



2016

Weihnachtliche **Rezepte**
von 14 Foodbloggern aus ganz Deutschland





Inhaltsverzeichnis



4	Vanessa	www.mrsemilyshore.com
5	Martina	www.kinderkuecheundso.de
6	Elena	www.heutegibt.es
7	Karin	www.stilshot.de
8	Julia	www.delicious-stories.de
9	Birgitt und Michael	www.die-kochpsychiater.de
10	Lilli	www.kruemelnundkleckern.de
11	Julia	www.juliasweetbakery.blogspot.de
12	Susan	www.labsalliebe.com
13	Juan	www.einfachchinesischkochen.de
14	Frank	www.chefdecambuse.net
15	Martina	www.kinderkuecheundso.de
16	Juan	www.einfachchinesischkochen.de
17	Isabelle	www.übersee-mädchen.de
18	Lilli	www.kruemelnundkleckern.de
19	Julia	www.juliasweetbakery.blogspot.de
20	Judy	www.judysdelight.de
21	Monica	www.dilavskitchen.de
22	Karin	www.stilshot.de
23	Frank	www.chefdecambuse.net
24	Julia	www.delicious-stories.de
25	Vanessa	www.mrsemilyshore.com
26	Impressum	

Baiser SCHNEEFLOCKEN

www.mrsemilyshore.com



Zutaten

4 Eier (Eiweiß)
200gr Zucker
Prise Salz
1 Spritztüte (rundes Loch ca. 6mm
oder 4mm)
1 Backpapier mit Blech (oder Gitter-
rost)

Zubereitung

Die Eiweiß werden mit dem Zucker und der Prise Salz steif geschlagen. Diese Masse wird in die Spritztüte gefüllt und nun spritzt Ihr Schneeflocken. Eurer Fantasie sind alle Grenzen offen! Das heißt, es gibt keine Vorlage!

Die Flocken kommen nun 1 h bei 60-70 Grad in den Backofen. Ein Backofenthermometer ist von Vorteil. Die nächste Stunde erhöht Ihr auf 100 Grad. Nun solltet Ihr aber alle 15 Min schauen, dass die Schneeflocken sich nicht gelblich verfärben. Ihr könnt Sie auch an der Luft trocknen lassen. Aber Backofen finde ich hygienischer.

Lebkuchen LIKÖR

www.kinderkuecheundso.de



Zutaten

800ml Schlagsahne
250g Zartbitterschokolade, gehackt
200g Puderzucker
1 P. Lebkuchengewürz
750ml Schnaps (z.B. Doppelkorn)

Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad vorsichtig erhitzen. Die Sahne dazu geben und gut verrühren. Nicht kochen!
Alle restlichen Zutaten dazu geben und kurz mit dem Pürierstab durchmischen.

In heiß ausgespülte Flaschen füllen und kalt stellen.
(Bei mir kamen ca. 8 Flaschen à 250ml raus.)

Ich habe keine Ahnung, wie lange der Likör haltbar ist. Sobald die Flasche geöffnet wurde, ist sie schon wieder leer, denn man kann gar nicht aufhören ihn zu trinken! Aber 3-4 Wochen kann man ihn sicher gekühlt aufbewahren.

Mandel CANTUCCINI

www.heute-gibt.es



Zutaten

Für 50-70 Stück

4 Eier
250g Zucker
4 Eier
400g Mehl
+ etwas für die Arbeitsfläche
1 gestrichener TL Backpulver (7,5g)
1 Prise Salz
Geriebene Schale einer Bio-Orangen
150g Mandeln

Zubereitung

Zucker und 3 Eier schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver, Salz und Orangenschale dazugeben und zu einem Teig kneten. Dieser wird am Schluss noch klebrig sein, das ist aber ganz normal.

Etwa ein Drittel der Mandeln sehr grob hacken, diese gemeinsam mit den restlichen zum Teig dazugeben und darunterkneten. Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Den Teig in drei gleich große Stücke schneiden. Nun jedes Stück auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle mit etwa 4 cm Durchmesser formen. Das Formen wird euch hierbei leichter fallen, wenn auch eure Hände eingemehlt sind.

Die drei Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit einem verquirlten Ei einpinseln und für 20 Minuten im Backofen vorbacken.

Nach der Backzeit die Rollen auf dem Backblech abkühlen lassen und dann mit einem gesägten Messer schräg in 1cm dicke Scheiben schneiden. Den Ofen in der Zwischenzeit auf 180°C (Ober- und Unterhitze) einstellen.

Christstollen

WAFFELN

www.stilshot.de



Zutaten

400 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln
150 g Zucker
100 ml Sonnenblumenöl
50 ml Milch
2 Eier Größe M
 P. Backpulver
1 P. abgeriebene Schale
einer Zitrone

1 P. abgeriebene Schale einer
Orange

Christstollengewürz
(je nach Geschmack)

150 g Rosinen
Rum

Zubereitung

Die Rosinen am besten am Vortag in Rum einlegen und zwar so viel Rum, dass die Rosinen gut bedeckt sind.

