Tchibo

Community

Genussvolle WINTERZEIT

GANZ SCHÖN Weihnachten

Liebes Community Mitglied,

klar, in der Adventszeit denken wir vor allem an Vanillekipferl, Zimtsterne und Co. Aber je näher Heiligabend rückt, desto mehr suchen wir nach tollen Rezeptideen für Kartoffelsalat, Gans oder Sauerbraten.

Ich mag beides an der Weihnachtszeit: süße Speisen genauso wie die herzhaften. Du auch? Welches Rezept dir auch einfällt, wenn du an Weihnachten denkst: Schicke es uns mit einem tollen Foto – und vielleicht findest du dein Rezept schon bald in unserem Community Kochbuch.

Ich freue mich auf deine Rezeptvorschläge und wünsche dir eine genussvolle Vorweihnachtszeit.

Dein Christian

Erhalte den Badge Sternekoch

Teile dein Lieblingsrezept und bekomme mind. 5 Likes

Mit etwas Glück kommst du ins Community Kochbuch

GANZ SCHÖN Weihnachten

UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

Vorspeisen, Beilagen & Salate

Asiatisches Kürbissüppchen 1
Ofenpastinaken 2
Winterliches Chutney 3
Gebackenes Kraut 4
Piroggen 5
Rote-Bete Feldsalat 6
Spinat-Rollen 7
Advents-Fingerfood 8

Hauptgerichte

Kichererbsen-Eintopf 9
Kalbsmedaillons 10
Winterliche Pasta 11
Apfel-Rotkohl mit Wildbratwurst 12
Rinderfilet mit Wirsing-Tomaten Gemüse 13
Saftiges Roastbeef mit Ofengemüse 14

Nachspeisen & Getränke

Zitronen-Pistazien-Küchlein 15
Zimt-Mürbeteig 16
Lebkuchen-Küchlein 17
Saftiger Schokoladenkuchen 18
Kokostürmchen 19
Kokosmakronen 20
Butterplätzchen von Oma Renate 21
Schneebällchen 22
Weihnachtszauber-Zucker-Zimt 23
Pumpkin Spice Sirup 24
Rumkugeln 25
Eierpunsch 26
Gedeckter Apfelkuchen 27
Gebrannte Chili Mandeln 28
Glühwein-Kirschtorte 29
Lebkuchen-Plätzchen 30
Marzipan-Honig 31
Nikolaus-Muffins 32
Nutella-Plätzchen 33
Schwedischer Kladdkaka 34
Skandinavische Pfefferkuchen 35

GANZ SCHÖN Weihnachten

UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

Nachspeisen & Getränke

Spekulatius Plätzchen 36
Süße Hefekerle 37
Vanille Erdnussküsschen 38
Winter Crumble 39
Winterlicher Apfel-Crumble 40
Beschwipste Schneeberge 41
Mozart meets Rumkugel 42
Kokosmakronen-Schokokuchen 43
Sandspritzgebäck 44
Tannenbäumchen 45
Quinoa Dessert 46
Schnelle Über-Nacht Pralinen 47
Spekulatius-Paranuss-Plätzchen 48
Verschneiter Sternenkuchen 49
Omas Kipferla von der Vanille 50
Weihnachtlicher Quarkkuchen 51
Duftiger Bratapfel 52
Kürbiskuchen 53
Schneemann trifft auf Lebkuchenwolke 54
Weihnachtskuchen 55
Spekulatiusaufstrich 56
Toffifee-Likör 57
Lebkuchen von Mutti 58
Lebkuchenschnitten 59
Uromas Butterkekse 60
Orangen-Nougat-Plätzchen 61
Kokosmakronen 62
Haferflocken Plätzchen mit Marzipan 63
Glühwein-Sirup 64
Glutenfreie Butterkekse 65
Franzbrötchen mit Nuss-Zimtfüllung 66
Neujahrs-Butterbrezel 67
Buche de Noel 68
Feine Schokoschnitten 69
Vegane Chocolate Chip Cupcakes 70
Schoko-Karamell-Kugeln 71

Asiatisches Kürbissüppchen

Community

VON ASTRID A.

Zutatenliste

- 1 Hokkaidokürbis (ca. 1 kg)
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- Muskat
- Frischer Ingwer (2 cm)
- Salz, Pfeffer
- Frischer Koriander
- 1 Limette
- 1 Dose Shrimps (in Lake)

Und so wird's gemacht:

Kürbis vierteln, Kerne entfernen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Öl glasig dünsten, Kürbiswürfel dazugeben und mit dünsten.

Anschließend Gewürze (Ingwer klein schneiden, Muskat, Salz, Pfeffer, Chili und ein Teil des Koriander) dazu geben.

Danach die Gemüsebrühe und den Saft von einer 1/2 Limette dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln.

Dann die Kokosmilch hinzufügen und den Topf vom Herd nehmen, alles fein pürieren. Ggf. die Suppe durch ein feines Sieb geben, damit sie schön sämig wird.

Die Suppe dann noch einmal abschmecken, eventuell nachwürzen und den restlichen Limettensaft dazugeben. Mit Shrimps servieren und Koriander dekorieren.

Guten Appetit!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Ofenpastinaken

Community

VON SIMONE T.

Zutatenliste

Zutaten für 4 Personen
- 650 g Pastinaken
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL flüssiger Honig
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Sesam
- 40 g Pinienkerne
- Rosmarin
- Schnittlauchröllchen

Und so wird's gemacht:

Pastinaken waschen, putzen und großzügig mit einem Sparschäler schälen. Je nach Dicke der Länge nach halbieren oder vierteln.

Pastinaken waschen, putzen und großzügig mit einem Sparschäler schälen. Je nach Dicke der Länge nach halbieren oder vierteln.

In einer Schüssel oder einem Topf Rosmarin mit Öl, Honig sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Pastinaken zu der Ölmischung geben und alles gut mischen. Pastinaken mit dem Öl auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen, dabei nach 15 Minuten einmal wenden. Die Pinienkerne und den Sesam nach 20 Minuten über das Gemüse streuen. Kurz vor dem Servieren Schnittlauchröllchen über die gebackenen Pastinaken streuen und servieren. Dazu passt Wild, Geflügel oder Kurzgebratenes Fleisch. Ich mag sie aber auch gern pur und esse eine Scheibe Brot dazu.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Winterliches Chutney

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Für vier Gläser:
- 200 g Kürbisfleisch
- 1/2 rote Paprika
- 1/2 kleine mittelscharfe Chili
- 100 g Ananasfleisch
- 2 Schalotten oder eine kleine Zwiebel
- 80 ml Apfelsaft
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Curry
- 1/4 TL fein geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- je eine gute Prise Kardamom, Kreuzkümmel, Paprikapulver, gemahlener Koriander, Salz
- etwas geriebener Ingwer oder zwei gute Prisen Ingwerpulver (nach Geschmack dosieren)
- 1 Lorbeerblatt
- 1/4 TL Pfeffer
- 80 ml milder Essig (z.B. Apfel-, Himbeeressig)
- 100 g Gelierzucker

Und so wird's gemacht:

Für das Chutney werden das Kürbisfleisch, Ananasfleisch und die Paprika in feine, etwa gleich große Würfel geschnitten. Die Zwiebel und die Chili werden sehr fein geschnitten. Dies wird dann in einem Topf mit den Gewürzen vermischt und ca. 10 Minuten stehen gelassen. Dann mit dem Apfelsaft aufgießen und erhitzen. Ca. eine Viertelstunde gut köcheln lassen.

Dann kommt der Gelierzucker sowie der Essig dazu und alles wird nochmals ca. 5 Minuten gekocht, dabei sollte sehr oft gerührt werden, da es leicht anbrennen kann. Abschmecken und gegebenenfalls nochmals nachwürzen.

Dann in saubere Gläser füllen und sofort verschließen. Gläser für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen.

Dann bitte kühl und dunkel lagern bis zum Verschenken.

Das Chutney passt toll zu pikantem Käse und zu gebratenem/gegrillten Fleisch.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Gebackenes Kraut

Community

VON KATJA S.

Zutatenliste

- 1 Weißkohl
- 1 kg. gemischtes Hackfleisch
- 1große Zwiebel
- 2 Eier
- 1 Brötchen aufgeweicht
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Muskat
- Optional:
- Senf
- Knoblauch

Und so wird's gemacht:

Kohl zerteilen, große Blätter aufheben zum auskleiden der Form blanchieren und den Boden sowie die Seiten mit den großen Kohlblättern bedecken. Aus 1kg. gemischtes. Hackfleisch, gewürfelten Zwiebeln, aufgeweichtes Weißbrot, Ei, Salz Pfeffer, Paprika und Muskat eine Masse herstellen und auf die Kohlblätter geben.

Nun den restlichen Kohl (können auch große Blätter oder so wie ich es gemacht habe mit geschnittenem und blanchierten Stückchen) bedecken. Mit etwas Brühe übergießen und einen Deckel auf die Form geben für 1,5-2 Stunden bei 200 °C im Backofen schmoren lassen. Evtl. zwischendurch noch mal mit etwas Brühe beträufeln.

Die letzten 20 min den Deckel abnehmen damit der Kohl noch etwas Farbe annimmt. Dazu gibt es bei uns einfach Salzkartoffeln.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Piroggen mit Kürbis-Hack-Füllung

Community

VON ANNETTE L.

Zutatenliste

Für den Teig
- 100 g Weizenmehl
- 120 g Roggenmehl (Typ 1370)
- 1 EL Rapsöl
- 1/2 TL Salz

Für die Füllung
- 200 g Kürbis
- 250 g Rinderhack
- Thymian, Salz Pfeffer, Paprika
- Wasser

Und so wird's gemacht:

Hack würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika anschließend in der Pfanne anbraten. Kürbis waschen, schälen, klein schneiden und mit Thymian würzen und im Topf garen und anschließend stampfen und mit dem Hack vermischen.

Für den Teig: 150 ml Wasser in eine Rührschüssel geben. Mehl, Rapsöl, und Salz hinzufügen und einige Minuten zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, eine angewärmte Schüssel darüber stülpen und den Teig 30 min. Ruhen lassen. Den Backofen auf 250 bis 270 Grad vorheizen. Sollte man den Ofen nicht so hoch einstellen können. Alternativ 230 Grad Umluft wählen. Den Teig mit den Händen durchkneten. Sollte er noch klebrig sein, soviel Mehl hinzukneten, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Dann den Teig in etwa golfballgroße Stücke teilen und diese nacheinander nicht dicker als 0,5 Zentimeter oval ausrollen. Eventuelles Mehl von der oberen Seite abpinseln. Etwa einen knappen Esslöffel Kürbis Hack Masse auf die Teigstücke geben.

Nun die Piroggen formen. Jedes Teigstück mit der kurzen Seite zugewandt platzieren. Nun mit beiden Händen gleichzeitig die Seiten über die Füllung klappen und den Teig rechts und links Abnäher - artig mit beiden Daumen und Zeigefinger waagerecht zusammendrücken. Am vorderen Ende noch 2x2 weitere Abnäher oder Falten drücken und einen am Ende. Jede Pirogge um 90 Grad drehen und auf der anderen Seite wiederholen. Piroggen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 14 Minuten unter Beobachtung goldbraun backen. Da der Ofen sehr heiß ist können die Piroggen schnell verbrennen.

Tipp : Wer mag kann sie mit Käse bestreuen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Rote Bete - Feldsalat mit Kürbiskernen

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Für 4 Portionen:

- 2 gekochte Rote Bete Knollen
- 1 Schalotte
- 250 - 300 g Feldsalat
- 6 EL Himbeeressig
- 8 EL Natives Olivenöl oder Nussöl
- Salz/Pfeffer
- 1 TL Senf
- 2 Tl Honig
- 1 EL heißes Wasser
- 60 g Kürbiskerne für den Knack
- Wer mag ein paar frische Himbeeren

Und so wird's gemacht:

Zuerst den Feldsalat putzen und gut waschen. Trockenschleudern in 4 Schüsselchen verteilen.

Die rote Bete Knollen in Würfel schneiden und diese in eine extra Schüssel geben. Schalotten fein Würfel und dazu geben.

Für das Dressing den Honig mit dem heißen Wasser und dem Senf verrühren, dann den Essig und das Öl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Rote Bete und die Schalotten geben. Vorsichtig durchmengen und ein paar Minuten ziehen lassen. Die Rote Bete Würfel mit den Schalotten und dem Dressing über den Feldsalat verteilen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Eventuell ein paar frische Himbeeren darauf verteilen.

