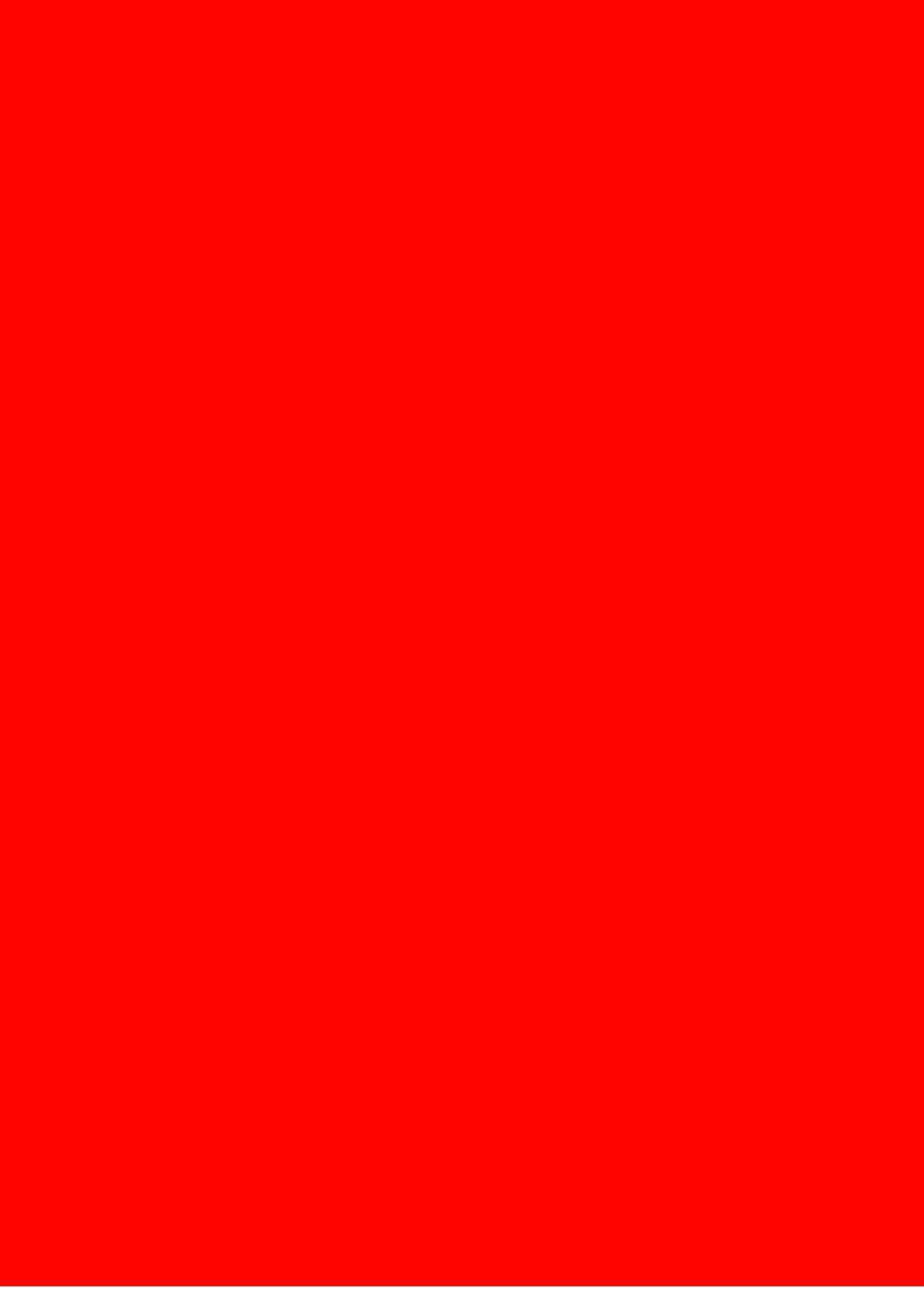




2017

*Weihnachtliche* **Rezepte**  
mit 22 Foodbloggern aus ganz Deutschland





# Inhaltsverzeichnis



5	Macarons mit Spekulatius und Oreo (Mrsemilyshore)
6	Apple Pie (ninastrada)
7	Süsse Hefeklöße mit Milch-Eier Creme Füllung (Einfachchinesischkochen)
8	Zimt-Sahne Plätzchen (Kinderkuecheundso)
9	Dattel Sterne (Leckerundco)
10	Weihnachtliche Rinderrouladen (Stilshot)
11	Sterntaler Cupcakes (Zuckerschnee)
12	Sterntaler Whoopies (Judysdelight)
13	Marzipantaler (Papiliomaackii)
14	Pan de Jamón (1000leckerbissen)
15	Kürbispralinen (Kruemelundkleckern)
16	Mokka Parfait (Uhiesig)
17	Schoko Cupcakes mit Zimtkirschen (Suessezaubereien)
18	Bratapfellikör (Junookaefer)
19	Sterntalerlikör (Habe-ich-selbstgemacht)
20	Bratapfel Torte (Backzauberin)
21	Sterntaler Kuchen (kuechenMAmpf)
22	Shirini Latifeh (Labsalliebe)
23	Rotkohlaufstrich (Vergissmein-nicht)
24	Weihnachtliche Brownies (Marlene-bloggt)
25	Sterntaler Krapfen (Kinderkommessen)
26	Sterntaler Torte (Madame Dessert)