Wenn ihr dann wirklich loslegt (es also ernst wird), die gesamten Zutaten in eine Schüssel füllen. Dabei am besten das Mehl mit dem Backpulver in eine große Schüssel sieben und die restlichen Zutaten beifügen. Die Rosinen samt dem Rum beimengen. Alles mit den Knethaken des Rührgeräts durchkneten.

Je nachdem, wieviel Rum ihr hinzufügt, etwas die Milch reduzieren oder ein Ei weglassen. Der Teig sollte klebrig und leicht flüssig sein. Ansonsten lässt er sich im Waffeleisen nicht gut verteilen.

Chutney FEIGEN-BIRNEN

www.delicious-stories.de



Zutaten

Für 5 Gläser à 200ml

ca. 800 g Birnen
(geschält u. gewürfelt 600 g)
1 rote Zwiebel
3 Feigen
10 g Ingwer
300 g Gelierzucker 2:1
1 Sternanis
3 Nelke
1/2 TL Zimt
80 ml Weißweinessig
Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung

Einmachgläser vorher gründlich mit kochendem Wasser ausspülen.

Birnen und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 600 g abwiegen. Feigen waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten und die Gewürze in einem Kochtopf mit Gelierzucker gut verrühren. Bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Mind. 10 Min. köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Umgehend in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckeln auskühlen lassen.

Orientalische FÜLLUNG

www.die-kochpsychiater.de



Zutaten

500 g säuerliche Äpfel
1 EL Ghee
1/2 TL gem. Bockshornkleesamen
1/2 TL Kreuzkümmel, ganz
1 geh. TL Fenchelsaat
1 geh. TL Kurkuma
1/2 – 1 TL Salz
2 EL brauner Zucker
50 ml Wasser
1 Bio Zitrone, davon den Saft

Zubereitung

Äpfel schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Zitrone auspressen und die Äpfel damit gut vermengen.

Von der Hälfte der Zitrone die Schale abreiben und zu den Äpfeln geben. Alle Gewürze (auch den Kurkuma) in einem Mörser grob zerkleinern.

Ghee erhitzen und die Gewürze dazu geben. Bei milder Hitze die Gewürze anbraten, bis sie zu duften beginnen. Die Apfelwürfel dazu geben. Salz und Wasser dazu geben, umrühren und bei milder Hitze die Äpfel knackig dünsten. Sie sollten jetzt eher härter als weich sein!

Den Zucker dazu geben und bei großer Hitze kurz aufkochen. Darauf achten, dass die Äpfel nicht zu weich werden. In sterilisierte Gläser sehr heiß abfüllen und mit Twist off Deckel verschließen.

Spekulatius TRÜFFEL

www.kruemelnundkleckern.de



Zutaten

200 g Spekulatius
75 g Butter
30 g Puderzucker
200 g Zartbitterkuvertüre
etwas Backkakao
ggf. 2 EL Amaretto oder Rum

Zubereitung

Die Spekulatius in einen Mixer geben und zerkleinern. Alternativ könnt ihr die Spekulatius auch in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerdrücken. Die Krümel dann im nächsten Schritt in eine Rührschüssel geben und mit der Butter und dem Puderzucker verrühren. Währenddessen die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen und danach zur Spekulatiusmischung geben und gut vermischen. Wer möchte, kann nun für den Geschmack noch einen Schuss Amaretto oder Rum dazu geben.

Danach solltet ihr das Ganze für ungefähr zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Masse wird dabei hart und kann nach der Wartezeit mit einem Teelöffel und den Händen zu ca. 40 kleinen Kugeln geformt werden. Diese werden dann noch durch Backkakao gerollt und in eine luftdichte Dose gelegt. Sie sollten dann mindestens eine Woche haltbar sein.

Bratapfel PUNSCH

www.juliasweetbakery.blogspot.de



Zutaten

- 1,5 Liter klarer Apfelsaft
- 1 Vanilleschote
- 4 Nelken
- 2 Zimtstangen
- 3 EL brauner Zucker
- 1 Schale einer Bio-Zitrone
- 2 säuerliche Äpfel

Zubereitung

Ihr gebt alle Zutaten bis auf die beiden Äpfel in einen Topf geben und bei geringer Hitze 30-40 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Der Sud darf nicht kochen.

In der Zwischenzeit befreit Ihr die Äpfel von Ihrer Schale und dem Kerngehäuse und schneidet den Apfel in dünne Scheiben.

Nun gebt Ihr in den letzten 10 Minuten die Apfelscheiben zum Sud und lasst diese noch mit ziehen.

In schöne Becher umfüllen und genießen.

Wer mag kann mit etwas braunem Zucker oder Honig noch nachsüßen.

