

AUSGABE 10

ADVENT & WEIHNACHTEN 2022

Einladung

ZUM ESSEN

ADVENT-MENÜ

Von der Suppe bis zum Dessert

KEKSEBACKEN

Süße kleine Köstlichkeiten

GESCHENKE

aus der eigenen Küche

61

einfache Rezepte aus
meiner vegetarischen
Küche. Mahlzeit!

Liebe LeserInnen!

Der Advent ist wohl eine der schönsten Jahreszeiten – uns erwarten Lichterketten, Tannenzweige und nicht zuletzt einige kulinarische Freuden, die längst beliebte Traditionen sind: von Bratapfel bis Lebkuchen.

In der Küche soll es jetzt duften, nach Zimt und Nelken, nach Muskatnuss und Ingwer. Auch ein Glühwein mit einem kräftigen Schuss Rum darf jetzt nicht fehlen, damit die Weihnachtszeit uns in all ihrer Fülle umhüllt.

Lasst die Zeit eine ruhige sein und nutzt sie für die eine oder andere Einladung zum Essen: Freund*innen und Familie zu bekochen ist eine der schönsten Liebesbekundungen. Es ist schön, sich auf ein heisses Getränk, eine wärmende Suppe oder auf Kaffee und eine weihnachtliche Mehlspeise zu treffen, oder sogar mit einem ganzen Menü zu überraschen.

Ich wünsche euch viel Freude mit den Rezepten und eine wunderbare Adventzeit!

Eure Bernadette
Einladung zum Essen



*Advent und Weihnachten ist die Zeit für
gemütliches Zusammensein mit Familie und
Freund*innen. Was gibt es Schöneres, als
gemeinsam zu essen - von der Suppe bis zum
Dessert?*





Warmer Süßkartoffelsalat

mit Clementinen-Dressing

Du hast Clementinen oder Mandarinen aus dem Nikolaus-Sackerl übrig? Winter ist Zitrusfrucht-Saison – in Dressings machen sich Orange und Co. besonders gut.

ZUTATEN (PRO PORTION)

- 1 große Süßkartoffel
- 2 Handvoll Babyspinat (ersatzweise auch Vogerlsalat)
- einige Kirschtomaten
- 5 EL neutrales Öl (Sonnenblumenöl, Maiskeimöl)
- 2 Clementinen
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Süßkartoffel schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, ca. 1/2 Zentimeter dick.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backpapier auflegen. Die Süßkartoffelscheiben mit 3 EL Öl beidseitig beträufeln oder bepinseln und ca. 8 Minuten backen, danach wenden und nochmal 5 Minuten weiterbacken.
- Danach für noch weitere 5 Minuten die Hitze auf 250 Grad erhöhen und die Kirschtomaten in den Ofen dazulegen.
- In der Zwischenzeit den Spinat bereitstellen und eine Clementine in Scheiben schneiden und von der Schale befreien.
- Die zweite Clementine auspressen und den Saft mit 2 EL Öl und einem kleinen Schuss Wasser zu einem Dressing verrühren. 6. Auf Tellern den Spinat, die Clementinenscheiben, die etwas ausgekühlten Kirschtomaten und Süßkartoffelscheiben anrichten. Das Dressing darüberträufeln und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.



Weißer Bohneneintopf

mit Dörrpflaumen

In Anlehnung an das traditionelle türkische Rezept Kuru Fasulye mit Paprika und Chiligewürz hat dieser Eintopf eine winterliche Note mit Zimt und Trockenpflaumen. Es schmeckt herrlich und lässt sich sogar auf dem winterlichen Grill zubereiten.

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 1 große Dose weiße Bohnen (800g)
- 500 ml Wasser
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprika
- 1 TL Chilipaste
- 1 großzügige Prise Zimt
- eine rote Zwiebel
- etwas Öl zum Anbraten
- eine Handvoll Kirschtomaten
- eine Handvoll Trockenpflaumen
- Salz und Pfeffer
- frische Petersilie

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel schälen und in Stücke schneiden.
- Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln einige Minuten anrösten. Tomatenmark, Paprikapulver und Zimt dazugeben, dann auch gleich die Bohnen – einmal gut durchrühren.
- Mit dem Wasser aufgießen,iterrühren und leicht köcheln lassen. Die Tomaten zugeben und mitköcheln.
- Nach kurzer Zeit wird die Flüssigkeit aufgrund der Stärke der Bohnen eindicken.
- Die Dörrpflaumen in Streifen schneiden und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Servieren und mit frischer Petersilie bestreuen.



Kräuterseitling-Tatar

die vegetarische Alternative zum Beef-Klassiker

In der festlichen Zeit wird so manch klassische, traditionelle Vorspeise serviert. Warum diese nicht auch einmal vegetarisch interpretieren? Dieses Beef Tatar steht seinem Original in keinster Weise nach!

ZUTATEN (1-2 PORTIONEN)

- 2 Kräuterseitlinge
- 1/2 rote Zwiebel
- 10 getrocknete Tomaten
- 1 TL Preiselbeeren
- 1 kleine Gewürzgurke
- Je 1 EL Senf und Ketchup
- ein Schuss Ahornsirup
- Salz und Pfeffer
- Kapernbeeren zum Garnieren
- Weißbrot als Beilage

ZUBEREITUNG

- Die Kräuterseitlinge fein würfeln und in etwas Öl gut durchbraten.
- Die getrockneten Tomaten hacken und dazugeben. Kurz anpürieren, sodass eine mettartige Konsistenz mit einigen gröberen Stücken entsteht.
- Die Gewürzgurke fein hacken und untermengen.
- Alle restlichen Gewürze untermischen.
- Mit einem Servierring auf Tellern anrichten und mit je einer frischen Kapernbeere garnieren.



Tomaten-Käse-Brot

heiss gefüllt

Wie auf dem Weihnachtsmarkt fühlt es sich an, wenn man dieses duftende, heiße Brot aus dem Ofen holt: geschmolzener, knuspriger Käse, das und das Aroma der Kräuter. Das ist eine tolle Idee für den schnellen Snack mit dem Gemütlichkeitsfaktor beim Reinbeißen...

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- Brot oder Gebäck nach Wahl (Brötchen, Baguette,...)
- Käse, zB. Gouda oder Bergkäse
- getrocknete Tomaten
- frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Brot kreuzweise einschneiden.
- Käse und getrocknete Tomaten möglichst klein würfeln und vermengen, den frisch gehackten Rosmarin dazugeben.
- Die Mischung vorsichtig in die Einschnitte füllen.
- Bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen.
- Noch warm in Stücke schneiden und servieren.



Rotkrautsalat

mit Koriander und Chili

Knackiges Rotkraut trifft hier auf fruchtige Aromen, und das i-Tüpfelchen ist der frische Koriander, der ein bisschen für Asia-Style sorgt. Damit es fit in den Herbst geht, habe ich eine kräftige Portion frisch gehackte, scharfe Pfefferoni unter den Salat gemischt.

ZUTATEN (2 GLÄSER)

- 1/4 Kopf Rotkraut
- 1 rote Spitzpaprika
- 2 EL Cranberries
- einige Korianderzweige
- 1/2 feurige Pfefferoni
- 3 EL fruchtiger Essig
- 3 EL hochwertiges ÖL (ich habe Leinöl verwendet)
- Salz und Pfeffer

Optional als Beilage:

- 1 kleine Tasse Vollkorn-Cous Cous

ZUBEREITUNG

- Das Rotkraut zuerst in Streifen schneiden, dann bei Bedarf noch klein bzw. mundgerecht schneiden.
- Das Rotkraut mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren.
- Die Spitzpaprika in mundgerechte Stücke schneiden und untermengen, auch die Cranberries kommen dazu.
- Den Koriander und die Pfefferoni fein hacken und ebenso dazugeben.
- Wenn Cous Cous als Beilage gewünscht ist, diesen in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser bedecken (das Wasser soll nur wenige Millimeter überstehen. Wenige Minuten quellen lassen.
- In Schalen anrichten und mit dem Cous Cous servieren.

A top-down photograph of three Red Cabbage Muffins arranged on a dark, circular plate. The muffins are made of flaky, golden-brown puff pastry and are filled with a dark, sautéed red cabbage mixture. Each muffin is topped with a dollop of white, crumbly goat cheese. The plate is set on a rustic wooden surface. To the left of the plate, two cinnamon sticks are placed vertically. To the right, another two cinnamon sticks and a single star anise are laid out. A small sprig of green pine needles is visible in the bottom left corner of the frame.

Rotkraut-Muffins

mit Ziegenkäse

Gewürztes Rotkraut ist eine unverkennbar weihnachtliche Kombination – nicht nur als Beilage. Hier wird Blätterteig damit gefüllt, und im Handumdrehen ist eine herrliche Vorspeise oder Fingerfood für ein Weihnachtsbuffet gezaubert.

ZUTATEN (10 STÜCK)

- 1 kleiner Rotkrautkopf (ca. 10 cm Durchmesser)
- 1 Pkg Blätterteig
- 1 Msp. Zimt
- 1 Nelke
- Saft einer halben Orange
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 150 g Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG

- Vom Rotkraut den Strunk entfernen und in recht kleine Streifen schneiden.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Rotkraut anschwitzen. Mit Orangensaft aufgießen und köcheln lassen.
- Die Nelke zugeben und immer wieder ein wenig Wasser dazugeben, bis das Kraut bissfest gegart ist und die Flüssigkeit verdampft ist.
- Mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen.
- Aus dem Blätterteig 10 Quadrate ausschneiden. Muffinsförmchen damit auslegen (jedes Quadrat in eine Muffinsform drücken, sodass Boden und Seiten gut bedeckt sind, der Blätterteig kann ruhig auch etwas heraus schauen).
- Die Muffinsförmchen mit dem Rotkraut füllen und bei 220 Grad backen, bis die Blätterteigspitzen Farbe annehmen (ca. 20 Minuten).
- Die gefüllten Blätterteigmuffins vorsichtig aus den Formen lösen und auf einen Teller setzen. Jeweils einen Klecks des Ziegenfrischkäses obendrauf setzen und servieren.



Maroni-Cappuccino

Starter für das Weihnachtsmenü

Maroni, auch Edelkastanien oder Esskastanien genannt, sind eine herbstliche Delikatesse aus Italien. Der Geschmack ist wunderbar nussig und mild, die Konsistenz mehlig weich. Daher bietet es sich wunderbar an, die kleinen Kastanien zu Püree, Suppe, Creme und Mousse zu verarbeiten.

