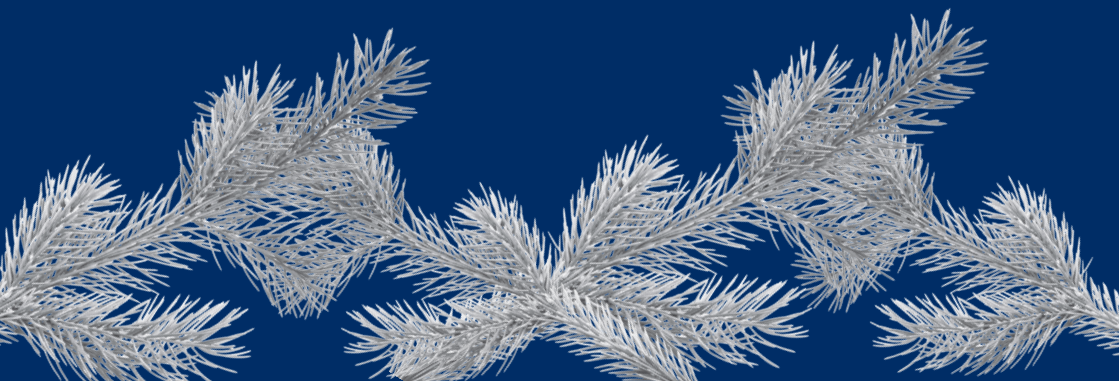


Weihnachtliches Rezeptbuch

VR Bank Kempten-Oberallgäu eG



Vorwort

Liebe Weihnachtsbäckerinnen und -bäcker,
liebe Feinschmeckerinnen und Feinschmecker,

Koch- und Backbücher gibt es in großer Anzahl. Das weihnachtliche Rezeptbuch der VR Bank-Familie ist jedoch ein Besonderes, denn es ist mit den Lieblingsrezepten unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gefüllt.

Von leckeren Plätzchen und Torten über pfiffige Getränke bis hin zum festlichen Essen – unsere Belegschaft beweist, dass sie nicht nur Zahlen, sondern auch das 1 x 1 der Koch- und Backkunst beherrscht.

Lassen Sie sich von den Rezepten inspirieren und verwöhnen Sie sich in der schönsten Zeit des Jahres mit unseren genussvollen Gerichten.

Ihre VR Bank Kempten-Oberallgäu eG



Inhaltsverzeichnis

Plätzchen

Allgäuer Schneeberge	6
Alpenbrot	7
Butterwölkchen	8
Erdnussberge	9
Falsches Butterbrot	10
Feenküsse	11
Flammende Herzen	12
Florentiner	13
Gewürz-Cantuccini	14
Hausfreunde	15
Heidesand	16
Himmlische Mandelkissen	17
Honig-Lebkuchen	18
Husarenkräpfle	19
Karamellstangen	20
Kartoffel-Lebkuchen	21
Kürbiskernkipferl	22
Lebkuchen	23
Linzer-Schnitten	24
Lothars beste Nürnberger Elisenlebkuchen	25
Marzipankugeln	26
Nougat-Herzen	27
Nougatstangen	28
Orangen-Eckel	29
Pfeffernüsse	30
Scheeßeler - Schoko-Knöpfchen	31
Schokoladenbrot	32
Sizilianisches Mandelgebäck	33
Spitzbuaba	34
Vanille-Kipferl	35
Walnuss-Gebäck	36
Walnussherzen	37
Walnussmakronen	38
Walnuss-Nougat-Herzen	39
Weihnachtliche Spekulatiuspralinen	40
Wölkchen	41
Zimtsterne	42
Zitronenküsse	43
Zitronenplätzchen	44

Kuchen, Torten & Gebäck

Anfängerbrot	48
Apfelbrot	49
Apfel-Schmand-Kuchen	50
Geriebener Pflaumenkuchen	51
Macadamia-Cookies mit weißer Schokolade	52
Oma Wilmas Apfelwaffeln	54
Omas Apfeltaler vom Blech	55
Schwarzwälder Kirsch-Cookies	56
Schwedische Kanelbullar	57
Spekulatius-Haselnuss-Zopf	58
Spekulatius-Käsesahnetorte	59
Toblerone Brownies	60
Weihnachtlicher Apfelkuchen	61
Zimt-Käsekuchen auf Spekulatiusboden	62
Zimtschnecken	63

Getränke

Kinderpunsch	66
Kirsch-Punsch mit Äpfeln & Mandelcrunch	67
Lillet Hot Berry	68
Weihnachtsbowle	69
Weißer Engelchenlikör	70
Weißer Glühwein	71

festliches Essen

Bobotie	74
Filettopf	75
Gyrossuppe	76
Mittelalterlicher Rahmfladen	77
Rinderfilet aus der Salzkruste	78
Vegetarischer Weihnachtsbraten im Blätterteig	80
Weihnachtlicher Burger Sasrei	82
Winterlicher Hähnchenauflauf	84

Desserts

Bratapfel-Schichtdessert	88
Glühwein-Rote-Grütze mit Sahne	89
Lebkuchen-Tiramisu	90
Mousse au Chocolat	91
Tiramisu	92
Weihnachts-Tiramisu	93
Winter-Tiramisu	94
Zimtparfait mit warmen Orangenfilets	95



Rezepte Plätzchen

Allgäuer Schneeberge

Zutaten:

130 g Mehl oder
gemahlene Mandeln
- glutenfrei -
120 g Stärkemehl
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
100 g kalte Butter
2 Eier
Rosinen oder Cranberrys /
Cashewnüsse
Puderzucker



Bild: Christina Steiger

Zubereitung:

- Mehl oder Mandeln, Stärkemehl, Zucker, Salz und Backpulver vermischen.
- Kalte Butter aufbröseln.
- Eier einarbeiten.
- Zum Schluss Rosinen dazugeben und am besten mit der Hand ein-kneten – kleiner Tipp: wir nehmen anstatt Rosinen getrocknete Cranberrys und zerkleinerte Cashewnüsse.
- Puderzucker auf die Arbeitsplatte sieben. Den Teig zu einer Rolle/ Schlange formen und ca. 2 cm dicke Scheiben herunterschneiden.
- Die Scheiben in Puderzucker wälzen und durch das Formen mit den Händen werden es automatisch die schönsten Allgäuer Berge.
- Jetzt noch 16 - 20 min bei 160 °C Umluft in den Ofen und gleich nach dem Backen, wenn sie noch warm sind, mit Puderzucker bestäuben.

Fertig sind Nagelfluhkette, Hörnergruppe und Co.!

Backzeit: 16 - 20 min

Temperatur: 160 °C Umluft

Alpenbrot

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Margarine
250 g Zucker
2 Eier
1 TL Backpulver
30 g Kakaopulver
jeweils eine gute Portion Zimt,
Nelkenpulver, Kardamom



Bild: SMarina / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Für den Guss:

150 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
etwas warmes Wasser

Zubereitung:

- Die Zutaten für den Teig mit einer Küchenmaschine kneten und anschließend gleichmäßig in 6 Portionen teilen. Die Teile je zu einer Rolle formen, die so lang ist, dass sie längs auf ein Backblech passt. Je drei Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 180 °C Umluft ca. 10 - 15 min backen.
- In der Zwischenzeit die Zutaten für den Guss mit einer Gabel verrühren und diesen sofort nach dem Backen dick auf die Rollen streichen.
- Die Rollen noch warm diagonal in 2 cm breite Streifen schneiden und auskühlen lassen.
- In einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Das Gebäck schmeckt nach ein paar Tagen noch besser.

Backzeit: 10 - 15 min

Temperatur: 180 °C Umluft

Butterwölkchen

Zutaten:

250 g weiche Butter
250 g Mehl
80 g gemahlene Mandeln
80 g Puderzucker
2 Pck. Vanillinzucker
1 Tüte Vanillepuddingpulver
1 TL Backpulver
4 Tropfen Bittermandelaroma
etwas Puderzucker zum
Bestäuben



Bild: KI-generiert

Zubereitung:

- Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten, bis der Teig schön geschmeidig ist. Sollte er zu weich geworden sein, für einige Minuten in Folie eingewickelt in den Kühlschrank legen.
- Kleine Kugeln, etwa in Größe einer Walnuss, formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Kugeln zerlaufen und werden flach.
- Bei 150 °C Umluft ca. 15 - 20 min backen.
- Die Kekse kurz abkühlen lassen – sind sehr weich, werden mit dem Auskühlen hart – und mit Puderzucker bestreuen.

Superleckeres und einfaches Plätzchenrezept – ideal zum Backen mit Kindern. Viel Spaß!

Backzeit: 15 - 20 min

Temperatur: 150 °C Umluft

Erdnussberge

Zutaten:

400 g Erdnüsse
– geröstet und gesalzen –
300 g dunkle Schokolade

Weitere Varianten:

Cashewnüsse;
weiße oder hellbraune
Schokolade



Bild: jirkaejc / Stock/Getty Images Plus / Getty Images

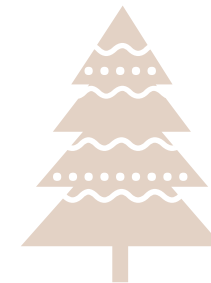
Zubereitung:

- Zuerst wird die Schokolade geschmolzen – im Wasserbad oder in der Mikrowelle. Dann werden die Erdnüsse in die flüssige Schokolade gerührt. Mit einem Teelöffel setzt man kleine Häufchen/„Berge“ auf ein Backpapier, die bei Zimmertemperatur oder kühler langsam fest werden.

Die Erdnussberge sind ganz einfach zu machen und eignen sich deshalb auch sehr gut für einen „Backnachmittag“ mit Kindern.

Trockenzeit: je nach Temperatur 15 - 30 min

Temperatur: Zimmertemperatur oder
besser noch: nach draußen zum Kühlstellen



Falsches Butterbrot

Zutaten:

70 g Butter
100 g Mehl
140 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
100 g geriebene Schokolade
1 Ei
1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 unbehandelte Zitrone



Bild: KI-generiert

Glasur: 20 g Pistazien gehackt, 3 Eigelb und 10 EL Puderzucker

Zubereitung:

- Butter in Stücke schneiden. Mehl, Zucker, Haselnüsse, Mandeln, Schokolade und das Ei dazugeben. Danach Zimt und Nelkenpulver ergänzen, die Zitrone abreiben und den Abrieb ebenfalls hinzufügen.
- Alles zusammen zu einem Teig verkneten. Drei Rollen formen, etwas oval drücken und in Frischhaltefolie eingewickelt für ca. 2 – 3 Stunden im Kühlschrank lagern.
- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 – 5 mm dicke Scheiben schneiden – sie sollten die Form ähnlich einer Brotscheibe haben. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und ca. 15 – 20 min backen.
- Die 3 Eigelb verrühren und den Puderzucker unterheben bis eine geschmeidige Masse entsteht.
- Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und jedes Stück mit der Creme, wie ein Butterbrot, bestreichen. Anschließend mit den gehackten Pistazien bestreuen.
- Danach an einem warmen Ort trocknen lassen.

Backzeit: 15 – 20 min

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze

Feenküsse

Zutaten:

150 g Mehl
100 g Butter – Zimmertemperatur
50 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 EL Wasser

Mittelschicht: 48 Stück Toffifee

Haube:

2 Eiweiß 1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz 160 g Zucker



Bild: Beate Kiziltan

Zubereitung:

- Die Zutaten für den Teig zu einem festen Plätzchenteig verkneten. Fertigen Teig zu einer gleichmäßigen Rolle – etwa 3 – 3,5 cm dick – formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Teigrolle in ca. 48 gleichmäßige, etwa 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren.
- Auf jede Scheibe jeweils ein Toffifee mit der Schokoladenseite nach unten legen.
- Eiweiß, Salz und Zitronensaft zu einem festen Eischnee schlagen. Währenddessen den Zucker nach und nach hinzufügen.
- Eischnee-Masse mit einer Spritztülle spiralförmig auf die Toffifees auftragen bis diese vollständig bedeckt sind. Die Plätzchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen backen.

Mein persönlicher Tipp: Sollten mehr Plätzchenböden entstehen als Toffifees vorhanden sind, schmecken die Küsse tatsächlich auch ohne die Füllung ganz gut. Man kann natürlich alternativ auch jede andere Praline oder einfach ein Stück Lieblings-Schokolade verwenden.

Backzeit: 15 – 20 min

Temperatur: 175 °C Ober-/Unterhitze

Flammende Herzen

Zutaten:

250 g Mehl
50 g fein gemahlene Pistazien
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Ei
125 g Butter

Außerdem:

200 g gesiebter Puderzucker
etwas Zitronensaft
Johannisbeergelee oder Himbeerkonfitüre - ohne Kerne

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach dünn ausrollen, Herzen ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Anschließend im Ofen backen.
- Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren + evtl. einen Schluck kochendes Wasser für den Glanz des Gusses.
- Die Hälfte der abgekühlten Herzen mit roter Konfitüre bestreichen und mit jeweils einem unbestrichenen Herzen zusammensetzen.
- Die Oberseite der zusammengesetzten Herzen mit dem Zuckerguss bestreichen, sofort im Anschluss etwas rote Konfitüre in die Mitte des Gusses geben und mit einem Holzstäbchen auseinanderziehen.
- Die Glasur gut trocknen lassen, bevor man die Plätzchen in eine Blechdose einschichtet und dort noch einige Tage durchziehen lässt.

