.

**Backen:** E-Herd 180 °C/

HL-Herd 160 °C; ca. 5 Minuten

Am besten lassen sich die Cantuccini mit einem Elektromesser schneiden.



## Cranberry-Cookies

Für ca. 30 Stück

125 g weiche Butter

200 g Brauner Zucker

2 Eier

80 g getrocknete Cranberries  
(ersatzweise getr. Sauerkirschen,  
gibt's im Reformhaus)

40 g Rosinen

50 g gehackte Walnusskerne

350 g Mehl (Type 550)

1 Tl Backpulver

1/2 Tl Zimt

1 Msp. gem. Kardamom

ZUM BESTÄUBEN:

1 geh. El Puderzucker

1/2 Tl Zimt



Butter und Zucker schaumig rühren. Eier zugeben und ebenfalls gut verrühren. Dann nacheinander Cranberries, Rosinen, Walnüsse, mit Backpulver vermischtes Mehl und Gewürze zugeben. Teig 1/2 Stunde kalt stellen. Anschließend walnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech setzen und etwas flach drücken.

**Backen:** E-Herd 180 °C/  
HL-Herd 160 °C;  
ca. 15 Minuten

Puderzucker mit Zimt mischen und abgekühlte Cookies damit bestreuen.

### BACKFAHRPLAN

#### 1. Anfang November

Mit Honigkuchen, Printen, Pfeffernüssen und Braunem Kuchen beginnt die Weihnachtsbäckerei. Sie sind meistens lange haltbar und schmecken nach einer Lagerzeit noch besser.

#### 2. Mitte November

Die schweren, traditionellen Stollen sollten möglichst vier Wochen vor dem Fest gebacken werden. Erst durch längeres Liegen bekommen sie den richtigen Geschmack.

#### 3. Anfang Dezember

Zarte Eiweißgebäcke und Elisenkuchen dürfen nicht zu lange liegen und werden am besten in der ersten Dezemberhälfte gebacken.

#### 4. Kurz vorm Fest

Butter- und Mürbeteiggebäck, wie z. B. Vanillekipferln, müssen so frisch wie möglich sein. Wie Kuchen und Torten sollten sie erst wenige Tage vor dem Fest gebacken werden.



# Printen und Lebkuchen



## Nürnberger Honiglebkuchen



175 g Honig

50 g Feinster Zucker

50 g Butter

1 Eigelb

abgeriebene Schale  
von 1/2 Zitrone

1 El Kakao

1 Tl Zimt

je 1 Msp. gemahlene Nelken  
und Kardamom

250 g Mehl

3 gestr. Tl Backpulver

150 g gemahlene Haselnüsse

50 g fein gewürfeltes Zitronat

50 g gehackte Korinthen

FÜR DIE GLASUR:

125 g Puderzucker

1 Eiweiß

halbierte geschälte Mandeln

Honig, Zucker, Butter und 2 El Wasser langsam erhitzen, bis alles aufgelöst ist. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Noch lauwarm mit Eigelb, Zitronenschale, Kakao, Gewürzen und 2/3 des mit Backpulver vermischten Mehls verrühren. Nüsse, Zitronat und Korinthen zugeben und mit dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1 cm dick ausrollen, runde oder eckige

Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

**Backen:** E-Herd 175-180 °C/

HL-Herd 160-170 °C;

20-25 Minuten

Nach dem Abkühlen Lebkuchen mit Glasur aus Puderzucker und Eiweiß bestreichen und mit den Mandeln verzieren.

mit Backpulver vermischte Mehl. Teig ca. 5 mm dünn ausrollen, in rechteckige Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Milch bestreichen.

**Backen:** E-Herd 175-190 °C/

HL-Herd 160-170 °C;

15-18 Minuten



## Printen



150 g Honig oder Sirup

70 g Brauner Zucker

50 g Margarine

abgeriebene Schale  
von 1/2 Zitrone

1/2 Tl Zimt

je 1 Pr. gemahlener  
Kardamom, Anis und Nelken

1 Ei

50 g fein gehacktes Zitronat

100 g Grümmel-Kandis

300 g Mehl

3 gestr. Tl Backpulver

ZUM BESTREICHEN:

2-3 El Milch

Honig oder Sirup mit Zucker und Fett erwärmen und auflösen. Abkühlen lassen. Nach und nach alle Zutaten unterkneten, zum Schluss das

**ABWANDLUNG FÜR  
SCHOKO-NUSS-PRINTEN:**  
Printen ohne Zitronat zubereiten und vor dem Backen dicht mit halbierten Haselnüssen belegen. Nach dem Backen mit Schokoladenglasur überziehen.