ZUTATEN

- 6 kleine Kartoffeln
- 200 g Maroni vorgekocht und geschält
- eine Handvoll braune Champignon
- 300 ml kräftige Gemüsebrühe
- 100 ml Obers
- 50 ml Pflanzenmilch
- 1 Msp. Zimt
- Salz und Pfeffer
- 1 Scheibe Schwarzbrot
- etwas Öl
- 2 kleine Feigen

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, ebenso die Pilze.
- Alles in der Brühe weich kochen. Einige Minuten lang auch die Maroni mitkochen. 2 EL Maroni als Deko zurückbehalten.
- Mit dem Pürierstab mixen, danach das Obers zugeben und gut durchrühren. Bei Bedarf noch Brühe nachgießen, damit die Konsistenz cremig-flüssig ist. Mit dem Zimt sowie großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.
- Das Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun rösten. Auch die übrigen Maroni (halbiert) mitrösten.
- Die Milch leicht in der Mikrowelle leicht erwärmen und mit einem Milchschaumer aufschlagen.
- Die Suppe in Gläsern anrichten. Mit den gebratenen Maroni, den Croutons und einer halben Feige garnieren. Zuletzt mit dem Löffel ein Milchschaumhäubchen aufsetzen.



Winterliche Rote-Rüben-Suppe

Tolle Farbe, intensiver Geschmack

Die rote Rübe als vitaminreiches Wurzelgemüse lässt sich nicht nur zu Salat, sondern auch sehr gut zu würziger Suppe kochen. Die feinen Aromen harmonieren sehr gut mit Zimt und Anis. Perfekt für das Weihnachtsmenü!

ZUTATEN (3-4 PORTIONEN)

- 3 faustgroße rote Rüben
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 300 ml Gemüsesuppe
- 1/8 Liter Obers
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Anis
- Salz, Pfeffer
- 1-2 EL Frischkäse

ZUBEREITUNG

- Rote Rüben und Kartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden.
- Das Gemüse in der Suppe weich kochen, dann pürieren.
- Mit Obers aufgießen, den Zimt und Anis zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einmal kurz aufkochen lassen und zum Servieren in Schalen oder Gläser füllen.
- Noch mit einem kleinen Klecks Frischkäse, verrührt mit wenigen Tropfen Wasser, garnieren und etwas Anis darüberstreuen.



Sellerie-Cremesuppe

mit gerösteten Haselnüssen

Sellerie ist ein beliebtes Knollengemüse. Eine Suppe davon schmeckt als schneller abendlicher Seelenwärmer genau so gut wie als festliche Vorspeise. In der Kombination mit Nüssen entsteht im Handumdrehen ein raffiniertes Geschmackserlebnis.

ZUTATEN (3-4 PORTIONEN)

- 1 mittelgroße Knolle Sellerie
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 1/8 Liter Schlagobers
- 1 Suppenwürfel
- Salz und Pfeffer zum Würzen

Zu Toppen:

- 2 Esslöffel Haselnüsse
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL frische Petersilie
- wenige Tropfen Honig
- Chiliöl, ersatzweise auch Haselnussöl oder ein anderes gutes Öl eurer Wahl (zum Untermischen und zum Beträufeln)

ZUBEREITUNG

- Den Sellerie und die Kartoffel schälen, beides grob würfelig schneiden.
- In einem Topf 3/4 Liter Wasser zum Kochen bringen und das Gemüse sowie den Suppenwürfel dazugeben. Alles sehr weich kochen.
- In der Zwischenzeit die Toppings zubereiten: Die Haselnüsse grob hacken und in Sonnenblumenöl in einer Pfanne vorsichtig anrösten. Die Petersilie fein hacken und mit ein paar Tropfen Honig und einem Schuss Chiliöl u einer Paste rühren.
- Das gekochte Gemüse mit dem Wasser pürieren. Das Obers dazugeben und gut durchrühren. Ist die Suppe noch zu dickflüssig für euren Geschmack, gebt noch einen Schuss Obers und einen Schuss Wasser hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Suppe in Schüsseln anrichten. Obenauf die gerösteten Nüsse setzen und die Kräuterpaste verteilen. Ein Schuss Öl sieht noch schön dekorativ aus.



Karotten-Orangen-Suppe

mit gerösteten Haselnüssen

Diese cremige Harmonie aus Karotte und Orange ergibt eine wunderbar festliche Suppe. Die Aromen der Zitrusfrüchte sorgen für Weihnachtsstimmung pur am Teller.

ZUTATEN (3-4 PORTIONEN)

- 10 mittelgroße Karotten
- 1 ½ Suppenwürfel
- 150 ml Schlagobers
- Saft von zwei Bio-Orangen
- ca. 1 Liter Wasser

Topping:

- 2 EL Haselnusskerne
- einige Tropfen neutrales Öl
- Schlagobers zum Garnieren
- Salz und Pfeffer
- optional: Rosmarinnadeln

ZUBEREITUNG

- Die Karotten waschen, die Enden abschneiden und in zentimetergroße Stücke schneiden.
- Die Hälfte des Wassers mit dem Suppengewürz und den Karottenstücken in einen Topf geben und weich kochen.
- In der Zwischenzeit die Orangen auspressen. Von der Schale mehrere größere Stücke vorsichtig abschneiden und in dünne Streifen schneiden als Garnitur.
- Während die Suppe noch kocht, die Haselnusskerne grob hacken und in Öl vorsichtig anrösten.
- Karotten pürieren Schlagobers, Orangensaft und bei Bedarf noch Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die fertige Suppe in hübsche Schalen füllen und mit jeweils einem Tupfen Schlagobers, darauf die gerösteten Haselnüsse und die Orangenzesten garnieren. Frisch geriebener Pfeffer und ein paar Rosmarinnadeln sind das I-Tüpfelchen auf der festlichen Suppe.



Gebratener Radicchio

mit Ziegenkäse und Honig

Für alle Freunde der bitteren Obst- und Gemüsesorten ist der Radicchio ein toller Tipp für die winterliche Küche. Radicchio ist eine italienische Sorte. Er findet dort nicht nur in Salaten seinen Platz, sondern auch in Pastagerichten oder auf Pizzen.

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 1 mittelgroßer Radicchio
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 1 Handvoll Trauben
- 1-2 EL Pistazienkerne
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer
- frischer Thymian

ZUBEREITUNG

- Den Radicchio achteln.
- Olivenöl in einer Pfanne mittelstark erhitzen und die Spalten von beiden Seiten vorsichtig für je 2-3 Minuten anbraten.
- Für die letzte Minute die halbierten Trauben dazubegen.
- Den Ziegenfrischkäse mit dem Honig cremig rühren.
- Die Pistazien hacken.
- Den Radicchio großzügig salzen und pfeffern und mit Thymian bestreuen. Radicchio mit den Trauben, der Ziegenkäse-Creme und den Pistazien auf Tellern anrichten.



Melanzani

mit Nuss-Früchte-Füllung

Gefüllte Auberginen schmecken nicht nur im Sommer am Grill ganz wunderbar. Hier trifft der Winter auf orientalische Aromen – alles, was im Nikolaussackerl verschenkt wird, verfeinert hier die Füllung der Auberginen!

ZUTATEN (2-3 PORTIONEN)

- 2 Auberginen
- 2 Tassen Couscous
- 2 Handvoll gemischte Trockenfrüchte und Studentenfutter: getrocknete Aprikosen, Pflaumen, Nüsse
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Currypulver
- 2 cl Öl
- frische Petersilie
- 500 ml Tomatensugo mit Gemüse

ZUBEREITUNG

- Die Aubergine halbieren und mit einem Esslöffel vorsichtig aushöhlen, sodass das Fleisch der Aubergine noch ca. 2 cm dick bleibt.
- Die Schnittflächen mit Öl und Salz beträufeln.
- Bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen zuerst auf der Schnittfläche garen, nach 20 Minuten umdrehen und noch 10 Minuten weitergaren.
- Den Couscous mit kochendem Wasser übergießen, sodass er knapp bedeckt ist.
- Quellen lassen, danach mit dem Currypulver und dem Öl verrühren.
- Trockenfrüchte und Nüsse hacken und unter den Couscous rühren, ebenso gehackte Petersilie.
- Den Couscous in die Auberginen füllen. Die Tomatensauce in eine Ofenform füllen und die Auberginenhälften hineinsetzen.
- Weitere 10-15 Minuten im Ofen garen, dann servieren.



Rotwein-Risotto

mit geschmorten Tomaten

Risotto ist ein beliebtes Gericht der italienischen Küche. Mittelkornreis wird durch langsames und stetiges Zugeben von würziger Brühe gegart, bis eine cremige im Risotto Konsistenz erreicht wird. Mit gutem Rotwein und getrockneten Tomaten entsteht ein festliches Wintergericht.

ZUTATEN (3-4 PORTIONEN)

- 1 kleine rote Zwiebel
- 200 g Risotto-Reis
- 2 cl Olivenöl
- 1 Liter kräftige Gemüsebrühe
- 1/8 Liter Rotwein
- 2 EL Tomatenpesto (zB von Pastafani)
- 3 EL geriebener Parmesan
- einige Butterflocken
- Pfeffer aus der Mühle
- einige Kirschtomaten
- frischer Thymian zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel fein hacken.
- In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Risotto-Reis darin einige Minuten glasig anschwitzen.
- Mit dem Rotwein aufgießen. Danach immer wieder mit Brühe nachgießen, einköcheln, wiederholen, und dabei laufend durchrühren.
- Nach etwa 35-40 Minuten ist die Brühe aufgebraucht und das Risotto sämig weich, und die Reiskörner haben innen noch etwas Biss.
- Das Tomatenpesto, die Butterflocken und den Parmesan einrühren, gut durchrühren.
- In einer Pfanne die Kirschtomaten kurz mit etwas Olivenöl scharf anbraten und schwenken.
- Das Risotto auf Tellern anrichten, mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit den Kirschtomaten und dem Thymian servieren.



Rote Rüben-Steak

mit Haselnusskruste

Rote Rübe kann auch Steak! Die Haselnusskruste schmeckt besonders lecker. Als Beilage passt alles, was auch zu Steak gegessen wird.