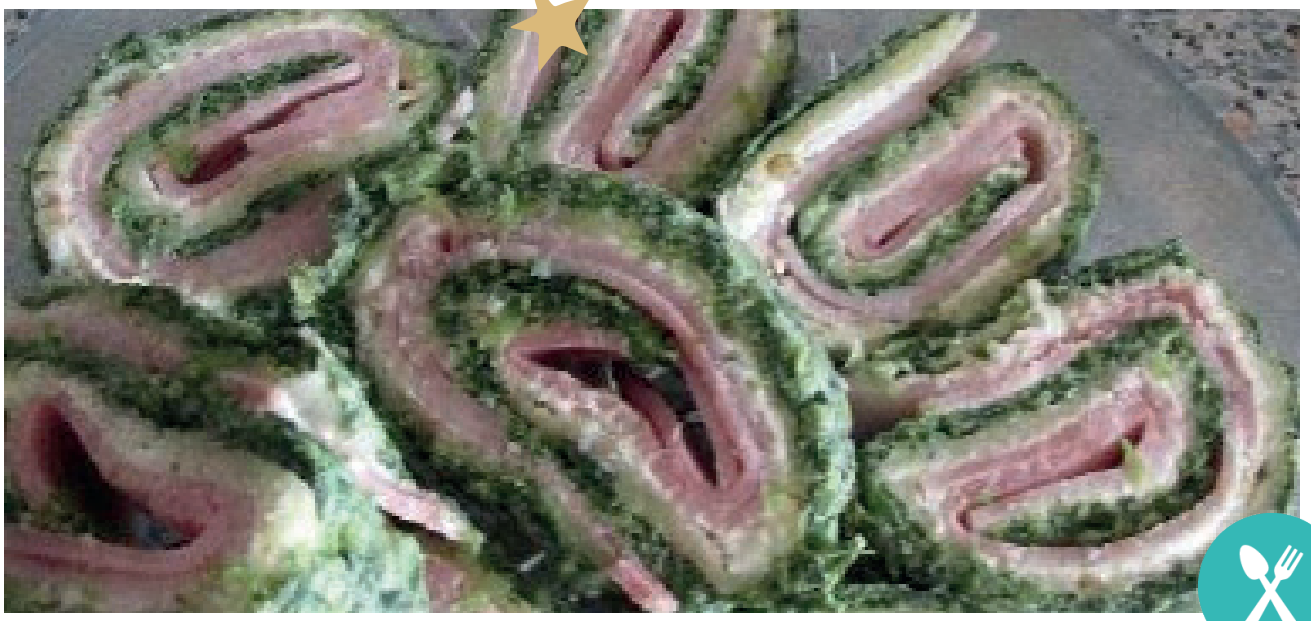
Variante: Anstatt dem Himbeeressig und den frischen Himbeeren, kann man auch Orangensaft und Orangenfilets nehmen. Und anstatt Kürbiskerne, gehackte Walnüsse.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Spinat-Rollen in zwei Varianten

Community

VON CORNELIA B.



Zutatenliste

- 500 g Rahmspinat
- 8 Eier
- 260 g fein geriebener Käse
- 50 g Mehl
- 150g Räucherlachs in Scheiben
- 120g Frischkäse
- 1 Tl Sahnemeerrettich
- Salz/Pfeffer
- 200 g Kochschinken
- 150g Kräuterfrischkäse
- 500 g Rahmspinat
- 8 Eier
- 260 g fein geriebener Käse
- 50 g Mehl
- 150g Räucherlachs in Scheiben
- 120g Frischkäse
- 1 Tl Sahnemeerrettich
- Salz/Pfeffer
- 200 g Kochschinken
- 150g Kräuterfrischkäse

Und so wird's gemacht:

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Den Rahmspinat auftauen lassen und etwas ausdrücken. Wasser wegkippen. Die Eier und das Mehl dazugeben und alles gut verquirlen.

Nun jeweils die Hälfte der Masse auf ein Blech geben und gut verstreichen. Je 125 g Käse über die Spinatmasse streuen.

Beide Bleche für ca. 10-12 Minuten in den Ofen und backen. Wenn die Spinatrolle leicht braun wird, rausnehmen. Die Rollen vom Blech nehmen, umdrehen und auf einem Geschirrtuch oder einem Backpapier auskühlen lassen. Backpapier abziehen und die eine Rolle mit Kräuterfrischkäse einstreichen und mit Kochschinken dicht belegen. Fest einrollen. In Frischhaltefolie wickeln und ab in den Kühlschrank.

Für die Lachsrolle, den Meerrettich mit dem Frischkäse verrühren, würzen und auf die Spinatplatte aufstreichen. Mit dem Lachs belegen. Fest einrollen, in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Die Rollen sollten vor dem Schneiden mindestens 4 Stunden durchkühlen. Dann mit einem scharfen, glatten Messer in Scheiben schneiden.

Tipp: Variationen aller Art sind möglich. So kann man andere Gewürze, anstatt Spinat Petersilie oder Ruccola (dann aber weniger) nehmen. Man kann eine Rolle mit Ei, Käse, Paprika, Basilikum machen und dann z.B. Frischkäse mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Salami als Belag nehmen usw.

Advents-Fingerfood

Community

VON SILVIA S.

Zutatenliste

Pikante Dominosteine:
- 2 Scheiben Kürbiskernbrot oder Nussbrot nach Geschmack
- 2 EL Frischkäse mit Meerrettich
- 200 ml Portwein, rot
- 2 Blätter Gelatine, rot
- 50 g Leberpastete (z.B. Wildschweinleberwurst)
- 100 g Schokolade, 90%
- Chiliflocken, 1 TL Kokosfett

Speckpflaumen/-aprikosen auf Tomatenbutter:
- 10 kleine Backpflaumen
- 10 getrocknete Aprikosen
- 10 Scheiben geräucherten Bauchspeck
- 2 - 3 EL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 4 - 5 getrocknete Tomaten
- 1 Zwiebel
- 200 g weiche Butter
- Petersilie
- 2 Scheiben Nussbrot oder Kürbiskernbrot

Kaki mit Serranoschinken, Ziegenfrischkäse und Rosmarin-Honig:
- 2 Kakifrüchte
- 5 Scheiben Serranoschinken
- Ziegenfrischkäse
- frischen Rosmarin, 2 EL Honig
- 2 EL weißen Balsamico-Essig
- 1 TL Senf, 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Für den Portweingelee die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Portwein in einem kleinen Topf erwärmen und darin die ausgedrückte Gelatine auflösen. Die Flüssigkeit in eine flache Schale gießen, so dass sie ca. 0,5 cm hoch steht - kalt stellen.

Die erste Scheibe Brot mit der Frischkäsezubereitung ca. 0,5 cm dick bestreichen. Den erkalteten Gelee auf die Größe der Brotscheibe schneiden und auf den Frischkäse legen. Die zweite Scheibe Brot mit der Leberwurst 0,5 cm dick bestreichen und mit der Leberwurstseite auf den Gelee legen. Von dem Brot die Rinde abschneiden, so dass man gleichmäßige Kanten erhält. Alles in Frischhaltefolie fest einwickeln und kalt stellen. Die Schokolade hacken und schmelzen. In die warme Schokolade das Kokosfett rühren bis es sich aufgelöst hat. Chiliflocken unterrühren Nun das Brot aus der Folie wickeln und in gleichmäßig große Würfel schneiden. Die Würfel mit der Schokolade bepinseln, dann kühl stellen bis die Schokolade fest geworden ist.

Pflaumen und Aprikosen in je eine halbe Speckscheibe wickeln und braten. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und in einem Teel. Butter weichdünsten. Gehackte Tomaten und Tomatenmark hinzugeben und kurz anschwitzen. Butter schaumig schlagen und abgekühlte Zwiebel-Tomatenmasse und klein gehackte Petersilie zugeben, gut verrühren. Brot mit der Butter bestreichen und Plätzchen ausstechen, je eine Speckpflaume und -aprikose darauf stecken.

Kakifrucht in Scheiben schneiden und mit Ausstecher Sterne ausstechen. Serranoschinken halbieren, in Röschen drehen und auf Stern setzen. Ziegenfrischkäse in Spritzbeutel geben und je einen Tupfer auf das Schinkenröschen spritzen. Rosmarin fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Pfanne erhitzen, pikant abschmecken und über den Ziegenfrischkäse träufeln.

Kichererbsen-Eintopf

Community

VON KAIJA R.

Zutatenliste

- Kichererbsen
- 1/2 rote Paprika
- 400g Tomaten
- 125 g Blattspinat
- Schalotte
- Knoblauchzehe
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 40g Erdnüsse ungesalzen
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Erdnussmus
- Chili, Paprikapulver, Petersilie

Und so wird's gemacht:

100 g Kichererbsen 12 Stunden einweichen oder 250 g Dosen-kichererbsen. Kichererbsen mit frischem Wasser aufkochen und 40-50 Minuten bei kleiner Hitze köcheln.

Paprika und Tomaten würfeln, Schalotte und Knoblauch fein hacken, Spinat verlesen und waschen.

Öl in einem Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel und Erdnüsse andünsten. Tomaten dazu, mit Brühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann Erd-nussmus und Kichererbsen unterrühren, Spinat untermischen und 5 Minuten köcheln.

Mit Chili, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der grob gehackten Petersilie bestreuen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Kalbsmedaillons

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Für zwei Portionen:
- 1/2 Kalbslende oder kleine Kalbsschnitzel
- 250 ml Kalb- oder Rinderfond
- 4 braune Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml starker Espresso
- 50 ml trockenen Rotwein (geht auch ohne)
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Butter
- neutrales Öl zum Braten (z.B. Rapsöl)
- 1-2 EL Saucenbinder oder dunkle Mehlschwitze zum Andicken der Sauce.

- 200g Kürbisfleisch
- 2 Kartoffeln
- 50 ml Sahne
- 1-2 TL Butter
- Salz, Muskat, Pfeffer
- (wer mag, etwas Chili)
- 4 EL Kürbiskerne

Und so wird's gemacht:

Zuerst den Kürbis und die Kartoffel schälen und klein schneiden. In einem Topf mit kaltem Wasser bedenken und zum Kochen bringen. Köcheln lassen bis die Kartoffel und der Kürbis gar sind, dann gleich ein Sieb nehmen und den Kürbis und die Kartoffeln gut abtropfen lassen. Dazu hänge ich das Sieb wieder in den entleerten Topf und stelle beides auf die warme Herdplatte zurück. Deckel drauf und es hält warm.

Die Medaillons mit Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons scharf anbraten, dabei die in zwei Hälften geschnittene Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Mit ca. 100 ml Fond angießen und bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Alles bis auf die Knoblauchzehe in eine Auflaufform geben, mit Alufolie verschließen und bei ca. 80-100 Grad im Ofen warm halten/gar ziehen lassen. Das Fleisch soll saftig bleiben. Nun die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Leicht pfeffern. Anbraten bis sie Farbe nehmen, zwei Esslöffel Kalbsfond drüber und kurz einreduzieren lassen. Auf einen Teller geben, abdecken, warm stellen.

Nun die Zwiebel in feine Würfelchen schneiden. Mit etwas Öl glasig dünsten. Knoblauchzehe dazu, 1 EL Tomatenmark darin anschwitzen. Mit dem Rotwein angießen. Einreduzieren lassen. Dann mit dem restlichen Kalbsfond und dem Kaffee ablöschen. Wieder bis zur Hälfte einreduzieren lassen. Durch ein Sieb passieren und dann mit Soßenbinder andicken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte es jemandem zu bitter sein, dann kann er es mit etwas Zucker/Honig abmildern.

Nun den Stampf rasch fertigstellen. Dazu das Sieb vom Topf nehmen, die Sahne hineingießen, kurz erwärmen. Nicht kochen. Den Kürbis und die Kartoffeln dazu, die Butter rein und stampfen. So lange bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Würzen mit Muskat und wenig Salz. Wer mag kann auch noch Pfeffer, Chili etc. reingeben. Thymian macht sich auch nicht schlecht. Jetzt alles rasch Anrichten, damit es warm gegessen werden kann. Bon Appetit.

Winterliche Pasta

Community

VON SILKE M.

Zutatenliste

- Ca. 200g Pasta (z.B. Fusilli)
- Zwei Möhren (ca. 100g)
- 200g TK Grünkohl
- Eine Zwiebel
- 125g Schinken- oder Speckwürfel
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 125ml (Soja)Sahne zum Kochen z.B. Rama Cremefine es geht aber auch Sahne
- Pinienkerne
- Etwas Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer
- Eine Packung Kochwurst

Und so wird's gemacht:

Dann erhitzt ihr etwas Öl in einem großen Topf und bratet zunächst die Schinkenwürfel (125g) und dann die in Würfel geschnittene Zwiebel an, bis sie glasig ist.

Den ruhig noch gefrorenen Grünkohl (200g) dazugeben und einen Moment unter Rühren mit schmoren lassen. Dann die Möhren in kleine Würfel schneiden und dazu geben. Jetzt alles mit der Brühe aufgießen, die Sahne dazugeben und das Gemisch zum Kochen bringen.

Wenn alles kocht, die Nudeln (200g) in die Flüssigkeit geben, die Hitze reduzieren und alles unter gelegentlichem Rühren bei geringer bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser nachfüllen, wenn es zu schnell verkocht, die Nudeln aber noch zu hart sind. In einer Pfanne ohne Öl die Pinienkerne rösten (ca. 2 Minuten), bis sie goldbraun werden. Dabei bleiben und kurz aufpassen, sie verbrennen schnell. Pinienkerne zur Seite stellen. Kochwurst in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Wenn die Nudeln dann al dente sind, alles nochmal gut verrühren und mit einem Schuss Balsamicoessig und Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss noch die angebratene Kochwurst unter die Grünkohl Nudeln rühren und anrichten. Vor dem servieren noch die Pinienkerne drüber streuen.

Rezept reicht für 4 Personen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Apfel-Rotkohl mit Wildbratwurst

Community

VON ANNETTE L.

Zutatenliste

- 4 kl. Äpfel
- 500 g Rotkohl
- 30 g Schmalz
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Brühe
- 2 EL Honig
- 30g braunen Zucker
- 1 Zwiebel
- Prise Zimt
- Prise gemahlen Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Wacholderbeeren
- 50 - 100g je nach Geschmack Johannisbeergelee
- Salz und Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Rotkohl waschen und sehr fein klein schneiden. (ich nehme dafür gerne den Thermomix). Zwiebeln schälen und klein schneiden und mit den Schmalz andünsten. Äpfel waschen schälen und klein schneiden.

Alle Zutaten bis auf das Johannisbeergelee in den Topf geben und ca. 60min köcheln lassen.

Johannisbeergelee und Salz und Pfeffer zum abschmecken zugeben und weitere 5min bei geringer Hitze ziehen lassen.