# Printen und Lebkuchen



## Ananas-Printentaler



Für ca. 60 Stück

**200 g kandierte Ananasstücke**

**250 g heller Zuckerrübensirup**

**100 g Butter**

**50 g Brauner Zucker**

**1 Tl Pottasche**

**3 El Rum oder Ananassaft**

**50 g Grümmel-Kandis**

**2 Tl Lebkuchen-Gewürz**

**300 g Mehl**

**50 g gemahlene Haselnüsse**

**50 g Orangeat**

Ananasstücke klein hacken. Sirup, Butter und Zucker erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Pottasche im Rum oder Ananassaft auflösen. Grümmel, Gewürz, Mehl, Nüsse, Ananas und Orangeat mischen. Sirup-Fettmischung und Pottasche zugeben und alles gut verkneten. Teig über Nacht zuge- deckt stehen lassen. Teig auf we- nig Mehl 4 mm dünn ausrollen, Kreise (5-6 cm Ø) ausstechen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

**Backen:** E-Herd 175 °C/

HL-Herd 150 °C; ca. 15 Minuten

TIPP:

Wer es mag, kann die Printentaler noch mit einem Guss aus 250 g Puderzucker und 2-3 El Ananas- saft bestreichen.

## Bananen-Kokos- Lebkuchen



Für ca. 60 Stück

**250 g Kokosraspeln**

**100 g Bananenchips**

**30 g kandierter Ingwer**

**3 Eier**

**2 Eiweiß**

**1 Prise Salz**

**200 g Feinster Zucker**

**1 Pck. Vanillinzucker**

**1 Msp. gem. Kardamom**

**abgeriebene Zitronenschale**

**60 Backblaten (5 cm Ø)**

ZUM VERZIEREN:

**250 g weiße Kuvertüre**

Kokosraspeln in einer Pfanne gold- braun anrösten und abkühlen las- sen. Bananenchips im Blitzhacker fein hacken. Ingwer in kleine Stücke schneiden. Eier und Eiweiß mit Salz, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Kokosraspeln,

Bananenchips, Ingwer, Kardamom und Zitronenschale unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf die Backblaten geben und etwas flach drücken. Auf ein Back- blech legen.

**Backen:** E-Herd 175 °C/

HL-Herd 150 °C; 15-20 Minuten, bis die Ränder etwas braun werden

Abkühlen lassen. Die Kuvertüre schmelzen und Lebkuchen mit der Oberseite hineintauchen. Auf einem Kuchengitter fest werden lassen.

### *Hutzelbrot*



**250 g gemischte Trockenfrüchte**

**4 El Rum**

**2 Eier**

**125 g Feinster Zucker**

**je 25 g gehackte Haselnüsse  
und Mandeln**

**25 g Zitronat**

**50 g Rosinen**

**1 Tl Zimt**

**125 g Mehl**

**1/2 Pck. Backpulver**

**Fett für die Form**

Die Trockenfrüchte in kleine Würfel schneiden, mit Rum vermischen und – am besten über Nacht – durchziehen lassen. Eier und Zucker schaumig rühren. Früchte, Nüsse und Mandeln, Zitronat und Zimt unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Den Teig in eine gefettete Kastenform (21 cm) geben.

**Backen:** E-Herd 160-175 °C/  
HL-Herd 160-170 °C;  
55-60 Minuten



### *Englischer Fruchtekuchen*



**je 60 g Korinthen, Sultaninen  
und große Weinbeeren**

**je 50 g Zitronat, Orangeat und  
kandierte Kirschen**

**4 El Rum oder Weinbrand**

**170 g weiche Butter**

**170 g Puderzucker**

**3 Eier**

**1 Prise Salz**

**je 1 Msp. Zimt und  
geriebene Muskatnuss**

**Saft und Schale von 1/2 Zitrone**

**230 g Mehl**

**1/2 Tl Backpulver**

**Fett für die Form**

Die Trockenfrüchte und Zitronat, Orangeat und Kirschen über Nacht in Rum oder Weinbrand ziehen lassen. Butter schaumig rühren. Eier und Puderzucker ab-

wechselnd zufügen. Die Masse ca. 10 Minuten rühren, bis eine helle Creme entsteht. Dann Salz, Gewürze, Zitronensaft und -schale, Mehl und Backpulver untermischen. Die feuchten Früchte unter die Masse heben und den Teig sofort in eine gut gefettete Kastenform füllen.

**Backen:** E-Herd 170 °C/  
HL-Herd 160 °C;  
60-70 Minuten

Der Fruchtekuchen bleibt etwa 3 Wochen frisch, wenn er im Kühlschrank in Alufolie aufbewahrt wird.