Ich hoffe, euch schmecken die „Flammenden Herzen“ so gut wie meinem Mann, für den sie jedes Jahr ein absolutes Muss auf unserem Plätzchenteller sind.

Backzeit: ca. 10 min - je nach Dicke des Teiges -

Temperatur: ca. 180 °C Ober-/Unterhitze - vorgeheizt - oder
ca. 160 °C Heißluft - vorgeheizt -



Bild: KI-generiert

Florentiner

Zutaten:

125 g Mandelblättchen /-stifte
60 g gewürfeltes Orangeat
60 g gewürfeltes Zitronat
125 g Zucker
1 EL Butter
125 ml Sahne
2 EL Mehl
125 g dunkle Schokolade /
Kuvertüre

Zubereitung:

- Mandeln, Orangeat, Zitronat, Zucker und Butter in einen Topf geben und Sahne dazugießen.
- Verrühren und etwa 3 min auf schwacher Hitze kochen lassen. Dann Mehl dazugeben, unterrühren und ganz abkühlen lassen.
- Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen in weiten Abständen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
- Im vorgeheizten Ofen backen.
- Die zerflossenen Plätzchen sofort nach dem Backen zusammenschieben. Schokolade vorsichtig schmelzen und die Unterseite der abgekühlten Plätzchen bestreichen.

Backzeit: ca. 5 min

Temperatur: ca. 190 °C



Bild: jirkaejc / Stock/Getty Images Plus / Getty Images



Gewürz-Cantuccini

Zutaten:

300 g Mehl
1/2 TL Zimt
2 Prisen Nelkenpulver
2 Prisen Kardamonpulver
1 TL Backpulver
Abrieb von 1 Bio-Orange
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
2 Eier
200 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
100 g Mandeln
50 g Haselnüsse
optional: 60 g Sultaninen



Bild: Paul Liebold

Zubereitung:

- Mehl mit Gewürzen und Backpulver mischen. Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Den Abrieb von Orange und Zitrone dazugeben.
- Dann Mehl, Sultaninen, Mandeln und Haselnüsse im Ganzen einarbeiten. Es entsteht ein formbarer, aber noch leicht klebriger Teig.
- Teig in 3 bzw. besser 4 Portionen aufteilen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu backblechlangen Rollen formen. Diese mit etwas Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Umluft 25 min backen.
- Danach das Blech aus dem Ofen nehmen und die Gebäckrollen 5 - 10 min auskühlen lassen.
- Anschließend mit einem Sägemesser leicht schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Scheiben nebeneinander wieder auf das Blech legen und weitere 10 - 15 min backen und trocknen lassen.

Backzeit: 25 min, 10 min auskühlen lassen - weitere 10 - 15 min backen

Temperatur: 150 °C Umluft

Hansfreunde

Zutaten:

175 g Mehl
75 g Stärkemehl
1 EL Vanillinzucker
1 Ei
165 g Butter
65 g Zucker

200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker

Johannisbeergelee
Schokoglasur
Walnushälften



Bild: Maria Kögel

Zubereitung:

- Mürbeteig aus den ersten 6 Zutaten herstellen. Den Teig eine Stunde kalt stellen. Anschließend kleine Laible von dünn ausgerolltem Teig ausstechen und backen.
- Marzipanrohmasse mit Puderzucker kneten und zu einem sehr dünnen Belag ausrollen. Beim Ausstechen das selbe Förmchen benutzen wie beim Mürbeteig.
- Laible mit Johannisbeergelee bestreichen und Marzipandeckel draufsetzen. Mit Schokoglasur bestreichen und mit Walnushälften belegen.
- Tipp: Lagerung in Keksdosen. Unten Backpapier rein und oben mit Alufolie abdecken. Dann bleiben die Laible schön mürbe.

Ganz viel Spaß beim Ausprobieren!

Backzeit: ca. 5 min

Temperatur: 160 °C Umluft

Heidesand

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
375 g Weizenmehl
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillinzucker



Bild: Kf-generiert

Zubereitung:

- Die Butter in einer Pfanne anbräunen. Lass sie anschließend gut abkühlen.
- Rühre die braune Butter mit dem Vanillinzucker, dem Zucker und dem Salz schaumig.
- Gib das Mehl dazu und knete einen geschmeidigen Teig. Er kann etwas bröselig sein, aber das ist bei Heidesand-Plätzchen normal.
- Forme den Teig zu Rollen mit einem Durchmesser von etwa 3 cm und wickle sie in Frischhaltefolie oder in Backpapier. Lege die Heidesand-Rollen nun für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank.
- Nimm sie anschließend raus und schneide sie in 0,5 cm dicke Scheiben. Lass die Rollen nicht warm werden.
- Lege die Heidesand-Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie im vorgeheizten Backofen. Die Plätzchen sollen hell bleiben.

Backzeit: ca. 12 min

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze

Himmlische Mandelkissen

Zutaten für ca. 48 Stück:

125 g Mehl
125 g Butter
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
1 EL Weißwein
1 EL Sahne

Eiweiß-Mandel-Masse:

1 Eiweiß
90 g Puderzucker
1 kleine Prise Salz
1 TL Zitronensaft
40 g gehackte Mandeln



Bild: Anja Karg

Sonstiges:

Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier für das Backblech

Zubereitung:

- Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. In die Vertiefung die Butter in kleinen Flocken, Vanillinzucker, Salz, Eigelb, Weißwein und Sahne geben. Alles mit dem Knethaken eines Rührgerätes vermischen. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und diesen 30 min zugedeckt kühl stellen.
- Das Eiweiß mit einer kleinen Prise Salz und Zitronensaft zu steifem Eischnee schlagen. Den Puderzucker nach und nach dazugeben und weiterschlagen, bis die Eiweißmasse glänzt und weiche Spitzen bildet. Die Mandeln vorsichtig unter den Eischnee heben – nicht rühren.
- Den Backofen vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Arbeitsfläche etwas mit Mehl bestäuben. Den Teig nochmals kneten und 3 mm dünn zu einer rechteckigen Platte – 24 x 30 cm – ausrollen. Gleichmäßig mit der Mandel-Baisermasse bestreichen. Mit dem Teigrädchen 3 x 5 cm große Rechtecke ausradeln und im Abstand von 1 cm auf das Blech legen. Im Backofen ca. 17 min backen. Zum Auskühlen am besten auf ein Kuchengitter legen.

Zubereitungszeit: 30 min | **Kühlzeit:** 30 min | **Backzeit:** ca. 17 min pro Blech

Temperatur: 200 °C oder 180 °C Umluft

Honig-Lebkuchen

Zutaten:

620 g Mehl
125 g Wasser
250 g Honig
250 g brauner Zucker
125 g Butter
2 Eier
10 g Pottasche
10 g Hirschhornsalz
1 Pck. Lebkuchengewürz
Saft einer 1/2 Zitrone
50 g gemahlene Haselnüsse



Bild: Patricia Gehr

Nach Belieben:

1 Eigelb zum Bestreichen
geschälte Mandeln zum Verzieren

Zubereitung:

- Pottasche und Hirschhornsalz mit 1 EL Wasser in einer Tasse auflösen.
- Mehl, Pottasche/Hirschhornsalz-Gemisch, Butter, Eier, Lebkuchengewürz, Zitronensaft und gemahlene Haselnüsse verrühren.
- Honig, Wasser und Zucker kurz aufkochen.
- Das heiße Honig-Zuckergemisch zu den übrigen Zutaten geben und durchkneten.
- Den Teig über Nacht kalt stellen – Teig ist sehr weich, wird aber durch das Kühlen fester.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Teig 3 – 5 mm dick ausrollen und gewünschte Formen ausstechen.
- Nach Belieben: Lebkuchen mit Eigelb bestreichen und mit einer geschälten Mandel verzieren.
- Die ausgestochenen Formen auf ein Backblech geben und ca. 10 – 15 min backen. Die Lebkuchen sind sofort weich.

Backzeit: 10 – 15 min

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze

Husarenkräpfle

Zutaten:

250 g Mehl
180 g Zucker
100 g Puderzucker
15 g Mandeln gerieben
2 Eigelb

Für die Füllung:

Johannisbeer- / Himbeergelee

Eigelb zum Bestreichen



Bild: KI-generiert

Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Butter, Mandeln und Eigelb zu einem Teig verkneten. Diesen dann zu einer Rolle mit ca. 3 cm Durchmesser formen und kalt stellen.
- Wenn der Teig schön kalt ist, die Rolle in ca. 30 kleine Teile schneiden und Kugeln formen. Die Kugeln etwas platt drücken und in der Mitte eine Vertiefung für die Marmelade eindrücken. Dies macht man am besten mit einem Kochlöffelstiel.
- Die Marmelade mit einem kleinen Spritzbeutel in die Vertiefungen einfüllen und den Rand der Husarenkräpfle mit Eigelb bestreichen.

Backzeit: ca. 10 min

Temperatur: 200 °C Umluft



Karamellstangen

Zutaten für ca. 40 Stück:

250 g weiche Butter
200 g Mehl
80 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1/2 TL Meersalz, z. B. Fleur de Sel

130 g Zuckerrübensirup
2 Dosen mit je 400 ml gezuckerter
Kondensmilch

200 g Zartbitterschokolade
3 TL Öl oder Palmin
Meersalz zum Bestreuen

Zubereitung:

- 125 g Butter, Mehl, Zucker, Vanillinzucker und ca. 1/2 TL Meersalz zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen in einer mit Backpapier ausgelegten Backform in der Größe von ca. 20 x 30 cm auswellen, gut andrücken und anschließend 12 – 15 min backen.
- Zuckerrübensirup, übrige Butter und Kondensmilch unter ständigem Rühren 12 – 15 min köcheln lassen. Karamell-Mischung auf dem Boden verteilen und ca. 25 min weiterbacken. Anschließend abkühlen lassen und kalt stellen.
- Schokolade grob hacken. Mit Öl oder Palmin bei milder Hitze in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Über der abgekühlten Karamellschicht verteilen und glatt verstreichen. Vor dem Kaltstellen, mit etwas Meersalz bestreuen und anschließend in Stangen schneiden.
- Pro Stück ca. 170 kcal.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Std.

Backzeit: Boden 12 – 15 min, Karamell-Mischung ca. 25 min

Temperatur: Backofen auf 180 °C oder 160 °C Umluft vorheizen



Bild: VR Bank Kempten-Oberrgäu eG

Kartoffel-Lebkuchen

Zutaten:

350 g Kartoffeln
225 g Mehl
350 g Zucker
3 Eier
25 g Zitronat
25 g Orangeat
1 TL Zimt
250 g gemahlene Haselnüsse
50 g Schokostreusel
1 1/2 Pck. Backpulver
Oblaten
Schokoladenglasur

Zubereitung:

- Die Kartoffeln kochen und zerstampfen.
- Mehl, Zucker, Eier, Zimt, gemahlene Haselnüsse, Schokostreusel, Backpulver, ganz klein geschnittenes Zitronat und Orangeat mit den Kartoffeln zu einem Teig vermischen.
- Je nach Vorliebe den Teig auf kleinen oder großen Oblaten – ich teile diese immer noch, damit sie schön dünn sind – als kleine Häufchen verteilen.
- Die Lebkuchen bei ca. 190 °C Umluft für 20 min in den Ofen schieben.
- Danach nach Belieben mit Schokoglasur bestreichen.

Fertig! Gutes Gelingen!

Backzeit: ca. 20 min

Temperatur: ca. 190 °C Umluft



Bild: Alexandra Lorenz / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Kürbiskernkipferl

Zutaten:

150 g Mehl
125 g Butter
50 g Puderzucker
75 g gemahlene Kürbiskerne
etwas Abrieb einer Zitrone
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt

Zum Verzieren:

Zartbitterkuvertüre



Bild: KI-generiert

Zubereitung:

- Sämtliche Zutaten nach und nach vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Anschließend zu einer Rolle formen und 30 min kalt stellen.
- Die Rolle in 1 cm dicke Stücke schneiden und zu 5 cm langen Stangen rollen. Kipferl formen und auf die Backbleche setzen.
- Im Backofen backen. Nach dem Abkühlen die Enden in Kuvertüre tauchen.