Pistazien KIPFERL

www.labsalliebe.com



Zutaten

Für 50

(1 Bio-Orange)
100g Zucker
5 Kardamomkapseln
Zutaten für den Teig
100g Pistazienstifte
150g Mehl
150g kalte Butter
30g Speisestärke
50g Puderzucker
eine Prise Salz

Zubereitung

Die Orange abwaschen und gut abtrocknen, die Schale fein reiben und mit dem Zucker in den Mixer geben. Nicht zu fein mixen, der Zucker sollte noch kristallin sein und nicht zu Puderzucker verfallen. Kardamomkapseln mit einem breiten Messer zerdrücken, dann öffnen sie sich, die Samen entnehmen und in einem Mörser mit etwas Zucker fein Mörsern. Mit dem Orangenzucker mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausbreiten und über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 180° vorheizen. Pistazien im Blitzhacker fein mahlen. Mehl, Stärke, Puderzucker, Salz und fein gemahlene Pistazien mit eiskalter Butter so schnell wie möglich zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig 2 Rollen formen, in eine Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Rollen in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit den Händen zu Kugeln, dann zu Kipferln formen. Kipferl auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben und für ca. 12-14 Minuten backen. Die noch warmen Plätzchen vorsichtig im Orangen-Kardamomzucker wälzen und auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Mondkuchen CHINESISCH

www.einfachchinesischkochen.de



Zutaten

Zutaten (25 Stücke à 40 g)

Füllung

500g Rotebohnen Paste

Teig

280 g Weizenmehl
(Type 405 oder 550)

140 g golden Sirup
(Zuckerrübensirup)

1g Natron
6g Wasser

70g Sonnenblumenöl

Mondkuchenform
zum Bestreichen

1 Eigelb

Zubereitung

Natron mit Wasser zuerst gut mischen, bis das Natron vollständig auflöst ist. Das Natronwasser mit Sirup und Sonnenblumenöl gut vermischen. Das Mehl dazugeben und gut verquirlen. So lange kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist. Mit einem feuchten Küchentuch oder Frischhaltefolie (damit der Teig oben nicht antrocknet) abdecken. Den Teig für 30 Minuten gehen lassen. Teig zu Kugeln à 20g formen. Die Rotebohnen Paste zu 25 Portion teilen (à 20g). (Das Gewicht hängt von der Mondkuchenform ab. Die Proportion zwischen Teig und Füllung soll ungefähr 1:1 sein) *Um die klebrige Paste einfach zu teilen, kann man mit 2 Teelöffeln die passende Menge Paste aus der Packung raus nehmen und auf einem mit Mehl bestreuten Teller legen. Dann mit Teelöffeln die Paste im Mehl rollen. Wenn die Außenseiten der Paste voll Mehl sind, ist sie nicht mehr klebrig. Eine Kugel Teig auf eine Frischhaltefolie legen, die Folie um den Teig falten, den Teig platt drücken. Die Füllung in die Mitte stellen, mit dem Teig umschließen. Dann im Mehl leicht rollen. Mondkuchen Form innen mit etwas Mehl bestreuen. Die Kugel fest in die Form drücken, dann die Form auf den Tisch klopfen, um den geformte Teig raus zu nehmen. Zwischenzeitlich den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Mondkuchen auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und etwa 20 Minuten backen. Nach ca. 5 Minuten (die Form des Mondkuchens muss schon fest sein), rausnehmen, mit den Eigelb bestreichen. Anschließend noch 15 Minuten fertig backen. Wenn die Mondkuchen golden sind, sind sie fertig und können aus dem Ofen genommen werden und abkühlen.

Meringue BRÖTCHEN

www.chefdecambuse.net



Zutaten

400g Mehl (405)
280g Butter, weich
60g Eigelb (3 Dotter)
50g Zucker
8g Vanillezucker (Päckchen)
1,5g Salz (Prise)

250g Zucker
90g Eiklar
(von den 3 Eigelb oben)

Marmelade oder Gelee,
wir nehmen immer
unsere Himbeermarmelade.

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Gute 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Das Eiklar mit der Küchenmaschine oder einem Rührgerät aufschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen, bis sich ein fester Baiser gebildet hat. Den Ofen auf 170°C aufheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Fläche sehr dünn (1 bis maximal 2mm) auswellen. Kreise mit ca. 3cm Durchmesser ausstechen, vorsichtig herausheben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit einem Spritzbeutel einen Tropfen in die Mitte jedes Kreises setzen, das sieht nach dem Backen am besten aus, aber es geht natürlich auch wie hier ein Klecks mit einem Löffel. Ca. 20 Minuten bei 170°C backen, dabei darauf achten, daß sie nicht braun werden. Auf einem Gitter etwas auskühlen lassen. Etwas Marmelade auf die Unterseite der noch leicht warmen Kreise auftragen und mit einer anderen Hälfte zusammenkleben. Sobald sie vollends ausgekühlt sind und die Marmelade fest geworden ist, vorsichtig luftdicht verstauen und an einem kühlen, geheimen und sicheren Ort lagern!