### *Christmas Pudding*

**450 g Trockenobst**

**175 g Mehl**

**1 El Kakaopulver**

**1 Tl Lebkuchengewürz**

**1 Tl Ingwerpulver**

**1 Tl Zimt**

**175 g Paniermehl**

**175 g geschmolzener  
Butterschmalz**

**175 g Brauner Zucker**

**200 g Rosinen**

**4 große Eier**

**1-2 El Rübenkraut**

**1 Möhre (ca. 70 g)**

**1 Apfel (ca. 200 g)**

**Saft und Schale einer Zitrone**

**Fett für die Form**

Trockenobst in kleine Würfel schneiden. Mehl mit Kakao, den Gewürzen und dem Paniermehl mischen. Butterschmalz, Zucker, Rosinen, Trockenobst, Eier und Rübenkraut zugeben. Zum Schluss Möhre und Apfel raspeln und mit Zitronensaft und -schale zugeben. Alles gut verrühren. Wasserbad-Puddingform (18 cm ø) gut einfetten, Teig bis ca. 1 cm unter Oberrand einfüllen und Form verschließen. In einen großen Topf setzen, diesen mit Wasser füllen, bis die Form zu 3/4 bedeckt ist.

Aufkochen und bei schwacher Hitze mit Deckel ca. 5 Stunden kochen lassen. Evtl. Wasser nachfüllen. Topf vom Herd nehmen, Form noch 30 Minuten im Wasser stehen lassen. Anschließend herausnehmen, öffnen und den Pudding auf einen Teller stürzen. Warm mit dickflüssiger Vanillesauce servieren. Der Pudding hält sich in Folie gewickelt, kühl und trocken gelagert viele Monate. Vor dem Verzehr einfach noch einmal 2 Stunden im Wasserbad erhitzen.



Honig mit Öl und Zucker unter Rühren erhitzen und einmal aufkochen lassen. Zitronat, Orangeat, Mandeln und Gewürze zugeben; die Masse abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben und von der Mitte aus mit dem Honiggemisch und den Eiern verrühren. Den Teig ca. 2 cm dick auf ein gut gefettetes Backblech oder die Fettpfanne streichen. Mit einem Messer die Stücke einritzen, mit Dosenmilch bestreichen und mit Mandeln und Kirschen belegen.

**Backen:** E-Herd 175-180 °C/  
HL-Herd 170 °C; 35-40 Minuten

Nach dem Abkühlen Kuchen in Stücke schneiden.

### *Dicker Honigkuchen*

**250 g Honig**

**1/8 l Öl**

**125 g Brauner Zucker**

**je 50 g Zitronat und Orangeat**

**100 g gemahlene Mandeln**

**1 Prise Salz**

**1/2 Tl Zimt**

**1 Msp. gemahlene Nelken**

**350 g Mehl**

**1/2 Pck. Backpulver**

**2 Eier**

**Fett für das Blech**

ZUM VERZIEREN:

**Dosenmilch**

**halbierte Mandeln**

**kandierte Kirschen**

## Dresdner Christstollen

Für 2 Stollen

600 g Rosinen

200 g Korinthen

2 Gläschen Rum

80 g Hefe

150 g Feinster Zucker

1/4 l Milch

1 kg Mehl

1 Tl Salz

abgeriebene Schale  
von 2 Zitronen

1 gestr. Tl gemahlener Kardamom

500 g Butter

100 g gemahlene Mandeln

20 g bittere Mandeln  
(Apotheke) oder einige

Tropfen Bittermandelaroma

je 100 g fein gewürfeltes  
Zitronat und Orangeat



ZUM BESTREICHEN:

200 g flüssige Butter

ZUM BESTREUEN:

250 g Feinster Zucker

5 El Vanillezucker

ZUM BESTÄUBEN:

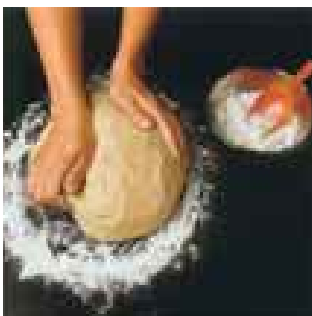
Puderzucker

men Ort gehen lassen. 2/3 des Mehls in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefemischung hineingeben. An den Rand die Gewürze, restlichen Zucker und warme Butter geben. Von der Mitte aus verkneten, nach und nach restliche lauwarme Milch unterkneten. Den Teig so lange kneten, bis er Blasen wirft. Restliches Mehl unterkneten, zum Schluss Rosinen, Korinthen, Mandeln, Zitronat und Orangeat dazugeben. Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. 2 Stollen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

**Backen:** E-Herd 175-190 °C/  
HL-Herd 160-170 °C;  
50-60 Minuten

Rosinen und Korinthen mit Rum begießen und über Nacht ziehen lassen. Hefe zerbröckeln, mit 1 El Zucker und 3 El lauwarmer Milch vermischen und an einem war-

Sofort nach dem Backen mit Butter bestreichen und mit Zucker und Vanillezucker bestreuen. Nach dem Erkalten dick mit Puderzucker bestäuben.