# *Sterntaler*MÄRCHEN

---

Es war einmal ein kleines Mädchen, dem war Vater und Mutter gestorben, und es war so arm, dass es kein Kämmerchen mehr hatte, darin zu wohnen, und kein Bettchen mehr hatte, darin zu schlafen, und endlich gar nichts mehr als die Kleider auf dem Leib und ein Stückchen Brot in der Hand, das ihm ein mitleidiges Herz geschenkt hatte. Es war aber gut und fromm. Und weil es so von aller Welt verlassen war, ging es im Vertrauen auf den lieben Gott hinaus ins Feld.

Da begegnete ihm ein armer Mann, der sprach: „Ach, gib mir etwas zu essen, ich bin so hungrig.“ Es reichte ihm das ganze Stückchen Brot und sagte: „Gott segne dir's,“ und ging weiter. Da kam ein Kind, das jammerte und sprach: „Es friert mich so an meinem Kopfe, schenk mir etwas, womit ich ihn bedecken kann.“ Da tat es seine Mütze ab und gab sie ihm. Und als es noch eine Weile gegangen war, kam wieder ein Kind und hatte kein Leibchen an und fror: da gab es ihm seins; und noch weiter, da bat eins um ein Röcklein, das gab es auch von sich hin. Endlich gelangte es in einen Wald, und es war schon dunkel geworden, da kam noch eins und bat um ein Hemdlein, und das fromme Mädchen dachte: „Es ist dunkle Nacht, da sieht dich niemand, du kannst wohl dein Hemd weggeben,“ und zog das Hemd ab und gab es auch noch hin.

Und wie es so stand und gar nichts mehr hatte, fielen auf einmal die Sterne vom Himmel, und waren lauter blanke Taler; und ob es gleich sein Hemdlein weggegeben, so hatte es ein neues an, und das war vom allerfeinsten Linnen. Da sammelte es sich die Taler hinein und war reich für sein Lebtage.

# Macarons

MIT SPEKULATIUS UND OREO

[www.mrsemilyshore.com](http://www.mrsemilyshore.com)



## Zutaten

### Für die Spekulatus Macarons

Hier wird der Teig mit Goldpuder gefärbt. Gleiches gilt für die Oreo Macarons: Hier wird der Teig mit etwas schwarzer Lebensmittelfarbe gefärbt

100 g fein gemahlene Mandeln  
150 g Puderzucker  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
20 g Zucker

### Für die Spekulatus Ganache

Zutaten vermengen  
1/2 Packung laktosefreier Mascarpone  
6 kleine Gewürzspekulatus  
(meine waren von Copenrath so Mini jeweils 1 Packung aus der Packung)  
Goldpuder so viel man möchte (gibts bei den Backzutaten)

### Für die Oreo Ganache

Zutaten vermengen  
3 Oreos mit der Küchenmaschine zerkleinern  
1/2 Packung laktosefreier Mascarpone

## Zubereitung

Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Erst die Mandeln nochmals durch ein Sieb sieben! Dann mit dem Puderzucker vorsichtig vermengen. Eiweiß und Salz im Mixer aufschlagen bis es schaumig wird. Dann Zucker hinzugeben und warten, bis das Eiweiß fest wird. Nun die Mandelpuderzuckermasse leicht unterheben und vermengen.

Nun die Masse entweder mit dem Goldpuder pimpen (für die Goldenen) oder die schwarze Lebensmittelfarbe (ca. 2-3 Tropfen für die Schwarzen) hinzugeben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Macaronmatten auf dem Backblech (die vorher unter Wasser gehalten wurden) spritzen. Nun von unten gegen das Backblech klopfen.

Die Macarons für 20 Min trocknen lassen. Achtung! Kein Fenster darf offen sein. Danach die Macarons auf unterster Schiene für ca. 15 Min backen und vor dem Lösen auf der Matte vollständig abkühlen lassen.

Danach je nach Geschmack mit der Ganache füllen.

# Apple PIE

[www.ninastrada.com](http://www.ninastrada.com)



## Zutaten

Für eine Springform mit 24 cm Durchmesser benötigt Ihr:

### Für den Teig

400 g Mehl  
250 g Butter  
3 Päckchen Vanillin Zucker  
3 EL Zucker  
2 Eier

### Für die Füllung

500 g Äpfel  
1 TL Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 kleines Stück Ingwer  
1 TL Stärke  
1 EL Amaretto

## Zubereitung

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Mit dem Knethaken das Mehl mit der Butter und dem Vanillinzucker vermengen. Wenn sich kleine Klümpchen bilden, gebt Ihr die beiden Eier dazu und bearbeitet den Teig weiter mit dem Knethaken. Wenn der Teig eine Masse wird noch mal mit den Händen alles kräftig durchkneten und dann den Teig in den Kühlschrank stellen. Während der Teig kühlt schält Ihr die Äpfel und schneidet sie in kleine Stücke. Die Apfelstücke mit den restlichen Gewürzen und der Stärke vermischen. Das Stück Ingwer wird mit einer Käsereiber fein gerieben und mit dazu gegeben.

