

Weihnachtsbäckerei



ZIMTSTERNE

Zutaten:

Eiweiß von drei Eiern, 200g Zucker, 300-400g gemahlene Mandeln (mit der braunen Haut!), ein Teelöffel Zimt, etwas Puderzucker zum Ausrollen

Zubereitung:

Zunächst das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Zucker unter ständigem Weiterschlagen langsam dazugeben. Von der Eimasse drei bis vier Esslöffel abnehmen und zur Seite stellen. Den Hauptteil des Eischnees vorsichtig mit den Mandeln und dem Zimt vermengen. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig darauf etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Sterne ausstechen und mit dem zur Seite gestellten Eischnee bestreichen. Auf einem gefetteten Backblech oder auf Backpapier etwa 15 bis 20 Minuten lang backen.



GLÜHWEIN

Zutaten:

Ein Liter trockener Rotwein, eine unbehandelte Zitrone, drei Gewürznelken, zwei Stangen Zimt, je nach Geschmack etwas Kardamom, Zucker oder Honig

Zubereitung:

Die Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Wein und den Gewürzen in einen Topf geben. Einige Minuten lang erhitzen aber nicht kochen! Dann mindestens eine Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen. Vor dem Servieren erneut erhitzen und je nach Geschmack mit Honig oder Zucker süßen.



VANILLEKIPFERLN

Zutaten für 45 Portionen:

170 g Zucker, 1 Prise Salz, 280 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln, 50 g gemahlene Haselnüsse, 210 g kalte Butter, 100 g Puderzucker, 1 X Vanilleschotenmark

Zubereitung

Ca. 100 g Zucker, Salz, Mehl, Mandeln, Nüsse und Butter verkneten.

Zu 3 Rollen (Ø 2 cm) geformt ca. 60 Min. kühlen.

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen.

Teig in fingerdicke Scheiben schneiden, Kipferln formen, auf Bleche mit Backpapier legen, ca. 12 Min. backen.

Puderzucker, Rest Zucker, Vanillemark mischen, warme Kipferln darin wenden, auskühlen lassen.



LEBKUCHEN

Zutaten für 8 Portionen:

4 St Eier, 250 g Zucker, 1 Pk Vanillinzucker, etwas Salz, 2 TL Backpulver, 250 g Mehl, 250 g gemahlene Mandeln, etwas Zitronenschale, etwas Nelken, etwas Piment, etwas Kardamom, 1 TL Zimt, 100 g Zitronat, 30 St Backoblaten, 200 g Puderzucker, 4 EL Wasser, 2 EL Rosenwasser

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Eßlöffelweise das mit Backpulver gemischte Mehl und die Mandeln zufügen und unter die Eier-Zucker-Masse ziehen.

Zitronenschale und Gewürze in den Teig rühren.

Zitronat ganz fein hacken. In den Teig geben.

Backoblaten auf ein Blech verteilen. Teig etwa 1 cm dick auf die Oblaten streichen. Dabei einen Rand von etwa 1 cm freilassen, denn der Teig verläuft etwas.

Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 30 Minuten.

Lebkuchen aus dem Ofen nehmen. Für den Guß den gesiebten Puderzucker, Wasser und Rosenwasser glattrühren.

Guß dünn auf die noch warmen Lebkuchen streichen.

Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen.



SPEKULATIUS

Zutaten für vier Portionen:

500 g Weizenmehl, 2 TL Backpulver, 250 g Zucker, 1 Pk Vanillezucker, etwas gemahlener Kardamo, etwas gemahlene Nelken, etwas Zimt, 2 Tr Bittermandelöl
2 St Eier, 200 g Butter, 100 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Mehl und Backpulver werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze und Eier (Ei und Milch) werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet.

Darauf gibt man das in Stücke geschnittene, kalte Fett und die gemahlene Mandeln (Haselnußkerne), bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig.

Sollte er kleben, stellt man ihn eine Zeitlang kalt.

Der Teig wird dünn ausgerollt, mit beliebigen Formen (vor allem Tierformen) ausgestochen und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze.



APFEL-ZIMT-KUCHEN

Zutaten:

225 g Butter (weich), 200 g Zucker, 4 Eier, 450g Mehl, 1Pck. Backpulver, 2EL Zimt, 600g Äpfel (säuerliche), 150g Preiselbeeren, abgetropfte Butter für die Form, Paniermehl für die Form

Zubereitung:

Die Butter cremig rühren, dann den Zucker und die Eier unterrühren. Nun Mehl, Zimt und Backpulver zufügen. Zuletzt die geschälten, geviertelten und in Würfel geschnittene Äpfel und die Preiselbeeren unterheben. Den Teig in eine mit Butter eingefettete und mit Paniermehl bestreute Form geben. Bei 160°C Heißluft ca. eine Stunde goldgelb backen.



STERNTALER- KUCHEN

Zutaten:

200g Butter, 200g Zucker, 3 Eier, 1Pck. Vanillezucker, 5EL Kakaopulver (am besten Backkakao), 175g Schokoladenraspel (Vollmilch oder Zartbitter), 50g Stärkemehl, 100g Haselnüsse, gemahlene, 100g Mehl, 1Pck. Backpulver, 125ml Milch, 100g Marzipan, Puderzucker, ½TL Zimt, evtl. Vanille (Bourbon - Vanille)

Zubereitung:

Den Ofen auf ca. 180°C vorheizen und eine Springform fetten. Die Butter erwärmen und mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier während dem Weiterrühren nacheinander dazu geben. Mehl, Nüsse, Stärke und Backpulver mischen und zu der Eimischung geben. Dann die Milch dazu geben und erst zuletzt den Kakao unterrühren. Ggf. etwas mehr Milch verwenden, wenn der Teig zu zäh wird.

Den Teig in die Springform füllen und ca. 60 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.



ADVENTS-APFEL- NUSS-KUCHEN

Zutaten:

5 große Äpfel, 6 Eier, 200 g Zucker, 250 g gemahlene Haselnüsse, 2 EL Semmelbrösel, 2 EL Speisestärke, 2 EL Mehl, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, 1 TL Zimt

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und raspeln (grobe Fläche), Eier trennen und Eiweiß steif schlagen, Eigelbe mit Zucker cremig schlagen, Haselnüsse, Semmelbrösel, Speisestärke, Mehl, Zitronenschale und Zimt mischen und unter den Teig rühren, Apfelpaste unterrühren und zum Schluß den Eischnee unterheben. Masse in eine gefettete Springform geben und bei 180 Grad ca 60 min backen. Danach 10 min in der Form ruhen lassen, dann auf eine Tortenplatte stürzen und abkühlen lassen.

Den Kuchen nach Geschmack mit Zuckerguss überziehen oder mit 200 ml geschlagener Sahne bedecken. garnieren mit Schokostäbchen oder Schokokuvertüre