## Stollenmuffins

Für 12 Stück

400 g Mehl

1 Würfel Hefe (42 g)

50 g Feinster Zucker

150 ml Milch

50 g getrocknete Aprikosen

Saft und Schale von 1 Orange

50 g Rosinen

50 g gehackte Mandeln

150 g Butter

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

12er Muffinsblech

ZUM BESTREICHEN:

50 g Butter

Puderzucker

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit 50 ml lauwarmen Milch, 1/2 El Zucker

und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Aprikosen klein schneiden. Orangensaft erhitzen und Aprikosen und Rosinen darin einweichen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Butter schmelzen, restliche Milch zugeben. Alle Zutaten zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Nochmals durchkneten. Teig auf etwas Mehl zu einer Rolle formen, in 12 Portionen teilen und diese in die Muffinsform setzen. 30 Minuten gehen lassen.

**Backen:** E-Herd 200 °C/

HL-Herd 180 °C; 15-20 Minuten

Muffins etwas abkühlen lassen. Mehrmals mit zerlassener Butter einpinseln und mit Puderzucker bestäuben.



### Weihnachtstorte



Für 16 Stücke

**250 g Blockschokolade**

**6 Eier**

**250 g Margarine**

**250 g Feinster Zucker**

**50 g gemahlene Mandeln**

**250 g Mehl**

**1/2 Pck. Backpulver**

**1 Prise Salz**

**Fett für die Form**

**200 ml Weinbrand**

**225 g Aprikosenkonfitüre**

ZUM VERZIEREN:

**250 g Zartbitter-Kuvertüre**

**100 g Marzipan-Rohmasse**

**25 g Puderzucker**

Blockschokolade fein hacken oder reiben. Eier trennen. Margarine mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Nach und nach Schokolade, Mandeln und mit Backpulver vermischtes Mehl unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und mit einem Schneebeesen unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Springform (24 cm Ø) geben.

**Backen:** E-Herd 180 °C/

HL-Herd 160 °C; ca. 70 Minuten, auf der unteren Schiene im Backofen



Die Torte aus der Form lösen, abkühlen lassen und einmal quer durchschneiden. Beide Hälften gleichmäßig mit Weinbrand tränken. Aprikosenkonfitüre erhitzen und auf die untere Hälfte streichen. Torte wieder zusammensetzen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Torte damit überziehen. Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen. Weihnachtliche Motive ausstechen und Torte damit verzieren.

### Mohnkuchen mit Äpfeln



Für 12 Stücke

**4 Eier**

**200 g Brauner Zucker**

**150 g gemahlener Mohn**

**75 g gemahlene Haselnüsse**

**2 mittelgroße Äpfel**

**50 g Rosinen**

**Puderzucker**

Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, den Mohn, Nüsse, geschälte, fein geschnittene Äpfel und Rosinen dazugeben; zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (24 cm Ø) füllen.

**Backen:** E-Herd 160-170 °C/

HL-Herd 150 °C; ca. 60 Minuten

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

ABWANDLUNG:

Den Kuchen einmal quer durchschneiden und mit Apfelgelee füllen. Nach Belieben mit einer Zitronenglasur aus 200 g gesiebttem Puderzucker und 3 EL Zitronensaft überziehen.



### Linzer Torte



Für 12 Stücke

**250 g Mehl**

**250 g gemahlene Mandeln**

**250 g kalte Butter**

**200 g Feinster Zucker**

**1 Ei**

**1 Eigelb**

**1 Msp. gemahlene Nelken**

**1 Tl Zimt**

**Saft und Schale von 1/2 Zitrone**

**150 g Himbeergelee**

**1 El Johannisbeerlikör o. -saft**

**Fett für die Form**

ZUM BESTREICHEN:

**1 El Dosenmilch**

Mehl auf ein Backbrett oder die Arbeitsfläche sieben, Mandeln darauf geben, am Rand in kleine Stücke geschnittenes Fett und Zucker verteilen. Eier und Gewürze in die Mitte geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde kalt stellen. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform (26 cm ø) drücken, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Gelee mit Likör oder Saft glatt rühren und auf den Teigboden streichen. Restlichen Teig 3 mm dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Sterne auf die Gelee-

schicht legen und mit Dosenmilch bestreichen.

**Backen:** E-Herd 180-190 °C/

HL-Herd 160-170 °C;

ca. 60 Minuten

### Gefüllter Schokoladenstern



FÜR DEN TEIG:

**2 große Eier**

**1 Prise Salz**

**100 g Feinster Zucker**

**1 Pck. Vanillezucker**

**40 g Mehl**

**20 g Speisestärke**

**15 g Kakaopulver**

**1 gestr. El Instant-Kaffee**

**1 gestr. Tl Backpulver**

**Fett für die Form**

FÜR DIE FÜLLUNG:

**3 Eigelb**

**1 El Feinster Zucker**

**Mark von 1/2 Vanilleschote**

**1 gestr. El Mehl**

**1 El Speisestärke**

**1/4 l Milch**

**50 g weiße Schokolade**

FÜR DEN GUSS:

**100 g Zartbitter-Kuvertüre**

Eier trennen. Eiweiß mit 3 El kaltem Wasser und Salz steif schla-



gen, nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb unterrühren. Mehl mit Stärke, Kakao, Kaffee und Backpulver mischen, über den Eischaum sieben und vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden gefettete Sternform streichen.