Tipp : ich gebe gerne noch ein Schuss Apfelessig zum Kochen dazu. Oder noch heißen Apfel-Rotkohl in Gläser abfüllen und wie bei (Marmelade kochen) gleich verschließen. So kann man den Rotkohl einige Zeit aufbewahren.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Rinderfilet mit Wirsing-Tomaten Gemüse

Community

VON CHRISTIAN

Zutatenliste

Für 4 Personen:
- 650 g Wirsing (fein geschnitten)
- 800 g Rinderfilet (in jeweils 200 g Stücke geschnitten)
- etwas Öl
- 70g Butter
- 1 Zwiebel (in feine Würfel geschnitten)
- 2 Tomaten (in feine Würfel geschnitten)

- Für Kartoffeltaler:
- 380g mehlig kochende Kartoffeln
- ½ Bund Schnittlauch (fein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 2 Eier
- 2 EL Stärke

Und so wird's gemacht:

1. Kartoffeltaler

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und mit Pfeffer, Muskat und etwas Butter abschmecken. Danach Eier und Schnittlauch, sowie Stärke dazugeben und gut vermengen, bis die Masse fest wird. Nun die Masse zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Pfanne mit Öl anbraten.

2. Rinderfilet

Die Rinderfiletstücke von jeder Seite gut anbraten. Anschließend auf einem Blech ausbreiten. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Filets im Ofen 12-15 Minuten braten lassen bis sie Medium sind.

3. Wirsing-Tomaten Gemüse

Den Wirsing und die Zwiebeln schneiden und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter anschwitzen. Nun die geschnittenen Tomaten dazugeben. Wenn die Filets im Ofen fertig sind, können die Teller angerichtet werden.

Für den Rotweinjus kann eine beliebige Rotweinsorte verwendet werden.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

Liebe Grüße,

Community Koch Christian

Saftiges Roastbeef mit Ofengemüse

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Für 4 Personen:
- 1 kg Roastbeef (hinteres Rückenstück vom Rind)
- Salz/Pfeffer/Thymian
- Rapsöl
- Küchengarn zum Binden
- 8 Schalotten oder 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 rote Paprika
- 1 Zucchini
- 8 Champignons
- 1 Walnussgroßes Stück Kräuterbutter
- 12 mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- Olivenöl
- Salz/Pfeffer/Paprika/etwas Curry
- dunklen Saucenbinder
- 1 EL Tomatenmark
- 50 ml trockener Rotwein
- 100 ml Rinderfond

- Bratenthermometer

Und so wird's gemacht:

Roastbeef aus dem Kühlschrank nehmen (ca. 1 Std. vor dem Braten). Champignons putzen und Viertel. Paprika, Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke/Scheiben schneiden. Schalotten schälen und vierteln. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.

Kartoffelspalten in eine Schüssel geben mit Olivenöl besprenkeln, Salzen und mit Paprika, Pfeffer und Curry würzen. Gute durchrühren, dass sich das Öl und die Gewürze überall verteilen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Roastbeef in Form binden (gibt es Anleitungen im Internet), dazu eine Schlaufe um das Fleisch legen, festziehen, Knoten machen dann wieder eine Schlaufe legen über das Fleisch legen, erneute Schlaufe legen über das Fleisch ziehen usw. Dabei auf gleichmäßige Abstände achten. Am Ende wird das Ganze dann verknotet. Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Nun das Fleisch von allen Seiten gut salzen und mit frisch geriebenen Pfeffer bestreuen. Mit Thymian einreiben.

In einer Pfanne von allen Seiten rasch gut anbraten, damit sich Röststoffe bilden. Fleisch in einen Bräter legen. In die Pfanne 100 ml heißes Wasser gießen und den Bratensatz über das Fleisch in den Bräter gießen. Den Bräter in den Ofen schieben. Zubereitung dauert etwa 1,5 Stunden. Fleisch immer wieder mal wenden. Nach einer Stunde die Temperatur auf 130 Grad runter stellen und das Blech mit den Kartoffel mit in den Ofen schieben.

In derselben Pfanne die Schalotten und Champignons anschwitzen und die Kräuterbutter zugeben. Knoblauchzehen, Paprika und Zucchini kurz zugeben und kurz mit Anschwitzen. Auf die Seite stellen. 15 Minuten vor Ablauf der Bratenzeit, die Champignons und das Gemüse mit auf das Blech der Kartoffeln geben. Mit dem Bratenthermometer in die Mitte des Fleisches stechen und die Temperatur des Kern prüfen. Optimal sind 60 Grad.

Bei dieser Temperatur den Braten aus dem Ofen holen und in Alufolie einwickeln. Kartoffeln testen ob sie gar sind, wenn ja, Ofen ausschalten. Wenn nicht kann man den Ofen kurz höher schalten, damit sie schneller garen. Den Bratensaft in die Pfanne gießen aufkochen und einen Esslöffel Tomatenmark einrühren. Rinderfond und Rotwein zugießen, aufkochen, abschmecken und mit Saucenbinder etwas abbinden. Fleisch vom Garn befreien in Scheiben schneiden (optimal ist ein rosa Kern) und mit dem Gemüse und den Kartoffeln servieren. Wer mag, der kann auch noch Aioli mit servieren.

Zitronen-Pistazien-Küchlein

Community

VON BINI Z.

Zutatenliste

- 150 g Zucker
- 50 g braunen Zucker
- 150 g weiche Butter
- 350 g Mehl
- 50 g Pistazien
- 3 Eier
- 3 EL Lemon Curd
- 1/2 Pck. Backpulver

Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten vermischen, in eine Form geben und bei 160 Grad ca. 30 Min backen.

Zum Schluss noch mit Puderzucker bestäuben, fertig!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Zimt-Mürbeteig

Community

VON BINI Z.

Zutatenliste

- 300 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 1 Ei
- etwas Vanille
- 2-3 EL Zimt

Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verkneten und für mindestens 45 Minuten in den Kühlschrank legen.

Anschließend den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Vor dem Backen mit Zimt und Zucker bestreuen.

Bei 180 Grad ca. 10-12 Min backen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Lebkuchen-Küchlein

Community

VON BINI Z.

Zutatenliste

- 175 g Butter
- 180 g Zucker
- 175 g Mehl
- 3 Eier
- 1/2 Pck. Backpulver
- 5-6 kleine Lebkuchen (gehackt)
- 125 g Haselnussnougat

Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten vermengen und in eine Gugelform füllen.

Bei ca. 180 Grad für 30 min backen.

Anschließend genießen! :-)

GANZ SCHÖN Weihnachten

Saftiger Schokoladenkuchen

Community

VON REBECCA K.

Zutatenliste

- 200 Gramm Butter
- 200 Gramm Zartbitterschokolade gehackt
- 4 mittelgroße Eier
- 80 Gramm Zucker
- 80 Gramm brauner Zucker oder Vollrohrzucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 200 Gramm gemahlene Mandeln
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Backkakao

Und so wird's gemacht:

1. Die Butter mit der klein gehackten Schokolade im heißen Wasserbad oder normal im Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Dabei immer mal wieder umrühren.

2. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die kleine Springform einfetten und mit etwas Kakao bestäuben.

3. Eier mit den beiden Zuckersorten, Vanille und Salz leicht schaumig schlagen. Die Mandeln mit Backpulver und Kakao im Wechsel mit der flüssigen Butter-Schokolade-Mischung unterrühren. Teig in die Form gießen.

4. Kuchen ca. 30-35 Minuten backen und 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Danach vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Man kann den Kuchen auch gut über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Extra-Tipp: Wenn die Backzeit verkürzt wird, erhält man einen Schokoladenkuchen mit fast flüssigem Kern.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Kokostürmchen

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

- 250 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Butter

Für den Belag
- 6 EL Johannisbeermarmelade
- 200 g Kokosflocken
- 150 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 4 EL Sahne (flüssig)
- 2 EL Rum
- 180 g Butter

Für die Creme
- 200 g weiße Schokolade
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Rum
- 50 ml Sahne

- Zuckerfiguren oder Perlen zum Verzieren

Und so wird's gemacht:

Ofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen, Backblech an den Rändern fetten und mit Backpapier auslegen.

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbteig verarbeiten, hierzu Mehl und Backpulver vermischen. Eier mit Zucker und Vanillezucker verrühren, dann die Butter in Flocken und restliche Zutaten beigeben und rasch verarbeiten (Handrührer oder Küchenmaschine mit Knethaken - geht aber auch per Hand). Den Teig auf Backblech ausrollen. Auf gleichmäßige Dicke achten. Mit der Johannisbeermarmelade bestreichen.

Nun die Butter für den Belag in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen und den Zucker und Sahne unterrühren. So lange rühren bis der Zucker einigermaßen gelöst ist. Kokosflocken dazugeben und noch kurz mit erhitzen (ca. 2-3 Min). Aufpassen, dass es nicht anbrennt. Rum und Zimt unterrühren. Die Masse kurz auskühlen lassen und dann ebenfalls auf den Teig aufstreichen. Für ca. 20 Minuten in den Ofen damit (mittlere Schiene). Aufpassen, dass der Kokos nicht zu dunkel wird. Raus aus dem Ofen und ca. 15 Minuten auskühlen lassen, dann mit einem kleinen runden Plätzchenausstecher die Taler ausstechen. Nicht gleich herauslösen sondern erst das gesamte Blech erkalten lassen, dann die Taler vorsichtig ausbrechen.

Für die Creme zuerst die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen, dann die restlichen Zutaten einrühren und noch ca. 5 Minuten bei leichter Wärme und unter Rühren etwas cremiger werden lassen. Abkühlen lassen. Wenn die Masse nur noch leicht lauwarm ist, mit jeweils 3 Kokosmakronen schichten. Dazu immer einen kleinen Klecks oben auf die Makrone aufbringen und die nächste Makrone aufsetzen. Darauf achten, dass es nicht zu viel Creme ist, da es sonst wie auf dem Foto rausläuft. Kalt werden lassen! Dann mit etwas Kuvertüre und Zuckerperlen etc. verzieren.

Wer mag, der kann die Außenseiten der Türmchen auch vorsichtig mit der Creme einstreichen und die Türmchen in Mandelkrokant oder Nüssen wälzen. Dabei muss man aber sehr behutsam vorgehen.

Die Türmchen sind nicht so lange haltbar, weshalb sie maximal 3-4 Tage vor dem Verzehr gemacht werden sollten.

Kokosmakronen

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

- 250 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 80 g Butter

Für den Belag
- 6 EL Johannisbeermarmelade
- 200 g Kokosflocken
- 150 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 4 EL Sahne (flüssig)
- 2 EL Rum
- 180 g Butter

Und so wird's gemacht:

Ofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen, Backblech an den Rändern fetten und mit Backpapier auslegen.

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbteig verarbeiten, hierzu Mehl und Backpulver vermischen. Eier mit Zucker und Vanillezucker verrühren, dann die Butter in Flocken und restliche Zutaten beigeben und rasch verarbeiten (Handrührer oder Küchenmaschine mit Knethaken - geht aber auch per Hand).

Den Teig auf Backblech ausrollen. Auf gleichmäßige Dicke achten. Mit der Johannisbeermarmelade bestreichen.

Nun die Butter für den Belag in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen und den Zucker und Sahne unterrühren. So lange rühren, bis der Zucker einigermaßen gelöst ist. Kokosflocken dazugeben und noch kurz mit erhitzen (ca. 2-3 Min). Aufpassen, dass es nicht anbrennt. Rum und Zimt unterrühren. Die Masse kurz auskühlen lassen und dann ebenfalls auf den Teig aufstreichen.

Für ca. 20 Minuten in den Ofen damit (mittlere Schiene). Aufpassen, dass der Kokos nicht zu dunkel wird.

Raus aus dem Ofen und ca. 15 Minuten auskühlen lassen, dann mit einem Garnierring oder einem runden Plätzchenausstecher die Makronen ausstechen, aber noch nicht herauslösen. Alles erkalten lassen und dann die Makronen vom Blech lösen. In einer Plätzchendose zwischen Backpapier aufbewahren.

Mit den Makronenresten, die vom Ausstechen noch über sind, kann man einen tollen Crumble oder sonstige Nachspeisen herstellen oder auch einfach so zum Wegnaschen.

Butterplätzchen von Oma Renate

Community

VON ROSEMARIE T.

Zutatenliste

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 200-250 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Zimt, Kakao
- 1 Messerspitze Koriander

Und so wird's gemacht:

Aus diesen Zutaten einen Knetteig herstellen und über Nacht in Frischhaltefolie in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag dünn ausrollen und in den verschiedensten Formen ausstechen.

Ca. 12-15 Minuten bei 130 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Auskühlen lassen und nach Geschmack verzieren, mit Nougat, Schokoguss usw.

Und dann Guten Appetit!!!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Schneebällchen

Community

VON ROSEMARIE T.

Zutatenliste

- 240 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 25 g Speisestärke
- 160 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillezucker
- Puderzucker zum Bestäuben
- 100 g Walnüsse
- 1 Prise Zimt

Für etwa 60 Bällchen.

Und so wird's gemacht:

Das Mehl, den Puderzucker und die Speisestärke in eine Schüssel geben und gut durchsieben.

Dann die Walnüsse mit einem scharfen Messer fein hacken. Anschließend alle Zutaten, bis auf die Walnüsse, in eine Schüssel geben und zu einem Bröselteig verkneten. Zum Schluss kurz die Walnüsse unterkneten.

Für die Plätzchen etwas Teig abnehmen, mit den Händen zusammendrücken und zu kleinen Teigkugeln formen. Anschließend die Kugeln mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Zum Schluss die heißen Schneeball-Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. So kann dieser kleben bleiben.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Weihnachtszauber- Zucker- Zimt

Community

VON SANDRA W.

Zutatenliste

Zutaten für eine Kastenform

Teig
- 170 g Butter
- 125 g Zucker
- 125 g brauner Zucker
- 3 Eier Gr. M
- 135 g Mehl
- 35 g Kakao
- 1 TL Zimt
- 1 Pr. Salz
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Backpulver
- 150 ml Buttermilch
- 1 TL Vanillezucker

Kruste
- 3 EL Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL Kakao
- 1 Pr. gem. Ingwer
- 1 Pr. gem. Kardamom

Und so wird's gemacht:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren.