Backzeit: ca. 12 min

Temperatur: 170 °C Umluft



Lebkuchen

Zutaten:

200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gemahlene Mandeln
200 g Marzipanrohmasse
3 Eier
50 g fein gehacktes Orangeat
50 g fein gehacktes Zitronat
50 g Zucker
1 TL Zimt
1/2 TL Lebkuchengewürz
1/4 TL geriebene Zitronenschale



Bild: beats3 / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Zusätzlich:

ca. 18 Stück Oblaten a 7cm
ca. 100 g Puderzucker
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

- Hacke zunächst das Marzipan und anschließend Zitronat und Orangeat möglichst fein. Rühre 1 Ei mit dem Marzipan glatt. Gib nun Mandeln, Nüsse, Zitronat, Orangeat, die restlichen Eier, Zucker, Zimt, Lebkuchengewürz und Zitronenschale hinzu und knete alles zu einem Teig.
- Setze den Teig mit einem Esslöffel kuppelförmig auf die Oblaten.
- Nun müssen die Lebkuchen für ungefähr 1 Stunde trocknen.
- Anschließend werden sie im Ofen für ca. 20 - 25 min bei 160 °C Umluft gebacken.
- Rühre nun den Zitronenguss an und bestreiche die noch warmen Lebkuchen mit dem Guss.
- Bevorzugst Du eher Schokoladenüberzug, dann empfehle ich die Lebkuchen erst auskühlen zu lassen und dann mit geschmolzener Schokolade zu bepinseln.

Backzeit: 20 min

Temperatur: 160 °C Umluft

Linzer-Schnitten

Zutaten:

400 g Butter
300 g Zucker
2 Eier
4 Pck. Vanillinzucker
400 g Mehl
400 g geriebene Mandeln
1 Pck. Backpulver
4 EL Kakao
2 Prisen Nelkenpulver
4 TL Zimt
4 EL Kirschwasser oder Rum



Bild: KI-generiert

Zum Bestreichen:

600 g Johannisbeergelee

Zubereitung:

- Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren.
- Den Rest dazugeben und unterkneten.
- Die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Blech ausrollen, mit Johannisbeergelee bestreichen und mit der zweiten Teighälfte belegen.
- Ca. 25 – 30 min bei 175 °C backen.
- Nach Belieben mit Rumglasur verzieren und in Vierecke schneiden.
- Schmecken am besten, wenn man sie durchziehen lässt!

Backzeit: 25 – 30 min

Temperatur: 175 °C

Lothars beste Nürnberger Elisenlebkuchen

Zutaten:

6 Eier – Größe M
180 g brauner Zucker
2 EL flüssiger Honig
2 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
250 g gemahlene Mandeln
250 g gemahlene Haselnüsse
200 g Orangeat – noch etwas im Mixer zerkleinert
200 g Zitronat – noch etwas im Mixer zerkleinert



Bild: Firm / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Oblaten 70 oder 90 mm Durchmesser

200 g Kuvertüre

Zubereitung:

- Eier, Zucker und Honig mit dem Handrührer ca. 5 min schaumig schlagen. Die restlichen Teig-Zutaten untermischen. Den Teig flach auf die Oblaten streichen. Ergibt ca. 30 Stück bei 90 mm oder ca. 40 Stück bei 70 mm Oblaten-Durchmesser.
- Lebkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen mit 150 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 min backen.
- Nach dem Erkalten, falls gewünscht, mit Kuvertüre überziehen.

Etwas gekühlt gelagert schmecken die Lebkuchen auch noch fein, wenn nicht sogar besser.

Backzeit: 20 min

Temperatur: 150 °C Ober-/Unterhitze

Marzipankugeln

Zutaten:

Trockenpflaumen
Erdnüsse - alternativ andere
Nüsse / Erdnüsse passen aber
sehr gut!
Marzipan
Rum
Schokoladenglasur



Bild: KI-generiert

Zubereitung:

- Trockenpflaumen ca. eine Woche in Rum einlegen.
- Erdnüsse in die Marzipan-Masse einbringen und eine Kugel formen.
- Die Kugel in die Trockenpflaume drücken, nach Möglichkeit Kugelform beibehalten.
- Kugeln trocknen lassen.
- Schokoladenglasur schmelzen.
- Kugel vollständig in die Schokoladenglasur eintauchen.
- Trocknen lassen - fertig!



Nougat-Herzen

Zutaten:

100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl
1/2 TL geriebene Zitronenschale
1 Ei
125 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
125 g kalte Butter

50 g Zartbitterkuvertüre
200 g Nougat
150 g Vollmilchkuvertüre
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

- Die gemahlenden Haselnüsse mit Mehl, Zitronenschale, Ei, Zucker und Butterflöckchen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa eine Stunde kühl stellen.
- Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Herzen, Sterne oder andere gewünschte Form ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Ofen etwa 10 min backen und anschließend auskühlen lassen.
- Für die Füllung die Zartbitterkuvertüre hacken, in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad mit dem Nougat schmelzen.
- Die Hälfte der Herzen oder Sterne mit der Masse bestreichen. Die anderen Plätzchenhälften drauf setzen und leicht andrücken.
- Die Vollmilchkuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen.
- Die geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mit der Schokolade die Konturen der Plätzchen nachziehen oder nach Belieben verzieren.

Backzeit: 10 min.

Temperatur: 160 °C Umluft



Bild: VR Bank | Hintergrund KI-generiert

Nougatstangen

Zutaten:

225 g Butter
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillinzucker
3 Eigelb
2 Messerspitzen Zimt
200 g Mehl
40 g Kakao
1 gestrichener TL Backpulver
125 g gemahlene/geröstete Haselnüsse

Für die Füllung:

100 g Nuss-Nougat-Masse

Für den Guss:

200 g Kuvertüre

Zubereitung:

- Die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillinzucker, Eigelb und Zimt hinzugeben. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise unterrühren. Anschließend die Haselnüsse unterheben.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle – Tülle nicht zu groß wählen – füllen und ca. 4 – 5 cm lange Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und backen. Die runden Stangen verlaufen beim Backen zu Zungen.
- Für die Füllung die Nuss-Nougat-Masse im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, die übrigen darauf legen und gut andrücken.
- Die Kuvertüre schmelzen und die Stangenenden hineintauchen.

Backzeit: 7 – 10 min –

nicht zu dunkel werden lassen, sonst wird das Gebäck bitter

Temperatur: 170 – 175 °C



Bild: Gisela Merz

Orangen-Eckerl

Zutaten:

300 g Mehl
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
2 Eigelb
1/2 Pck. Backpulver

Füllung:

150 g gemahlene Haselnüsse
150 g Puderzucker
abgeriebene Schale 1 Orange
9 EL Orangensaft – frisch gepresst

Guss: 120 g Puderzucker, 2 EL heißes Wasser und 2 EL Orangensaft

Zubereitung:

- Mürbeteig aus den ersten fünf Zutaten herstellen und in zwei gleich große Hälften teilen. Anschließend 1 Stunde kühl stellen.
- Zwei gleich große Platten zwischen einer Frischhaltefolie jeweils ca. 23 x 23 cm groß auswalken. Untere Platte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Diese mit Füllung bestreichen und am Rand ca. 0,5 cm Platz lassen.
- 2. Teigplatte auflegen und am Rand gut andrücken bzw. verschließen, damit Flüssigkeit der Füllung nicht entweicht. Die obere Teigplatte mit einer Gabel etwas einstechen.
- Bei 200 °C Ober/Unterhitze ca. 20 – 25 min backen.
- Gleich nach dem Backen mit Guss bestreichen – Guss sinkt etwas ein. Tipp: Wenn man noch vor dem Aufstreichen des Gusses die Würfel vorschneidet, bricht der Guss anschließend weniger.
- Nach dem Auskühlen die Würfel nachschneiden – Messer vorher in heißes Wasser tauchen.
- Damit die Orangen-Eckerl nicht austrocknen, in einer luftdichten Box aufbewahren.

Backzeit: 20 – 25 min

Temperatur: 200 °C



Bild: nata_vkusidley / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Pfeffernüsse

Zutaten:

250 g Honig
150 g Zucker
2 Eier
8 g Hirschhornsalz
1 TL Zimt
1 TL gemahlener weißer Pfeffer
1/2 TL Nelkenpulver
1 gute Messerspitze Muskatnuss
1 gute Messerspitze Koriander
1 gute Messerspitze Ingwerpulver
1 gute Messerspitze Piment
1 gute Messerspitze Kardamom
500 g Weizenmehl
150 g Puderzucker



Bild: Sonja Erhard

Zubereitung:

- Honig bei milder Hitze dünnflüssig werden lassen. Zucker, Eier, Hirschhornsalz und alle Gewürze gut mit dem Honig verrühren. Gesiebtes Mehl nach und nach zuerst unterheben, dann unterkneten.
- Den Teig in Folie wickeln und 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Backofen vorheizen. Aus dem Teig Kugeln mit ca. 2 cm Durchmesser formen und mit genügend Abstand voneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Pfefferkuchen auf der mittleren Schiene ca. 12 - 14 Minuten backen, bis sie hellbraun sind.
- Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Puderzucker mit wenig Wasser verrühren, kurz aufkochen lassen und die Pfefferkuchen damit bestreichen.

Backzeit: ca. 12 - 14 min

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze

Scheefeler - Schoko-Knöpfchen

Zutaten:

250 g Butter
150 g Puderzucker
1 Prise Salz
Mark von 1/2 Vanilleschote
2 Eier
1 Eigelb
175 g Mehl
50 g Kakao



Bild: Petra Dlapal

100 g Nuss-Nougat

100 g Aprikosen-Konfitüre

200 g Vollmilch-Kuvertüre -

wer es nicht so süß mag, kann Zartbitter-Kuvertüre verwenden

Zubereitung:

- Weiche Butter, Puderzucker, Salz und Vanillemark schaumig rühren. Eier und Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Kakao mischen und nach und nach unterrühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche Taler von 2 cm Durchmesser spritzen und danach im Ofen backen. Ich mache sie etwas kleiner, da der Teig noch etwas auseinander läuft.
- Nougatmasse erwärmen. Plätzchen auf der glatten Seite mit Nougat bzw. Aprikosen-Konfitüre bestreichen. Aneinanderkleben und kühl stellen, bis das Nougat fest ist.
- Kuvertüre schmelzen. Doppeldecker mit einer Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf einem geölten Kuchengitter abtropfen lassen.
- Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden - ohne Wartezeit. Arbeitszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Backzeit: 9 - 10 min backen - sobald die Plätzchen sich auf dem Papier verschieben lassen, sind sie perfekt

Temperatur: im vorgeheizten Backofen - E-Herd: 175 °C / Gasherd: Stufe 2

Schokoladenbrot

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
100 g Mehl
250 g gemahlene Mandeln oder
gemahlene Haselnüsse
250 g geriebene Schokolade

Für Glasur/Deko:

Marmelade
200 g Schokolade oder
Zartbitterkuvertüre
optional: 100 g Mandelblättchen



Bild: KI-generiert

Zubereitung:

- Die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Danach die Eier hinzugeben und gut durchrühren. Das Mehl langsam während dem Rühren dazugeben. Zum Schluss Nüsse und Schokolade unterrühren.
- Die Masse gleichmäßig auf ein flaches mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im Ofen bei Ober-/Unterhitze backen.
- Nach dem Abkühlen nach Belieben mit Marmelade bestreichen, in kleine Stücke schneiden und nochmals mit Schokoladenglasur bestreichen. Falls gewünscht zur Dekoration mit Mandelblättchen bestreuen.

Lasst es euch schmecken und genießt die Weihnachtszeit!

Backzeit: ca. 20 – 25 min – evtl. mit Stäbchen Garprobe machen

Temperatur: 180 – 200 °C

Sizilianisches Mandelgebäck

Zutaten:

100 g Zucker oder Puderzucker
150 g gemahlene Mandeln
30 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Eiweiß
200 g Marzipanrohmasse
20 g Mandellikör – z. B. Amaretto
80 g gehobelte Mandeln



Bild: ALLEKO / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Zum Bestäuben: Puderzucker

Zubereitung:

- Zucker pulverisieren – im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 10. Alternativ kann auch Puderzucker genommen werden.
- Mehl, Backpulver, Eiweiß, Marzipanrohmasse und Mandellikör dazugeben und kneten – im Thermomix Teig-Stufe/1 Minute. Den Teig mit angefeuchteten Händen zu walnussgroßen Kugeln mit ca. 2 cm Durchmesser formen. Anschließend in Mandelblättchen wälzen und auf das Backblech legen.
- Das Mandelgebäck auf mittlerer Schiene goldgelb backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und aufgesprungen ist. Die noch warmen Kugeln mit Puderzucker bestäuben, abkühlen lassen und am besten in einer Dose aufbewahren.