**Backen:** E-Herd 175 °C/

HL-Herd 160 °C;

ca. 30 Minuten

Für die Füllung Eigelb, Zucker und Vanillemark dick schaumig schlagen, Mehl und Stärke dazusieben und unterheben. Milch aufkochen und 1/3 unter die Eiercreme rühren. Creme in den Topf zur restlichen Milch geben und bei schwacher Hitze unter Rühren kurz aufkochen. Schokolade grob zerkleinern und unterziehen. Abgekühlten Stern zweimal quer durchschneiden, mit der abgekühlten Creme bestreichen und zusammensetzen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Torte damit überziehen.

# Geschenke

## *Schottischer Frühstückskuchen im Glas*



*Für 5-6 kleine Kuchen*

**100 g Rosinen**

**2-3 El Rum**

**40 g ganze Mandeln**

**200 g Butter oder Margarine**

**4 Eier**

**200 g Brauner Zucker**

**300 g Mehl**

**2 Tl Backpulver**

**1 Prise Salz**

**50 g geschälte gem. Mandeln  
abgeriebene Orangenschale**

**je 1 Msp. gem.  
Kardamom und Ingwer**

**Fett und Semmelbrösel  
für die Formen**

**5-6 Einmachgläser  
(z. B. Weck Rundrandgläser mit  
300 ml Inhalt)**

Rosinen, am besten über Nacht, in Rum einweichen. Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und Schale abziehen. Fett schmelzen und abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig rühren und geschmolzenes Fett zugeben. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterheben. Zum Schluss abgetropfte Rosinen, gemahlene Mandeln, Orangenschale und Gewürze zufügen. Teig in die gefetteten, mit



Semmelbröseln ausgestreuten Gläser füllen; wenn die Gläser mit Deckel verschenkt werden sollen, sollten sie nur zur Hälfte gefüllt sein. Die ganzen Mandeln auf dem Teig verteilen.

**Backen:** E-Herd 200 °C/  
HL-Herd 180 °C;  
ca. 30 Minuten

Abkühlen lassen und mit oder ohne Deckel verschenken.

## *Karamellierte Gewürz-Nüsse*



**250 g gemischte  
Nüsse und Mandeln**

**200 g Puderzucker**

**je 1 Tl Zimt und Chilipulver**

**je 1/2 Tl gemahlener  
Kreuzkümmel (Cumin) und  
Ingwerpulver**

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und herausnehmen. Pu-

derzucker mit Gewürzen mischen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne ohne Rühren schmelzen lassen. Der Karamell darf nicht zu dunkel werden. Die Nüsse zugeben, umrühren und 5-10 Minuten karamellisieren lassen: Sie sollen vom Karamell umschlossen sein. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Noch einmal erhitzen, den Karamell wieder schmelzen lassen und Nüsse damit überziehen. Nüsse auf Alufolie geben und mit zwei Gabeln auseinander reißen. Kalt werden lassen.

Sofort essen – dann schmecken sie am besten – oder kühl und trocken aufbewahren.



## Zimt-Brownie-Mischung im Glas



Für ca. 35 Brownies

INS GLAS KOMMEN:

**125 g Feinster Zucker**

**1 Tl Instant-Kaffee**

**150 g gehackte Haselnüsse**

**125 g Mehl**

**2 Tl Zimt**

**150 g gehackte  
Zartbitterschokolade**

DER BESCHENKTE  
BENÖTIGT NOCH:

**125 g Margarine oder Butter**

**2 Eier**

**Fett für die Form**

Geben Sie die Zutaten schichtweise in ein dekoratives, verschließbares Glas. Dazu schreiben Sie diese Zubereitungsanleitung:

125 g Butter oder Margarine und 2 Eier schaumig rühren. Alle Zutaten aus dem Glas zugeben und verrühren. Teig in eine gefettete Back- oder Springform (25 x 30 cm oder 24 cm Ø) geben.

**Backen:** E-Herd 200 °C/

HL-Herd 180 °C;

ca. 25 Minuten

Noch heiß in Würfel schneiden.

## Orangen-Karamell-Sauce



Für 3/4 Liter

**400 g Feinster Zucker**

**400 g süße Sahne**

**200 ml Orangensaft**

**100 ml Orangenlikör**

Zucker in einer Pfanne schmelzen. Sahne und Orangensaft vorsichtig zugeben und alles unter Rühren kochen lassen, bis sich der Karamell wieder aufgelöst hat. Erkalten lassen. Orangenlikör unterrühren. In kleine Flaschen füllen und vor Gebrauch schütteln.

Schmeckt zu Vanillepudding oder Eis.