Mehl, Kakao, Zimt, Salz, Natron, Backpulver, Buttermilch und Vanillezucker zugeben und verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform einfüllen.

Zutaten für die Kruste vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Celsius Ober-/Unterhitze ca. 55 Min backen. Innen sollte der Kuchen noch feucht sein, ähnlich wie bei Brownies .

Kuchen in der Form auskühlen lassen. In Scheiben schneiden und genießen.

Tipp: Auch als Muffins ein Genuss. :)

GANZ SCHÖN Weihnachten

Pumpkin Spice Sirup

Community

VON MARIE-LOUISE L.

Zutatenliste

- 350 ml Wasser
- 150 g brauner Zucker
- 200 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1/2 TL Nelken
- 1/2 TL Muskat
- 2 Sternanis
- 230 g Kürbismus

Und so wird's gemacht:

Wasser und beide Zuckersorten in einem Topf aufkochen und rund fünf Minuten köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und die Gewürze sowie das Kürbismus unterrühren. Erneut auf den Herd stellen und rund 10 Minuten köcheln lassen.

Der Sirup ist dann noch immer sehr flüssig, das darf er aber auch gern sein. Vom Herd nehmen und durch ein sehr feines Sieb (am besten durch ein Tuch!) gießen.

In kleine Fläschchen gefüllt ergibt sich daraus ein wunderbares Geschenk für den Adventskalender, Nikolaus oder auch zu Weihnachten. Natürlich passt der Sirup nicht nur in den Kaffee, man kann ihn auch in den Tee oder einen herben Kakao geben. Oder über ein winterliches Eis!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Rumkugeln

VON ELLEN L.

Zutatenliste

- 2 Eigelb
- 20 g Butter
- 250 g Schokolade
- 20 g Kakao
- 20 g Zucker
- 2 EL Rum

Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten (bis auf die Schokolade) mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten verrühren.

Die Schokolade schmelzen und dann zu der Rührmasse geben.

Ca. 20 Minuten im Kühlschrank leicht fest werden lassen und dann mit kalten Händen Kugel formen und diese 2 Tage trocknen lassen.

Eierpunsch

Community

VON ANNETTE K.

Zutatenliste

Für 4 Portionen

Eierpunsch
- 300 g Eierlikör

(Ich mache Eierlikör gerne selber)
- 350 g Weißwein, trocken
- 20 g Vanillezucker, selbst gemacht
- 30 g Rum 54%

(Stattdessen nehme ich auch schon mal 100 ml frisch gepressten Orangensaft, was eine fruchtige Note hineinbringt)

Für das Sahnehäubchen
- 1 Becher Sahne oder Sprühsahne
- 1 Prise Zimt

(Man kann auch Schokoladenflocken/ Streusel nehmen)

Und so wird's gemacht:

Eierpunsch: Eierlikör, Weißwein, Vanillezucker und Rum auf 60°C erhitzen. Auf 4 Gläser verteilen. Wer statt Rum, Orangensaft verwenden möchte, untermengt diesen erst nach dem erhitzen.

Für das Sahnehäubchen: Die Sahne steif schlagen und oben draufgeben (oder die Sprühsahne aufsprühen) und mit Zimt oder der Schokolade verzieren.

Na denn wünsche ich ein fröhliches Aufwärmen und Prost!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Gedeckter Apfelkuchen

Community

VON BRIGITTE H.

Zutatenliste

- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 400 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Esslöffel Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe
- 100 g Rosinen
- 4 Esslöffel Rum
- 750 g säuerliche Äpfel
- 75 g geröstete Mandelblättchen
- 100 g Puderzucker
- 3 Esslöffel Apfellikör

Die Zutaten sind für eine Springform von 24 cm Durchmesser gedacht.

Und so wird's gemacht:

Aus den gemahlenen Haselnüssen ,dem Mehl ,der Butter ,150 g Zucker, 1 Esslöffel Vanillezucker, dem Salz und den Eigelben rasch einen Mürbeteig kneten und diesen im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Die Rosinen heiß waschen und mit dem Rum tränken .

Die Äpfel vierteln ,schälen ,vom Kerngehäuse befreien ,würfeln und mit dem übrigen Vanillezucker, dem restlichen Zucker, 50 g Mandelblättchen und den gequollenen Rosinen mischen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig in eine etwas größere und eine etwas kleinere Portionen teilen. Beide Stücke ausrollen . Die leicht gebutterte Form mit der größeren Teigplatte auskleiden . Die Apfelmasse einfüllen . Die Teigdecke darüberlegen und an den Teigrand drücken .

Den Kuchen 1 Stunde backen .

Den Puderzucker mit dem Apfellikör verrühren . Den Kuchen mit dem Guss bestreichen und mit den Mandeln bestreuen .

GANZ SCHÖN Weihnachten

Gebrannte Chili Mandeln

Community

VON MARIE-LOUISE L.

Zutatenliste

- 150 g ganze Mandeln, ohne Haut
- 200 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Chilipulver (scharf)
- 100 g Wasser

Und so wird's gemacht:

Den Zucker, das Zimtpulver und das Chilipulver gut vermischen. In eine unbeschichtete Edelstahlpfanne geben und das Wasser zugießen. Gut vermischen und erst dann auf den Herd stellen.

Nun ohne zu rühren (!) warten bis es kocht. Dann die Mandeln hineingeben und unter Rühren weiterkochen lassen. Irgendwann wird der Zucker fest und legt sich um die Mandeln, der übrige Zucker wird ganz krümelig.

Dann die Temperatur reduzieren und weiterrühren.

Der Zucker schmilzt dann wieder langsam. Die Mandeln beginnen zu glänzen und sehen richtig toll braun und karamellig aus.

Das ist der Zeitpunkt, an dem man die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder eine Dauerbackmatte kippen sollte. Die Mandeln sind extrem heiß! Vorsicht!

Mit einer Gabel die Mandeln etwas verteilen, damit sie nicht zu sehr aneinander kleben. Ein wenig abkühlen lassen (wenige Minuten) und dann vorsichtig mal eine Mandel verknuspern.

Meine Mandeln habe ich dann in eine Papiertüte (zugebunden mit etwas Packband) gefüllt und dem Liebsten an den Arbeitsplatz gebracht.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Glühwein-Kirschtorte

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Für den dunklen Biskuitboden:
- 2 Eier Gr. M
- 1 Prise Salz
- 4 EL Milch
- 70 g Zucker
- 60 g Weizenmehl
- 1/2 P. Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 40 Speisestärke

Zutaten für eine Zimtcreme:
- 1 1/2 Becher Sahne (350-400 ml)
- 150 g weiße Schokolade
- 1 gr. Prise Zimt

Alternative - Zutaten für eine Marzipancreme:
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille- oder Sahnegeschmack)
- 120 g Marzipan
- 500 ml Milch
- 20 g Zucker
- 125 ml Sahne
- 2 EL Sahnesteif

Zutaten für die Glühweinkirschen:
1 Glas Sauerkirschen
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille- oder Sahnepulver)
200 ml Glühwein

Schokoraspel/Zuckersterne etc. zum Verzieren.

Und so wird's gemacht:

Zuerst den Biskuitboden machen. Hierzu eine Springform fetten und mit Mehl ausstauben. Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Milch schaumig rühren. Die restlichen trockenen Zutaten miteinander gut vermischen. Nun Esslöffelweise die trocknen Zutaten zur Eigelbmasse geben und stets gut unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben. In die Backform füllen und glatt streichen. Für ca. 20 Minuten backen! Stäbchenprobe machen, wenn nichts mehr am Holzstäbchen haften bleibt, ist der Boden fertig. Auskühlen lassen.

Für die Zimtcreme: Schokolade in der Sahne unter rühren schmelzen, Zimt zugeben. Dann abkühlen lassen und wenn es gut gekühlt ist, mit dem Handmixer aufschlagen, bis es cremig wird. Kühl stellen.

Für die Marzipancreme: Das Marzipan tiefkühlen und dann fein reiben. Milch erhitzen, das Marzipan und den Zucker zugeben und unter rühren auflösen, dann das Puddingpulver zugeben und aufkochen/andicken lassen. Abkühlen lassen und kurz aufschlagen. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Mit der Marzipancreme verrühren. Kühl stellen.

Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Saft mit Glühwein auf 400 ml auffüllen. Mit dem Zucker und dem Puddingpulver in einem Topf verrühren. Erhitzen und unter Rühren zum Kochen bringen, bis es andickt. Kirschen dazu, kurz noch erwärmen. Vom Herd nehmen. Zum Abkühlen wegstellen. Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen. Sollte er zu hoch sein, könnt ihr ihn nochmals durchschneiden. Er sollte ca. 2-3 cm hoch sein. Tortenrand um den Boden stellen und die noch lauwarme Kirschfüllung aufstreichen. Kaltstellen für ca. 20 Minuten. Nun die Creme draufgeben und glatt streichen. Und bis kurz vor dem Servieren wieder in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren verzieren.

Lebkuchen-Plätzchen

Community

VON SILKE M.

Zutatenliste

- 50 g Honig
- 50 g Zuckerrübensirup
- 100 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 2 TL Lebkuchengewürz

Und so wird's gemacht:

Honig, Rübenkraut und Butter in einem kleinen Topf langsam und unter rühren schmelzen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Puderzucker sieben und in den Sirup rühren. Sobald alles verbunden ist, den Topf vom Herd nehmen.

Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz vermengen. Das Ei und den Sirup dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten kühlen.

Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Die Arbeitsfläche bemehlen oder eine Silikonmatte darunter legen. Den Teig 2-4 mm dick ausrollen und Plätzchen nach Wahl ausstechen.

Plätzchen auf das Blech legen und für etwa 7 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Rost geben.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Marzipan-Honig

VON SILKE M.

Zutatenliste

- 1 kg flüssigen Honig
- 400 g Marzipan
- Optional: etwas Zimt oder gem. Vanille oder Tonkabohne
- mehrere kleine leere Honig oder Marmeladengläser mit Schraubdeckel.

Und so wird's gemacht:

Der Honig und das Marzipan müssen die gleiche Temperatur (zimmerwarm) haben.

Das Marzipan gebt ihr in eine Schüssel und zerdrückt es mit einer Gabel.

Dann gebt ihr den Honig dazu und optional Zimt oder gem. Vanille oder Tonkabohne. Und verrührt beides mit einem Mixer bis eine gleichmäßig cremige Masse entstanden ist.

Zum Schluss füllt ihr den Marzipanhonig in leere Gläser mit Schraubverschluss.

Der Marzipanhonig ist mehrere Monate haltbar.

Ein cremig, leckerer Brotaufstrich, toll zum Backen oder Süßen von Tee oder Kaffee.

Auch eine schöne Geschenkidee.

Nikolaus-Muffins

Community

VON SANDRA H.

Zutatenliste

- 220 g Butter
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Backpulver
- 300 g Mehl
- 250 g gemahlene Mandeln
- 4 reife Bananen

Und so wird's gemacht:

Butter, Eier, Zucker und Vanillezucker vermengen und schaumig rühren. Backpulver mit Mehl vermischen und zu der Buttermasse geben, Mandeln dazu und zu einem Teig verrühren. Bananen zerdrücken und unterheben.

Teig in ca. 20 Muffinsformen füllen und bei 180°C Umluft etwa 20 Min. backen.

Auskühlen lassen, servieren und genießen!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Nutella-Plätzchen

Community

VON SILKE M.

Zutatenliste

- 180 g Nutella
- 1 Ei(er), (Zimmertemperatur)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Und so wird's gemacht:

Nutella, Ei, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Aus dem Teig kleine Kugel in Walnussgröße formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Min. backen. Nicht länger backen, sonst werden die Kekse zu hart.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Schwedischer Kladdkaka

Community

VON JÜRGEN S.

Zutatenliste

- 100 g Butter
- 2½ dl Zucker
- 2 Eier
- 1 dl Weizenmehl
- 3 TL Kakao
- 1 TL Vanillezucker
-
- Puderzucker zur Garnierung

Und so wird's gemacht:

Den Ofen auf 175° Grad vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Topf von der Platte nehmen. Den Zucker und die Eier zugeben und gut verrühren. Die übrigen Zutaten dazugeben und gut vermischen.

Den Teig in eine eingefettete Form geben (Durchmesser ca. 24 cm). Im Ofen ca. 15 Min. backen. Der Kladdkaka wird eher flach werden mit relativ harter Oberfläche, im Inneren noch etwas klebrig. Den Kuchen abkühlen lassen. Mit Puderzucker garnieren.

Mit Sahne oder Eis und Früchte servieren.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Skandinavische Pfefferkuchen

Community

VON JÜRGEN S.

Zutatenliste

Ergibt ca. 60 Stück.

- 250 g Butter
- 240 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Vanillezucker
- 3 EL Zuckerrübensirup
- 540 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL gemahlene Gewürznelke
- 1 TL Zimt
- 1 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL gemahlene Muskatnuss

Und so wird's gemacht:

Butter und Zucker in eine Schüssel geben und cremig rühren, dann das Ei dazugeben und unterrühren. Den Zuckerrübensirup und den Vanillezucker hinzugeben und kräftig durchrühren. Schließlich die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig über Nacht in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig dünn ausrollen und mit Plätzchenformen ausstechen oder eigene Kreationen mit dem Messer ausschneiden. Die Kunstwerke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten im Ofen backen, bis sie goldgelb sind. Dann abkühlen lassen.

Genial gut!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Spekulatius Plätzchen

Community

VON SILKE M.

Zutatenliste

- 80 g Marzipanrohmasse
- 200 g kalte Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 EL Spekulatiusgewürz
- 2 TL Kakao
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln

Verwendetes Produkt:

4 Präge-Ausstecher mit Auswerfer

Artikel-Nr. 108342

Und so wird's gemacht:

1.) Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke zupfen und in eine Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten für den Teig dazu geben und zu einem glatten Teig kneten.