Backzeit: ca. 15 min

Temperatur: 175 °C Umluft

Spitzbuaba

Zutaten für ca. 40 Stück:

200 g Butter
125 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillinzucker
350 g Mehl

Für die Füllung und Deko:
225 g Marmelade nach
Geschmack

Puderzucker

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Eiweiß schaumig schlagen. Salz und Vanillinzucker dazu. Mit gesiebttem Mehl zu glattem Teig verkneten. 30 min kühl stellen.
- Teig auf bemehlter Fläche 2 mm dick ausrollen und runde Plätzchen – 6 cm Durchmesser – mit Wellenrand ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen kleine Löcher z. B. mit Apfelausstecher ausstanzen.
- Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 min backen. Vom Backblech heben und auf Gitter auskühlen lassen.
- Marmelade erwärmen und glatt rühren. Plätzchen damit bestreichen und jeweils ein Laible mit Loch drauf legen. Am Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Backzeit: 10 min

Temperatur: 200 °C Ober-/Unterhitze



Bild: Alexandra Senning

Vanillekipferl

Zutaten:

250 g Weizenmehl
210 g weiche Butter
100 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker oder Puderzucker
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker +
Mark einer Vanilleschote /
alternativ Vanillepaste
1 Prise Salz

1 Pck. Puderzucker und
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
zum Wenden

Zubereitung:

- Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Den Kipferlteig zu Rollen mit einem Durchmesser von 4 cm formen. Anschließend in Folie oder Backpapier gewickelt 30 – 60 min in den Kühlschrank legen.
- In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Bourbon-Vanillezucker und nach Belieben mit dem Mark einer Vanilleschote vermengen.
- Die gekühlten Teigrollen nach und nach in ca. 1 – 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft ca. 10 – 15 min backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut.
- Die Kipferl nun etwa 3 min kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind. Die fertigen Kipferl komplett auskühlen lassen.

Backzeit: 10 – 15 min

Temperatur: 175 °C Umluft



Bild: KI-generiert

Walnuss-Gebäck

Zutaten:

200 g Butter
100 g geriebene Walnüsse
250 g Mehl
125 g Zucker
1 Gläschen Rum
1 Prise Salz
100 g geschälte halbe Walnüsse
Aprikosenmarmelade

Für Glasur:

Puderzucker und Rum

Zubereitung:

- Butter mit Zucker, Rum und einer Prise Salz glattrühren. Nüsse und Mehl unterkneten – anschließend den Teig kaltstellen.
- Runde Plätzchen ausstechen und bei mittlerer Hitze backen.
- Je zwei Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen. Oben drauf nochmals etwas Marmelade und darauf eine halbe Walnuss setzen. Anschließend dann noch etwas Rumglasur darüber.

Backzeit: 10 min

Temperatur: 170 °C Ober-/Unterhitze



Walnussherzen

Zutaten:

150 g Butter
130 g Puderzucker
1 Messerspitze Salz
1 Eigelb
250 g Mehl
60 g gemahlene Walnüsse
Mark einer 1/2 Vanilleschote

Für die Füllung:

150 g Marzipanrohmasse
3 EL Aprikosenmarmelade
5 EL Rum

Für die Glasur:

175 g Puderzucker
2 EL Rum

Zubereitung:

- Aus Butter, Puderzucker, Salz, Eigelb, Mehl, gemahlene Walnüssen und dem Mark der Vanilleschote einen Mürbteig herstellen.
- Nach dem Kühlstellen den Teig auswellen und Herzen ausstechen. Die Herzen bei schwacher Mittelhitze goldbraun backen.
- Marzipanrohmasse mit Aprikosenmarmelade und Rum glattrühren. Masse auf die Herzplätzchen streichen und jeweils zwei Plätzchen zusammensetzen.
- Aus Puderzucker und Rum eine Glasur herstellen und die Plätzchenoberseite damit bestreichen und mit einer Walnusshälfte belegen.

Gutes Gelingen!

Backzeit: ca. 8 min bis sie goldbraun sind

Temperatur: 175 °C



Walnussmakronen

Zutaten:

2 Eiweiß
60 g Puderzucker
1/2 Flasche Butter-Vanille-Aroma
200 g Walnusshälften geviertelt



Bild: Sandra Schaidnagel

Zubereitung:

- Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Walnusshälften vierteln.
- Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe mit dem Puderzucker steif schlagen, bis es richtig weiß ist und glänzt. Dann das Butter-Vanille-Aroma unterrühren. Zum Schluss die geviertelten Walnusshälften auf den Eischnee geben und vorsichtig unterheben – nicht rühren! Die Masse mit 2 Teelöffeln in kleine Häufchen auf das Backblech setzen. 1 Stunde lufttrocknen lassen und dann im Ofen backen.
- Einschub: Mitte.
- Walnussmakronen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Backzeit: ca. 1,5 - 2 Stunden

Temperatur: 90 °C Umluft

Walnuss-Nougat-Herzen

Zutaten:

250 g Mehl
50 g Stärkemehl
125 g Puderzucker
1 Prise Salz
150 g fein gemahlene Walnuskerne
250 g Butter
1 Eigelb
2 EL Wasser
1 EL Rum

Füllung: 1 Pck. Nussnougat

Deko: Vollmilch-Kuvertüre zum Bestreichen und Zartbitter-Streusel oder Raspelschokolade

Zubereitung:

- Walnüsse mahlen. Alle Teigzutaten im Thermomix ca. 3 Minuten auf Stufe 3 - 4 mischen. Der Teig kann auch von Hand als Mürbeteig hergestellt werden. Hierbei das Mehl und Stärkemehl mit dem feingeschnittenen Butter fein vermengen, die restlichen Zutaten hinzufügen und verkneten.
- Der Teig ist relativ weich – daher einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Hälfte des Teiges auf einer gut bemehlten Fläche ca. 3 mm hoch auswellen, Herzen ausstechen und auf ein mit Backfolie belegtes Blech setzen. Während des Backens die nächste Teighälfte auswellen und Plätzchen ausstechen. Die Teigreste wieder kühl stellen, damit sie sich weiter gut verarbeiten lassen.
- Nach dem Backen und Auskühlen reichlich Nuss-Nougat auf eine Unterseite streichen – zwei Plätzchen jeweils mit der Unterseite zusammenkleben. Die Herzen mit Kuvertüre bestreichen und nach Belieben dekorieren.
- Plätzchen an einem kühl temperierten Ort aufbewahren, dann halten sie mehrere Wochen und bleiben weich-knusprig.

Die Walnuss-Nougat-Herzen zählen zu den Lieblingssorten meiner Nichten/ Neffen und dürfen auf dem weihnachtlichen „Laible-Teller“ nicht fehlen.

Backzeit: ca. 11 min – auch abhängig von der Höhe des ausgewellten Teiges – die Plätzchen dürfen auf der Unterseite hellbraun sein, dann sind die perfekt.

Temperatur: 165 - 170 °C Ober-/Unterhitze



Bild: Karin Pfefferle

Weihnachtliche Spekulatinspralinen

Zutaten:

200 g Gewürzspekulatius
200 g Marzipanrohmasse
2 EL Amaretto
200 g weiße Schokolade

Zubereitung:

- Die Spekulatius mit Mixer oder Gefrierbeutel und Nudelholz zerkleinern, sodass keine großen Stücke mehr vorhanden sind.
- Die Marzipanrohmasse klein zupfen und mit den Spekulatius und dem Mandellikör verkneten, bis der Teig nicht mehr bröselt. Nach Belieben kann man etwas mehr Mandellikör dazugeben.
- Alkoholfreie Variante: Amaretto durch Orangensaft ersetzen und Abrieb einer Bio Orange dazugeben.
- Aus der Masse kleine Kugeln formen und in der geschmolzenen Schokolade wälzen. Mit Spekulatiusstreusel dekorieren und trocknen lassen, fertig!
- Man kann auch Vollmilch- oder Zartbitterschokolade nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 min



Bild: VIKTORIA DROBOT / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Wölkchen

Zutaten:

250 g weiche Butter
320 g Mehl
80 g Puderzucker
2 Pck. Vanillinzucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 TL Backpulver
Butter-Vanille-Aroma

Zum Bestreuen: Puderzucker und Vanillinzucker

Zubereitung:

- Tipp: 50 g des Mehls können gegen gemahlene Haselnüsse ausgetauscht werden.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut kneten. Anfangs ist der Teig krümelig, daher lang kneten.
- Kleine Kugeln formen, dann für 20 min bei 150 °C Umluft backen.
- Lauwarme Plätzchen mit Puderzucker-Vanillinzucker-Gemisch bestreuen.

Supereinfach – superschnell – superlecker.

Backzeit: 35 min

Temperatur: 150 °C Umluft



Bild: KI-generiert

Zimtsterne

Zutaten:

500 g Mandelkerne
400 g Puderzucker
3 - 4 TL Honig
3 TL Zimt
3 Eiweiß



Bild: BenitK / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Zubereitung:

- Mandeln fein mahlen. 300 g Puderzucker, Honig und Zimt mischen. 2 Eiweiß etwas an schlagen, sodass sie schaumig – aber nicht fest sind, dazugeben und gut durchkneten. Teig zwischen 2 Lagen Folie 1 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
- Übriges Eiweiß mit übrigem Puderzucker aufschlagen, sodass eine sirupartige Masse entsteht. Sterne dick bepinseln und im heißen Ofen bei 150 °C ca. 12 min backen.
- Herausnehmen, wenn der Guss fest ist. Der Teig sollte noch etwas weich sein! Anschließend auskühlen lassen.

Backzeit: ca. 12 min

Temperatur: 150 °C



Zitronenküsse

Zutaten:

225 g Mehl
100 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Pck. geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
100 g Lemon Curd



Bild: gnauf / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Für den Guss:

5 EL Lemon Curd
3 TL Zitronensaft
75 g Puderzucker

Zubereitung:

- Aus den oberen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und in die Mitte mit einem kleinen Kochlöffelstiel eine Mulde drücken. Die Mulden mit Lemon Curd füllen.
- Auf der mittleren Schiene die Plätzchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder bei 160 °C Heißluft für 12 min backen.
- Die Plätzchen erkalten lassen und aus Zitronensaft, Puderzucker und Lemon Curd einen Guss herstellen. Mit einem Teelöffel den Guss auf die Küsse sprengen.

Backzeit: ca. 12 min

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Heißluft

Zitronenplätzchen

Zutaten:

50 g Butter
1 EL geriebene Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
180 g Mehl
1 TL Stärkemehl
4 g Backpulver
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Ei
1 Eiweiß

50 g Zucker
50 g Puderzucker

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Zitronenschale cremig rühren.
- Zitronensaft und Salz untermixen.
- Ei und Eiweiß dazu und alles cremig mixen.
- Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen und unterrühren.
- Teig mind. 1 Stunde kühl stellen.
- Kugeln mit etwa 3 cm Durchmesser formen.
- Kugeln erst durch den Zucker dann durch den Puderzucker rollen. In einem Sieb rollen, damit überschüssiger Puderzucker abfällt.
- Bei 160 °C Umluft für 9 min backen und abkühlen lassen, dann werden sie knusprig.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Backzeit: 9 min

Temperatur: 160 °C Umluft



Bild: Nelea Reazanteva / iStock/Getty Images Plus / Getty Images



Rezepte
Kuchen, Torten &
Gebäck

Anfängerbrot

Zutaten:

750 g Wasser
40 g Olivenöl
800 g Weizenmehl Type 550
200 g Roggenvollkornmehl –
es funktioniert auch mit anderem
Getreide
100 g Leinsamen
20 g Salz
1 g Frischhefe



Bild: Uwe Naumann

Zubereitung:

- Brotteig: Das Wasser mit allen übrigen Zutaten in eine große Schüssel geben und von Hand oder anderweitig klumpenfrei durchmischen. Danach den Teig in einer leicht eingöhlten, mindestens doppelt so großen Tupperdose leicht zugedeckt 12 – 16 Stunden bei ca. 22 °C stehen lassen. In der Zwischenzeit den Teig 3 – 4 Mal dehnen und falten: Hierzu ziehst du den Teig an einer Stelle leicht hoch und legst ihn an den gegenüberliegenden Rand der Tupperdose. Diesen Vorgang bei allen Seiten wiederholen. Dann den Teig wieder zudecken und die restliche Zeit bei Raumtemperatur gären lassen.
- Formen: Nach den vorerwähnten 12 – 16 Stunden den Teig mit feuchten Händen vorsichtig auf ein Backpapier legen – es funktioniert auch mit vorsichtigem „Stürzen“ aus der Tupperdose und leicht – ! – flach drücken. Danach die Oberfläche des Teiglings großzügig mit Mehl bestäuben und den Teigling nochmals 30 – 50 min bei ca. 22 °C ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit einem Backblech in der unteren Ofenhälfte auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Backen: Nach der Gärzeit den Teigling mit dem Backpapier auf einen Pizzaschieber – oder ähnlichem, z. B. Tortenretter – ziehen und die Teigoberfläche mit einem scharfen – gezackten – Messer dreimal einschneiden. Den Teigling auf das vorgeheizte Backblech im Ofen abschieben und den Ofen bedampfen – z. B. kräftig mit einem Wassersprüher. Die Ofentemperatur auf 210 °C reduzieren und das Brot etwa 20 min backen. Nach 20 min die Ofentür kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann, das Backpapier entfernen und das Brot weitere 40 min knusprig ausbacken.

Backzeit: 60 min

Temperatur: 250 / 210 °C

Apfelbrot

Zutaten:

750 g Äpfel feingeschnitten
250 g Zucker
250 g Rosinen
125 g Mandeln ganz, ungeschält
500 g Mehl
1 1/2 Pck. Backpulver
1 EL Kakaopulver
1 EL Rum
1/2 Pck. Lebkuchengewürz
etwas Zimt
etwas/wenig Nelkenpulver
etwas Milch – nach Belieben
Fett für die Form oder Backpapier



Bild: VR Bank Kempten-Oberallgäu eG

Tipp für Äpfel: Ich nehme immer den Hobel und bevorzuge Boskop.