Xmas Markt RAHMFLAMMERL

www.kinderkuecheundso.de



Zutaten

160g Mehl
80g Roggenmehl
1 P. Trockenhefe
150ml lauwarmes Wasser
1 TL Honig
1,5 TL Salz

1 P. Creme fraiche oder Skyr
Lauchzwiebeln
Speck, gewürfelt
1 Kartoffel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Hefe mit etwas warmen Wasser und dem Honig in einer Rührschüssel auflösen und etwa 10 Minuten vorquellen lassen. Beide Mehlsorten mit dem Salz vermischen und zu der Hefe geben. Das restliche warme Wasser dazu geben und alles zu einem Teig verarbeiten. Ist er zu fest etwas mehr Wasser dazu geben. Ist er zu weich noch einen EL Mehl dazu geben. Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 6 Portionen aufteilen und direkt auf dem Backpapier ausrollen oder mit den Händen Teigfladen formen. Mit der Creme fraiche (wer es weniger fett mag nimmt Skyr!) bestreichen, mit dem Speck belegen und im vorgeheizten Ofen bei 220° Umluft ca. 15 Minuten backen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln auf die heißen Fladen streuen und heiß (Achtung!) servieren.

Lachende KEKSE

www.einfachchinesischkochen.de



Zutaten

Feuchter Teig:

200 g Weizenmehl (450 oder 505)
70 g Butter (weich)
20 g Zucker
80-90 g Wasser (muss man beim Arbeiten regulieren)

Trockener Teig:

180 g Weizenmehl (450 oder 505)
100 g Butter (weich)

Füllung:

60 g Puderzucker
50 g Butter
50 g Ei
10 g Rosinen (im warmen Wasser 15 Min einlegen)
100 g Kokosraspeln

Zum Streichen:

1 Eigelb

Zubereitung

Für den „Feuchten Teig“ die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren – so lange, bis die Masse hell geworden ist. Danach das Mehl und Wasser untermischen. Die Menge des Wassers muss nach Bedarf reguliert werden. Am Ende soll der Teig schön glatt, ein bisschen klebrig, aber nicht trocken sein. Für den „Trockenen Teig“ beide Zutaten einfach gut mit den Händen mischen. Beide Teige mit Frischhaltefolie zudecken, dann mindestens für 20 Minuten in Zimmertemperatur stellen. Für die Füllung alle Zutaten gut mischen, in Kühlschrank 20 Minuten kühlen, dann zu 24 Portionen teilen. Nach dem Ruhen die beiden Teige jeweils in 24 Stücke teilen. Ein Stück Trockener Teig in ein Stück Feuchten Teig einpacken und zumachen. Mit Nudelholz zu einer lange ovalen Form ausrollen, dann von Unten nach Oben den ovalen Teig zusammen rollen. (Hier nutze ich Frischhaltefolie beim rollen, um die Klebrigkeit zu vermeiden.) Alle Teig Stücke so machen. Bei der ersten Rolle anfangen, alle noch ein Mal mit dem Nudelholz ausrollen, dann wieder zu Rollen machen. Vom ersten Rolle wieder anfangen. in der Mitte zusammenfallen. Mit Frischhaltefolie und Nudelholz in eine Platte von ca. 10 cm Durchmesser ausrollen, die Rand dünner als die Mitte. Eine Portion Füllung einpacken und umdrehen, zu einer Kugel formen. Auf das Backblech stellen. Ofen auf 185 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb auf die Kugeln streichen. Wenn das Eigelb trocken ist, kann man mit einem Messer von Oben bis zur Füllung die Kugeln einschneiden. Die Kugeln etwa 25-30 Minuten backen bis sie goldgelb sind. Abkühlen lassen.

Schokoladen DROPS

www.übersee-mädchen.de



Zutaten

Für 32 Drops

220g Mehl
220g weiche Butter
60g Puderzucker
60g Kakaopulver
zwei Vanilleschoten
acht Tropfen Bittermandel-Aroma
eine Prise Salz.

Zubereitung

Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die übrigen Vanilleschoten könnt ihr in ein Glas mit Zucker geben und so den Zucker aromatisieren – selbstgemachter Vanillezucker, wie man ihn einfacher kaum selbst machen könnte. Die weiche Butter mit dem Puderzucker, der Vanille und dem Bittermandel-Aroma cremig schlagen. Die restlichen Zutaten zufügen und zu einem Teig verkneten. Der Teig ist sehr klebrig, doch ich würde nicht viel mehr Mehl zugeben, damit die Schokodrops später so schön mürbe werden. Rezept für Schokodrops. Einfaches Plätzchenrezept Den Teig vierteln und für etwa 30 Minuten kalt stellen, dann lässt er sich besser weiter verarbeiten. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Mit den Fingern immer ein wenig abzupfen und zu einer Kugel formen, die etwa die Größe eines 50-Cent-Stücks hat. So kommen 32 Kugeln auf einem Backpapier zusammen, die dann schon in den Backofen können. Für etwa zwölf Minuten backen, dabei werden die Kugeln zu Drops. Auf einem Gitter auskühlen lassen und vorsichtig in eine Dose umschichten, damit sie bis Weihnachten schön frisch bleiben.