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 2 faustgroße rote Rüben (roh oder auch vorgegart)
- 2 Knoblauchzehen
- mehrere frische Rosmarinzwige
- 1 Prise Lebkuchengewürz
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 5 cl Olivenöl
- 1 gehäufte EL Butter
- 1 gehäufte EL süßer Senf
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 gehäufte EL gemahlene Haselnüsse

ZUBEREITUNG

- Die roten Rüben, wenn roh, schälen und unten und oben bei Bedarf etwas abflachen. In ca. 2 cm hohem kochenden Wasser für rund 10 Minuten bissfest dünsten.
- Die Knoblauchzehen zerdrücken, 1 EL Rosmarinnadeln hacken – beides mit dem Lebkuchengewürz und 4 cl Olivenöl verrühren. Die Marinade in einen Frischhaltebeutel füllen und die roten Rüben darin „einwickeln“.
- Wenn die Rüben mehrere Stunden marinieren können, ist es toll, ansonsten ist auch eine Stunde ausreichend. Danach aus dem Beutel holen und säubern.
- Die zimmerwarme Butter mit einer Gabel etwas aufrühren, Senf und Haselnüsse zugeben. Es soll eine gut formbare Masse entstehen, die kaum an den Fingern kleben bleibt.
- Das restliche Olivenöl in eine Ofenform geben und die roten Rüben reinsetzen. Die Haselnussmasse ca. zentimeterdick auf die Rüben verteilen, etwas festdrücken. Bei 220 Grad für ca. 10 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun wird.
- Aus dem Ofen holen und mit Salz und Pfeffer großzügig würzen. Mit frischem Salat oder allen anderen Beilagen nach Wahl servieren.



Tagliatelle Carbonara

mit getrockneten Tomaten und Maroni

Die Esskastanie ist äußerst mehlig. Wenn sie fertig gegart ist, kann sie problemlos zu Püree gedrückt werden. Der Geschmack erinnert an Nüsse – daher sind sowohl süße als auch pikante Köstlichkeiten mit Maroni machbar. Pasta wie frisch am Weihnachtsmarkt gekocht!

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 200 g Bandnudeln
- 200 ml Obers
- 1 Ei
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 100 g gegarte Esskastanien
- 3 Handvoll frischer Babyspinat
- einige getrocknete Tomaten

ZUBEREITUNG

- Die Esskastanien kreuzweise einschneiden und bei 220 Grad im Backofen ca. 30 Minuten weichbacken. Damit sie nicht trocken werden, einen Becher Wasser mit in den Ofen stellen. Die gegarten Kastanien schälen.
- Bandnudeln oder ersatzweise Spaghetti bissfest garen.
- Das Obers in einem Glas mit dem Ei und dem Parmesan glatt rühren.
- Spinat waschen, getrocknete Tomaten in Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spinat mit den Kastanien kurz anrösten.
- Die Bandnudeln im Topf auf die mittelwarme (nicht zu heiße!) Herdplatte stellen und das Ei-Gemisch dazugeben. Rühren, bis die Sauce cremig wird. Es darf nicht zu heiß werden, da das Ei sonst stockt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Kastanien, den Spinat und die getrockneten Tomaten dazugeben.
- Mit frischem Parmesan bestreut servieren.



Vegetarische Bratwürstchen

mit Rahmsauerkraut und Bratapfelspalten

Der erste Adventssonntag wird weitverbreitet auch als Bratwürstelssonntag gefeiert. Das geht natürlich auch vegetarisch oder vegan!

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 8-10 Stk. vegetarische, vegane oder konventionelle Bratwürstel

Für das Rahmsauerkraut:

- 1 Pkg. (500g) Sauerkraut
- 1/8 Liter Schlagobers
- 2 EL Butter
- 1/2 Zwiebel
- Salz, Pfeffer
- frische Petersilie

Für die Bratapfelspalten:

- 1/2 Apfel
- 1 TL Butter
- 1 Msp. Zimt

Für die rustikalen Potato Wedges:

- 3 mittelgroße Kartoffeln
- ein kräftiger Schuss Olivenöl
- grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

- Für das Rahmsauerkraut die Zwiebel klein würfeln und in etwas Öl in einem Topf glasig anschwitzen. Dann das abgetropfte Sauerkraut dazugeben.
- Das Obers zugeben und bei geringer Hitze auf dem Herd behalten. Die Butter dazugeben, gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Potato Wedges die Kartoffeln gut waschen und der Länge nach halbieren, dann in Spalten schneiden. Mit einem kräftigen Schuss Olivenöl rundum benetzen und auf ein Backblech verteilen. Bei 220 Grad ca. 15 Minuten braten, bis sie rundum knusprig werden (zwischendurch 1-2 Mal wenden).
- Für die Bratapfelspalten den Apfel in nicht zu dicke Spalten schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Zimt einrühren. Die Apfelspalten bei nicht zu großer Hitze beidseitig anschmoren (max. 5 Minuten) und warmhalten.
- Die Bratwürstchen in einer Pfanne mit erhitztem Öl beidseitig braten – dazu am Besten mittlere Hitze verwenden, damit die Würstchen schön durchbraten und außen auch schön kross werden.



Lebkuchenschnitten

Mal Kuchen statt Keksel!

Bruschetta sind getoastete Weißbrotscheiben, die in Italien gerne als Antipasti oder zum guten Glas Wein oder Sprizz gereicht werden. Hier eine herbstliche Variante davon, auf Nussbrot serviert.

ZUTATEN (BACKFORM CA. 20X30)

- 150 g Kristallzucker
- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 75 ml lauwarmes Wasser
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 180 g Frischkäse
- Saft einer Orange
- 50 g Staubzucker
- Ribiselmarmelade
- Kakaopulver

ZUBEREITUNG

- Die Eier trennen. Dotter und Zucker schaumig mixen.
- Öl und Wasser zur Dottermischung geben. Das Backpulver und das Lebkuchengewürz unter das Mehl mischen.
- Die Eiklar zu Schnee schlagen. Eischnee und Mehlmischung abwechselnd unter die Dottermischung heben.
- Den Teig in eine befettete und bemehlte Auflaufform geben und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit aus Frischkäse, dem Saft der Orange und dem Staubzucker eine glatte Creme rühren. Auch ein TL Rum passt hier übrigens gut rein!
- Auf den ausgekühlten Kuchen die Marmelade aufstreichen, darauf die Frischkäsecreme. Den Kuchen in gleich große Schnittenstücke unterteilen und diese markieren.
- Ein weihnachtliches Motiv auf ein etwas dickeres Stück Papier zeichnen und mit einem Stanleymesser ausschneiden. So entsteht eine Schablone. Mithilfe dieser den Kuchen mit Kakao bestreuen.



Lebkuchen-Cupcakes

zum weihnachtlichen Kaffeetrinken

Kekse, Kekse, Kekse – doch zum adventlichen Kaffeekränzchen darf es dennoch auch mal ein kleines Küchlein sein, oder? Diese süßen Cupcakes kommen in weihnachtlichem Mantel daher und schmecken richtig lecker!

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 2 Eier
- 90 g Staubzucker
- 50 g Butter
- 70 ml Milch
- 140 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 gehäufte Teelöffel Honiglebkuchen-Gewürz

Für das Frosting:

- 400 g Frischkäse
- 150 g Staubzucker
- Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

- Die Eier mit dem Staubzucker schaumig schlagen.
- Die zimmerwarme Butter in Flocken schneiden und gut untermixen, bis kaum noch Flöckchen zu sehen sind.
- Die Milch zugeben, dann das Mehl, das Lebkuchengewürz und das Backpulver
- Gute vermischen und den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Muffinsförmchen mit Papiermanschetten auslegen und jeweils zu 2/3 mit Teig füllen.
- Im Backofen für 35 Minuten backen.
- Für das Frosting den Frischkäse mit dem Staubzucker glatt rühren. Mit einer Spritztüle auf die Kuchen drappieren und mit den Zuckerperlen garnieren.



Weihnachts-Roulade

mit Granatapfel und Orange

An der Weihnachtsfabel gibt es neben allerlei pikanten Köstlichkeiten auch meist eine festliche Torte – dieses Jahr gibt es Roulade, die opulent dekoriert wird und der Torte in nichts nachsteht!

ZUTATEN (1 ROULADE)

- 4 Eier
- 1 kleines Glas (ca. 200 ml) Kristallzucker
- 1 kleines Glas (ca. 200 ml) Mehl
- 200 ml Obers
- 200 g Frischkäse
- 1 Msp. gemahlene Vanille
- 2 gehäufte TL Lebkuchengewürz
- Abrieb einer Orange
- Saft einer halben Orange
- 1 Espressotasse Orangenmarmelade

Zum Garnieren:

- Granatapfelkerne
- Orangenscheiben (in Achtel geschnitten)
- Rosmarinzweige
- Lebkuchengewürz
- optional: Baiser, Spekulatius,...

ZUBEREITUNG

- Als erstes wird die Füllung zubereitet: das Obers steif schlagen und mit dem Frischkäse, dem Orangensaft, dem Schalenabrieb, der Vanille und 1 TL der Marmelade verrühren. Kalt stellen.
- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Eier mit dem Kristallzucker schaumig schlagen.
- Das Mehl und das Lebkuchengewürz unterrühren und den Teig in eine kleine Backform (etwas größer als ein halbes Backblech) füllen, die zuvor mit Backpapier ausgelegt ist.
- Im Backofen 13-14 Minuten backen. Evtl. noch eine Minute nachbacken, wenn die Oberfläche noch sehr weich ist.
- Aus dem Ofen nehmen und vorsichtig mit der Teigseite nach unten auf ein Geschirrtuch legen. Das Backpapier ist nun auf der Oberseite und kann abgezogen werden. Die Roulade mit dem Geschirrtuch so fest wie möglich einrollen lassen.
- Wenn die Roulade fast ausgekühlt ist, vorsichtig öffnen. Ganz flach wird die Roulade nicht mehr, aber das ist zum Füllen auch nicht notwendig. Mit Marmelade bestreichen, danach zwei Drittel der Creme großzügig verteilen und erneut einrollen.
- Mit der übrigen Creme außen einstreichen und mit Granatapfelkernen, Orangenstücken, Baiser, Rosmarin und gestreuten Gewürzen garnieren.



Lebkuchen-Porridge

mit Kakao

Hände hoch – wer liebt es zu brunchen?

Besonders ausgiebig lässt es sich genießen, wenn es draußen winterlich kalt ist und drin die Kerzen und der Ofen schon zum Frühstück angemacht werden. Dazu gibt es köstliches Porridge!