Die Schüssel abdecken und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

2.) Den Backofen vorheizen auf 160°C Umluft.

3.) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen ca. 7 – 8 Minuten backen.

Danach die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Süße Hefekerle

Community

VON MANDY O.

Zutatenliste

- 500 g Mehl
- 1 Tüte Trockenhefe
- 100 ml lauwarme Milch
- 75 g Zucker
- 75 g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 150 g warmer Naturjoghurt
- 150 g Rosinen

Zum Bestreichen:
- 1 TL Butter
- 2 TL warme Milch

Und so wird's gemacht:

Aus allen Zutaten einen Teig kneten, Teig 1 Std. ruhen lassen, Männer formen (es werden ca. 8 Stück), noch mal 30 min ruhen lassen, mit der Buttermilch bestreichen, ca. 20 min bei 175° backen, fertig!

TIPP: Ausgestochen habe ich mit einer 15 cm großen Form, die Kerle sind nach dem Backen etwa 16/17 cm groß. Den Hefeteig habe ich vorher ausgerollt, mit Zimt bestreut, den Teig dann auf die Hälfte zusammen geklappt, nochmal drüber mit dem Nudelholz, so dass der Teig etwa 1,5 cm dick ist und dann ausgestochen.

2. TIPP: noch warm genießen, aufschneiden und mit Butter und Marmelade bestreichen ... sehr lecker!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Vanille-Erdnusskügelchen

Community

VON KATJA S.

Zutatenliste

- 150 g Ungesalzene Erdnüsse
- 200 g Mehl
- 120 g Butter
- 60 g Erdnussbutter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Vanilleschoten

Und so wird's gemacht:

125 g Erdnüsse mahlen, mit Mehl, Butter, Erdnussbutter, 75 g Zucker und 1 Ei verkneten. Backofen vorheizen 160°C.

Aus dem Teig nussgroße Kugeln formen und auf Backpapier setzten.

Die übrigen Erdnüsse halbieren und eine Hälfte in je eine Teigkugel drücken. Ca. 20 min backen.

Vanillemark mit 50 g Zucker mischen und die noch heißen Kugeln darin Wälzen.

Abkühlen lassen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Wintercrumble

Community

VON SILKE M.

Zutatenliste

- 1 kg Äpfel (Sorte egal)
- 100 g Butter
- 100 g Zucker (ich hab 100 g Xucker light genommen)
- 175 g Mehl
- eine halbe Zitrone
- 1 TL Zimt
- 2 TL Spekulatius Gewürz
- 1 Vanilleschote
- 100 g Spekulatius Kekse
- 1 TL Zucker oder Xucker light

Und so wird's gemacht:

Auflaufform fetten, Backofen vorheizen auf 200 Grad O/U (Umluft geht aber auch), Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden und in eine Schüssel geben . Eine Halbe Zitrone auspressen und das über die Apfelspalten geben, 1 TL Zucker (ich hab Xucker light genommen), 1 TL Zimt, Mark einer Vanilleschote auf die Apfelspalten geben und alles umrühren, dies dann in die Auflaufform geben. In eine große Schüssel Mehl, Zucker (Xucker light), Spekulatius Gewürz, Butter, Spekulatius Kekse geben und dann zu einen Streuselteig kneten.

Streuselteig dann über die Apfelspalten in der Auflaufform verteilen. Die Auflaufform im Backofen mittlerer Schiene stellen bei 200 Grad O/U Hitze ca. 30 Minuten backen. Umluft würde auch gehen, evtl. verändert sich die Backzeit. Dazu passt Vanille Soße oder Eis.

Zum Kaffee reicht es für 4 Personen, als Dessert nach einem Hauptgang würde es auch für 6 Personen reichen.

Tipp! Als Dessert evtl. das Crumble in Cappuccino Tassen schichten und dann in den Ofen schieben. Eventuell dann den Backofen auf 175Grad einstellen bei gleicher Backzeit. Kommt auf die Tassen drauf an.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Winterlicher Apfel-Crumble

Community

VON JULIANE A.

Zutatenliste

- 3 große Boskop Äpfel
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL Dinkelmehl
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 EL gemahlene Haselnüsse
- 60 Gramm Butter in kl. Stückchen
- 3 Päckchen Vanille Zucker
- Etwas Zimt
- Prise Salz

Und so wird's gemacht:

Eierpunsch: Eierlikör, Weißwein, Vanillezucker und Rum auf 60°C erhitzen. Auf 4 Gläser verteilen. Wer statt Rum, Orangensaft verwenden möchte, untermengt diesen erst nach dem erhitzen.

Für das Sahnehäubchen: Die Sahne steif schlagen und oben draufgeben (oder die Sprühsahne aufsprühen) und mit Zimt oder der Schokolade verzieren.

Na denn wünsche ich ein fröhliches Aufwärmen und Prost!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Beschwipste Schneeberge

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

- 250 g Marzipan
- 150 g Pistazien (geröstet, ohne Salz)
- 5 EL Rum
- 100 g weiße Kuvertüre

Zur Dekoration: ger. Pistazien, Zuckerperlen, Schokoraspel (nach Belieben)

Und so wird's gemacht:

Pistazien im Mixer mixen bis sie ziemlich fein gemahlen sind. Wer mag, kann auch kleinere Stückchen drin lassen. In einer Schüssel die gerieben Pistazien mit dem Rum tränken und mit dem Marzipan so lange verkneten bis es eine einheitliche Masse ergibt.

Schneeberge formen und auf ein Backpapier setzen. Über Nacht trocknen lassen.

Kuvertüre schmelzen und die Berge damit überziehen. Beim Schmelzen, nur zwei Drittel der Kuvertüre schmelzen und dann das restliche Drittel unter Rühren in der geschmolzenen Kuvertüre auflösen.

Verzieren und trocknen lassen. Fertig!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Mozart meets Rumkugel

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

- 60 g schnittfestes Nougat
- 150 g geriebene Pistazien
- 750 g Marzipan
- 5 TL Rum
- 250 g Zartbitter-Kuvertüre
- 20 g Kakaobutterchips/Kokosfett

Zum Dekorieren, je nach Geschmack: etwas Goldstaubpuder, geriebene Pistazien oder Zuckerperlen, helle Kuvertüre etc.

Und so wird's gemacht:

Zuerst den Schichtnougat in 20 kleine Würfel schneiden und diese zu Kugeln formen. Auf einen Teller legen, so dass sie nicht zusammenkleben und in den Kühlschrank stellen. Nun 250 g Marzipan mit den geriebenen Pistazien und dem Rum verkneten bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Diese Masse zu einer gleichmäßigen Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und ebenfalls für mindestens 20 Minuten kalt stellen.

Wenn die Rolle etwas fest geworden ist, aus dem Kühlschrank nehmen und in 20 gleichgroße Scheiben schneiden. Jede Scheibe etwas auseinanderdrücken und jeweils eine Nougatkugel hineinlegen. Zusammendrücken, so dass die Nougatkugel fest umschlossen ist und zu einer großen Kugel rollen. So 20x verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Diese Kugeln nun wieder kalt stellen. In der Zwischenzeit den restlichen Marzipan zu einer Rolle formen, in 20 Teile schneiden.

Die Pistazienkugeln aus dem Kühlschrank nehmen und jede Marzipanscheibe mit einer Kugel füllen, so dass der Marzipan, die Pistazienkugel fest umschließt. Wieder alle 20 Stück rund rollen. Kaltstellen.

Jetzt zwei Drittel der Kuvertüre über einem Wasserbad zusammen mit der Kakaobutter oder dem Kokosfett schmelzen. Das letzte Drittel der Kuvertüre nur unterrühren, bis es sich aufgelöst hat. Kurz abkühlen lassen.

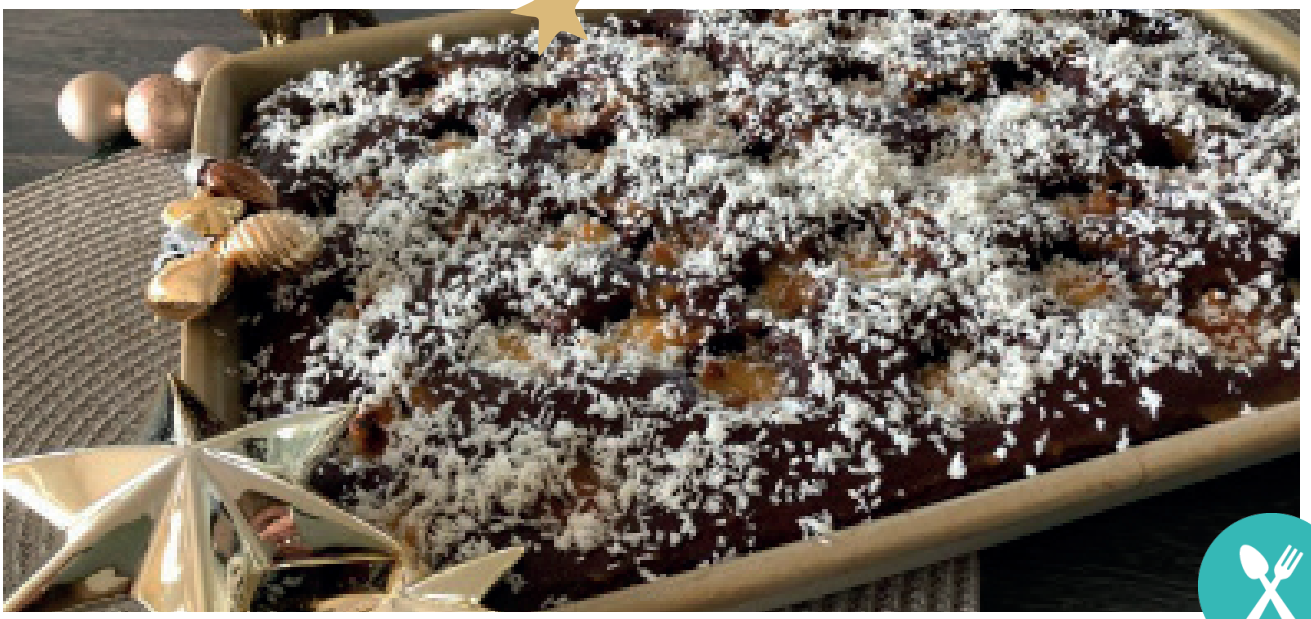
Dann die Kugeln damit überziehen, Verzieren und kalt stellen. Bis zum Genuss kühl und trocken lagern.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Kokosmakronen- Schokokuchen

Community

VON SANDRA W.



Zutatenliste

Kokosmakronenmasse
- 50 g Zucker
- 35 g Speisestärke
- 200 ml Sahne
- 200 ml Kokosmilch
- 80 g Kokosflocken

Schokoladenmasse
- 4 Eier (Gr. M)
- 1Pr. Salz
- 140 g Zucker
- 125 ml Milch
- 125 g Butter
- 30 g Kakaopulver
- 1TL Zimt
- 1Pr. Nelkenpulver
- 1Pr. Muskat
- 1Päckchen Backpulver
- 220 g Mehl
- 50 g Vollmilchschokolade

Topping
- 3 EL Aprikosenmarmelade
- Kokosflocken zum Bestreuen

Und so wird's gemacht:

Zucker, Speisestärke, Sahne und Kokosmilch in einem Topf einmal aufkochen lassen. Kokosflocken einrühren und abgedeckt abkühlen lassen.

Eier, Salz, Zucker, Milch und Butter schaumig rühren. Kakaopulver, Zimt, Nelkenpulver, Muskat, Backpulver und Mehl unterrühren. Schokolade schmelzen und unter den Teig ziehen.

Schokoladenmasse auf ein Backblech geben.

Kokosmakronenmasse in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig Makronen auf den Teig dressieren.

Bei 180 Grad Heißluft (vorgeheizt) ca. 35 Minuten backen.

Aprikosenmarmelade erwärmen und auf den erkalteten Kuchen streichen. Mit Kokosflocken bestreuen.

Tipp: Alternativ kann auch Lebkuchengewürz oder Zartbitterschokolade verwendet werden!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Saudspritzgebäck

Community

VON TANJA S.

Zutatenliste

- 150 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze gemahlenen Koriander
- 2 Eigelb
- 180 Mehl
- Kuvertüre

Und so wird's gemacht:

Die zerlassene Butter mit dem gesiebten Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Koriander und den verquirlten Eigelb gut verrühren. Nach und nach das Mehl untermischen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und verschiedene Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °ca. 15 Minuten backen.

Nach dem abkühlen mit Kuvertüre verzieren.

Tipp: Ich mache immer gleich das doppelte Rezept. Benutze dann statt dem Spritzbeutel einen Fleischwolf mit Plätzchen-aufsatz.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Tannenbäumchen im festlichen Look

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Für zwei kleine Tannenbäume (Gr. ca. 15 mal 10 cm) oder eine kleine sonst. Backform:

- 100 g Zucker
- 1 Ei Gr. L
- 100 g weiche Butter
- 100 g Quark (Magerquark, natur) oder Vanillequark
- 1 EL Orangenabrieb oder ein paar Tropfen Orangenaroma
- 120 g gemahlene Pekannüsse oder Walnüsse + eine Handvoll gehackte Nüsse
- 120 g Mehl
- 1 EL Backkakao
- 1 EL Lebkuchengewürz

Zum Verzieren:
- 200 g weiße Kuvertüre
- 2 EL Kokosfett (hartes) oder Kakaobutterchips
- 2 EL Matchateepulver (gehäufte Esslöffel)
- Zuckersterne und -kugeln

- 1/2 Päckchen Backpulver

Und so wird's gemacht:

Zuerst das Ei mit dem Zucker und der Butter schaumig schlagen. Dann den Quark und die abgeriebene Orangenschale unterrühren. Danach die Nüsse unterrühren.

Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen mischen und dann Esslöffelweise unter die Ei-Quarkmasse rühren. Formen fetten und mit gemahlenen Nüssen ausstreuen oder mit Paniermehl. Teig halbieren und je eine Form mit der Hälfte des Teiges füllen und glatt streichen.

Bei ca. 180 Grad, 15 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Bei größeren Formen kann die Backzeit länger andauern. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Dann aus der Form stürzen.

Zum Verzieren: Kuvertüre mit dem Kokosfett/Kakaobutter über einem Wasserbad schmelzen. Von der geschmolzenen Kuvertüre, 1/3 abnehmen und beiseite stellen. Die anderen zwei Drittel mit 1 EL Matchateepulver gut verrühren. Die Kuchen mit der grün gefärbten Kuvertüre dick einstreichen. Das restliche Matchapulver darüberstreuen. (Siehe Foto) Ein wenig verzieren, und die Stellen für die weißen Streifen frei lassen. Trocknen lassen.

Dann die weiße Kuvertüre nochmals kurz erwärmen und mit einem Teelöffel vorsichtig weiße Schneestreifen auf den Kuchen gießen. (siehe Foto). Nun auch die weißen Streifen mit Zuckerzeug verzieren. Wieder trocknen lassen.

Fertig!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Quinoa Dessert

Community

VON JULIA ANNA D.

Zutatenliste

- 1 Tasse weißen Quinoa
- 1 Tasse Mandelmilch
- 1 Tasse Wasser
- 1 Teelöffel Zimt
- 2-3 Bananen
- 1 Esslöffel Ghee / oder Butter
- 1 Prise Zimt

Nach Bedarf:
- Kokosflocken
- Honig

Und so wird's gemacht:

Eine Tasse weißen Quinoa waschen und in einen Topf geben.

Eine Tasse Mandelmilch darüber gießen. Eine Tasse Wasser ebenfalls mit in den Topf. Einen gestrichenen Teelöffel Zimt einrühren.

Nun das Ganze aufkochen und dann auf kleiner Flamme 15 Min. köcheln lassen. Rühre dabei hin und wieder um.

In der Zwischenzeit: 2 bis 3 Bananen in Scheiben schneiden. 1 Esslöffel Ghee in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Bananen eine Runde im heißen Ghee wälzen und mit einer Prise Zimt bestreuen.

Den fertigen Quinoa in Schalen anrichten und mit den saftigen Bananenscheiben toppen.

Alternativen: Statt Mandelmilch kannst Du auch jede andere Milch nehmen oder nur Wasser. Streue Kokosflocken darüber. Füge einen Löffel Honig hinzu.

Guten Appetit!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Schnelle über-Nacht Pralinen

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Diese Pralinen sind an sich kinderleicht und ratz fatz gemacht, man muss nur eine Trocknungszeit von über Nacht einplanen vor dem Schokolieren. Sonst sind sie zu feucht, das kann zu schnellerem Verderben aber auch zum Weichwerden des Kuvertüreüberzuges führen. Toll an diesem Rezept ist, man kann noch unendlich viele andere Sorten damit machen.

Für je 20 Pralinen je Sorte: 200 g Marzipan und die jeweiligen angegebenen Zutaten. Für die Kaffeepralinen: + 2 EL lösliches, fein gemahlenes Kaffeepulver + 2 EL Chantré + 250 g Zartbitter Kuvertüre + 20 Kaffeebohnen
Für die Nusspralinen: + 4 EL gemahlene Nüsse + 2 EL Rum und noch Nüsse zum Ummanteln.
Für die Pistazienspitzen: Masse: + 4 EL gemahlene Pistazien, etwas weißer Rum, + Zum Verzieren: 250 g weiße Kuvertüre, 20 g Kakaobutter/Kokosfett + Zuckerperlen
Für die Kakaospitzen: + 3 EL Backkakao + 1 EL Puderzucker + 1 TL Orangenabrieb + 3 bis 4 EL Orangenlikör + Zum Verzieren: 250 g Zartbitter Kuvertüre, 20 g Kakaobutter/Kokosfett + Zuckerperlen. F
Für die Kokospralinen: + 4 EL Kokosraspel + 4 EL Kokoslikör und Kokosraspel zum Ummanteln

Und so wird's gemacht:

Ihr verknetete jeweils immer den Marzipan zuerst mit dem trockenen Teil der Zutaten, dann erst mit dem Alkohol. Dabei immer darauf achten, dass alle eine einheitliche Masse gibt. Bei den Pralinen, die Masse in 20 Teile teilen und jedes Teil zu einer Kugel rollen.

Bei den Spitzen auch erst die trockenen Zutaten unterkneten und dann so viel von dem Alkohol (immer Esslöffel für Esslöffel unterkneten) bis die Masse spritzfähig ist. Dann in einen Beutel mit großer Sterntülle füllen und kleine Spitzen/ Rosetten aufspritzen.

Alles über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Kugeln in entweder in weiteren Zutaten wälzen bis sie schön ummantelt sind oder die Kuvertüre + Kakaobutter/Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Die Pralinen tauchen und dann sofort verzieren.

Alles festwerden lassen fertig. Kühl und trocken lagern und innerhalb von ca. 2 Wochen verzehren.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Spekulatius-Paranuss-Plätzchen

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Für ca. 80 Stück:
- 150 g Paranüsse (gemahlen)
- 120 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Gr. L und 1 Eigelb
- 100 g Süßrahmbutter (weich)
- 2 EL Spekulatiusgewürz

Zum Verzieren:
- Kuvertüre (Zartbitter und Weiße)
- Mandeln

Wer mag auch noch Streusel oder gehackte Nüsse.

Und so wird's gemacht:

Zuerst in einer Schüssel das Mehl, Speisestärke, Natron, Salz und Spekulatiusgewürz mischen.

In einer zweiten Schüssel die Eier mit der weichen Butter cremig rühren. Hierzu die Knethaken des Handrührers nehmen, Zucker einrieseln lassen und weiterrühren, dann die Nüsse dazu. Alles sehr gut verrühren und dann nach und nach die Mehlmischung unterrühren.

Zum Schluss nochmals mit der Hand durchkneten. Der Teig ist recht weich, aber das ist gewollt.

In einen Gefrierbeutel geben und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach der Kühlzeit, den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

Von dem Teig mit einem Teelöffel etwas mehr als haselnussgroße Stücke nehmen und zu Kugeln formen. In ca. 1,5 cm Abstand zueinander auf das Blech setzen.

Wenn das Blech voll ist für ca. 10- 12 Minuten backen. Sollten unten eine leichte Bräune aufweisen.

Aus dem Ofen nehmen und Auskühlen lassen, dann mit geschmolzener Kuvertüre verzieren. Wer mag kann noch Streusel oder gehackte Nüsse aufstreuen.

Kühl und Trocken in einer Plätzchendose lagern.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Verschneiter Sternenkuchen

Community

VON KATJA S.

Zutatenliste

Für den Biskuit
- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 140 g Mehl
- 1 L Kakaopulver

Für den Belag
- 1 Glas Sauerkirschen 350 Gramm abgetropft
- 400 ml Kirschsaft
- 1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-
- Geschmack

Für die Füllung
- 50 g Zartbitter Schokolade
- 1/2 TL Speiseöl
- 500 ml. Schlagsahne
- 3 EL Puderzucker
- 2 Pck. Sahnesteif

Zum Bestreuen
- 100 g geriebene Zartbitter
- Schokolade
- 2 TL Puderzucker

Und so wird's gemacht:

Für den Teig Eier mit Handrührgerät auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl und Kakaopulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemischs auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig auf ein Backblech (30x40 cm gefettet mit Backpapier belegt) streichen, dabei das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zu einer Falte knicken dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Ofen schieben. Etwa 200 Grad vorgeheizt, ca. 12 Minuten.

Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuit so halbieren das 2 Rechtecke (30 x 20 cm) entstehen. Für das Oberteil aus der Biskuitplatte mehrere beliebig große Sterne ausstechen. Die Sterne beiseitelegen, die Biskuitplatte vom Backpapier abziehen und mit der dunklen Backseite nach oben auf eine mit Frischhaltefolie belegte Platte legen. Für den Belag Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 400 ml ergänzen. Aus dem Saft und dem Pudding Pulver nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding bereiten und die Kirschen unterheben. Kirschbelag auf die ausgestochene Platte streichen und etwa 30 min. Kalt stellen.

Für die Füllung Schokolade in Stücke brechen, mit dem Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren, etwas abkühlen lassen. Sahne mit dem Sahnesteif und dem Puderzucker steif schlagen. Sahnemasse halbieren. 3 EL von einer Sahnehälfte abnehmen, mit der Schokolade verrühren, wieder mit dem Rest der Sahnehälfte verrühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 14 mm Durchmesser) füllen. Mit der Schokosahne mit 1 cm. Abstand dicke Streifen auf den erkalteten Kirschbelag spritzen. Die helle Sahnehälfte ebenfalls in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und die Zwischenräume füllen.

Die zweite Biskuitplatte mit der dunklen Backhaut nach oben auflegen und den Kuchen mit Hilfe einer Kuchenplatte umdrehen. Frischhaltefolie vorsichtig abziehen und die ausgestochenen Sterne auf die Kirschsterne legen. Die Torte mit Schokolade bestreuen und mit Puderzucker bestäuben. Dann die Sterne wieder herunter nehmen und versetzt auf den Kuchen legen. Man kann statt der Sauerkirschen auch TK Himbeeren oder TK Erdbeeren verwenden.

Omas Kipferla von der Vanille

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Für ca. 60 Stück:

- 1 guter EL Vanillemark (Mark von 1,5 Vanillestangen)
- 150 g Süßrahmbutter (weich)
- 2 Eigelbe
- 180 g Mehl
- 120 g gemahlene Mandeln
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

- Puderzucker zum Bestreuen

Und so wird's gemacht:

Die Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen. (Die Schoten selbst könnt ihr in Stücke schneiden und in ein Schraubglas mit Zucker geben, gut vermengen und stehen lassen. Nach ca. 2 Wochen habt ihr einen tollen Vanillezucker).

Das Vanillemark mit den Eier und der Butter schaumig rühren. Dann den Zucker unterrühren, danach die Mandeln zugeben. Dann das Salz und das Mehl unterrühren.

Zum Schluss mit der Hand nochmals gut durchkneten. Teigmasse zu einer Rolle Formen und in Klarsichtfolie wickeln. Dann für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Nach der Kühlzeit Ofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen und die Rolle in Scheibchen schneiden. Kipferl formen und mit etwas Abstand aufs Blech setzen. Gehen etwa nochmal um die Hälfte der jetzigen Größe auf.

Ab in den Ofen und backen für ca. 12-15 Minuten. Aufpassen beim ersten Blech, die Kipferl sollten nur leicht braun sein. Herausnehmen und sofort mit Puderzucker bestreuen.

Auskühlen lassen und Genießen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Weihnachtlicher Quarkkuchen

Community

VON MANDY O.

Zutatenliste

Teig
- 400 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 40 g Kakao
- 2 Eier
- 7 g Backpulver

Füllung
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 500 g Quark
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- ca. 4 Äpfel
- 1 TL Zimt

Und so wird's gemacht:

Teig: aus allen Zutaten einen Teig kneten, 2/3 des Teiges ausrollen und in die gefettete Form geben, inkl. Rand.

Äpfel: schnippeln und auf dem Teig verteilen. Füllung: alles miteinander verrühren und auf die geschnippelten Äpfel gießen.

Sterne (oder Herzen): das letzte Drittel des Teiges ausrollen, Herzen/Sterne ausstechen, drauflegen. Ofen auf 170° (Unter- und Oberhitze) vorheizen, den Kuchen ca. 1 Stunde bei 170° backen.

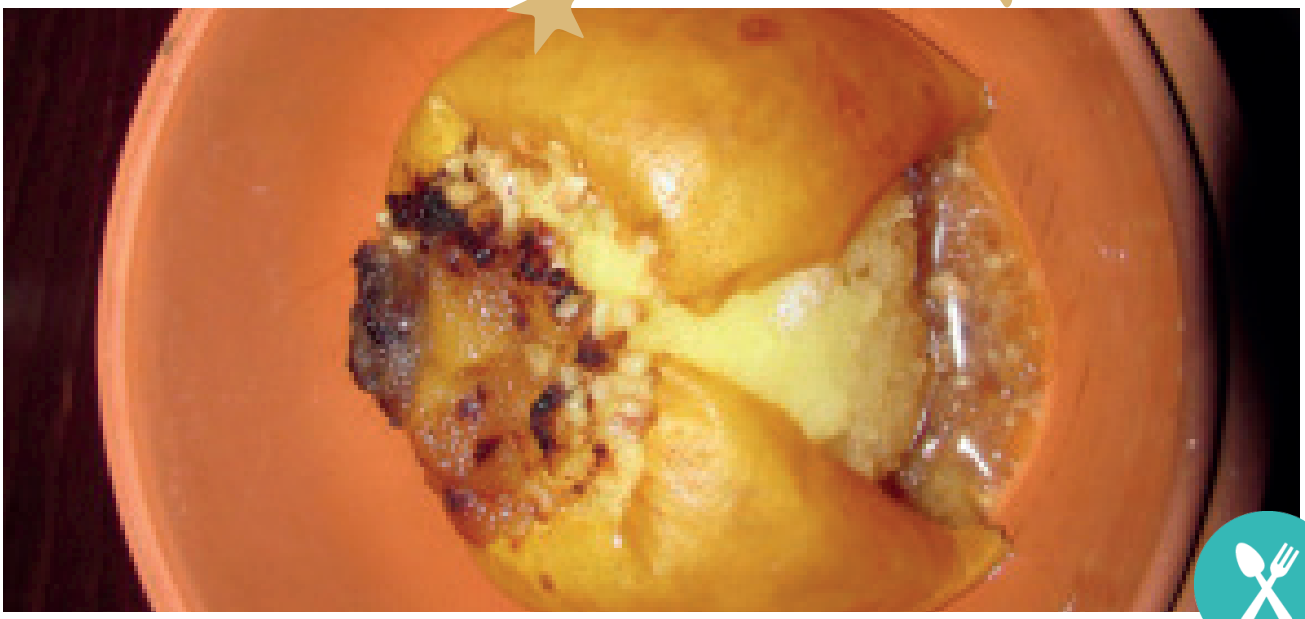
In der Form erkalten lassen (wichtig!). Unbedingt ausprobieren, sehr lecker!