Zubereitung:

- Die feingeschnitzelten Äpfel und den Zucker vermengen und über Nacht stehen lassen.
- Dann alle übrigen Zutaten zugeben, zuletzt Mehl und Backpulver daruntermengen. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben. Die Masse in eine vorbereitete große oder zwei kleine gut gefettete Kastenformen füllen oder diese mit Backpapier auslegen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze eine gute Stunde backen.

Backzeit: 1 Stunde

Temperatur: 175 °C Ober-/Unterhitze

Apfel-Schmand-Kuchen

Zutaten:

250 g Margarine
225 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

Für den Belag: 5 Äpfel

Zum Bestreichen:

2 Becher Sahne á 200 g
2 Becher Schmand á 200 g
2 Pck. Vanillinzucker
2 Pck. Sahnesteif
2 EL Zimt
6 EL Zucker

Zubereitung:

- Die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und ebenfalls kurz unterrühren. Den Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und mit den in Scheiben geschnittenen Äpfeln belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen.
- Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen, den Schmand unterheben. Auf den erkalteten Kuchen streichen und mit Zimt und Zucker – vorher mischen – bestreuen.
- Unbedingt einen Tag ziehen lassen und kühl stellen.
- Wer will, kann noch mit einer Sternschablone und Kakao Sterne auf den fertigen Kuchen zaubern.

Gutes Gelingen!

Backzeit: 30 min

Temperatur: 175 °C



Bild: KI-generiert

Geriebener Pflaumenkuchen

Zutaten:

200 g Butter +
etwas zum Einfetten
150 g Zucker
1 Ei
350 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Füllung:

800 – 900 g Pflaumen
50 g Butter
50 g Zucker

Zubereitung:

- Weiche Butter mit Zucker verrühren und mit dem Ei vermischen. Gesiebertes Mehl mit Backpulver hinzufügen und zu einem Teig kneten.
- Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 50 – 60 min in den Kühlschrank legen.
- Pflaumen entkernen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Zucker zugeben und nach 1 min die Pflaumen hinzufügen.
- Die Früchte einige Minuten von jeder Seite braten, bis sie weich werden.
- Eine Backform mit Butter einfetten. Etwa 2/3 des Teigs ausrollen und in die Form legen, dabei einen kleinen Rand formen.
- Die Pflaumen auf den Teigboden geben und den restlichen Teig grob darüber reiben.
- Den Kuchen etwa 45 min bei 180 °C backen.

Backzeit: ca. 45 min

Temperatur: 180 °C



Bild: KI-generiert

Macadamia-Cookies mit weißer Schokolade

Zutaten:

300 g weiche ungesalzene Butter – in 2cm große Würfel geschnitten
300 g dunkelbrauner oder brauner Zucker
75 g Puderzucker
20 g Vanilleschoten-Paste
1 ganzes Ei
2 Eigelb
175 g Mehl – Weizenmehl oder auch Maniokmehl
150 g Haferflocken – im Mixer fein gemahlen
3/4 TL Backpulver
3/4 TL Speisesalz
1 TL Meersalzflöcken
100 g Macadamianüsse – grob gehackt und geröstet
alternativ: auch sehr gut mit Cashewnüssen
200 g weiße Schokolade – grob gehackt

Zubereitung:

- Dieses Rezept stammt von dem großartigen Koch Yotam Ottolenghi. Die Cookies sind kein spezielles Weihnachtsgebäck und können daher – was für ein Glück! – ganzjährig gebacken und verknuspert werden.
- Die Hälfte der Butter in einen kleinen Topf geben und auf mittlere bis hohe Hitze stellen. 5 min unter häufigem Rühren erhitzen bis die Butter bernsteinfarben wird und nussig riecht.
- In der Zwischenzeit die restliche Butter, braunen Zucker, Puderzucker und die Vanilleschoten-Paste in eine große Schüssel geben, dann die heiße Butter hineingießen, umrühren, mischen und für etwa 5 min beiseitestellen, bis der Rest der Butter vollständig geschmolzen ist. Ei und Eigelb hinzufügen und ca. 30 Sekunden lang mischen. Nun alle restlichen Zutaten hinzufügen und mischen, bis alle Mehlspeuren verschwunden sind. Schüssel mit Frischhaltefolie oder ähnlichem abdecken und ca. 1,5 Stunden kühlen – bis die Masse fest ist.

- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. 2 oder 3 Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit einem Löffel ca. 50 g Keksteig herausschöpfen, zu einer Kugel rollen und auf ein ausgelegtes Blech setzen. Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen und die Kugeln weit auseinander platzieren. Es sollten nicht mehr als 8 – 10 Kekse auf jedes Blech verteilt werden.
- Cookies nun 7 min backen, Bleche drehen und weitere 3 min backen, bis die Kekse an den Rändern leicht gebräunt sind. Herausnehmen und vor dem Essen 8 bis 10 min auf dem Backblech abkühlen lassen. Vorausgesetzt, ihr könnt euch so lange zusammenreißen, bevor ihr über diese Köstlichkeit herfallt.
- Profi-Tipp: Noch warm schmecken sie am allerbesten – optional mit einer Kugel Vanille-Eis.

Backzeit: ca. 10 min

Temperatur: 180 °C Umluft – bereits vorgeheizt



Bild: VR Bank Kempten-Überallgäu eG

Oma Wilmas Apfelwaffeln

Zutaten:

150 g weiche Butter
100 g Zucker
4 Eier
1 Pck. Vanillinzucker
350 g Mehl – geht auch glutenfrei
z. B. mit Kuchen- und
Keksmehl von Schär
1 TL Backpulver
100 g blanchierte & gemahlene
Mandeln
300 ml Mineralwasser oder Milch
3 – 4 Äpfel

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Vanillinzucker cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander hinzugeben und verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd einen Teil von der Mehlmischung und einen Teil von der Flüssigkeit – Wasser oder Milch – langsam hinzugeben. Danach die Mandeln unterrühren. Die Äpfel schälen, in kleine Stückchen schneiden und unterheben. Der Teig sollte dickflüssig sein, jedoch gut vom Löffel fließen.
- Im heißen Waffeleisen backen.
- Die Waffeln können einfach mit Puderzucker bestreut serviert werden. Auch Sahne, heiße Sauerkirschen, Zucker und Zimt oder Eis passen prima dazu.
- Tipp: Milch macht die Waffeln eher weich und dunkler, mit Wasser werden die Waffeln knusprig. Knusprige, warme Waffeln sollten nicht übereinander gestapelt werden, da sie sonst weich werden.

Backzeit: wenige Minuten

Temperatur: im heißen Waffeleisen backen



Bild: Katrin Baur

Omas Apfeltaler vom Blech

Zutaten für 20 Taler:

250 g Magerquark
1 Ei
100 ml Sonnenblumenöl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Pck. Backpulver
400 g Mehl
5 Äpfel
1 gestrichener TL Zimt –
wer es mag

Zubereitung:

- Quark, Ei, Öl, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren.
- Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel miteinander vermengen, dann durch ein Sieb zum Rührteig geben. Dadurch werden die Bällchen besonders locker!
- Äpfel schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Diese dann unter den Teig heben. Wer mag, kann nun den Zimt dazugeben.
- Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig portionsweise mit einem Esslöffel auf das Blech geben, sodass mehrere Kügelchen entstehen.
- Backblech in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180 °C Umluft ca. 25 – 30 min backen. Fertig sind die Taler, wenn sie goldbraun sind. Vor dem Servieren dann noch mit Puderzucker bestäuben, soooo lecker!

Backzeit: 25 – 30 min

Temperatur: 180 °C vorgeheizt mit Umluft im Backofen



Bild: KateSmirnova / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Schwarzwälder Kirsch-Cookies

Zutaten für ca. 45 Stück:

150 g gehackte Zartbitterschokolade
125 g Butter
240 g Mehl
20 g Kakaopulver
1/2 TL Natron
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier
1 TL Vanille-Extrakt
150 g feinen Rohrohrzucker

Außerdem:

100 g getrocknete Soft-Kirschen – z. B. von Seeberger
5 EL Kirschwasser
100 g klein gehackte Zartbitterschokolade

Zubereitung:

- Zuerst die Kirschen mit Kirschwasser in einer Schüssel mischen und abgedeckt über Nacht einweichen lassen.
- Für den Teig Schokolade und Butter in einem Topf unter Rühren schmelzen und anschließend abkühlen lassen.
- Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz mischen. Eier, Vanille-Extrakt und Rohrohrzucker in der Küchenmaschine ca. 3 min schaumig schlagen. Flüssige Schoko-Butter-Masse unterrühren. Nach und nach Mehl-Mix unterheben. 50 g Schokostückchen und die Hälfte der Kirschen untermischen – am besten mit einem Teigschaber.
- Vom Teig je 1 gehäuften TL – ca. 18 g – abnehmen und rund formen. Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Rest Schokostückchen und Kirschen darauf verteilen, leicht an- und etwas flach drücken. Im heißen Ofen 180 °C / Mitte ca. 8 min backen. Vorsicht: sie werden schnell dunkel.
- Auf ausgekühlte Cookies nach Wunsch Puderzucker geben.

Backzeit: 30 min

Temperatur: 175 °C



Bild: KI-generiert

Schwedische Kanelbullar

Zutaten:

50 g Butter
300 ml Milch
25 g frische Hefe
50 g Zucker
480 g Mehl
1 Prise Salz
1 Prise Kardamom

Füllung:

50 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Kardamom
optional: klein geschnittene Äpfel



Bild: Josa Immler

Topping:

1 Eigelb
50 g Hagelzucker

Zubereitung:

- Schmelze die Butter in einem Topf und gib die kalte Milch dazu. Wenn das Ganze bei ca. 35 °C ist, mixe die Hefe und den Zucker unter. Gib die nassen und die trockenen Zutaten zusammen und knete den Teig für ca. 10 min durch. Gib den Teig in eine Schüssel und lasse ihn für mindestens 30 min an einem warmen Ort ruhen.
- Rolle den Teig aus und bestreibe ihn mit Butter, gib dann Zucker, Zimt und Kardamom darauf und wenn du möchtest, die klein geschnittenen Äpfel und verteile alles. Klappe nun jeweils die langen Seiten in die Mitte und schneide dann ca. 3 cm dicke Streifen. Der Teigstreifen muss dann eingedreht und auf einem Backblech zu einer Schnecke geformt werden. Wenn dir das zu kompliziert ist, kann der Teig auch ganz normal eingerollt und abgeschnitten werden. Nun müssen die Kanelbullar nochmal für 20 min abgedeckt ruhen.
- Bestreibe die Kanelbullar nun mit dem Eigelb und bestreue sie anschließend mit dem Hagelzucker. Anschließend im Ofen backen.

Backzeit: ca. 10 min – bis sie gold braun sind

Temperatur: 180 °C

Spekulatins- Haselnuss-Zopf

Zutaten:

550 g Mehl
30 g frische Hefe
50 g Zucker
1 TL Salz
50 g Butter
300 g Milch

Für die Füllung:

150 g Spekulatius
150 g Milch
100 g Zucker
1 TL Vanille-Extrakt
200 g Haselnüsse
1 TL Zimt
1 Prise Salz



Bild: Lea Weihretter

Für den Guss:
100 g Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung:

- Für den Hefeteig alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben, nach und nach die flüssigen Produkte hinzufügen und alles für ca. 5 min mit der Maschine vermengen. Den Teig herausnehmen und nochmal von Hand kneten, so wird er schön geschmeidig. Den Hefeteig in eine große Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Spekulatius fein hacken. Für die Nussfüllung die Milch mit dem Zucker und dem Vanille-Extrakt aufkochen lassen. Die gemahlten Haselnüsse hinzufügen und mit Zimt und Salz mischen, zuletzt die Spekulatius-Brösel dazugeben und alles miteinander verrühren.
- Ofen auf 180 °C / Umluft 160 °C vorheizen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Nussfüllung verstreichen und den Teig vorsichtig aufrollen. Die Nussrolle einmal der Länge nach durchschneiden. Die Teigstränge wie eine Kordel drehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 min goldbraun backen.
- Wer möchte, kann aus Puderzucker und Zitronensaft einen Zuckerguss herstellen und den abgekühlten Nusszopf damit bestreichen.
- Tipp: Lässt sich sehr gut einfrieren, so kommt der Zopf frisch auf den Tisch.