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 100 – 120 g Haferflocken
- 300 ml Pflanzenmilch
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Honiglebkuchen-Gewürz
- 3-4 EL Haselnusskerne

Für das Topping zusätzlich:

- Schokoraspeln
- Spekulatius oder andere weihnachtliche Kekse
- Granatapfelkerne

ZUBEREITUNG

- Die Haferflocken mit der Milch in einen Topf geben und langsam aufköcheln lassen. Kakao und Lebkuchengewürz einrühren.
- Vom Herd ziehen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Sollte die Konsistenz dann zu dick sein, noch etwas Milch zugießen.
- In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Haselnusskerne goldbraun rösten. Die Kerne halbieren, den Großteil davon unter unter das Porridge rühren, einige zur Dekoration aufheben.
- Das Porridge in Schüsseln anrichten und mit Schokoraspeln, Haselnusskernen, gebrochenem Spekulatius und Granatapfelkernen garnieren.



Christmas Millefeuilles

nach englischer Art

Millefeuilles sind ein Dessert aus der französischen Küche. Blätterteigstücke werden mit reichlich Creme dekorativ gefüllt. Hier kommt zur Frischkäsecreme noch eine klassisch englische Früchtefüllung mit Schuss.

ZUTATEN (4 STÜCK)

- 150 g Rosinen
- 150 g getrocknete Cranberries
- 150 g getrocknete Aprikosen
- Abrieb einer Bio-Orange
- 2 EL brauner Zucker
- 1/2 Espresso-Löffel Zimt
- 1/2 TL Espresso-Löffel gemahlene Gewürznelken
- eine großzügige Prise Muskatnuss
- 100 ml dunkler Rum
- 300 g Frischkäse
- 5 EL Staubzucker + zum Bestreuen
- 1 großzügige Prise Zimt
- 1 Pkg. Blätterteig

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und den Blätterteig ausrollen. Mit einem großen Glas 12 große Kreise ausstechen.
- Auf ein Blech legen und mit ungefüllten Backformen (Springform etc.) beschweren – nicht allzu schwer, aber auch nicht zu leicht.
- 20 Minuten backen, bis die Teigkreise goldbraun sind.
- In der Zwischenzeit die Füllungen rühren: Trockenfrüchte grob hacken, den Rum, Orangenabrieb und den braunen Zucker zugeben. Mit einem Standmixer oder Pürierstab grob zu einer Paste verarbeiten.
- Den Frischkäse mit dem Staubzucker und der Prise Zimt glatt rühren.
- Die Blätterteig-Kreise aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- Die Füllungen in zwei Spritzbeutel füllen.
- Auf 8 Teigkreise mit der Früchtefüllung ein großes Plus-Zeichen aufspritzen. Die vier verbleibenden Flächen mit Frischkäsecreme füllen.
- Jeweils einen verzierten Teigkreis auf einen anderen setzen und mit einem unverzierten Teigkreis abschließen. Die so entstandenen 4 Millefeuilles mit Staubzucker bestreuen, nochmals mit einem Klecks Creme verzieren und dekorieren.



Vanillecreme

mit Spekulatius und Apfel

Weihnachtliche Desserts dürfen zur Abwechslung auch mal gesund sein! Dieses Gläschen Winterfreude ist im Nu gemacht und als schnelles Dessert auch bei überraschendem Besuch absolut geeignet!

ZUTATEN (PRO PORTION)

- 200 g Joghurt
- 1 großzügige Messerspitze gemahlene Vanille (oder Vanillemark)
- 3 EL Apfelmarmelade (oder selbstgemachte Apfel-Rosmarin-Marmelade, siehe Seite xx)
- 4-5 Spekulatius-Kekse

ZUBEREITUNG

- Das Joghurt mit der Vanille glatt rühren.
- Die Spekulatius-Kekse grob hacken, ein Stück zur Dekoration zurückbehalten.
- Joghurt, Apfelmarmelade und Kekse übereinanderschichten, noch einmal wiederholen.
- Mit einem Spekulatius-Keks garnieren und servieren.



Gebratene Birne

mit Kaffee creme und Spekulatius

Dieses Rezept lebt definitiv nicht von der komplizierten Zubereitung, sondern von den wenigen Zutaten, die außergewöhnlich gut zusammenpassen. Birne, Kaffee und der säuerliche Topfen ergeben zusammen mit den winterlichen Gewürzen einen Traum von Dessert.

ZUTATEN

- 1 Birne
- 3 EL brauner Zucker
- 200 g Topfen (Quark)
- 1 TL Staubzucker
- 2 cl Espresso
- Staubzucker
- zum Bestreuen Kakao und/oder Zimt
- 1-2 Spekulatius-Kekse

ZUBEREITUNG

- Die Birne halbieren und das Kerngehäuse herausstechen.
- Ein Backblech mit Backpapier belegen und den braunen Zucker in der Mitte verstreuen. Die Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten darauflegen. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Die Birnen sollen schön weich sein und der Zucker goldbraun karamellisiert.
- Die Birnenhälften herausnehmen und umdrehen, etwas mit dem noch flüssigen Karamell bestreichen. Die Birnenhälften auf Teller setzen.
- Den Topfen mit dem Espresso und dem Staubzucker verrühren – diese Creme großzügig in die ausgehöhlten Birnen füllen.
- Mit dem Staubzucker über die Birnen und den Teller streuen. Mit den Gewürzen die Creme verzieren, Kekse darüberbröseln und servieren.



Zimtparfait

mit Erdnüssen und Mandarinensauce

Gefrorenes im Winter ist immer ein ganz besonderer Dessert-Moment. Das Zimtparfait ist herrlich cremig und sorgt für ein Wow-Erlebnis am weihnachtlichen Nachspseisenteller. Und es ist quasi gelingsicher!

ZUTATEN (6-8 PORTIONEN)

- 200 ml Obers
- 50 g griechischer Joghurt
- 2 Dotter
- 100 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt

Karamell-Erdnüsse:

- 50 g Erdnüsse in Schale
- 1 TL Butter
- 2 EL brauner Zucker
- eine großzügige Prise Salz

Mandarinensauce:

- Saft von 4 Mandarinen
- 50 g Gelierzucker
- Schokoraspeln (zB. Mit dem Messer vom Schoko-Nikolaus abschneiden)

ZUBEREITUNG

- Für das Parfait die Dotter mit dem Zucker und dem Zimt mehrere Minuten cremig mixen.
- Obers steif schlagen und Joghurt unterheben.
- Die Eimasse und die Obersmasse mit einer Spachtel vorsichtig vermengen. So bleibt die im Obers eingeschlagene Luft bestehen.
- Eine Parfaitform oder Muffinsförmchen mit Folie auslegen und die Masse einfüllen. Wer Silikonformen benutzt, braucht sie nicht auszulegen.
- Im Tiefühlfach mindestens 12 Stunden frieren.
- Für die Karamell-Erdnüsse Butter und Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Ständig rühren, bis es zu karamellisieren beginnt.
- Erdnüsse dazugeben, gut durchrühren. Herausnehmen, auf einem Stück Packpapier zum Trocknen auslegen und salzen.
- Für die Mandarinensauce den Saft mit dem Gelierzucker zum Köcheln bringen. Nach einigen Minuten vom Herd ziehen und auskühlen lassen. Ist die Konsistenz zu gel-artig, mit heißem Wasser aufrühren.
- Das Parfait zum Servieren stürzen. Mit den Karamell-Erdnüssen und den Schokosplittern bestreuen. Die Mandarinensauce darüberträufeln.



Gewürz-Tiramisu

Winterlicher Genuss im Glas

Für ein leckeres Tiramisu muss es nicht unbedingt Sommer sein – auch im Winter lässt sich so ein cremiges Dessert mit reichlich Rum gut genießen! Ein paar winterliche Gewürze sorgen für die passende Stimmung in der kalten Jahreszeit!

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 250 ml Schlagobers
- 250 g Mascarpone
- 100 g Topfen
- 250 ml Pflanzenmilch (oder Kuhmilch)
- 3 EL Kakao
- 1 TL Rum wenn gewünscht
- 1/2 TL Kurkuma
- 1/2 TL Zimt
- 1 Msp. gemahlener Sternanis
- 1 EL Bourbon-Vanillezucker
- ca. 20 Löffelbiskuits (Biskotten)

ZUBEREITUNG

- Für den Kakao zum Tunken die Milch erwärmen und den Großteil des Kakaopulvers darin auflösen. Die Hälfte der Gewürze (Kurkuma, Zimt, Anis) einrühren. Den Rum dazugeben.
- Das Schlagobers steif schlagen. Mascarpone und Topfen glattrühren und das Obers unterheben.
- Die restlichen Gewürze unter die Creme rühren: Vanillezucker, Kurkuma, Zimt und Anis.
- In Gläser schichten: ein Klecks Creme, darauf die in den Kakao getunkten Löffelbiskuits. Den Vorgang wiederholen. Danach mit Creme abschließen und mit dem restlichen Kakao bestreuen.



Lebkuchen-Soufflé

Außen luftig mit cremigem Kern

Soufflé sorgt immer für eine besonders festliche Stimmung. Die Spannung steigt, wenn die kleinen Küchlein im Ofen größer werden und dann besonders luftig noch warm serviert werden!

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 125 ml Schlagobers
- 2 Eier
- 1 TL Stärke
- 50 g Staubzucker
- 1 Msp. Abrieb einer Orangenschale
- Staubzucker und Zuckerdekor zum Garnieren
- Butter und Staubzucker für die Förmchen

ZUBEREITUNG

- Die Lebkuchen in kleine Stücke schneiden und mit dem Obers, dem Orangenabrieb und der Stärke in einen Kochtopf geben.
- Langsam erwärmen und mit dem Schneebesen ständig rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Diese beiseite stellen, bis sie nur noch lauwarm ist.
- Eier trennen, Dotter und Zucker schaumig rühren.
- Die Dottermischung zur Lebkuchenmasse geben und gut verrühren.
- Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee unter die Lebkuchenmasse heben.
- Die Auflaufform mit heißem Wasser ca. 2 cm hoch füllen und in den vorgeheizten Backofen (200 Grad) stellen.
- Die Souffleförmchen ausbuttern und mit Staubzucker austreuen. Die Lebkuchenmasse auf die Förmchen verteilen und in das heiße Wasserbad stellen. Ca. 25 Minuten backen.
- Die Souffles zum Servieren auf Teller stürzen oder direkt in den etwas abgekühlten Souffleförmchen servieren. Mit Staubzucker großzügig bestreuen und mit Zuckerdekor garnieren.



Apfel-Marzipan-Auflauf

Weihnachtliche Dessertfreude

Warme Desserts haben im Winter ihren besonderen Reiz. Sie erinnern an damals, als alle am großen Tisch saßen und in der Stube im Ofen frisch gebacken wurde. Kaum aus dem Ofen geholt, darf auch schon angeschnitten werden – dazu eine große Tasse Tee oder Kakao!

