

  
Tchibo

TchiboCard  
Community



Weihnachtsmarkt-

LECKEREIEN

*Liebes Community Mitglied,*

ich persönlich freue mich immer sehr auf die Weihnachtsmärkte: Leckereien soweit das Auge reicht! Auch wenn wir in diesem Jahr (größtenteils) auf die Märkte verzichten müssen, möchte ich zuhause trotzdem vielfältig schlemmen. Hast du ein Rezept, dass den Weihnachtsmarkt zu uns allen nach Hause bringt? Ich freue mich darauf!

*Dein Christian*



*Erhalte dein  
Badge Steruekoch*

Teile dein Lieblingsrezept  
und bekomme mindestens 5 Likes



Mit etwas Glück kommst du ins  
Community Kochbuch



# UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

Ungarische Langos	4
Bratapfeltiramisu	5
Saftiger Zimt-Walnuss-Apfelkuchen	6
Mutzemandeln	7
Bratapfel mit Eierlikörsauce	8
Poffertjes	9
Nuss-Nougat-Gebäck	10
Spitzbuben	11
Pistazienhörnchen	12
Luftige Zimtschnecken	13
Schoko-Cookies	14
Lebkuchen-Kuchen	15
Kalter Hund im Schnee	16
Adventssuppe	17
Glühwein mit Überraschung	18
Marzipankringel	19



# Ungarische Langos



## Zutatenliste

### Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 gehäufter Esslöffel Zucker
- 1 gestrichener Esslöffel Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser

### Creme:

- 200 g Käse gerieben
- 400 g Schmand
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Öl oder Fett zum frittieren

## Und so wird's gemacht:

Hefe in dem Wasser mit dem Zucker auflösen und einige Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel geben und die Hefemischung dazu geben. Schnell untermengen und dann das Salz unterkneten, bis ein glatter geschmeidiger Teig entstanden ist. Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort 30-60 Min. gehen lassen.

In einem großen Topf oder Pfanne Öl erhitzen.

Die Hände etwas einölen, vom Teig kleine Stücke abreisen und zu flachen Fladen ziehen. Bestenfalls sollten die Ränder etwas dicker bleiben.

Die Fladen nacheinander ins heiße Öl geben.

Sobald eine Seite Farbe bekommen hat, umdrehen und fertig backen, aus dem Öl nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zutaten für die Creme vermischen und die Langos damit bestreichen, den Käse darüber streuen und noch heiß servieren.

# Bratapfeltiramisu



## Zutatenliste

- 100 g Sahne
- 40 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 2 cl Eierlikör
- 1 kleine Zitrone(n), Abrieb
- 100 g Löffelbiskuits
- etwas Kakaopulver
- 1 Tasse/n Likör, (Kaffeelikör) oder Espresso
- 4 Äpfel
- 3 EL Zucker
- 250 ml Weißwein
- 2 Prisen Lebkuchengewürz
- evtl. Minze oder Kapstachelbeeren
- 50 g gehackte Mandeln

## Und so wird's gemacht:

Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Wein ablöschen, Lebkuchengewürz zufügen und etwas einkochen lassen. Äpfel zufügen und weich dünsten. Kalt stellen.

Die Mandeln in der Pfanne leicht anrösten und unter das Apfelkompott mischen.

Sahne und mit dem Zucker nicht ganz steif (cremig) schlagen. Mit Mascarpone, Eierlikör und Zitronenschale vermengen.

Biskuits grob klein schneiden und die Hälfte davon auf Gläser verteilen. Mit Likör tränken und Kakao bestäuben. Bratapfelkompott darauf verteilen und mit der Creme auffüllen. Alles noch einmal wiederholen.

Wer mag, mit Minze und Kapstachelbeeren dekorieren.

# Sattiger Zimt-Walnuss-Äpfelkuchen



## Zutatenliste

- 2 säuerliche Äpfel
- Saft von einer Zitrone
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 120 g Rohrzucker
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 1 TL Vanilleessenz
- 1 TL Zimt
- 3 TL Milch
- 75 g gehackte Walnüsse

## Und so wird's gemacht:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen und beiseite stellen. Walnüsse grob hacken.