Als Form für meinen Apple Pie habe ich eine Springform gewählt. Wenn Ihr eine richtige Pie Form habt, ist das natürlich perfekt. Fettet die Form gut ein und bestreut sie mit Mehl.

Nun werden 2/3 des Teiges aus einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausgerollt. Dann nehmt Ihr vorsichtig den Teig von der Oberfläche und legt ihn über eure Form. Lasst den Teig langsam in die Form sacken und helft dann vorsichtig an den Rändern nach, so dass die ganze Form schon mit dem Teig ausgelegt ist.

Den überstehenden Rand schneidet Ihr vorsichtig mit einem Messer ab. Dann gebt Ihr die Apfel-Gewürz-Mischung in die Form und verteilt sie gleichmäßig.

Jetzt kann der restliche Teig dünn ausgerollt werden und wie eine Decke über den Apple Pie gelegt werden. Beim Abschneiden des Randes lasst Ihr etwas Teig überstehen, damit Ihr den Teig am Rand mit der Decke zusammendrücken könnt. Durch leichtes Zusammendrücken lässt sich die Teigdecke mit den Rändern verbinden. Aus dem restlichen Teig werden dann nach Sterne ausgestochen, die dann auf die Apple Pie Decke gelegt werden. Nach 40 Minuten bei 160 Grad Umluft ist der Apple Pie fertig und Ihr könnt ihn aus dem Ofen nehmen. Damit mir die Ränder beim Lösen aus der Form nicht brechen, lasse ich den Pie erst abkühlen.

# Süsse Hefeklöße mit Milch-Eier Creme Füllung

[www.einfachchinesischkochen.de](http://www.einfachchinesischkochen.de)



## Zutaten

Zutaten (18-24 Stück):

### Für die Füllung

2 Eier  
2 Eigelb  
90 g Zucker  
50 g Milch  
50 g Sahne  
1 Prise. Salz  
40 g Butter

### Für den Teig

300 g Weizenmehl 405  
200 g Milch  
1/2 Würfel Frischhefe  
( oder entsprechende Menge  
Trockenhefe)

## Zubereitung

**Füllung kochen** Eier, Eigelb, Milch, Zucker, Sahne und Salz zusammen glattrühren. Dann das Mehl peu à peu in die Mischung geben. Jedes Mal gut rühren bis es keine Mehlstücke mehr gibt, dann weiteres Mehl reingeben. Die Mischung mit Butter in einer Pfanne mit niedriger Hitze kochen. Man muss immer umrühren, damit es keine Stücke gibt. Die Flüssigkeit wird langsam cremig. Es dauert 7-15 Minuten, bis sie die passende Konsistenz bekommt. Am Ende soll sie wie ein cremiger Teig sein. Die Füllung in eine kleine Schüssel geben. Mit Frischhaltefolie zudecken, im Kühlschrank abkühlen lassen. **Teig vorbereiten** Milch, Mehl und Hefe zusammen zu einem Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie zugedeckt ruhen lassen bis die Menge sich verdoppelt. (ca. 20 - 30 Min.) **Bao formen** Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig zuerst noch gut kneten, dann zu einer Stange rollen und in 18 - 24 Stücke schneiden. Mit der Handfläche die Teigstücke platt drücken, dann mit dem Nudelholz zu einen 10-cm Durchmesser großen Fladen ausrollen. Etwa 1/18 bis 1/24 Füllung (oder gut 1 TL) in die Mitte des Teigfladens legen. Den Teig schließen und dann umdrehen damit die Öffnung unten bleibt. Die Oberfläche soll schon glatt und rund sein. **Bao dämpfen** Den Dämpfer auf einem, mit kaltem Wasser gefüllten Topf, stellen und jede Bao auf ein mit Öl bestrichenes Butterbrotpapier in den Dämpfer legen und mit dem Deckel abdecken. Nach 10-15 Minuten das Wasser aufkochen und die Bao 10 Minuten dämpfen. Danach 5 Minuten warten, dann den Deckel aufmachen. Fertig!

# Zimt-Sahne PLÄTZCHEN

[www.kinderkuecheundso.de](http://www.kinderkuecheundso.de)



## Zutaten

300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
3 TL gemahlener Zimt  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
50 g Schlagsahne  
150 g weiche Butter  
150 g weiße Kuvertüre

## Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit Backpulver, Zimt, Zucker und Vanillezucker mischen. Sahne und Butter unterrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Jetzt muss man zügig arbeiten, damit der Teig nicht zu warm wird:

Den Teig ausrollen, ich verwende hier am liebsten eine Dauerbackfolie. Folie abziehen und Sterne ausstechen. Die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen ( Umluft: 180 Grad) ca. 10 Minuten backen. Erst auf dem Blech, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die flüssige Kuvertüre vorsichtig auf die Sterne streichen. Mit Zuckerperlen etc. verzieren.