Gugl HONIG-LEBKUCHEN

www.kruemelundkleckern.de



Zutaten

150 g Honig
75 g Rohrzucker
75 g Butter
3 EL Milch
2 TL Lebkuchengewürz
2 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
Hagelzucker

Zubereitung

Den Honig zusammen mit dem Rohrzucker, der Butter und der Milch in einen kleinen Topf geben und so lange erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dabei immer gut umrühren, damit nichts anbrennt. Im Anschluss daran das Lebkuchengewürz dazugeben. Nun den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn die Masse kalt ist, werden die Eier untergerührt. Zum Schluss wird noch das Mehl zusammen mit dem Backpulver dazugegeben.

Nun die Guglmulden mit etwas flüssiger Butter fetten und den Teig in die Mulden füllen. Da für mich noch Hagelzucker zum Honigkuchen dazugehört, habe ich noch ein paar Hagelzuckerkörner auf die Minigugl gestreut. Alternativ könnt ihr natürlich auch kleine Muffinförmchen nehmen oder sogar große Formen. Bei größeren Formen müsst ihr lediglich die Backzeit verlängern. Die Minigugl müssen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

PannaCotta BRATÄPFEL

www.juliasweetbakery.blogspot.de



Zutaten

3 Blatt Gelatine oder Agar Agar
250 g Sahne
250 g Mascarpone
70 g feinsten Zucker
1 Vanilleschote
1/2 TL gemahlener Zimt

Zutaten für das Bratäpfel Topping:
2 Äpfel (ca. 200g)
1 EL brauner Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
50 ml klarer Apfelsaft

Zubereitung

PannaCotta Zuerst weicht Ihr die Gelatine ein, dann ist sie gleich fertig wenn sie zum Einsatz kommt. Nun nehmt Ihr einen Topf und gebt dort alle Zutaten hinein. Mascarpone, Sahne, feinsten Zucker, Mark einer Vanilleschote + Vanilleschote und Zimt. Diese Sahne-Mascarpone-Masse gut mit dem Schneebesen glatt rühren und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Nun entfernt Ihr die Vanilleschote und füllt die Sahne-Mascarpone-Masse in Weckgläser um. Lasst die Gläschen kurz bei Zimmertemperatur abkühlen und stellt sie dann zum kompletten fest werden in den Kühlschrank. Das Dessert lässt sich super schon einen Tag vorher vorbereiten, so hat man mehr Zeit für seine Gäste und kann Sie mit den köstlichen kleinen Gläschen überraschen. Auch als nettes Mitbringsel eignen sich diese Gläschen, hübsch dekoriert mit einer Schleife und einem netten kleinen Löffel.

Bratäpfel Zuerst befreit Ihr die Äpfel von Ihrer Schale und dem Kerngehäuse. Dann werden sie ganz fein gewürfelt. Nun nehmt Ihr einen Topf und schmelzt darin den Braunen Zucker. Wenn der Zucker komplett geschmolzen ist, gebt Ihr die Äpfel hinzu und bestäubt diese mit dem Zimt. Das ganze wird nun mit dem Apfelsaft abgelöscht. Lasst die Äpfel 5-10 Minuten einkochen, bis sie schön mürbe geworden sind aber noch nicht ganz zerfallen. In eine kleine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen. Die ausgekühlten Äpfel nun auf die PannaCotta Gläschen verteilen und wieder kühl stellen.

Tannenbaum CUPCAKES

www.judysdelight.de



Zutaten

Für 9 Cupcakes

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
20 g Kakao
5 g Backpulver
0,5 TL Zimt
3 Prisen Muskatnuss
7 Prisen Ingwer
20 g Raspelschokolade Zartbitter
100 ml Milch
2 Eier

Für das Topping

300 g Frischkäse
10 Tropfen Vanillearoma
2 Prisen Vanillinzucker
1 TL Löffelspitze gem. Vanillepulver
10 g + 40 g Puderzucker
30 g Butter