ZUTATEN (1 LÄNGLICHE KASTENFORM)

- Mürbteig (entweder gekauft oder aus 300g Mehl, 200 g Butter, 100 g Staubzucker, 1 Ei geknetet und 30 Minuten im Kühlschrank gerastet)
- 3 große Äpfel
- 1/8 Liter Milch
- 2 Eier
- 100 g Sauerrahm
- 100 g Marzipan (roh)
- 1 TL Staubzucker
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

- Den Mürbteig in einer Kastenform auslegen (ca. 25 x 10 cm). Die Teigländer sollen ca. 5cm hoch sein.
- Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und hobeln. In die Kastenform auf den Teig schichten und etwas andrücken.
- Milch, Rahm, Eiern, Staubzucker und Gewürzen verquirlen. Das Marzipan ganz klein hacken und dazugeben.
- Die Masse auf die Äpfel gießen. Das Ganze in den auf 200 g vorgeheizten Backofen stellen und ca. 30 Minuten backen. Der Teig an den Rändern soll goldbraun sein und die Milch-Ei-Masse gestockt sein.



Vanille-Orangen-Flan

mit Orangen-Karamell

Flan ist eine besonders feine Form des Puddings.

Die Eimasse wird sehr sanft im Wasserbad gestockt, wodurch eine herrliche Cremigkeit erreicht wird. Für die Prise Weihnachtsstimmung sorgt das Karamell, das einen Hauch Orange als Besonderheit bekommt.

ZUTATEN (2 STK.)

- 2 Eier
- 50 g brauner Zucker
- Mark einer halben Vanilleschote
- 140 ml Milch
- Abrieb einer halben Orange

Für das Orangen-Karamell:

- 50 g Rohrzucker
- 40 ml Obers
- 2 cl Orangensaft
- 1 Prise grobes Salz

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 140 Grad vorheizen und eine Ofenform mit Wasser gefüllt hineinstellen.
- Den Zucker mit den Eiern schaumig aufschlagen. Das Vanillemark und den Abrieb der Orangenschale dazugeben und untermengen.
- Die Milch einrühren und die Masse in Förmchen füllen, die Förmchen in das Wasserbad stellen und 60 Minuten backen.
- Für das Karamell den Zucker in einer Pfanne schmelzen – das dauert einige Minuten. Vom Herd nehmen und das Obers sowie den Orangensaft und das Salz einrühren. Rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- Die Flans auf Teller stürzen, mit dem Karamell beträufeln und mit einem Florentiner garnieren.



Maroni-Dessert

mit Kumquats

Kumquats sind Zwergorangen. Ihr feiner, zitrusfruchtiger Geschmack passt wunderbar in die Weihnachtszeit, in der Orangen ebenso beliebt sind. Kumquats werden mit Schale gegessen und sind wie ihre großen Verwandten reich an Vitamin C!

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 150 g gekochte Maroni
- 100 ml Schlagobers
- 1 Pkg Sahnesteif
- 1 EL Zucker
- 50 g Topfen
- 1 Msp. Vanillemark
- eine Prise Lebkuchengewürz
- Schokoflocken zum Garnieren
- 8-10 Kumquats
- Saft von 1 großen Orange
- 1 TL braunen Zucker
- 1 TL Rum
- 1 Sternanis

ZUBEREITUNG

- Das Schlagobers mit dem Sahnesteif ganz steif schlagen.
- Die Maroni mit dem Zucker und 3 EL Wasser im Standmixer sehr fein pürieren.
- Obers, Maronipüree und Topfen verrühren. Vanillemark und Lebkuchengewürz dazurühren.
- Die Kumquats jeweils dritteln (in Scheiben schneiden). In einer Pfanne den Orangensaft mit dem Rum, dem Zucker und der Sternanis erhitzen und die Kumquats darin schwenken. Bei ganz kleiner Hitze einköcheln lassen, bis der Orangensaft eindickt (ca. 5 Minuten). Bei Bedarf etwas Wasser zugeben, wenn es zu klebrig wird.
- Die Maronicreme in Gläsern anrichten und mit Schokodekor bestreuen. Die Kumquats dazu anrichten und mit Staubzucker dekorativ bestreuen.



Heidelbeer-Punsch

Fruchtig und heiss

Punsch und Glühwein ist wohl eines der schönsten Extras der Adventzeit. Es muss aber nicht immer alkoholischer Punsch sein! Für genug Geschmack sorgen selbstverständlich auch fruchtiger Saft und kräftige Gewürze! Wer es dennoch "mit Schuss" mag, verwendet statt Saft einfach entsprechenden Likör.

ZUTATEN (2 GLÄSER)

- 200 ml Weisswein
- 200 ml Wasser
- 4 cl Heidelbeersaft (oder Heidelbeerlikör)
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Orange
- 1 TL brauner Zucker
- frische Beeren

ZUBEREITUNG

- Wein, Wasser, Heidelbeersaft und die Gewürze in einen Topf geben und aufkochen.
- Auch die in Scheiben geschnittene Orange wird dazugegeben.
- Mit frischen Beeren und evtl. noch mehr Zucker verfeinern und servieren.



Apfel-Amaretto-Glühwein

Süßer Adventgenuss

Dieser Glühwein ist meine absolute persönliche Empfehlung, mein Signature-Weihnachtsdrink und einfach der beste Glühwein, den ich je getrunken habe. Alle Jahre wieder lautet daher das Motto, und das Rezept muss unbedingt weitergegeben werden!

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- 250 ml Weisswein
- 6 cl Amaretto
- 1 Apfel
- 6 cl Amaretto zum Einlegen

ZUBEREITUNG

- Den Apfel achteln und jeweils das Kerngehäuse entfernen. Die Achtel dann in millimeterdünne Scheiben schneiden, sodass lauter kleine Stücke entstehen.
- In Amaretto marinieren und im Kühlschrank aufbewahren – das ist bis zu einer Woche möglich, wenn ihr etwas nachgießt und öfter damit Glühwein zubereiten möchtet.
- Für den Glühwein Weisswein erhitzen und Amaretto einrühren.
- Jeweils einige eingelegte Apfelstücke in das Glas geben und servieren.



Amaretto Sour

Cheers to Xmas

Old but gold! Ein Glas Amaretto Sour gut gekühlt ist eine wahre Offenbarung an weihnachtlichen Aromen und ein toller Begleiter zum Keksebacken. Amaretto ist übrigens Mandellikör und man kann die Aromen von Marzipan und Keksen quasi daraus riechen!

ZUTATEN (PRO GLAS)

- 5cl Amaretto
- 3 cl Zitronensaft (ca. 1 Zitrone)
- 2 cl Orangensaft (ca. 1/2 Orange)
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- Zitrone und Orange auspressen und mit dem Amaretto verrühren, am Besten in einen Shaker geben.
- Eiswürfel dazugeben, kurz shaken und durch ein Sieb in das Glas gießen.
- Wenn kein Barequipment vorhanden ist, könnt ihr das Amaretto-Zitronen-Orangen-Gemisch auch kurz ins Gefrierfach stellen und mit einem großen Eiswürfel servieren.

A close-up photograph of a glass filled with a thick, golden-yellow liquid, topped with a layer of white foam. A small, round, golden-brown cookie is perched on the rim of the glass. The background is dark and out of focus, with some warm, glowing lights.

Winterliche goldene Milch

Wärmend und würzig


Die Kurkuma-Milch, auch goldene Milch genannt, gilt als besonders gesundes Getränk. Wie praktisch, denn im Winter ist sie ein echter Seelenwärmer und schmeckt an kalten Tagen abends auf dem Sofa einfach nach purer Zuwendung. Alle Fans von Pumpkin Spice Latte werden auch die goldene Milch lieben!

ZUTATEN (PRO GLAS)

- 200 ml Pflanzenmilch (zB. Mandelmilch)
- 1 TL Kurkuma
- 1/2 TL Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

- Die Milch in einem Topf erwärmen – ein wenig davon kannst du auch beiseite nehmen und als Topping aufschäumen.
- Die Gewürze in die heiße Milch einrühren.
- Mit Milchschaum und einer Prise Lebkuchengewürz toppen und genießen.



*Das Keksebacken gehört zum Advent wie der
Adventkalender oder der Adventkranz.
Ursprünglich wurden die Kekse in den Klöstern
gebacken, um sie an die Armen zu verteilen und
Weihnachtsfreude zu verbreiten. Heute ist das
Keksebacken ein weltweit verbreiteter
Adventbrauch.*



Florentiner

Knusprig und schnell gemacht

Florentiner sind kleine flache Gebäcke, die aus Mandeln und einer Honigmischung bestehen. Die Unterseite wird in Kuvertüre getunkt. Der Ursprung liegt wohl in Italien und die kleinen Teilchen, dazu einen starken Espresso, erinnern auch im Advent an den Urlaub im Süden.

ZUTATEN (1 BLECH)

- 25 g Butter
- 25 g Zucker
- 25 g Honig
- 50 g Obers
- 100 g gehobelte Mandeln
- 2 Rippen Kochschokolade
- eine kleine Flocke Kokosfett

ZUBEREITUNG

- Für die Florentiner Butter, Zucker, Honig und Obers in einer Pfanne aufköcheln und gut verrühren. Die Mandelblättchen zugeben und einige Minuten köcheln, bis die Masse eindickt.
- Die Masse dünn auf ein Backblech mit Backpapier streichen und im Ofen bei 150 Grad goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke brechen. Übrigens: wer die Florentiner als Kekse backen möchte, kann auch mit dem Löffel kleine Plätzchen aufs Blech setzen.
- Schokolade und Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen, die Ecken der Florentinerstücke darin tunken und auskühlen lassen.