# Dattel STERNE

[www.leckerundco.de](http://www.leckerundco.de)



## *Zutaten*

250 g Mehl  
90 g Puderzucker  
1/2 TL Zimt  
1/2 TL Vanille gemahlen  
150 g Haselnüsse  
1/2 TL Backpulver  
200 g Butter  
2 Eigelb  
Prise Salz  
Für das Topping:  
2 Eiweiß  
70 g Datteln  
50 g Puderzucker  
50 g Haselnüsse

Außerdem:  
Puderzucker zum Bestäuben

## *Zubereitung*

Der Teig reicht für 2 Bleche voll Dattelsterne. Verknetet die Zutaten für den Teig miteinander und lasst ihn in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Schlagt die Eiweiße steif und rührt den Puderzucker und die Haselnüsse unter. Würfelt die Datteln fein und hebt diese unter den Eischnee. Füllt die Masse in einen Gefrierbeutel(Spritzbeutel).

Rollt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Ca. 5 mm dick. Stecht dann Sterne aus. Ich tunke den Ausstecher immer in Mehl, bevor ich in den Teig gehe, so bleibt der Teig nicht in der Form kleben.

Schneidet nun eine Ecke des Gefrierbeutels ab und gebt auf jeden Stern einen Kleks. Backt die Dattelsterne anschließend bei 190°C Umluft für 12 Minuten. Holt sie heraus und lasst sie abkühlen. Bestäubt anschließend noch mit Puderzucker.

# Weihnachtliche RINDERROULADEN

[www.stilshot.de](http://www.stilshot.de)



## Zutaten

### Für 4 Personen

- 4 Rinderrouladen
- 400 g kalifornische Trockenpflaumen
- Leitungswasser  
ca. 12 dünne Scheiben
- Frühstücksspeck/Bacon
- gewürfelter Speck
- Sternanis gemahlen
- Öl zum Anbraten
- Tomatenmark aus der Tube
- Rotwein und Brühe z. Ablöschen
- etwas Pflaumenmus f. d. Sauce
- dunkler Saucenbinder

## Zubereitung

Wichtig ist die Vorbereitung. Die Trockenpflaumen unbedingt am Tag vorher in eine Schüssel füllen und mit dem Leitungswasser übergießen, so dass alle Pflaumen überdeckt sind. Deckel drauf und einfach über Nacht einweichen lassen.

Am Tag selbst dann die Pflaumen mit dem Zauberstab zu Mus verarbeiten und dann erst einmal zur Seite stellen. Die Rinderrouladen unter fließendem Wasser kurz abwaschen und trocken tupfen. Auf der Arbeitsfläche auslegen und mit dem Frühstücksspeck belegen. Ich habe drei Scheiben pro Rinderroulade benötigt. Aber das ist individuell verschieden. Dann mit ca. 1 -1/2 Esslöffeln Trockenpflaumenmus bestreichen und mit etwas gemahlenem Sternanis bestreuen. Anschließend mit den Speckwürfel belegen. Nun die Rinderrouladen zusammen rollen und mit speziellen Roulladen-Nadeln oder Zahnstochern an den Enden fest zusammenstecken, so dass beim Anbraten nichts heraus läuft. So bleibt der Geschmack besser erhalten.

Nun etwas Öl in einer Pfanne heiß machen und die Rinderrouladen rundherum kross anbraten. Etwas Tomatenmark mit anbraten (gibt später einen tollen dunklen Saucen). Jetzt die heißen Rouladen mit Rotwein und Brühe ablöschen. Ich nehme die Mischung immer ca. halb/halb und so viel Flüssigkeit, dass das Fleisch fast vollständig überdeckt ist. Wollt ihr keinen Wein dazu nehmen, einfach nur Brühe nehmen. Nun je nach Geschmack noch etwas Pflaumenmus in die Sauce rühren und das ganze ca. 1 1/2 Stunden auf kleiner Hitze mit Deckel auf der Pfanne köcheln lassen.

Nach ca. 1 1/2 Stunden die Rouladen herausnehmen und die Sauce mit dunklem Saucenbinder abbinden und evtl. noch etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die nötige Süße kommt bereits von dem Pflaumenmus.

# Sterntaler CUPCAKES

[www.zuckerschnee.de](http://www.zuckerschnee.de)



## Zutaten

### Teig:

150g Zartbitter Schokolade  
250g weiche Butter  
250g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
4 Eier  
350g Mehl  
2 TL Backpulver  
75 ml Milch  
50 ml Milch  
4 EL Backkakao  
1 Packung Lebkuchengewürz

### Cheesecake Füllung:

500g Magerquark  
100g Zucker  
20g Speisestärke  
2 Eier  
1 Packung Vanillezucker

### Dekor:

300g Fondant in schwarz  
50g Fondant in gelb  
Nuss-Nougat Creme  
24 goldene Muffinförmchen

## Zubereitung

**Kuchenteig (Für 24 Stück):** Hacke die 150g Schokolade klein und lasse sie in einem Wasserbad schmelzen. Nebenbei könnt ihr die 250g Butter mit den 250g Zucker sowie 1 Packung Vanillezucker schaumig rühren. Die trockenen Zutaten wie die 350g Mehl, 2 TL Backpulver, 4 EL Backkakao und die Packung Lebkuchengewürz sieben und miteinander mischen. Einzeln nacheinander die 4 Eier in die Butter-Zucker-Mischung geben und unterrühren. Die geschmolzene Schokolade sowie 75ml Milch hinzugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Zum Schluss die trockenen Zutaten kurz unterrühren.