Butter mit dem Zucker schaumig aufschlagen, Eier nach und nach zufügen, Vanille-Extrakt einrühren. Mehl, Backpulver, Gewürze und Zitronenschale einrühren, zuletzt die Apfelwürfel und Walnüsse unterheben. In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform (25 cm) einfüllen.

Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen für 50 - 60 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen!).

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



## Zutatenliste

- 80 g Butter (weich)
- 50 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Gr. M)
- 1-2 EL Rum
- 5 EL Milch
- 250 g Mehl
- 1/2 P. Backpulver

Frittierfett zum Ausbacken

Zucker, Zimtzucker oder  
Puderzucker

## Und so wird's gemacht:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Prise Salz vermengen, Ei mit Rum und Milch dazugeben. Zum Schluss Backpulver und Mehl vermischen und unterkneten.

Nach Geschmack können die gerösteten, gehackten Mandeln noch untergeknetet werden. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach kurz durchkneten und etwa einen Zentimeter dünn ausrollen.

Mit der Mutzemandelform (oder einer ähnlichen Ausstechform) die Mutzemandeln ausstechen und in das 180°C heiße Frittierfett geben. Solange mit der Schaumkelle das Gebäck bewegen, bis es goldbraun gebacken ist. Wer keine Fritteuse hat, kann auch Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen.

Sollte man keine spezielle Form haben, kann man auch eine Herzform nehmen und das Herz halbieren.

Mit dem Schaumlöffel auf Küchenpapier zum Abtropfen geben und danach entweder in feinem Zucker oder Zimtzucker wenden oder mit Puderzucker bestreuen.



## Bratapfel mit Eierlikörsauce



### Zutatenliste

- 4 mittelgroße Äpfel
- 40 g Heidelbeeren, getrocknet (oder Cranberries oder Rosinen)
- 20 g gehackte Mandeln
- 8 EL Orangensaft, frisch gepresst oder Flasche
- 100 ml Schlagsahne
- 250 g Vanillejoghurt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 12 cl Eierlikör

### Und so wird's gemacht:

Die Äpfel waschen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Apfelschale rundherum längs einschneiden.

Äpfel mit den getrockneten Heidelbeeren und Mandeln füllen und in eine Auflaufform setzen. Mit Orangensaft übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 35-40 Min. braten.

Inzwischen Schlagsahne steif schlagen. Vanillejoghurt, Vanillezucker, Zimt, Nelkenpulver und Eierlikör verrühren. Sahne kurz unterheben. Bratäpfel auf Dessertteller setzen. Unbedingt erst etwas abkühlen lassen! Mit der Eierlikörsauce servieren.

# Poffertjes



## Zutatenliste

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 120 ml Milch
- zerlassene Butter
- Puderzucker
- nach Geschmack: Zimt, Zitronenabrieb, versch. Liköre, Sirup oder Kompott

## Und so wird's gemacht:

Eier, Zucker und Vanillezucker mit Salz schaumig rühren.

Mehl und Backpulver unterrühren.

Milch und je nach Geschmack weitere Zutaten dazugeben (ohne Likör o.ä.)

Teig 20-30 Minuten ausquellen lassen.

Mit einem Kaffeelöffel den Teig in spezielle Poffertjes Pfanne mit kleinen Mulden geben.

Beide Seiten hell bis gold - braun ausbacken.

Zerlassene Butter und Puderzucker drüber geben, bei Bedarf mit weiteren o.g. Zutaten verfeinern.