## Paradiesäpfel



300 ml Wasser, 1 kg Zucker und einen Spritzer Essig-Essenz so lange kochen, bis die Zuckerlösung Fäden zieht. Einige Tropfen rote Speisefarbe zufügen. Äpfel auf Holzspieße stecken, im heißen Sirup wenden und anschließend aufrecht stehend an einem warmen Ort trocknen lassen.





## Marzipan-Konfekt



**200 g Marzipan-Rohmasse**

**2 El Amaretto oder Weinbrand**

**150 g Puderzucker**

**100 g gemahlene Haselnüsse**

FÜR DIE GLASUR:

**100 g Zartbitter-Kuvertüre**

**Mandelstifte oder Pistazien  
zum Verzieren**

Marzipan grob zerkleinern und mit Amaretto oder Weinbrand, Puderzucker und Nüssen gut verkneten. Masse ca. 2 cm dick ausrollen und beliebige Figuren ausstechen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, das Konfekt eintauchen und zum Trocknen auf ein Gitter setzen. Zuletzt mit Mandelstiften oder Pistazien verzieren.

## Sahne-Karamellen



**1/4 l süße Sahne**

**200 g Grümmel-Kandis**

**25 g Butter**

Sahne, Grümmel und Butter in einer Pfanne zum Kochen bringen und unter Rühren ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Masse sehr zähflüssig ist. Auf ein geöltes Blech oder ge-

ölte Alufolie gießen und abkühlen lassen. Noch lauwarm in Würfel schneiden und dann restlos erkalten lassen.

ABWANDLUNG FÜR  
ERDNUSS-KARAMELLEN:

200 ml Sahne, 50 g Erdnussbutter und 200 g Grümmel wie oben beschrieben einkochen lassen.

## Mandelsplitter



**200 g Mandelstifte**

**2 El Feinster Zucker**

**200 g Halbbitter- oder  
Vollmilch-Kuvertüre**

Mandelstifte auf Alufolie ausbreiten, mit Zucker bestreuen und im Backofen bei 200 °C goldgelb rösten. Abkühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Mandeln unterrühren. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf Alufolie setzen.

Fest werden lassen und von der Folie lösen. Kühl aufbewahren.

## Rumkugeln



**100 g Zartbitter-Schokolade**

**100 g Butter**

**75 g Puderzucker**

**4 El Rum**

**100 g gemahlene Mandeln**

ZUM VERZIEREN:

**100 g Schokoladenstreusel**

Schokolade fein reiben oder hacken. Butter schaumig rühren, Puderzucker nach und nach zufügen und cremig rühren. Rum, Schokolade und Mandeln unterkneten und kalt stellen. Aus der Masse kleine Kugeln formen und diese in Streuseln wälzen. Die Kugeln in Pralinenförmchen setzen und fest werden lassen. Kühl aufbewahren.





# Pralinen und Konfekt



## Bethmännchen



300 g Marzipan-Rohmasse

1 Ei

100 g Puderzucker

4 El Mehl

100 g gemahlene Mandeln

ZUM VERZIEREN:

Halbierte Mandeln

1 Eigelb

Marzipan, Ei, Puderzucker, Mehl und Mandeln zu einem glatten Teig verkneten und kleine Kugeln daraus formen. An jede Kugel seitlich 3 halbe Mandeln drücken und mit Eigelb bestreichen.

**Backen:** E-Herd 180-200 °C/

HL-Herd 160-170 °C;

12-15 Minuten

TIPP:

Die Bethmännchen können auch gut unter dem Grill kurz gebräunt werden.



## Krokant



200 g Grümmel-Kandis

15 g Butter

200 g gehackte Haselnüsse

Grümmel und Butter in eine Pfanne geben, erhitzen und auflösen; die Nüsse zugeben und alles gut vermischen. Die Masse teelöffelweise auf geölte Alufolie legen und erkalten lassen.

ABWANDLUNG FÜR

ORANGEN-MANDEL-KROKANT:

Statt der Haselnüsse 150 g Mandelsplitter, 50 g Orangeat und die abgeriebene Schale einer Orange zugeben.

## Mokkapralinen



200 g Zartbitter-Schokolade

100 g Butter

4 El starker, kalter Kaffee

75 g Puderzucker

ZUM VERZIEREN:

Mokkabohnen

Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen, aber nicht wieder fest werden lassen. Butter schaumig rühren, Schokolade, Kaffee und Puderzucker nach und nach zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse rühren. Zugedeckt 2-3 Stunden kalt stellen. Anschließend noch einmal aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Pralinenförmchen spritzen. Jeweils mit einer Mokkabohne verzieren.

### KUVERTÜRE TEMPERIEREN

Damit Kuvertüre nach dem Trocknen schön glänzt, muss sie temperiert werden, denn nur dann bindet die Kakaobutter optimal. Kuvertüre zerkleinern, die Hälfte im Wasserbad schmelzen. Dabei darf das Wasser nicht kochen, damit die Kuvertüre nicht zu heiß wird. Aus dem Wasserbad nehmen, restliche, noch nicht geschmolzene Kuvertüre zugeben und darin auflösen. Abkühlen lassen. Anschließend die Kuvertüre ganz langsam wieder im Wasserbad erhitzen; sie darf 32 °C nicht überschreiten.