**Cheesecake Füllung:** Die 2 Eier mit den 100g Zucker und der Packung Vanillezucker so lange rühren, bis die Masse weiß wird. 500g Magerquark unterheben. Die 20g Speisestärke sieben und unter die Masse rühren. Gebt eure Muffinförmchen in ein Muffinblech und gebt in jedes 1 EL Teig hinein. Zum Schluss wird noch etwas an Teig übrig bleiben, hier gebt ihr weitere 50ml Milch hinzu und verrührt alles gut miteinander. Weiter mit den Muffinförmchen: Streicht mit dem Löffel von der Mitte aus nach außen, so dass eine Kuhle entsteht. Dann füllt ihr diese mit der Quark Creme. Zum Schluss wird die Creme mit dem flüssigen Schokoteig abgedeckt.

Das ganze kommt dann für 20 min bei 180°C Ober-/Unterhitze in den Backofen. Lass anschließend die Muffins komplett auskühlen.

**Dekor:** Streicht auf jeden Cupcake etwas Nuss-Nougat Creme. Ich nutze hier sehr gerne das palmölfreie von Rollt den schwarzen Fondant dünn aus und stecht Kreise im Durchmesser von euren Muffins aus. Rollt dann den gelben Fondant dünn aus und stecht Sterne aus. Diese klebt ihr dann mit etwas Wasser auf die schwarzen Fondantkreise. Zum Schluss müsst ihr die Aufleger nur noch auf die Muffins geben und etwas andrücken.

# Sterntaler WHOOPIES

[www.judysdelight.de](http://www.judysdelight.de)



## Zutaten

### Für 10 Whoopie Pies

- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 80 g Joghurt (1,5 %)
- 3 EL Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40 g flüssige Butter
- 140 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g Kakao
- 2 Prisen Zimt
- 1 Prise Kurkuma
- 1 Prise Ingwer

### Für die Füllung

- (für mind. 30 Whoopie Pies):
- 125 g Butter (nicht direkt aus dem Kühlschrank)
  - 100 g Puderzucker
  - 160 g Fluff

## Zubereitung

Das Ei mit dem Zucker cremig schlagen. Den Joghurt mit der Milch und dem Vanillezucker verrühren und zur Eimasse hinzugeben. Die flüssige Butter anschließend hinzufügen und alles miteinander vermischen. Das Mehl mit dem Backpulver, Kakao und Zimt vermischen und zur Joghurtmasse hinzufügen und alles miteinander verrühren. Backpapier auf ein Backblech auslegen. Mit einem Spritzbeutel, ohne Tülle den Teig portionieren und mit Abstand auf das Blech spritzen. Wer keinen Spritzbeutel hat kann natürlich mit einem Löffel den Teig verteilen und den Teig ein bisschen glatt streichen.

Den Teig bei 180 Grad, ca. 15 min backen (je nachdem wie dick man die Teigkleckse macht). Als ich die Fotos gemacht habe, habe ich nur Fluff auf eine Kekshälfte gemacht. Allerdings hält das nicht lange zusammen, so dass ich mich für die noch süßere Cremefüllung entschieden habe. Dabei müsst ihr Butter mit dem Puderzucker vermischen und solange mit dem Handrührgerät rühren bis die Masse cremig ist. Fluff hinzufügen und nochmal alles miteinander vermischen. Zwei gleiche Keksstücke herausuchen. Mit einer Spritztülle die Füllung auf eine Kekshälfte spritzen und das Gegenstück dagegen drücken. Wie ihr auf dem Bild erkennen könnt, habe ich drei verschiedene Sorten von Whoopie Pies fotografiert. Das liegt daran, dass ich die Whoopie Pies zwei bzw. drei Mal gebacken habe. Da ich bei der dunklen Variante die Whoopie Pies nur mit dem Löffel auf das Backblech gegeben habe, war ich mit der Form nicht zufrieden. Ich habe am nächsten Tag nochmal gebacken und die hellen Whoopies glutenfrei gemacht (ohne Kakao und mit glutenfreiem Mehl) und bei der hellbraunen Variante habe ich noch ein bisschen Weizenmehl und ein bisschen Kakao dazu getan. Mir kamen die Whoopies glutenfrei viel zu Flach vor, aber jetzt im Nachhinein würde ich sagen, die sehen am besten aus.