Zubereitung

Das Mehl mit dem Kakao, dem Backpulver und den Gewürzen miteinander vermischen. Die Butter zerlassen und mit dem Zucker und den Eiern verrühren. Das Mehlgemisch hinzugeben und mit der Milch nochmal auf hoher Stufe kurz durchmischen. Die Raspelschokolade unterheben. Papierförmchen in der Cupcakebackform auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 20 Minuten lang backen (Stäbchenprobe). Die Cupcakes anschließend vollständig auskühlen lassen. Für das Topping die Butter mit 40g Puderzucker in einer Schüssel cremig rühren. In einer anderen Schüssel die 10g Puderzucker, das Vanillearoma, den Vanillinzucker und das Vanillepulver hinzugeben und mit einem Schneebesen leicht verrühren. Anschließend die Masse zur Buttermasse hinzugeben und kurz mit dem Handrührgerät mixen. Ihr solltet den Frischkäse nicht zu lange rühren, da er sonst zu flüssig wird. Mit einer Rundtülle das Frosting auf den Cupcake spritzen. Die Schokolade zerhacken und im Wasserbad schmelzen. Die Schokolade in einen Dekorierstift füllen und auf dem Frosting das „Kabel“ einer Lichterkette nachfahren. Mit den Schokolinsen die Lichter nachahmen. Das Dekorieren solltet ihr allerdings erst kurz bevor euer Besuch kommt machen, da die Schokolinsen durch das Topping ihre Farbe verlieren.

Für die Deko: 15 g Zartbitterschokolade & bunte Schokolinsen

Holy Jolly

GINMAS

www.dilavskitchen.de



Zutaten

Für 2 Gläser

4 cl Gin
Saft von 1 Zitrone
200 ml Kirschsafte
2 cl Kirschlikör
2 Zimtstangen
8-10 Sauerkirschen
Eiswürfel
Holzspiesse

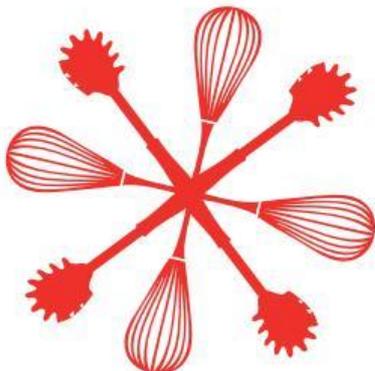
Zubereitung

Den Zitronensaft auspressen, mit dem Kirschlikör vermischen und die Zimtstangen, sowie die Sauerkirschen zugeben. Alles für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Nach Ende der Ziehzeit die Flüssigkeit über ein Sieb in einen Cocktailshaker abgiessen. Dann den Gin, den Kirschsafte sowie ein paar Eiswürfel zugeben und alles ordentlich durchshaken.

Den Cocktail auf 2 Gläser verteilen und nochmals ein paar Eiswürfel zugeben.

Zum Schluß die Kirschen auf die Holzspiesse stecken und den Cocktail damit garnieren. Wer mag gibt noch eine Zimtstange zum Umrühren dazu.



WeihnachtsSCHOKOLADE

www.stilshot.de



Zutaten

350 g Zartbitterschokolade
5 kleine Zuckerstangen
eine Handvoll bunte Zuckerperlen
Spekulatiusgewürz
salzige Erdnüsse
essbarer Goldglitter

Zubereitung

300g der Schokolade im Wasserbad bei gelegentlichem Rühren schmelzen. Während die Schokolade schmilzt, die Zuckerstangen in kleine Stücke brechen.

Die Schokolade von der Wärmequelle nehmen und die restlichen 50 g Schokolade unterrühren. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Springform geben. Meine Form war 12x12 cm groß. Solange die Schokolade flüssig ist, auf die eine Hälfte der Schokolade je nach Geschmack Spekulatiusgewürz streuen, die zerbrochenen Zuckerstangen darauf geben und mit Zuckerperlen dekorieren.

Auf die andere Hälfte salzige Erdnüsse geben und mit essbarem Goldglitter verzieren.

Dann an einem kühlen Ort fest werden lassen. Danach aus der Springform nehmen, die Folie vorsichtig abziehen und gerne in ungleichmäßig große Stücke brechen oder ein Messer zur Hilfe nehmen.

Ihr könnt natürlich auch gerne Vollmilchschokolade oder weiße Schokolade dafür nehmen. Und auch bei dem Topping sind keine Grenzen gesetzt. Gut passen zum Beispiel auch zerbröselte gebrannte Mandeln, zerbröselte Plätzchen, Zuckersterne, und und und. Da seid ihr ganz frei in eurer Kreativität.

Feine VORSPEISEN

www.chefdecambuse.net



Zutaten

250g Kürbis
40g Rohrzucker
1 Limette

50g Kräuter - Petersilie,
Kerbel, Kresse,
Estragon,...
150ml Sahne
50ml Gemüsebrühe

Kürbisplatten
Öl

Zubereitung

Den Kürbis schälen und dünn hobeln oder aufschneiden. Einen Teil für das Kürbisstroh aufheben. Den Rest in kleine Rauten oder Rechtecke schneiden. Die Limettenschale mit der Microplane abreiben, den Saft auspressen. Mit dem Rohrzucker zusammen einmal aufkochen und über die Kürbisrauten gießen. Abdecken und 2 Stunden marinieren.