Backzeit: ca. 45 min

Temperatur: 180 °C

Spekulatins- Käsesahnetorte

Zutaten:

4 Eier
80 g Zucker
100 g Mehl

Spekulatius-Käsesahne:

500 g Magerquark
300 g Sahne
200 ml Milch
100 g Zucker
2 Eigelb
1 1/2 TL Agar-Agar
2 TL Spekulatius-Gewürz
2 EL Zitronensaft



Bild: Astrid Beißer

Orangenschicht:

250 ml Orangensaft
1 gestr. TL Agar-Agar
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- Biskuit: Eier und Zucker schaumig aufschlagen – mind. 5 min – anschließend gesiebes Mehl vorsichtig unterheben. Masse in eine Springform füllen und ca. 20 min bei 175 °C Umluft backen.
- Orangenschicht: Einen Tortenring – oder andere runde Form mit Durchmesser ca. 3 cm kleiner als Springform – mit Frischhaltefolie auslegen. Alle Zutaten für die Orangenschicht in einem Topf erhitzen und kurz aufkochen. Leicht abkühlen lassen und dann in den vorbereiteten Tortenring füllen. Kühl stellen, bis die Masse vollständig geliert hat.
- Spekulatius-Käsesahne: Sahne steif schlagen und kalt stellen. Eigelbe mit 50 ml Milch in einer Tasse verquirlen. Quark mit Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. In einem Topf 150 ml Milch, Agar-Agar, Zucker und Spekulatius-Gewürz verrühren und zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren 2 min köcheln lassen, den Topf von der Herdplatte nehmen und unter schnellem Rühren Eigelb-Milch-Mischung hinzulaufen lassen. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Die heiße Masse unter den Quark mixen und zuletzt noch die Schlagsahne unterheben.
- Fertigstellung: Den erkalteten Biskuit vorsichtig in der Mitte teilen. Auf den unteren Boden zuerst die kalte Orangenschicht auflegen und anschließend die Käsesahnamasse darauf verteilen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken und die Torte für 2 – 3 Stunden kalt stellen.
- Dekotipp: Aus dem Biskuitdeckel mit einem Ausstecher Sterne ausstechen, die „Löcher“ können dann mit abgebundenem Orangensaft – Orangensaft mit Orangenabrieb und etwas Stärkemehl aufkochen – aufgefüllt werden.

Backzeit: ca. 45 min

Temperatur: 180 °C

Toblerone Brownies

Zutaten:

75 g Rosinen
2 EL Rum
200 g Toblerone Schokolade
50 g Butter
2 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
50 g Walnusskerne
75 g Mehl
ca. 300 g dunkle Kuchenglasur

Dekoration: z. B. Raspelschokolade weiß oder hell, Zuckerperlen etc.

Zubereitung:

- Rosinen in Rum mind. 1 Stunde einweichen. Toblerone hacken. Butter zerlassen und Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
- Eier, Zucker, Salz und Zimt schaumig schlagen bis eine hell-cremige Masse entstanden ist. Schokomasse unterrühren. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Walnüsse grob hacken und zugeben. Eingeweichte Rosinen und Mehl zufügen und unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Brownie-Backform – 20 x 20 cm – geben und glattstreichen.
- Bei 180 °C 20 – 25 min backen, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Noch warm in Stücke schneiden und vollständig auskühlen lassen.
- Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen, Brownies damit überziehen und dekorieren.
- Tipp: Ich verwende etwas weniger Zucker – ca. 80 g.

Viel Spaß beim Backen.

Backzeit: 20 – 25 min

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze



Bild: Sabrina Madlon

Weihnachtlicher Apfelkuchen

Zutaten für Springform – ca. 26 cm:

300 g kalte Butter
600 g Dinkelmehl Typ 1050
200 g Rohrzucker
2 Prisen Salz
2 Eier

Für die Füllung:

1 1/2 kg Äpfel ungeschält gewogen
50 g Rohrzucker
125 ml Apfelsaft
50 g gemahlene Mandeln
Abrieb von 1 Bio-Orange
Saft von 1 Bio-Zitrone
100 g Mandelstifte
1 TL Zimt

Zubereitung:

- Für den Mürbeteig die kalte Butter klein würfeln. Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und ca. 30 min abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel nochmal halbieren. Äpfel mit Rohrzucker und Apfelsaft im Topf ca. 10 min weich, aber nicht matschig dünsten. Etwas abkühlen lassen. Gemahlene Mandeln mit Zimt, Orangenabrieb, Zitronensaft und Mandelstiften vorsichtig unter die Äpfel heben.
- Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Den Boden der Springform auf den Teig legen und mit einem Messer zwei Kreise für Boden und Deckel ausschneiden. Die Springform wieder zusammensetzen und den Boden der Form ausbuttern.
- Einen Teigkreis in die Form legen und mit der Gabel mehrfach einstechen. Den Boden 8 – 10 min im Ofen vorbacken, herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Den restlichen Teig erneut ausrollen und ca. 4 cm breite Streifen für den Rand zuschneiden. Rand der Form buttern und die Streifen andrücken. Den übrigen Teig ausrollen und Plätzchen für die Verzierung des Deckels ausstechen.
- Apfelmasse in Form füllen und mit Teigdeckel zudecken. Rand gut festdrücken.
- Eigelb und Milch mit einer Gabel verquirlen und damit die Oberfläche einstreichen. Die ausgestochenen Plätzchen obendrauf verteilen und ebenfalls mit der Eigelbmischung einstreichen. Den Apfelkuchen 35–40 Minuten backen. Dann in der Form vollständig auskühlen lassen.
- Tipp: Mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis ist dieser Apfelkuchen ein Gedicht!

Backzeit: 35 – 40 min + 8 – 10 min Vorbacken

Temperatur: 170 °C Umluft



Bild: Regina Zick

Zimt-Käsekuchen auf Spekulatinsboden

Zutaten:

- 130 g Spekulatius
- 40 g Butter
- 350 g Magerquark
- 1 Ei
- 50 ml Milch
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 TL Vanillinzucker
- 50 g Zucker
- 1 TL Ceylon Zimt
- 1 TL Winterzauber-Gewürz z. B. von Zauber der Gewürze

Besonderes Zubehör: 15 cm Springform

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Spekulatius in einem Mixer oder in einem Frischhaltebeutel zerkleinern.
- Die Butter kurz erhitzen bis sie flüssig wird und diese dann mit den Spekulatiuskrümeln vermischen.
- Spekulatius-Butter Gemisch in eine Springform geben und fest am Boden andrücken. Boden für 10 min backen.
- Derweil das Puddingpulver mit der Milch glatt rühren und beiseite stellen.
- Die restlichen Zutaten miteinander cremig schlagen und anschließend das Puddingpulver dazugeben und verrühren.
- Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und für 50 min backen.



Bild: KI-generiert

Backzeit: 50 min

Temperatur: 180 °C Ober-/Unterhitze

Zimtschnecken

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 50 ml Wasser
- 60 g Butter
- 2 EL Zucker
- 1 Ei
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1/2 TL Salz
- 400 g Mehl

Zum Bestreichen:

- 100 g weiche Butter
- 75 g brauner Zucker
- 3 TL Zimt



Bild: VR Bank Kempten-Oberrggen eG

Für das Frosting:

- 90 g Puderzucker
- 100 g Frischkäse
- 50 g weiche Butter
- 1 Pck. Vanillinzucker

Zubereitung:

- Milch aufkochen. Puddingpulver mit kaltem Wasser glatt rühren und in die kochende Milch einrühren. Vom Herd nehmen, kurz eindicken lassen und dabei ständig rühren.
- Butter in der warmen Puddingmasse zergehen lassen, dann den Zucker und das Ei einrühren.
- Wenn die Masse handwarm ist, die Trockenhefe unterrühren.
- Salz und Mehl vermischen, die Puddingmasse hinzugeben und zu einem Teig verarbeiten. 1 – 2 Stunden gehen lassen.
- Den Teig ausrollen, mit der weichen Butter bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen und eng aufrollen.
- Aus der Rolle 12 Stücke schneiden und diese auf ein Backblech legen. Nochmals etwa 30 min gehen lassen.
- Die Zimtschnecken backen und währenddessen alle Zutaten für das Frosting verrühren.
- Das Frosting über den lauwarmen Zimtschnecken verteilen und genießen!

Backzeit: ca. 45 min

Temperatur: 180 °C



Rezepte Getränke

Kinderpunsch

Zutaten:

- 1 1/2 L Früchte-Tee
- 1 Teebeutel Glühweingewürz
- 1 Tasse Multivitaminsaft
- 1 1/2 Tassen Orangensaft
- 1 1/2 Tassen Apfelsaft
- 1/2 Tasse Zucker

Zubereitung:

- Früchte-Tee – z. B. Nordische Beeren oder „Frecher Flirt“ – in einem großen Topf aufgießen und sofort Glühfix mit hineinhängen. Wenn der Tee gezogen hat, die Säfte und den Zucker zugeben und noch etwas nachwärmen. Nicht kochen. Umrühren, damit der Zucker sich löst.



Bild: Maria Kögel

Kirsch-Punsch mit Äpfeln & Mandelcrunch

Zutaten für 4 Portionen:

- 5 EL Mandelblättchen
- 1 Apfel
- 1 L Kirschsafte
- 3 EL Haselnuss-Sirup / alternativ Haselnuss-Likör
- 1 Zimtstange
- 1 Teebeutel Glühweingewürz
- 2 Nelken
- 2 Sternanis
- optional: Zimtstangen als Deko

Zubereitung:

- Die Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun anrösten, den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Den Kirschsafte mit der Zimtstange, den Nelken, dem Sternanis sowie dem Glühweingewürz erhitzen.
- Kurz vor dem Servieren den Haselnuss-Sirup bzw. den Haselnuss-Likör dazugeben und in Tassen füllen. Anschließend die Äpfel und die Mandelblättchen in die Tasse geben. Ggf. mit Zimtstange dekorieren.

Genießen.



Bild: KI-generiert

Lillet Hot Berry

Zutaten für 4 Gläser:

400 ml Cranberrysaft	2 Sternanis
300 ml schwarzer Johannisbeersaft	4 – 5 EL aufgetaute TK-Beerenmischung
1 Bio-Orange	300 ml Lillet Blanc
1 Zitrone	4 Zimtstangen zum Garnieren
2 Zimtstangen	

Zubereitung:

- Für den Lillet Hot Berry den Cranberrysaft und Johannisbeersaft in einem Topf erwärmen. Die Orange und die Zitrone heiß abwaschen. Dann die Orange in Scheiben schneiden, die Zitrone auspressen. Orangenscheiben zusammen mit dem Zitronensaft sowie 2 Zimtstangen und 2 Sternanis hinzufügen.
- Alles kurz aufkochen, die Hitze herunterdrehen und auf niedrigster Stufe etwa 10 min ziehen lassen.
- Die aufgetauten Beeren auf die Gläser verteilen – siehe Stückzahl oben. Mit dem Lillet und dem heißen Punsch aufgießen.
- Vorsichtig umrühren und jedes Glas mit einer Zimtstange garnieren.
- Tipp: Hot Lillet mit Apfel
Auch eine tolle Variante. Für einen fruchtigen Hot Lillet mit Apfel den Punsch mit Apfelsaft und Zitronensaft zubereiten. Anstatt der Beeren einfach ein paar Apfelscheiben für die Garnitur der Drinks verwenden.



Bild: KI-generiert

Weihnachtsbowle

Zutaten:

1 Flasche Rotwein halbtrocken/trocken
3 ausgepresste Orangen
1 große Tasse schwarzer Tee
1 Zimtstange
Obst z. B. Orange, Granatapfelkerne oder Schattenmorellen
Zucker – je nach Gusto
Rum – je nach Gusto

Deko:

eine Scheibe Orange ans Glas stecken

Zubereitung:

- Alle Zutaten vermischen und heiß oder kalt genießen.

Prost!



Bild: KI-generiert

Weißer Engelchenlikör

Zutaten:

150 g weiße Schokolade
80 g Zucker
1 Ei
500 ml Sahne
300 ml Amaretto

Zubereitung:

- Die weiße Schokolade zerkleinern und in einem Wasserbad schmelzen. Die Schokolade mit Zucker, Ei und 250 ml Sahne in einem Topf erhitzen. Dabei immer gut umrühren, damit alles schön glatt wird.
- Den Amaretto hinzugeben und ca. 7 min bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Den Rest der Sahne hinzugeben und alles gut verrühren. Den Likör in eine Flasche abfüllen und kühl aufbewahren.
- Ergibt ca. 1 L fertigen Likör.



Bild: KI-generiert

Weißer Glühwein

Zutaten:

500 ml Weißwein
300 ml Apfelsaft
1 Pck. geriebene Zitronenschale
1 gestrichener TL Ingwer – frisch ist am besten
75 g Kandiszucker
50 ml Orangenlikör

Zubereitung:

- Weißwein, Apfelsaft, Zitronenschale, Ingwer und Kandis zusammen in einem Topf geben und alles einmal aufkochen. Orangenlikör unterrühren.
- Den fertigen Glühwein heiß servieren, evtl. durch ein Sieb ausgießen – wegen dem Ingwer.

Prost!