# Marzipan TALER

<https://papiliomaackii.blogspot.com>



## Zutaten

### Mürbeteig

180g Mehl  
60g Puderzucker  
120g Butter,  
1 Päckchen Vanillezucker  
(oder etwas Vanillemark)  
eine Prise Zimt  
1 Eigelb  
50g Marzipanrohmasse

### Sterne

150g Marzipanrohmasse,  
30g Puderzucker,  
50g Zartbitterkuvertüre  
eine Handvoll getrockneter  
Cranberries  
eine Handvoll Pekannüsse,  
ca. 4 El gelbe Konfitüre (z.B.  
Aprikosenkonfitüre)

## Zubereitung

Für die Plätzchen-Basis nehmen wir einen Mürbeteig. Dafür Mehl mit Puderzucker und Vanillemark mischen. Anschließend Butter und Marzipan stückchenweise hinzugeben und alles gut mit einander verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zum Ruhen für 30 min in den Kühlschrank stellen.

Für die Sterne die Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten und am besten zwischen einer Schicht aus Frischhaltefolie dünn ausrollen. Anschließend Sterne ausstechen, welche etwa die gleiche Größe haben sollten wie eure Taler.

Den Mürbeteig nach der Kühlzeit ebenfalls ausrollen und Kreise ausstechen. Das Ausrollen funktioniert ebenfalls mit etwas Frischhaltefolie am besten. Die ausgestochenen Taler auf ein Backblech legen und für ca. 7-8 min bei 190°C backen, dabei sollten die Ränder nicht zu dunkel werden.

Die Taler abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen und die Marzipansterne damit bestreichen. Mit gehackten Cranberries und ein paar Pekannüssen belegen. Die Konfitüre kurz etwas erwärmen, ca. einen halben Teelöffel davon in die Mitte der Taler geben und zum Schluss den Marzipanstern daraufsetzen.

# *Pan de Jamón* VENEZUELA

[WWW.1000leckerbissen.de](http://WWW.1000leckerbissen.de)



## *Zutaten*

Für ein Brot

260 g Weizen- Mehl 550

3 g Salz

12 g Zucker

30 g Margarine

150 ml Wasser

4 g frische Hefe

Für die Füllung:

200 g geräucherten Schinken

35 g Rosinen

3 Scheiben Speck (Bacon)

15 Oliven mit Paprika- Füllung

Zum Bestreichen:

2 EL Wasser

1 TL Ur- Süße granuliert (oder 1 Ei)

## *Zubereitung*

Mehl, Salz, Zucker und die Margarine in einem Gefäß vermischen. Hefe in das Wasser geben und mit einem Löffel rühren. Hefe- Wasser zu den trockenen Zutaten geben. Am Anfang, langsam kneten bis alles gut miteinander vermischt ist. Dann fester kneten, bis die Konsistenz homogen ist. Wenn du eine Küchenmaschine hast, dann nimmst du zunächst die kleinste Stufe für 2 Minuten und danach die nächst höhere Stufe für 8 Minuten (ich hatte früher keine Küchenmaschine und habe alles von Hand gemacht. Das macht zwar mehr Arbeit, aber das Ergebnis ist genauso gut wie mit der Maschine). Den Teig für eine Stunde zugedeckt an einem warmen Platz ruhen lassen. Im Winter lasse ich den Teig neben der Heizung ruhen (aber ohne direkten Kontakt mit der Heizung). Nach der Ruhezeit, den Teig auf ca. 5 mm dünn aufrollen. Es sollte ein Rechteck werden. Den Schinken auf dem Teig verteilen bis der Teig komplett zugedeckt ist. Dann den Speck verteilen. Am Ende die Rosinen und die Oliven gleichmäßig verteilen. Den Teig locker rollen. Die Enden zumachen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals anstechen. Danach den Teig halbe Stunde lang ruhen lassen. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot im vorgeheizten Backofen für ca. 45 min. backen. Nach 35 Minuten im Backofen, die Ur- Süße und 2 Esslöffel heißes Wasser vermischen und mit einem Pinsel das Brot auf der Oberseite bestreichen. Solltest du keine Ur- Süße haben, dann nimm stattdessen 1 Ei - in diesem Fall sollte das Wasser aber nicht heiß sein. Weiter backen lassen, bis die 45 Minuten erreicht sind. Das Brot aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

# Kürbis PRALINEN

[www.kruemelnundkleckern.de](http://www.kruemelnundkleckern.de)



## Zutaten

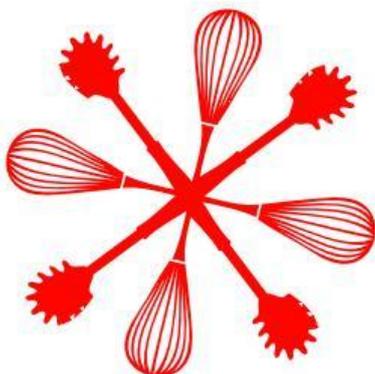
55 g Frischkäse  
15 g Rohrohrzucker  
75 g Kürbispüree  
175 g Vollkornkekse  
1/2 TL Spekulatiusgewürz  
1/2 TL Zimt  
115 g weiße Kuvertüre  
200 g Zartbitterkuvertüre

## Zubereitung

Die weiße Kuvertüre klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Vollkornkekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz kleinbröseln. Nun den Frischkäse mit dem Rohrohrzucker cremig rühren. Als nächstes das Kürbispüree hinzufügen und gut vermischen. Ich nehme dazu immer das Kürbispüree von dmBio (Babyglas/Beikost). Man kann das Püree natürlich auch selber machen.