Viele Grüße von der Insel Rügen, Mandy.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Duftiger Bratapfel

Community



VON CORNELIA B.

Zutatenliste

Pro Portion:
- 1 Apfel
- 15-20 g Marzipan
- 10-15 g gehackte Haselnüsse oder Walnüsse
- etwas Zimt
- 1 EL Rum
- 1 TL Butter
- 1 TL Rosinen oder zwei klein geschnittene Trockenaprikosen oder -pflaumen

Und so wird's gemacht:

Den Apfel mit einem Kernhausentkerner aus dem Apfel lösen. Den Apfel in einen Bräter oder eine kleine Auflaufform (mit Deckel) legen.

Außer der Butter, alle restlichen Zutaten mit dem Marzipan gut verkneten. In die Apfelmitte füllen. Dann das Stückchen Butter obenauf setzen. Für Kalorienfanatiker, es geht auch ohne Butter. Deckel drauf und für ca. 20-30 Minuten ab in den vorgeheizten Ofen (180 Grad Umluft).

Noch warm genießen. Schmeckt aus sehr gut solo. Man kann ihn aber auch mit Sahne, Eis oder Vanillesoße toppen.

Das Dessert lässt sich auch sehr gut in einer größeren Menge vorbereiten, dazu einfach mehrere Äpfel in einer größeren Auflaufform backen. Aufpassen, dass die Äpfel mit ein klein wenig Abstand zueinander eingesetzt werden sollten. Die Backzeit kann sich dadurch etwas verlängern.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Kürbiskuchen

Community

VON SILKE M.

Zutatenliste

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 120 g Butter
- eine gute Prise Salz
- 120 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 350 g Kürbispüree (Hokkaido)
- 50 ml Milch
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 250 g Mehl

(ich habe Dinkelmehl 630 genommen)

- Puderzucker oder Sahne zur Garnitur

Und so wird's gemacht:

Hokkaido halbieren, entkernen , Schale entfernen, in kleine Würfel schneiden und in ein Topf mit Wasser garen, bis alles weich ist, Wasser abgießen und Würfel etwas trocken tupfen vorsichtig, dann stampfen oder pürieren. Abkühlen lassen, davon wird 350 g für den Kuchen benötigt.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (160 Grad bei Umluft).

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit der Butter und eine Prise Salz dem Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Den Zimt untermixen. Das Kürbispüree und die Milch nach und nach unterrühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und unter den Teig rühren. Zum Schluss noch den Eischnee unterheben bis ein glatter Teig entstanden ist und das Ganze in einer gefetteten Springform ca. 40-45 Minuten backen. Am besten den Stäbchentest machen, wenn kein Teig mehr kleben bleibt kann der Kuchen aus dem Ofen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker oder wer mag mit Sahne garnieren.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Schneemann trifft auf Lebkuchenwolke

Community

VON ANNETTE K.

Zutatenliste

Für ca. 20 Stück

Für den Teig
- 220 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 100 g Kaffeesirup Karamellgeschmack
- 200 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 3 Teel. Lebkuchengewürz
- 1 Teel. Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Deko
- 2 Eiweiß
- 300 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- gelbe oder orange Lebensmittelfarbe
- braune Zuckerschrift
- bunte Mini- Schokolinsen
- weiße Marshmallow

- Ausstechform
- Zahnstocher

Und so wird's gemacht:

Butter cremig rühren. Zucker in 2-3 Ladungen zugeben und weiter rühren. Ei und Kaffeesirup zufügen und unterrühren. Mehl mit dem Lebkuchengewürz, Backpulver und dem Salz vermischen, über die Buttermasse sieben und unterrühren.

Teig 3 Std. kalt stellen (geht auch über Nacht).

Teig nochmals durchkneten und ca 1/2 cm dick ausrollen (ggf. noch etwas Mehl zufügen und unterkneten wenn der Teig zu weich ist). Dann Kreise oder gewünschte Form ausstechen (ich nahm eine kleine Blumenform und habe die später geteilt, als Wolke). Grillgitter des Backofen mit Backpapier auslegen und die „Wolken" oder Kreise auflegen.

12 Minuten bei 180 °Grad hell backen und dann abkühlen lassen.

Für die Deko: Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker und dem Zitronensaft unterrühren. Dann ca 8- 10 Minuten auf kleiner Stufe schön cremig glänzend aufrühren. 1 EL abnehmen und mit gelber oder oranger Lebensmittelfarbe einfärben. Auf die Marshmallows mit der Zuckerschrift Augen und Mund aufzeichnen und mit dem gelb/orangen Eischnee und einem Zahnstocher eine Nase aufsetzten.

Lebkuchenwolke mit der weißen Puderzuckercreme einstreichen, Marshmallow Gesichter aufsetzten und drei Mini- Schokolinsen in den Schnee legen.

Fertig ist ein süßer Gruß.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Weihnachtskuchen

VON TUBA E.

Zutatenliste

- 5 Stück Eier
- 250 ml Milch
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Haselnüsse gemahlen

Für den Schokoladenüberzug:
- 250 g Blockschokolade
- 100 g Milch

Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten für den Teig in die Schüssel geben und mit einem Mixer gut verrühren. Teig in einen runden Form füllen und bei 180 ° etwa 35 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen und anschließend mit der fertigen Schokolade (Blockschokolade und Milch kochen lassen) überziehen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Spekulatiusaufstrich

Community

VON MARGIT M.

Zutatenliste

- 300 g zerbröselte Spekulatius
- 100 g weiche Butter
- 200 g Sahne
- 150 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 1/2 TL Nelken

Und so wird's gemacht:

Alles erwärmen und verrühren. Die Masse in Schraubgläser umfüllen und erkalten lassen.

Fertig ist der Spekulatiusaufstrich!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Toffifee-Likör

Community

VON MICHAELA S.

Zutatenliste

- 1 Packung Toffifee (15 Stück)
- 200 ml Kondensmilch mit 10% Fett (oder normale Milch wenn der Likör weniger cremig werden soll)
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 200 ml Sahne
- 200 ml Doppelkorn

Und so wird's gemacht:

Einen Tag vorher habe ich die Toffifee in einem Gefrierbeutel eingefroren. Am nächsten Tag habe ich sie mit einem Pürierstab ganz fein gehackt – sozusagen pulverisiert. Wer keinen Pürierstab hat, kann auch einen Hacker benutzen. Wichtig dabei ist, dass die Pralinen noch gefroren sind – sonst haben Pürierstab und Co. zu große Mühe. Ich habe meinem zuvor etwas Arbeit abgenommen, indem ich die Pralinen schon mal mit einem Fleischklopfer grob gehackt habe.

Dann habe ich die Toffifees mit Zucker und Ei verrührt und in einem Topf erhitzt. Anschließend habe ich die Kondensmilch langsam hinzu gegeben. Wenn die Haselnuss-Stückchen noch zu grob sind, kann man auch später noch mit dem Pürierstab nachhelfen. Nachdem ich die Sahne beigefügt habe, habe ich alles nochmal aufkochen lassen. Zum Schluss gieße ich dann den Doppelkorn abkühlen lassen! Über Nacht in den Kühlschrank, falls zu sehr nach gedickt hat, mit Sahne/Kondensmilch oder Korn verdünnen (Geschmacksache). Dann in sterile Flaschen abfüllen.

Likör ist im Kühlschrank 4 Wochen haltbar

GANZ SCHÖN Weihnachten

Allerbeste Lebkuchen von Mutti

Community

VON KARINA E.

Zutatenliste

- 500g Honig
- 250g Zucker
- 750g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Lebkuchengewürz
- 1/2 Teelöffel gemahlene Nelken
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- 3 Eier
- 8-10 Tropfen Bittermandelöl
- 250g geriebene Haselnüsse oder Mandeln
- Je 75g (wer mag, kann auch 100 g nehmen) Orangeat und Zitronat
- 1 1/2 Packungen Backpulver
- 1 Esslöffel Rum

Und so wird's gemacht:

Honig und Zucker im Topf erwärmen bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen und mit Mehl verrühren.

Salz, Gewürze, Zitronensaft und -schale, und Bittermandelöl dazugeben und unterrühren. Eier nacheinander dazugeben und untermengen. Nüsse zum Schluss dazugeben und einmischen.

Die Masse 2-3 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen.

Dann das Backpulver dazugeben und nochmal durchmischen.

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier oder Silikonmatte belegen.

Variante 1: quadratische Oblaten auf dem Backblech verteilen, Teig ausrollen, auf die Oblaten legen und dann backen.

Variante 2: Teig auf runde Oblaten geben (entweder mit einem Löffel oder mit einer Lebkuchenglocke) und auf dem Backblech verteilen.

Ca. 20 min (je nach Backofen kann die Backzeit variieren) backen.

Dann rausnehmen, abkühlen lassen und nach Belieben verzieren. Entweder mit Zuckerglasur oder Schokolade überziehen, dann Streusel oder Mandelblättchen oder Zuckerschrift. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Lebkuchenschnitten

Community

VON CHRISTINE B.

Zutatenliste

- 350 g Mehl
- 300 g Zucker
- 2 Esslöffel Kakao
- 100 g gemahlene oder gehackte Nüsse
- 4 Eier
- 1 Backpulver
- 1 Lebkuchengewürz
- 125 ml Milch
- 150 g Butter

Zum Verzieren:
- Gelee
- Schokoladenkuvertüre
- Walnüsse

Und so wird's gemacht:

Mehl und Zucker mischen. Backpulver, Lebkuchengewürz und Haselnüsse hinzufügen, Eier und Milch unterrühren. Zum Schluss flüssige Butter vorsichtig einfließen lassen. Alles gut mit dem Mixer durchrühren

Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Masse auf einem Backblech verteilen (Backpapier unterlegen).

20 Minuten backen.

Nach dem Backen auskühlen lassen, dann mit flüssigem Gelee bestreichen (ich mag Zitronengelee, schöner süßsaurer Kontrast).

Wenn das Gelee wieder etwas fester geworden ist mit Schokoladenkuvertüre überziehen und mit Walnüssen verzieren. Der Lebkuchen kann später in kleine Quadrate geschnitten werden.

Zu beachten: der Lebkuchen hält sich sehr gut in Blechdosen, weil er jedoch so gut schmeckt, ist er sehr schnell aufgegessen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Uromas Butterkekse

Zutatenliste

- 600 g Mehl (405)
- 200 g Zucker
- 400 g Butter
- 2 Eier
- 1 Messerspitze echte Vanillemarkt
- eine Prise Salz
- evt. etwas Abrieb einer BIO Zitrone oder BIO Orange

Und so wird's gemacht:

Mehl , Salz, Zucker, Vanille auf der Arbeitsfläche aufhäufeln in die Mitte die zwei Eier geben und kurz mit einer Gabel verquirlen. Dann gebt die feste Butter in kleine Stücke verteilt auf das Mehl, nun vermengt ihr die Zutaten so lange miteinander das ein fester Kloß entsteht und es nicht mehr klebt. Sollte er zu sehr kleben, gebt den Teig ca. 30-60 min. in den Kühlschrank. Nun knetet ihr den Teig so lange bis er leicht glänzt, dann ist er fertig!

Nun gibt ihr den Teig nochmals in den Kühlschrank zum ruhen 1-2 Std. In der Zeit wird soweit aufgeräumt und alles vorbereitet. Nun braucht ihr etwas Mehl zum Ausrollen, sowie eine Teigrolle, wenn ihr keine habt geht auch eine Glasflasche dafür. Ich mag es extra dünn, so dünn wie möglich und extra klein. Ihr könnt es aber auch etwas dicker machen 0,3 - 0,5 cm dick, die Größe und Form ist egal. Je nach belieben ausstechen oder einfach nur Rauten formen. Nun aufs Backblech legen, welches mit Backpapier ausgelegt ist (nach Geschmack mit Eigelb bestreichen und mit Mandeln oder Zuckerstreusel dekorieren). Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Die extra dünnen Kekse bei 160 Grad mittlere Schiene 8 Min. backen (Vorsicht, dass sie nicht verbrennen - bitte dabei bleiben.) Die Dickeren 10-15 Min. backen bis sie goldgelb sind. Auskühlen lassen und dann essen!!!! PS: Nur echte Butter und Vanille

Die extra dünnen und kleinen Kekse haben den Vorteil, dass sie gleich im Mund verschwinden und man nicht krümelt und das allerbeste ist, durch das dünne hat man den Eindruck, dass sie im Mund erst knuspern und dann schmelzen, dann kommt der echte Buttergeschmack mit der Vanille voll durch. Ein Gedicht!

Viel Erfolg und lasst es euch schmecken.

Variante: Ich habe auch schon jegliche Art an Nüssen und Samen eingearbeitet oder etwas Kakao, echt lecker. Zudem könnt ihr den Teig auch in kleinen Portionen einfrieren, was sehr gut geht oder ihr macht ihn fester und könnt dann einen Keksboden für den Apfelkuchen machen.

Orangen-Nougat-Plätzchen

Community

VON GABI H.