Gewürz-Raunigl

Rumgetränkte Kuchenwürfel

*Raunigl, Raunigel, Rauwurz oder auch
Kokoswürfel werden die getränkten Kuchenwürfel
genannt – egal, welchen Namen man verwendet:
herrlich saftiges-schokoladiges
Weihnachtsgebäck ist garantiert!*

ZUTATEN (1 BLECH)

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 30 g Backkakao
- 220 g Zucker
- 125 ml Milch
- 80 g Butter
- 1 EL Backpulver
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Kurkuma

Für die Tunke:

- 250 g Ceres
- 250 ml Rum
- 220 g Staubzucker
- 5 Rippen Kochschokolade
- 300 g Kokosflocken

ZUBEREITUNG

- Butter und Zucker schaumig mixen. Die Eier und die Milch dazugeben.
- Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver vermengen. Alles zur Ei-Zucker-Butter-Mischung geben.
- Zu einem homogenen Teig mixen und in eine befettete und bemehlte rechteckige Ofenform füllen. Der Teig soll ca. 3 cm hoch stehen.
- Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen überprüfen, ob der Teig in der Mitte durchgebacken ist.
- Gänzlich auskühlen lassen und erst dann in ca. 3×3 cm große Würfel schneiden. Je nachdem wie hoch der Teig geworden ist, können es auch etwas längliche Stücke werden – das ist kein Problem.
- Die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen, den Rum und den Staubzucker einrühren. Es soll eine cremig-flüssige Tunke entstehen.
- Die Kuchenwürfel darin eintauchen und gleich in den Kokosraspeln wälzen. In einer Dose aufbewahren und im Advent genießen.



Gerduie

Persische Walnusskekse

Gerduie sind persische Walnussplätzchen. Sie werden wie die hierzulande bekannten Engelsaugen mit einer Marmeladefüllung gebacken und sind herrlich mürbe.

ZUTATEN (3 BLECHE)

- 500 g Mehl
- 300 g Butter
- 200 g Staubzucker
- Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 g Walnusskerne
- Marmelade oder Obst nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- Butter und Staubzucker ca. 10 Minuten mixen, bis eine cremige Mischung entsteht
- Eigelb von 3 Eiern begeben und nochmals ca. 2-3 Minuten mixen
- 1/2 Pkg. Vanillezucker begeben und nochmals mixen
- Mehl langsam einsieben und mit einer Spatel vorsichtig unterheben – der Teig ist somit fertig.
- Eiklar in kleine Schüssel geben (nicht mixen)
- Walnusskerne mit dem Nudelwalker zerreiben und in kleine Schüssel geben
- Aus dem Teig werden kleine Kugeln (ca. 1-2cm Durchmesser) geformt, die zuerst kurz in die Eiklarschüssel gehoben werden und dann in den zerriebenen Walnusskernen gewälzt werden, sodass sie auf allen Seiten schön bedeckt sind.
- Die Kugeln flachdrücken und auf das Backblech legen. Mit dem Finger in jedes Keks eine Einbuchtung in die Mitte machen und mit einem kleinen Klecks Marmelade (oder Schokolade, Früchte) füllen (mit einer Spritztüte oder einem kleinen Löffelchen)
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15min backen. Auskühlen lassen und genießen!



Husarenkrapferl

alias Engelsaugen

Die Husarenkrapferl sind ein tolles Rezept für einfache Weihnachtskekse. Hier muss weder ausgestochen noch besonders genau geformt werden. Aus gleich großen Teigkugeln entstehen die Kekse, die wunderbar mürbe sind.

ZUTATEN (2-3 BLECHE)

- 320 g glattes Mehl
- 1 TL Backpulver
- 120 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft
- 60 g geriebene Mandeln
- 3 Dotter
- 250 g weiche Butter
- 1 verquirltes Ei (zum Bestreichen)
- Mandelblättchen (zum Bestreuen)
- Marmelade (Heidelbeere, Erdbeere,...)

ZUBEREITUNG

- Mehl und Backpulver vermischen. Alle anderen Zutaten dazugeben (die Butter klein würfeln).
- Alles mit den Händen zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie wickeln. Mind. 1/2 h im Kühlschrank rasten lassen.
- Aus dem Teig kleine Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen. In jede Kugel mit dem Stiel eines Kochlöffels eine tiefe Mulde stechen.
- Jede Kugel mit Mulde mit dem verquirlten Ei bestreichen. Danach großzügig Marmelade in die Mulden füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen und die Blättchen etwas andrücken, damit sie fest an den Keksen haften.
- Bei 170 Grad backen, bis die Kekse und die Mandelblättchen goldbraun gebacken sind (ca. 12 Minuten).



Kokosbusserl

Karibische Keksfreude

Kokosbusserl oder Kokosmakronen sind das wohl beliebteste Rezept zur Eiklar-Verwertung. Es entstehen saftige kleine Busserl. Zum karibischen Geschmack der Kokosraspeln passt die dunkle Schokolade ganz wunderbar.

ZUTATEN (2 BLECHE)

- 3 Eiklar
- 150 g Staubzucker
- 150 g Kokosraspeln
- ein Spritzer Zitronensaft
- 80 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG

- Eiklar kurz anschlagen, die Hälfte des Zuckers zugeben und weiterschlagen. Dann den restlichen Zucker zugeben und alles nochmal gut schlagen.
- Kokosraspeln und den Zitronensaft untermengen.
- Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier setzen und bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen. Immer wieder kontrollieren, dass die Spitzen nicht verbrennen, sie sollen nur gebräunt sein.
- Auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade schmelzen und ca. 5mm hoch in ein Gefäß füllen. Jedes Kokosbusserl eintunken und trocknen lassen.



Rumkugeln

mit nur drei Zutaten

Aus nur drei Zutaten und gutem Rum entstehen ganz ohne Backen tolle kleine Pralinen. Sie können entweder in Kokosraspeln, in Kakao oder anderen bunten Streuseln gewälzt werden und sehen sehr hübsch aus – perfekt auch als Mitbringsel oder zum Verschenken!

ZUTATEN

- 180 g Kristallzucker
- 140 g geriebene Haselnüsse
- 120 g geriebene dunkle Schokolade
- 8 EL Inländerrum
- Kokosraspeln oder bunte Streusel zum Wälzen
- evtl. Pralinenpapiere

ZUBEREITUNG

- Alle trockenen Zutaten vermischen und dann den Rum einrühren.
- Je ½ EL der Mischung mit den Händen zu Kugeln rollen und dann im Dekor wälzen.
- Wenn die Masse zu trocken ist, noch Rum nachgeben – damit aber vorsichtig sein, denn der Teig wird schnell zu feucht und die Kugeln werden dann nicht mehr schön fest – aber auch das kann man wiederum mit der Zugabe von Nüssen regulieren.



Vanillekipferl

mit Vanillezucker

Ein Stück österreichische Tradition sind diese Vanillekipferl. Sie sollen in reichlich Vanillestaubzucker gewälzt sein und beinahe wie mit einer Schneesicht bedeckt sein. Der Vanillezucker lässt sich übrigens längere Zeit in einer Dose aufbewahren!

ZUTATEN (3 BLECHE)

- 280 g Mehl
- 200 g Butter (warm)
- 100 g geriebene Mandeln
- 80 g Staubzucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Ei

Für den Vanillezucker:

- 200 g Staubzucker
- 1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)

ZUBEREITUNG

- Mehl, Mandeln und Zucker miteinander vermengen und auf der Arbeitsfläche aufhäufen.
- Die Butter in kleine Stücke schneiden und darauf verteilen.
- In der Mitte des Mehlhügels eine Mulde machen und das Ei hineinschlagen und das Mark der ausgekratzten Vanilleschote dazugeben.
- Alles zu einem Teig verkneten und ca. 40 Minuten im Kühlschrank rasten lassen (in Frischhaltefolie gewickelt).
- Den Teig herausnehmen. In den Händen lauter kleine Stücke zu Schlagen mit weniger als 1 cm Durchmesser und ca. 5 cm Länge formen. Daraus Kipferl formen.
- Die Kipferl bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.
- Für den Vanillezucker das Mark der Schote und den Zucker vermengen. Die warmen Kipferl darin vorsichtig wälzen.



Rentier-Cookies

Aussteckkekse in süßen Formen

Hier wird man für ein gutes Rezept zum Ausstechen fündig: aus diesem Teig lassen sich auch filigrane Formen wie die süßen Rentiere gut ausstechen, ohne dass sie beim Backen zerlaufen. Auch zum Bestempeln mit Keksstempel eignet sich der Teig sehr gut!

ZUTATEN (2-3 BLECHE)

- 280 g Mehl
- 150 g Butter
- 125 g Staubzucker
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- Abrieb 1/2 Bio-Orange

ZUBEREITUNG

- Mehl und Zucker vermischen. In die Mitte eine Mulde machen und das Ei reinschlagen.
- Die kalte Butter in Stücke schneiden und auch dazugeben, ebenso den Orangenabrieb.
- Alles zu einem Teig verkneten und mind. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig 4-5 mm dick ausrollen. Kreise ausstechen und mit einem Keksstempel bestempeln. (man sieht es auf dem Foto leider nicht so gut - ich habe einen Rudolph-Rentier-Stempel benutzt)
- Bei 180 Grad 7-8 Minuten backen, bis die Ränder gut Farbe bekommen. Vorsichtig auf einen Teller heben und kalt werden lassen (sie werden erst beim Auskühlen fest).



Baileys-Kugeln

mit weißer Schokolade

*Diese Kugeln sind eine wahre Freude für alle Liebhaber*innen von Sahnelikör! Als Pendant zu den Rumkugeln werden die Baileyskugeln mit weißer Schokolade und fein geriebenen Mandeln gemacht – ein Träumchen!*

ZUTATEN (1 PIE)

- 120 g weiße Schokolade
- 140 g geriebene Mandeln
- 180 g Kristallzucker
- 8-10 EL Baileys (Sahnelikör)
- Kokosraspeln zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- Die weiße Schokolade raspeln. Mit den geriebenen Mandeln und dem Zucker vermengen
- Den Baileys dazugeben und gut durchrühren. Gebt zuerst nicht zuviel davon dazu – die Masse sieht sehr trocken aus, aber beim Kugeln formen passt es dann genau. Wenn ihr zuviel Baileys erwischt habt, könnt ihr es auch mit Mandeln wieder ausgleichen.
- In den Handflächen kleine Kugeln rollen und in Kokosraspeln wälzen.