Nun die Vollkornkeksbrösel, die weiße Kuvertüre, das Spekulatiusgewürz und den Zimt zur Kürbismasse dazugeben und gut verrühren. Das ganze muss nun für mindestens eine Stunde im Kühlschrank hart werden. Nach der Ruhezeit kleine Bällchen aus dem Teig formen (ca. 40 Stück) und auf einem Teller mit Backpapier platzieren. Die Bällchen müssen nun erneut für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.

Währenddessen die Zartbitterkuvertüre kleinhacken und im Wasserbad schmelzen. Die Bällchen in der Kuvertüre wälzen und im Kühlschrank trocknen lassen. Da die Bällchen ja schon kalt sind, dauert das gar nicht lange. Wer mag macht noch Streifen mit der weißen Kuvertüre auf die Pralinen oder ein paar Brösel der Vollkornkekse. Die Kürbispralinen im Kühlschrank lagern. Dort halten sie etwa eine Woche.



# Mokka PARFAIT

[www.uhiesig.de](http://www.uhiesig.de)



## Zutaten

### Für das Parfait

(einen Tag vorher zubereiten):

- 6 Eigelb
- 3 EL Instant-Kaffe/Espresso-Pulver
- 120g Kokosblütensirup  
(oder Honig oder Agavendicksaft)
- 250 ml Milch (3,5%)
- 250 g Schlagsahne

### Für die Brownies:

- 200g dunkle Schoki (75-85%)
- 125g Butter
- 125g Mehl
- 130g Brauner Zucker
- 3 Eier
- 3 EL Kakao
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

**Parfait:** Eigelb und Kokosblütensirup cremig schlagen. Anschließend das Kaffee-Pulver unterrühren. Milch erhitzen und anschließend nach und nach in die Eimasse geben und alles gut vermengen. Die Eiermasse in einem Topf langsam erhitzen, bis es dickflüssig wird (aber nicht kocht).

Die angedickte Eiermilch in eine Schüssel umfüllen und im kalten Wasserbad abkühlen lassen (dauert ca. 15 Minuten). Wenn die Masse kalt ist, kann die Sahne in einem separaten Gefäß steif geschlagen werden. Danach vorsichtig die Sahne unter die Eiermasse heben.

Eine Kastenform (ca. 25cm x 10cm) mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen und die Form mit Frischhaltefolie abdecken. Im Tiefkühlfach über Nacht gefrieren lassen. Das Parfait zum servieren kurz antauen lassen, aus der Form heben und anschließend in Scheiben schneiden.

**Brownies:** Den Ofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Butter in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Die Schüssel herausnehmen und den Zucker unterrühren. Kurz abkühlen lassen. Es kann sein, dass die Masse aussieht, als wenn sich Fett von den anderen Zutaten trennt. Die Masse wird sich aber nach dem Zugeben der Eier wieder homogenisieren. Die Eier nach und nach unterrühren. Anschließend Mehl, Kakao und Salz unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Form (am besten 30 cm x 15 cm oder 25 x 25 cm) geben und glatt streichen. Im Ofen für ca. 20 Minuten backen (immer wieder eine Stäbchenprobe machen - wenn ein paar Krümel kleben bleiben, ist der Brownie perfekt). Die Brownies mit einer Stern-Ausstechform ausstechen und beides gemeinsam genießen.

# Schokocupcakes MIT ZIMTKIRSCHEN

<https://suessezaubereien.blogspot.com>



## Zutaten

(6-8 Cupcakes)  
87g Mehl  
25g Kakao, ungesüsst  
1 TL Natron  
58g Butter  
33g weißer Zucker  
75g brauner Zucker  
1 Ei  
100ml Buttermilch  
1/2 TL Lebkuchengewürz

## Füllung

1 Glas Sauerkirschen  
40g Zucker  
2 Zimtstangen  
1 TL Zimt  
2 EL Speisestärke

(Topping 1 Becher Sahne 3-4 EL Mascarpone etwas Puderzucker (je nach gewünschter Süße) Lebkuchengewürz (ich habe hier von Monin den Lebkuchensirup genommen)