Die Kräuter grob von den Stielen befreien. Mit der Sahne und der Brühe aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Im Vitamix kurz aufmixen. Durch ein Sieb in die iSi Flasche passieren. Mit einer Patrone laden.

Die beiseite gelegten Platten in dünne Streifen schneiden. Das Öl erhitzen und die Streifen kross frittieren. Ein paar der Kürbisrauten auf den Löffel legen. Etwas Kräuterschaum aufspritzen. Frittiertes Kürbisstroh auflegen

Die weiteren Rezepte gibt es auf dem Blog.

Stollen

MARZIPAN-MOHN

www.delicious-stories.de



Zutaten

1 Würfel Hefe
200 ml Milch
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Butter (weich)
200 g Marzipanrohmasse
2 Packungen Mohnfüllung
(ca. je 250 g)
200 g Puderzucker
1 Prise Salz

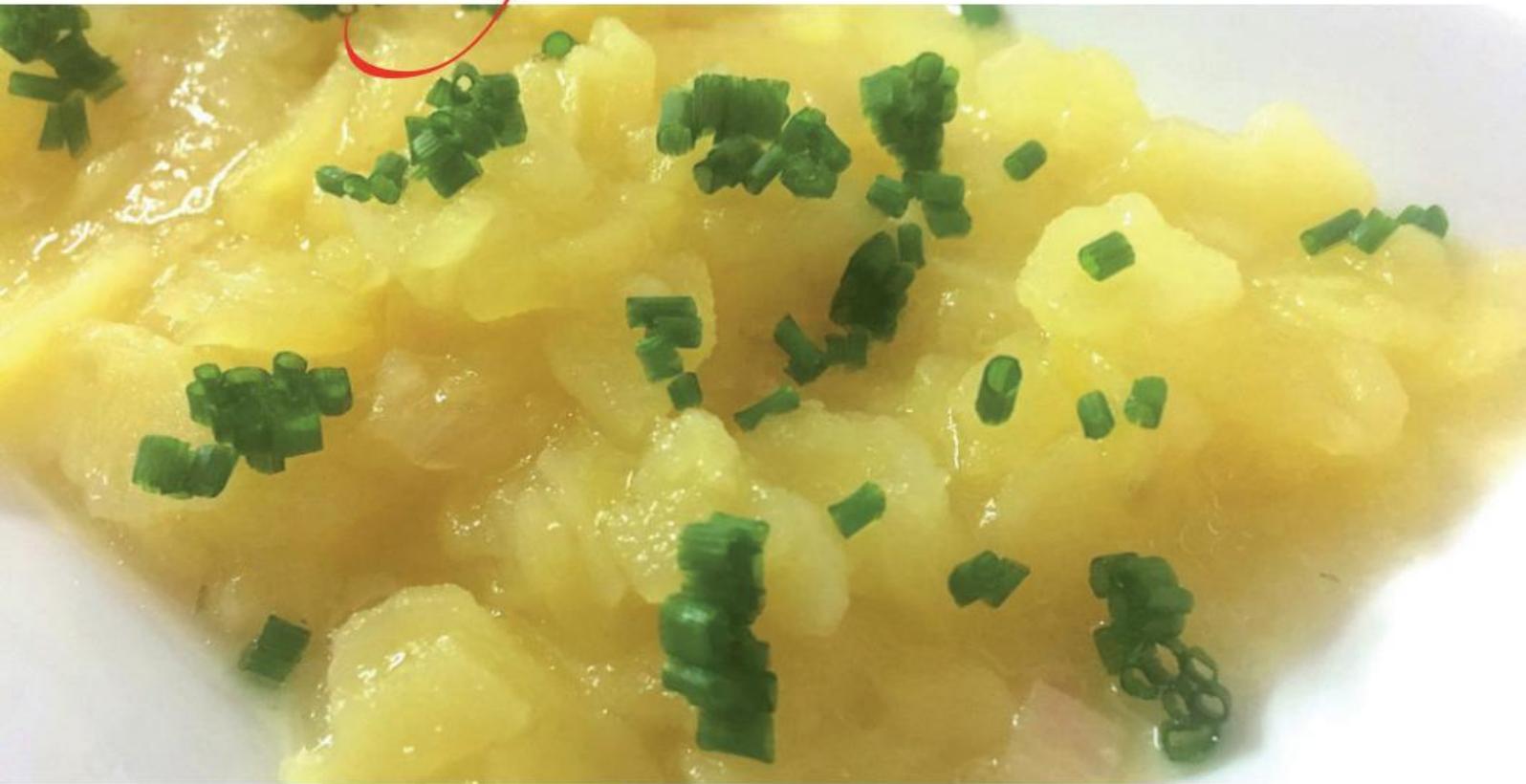
Zubereitung

Hefe in lauwarmer Milch auflösen, mit 5 EL von von 500 g Mehl und 2 EL Zucker einen Vorteig anrühren. Diesen zugedeckt für ca. 15 Minuten gehen lassen, am besten an einem warmen Ort. 50 g Zucker, Vanillezucker, 200 g weiche Butter und 1 Prise Salz mit dem restlichen Mehl zum Vorteig geben und zu einem Teig verkneten. Der Teig muss nochmal für ca. 1 Stunde zugedeckt gehen. Zwischenzeitlich die Mohnfüllung zubereiten (es gibt zwei Variante, eine ist bereits backfertig angerührt, die andere muss mit Milch noch angerührt werden). Dann Marzipan grob raspeln und mit der Mohnfüllung verkneten. Den Teig nochmal gut durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Mohnmasse auf den Teig streichen und dabei einen kleinen Rand lassen. Dann zu einem Stollen einklappen/rollen, die Form spielt dabei keine besondere Rolle, macht es wie es euch gefällt. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C). Nach 20 Minuten im Ofen wird die Temperatur reduziert (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C). Dann braucht der Stollen noch ca. 30–40 Minuten. Eventuell muss er mit Alufolie abgedeckt werden, damit er nicht zu dunkel wird.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Wenn ihr den Stollen gut verpackt und kühl lagert hält er sich mind. 2 Wochen.

Heiliger KARTOFFELSALAT

www.mrsemilyshore.com

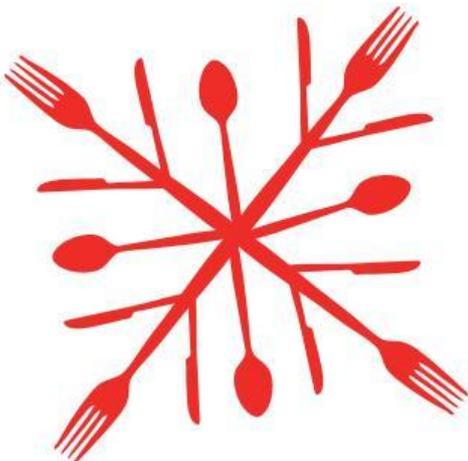


Zutaten