Bild: KI-generiert



Rezepte
festliches Essen

Bobotie - afrikanisches Rezept

Zutaten:

1 dicke Scheibe Brot ohne Rinde
200 ml Milch
1 EL Öl
1 gewürfelte Zwiebel
1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
15 g Currypulver
5 g Salz
15 g Chutney -
es geht auch Aprikosenkonfitüre
5 g Kurkuma
20 ml Essig
500 g Rinderhackfleisch



Bild: Kf-generiert

50 g Sultaninen
2 Eier
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter

Zubereitung:

- Das Brot in der Milch ein- und aufweichen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln und der Knoblauch darin anbraten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, das Currypulver, Salz, Chutney / Konfitüre, Kurkuma und den Essig dazugeben.
- Das Brot ausdrücken und die Milch auffangen. Das Brot zusammen mit Hackfleisch und Sultaninen in die Pfanne geben. Bei schwacher Hitze anbraten. Wenn das Hackfleisch gebraten ist, vom Herd nehmen. 1 Ei verquirlen und in die leicht abgekühlte Masse geben und gut durchmischen, dann in eine eingefettete Backform gleichmäßig verteilen.
- Das andere Ei verquirlen und mit der aufgefangenen Milch - sollten 150 ml sein -, Salz und Kurkuma mischen, über die Fleischmasse gießen und ein paar Lorbeerblätter darauf geben. Die Auflaufform in eine größere Form mit Wasser stellen - dies ist wichtig, um das Austrocknen zu verhindern - und bei unten angegebener Temperatur und Zeit im Backofen backen.
- Mit Reis und je nach Geschmack und Lust mit Kokosnussraspeln, Chutney, Nüssen und Bananen servieren.

Mal was anderes zum Ausprobieren & Genießen - von 2004 Südafrikurlaub.

Backzeit: 40 min

Temperatur: 180 °C

Filettopf

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Schweinefilet
100 g Katenschinken
500 g Champignons
1 EL Öl
1 EL Butter
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
200 ml Fleischbrühe
200 ml Sahne
200 g Creme fraiche / Schmand
1 EL Tomatenmark
1 TL Senf
1 Bund Petersilie gehackt



Bild: Marina Moslalyuk / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Salz, Pfeffer
nach Belieben etwas Stärkemehl

Zubereitung:

- Vom Filet die weiße Haut entfernen. Das Öl mit der Butter erhitzen, nicht zu heiß werden lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 min von allen Seiten anbraten. Es soll innen noch rosa sein. Das Fleisch herausnehmen und auf einem Teller - damit der Fleischsaft aufgefangen wird - erkalten lassen.
- Im Bratfett Zwiebel, Knoblauch und Schinken gut bräunen. Geputzte Champignons in Scheiben schneiden und mitbraten. Mit der Brühe ablöschen und Sahne/Creme fraiche sowie den ausgetretenen Fleischsaft zugeben. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Senf abschmecken. Sollte sie zu flüssig sein, etwas Stärkemehl in wenig kaltem Wasser anrühren und unter Rühren bis zur gewünschten Konsistenz zur kochenden Soße geben. Die Soße abkühlen lassen.
- Das kalte Fleisch erst in 1 cm dicke Scheiben und dann in Streifen schneiden. Das Fleisch in die Soße geben, die Petersilie zufügen und durchrühren. Kalt stellen.
- Am nächsten Tag das Gericht auf kleiner Flamme erhitzen, jedoch nicht mehr kochen! So bleibt das Fleisch rosa. Die Soße nochmal abschmecken.
- Dazu passen Spätzle!

Ich liebe dieses Gericht für den Heiligen Abend, da ich es am Vortag mit den Spätzle vorbereiten kann und es dann nur noch erwärmen muss! Lasst euch das stressfreie Weihnachtsessen schmecken!

Gyrossuppe

Zutaten:

- 1 kg Gyrosfleisch
- 4 Becher Sahne
- 2 Beutel Zwiebelsuppe
- 4 Paprikaschoten – je 2 grüne/rote
- 1 1/2 Flaschen Paprikasauce ungarische Art
- 1/2 Flasche Chilisauce
- 1/2 – 1 L Wasser
- 2 Dosen Mais



Bild: Sabine Pozelujko

Zubereitung:

- Gyros anbraten, mit der Sahne übergießen und über Nacht ziehen lassen. Die Zwiebelsuppe nach Anweisung kochen, Paprika kleingeschnitten mitkochen lassen. Paprikasauce, Chilisauce, Wasser und Mais zugeben und vorsichtig erwärmen. Zum Schluss die Gyros-Sahne-Mischung hinzugeben und abschmecken.
- Dazu: Fladenbrot und Hirtensalat.



Mittelalterlicher Rahmfladen

Zutaten:

- 25 g Hefewürfel
- 200 g Dinkelmehl 630
- 320 g Weizenmehl 505
- 1 TL Salz
- 20 g Olivenöl
- 260 g lauwarmes Wasser

Belag:

- 1 Zwiebel
- 200 g Schmand
- 125 g Schinkenwürfel
- 180 g geriebener Käse

Zubereitung:

- Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser und 2 EL Weizenmehl in einer kleinen Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Stehen lassen – bis es kleine Bläschen schlägt.
- Restliche Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Hefeteig einfach in die Mehlmischung fließen lassen und den Teig mit den Händen schlagen. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen klebt. Mit dem Knetvorgang einer Küchenmaschine ist die Teigherstellung auch möglich.
- Den Teig bedeckt für 1 Stunde gehen lassen.
- Für den Belag die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und den gewürfelten Schinken mit dem Schmand verrühren.
- Nach der Aufgezeit des Hefeteiges auf einem Backblech kleine Fladen formen und mit etwas Belag bestreichen. Am Ende Käse drübergeben.
- Die Fladen ca. 20 – 25 min bei 200 °C im vorgeheizten Ofen mit Ober-/Unterhitze backen.
- Tipp: Für die vegetarische Variante eignet sich statt Schinken auch jedes Gemüse sehr gut als Belag. Mit Vollkornmehl schmecken die Fladen auch sehr fein.



Bild: Stefan Mayer

Backzeit: 20 – 25 min

Temperatur: 200 °C Ober-/Unterhitze

Rinderfilet aus der Salzkruste

Zutaten:

1,75 kg Rinderfilet
2,5 kg Salz
7 Eiweiß
frischer Rosmarin – nach Geschmack
frischer Thymian – nach Geschmack
Olivenöl – zum Einölen

Für das Selleriepüree:

300 g Sellerieknolle
260 g Milch
65 g Butter
65 ml Sahne
30 g Parmesanrinde
10 g frischer Thymian
5 g Koriandersamen – leicht geröstet
1 – 2 g schwarze Pfefferkörner – leicht geröstet
Salz – nach Geschmack

Für den wilden Brokkoli:

500 g wilder Brokkoli
125 g geschälte Haselnüsse
35 g weißer Sesam
35 g schwarzer Sesam
Kümmel – nach Geschmack
15 g Maldon-Salz
Kreuzkümmel – nach Geschmack

Zubereitung Selleriepüree:

- Milchinfusion: Koriandersamen und Pfefferkörner in einem trockenen Topf leicht rösten. Dann Milch, Sahne, Parmesanrinde und Thymian dazugeben und bei niedriger Temperatur eine Stunde ziehen lassen.
- In einem Topf die Butter stark bräunen. Den geschälten und fein geschnittenen Sellerie dazugeben und mit einem Teelöffel Salz vermengen. Den Sellerie im eigenen Saft und der Butter weichgaren. Wenn sich der Sellerie mit dem Rücken des Kochlöffels zerdrücken lässt, die abgeseigte Milchinfusion dazugeben und alles in einem Mixer fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Zubereitung Rinderfilet:

- Das Fleisch abtupfen, mit feingehacktem Rosmarin, Thymian und Olivenöl marinieren. Eine Masse aus dem geschlagenen Eiweiß und grobem Meersalz herstellen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech einen Boden aus dieser Masse formen, das Filet darauflegen und vollständig mit der Masse ummanteln. Bei 80 °C für 1 1/2 Stunden garen und anschließend im ausgeschalteten Ofen noch 20 min ziehen lassen.

Zubereitung Wilder Brokkoli mit Haselnuss-Dukkah:

- Den wilden Brokkoli mit Olivenöl marinieren und bei 180 °C für 20 min garen. In der Zwischenzeit Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten. Die restlichen Zutaten ebenfalls rösten, bis sie zu duften beginnen. Alles in einem Mixer fein pürieren und den fertigen Brokkoli in der Masse wälzen.

Servieren:

- Das Selleriepüree als Basis anrichten und den fertigen wilden Brokkoli darauf legen. Das Rinderfilet aus dem Salzmantel nehmen, so gut wie möglich von Salz befreien und in Stücke geschnitten auf dem Püree anrichten.



Bild: KI-generiert

Vegetarischer Weihnachtsbraten im Blätterteigmantel

Zutaten:

200 g rote getrocknete Linsen
600 ml Gemüsebrühe
90 g Haferflocken
2 EL Olivenöl
1 Stange Lauch
3 - 4 Möhren
1 Zwiebel
200 g braune Champignons
nach Belieben 50 g getrocknete Tomaten
50 g gehackte Nüsse
2 EL Senf
2 EL Tomatenmark
1 TL getrockneter Majoran
1 TL getrockneter Liebstöckel
1 EL Paprikapulver
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Zusätzlich für die Sauce:

200 ml Glühwein
2 EL Sojasauce
2 Lorbeerblätter
1 EL Tomatenmark
1/2 TL Stärkemehl

Außerdem:
2 Pck. Blätterteig - ca. 540 g
150 g frischen Spinat
100 g Frischkäse
1 EL Schnittlauch
1 Eigelb
1 EL Milch
3 EL Petersilie
2 EL gemahlene Nüsse
2 EL geriebener Käse

Zubereitung:

- Zuerst die Füllung vorbereiten. Die Linsen in 400 ml Gemüsebrühe ca. 8 - 10 min gar kochen. Anschließend die Haferflocken pürieren. Das Gemüse fein würfeln und in Olivenöl scharf anbraten, zwei EL der Masse auf die Seite stellen. Die Linsen, Haferflocken und das restliche Gemüse in eine Schale geben. Die Pilze fein schneiden und in der gleichen Pfanne - ohne abwaschen - anbraten, ebenso ca. zwei EL beiseite stellen und den Rest zu den Linsen geben. Die Masse grob pürieren und gut vermischen. Nach Belieben getrocknete Tomaten hinzugeben. Die Nüsse rösten und ebenfalls hinzugeben. Senf, Tomatenmark, die Gewürze und Kräuter hinzugeben und die Masse gut vermengen. 10 min ziehen lassen.
- Spinat grob hacken. Frischkäse, gehackte Kräuter und Salz vermischen. Vom Blätterteig einen Streifen abschneiden - daraus Sterne oder ähnliches zur Dekoration ausstechen. Die restlichen Blätterteige der Länge nach 2 cm übereinanderlegen und leicht ausrollen. Die Hälfte der Frischkäsecreme in der Mitte der Länge nach streichen, die Linsenmasse darauf verteilen und längs nach eine kleine Mulde ziehen. In die Mulde die restliche Frischkäsecreme sowie den Spinat geben und anschließend Teigränder überschlagen.

- Oberhalb über Kreuz einschneiden. Eigelb und Milch verquirlen und den kompletten Teig einpinseln. Nüsse, Parmesan und gehackte Kräuter vermischen und über den Braten streuen.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 40 - 50 min backen.
- Für die Sauce das restliche Gemüse und die Pilze erneut scharf anbraten und mit Glühwein sowie Brühe ablöschen. Das Lorbeerblatt dazugeben und 30 min auf kleiner Flamme köcheln lassen. Anschließend das Lorbeerblatt entfernen. Sojasauce und Tomatenmark hinzugeben und nochmal köcheln lassen - ggf. etwas Wasser hinzugeben. Vor dem Servieren die Sauce erneut aufkochen. Stärkemehl mit etwas Wasser vermengen und in die Masse unterrühren. Köcheln lassen bis die Sauce leicht eindickt.

Backzeit: 40 - 50 min

Temperatur: 180 °C



Bild: KI-generiert

Weihnachtlicher Burger à la Sasrei

Zutaten:

500 g Rinderhackfleisch – alternativ: Wildhack / vegetarischer Patty-Ersatz

1 TL Zimt

1/2 TL Piment

1 TL Senf

1 kleine rote Zwiebel – fein gehackt

Salz

Pfeffer

etwas Öl zum Anbraten

Zutaten für die Schoko-Mayonnaise:

4 EL Mayonnaise

1 TL Kakaopulver – ungesüßt

1 TL Honig oder Ahornsirup

1/2 TL Balsamico-Essig

eine Prise Salz

optional: eine Messerspitze Zimt oder Chili für mehr Tiefe

Weitere Beläge:

Ziegenkäse oder Brie je ca. 40 g pro Burger

Rotwein-Zwiebeln oder Preiselbeer-Chutney

Feldsalat oder Rucola

gebratene Apfelscheiben oder Birnenscheiben – optional mit etwas Butter und Zimt angebraten

Für die Burger-Brötchen:

4 Brioche-Buns oder Dinkel-Burger-Brötchen

etwas Butter zum Anrösten

Zubereitung:

- Patties vorbereiten: Rinderhack mit Zimt, Piment, Senf, Zwiebeln, Salz und Pfeffer vermengen. 4 gleichgroße Patties formen. Kurz ruhen lassen.
- Schoko-Mayonnaise anrühren: Alle Zutaten in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Abschmecken – sie soll cremig, leicht süß-herb und nicht zu dominant sein. Im Kühlschrank kalt stellen.