*Ob Wichteln, Adventkalender, kleine
Aufmerksamkeit für Kolleg*innen oder Nachbarn
oder Giveaway für das Weihnachtsessen:
selbstgemachte Geschenke aus der Küche sorgen
immer für Freude und Überraschung.*





Ingwer-Orangen-Kakao

Heiße Schokolade mit Pepp

*Heiße Schokolade, aber mit Pepp – na, wie klingt das? Für alle Kakao-Liebhaber*innen ist dieses Gläschen eine tolle Geschenkidee, die für vorweihnachtlichen Genuss sorgen wird!*

ZUTATEN (10 STÜCK)

- ½ TL Ingwer-Wurzel
- 1 Bio-Orange
- 4 EL Kakaopulver
- 3 EL Kristallzucker

ZUBEREITUNG

- Die Ingwerwurzel schälen und reiben. Die Orangenabrieb ebenso abreiben.
- Ingwer und Orangenabrieb auf ein Backblech mit Backpapier verteilen und bei 150 Grad 15 Minuten im Backrohr trocknen lassen (zwischendurch 2-3 Mal umrühren und neu verteilen)
- Das getrocknete Orangen-Ingwergemisch mit einem Löffel gut zerdrücken, sodass es ganz fein zerbröselt wird.
- Kakao, Zucker und getrockneten Ingwer & Orange vermischen und in kleine Schraubgläser füllen.
- Schreibt auf einen hübschen Anhänger oder ein Etikett, dass zum Genießen eineinhalb bis zwei Teelöffel der Mischung in eine große Tasse heiße Milch gerührt werden.



Walnusspaste

als toller Begleiter zu Gemüse und Pasta

Einfach, schnell, lecker und raffiniert zugleich!

Wie Pesto wird hier aus Nüssen und Öl eine cremige Paste gemixt, die ganz toll zu Gemüse und auch Knoblauchnudeln schmeckt.

ZUTATEN

- 50 g Walnusskerne
- 80 ml Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

- Die Walnusskerne klein hacken und auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Bei 150 Grad im Backofen einige Minuten rösten lassen. Am Besten dabeibleiben und gleich herausnehmen, sobald das Röstaroma bemerkt wird – so vermeidet ihr, dass es beginnt, verbrannt zu riechen.
- Herausnehmen und nochmal ganz fein hacken bzw. im Mörser zerkleinern. Mit Sonnenblumenöl verrühren, bis eine dickflüssige Paste entsteht.
- In kleine Schraubgläser füllen und nochmal mit Sonnenblumenöl gut bedecken.



Apfel-Rosmarin-Marmelade

Perfekt zum Verschenken

Apfelmarmelade ist Advent pur. In Kombination mit dem Rosmarin macht sie allen Freude, die gerne mit Geschmäckern experimentieren. Der Rosmarin gibt eine wunderbar waldige Note!

ZUTATEN (CA. 6 GLÄSER)

- 650 g Äpfel (geschält und entkernt)
- 1/4 Liter Apfelsaft
- 300 g Gelierzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 1 TL Zitronenschale getrocknet
- 3 große Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

- Die Äpfel schälen und vom Kerngehäuse befreien.
- In kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Apfelsaft, den Rosmarinzweigen und dem Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen.
- Den Gelierzucker und die Zitronenschale einrühren und köcheln, sodass sich die Zuckerkristalle auflösen.
- Den Rosmarin entfernen, mit dem Pürierstab mixen, dann die Rosmarinzweige wieder zugeben und noch mehrere Minuten köcheln lassen.
- Die Rosmarinzweige entnehmen und noch heiß in Gläser füllen. Wer möchte, kann jeweils mehrere Rosmarinnadeln in die Marmelade drücken zur Dekoration – sie sollen aber bedeckt sein, um Schimmel zu vermeiden.
- Wenn die Gläser ausgekühlt sind, mit hübschen Etiketten beschriften und mit einem Geschenkband dekorieren.



Früchtekuss-Tee

Weihnachtszeit ist Teezeit!

Advenzeit und auch die kalten Jännertage sind Tee-Zeit! Eine Tasse wärmenden, heißen Tee kann niemand verwehren – schon gar nicht, wenn er genau so schmeckt, wie man es am Liebsten hat! Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee – welcher ist dein liebster Tee?

ZUTATEN

- Trockenfrüchte nach Wahl (Äpfel, Ananas, Marillen, Kokos,...)
- Kräutertee aus dem Reformhaus

ZUBEREITUNG

- Wenn ihr die Kräuter mit den kleingehackten Trockenfrüchten vermischt, habt ihr im Handumdrehen einen leckeren fruchtigen Tee zum Verschenken, der genau den Vorlieben eures beschenkten Christkindes entspricht. Hier zwei Varianten, die sich noch beliebig nach Geschmack abwandeln lassen:
- Brennesseltee + getrocknete Äpfel + getrocknete Orangenschalen + getrocknete Brombeeren
- Grüntee + getrocknete Mango + getrocknete Papaya + Kokosraspel



Walnuss-Salz

ein Gläschen Würze zum Verschenken

Salz ist ein beliebtes Geschenk – nicht nur als Glücksbringer, wenn der Umzug in ein neues Haus oder eine neue Wohnung ansteht. Auch als kleine Aufmerksamkeit zu Weihnachten oder zu Geburtstagen macht ein aromatisches Salz immer viel Freude und kann auf jeden Fall gebraucht werden!

ZUTATEN

- 50 g Walnusskerne
- 150 g grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

- Die Walnusskerne klein hacken und auf ein Backblech mit Backpapier verteilen. Bei 150 Grad im Backofen einige Minuten rösten lassen. Am Besten dabeibleiben und gleich herausnehmen, sobald das Röstaroma bemerkt wird – so vermeidet ihr, dass es beginnt, verbrannt zu riechen.
- Die gerösteten Walnüsse mit dem groben Meersalz vermengen und in ein Schraubglas füllen.
- Für das liebevolle Etikett: Das Walnuss-Salz in eine Salzmühle füllen und das herrlich aromatische Salz für alle pikanten Speisen verwenden!



Kuchenmischung im Glas

zum Selberbacken

Kuchen geht einfach immer! Eine

*Kuchenmischung im Glas auch – es ist ein nettes
Geschenk für alle Fälle, das auch viel Spielraum
zulässt: von fruchtig bis schokoladig ist alles
möglich!*

ZUTATEN

- ein 500 g Glas
- 150 Gramm Mehl, vermischt mit 1 Teelöffel Backpulver und 1 Prise Salz
- 60 Gramm braunem Zucker
- 60 Gramm weißem Zucker
- 40 Gramm gehackten Mandeln, Nüssen, Haferflocken o.ä.
- 40 Gramm gemahlenen Nüssen oder Mandeln, wer es schokoladig möchte, mischt die Nüsse mit Kakao, oder man kann auch Kokosflocken statt den Nüssen nehmen.

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten der Reihe nach in ein Glas schichten.
- Zum Auffüllen (das Glas muss randvoll sein) entweder kleine Schokolinsen, gehackte Schokolade oder gehackte Oreo-Kekse, wer es fruchtiger mag: Trockenfrüchten (zB. Rosinen, Cranberries).
- Für euer liebevolles Etikett: zuzugeben für den Rührteig sind noch 120 Gramm weiche Butter, 2 mittelgroße Eier sowie eventuell 2–3 Esslöffel Milch, wenn der Teig recht fest ist. Das Rezept ergibt eine kleine Kastenkuchenform. Gebacken wird bei 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten.



Rosmarin-Öl

für Gemüse-Fans

Selbst aromatisiertes Öl eignet sich toll als Geschenk mit persönlicher Note. Das Rosmarinöl kann nicht nur zum Beträufeln von Salat und Gemüse verwendet werden, sondern auch zum Marinieren, Braten und Grillen!

ZUTATEN

- 250 ml Olivenöl
- 3 große Rosmarin-Zweige

ZUBEREITUNG

- Olivenöl in eine Bügelflasche füllen und die Rosmarinzweige in die Flasche stecken. Große Zweige solltet ihr zerteilen, sodass der Rosmarin zur Gänze im Öl untergeht und schön mit Öl bedeckt ist.
- Das Öl passt natürlich super zu allen Salaten. Wenn man es zum Braten für die Pfanne verwendet, gibt es dem Gemüse, aber auch Fleisch usw. eine tolle Geschmacksnote – schreibt das auf ein hübsches, kleines Etikett für eure Beschenkte*ⁿ!.



Tomatenmarmelade

mit Vanille

Marmelade mal anders! Dass selbstgekochte Marmelade ein perfektes Mitbringsel und Geschenk ist, ist längst bekannt. Für Überraschung sorgt sicher eine fruchtige Tomatenmarmelade, bei der ein Hauch Weihnachten in Form von Vanille nicht fehlen darf. Ein echtes Geschmackserlebnis!

ZUTATEN

- 100 g Cocktailtomaten
- 2 EL Wasser
- 2 EL Tomatenmark
- 70 g Gelierzucker 2:1
- 1 Msp. Chili aus der Mühle
- Mark einer Viertel Vanilleschote

ZUBEREITUNG

- Die Tomaten waschen und im Standmixer pürieren.
- In einen Topf geben und das Wasser und das Tomatenmark dazugeben. Auch gleich die Chiliflocken aus der Mühle darübere mahlen und das Vanillemark begeben.
- Alles gut verrühren und erhitzen.
- Während dem Erwärmen gleich den Gelierzucker unterrühren und warten, bis alles kocht.
- Unter ständigem Rühren einige Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Hitze soweit zurücknehmen, dass es nicht recht spritzt und nicht anbrennt, wobei es durch die Hitze ein wenig karamellisiert, was nochmal extra tollen Geschmack gibt.
- Noch heiß in Gläser füllen und verschließen.



Bunter Schoko-Bruch

für Naschkatzen

Süßigkeiten sind immer ein klassisches Geschenk als kleiner Freudenbringer. Statt Pralinen und Schokokonfekt lässt sich Süßem auch ganz einfach eine persönliche Note verleihen – indem man bunten Schokobruck daraus macht!

ZUTATEN

- 100 g Kuvertüre
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 Msp. Zimt
- gehackte Oreo-Kekse, Schokolinsen, Gummibären oder Zuckerdekor

ZUBEREITUNG

- Kuvertüre vorsichtig über dem Wasserbad schmelzen.
- Eine kleine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Schokolade mit Zimtpulver und Vanillemark verrühren und in die Form füllen. Die Schokolade soll max. 1 cm hoch sein.
- Die Süßigkeiten bunt über die Schokolade verteilen.
- Trocknen lassen und grob in Stücke brechen.
- Zum Verschenken könnt ihr die Schokolade zum Beispiel in durchsichtige Tütchen füllen:



Orangen-Gelee

mit Vanille

*Wie könnte man Frühaufsteher*innen und Brunch-Fans eine kleine Weihnachtsfreude machen? Ein Glas selbstgekochtes Gelee passt perfekt – vor allem, wenn weihnachtlicher Geschmack inklusive ist!*

ZUTATEN

- 4-5 Orangen
- 300 g Gelierzucker 2:1
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Sternanis
- 1 Nelke
- 1 kleines Stück einer Zimtstange
- weiße oder auch dunkle Schokostückchen

ZUBEREITUNG

- Jede Orange der Länge nach halbieren. Aus den Hälften je 2 Orangenfilets herausschneiden und den Rest gut ausdrücken.
- Orangensaft und Orangenfilets mit den Gewürzen (Zimtstange, Nelke, Anis und ausgekratztes Mark der Vanilleschote) erhitzen.
- Den Gelierzucker dazugeben und alles einige Minuten sprudelnd kochen.
- In Gläser füllen und wer möchte, rührt noch die Schokoladestückchen ein. Sobald die Marmelade oben eine "Haut" bildet, eine Sternanis zur Garnitur darauflegen und verschließen.