# Nuss-Nougat-Gebäck



## Zutatenliste

- 150 g Butter
- 250 g feiner Zucker
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 50 g Kakao
- 1 Prise Salz
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Nougat
- 2 Ei Milch
- 100 g ganze, geröstete Haselnüsse

## Und so wird's gemacht:

Zucker mit der zerlassenen Butter vermischen und schaumig rühren. Dann zwei Eier, den Kakao und eine Prise Salz hinzufügen. Zusammen mit den gemahlene Haselnüssen und dem Mehl zu einem glatten Teig kneten und dann eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig nochmals durchkneten und zu einer Rolle formen. Nun daraus mundgerechte Kugeln formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit einem Löffel eine Vertiefung drücken. Das Nougat in einem Wasserbad verflüssigen und in die Vertiefung geben.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das letzte Ei mit Milch verquirlen und damit das Gebäck bestreichen und für etwa 10-12 Minuten in den Backofen geben.

Aus dem Ofen nehmen und die ganzen Haselnüssen in das noch warme Nougat drücken.

# Spitzbuben



## Zutatenliste

- 200 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 EL Zitronenabrieb
- 2 Eier
- 100 g Mandeln (gemahlen)
- 280 g Mehl
- Orangen oder Schwarze Johannisbeere-Marmelade für die Füllung

## Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten für den Teig mischen und kneten.

Der Teig muss ziemlich fest sein und dann für 1 Stunde in den Kühlschrank.

Den Teig rollen und dann ausstechen. Auf 180 Grad, 8 bis 10 Minuten, hell-gelb backen.

Die ganzen Kreise mit (wenig) Marmelade bestreichen. Die gelöcherten Kreise daraufsetzen und fest andrücken.

# Pistazienhörchen



## Zutatenliste

### Teig:

- 100 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- Mark von 1/4 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 150 g Marzipanrohmasse
- 20 g Pistazien, fein gemahlen
- 10 g Läuterzucker
- 2 Eier
- 150 g Mehl

### Außerdem:

- 150 g Limonengelee
- 200 g dunkle Kuvertüre
- 80 g Pistazien, fein gehackt

## Und so wird's gemacht:

Weiche Butter mit Puderzucker, Salz, Vanillemark und Zitronenschale schaumig schlagen.

Marzipan und Pistazien mischen, mit Läuterzucker und den Eiern glatt arbeiten und unter die Buttermasse heben. Mehl sieben und daruntermischen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit 4-er Lochtülle füllen und in Form von Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10-12 Minuten goldgelb backen.

Die Plätzchen auskühlen lassen, mit durchpassiertem Limonengelee bestreichen und je 2 Plätzchen zusammensetzen.

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Das Gebäck zu 1/3 in Kuvertüre tauchen und mit Pistazien bestreuen.



# Luftige Zimtschnecken



## Zutatenliste

- 330 ml warme Milch
- 65 g Zucker
- 1/2 Würfel (21 g) frische Hefe
- 75 g zerlassene Butter
- 1 Ei (M), verquirlt
- 2 gestr. TL Salz (9 g)
- 530 g Mehl (W700 oder Type 550)

## Füllung:

- 65 g sehr weiche Butter bei Raumtemperatur
- 40 g Zucker
- 2 leicht gehäufte TL Zimt

## Und so wird's gemacht:

Milch, Zucker, Hefe, Butter, Ei, Mehl und Salz in einer großen Rührschüssel zu einem Teig kneten. Nachdem der Teig sehr weich ist, zugedeckt bei Raumtemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen, rund 1 Stunde. Den fertigen Teig auf ein Rechteck ausrollen.

Den Teig mit weicher Butter bestreichen. Wenn die Butter nicht sehr weich ist, gestaltet sich das übrigens schwierig, diese daher rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Zucker und Zimt vermengen und den Teig damit bestreuen. Den Teig von der kurzen Seite her aufrollen, und die Rolle in rund 3 cm breite Stücke schneiden.

Die Cinnamon Rolls mit etwas Abstand zueinander in eine geölte Form (ca. 23 x 33 cm) legen. Die Zimtschnecken noch einmal zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen bis sie deutlich aufgegangen sind, rund 1/2 bis 1 Stunde. Bei 170°C Heißluft im vorgeheizten Ofen goldbraun backen, ca. 15-20 Minuten.