### Orangengelee mit Vanille



Für 3-4 Gläser à ca. 450 ml

**3/4 l frisch gepresster Orangensaft**

**Schale von 3 unbehandelten Orangen**

**1 Vanilleschote**

**500 g Kölner Gelierzucker 2:1**

Orangensaft und -schale in einem großen Topf mischen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen und mit der Schote zum Saft geben. Gelierzucker zufügen. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen, Gelee heiß in Twist-off-Gläser füllen und verschließen.

### Kumquat-Marmelade



Für 4-5 Gläser à 450 ml

**1 kg Kumquats**

**1 kg Kölner Gelierzucker 1:1**

**2 Tl frisch geriebener Ingwer**

**2 Gläschen Orangenlikör**

Kumquats waschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden, dabei die Kernchen entfernen. Früchte mit Gelierzucker und Ingwer mischen und zugedeckt 3-4 Stunden durchziehen lassen. Dann unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Orangenlikör unterrühren. Marmelade sofort in Gläser füllen und diese verschließen.

### Eingelegte Orangenscheiben



**4-6 unbehandelte Orangen**

**500 g Feinster Zucker**

**1 Flasche weißer Rum (0,7 l)**

Orangen waschen, abtrocknen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker mit 1/8 l Wasser aufkochen und die Orangenscheiben darin portionsweise knapp weich kochen. Dann die Früchte in ein verschließbares Glas schichten und mit dem Rum übergießen. Ca. 4 Wochen ziehen lassen. Schmeckt lecker zur Weihnachtsgans.

### Glühweingelee



Für 4 Gläser à 450 ml

**1 Fl. trockener Rotwein (0,75 l)**

**1 Stück Zimtstange**

**4-5 Nelken**

**1 Prise ger. Muskatnuss**

**1 kg Kölner Gelierzucker 1:1**

Alle Zutaten in einem großen Topf mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gewürze entfernen und Gelee heiß in Gläser füllen. Sofort verschließen.





# Liköre und Früchte in Alkohol



## Schoko-Likör



Für 3 Flaschen à 1/2 l

**2 Vanilleschoten**

**1 El Instant-Kaffee**

**1 Flasche brauner Rum (0,7 l)**

**400 g Nuss-Nougat-Creme**

**250 g Puderzucker**

**400 ml süße Sahne**



Vanilleschoten aufschlitzen und das Mark Herausschaben. Instantkaffee in 1 El heißem Wasser auflösen und mit Rum, Vanillemark, Nuss-Nougat-Creme und Puderzucker verrühren. Über Nacht abgedeckt kalt stellen. Die Sahne halbsteif schlagen und darunter rühren. Likör in Flaschen füllen, fest verschließen und kalt stellen. Vor dem Servieren gut schütteln. Schmeckt lecker pur, auf Eis oder zu Desserts wie Crêpes oder Vanillepudding. Der Likör ist gekühlt ca. 3 Wochen haltbar.

## Vanille-Birnen



Für 2 Gläser à 1 l

**2 kg kleine feste Birnen**

**400 ml Cidre**

**100 ml Apfelsaft**

**200 ml Apfelessig**

**500 g Gelierzucker 1:1**

**Mark von 2 Vanilleschoten**

**Schale von 2 Zitronen**

**4 cl Calvados**

Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. In die Einmachgläser schichten. Cidre, Apfelsaft, Apfelessig, Gelierzucker, Vanillemark und Zitronenschale aufkochen, Calvados zugeben und über die Birnen gießen. Gläser verschließen und in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne in den kalten Backofen stellen. Backofen auf 180 °C (E-Herd) einstellen. Wenn es in den Gläser beginnt zu perlen (Bläschen steigen auf), Backofen ausschalten und Gläser noch ca. 30 Minuten darin stehen lassen. Schmeckt zu Eis und Pudding, aber auch zu herzhaften Fleischgerichten, z. B. Wild.

## Weihnachtslikör



**125 g getrocknete Feigen**

**50 g Datteln (entkernt)**

**75 g getrocknete Pflaumen (entsteint)**

**50 g getrocknete Apfelringe**

**1 gehäufte El Rosinen**

**1 Flasche Weinbrand (0,7 l)**

**je 1/2 Vanille- und Zimtstange**

**3 Nelken**

**3 Pfefferkörner**

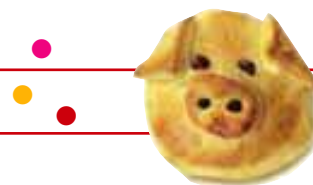
**1 Msp. gem. Kardamom**

**1 El Honig**

**125 g brauner Kandis**

Die Trockenfrüchte in eine Schüssel geben, eine halbe Flasche Weinbrand darauf gießen, zudecken und 24 Stunden stehen lassen, damit die Früchte aufquellen. Den ganzen Inhalt in ein großes Glas füllen, die Gewürze, Honig und Kandis zufügen und den restlichen Weinbrand darauf geben. Den Likör etwa 4 Wochen reifen lassen, dann durch einen Filter geben und noch einmal eine Zeit lang ruhen lassen.