- Patties braten: Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Patties von beiden Seiten kräftig anbraten – je nach Dicke ca. 3 – 4 min pro Seite. So lange braten, bis das Fleisch außen knusprig und innen saftig erscheint. Kurz vor Ende den Käse darauflegen und schmelzen lassen – evtl. mit Deckel.
- Burger-Brötchen vorbereiten: Brötchen halbieren und die Innenseiten in etwas Butter goldbraun anrösten. Die Brioche-Brötchen nur kurz in Butter anrösten bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.
- Apfel- oder Birnenscheiben – optional: In Butter mit etwas Zimt anbraten, bis sie weich und karamellisiert sind.
- Burger bauen: Untere Brötchenhälfte mit Schoko-Mayonnaise bestreichen. Darauf: Feldsalat oder Rucola, Patty mit Käse, Preiselbeer-Chutney oder Rotwein-Zwiebeln, Apfelscheiben und evtl. Nüsse. Obere Brötchenhälfte ebenfalls mit etwas Schoko-Mayonnaise bestreichen und aufsetzen.



Bild: Saskia Schreiner / Reiner Bauer

Winterlicher Hähnchenauflauf

Zutaten:

3 EL Olivenöl
1 EL Honig
3 EL Sojasoße
3 EL scharfe Chili-Soße
3 EL Ketchup
500 g Hähnchenbrustfilets

weitere Zutaten:

800 g Kartoffeln festkochend
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 gehackte Zweige Rosmarin – frisch
3 Zweige Rosmarin im Stück – frisch
1 gehackter Zweig Thymian – frisch
3 große fleischige Tomaten
1/4 L Gemüsebrühe
etwas Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

- Die ersten 5 Zutaten für die Marinade zusammengießen und gut verrühren.
- Hähnchenbrustfilets kalt abbrausen und trocken tupfen. Von evtl. Fett und Sehnen befreien und dann in größere Segmente zerteilen. Marinade in flache Schüssel füllen und die Hähnchen-Teile so einlegen, dass sie komplett bedeckt sind. Nun alles wenigstens 2 Stunden ziehen lassen. Genial wäre es aber über Nacht.
- Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Von 3 Rosmarin-Zweigen die Nadeln abzupfen und grob hacken. Vom Thymian-Zweig die Blättchen abzupfen. Hühnerbrühe anrühren. Alles bereit stellen.
- Ofen auf 200 °C vorheizen.
- Die geschälten Kartoffeln in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden und in Olivenöl ca. 10 min von allen Seiten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine Auflaufform geben.

- In dem zurückbehaltenen Bratfett Zwiebel, Knoblauch und die Kräuter ebenfalls leicht anbraten und dann über die Kartoffeln verteilen.
- Nun das Fleisch mit der Marinade ebenfalls über die Kartoffeln geben und alles zunächst für 15 min auf mittlerer Schiene in den Ofen.
- Inzwischen die gewaschenen Tomaten achteln und nach Ablauf der 15 min im Auflauf verteilen. Gemüsebrühe angießen, salzen, die 3 ganzen Rosmarin-Zweige oben drauf legen und weitere ca. 30 min im Ofen garen. Die Tomaten nach 10 min mit einer Kelle etwas untermengen. Die Oberfläche sollte am Ende der Garzeit schon Farbe angenommen haben.

Backzeit: ca. 1 Stunde ohne Vorbereitung

Temperatur: 180 °C Umluft / 200 °C Ober-/Unterhitze



Bild: KI-generiert



Rezepte *Desserts*

Bratapfel-Schichtdessert

Zutaten für 4 Personen:

100 g gehackte Mandeln
60 g Zucker
300 g Äpfel
10 g Zitronensaft
1/4 TL Zimt
2 EL Vanillinzucker
10 g Butter
250 g Sahnejoghurt 10 % Fett
250 g Ricotta

Zubereitung:

- Mandelkrokant: 40 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Mandeln dazugeben und so lange rühren, bis die Mandeln komplett von Karamell umzogen sind.
- Bratapfel: Äpfel schälen, entkernen und zerkleinern. Apfelfruchtfleisch, Zitronensaft, Zimt und 1 EL Vanillinzucker mit der Butter ca. 5 min in einem Topf garen.
- Creme: Joghurt, Ricotta, 20 g Zucker und 1 EL Vanillinzucker verrühren.
- Schichtdessert herstellen: Äpfel, Creme und Mandelkrokant abwechselnd in Dessertgläser schichten. Mit Mandelkrokant abschließen.



Bild: KI-generiert

Glühwein-Rote-Grütze mit Sahne

Zutaten:

1 Bio-Orange	2 EL Rum
300 ml fruchtiger Rotwein	100 g getrocknete Cranberrys
100 ml roter Traubensaft	20 g Stärkemehl
ca. 80 g Zucker	500 g Beerenmischung TK
5 Nelken	300 g Schlagsahne
1 Zimtstange	

Zubereitung:

- Am Vortag: Orange heiß abwaschen, in Scheiben schneiden, mit Rotwein, Saft, Zucker und Gewürzen aufkochen und 10 - 15 min köcheln lassen. Rum dazugeben und evtl. mit Zucker abschmecken. Alles durch ein Sieb in einen großen Topf geben.
- Cranberrys hinzugeben und den Glühwein aufkochen. Stärkemehl mit 3 - 4 EL kaltem Wasser verrühren, in den Glühwein einrühren und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Beeren unterheben. Grütze in einer Schüssel abkühlen lassen und zugedeckt kalt stellen.
- Zum Servieren: Grütze in Schälchen füllen und die halbsteif geschlagene Sahne dazu servieren. Dazu passen Weihnachtsgebäck oder Waffeln.



Bild: KI-generiert

Lebkuchen-Tiramisu

Zutaten für 6 Portionen:

200 g Lebkuchen
1 Glas Sauerkirschen –
Füllmenge 680 g
1 Pck. Vanillepuddingpulver
250 g Mascarpone
250 g Quark
250 g Schmand
100 g Zucker
50 ml Amaretto
Kakaopulver zum Bestreuen



Bild: KI-generiert

Zubereitung:

- Die Lebkuchen zerkleinern und in eine Auflaufform oder in kleine Gläser füllen. Die Sauerkirschen in ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Den aufgefangenen Kirschsafft mit einem EL Zucker und dem Puddingpulver zu einem Pudding kochen und unter die abgetropften Kirschen mischen, abkühlen lassen und danach auf den Lebkuchen verteilen.
- Mascarpone, Quark, Schmand, Amaretto und den restlichen Zucker verrühren. Anschließend alles auf die Kirschmasse geben, glatt streichen und zum Durchziehen kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 30 min

Monse an Chocolat

Zutaten:

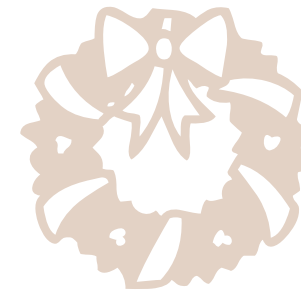
200 g Zartbitterschokolade
4 EL Wasser
50 g Butter
4 Eigelb
2 EL Zucker
200 g Schlagsahne
4 Eiweiß



Bild: Maria Kögel

Zubereitung:

- Schokolade zusammen mit Wasser und Butter im Wasserbad schmelzen.
- Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und unter die Schokolade rühren.
- Etwas abkühlen lassen.
- Schlagsahne sehr steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.
- Eiweiß steif schlagen und unterziehen.
- Gut gekühlt servieren.



Tiramisu

Zutaten:

2 Eigelb
150 g Zucker
4 EL Amaretto
500 g Mascarpone
50 g zartbittere Schokolade
200 ml Schlagsahne
24 - 28 Löffelbiskuits
250 ml Espresso - stark
Kakaopulver



Bild: Uwe Parotat

Zubereitung:

- Eigelb mit Zucker und Amaretto so lange schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
- Mascarpone einrühren.
- Die Schokolade grob hacken und unter die Creme ziehen.
- Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben.
- Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz in den kalten Espresso tauchen und den Boden der Form damit auslegen, anschließend etwas mehr als ein Drittel der Creme auf die Löffelbiskuits geben und verstreichen.
- Nun noch eine Schicht Löffelbiskuits auf die Creme geben und den Rest der Creme darüber verteilen.
- Ca. 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen und kurz vor dem Servieren mit etwas Kakao bestäuben.

Buon Appetito!

.... ein klarer Feiertagsklassiker, der für uns immer noch deutlich gegen „moderne“ Varianten gewinnt!

Weihnachts-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen:

150 ml weißer Glühwein
1 - 2 EL Zucker
3 Orangen
250 g Mascarpone
1 Pck. Vanillinzucker
200 g Schlagsahne
100 g Amarettini
1 EL Kakaopulver
1/2 TL Zimt



Bild: KI-generiert

Zubereitung:

- Den Glühwein leicht erwärmen.
- Eine Orange auspressen, die anderen beiden filetieren und in den Glühwein legen - abkühlen lassen.
- Den Mascarpone mit etwas Orangensaft, Vanillinzucker und 1 EL Zucker glattrühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Mascarponecreme heben, mit dem restlichen Zucker nach Belieben abschmecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.
- Je eine Schicht Mascarponecreme in vier Dessertgläser spritzen. Vier Amarettini beiseite legen, die restlichen kurz in den Glühwein tunken, dann auf der Creme in den Gläsern verteilen und evtl. mit etwas Glühwein beträufeln. Eine weitere Schicht Mascarpone auf die Amarettini spritzen, dann mit den Orangenfilets belegen. Die restliche Creme in Tupfen auf den Orangen dekorieren.
- Das Kakaopulver mit dem Zimt vermengen und durch ein feines Sieb auf die Tiramisu sieben, zwei Stunden kalt stellen.
- Kurz vor dem Servieren mit den restlichen Amarettini dekorieren ... und genießen!

Winter-Tiramisu

Zutaten:

Biskuit-Boden - selbstgebacken
oder Biskuit-Kekse als „schnelle“
Variante ohne Backen
500 g Quark
1 Becher Schmand á 200 g
1 Becher saure Sahne á 200 g
1 Pck. Vanillinzucker
80 g Zucker
1 Zitrone
1 Glas Apfelmus
300 g Gewürz-Spekulatius-Kekse



Bild: Ramona Fechtig

Zubereitung:

- Biskuitboden oder -kekse als unterste Schicht in die Auflaufform geben.
- Quark, Schmand, saure Sahne, Vanillinzucker und Zucker gut verrühren.
- Zitrone auspressen und den Zitronensaft ebenfalls unterheben.
- Die Hälfte der hergestellten Quarkmasse auf dem Biskuitboden verteilen.
- Ebenfalls die Hälfte des Apfelmuses auf der Quarkmasse verteilen.
- Anschließend werden die Spekulatius-Kekse als weitere Schicht nebeneinander auf das Apfelmus gelegt.
- Auf den Spekulatius-Keksen im Wechsel die 2. Hälfte der Quarkmasse und des Apfelmuses verteilen.
- Ein paar Spekulatius-Kekse zerbröseln und nach Belieben damit verzieren.
- Für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

FERTIG - lasst es Euch schmecken!

Backzeit: ggf. vom Biskuitboden -
ansonsten auf jeden Fall Kühlzeit von 4 Stunden einplanen

Zimtparfait mit warmen Orangenfilets

Zutaten:

2 Eier davon das Eigelb
100 g Zucker
250 ml Sahne
1 TL Zimt
4 Orangen
4 EL Orangenlikör
1 EL Butter



Bild: A. Lein / iStock/Getty Images Plus / Getty Images

Zubereitung:

- Für das Zimtparfait: Eigelb und Zucker schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel die Sahne steif schlagen. Beides locker miteinander vermischen und mit Zimt abschmecken und in eine Kastenform füllen. Die Oberfläche glatt streichen und mit Folie bedeckt im Tiefkühlgerät einige Stunden gefrieren lassen.
- Orangen dick schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen. Die einzelnen Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden, dabei den Saft auffangen.
- Butter, Zucker, Orangenlikör und Saft erhitzen. Auf Dessertteller verteilen und die Orangenfilets kreisförmig darauf ausrichten.
- Vor dem Anrichten das Parfait herausnehmen, stürzen und in Scheiben schneiden. Diese auf dem Fruchtspiegel anrichten und mit den warmen Orangenfilets servieren.



Rezeptbuch der



VR Bank
Kempten-Oberallgäu eG

Impressum:

VR Bank Kempten-Oberallgäu eG
Bahnhofstr. 20, 87435 Kempten

Gestaltung:

Unternehmenskommunikation

Bildnachweis Titelseite: Lezh / E+ / Getty Images