1kg festkochende Kartoffeln
6EL Weinessig
4EL Sonnenblumenöl
1/2 Zwiebel
400ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Kartoffeln waschen und kochen.
Ca. 30 min - Gartest machen.
Heiß schälen und abkühlen lassen!
Salatschüssel Essigbrühe eingiessen. So dass der Boden bedeckt ist.
Kartoffeln hobeln.
Abwechselnd Hobeln und Essigbrühe dazugeben.
Zuletzt das Öl hinzugeben.
Alles vermengen und nachwürzen.



Orangen-Mohn KACHELN

www.übersee-mädchen.de



Zutaten

Für den Teig

250g Mehl
125g Butter
100g Mohnmischung
75g Puderzucker
ein Ei
ein Teelöffel Backpulver
Prise Salz

Für die Füllung

100g Mandeln
100g Walnüsse
100g Zucker
drei Orangen

Für die Glasur

150g Puderzucker
ein wenig Orangensaft.

Zubereitung

Drei Schichten, drei Arbeitsschritte: Butter, Zucker, Salz und dem Ei cremig rühren und mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig vermischen. Für 30 Minuten kalt stellen, damit er sich besser ausrollen lässt. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten, dafür die Schale der (Bio-) Orangen abreiben, den Saft auspressen. Mandeln, Walnüsse, Zucker, Orangenschale und zehn Esslöffel des Safts vermischen. Die Nüsse dafür vorab in einer Plastiktüte klein schlagen. Und wer es vorrätig hat, kann gerne noch ein paar Tropfen Orangenlikör oder Amaretto zugeben. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in zwei Portionen teilen und den ersten Teig rechteckig ausrollen. Der Teig soll genau aufs Backblech passen. Sobald der Teig es sich auf einem Backblech mit Backpapier bequem gemacht hat, die Füllung darauf verteilen. Anschließend den zweiten Teig genau so ausrollen und auf den Teig mit Füllung geben. Jetzt sind es drei Schichten: Teig, Füllung, wieder Teig. Ein wenig andrücken, damit sich die Schichten verbinden, und für 20 Minuten backen.

Was jetzt noch fehlt, ist die Glasur. Dafür den Puderzucker nach und nach mit dem übrigen Orangensaft vermischen, bis eine cremige Masse entsteht. Diese auf dem Teig verteilen. Anschließend den Teigfladen in Rauten schneiden, dann habt ihr Orangen-Mohn-Kacheln.

Danke AN ALLE FOODIES



2016

IMPRESSUM:

Vanessa aka Mrsemilyshore.com hat dieses Heft für den Blogmas2016 erstellt.