Zutatenliste

Zutaten für ca. 25 Stück:
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 200 g Mehl, Mehl zum ausrollen
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Päckchen Orange-Back
- 150 g kalte Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)
- 100 g Nougatmasse
- 1 EL Orangensaft (oder Cointreau)
- 100 g Puderzucker
- Backpapier
- 1 kleiner Gefrierbeutel
- evtl. rote und gelbe Lebensmittelfarbe für den Guss

Und so wird's gemacht:

1. Marzipan raspeln. Mit 200 g Mehl, Backpulver, Mandeln, Butter, Zucker, Orange-Back, und 1 Ei verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Beliebige Motive (immer paarweise) ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. 1 Eigelb und 1 EL Wasser gatt rühren und die Plätzchen mit bestreichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Nougat im Wasserbad unter rühren schmelzen. Je 2 passende Plätzchen damit füllen. Saft (bzw. Cointreau) mit Puderzucker verrühren. Evtl. Lebensmittelfarbe dazugeben. In den Beutel füllen, kleine Ecke abschneiden. Plätzchen verzieren.

Kokosmakronen

Community

VON CHRISTINE B.

Zutatenliste

- 6 Eiweiß
- 1 Vanillezucker
- 1 1/2 Päckchen Puderzucker
- 2 1/2 Beutel Kokosflocken
- Ca. 40-50 Oblaten Größe 50mm

Und so wird's gemacht:

Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Vanillezucker hinzufügen. Anschließend Kokosflocken einrühren.

Masse auf die Oblaten setzen und ca. 15 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Haferflocken Plätzchen mit Marzipan

Community

VON ANKE S.

Zutatenliste

- 200 g Butter, kalt
- 125 g Haferflocken
- 200 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei, M
- 150-180 g Marmelade
- Dekor Marzipan
- etwas Puderzucker

Und so wird's gemacht:

Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und in den Gefrierschrank stellen. Währenddessen die Haferflocken in einem Mixer etwas zerkleinern, so lässt sich der Teig später besser ausstechen. Haferflocken, Mehl und Puderzucker in einer Schüssel gut vermischen. Die kalten Butterstücke und das Eigelb zugeben und mit den Knethaken in der Rührmaschine verkneten lassen. Am Ende nochmal mit den Händen ggf. mit etwas weiterem Mehl rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Mürbeteig zu einem flachen Ziegel formen, in Folie wickeln und für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gekühlten, festen Teig nochmal kurz durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Teigroller ca. 3 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechern ausstechen und auf das Backblech legen. Nochmal für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank geben bis die Plätzchen wieder fester werden, damit sie beim Backen in Form bleiben.

In der Zwischenzeit die Marzipan-Aufleger vorbereiten. Dazu den Dekor Marzipan gut verkneten und auf der mit Puderzucker bestreuten Arbeitsplatte ca. 2–3 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechern ausstechen. Zur Seite stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gekühlten Plätzchen für 8–10 Minuten backen bis sie leicht gebräunt sind.

Sofort nach dem Backen mit Marmelade bestreichen, dünn auftragen und die Marzipan-Aufleger aufsetzen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Glühwein-Sirup für Glühwein & Punsch

Community

VON CORNELIA B.

Zutatenliste

- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 200 ml Traubensaft, 100% Saft
- 100 ml Aroniabeerensaft, 100% Saft
- 200 g Rohrohrzucker
- 1/2 TL Nelken
- 2-3 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 1/2 TL Piment
- 2 Teebeutel Früchtetee

Und so wird's gemacht:

Die Orangen- und die Zitronenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen (es sollte keine weiße Schicht dran sein). Die Orange und die Zitrone auspressen. Sowohl Haut als auch Saft mit dem Zucker und den anderen Säften in einen Topf geben. Aufkochen lassen und unter Rühren so lange Kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die restlichen Zutaten zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Abschalten und das Ganze für ca. 2-3 Stunden ziehen lassen.

Teebeutel rausnehmen. Alles weitere 15 Minuten einkochen lassen und dann durch ein Sieb in saubere Flaschen abfüllen.

Hält sich ca. 2-3 Wochen.

Anwendung: 100 ml Sirup in eine Tasse Rotwein geben und in der Mikro erwärmen.

Alkoholfreie Variante: 50 ml in ein Glas mit Traubensaft oder heißem Wasser geben!

GANZ SCHÖN Weihnachten

Glutenfreie Butterkekse

Community

VON NINA N.

Zutatenliste

- 370 g glutenfreies Mehl (oder auch Weizenmehl)
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Weinsteinbackpulver
- 1 Prise Salz
- 130 g kalte Butter
- 2 Eier Größe M, auch kalt

Verwendetes Produkt:

3D-Präge-Keksausstecher-Set

Artikel-Nr. 94191

Und so wird's gemacht:

Alle trockenen Zutaten vermischen. Dann die Butter in Stücken und Eier hinzugeben. Mit dem Knethaken alles zu einem schönen Teig verarbeiten. Anfangs wirkt es so, also würde das niemals passieren, einfach weitermachen.

Dann den Teig zum Schluss nochmal per Hand bearbeiten.

Den Teig in der Schüssel ruhen lassen für ca. 10 Minuten.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Kekse ausstechen. Ich habe die tollen Ausstecher von Tchibo genommen.

Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze goldbraun backen. Je nach Dicke der Kekse etwa 10-13 Minuten.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Franzbrötchen mit Nuss-Zimtfüllung

Community

VON MANDY O.

Zutatenliste

Hefeteig:
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- Prise Salz
- 5 EL Öl
- 1 Ei

Füllung:
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 3 TL Zimt
- gehackte Nüsse
- wenn vorhanden, auch etwas Karamellsauce

Zum Bestreichen:
- 1 Eigelb
- 1 Schluck Milch

Und so wird's gemacht:

Hefe, Zucker, Vanillezucker in der lauwarmen Milch auflösen, etwa 10 min stehen lassen.

500 g Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde bilden, die Hefemilch in die Mulde kippen, mit Mehl bestäuben, abgedeckt 20 min ruhen lassen. Ei, Öl, Prise Salz dazugeben, alles zu einem Teig kneten.

Abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit der Füllung bestreichen, die längere Seite stramm aufrollen, in ca. 6 cm dicke breite Stücke schneiden, mittig mit einem Schaschlikspieß eindrücken (oder mit einem anderen dünnen Stab), auf 1 Blech legen, nochmal gut 15 min stehen lassen, mit der Eierrmilch einpinseln.

Im auf 180° Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca 15 min goldgelb backen.

Viel Spaß und guten Appetit!

Tipp: gleich die ersten noch warm genießen, super lecker. ;)

GANZ SCHÖN Weihnachten

Neujahrs-Butterbrezel

Community

VON KATJA S.

Zutatenliste

- 600 gr Mehl Typ 550
- 1 Prise Salz
- 340 ml warme Milch
- ½ Würfel Hefe
- 80 – 120 gr. Zucker
- 100 gr Butter
- 2 Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb zum bestreichen
- Mandelblättchen und Hagelzucker

Und so wird's gemacht:

Hefe und Zucker mit der warmen Milch verrühren und 10 min stehen lassen. Dann mit dem Mehl und den restlichen Zutaten verkneten mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und 15 min gehen lassen.

Aus dem Teig 3 gleichgroße Stränge formen (ca. 1 Meter) und daraus einen Zopf flechten. Zu einer Brezel legen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zugedeckt nochmal 20 min gehen lassen.

Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 25–30 min backen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Buche de Noel

Community

VON ANKE S.

Zutatenliste

- 4 Eier, M
- 1 Prise Salz
- 4 EL Wasser
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 90 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 200 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker
- 185 g Vollmilch Kuvertüre
- 370 g Preiselbeeren

Und so wird's gemacht:

Zur Vorbereitung die Vollmilch Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Währenddessen den Biskuit herstellen. Dafür den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Eiweiß, Salz und Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen, bis die Masse glänzt und leichte Spitzen zieht. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Speisestärke auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Die Biskuitmasse auf dem Backblech glatt streichen. In der zweiten Schiene von unten für 10–12 Minuten backen. Ein (feuchtes) Geschirrtuch mit ca. 2 EL Zucker bestreuen. Den Biskuit noch heiß auf das Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und den Biskuit an der Längsseite mit dem Geschirrtuch einrollen. Auskühlen lassen.

Währenddessen die zimmerwarme Butter und den Puderzucker aufschlagen, ca. 5 Minuten bis die Creme fast weiß ist. Kuvertüre zugeben und nochmal kräftig verrühren. Den Biskuit aufrollen. Ca. 2 EL der Wild-Preiselbeeren zur Seite stellen, den Rest auf den Biskuit aufstreichen. Etwa 5 cm am Rand der Längsseite nur sehr dünn einstreichen. Nun Zwei-Drittel der Buttercreme aufstreichen, die 5 cm am Rand aussparen. Den Biskuit wieder fest zusammen rollen und für mind. 30 Minuten kalt stellen.

1 EL der Creme beiseite stellen und die Rolle rundherum mit der übrigen Creme bestreichen. Ein relativ breites Stück von der Rolle abschneiden und mit etwas Creme an die Seite der Rolle kleben als Ast. Diesen Vorgang nach Belieben wiederholen, um auch bspw. auf der anderen Seite des Baumstammes ein schmales Stück oben aufzusetzen. Alle Schnittstellen gut mit Creme verschließen. Mit einer Gabel wellenförmig ein Muster durch die Creme ziehen und mit Kakaopulver bestäuben. Die restlichen Preiselbeeren darauf nach belieben verteilen. Mind. 1–2 Stunden kühlen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Feine Schokoschnitte

Community

VON IRIS M.

Zutatenliste

Teig 1:
- 4 Eigelb
- 400 g Mehl
- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Backpulver
- 1 1/2 Tassen Milch
- 2 EL Kakao

Teig 2:
- 200 g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 2 P. Vanillinzucker
- 4 Eiweiß
- 350 g Grieß
- 2 kl. Bittermandelöl
-
- 1/2 l Milch zum Übergießen nach dem Backen
- Guss
- 2 Eier
- 50 g Kakao
- 100 g Zucker
- 250 g Hartfett z. B. Palmin
- eventuell Zuckerstreusel zur Deko

Und so wird's gemacht:

Teig 1: Die Eier trennen und das Eiweiß zur Seite stellen. Eigelb mit Butter o. Margarine und Zucker verrühren bis der Teig schön schaumig ist. Dann das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und auf den Teig sieben, verrühren dann die Tasse Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Aufs Blech streichen.

Teig 2: Butter o. Margarine mit Zucker, Vanillinzucker, Bittermandelöl und Grieß verrühren. Dann das Eiweiß steif schlagen. Und vorsichtig unter die Masse heben. Auf das Blech über Teig 1 streichen. Dann bei 180 Grad Umluft ca 35 Min. backen. Bevor der Kuchen aus dem Ofen kommt, die Milch zum kochen bringen. Und sofort nach dem man das Blech aus dem Ofen genommen hat, langsam und gleichmäßig über den fertigen Kuchen gießen.

Guss: Das Hartfett z. B. Palmin auf dem Herd schmelzen. Dann die Eier mit Kakao und Zucker verrühren. Das Hartfett z. B. Palmin langsam unter die Masse rühren, Vorsicht langsam rühren, Verbrennungsgefahr. Den Guss auf dem Kuchen verteilen und kühl stellen. Am besten schmeckt er wenn er einen Tag vorher gemacht wurde, muss durchziehen.

Sehr gut auch zum einfrieren, kurz in der Mikrowelle auftauen. Er hält sich aber auch so über Tage.

Guten Appetit wünscht euch Iris.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Vegane Chocolate Chip Cupcakes

Community

VON VERENA W.

Zutatenliste

- 260 g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Schokoladentropfen (anstatt der Schokotropfen kann man auch 3-4 Äpfel hinzufügen)
- 1 Päckchen Eiersatz (wird mit Sprudelwasser angerührt)
- 140 g brauner Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 250 g Sojajoghurt

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 160°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron, Vanillezucker und brauner Zucker vermischen. Den Eiersatz mit 50 ml Sprudelwasser gut vermischen. Das Pflanzenöl mit dem Sojajoghurt verrühren. Nun den Eiersatz mit Sprudelwasser und Sojajoghurt mit Pflanzenöl zu den trockenen Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer gut verrühren. Die Schokotropfen zum Schluss hinzufügen und verrühren. Anstatt der Schokotropfen, kann man auch 3 bis 4 Äpfel nehmen, in kleine Würfel schneiden und vorsichtig unter den Teig heben. Das schmeckt auch sehr lecker!

Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei 160°C (Umluft) für ca.25 Minuten backen. Die Cupcakes aus dem Backofen und auskühlen lassen.

GANZ SCHÖN Weihnachten

Schoko-Karamell-Kugeln

Community

VON KATJA S.

Zutatenliste

- 1 Stange Vanille
- 50 gr. weiche Butter
- 125 gr. Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 100 gr. Karamellbonbons (MuhMuhs)
- 160 gr. Weizenmehl
- 50 gr. gem. Mandeln
- 50 gr. Backkakao
- 1 gestr. TL Weinsteinbackpulver
- 40 gr. Puderzucker

Und so wird's gemacht:

Vanillestange auskratzen, das Mark zusammen mit der weichen Butter dem Zucker, den Eiern und dem Salz in eine Schüssel geben und schaumig aufschlagen bis eine helle Masse entstanden ist.

Das Mehl mit dem Backpulver, Mandeln und Kakao mischen. Die trockenen Zutaten nun unter die schaumige Buttermasse rühren bis alles gut verrührt ist. (Im Originalrezept werden auch die klein gehackten Karamellbonbons untergehoben)

2 Stunden kühl stellen.

Kleine Portionen abstechen und etwas flach drücken einige Karamellstückchen in die Mitte geben und etwa Walnussgroße Kugeln formen. Die Kugeln in Puderzucker wälzen und auf ein Backblech geben.

Backzeit etwa 8-10 min bei 160°C Heißluft.

Auskühlen lassen und in einer Dose verwahren.

GANZ SCHÖN Weihnachten