Baileyskuchen

im Glas

Als spontanes kleines Mitbringsel zur Weihnachtsfeier oder zum Familientreffen passt ein hübscher Kuchen im Glas sehr gut – vor allem dann, wenn man etwa zum Essen eingeladen ist, und der Köchin eine kleine Freude oder allen ein kleines Gastgeschenk machen möchte!

ZUTATEN (5-6 GLÄSER)

- 100 g Kristallzucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 40 ml lauwarmes Wasser
- 60 ml Baileys (oder anderer Sahnelikör)

ZUBEREITUNG

- Zucker und Eidotter schaumig mixen.
- Das lauwarme Wasser und den Baileys dazugeben.
- Die Eiklar zu Schnee schlagen und das Backpulver unter das Mehl mischen.
- Eischnee und Mehl abwechselnd unter die Eimasse heben und zu einem Teig rühren.
- Die Gläser innen gut befetten. Jeweils etwa ein gutes Drittel voll mit Teig füllen (je schmaler das Glas desto stärker geht der Kuchen auf!) Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Mit einem Stäbchen testen, ob die Kuchen in der Mitte fertiggebacken sind.
- Die Gläser aus dem Ofen nehmen und noch heiß sofort verschließen!



Gewürz-Gugelhupfe

im Miniformat

*Auch diese kleinen Gewürz-Gugels passen wunderbar als Gastgeschenk oder als Aufmerksamkeit für die Kolleg*innen und Co. Auch für Weihnachtsbuffets passen sie sehr gut, da sie sehr hübsch aussehen und durch die Trockenfrüchte längere Zeit saftig bleiben!*

ZUTATEN

- 75 g Zucker
- 75 g Butter
- 1 Ei
- 95 g Mehl
- 5 EL Milch
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g gemischte kandierte Früchte
- 1Msp. Zimt
- Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Zucker und die zimmerwarme Butter einige Minuten gut schaumig mixen.
- Das Ei unterrühren, dann auch Mehl, Backpulver und Salz unterheben. Die Milch und den Zimt untermixen.
- Mit einem Löffel die gewürfelten kandierten Früchte einrühren.
- Die Gugelhupfformen (ersatzweise Muffinsformen) befeuchten und bemehlen und mit dem Teig füllen (ca. zu 2/3).
- Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Mit einem Stäbchen probieren, ob die Küchlein fertig und innen nicht mehr teigig sind.
- Auskühlen lassen und vorsichtig aus den Formen lösen. Mit Staubzucker bestreuen und hübsch verpacken, zB. in Cellophanpapier!



Petersilien-Haselnuss-Pesto

als winterlicher Dip

Petersilien-
Pesto

Für Gemüse- und Pastafans geht ein gutes Pesto einfach immer als kleine Aufmerksamkeit bzw. als Geschenk durch! Ein Pesto aus Petersilie ist eine schmackhafte winterliche Variante, das zu Nudeln, Gemüse und mehr passt – auch zu Aufstrich kann das Pesto mit Topfen verrührt werden!

ZUTATEN

- 80 g Haselnüsse
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- ca. 200 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Die Haselnüsse mit der Petersilie in den Standmixer geben. 100 ml Olivenöl dazugeben und mixen, bis eine Paste entsteht. Bei Bedarf (wenn es der Mixer schwer hat), etwas Olivenöl nachgeben.
- Salz und Pfeffer dazugeben und nochmal durchmixen.
- In das Gläs / die Gläser füllen, achtet darauf, dass keine Hohlräume (Luft) im Pesto sind. Mit Olivenöl aufgießen, bis das Pesto zur Gänze gut bedeckt ist.
- Auf dem liebevollen Etikett könnt ihr die unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten auflisten.



Saftiges Apfelbrot

wie aus Omas Backofen

Ein süßes Apfelbrot, saftig voll Trockenfrüchte und mit Biss voll Nüsse, schmeckt es wie in Großmutter's Stube. Der Teig lässt sich anstelle eines großen Striezel auch in mehrere kleine Striezel zum Verschenken formen!

ZUTATEN

- 750 g geriebene Äpfel
- 150 g brauner Zucker
- 150 g grob gehackte Nüsse
- 300 g Trockenfrüchte (Datteln, Pflaumen, Feigen)
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 TL Zimt
- ein Schuss Zitronensaft
- 500 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- eine Prise Salz

ZUBEREITUNG

- Geriebene Äpfel, Zucker, Nüsse, Früchte mit dem Lebkuchengewürz, Zimt und Zitronensaft vermischen und 2-3 Stunden stehen lassen.
- Mit dem Mehl, Salz und Backpulver vermischen. Die Masse in eine befettete und bemehlte Kastenform füllen.
- Bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen. weitere 10 Minuten im Ofen stehen lassen.



Apfel-Zwiebel-Chutney

Fruchtig und pikant

Weihnachtszeit ist Apfelzeit – ob kandiert, als Bratapfel, als Apfelbrot oder als fruchtiges Chutney zum Verschenken! Es passt sehr gut zu Gebratenem und Gegrilltem. Also Duo mit dem Apfelbrot der vorherigen Magazin-Seite ergibt es ein tolles Geschenkset.

ZUTATEN (1-3 GLÄSER)

- 1 säuerlicher Apfel
- ca. 160 g Zwiebel
- 100 g brauner Zucker
- 1 EL Apfelessig
- 30 ml Apfelsaft
- ein kleines Stück Ingwer (1cm)
- 1 Sternanis, 1 Nelke
- 1 Zimtrinde
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Apfel in kleine Würfel schneiden, den Zwiebel in dünne Scheiben schneiden.
- Apfel- und Zwiebelstücke mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- Noch heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.



Karamellisierte Zimtnüsse

zum Snacken und Verschenken

Karamellierte Nüsse erinnern an einen Spaziergang über den Weihnachtsmarkt – frisch vom Stand gebrannt und in Tüten gefüllt wärmen sie Finger und Seele! Die Nüsse lassen sich auch sehr gut als kleine weihnachtliche Aufmerksamkeit verschenken!

ZUTATEN

- 100 g Nüsse nach Wahl (Mandeln, Walnüsse, Pekannüsse,...) mit Schale
- 100 g Zucker
- 75 ml Wasser
- 2 Pkg Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt

ZUBEREITUNG

- Zucker, Wasser und Nüsse in einen Topf geben und erhitzen.
- Köcheln, bis das Wasser verdampft ist. Kurz vorher noch den Zimt einrühren.
- Wenn das Wasser verdampft ist und der Zucker beginnt zu karamellisieren, die Nüsse herausnehmen und auf Backpapier legen.
- Gleich mit dem Vanillezucker bestreuen und auskühlen lassen sowie ein wenig zerteilen, damit sie nicht aneinanderkleben.
- In Tüten füllen und verschenken! weitere 10 Minuten im Ofen stehen lassen.



Rosmarin-Chili-Salz

pikanter Genuss

Egal was auf den Grill oder in die Pfanne kommt, ob Fleisch, Gemüse, Tofu oder Fisch – mit dem Rosmarin-Chili-Salz schmeckt es doppelt so gut. Gewürzmischungen sind ein wunderbares Geschenk, das sich auch spontan in weniger als fünf Minuten herstellen lässt.

ZUTATEN

- 50 g grobes Meersalz
- 1 EL Chiliflocken
- 1 EL getrocknete Rosmarinnadeln
- einige Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

- Die Chiliflocken und die Rosmarinnadeln fein hacken.
- Mit dem Salz gut vermischen und noch einige Pfefferkörner dazugeben.
- In kleine Schraubgläser füllen und nochmal gut schütteln – fertig!



Granatapfel-Essig

mild-süße Marinade

Ein tolles Geschenk für Salat- und Fitness-Begeisterte ist dieser selbst verfeinerte Essig. Er schmeckt wunderbar süßlich und mild – nicht zuletzt durch den zugegebenen Honig.

ZUTATEN

- 250 ml Weißweinessig
- 1 Granatapfel
- 1 EL Honig

ZUBEREITUNG

- Den Granatapfel im Ganzen auf einer Fläche mit etwas Druck rollen – das lockert die Kerne und löst schon ein wenig Saft. Dann halbieren und mit einer Saftpresse auspressen.
- Den Essig mit dem Granatapfelsaft und dem Honig in einem Topf erwärmen, bis sich der Honig aufgelöst hat.
- Durch ein feines Sieb in ein hübsches Fläschchen füllen.
- Am Besten schmeckt der Essig, wenn man ihn noch 2 Wochen stehen lässt. Da es schon ein bisschen knapp ist und Weihnachten ja quasi vor der Tür steht, könnt ihr das mit dem "Stehenlassen" einfach auch auf das liebevolle Etikett schreiben oder eurem Christkind einfach flüstern, dass sich das Warten lohnt!



Steinpilz-Risotto

im Glas verpackt

Nicht jeder freut sich über Kekse, Kuchen und Pralinen! Für alle, die pikante Gerichte und die italienische Küche lieben, ist das Steinpilzrisotto im Glas eine entzückende kleine Aufmerksamkeit zum Verschenken.

ZUTATEN:

- 100 g Risottoreis
- 2 EL getrocknete Steinpilze (ersatzweise andere getrocknete Pilze)
- 1 EL getrocknete Tomaten
- 2 EL Pinienkerne
- je 1 Msp. Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 TL getrocknete mediterrane Kräuter

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten der Reihe nach in ein Glas schichten – fertig!
- Schreibt ein liebevolles Etikett mit Weihnachtswünschen und der Anleitung für das Risotto:
- Einen kräftigen Schuss Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Risotto-Mischung darin anschwitzen, bis der Reis glasig wird. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Immer wieder mit ein wenig Brühe aufgießen, bis der Reis bissfest gegart ist. 3 EL geriebenen Parmesan unterrühren.

GLÜCKSSCHWEINCHEN-
REZEPT ONLINE:



EINLADUNGZUMESSEN



EINLADUNGZUMESSEN