Der Likör kann auch mit den Früchten genossen werden.



# Silvester-Überraschungen

## Neujahrsbrezel



350 g Mehl

20 g Hefe

1/8 l lauwarme Milch

50 g flüssige Butter

3 El saure Sahne

1 Ei

40 g Feinster Zucker

1 Msp. Salz

1 Msp. geriebene Muskatnuss

abgeriebene Zitronenschale

ZUM BESTREICHEN:

1 Eigelb

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, zerbröckelte Hefe mit etwas Milch und 1 El Zucker hineingeben und mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Alle Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Anschließend aus dem Teig 3 Stränge von 50 cm Länge, die zu den Enden hin dünner werden, formen. Einen Zopf flechten und diesen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einer Brezel legen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen mit verquirltem Eigelb bestreichen.

**Backen:** E-Herd 180-200 °C/  
HL-Herd 160-180 °C; 35-40 Minuten

## Glücksschweinchen mit Nussfüllung



Für ca. 10 Stück

FÜR DEN TEIG:

500 g Mehl

30 g Hefe

80 g Feinster Zucker

1/4 l lauwarme Milch

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

125 g geschmolzene Butter

1 Ei

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g Marzipan-Rohmasse

100 g gemahlene Haselnüsse

50 g Feinster Zucker

2-3 El Milch oder süße Sahne

1 El Korinthen

ZUM BESTREICHEN UND  
VERZIEREN:

1 Eigelb

1 El Milch

20 Haselnüsse

20 Korinthen

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 El Zucker und etwas lauwarme Milch zugeben und mit wenig Mehl verrühren. Vorteig 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Vorteig mit restli-

chem Zucker, Vanillezucker, restlicher Milch, Salz, Butter und dem Ei gründlich verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Nochmals etwa 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zuta-

ten verrühren. Teig nochmals mit den Händen durchkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen und



20 Kreise von 11 cm ø und 10 Kreise von 5 cm ø ausstechen. Eigelb mit Milch verquirlen. 10 große Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Rand mit Eigelb bestreichen, jeweils 1 El Füllung in die Mitte geben und 2. großen Kreis darauf legen. Rand fest drücken. Kleine Kreise mit Eigelb als Nase aufkleben. Die Nüsse als Augen und die Korinthen als Nasenlöcher dekorieren. Aus dem restlichen Teig Dreiecke als Ohren schneiden und ebenfalls mit Eigelb ankleben. Nochmals 10 Minuten gehen lassen.

**Backen:** E-Herd 200 °C/  
HL-Herd 180 °C, ca. 15 Minuten,  
bis sie goldbraun sind





## Champagnertorte



FÜR DEN BODEN:

**100 g Mehl**

**Mark von 1/2 Vanilleschote**

**40 g Puderzucker**

**1 Eigelb**

**60 g weiche Butter oder  
Margarine**

**2-3 El Aprikosen-Konfitüre**

**Fett für die Form**

FÜR DEN BISKUIT:

**4 Eier**

**180 g Feinster Zucker**

**abgeriebene Schale von  
1 Zitrone**

**100 g Mehl**

**100 g Speisestärke**

FÜR DIE FÜLLUNG:

**6 Blatt weiße Gelatine**

**200 ml Champagner oder  
trockener Sekt**

**75 g Feinster Zucker**

**Saft von 1 Zitrone**

**400 ml süße Sahne**

ZUM DEKORIEREN:

**Silberne Zuckerkügelchen**

Für den Boden Mehl, Vanillemark, Puderzucker, Eigelb und Fett zu einem glatten Teig verkneten. 2 Stunden kalt stellen. Teig auf dem

Boden einer gefetteten Springform (24 cm ø) ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

**Backen:** E-Herd 190-200 °C/  
HL-Herd 170-180 °C;  
ca. 20-25 Minuten

Konfitüre erhitzen und Boden nach dem Abkühlen damit bestreichen. Für den Biskuit Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, dann Eigelb und Zitronenschale vorsichtig unterrühren. Mehl und Speisestärke dazusieben und vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden gefettete Springform (24 cm ø) füllen.

**Backen:** E-Herd 190-200 °C/  
HL-Herd 170-180 °C;  
ca. 20-30 Minuten

Nach dem Abkühlen einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Sekt, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Aufgelöste Gelatine zugeben. Masse im Kühlschrank leicht andicken lassen. Steif geschlagene Sahne unterheben. Eine Biskuitplatte auf den Mürbteigboden legen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Zweiten Biskuitboden darauf legen und die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit Silberkügelchen verzieren und kalt stellen.