# Schoko-Cookies



## Zutatenliste

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1/4 TL Salz
- 1 Ei
- 100 g kalte Butter
- 3 EL Kakaopulver
- 2 EL Joghurt
- 75 g zartbittere Schokotropfen
- 100 g Kuvertüre nach Belieben

## Und so wird's gemacht:

Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei, Butter, Kakaopulver, Joghurt und Schokotropfen einen Teig kneten. Daraus etwa 50 kleine Kugeln formen, auf das Backpapier setzen und flach drücken. Im Ofen (Mitte) etwa 10 Min. backen. Auf dem Rost abkühlen lassen.

Die Cookies nach Belieben mit Kuvertüre überziehen.



## Zutatenliste

- 300 g Zucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Teelöffel Lebkuchengewürz
- 1 Teelöffel Nelkenpulver
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 ml Milch
- 150 g flüssige Butter
- 2 Esslöffel Honig
- 4 Eier
- Kuvertüre Vollmilch oder Zartbitter
- kleineres Backblech (39cm ✕ 26cm)
- evtl. Backpapier

## Und so wird's gemacht:

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Mixer verrühren.

Die Masse in ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Backblech für ca. 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und mit der flüssigen Kuvertüre bestreichen.

Anschließend nach Belieben verzieren, fertig.

## Kalter Hund im Schnee



### Zutatenliste

- 8 - 10 Spekulatius
- 1 Apfel
- 80 g Zartbitterkuvertüre
- 80 g Kokosfett
- 30 ml Mandelmilch
- 30 ml Rum
- 1 EL Ghee
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Koriander
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Piment
- 1 Vanilleschote
- einige Mandeln
- etwas Puderzucker

### Und so wird's gemacht:

Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen, ihn dann würfeln und mit Ghee in einer Pfanne ca. 15 Minuten schmoren.

Die Kekse in kleine Stücke zerbrechen und das Mark aus der Vanilleschote kratzen.

Die Spekulatiusstücke und die Apfelwürfel abwechselnd in kleine Formen schichten. Das Kokosfett in einem Topf schmelzen, die Kuvertüre darin auflösen, Mandelmilch und Gewürze dazugeben und gut umrühren. Die Mischung anschließend über der Keks-Bratapfelmischung verteilen.

Zum Aushärten kaltstellen und mit ganzen Mandeln dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.

Die Menge ergibt 4 Portionen.

# Adventssuppe



## Zutatenliste

- 700 g passierte Tomaten
- 75 ml Portwein oder Sherry oder....
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Apfel
- 1 EL Ghee
- 2 EL Honig
- 2 EL Sahne
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Kardamom
- 1/4 TL Piment

## Und so wird's gemacht:

Vom Apfel zuerst das Kerngehäuse entfernen und ihn dann in einem Apfelbräter mit dem Ghee bei 200°C für 30 Minuten im Backofen garen oder gewürfelt in einer Pfanne unter ständigem Rühren braten, damit er nicht anbrennt.

Die passierten Tomaten in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Tomatenmark, Bratapfel, Honig und Gewürze dazugeben und pürieren. Zum Schluss Wein und Sahne unterrühren.

# Glühwein mit Überraschung



## Zutatenliste

- Glühwein (gekauft oder selbstgemacht)
- Rum
- Sauerkirschen Kompott (für intensiveren Geschmack über Nacht im Rum einlegen)
- Sprühsahne

## Und so wird's gemacht:

Glühwein, Rum und Kirschen nach Lust und Laune mischen.

Nur erhitzen, nicht kochen.

Mit Sprühsahne garnieren und genießen.

# Marzipaukringel



## Zutatenliste

- 200 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Marzipan
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 5 Tropfen Bittermandelaroma, vorsichtig damit

## Und so wird's gemacht:

Butter und Marzipan schmelzen und cremig rühren.

Den Staubzucker dazugeben und unterrühren, ebenso das Ei.

Die restlichen Zutaten gründlich einrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Kleine Kringel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Am besten mit der Plätzchenpresse.

Dann hell backen.