## Zubereitung

Für die Cupcakes den Ofen auf 175°C / Umluft vorheizen. Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen und an die Seite stellen. Die Butter mit den beiden Zuckersorten schaumig rühren. Das Ei hinzufügen und alles miteinander vermengen. Das Mehl gemeinsam mit dem Kakao, Natron und dem Lebkuchengewürz in einer separaten Schüssel abwiegen. Nun abwechselnd mit der Buttermilch zur Butter-Zucker-Ei Mischung geben. Ich nehme immer einen Eisportionierer um den Teig in die Muffinförmchen zu füllen. So habe ich dann immer die richtige Menge in den Förmchen. Nun das Blech für ca. 25 Minuten in den Ofen. Am Ende mit Hilfe eines Holzspieß die sog. Stäbchenprobe machen. Wenn sie fertig sind, herausholen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit könnt Ihr dann die Füllung zubereiten. Die Kirschen vom Saft trennen und in einen Topf geben. Von dem aufgefangenen Saft sechs EL abnehmen und in einer Schüssel mit der Speisestärke vermengen. Erstmal an die Seite stellen. Den restlichen Saft in den Topf gießen und gemeinsam mit den Zimtstangen und dem Zimt aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Speisestärke einrühren. Nochmal zurück auf den Herd und aufkochen lassen. Jetzt sollten die Kirschen eingedickt sein und in der Küche riecht es wundervoll nach Zimt. Für das Topping die Sahne in ein hohes Gefäß füllen und gemeinsam mit Puderzucker, Sirup und San Apart aufschlagen. Wenn die Sahne beginnt fest zu werden, nach Wunsch den Mascarpone hinzufügen. So lange schlagen bis es eine feste Konsistenz geworden ist, die man dann gut auf die Cupcakes spritzen kann. Nun geht es in den Endspurt; die abgekühlten Cupcakes mit Hilfe eines Messers ein bisschen in der Mitte aushöhlen, dort einen Klecks Zimtkirschen hineingeben und dann die Schokobrösel wieder drauf geben. Mit Hilfe eines Einwegspritzenbeutels und einer großen Spritztülle einen Tuff auf den Cupcakes spritzen.

# Bratapffel LIKÖR

[www.junookaefer.com](http://www.junookaefer.com)



## Zutaten

### Für 2l

1 Liter Apfelsaft (naturtrüb)  
300 ml Weißwein (lieblich)  
90g Zucker weiß  
90g Zucker braun  
20g Vanillezucker

Vanilleextrakt (z.Bsp. Vanillemühle)  
3 Zimtstangen  
3 ganze Sternanis  
7 Nelken  
2 Vanilleschoten  
500g Apfelschnaps  
80g Amaretto  
Sieb oder befüllbare Teebeutel  
für die Gewürze

## Zubereitung

Apfelsaft, Weißwein, Vanillezucker sowie weißen und braunen Zucker in einen Kochtopf.

Nun hängt Ihr die Gewürze ein, am besten in einem Teefilter, den bekommt Ihr günstig in der Drogerie. (Wenn Ihr eine Küchenmaschine habt, benutzt Ihr einfach das Garkörbchen wenn vorhanden).

Nun wird alles ca. 13 Minuten erhitzt. (Für Küchenmaschinen-Besitzer ca. auf 100°C)

Vorsicht, es sollte nicht kochen. Gelegentlich umrühren.

Anschließend den Apfelschnaps sowie Amaretto hinzufügen und eine Minute unterrühren.

In der Zwischenzeit werden die Glasflaschen nochmal kurz mit heißem Wasser durchgespült, ehe das Likör nun abgefüllt wird.

Entfernt das Sieb oder das Garkörbchen nun, und füllt den Likör in die entsprechenden vorbereiteten Flaschen. Denkt bitte daran, dass es sich um ein Likör handelt und dieser nicht ewig hält.

**Tipp:** Für kalte Wintertage einfach ein bisschen aufwärmen und mit heißer Sahne in einem Glas servieren.

# Sterntaler LIKÖR

[www.habe-ich-selbstgemacht.de](http://www.habe-ich-selbstgemacht.de)



## Zutaten

200g Sahne (bei Bedarf laktosefrei)  
1 Vanilleschote  
1 TL Zimt  
1 Dose Birnen (püriert)  
200ml Lillet

## Zubereitung

Die Birnen mit dem Saft aus der Dose pürieren. Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark in einen Topf geben. Hinzu kommen alle weiteren Zutaten und ihr erhitzen den Likör unter Rühren auf etwa 80 Grad. Er sollte sehr warm sein, aber nicht kochen. Dann sterilisiert ihr die Gläser in denen der Likör aufbewahrt werden soll, indem ihr sie vollständig mit kochendem Wasser ausspült.

Das heiße Wasser vorsichtig ausschütten ohne sich dabei die Finger zu verbrennen und den warmen Likör hineinfüllen sowie die Gläser verschließen.

Den Likör solltet ihr im Kühlschrank aufbewahren und er hält sich etwa 4 Wochen.

# Bratapfel TORTE

[www.backzauberin.de](http://www.backzauberin.de)



## Zutaten

### Kuchenteig zweimal gebacken

120 g brauner Zucker  
120 g Margarine  
9 EL Apfelmus  
50 ml Espresso, abgekühlt  
Saft einer Zitrone  
1 Prise Salz  
1 TL Zimtpulver  
100 g gemahlene Mandeln  
50 g Backkakao  
170 g Mehl  
200 g Zartbitterkuvertüre

### Für die Füllung:

600 g Äpfel, z. B. Boskop  
etwas Wasser  
2 Pck. Vanillepuddingpulver  
3 EL Zucker  
1 TL Zimtpulver  
200 g gehackte Haselnüsse

### Für den Dekor:

200 g Kuchenglasur Zartbitter  
50 g gehackte Haselnüsse  
2 Zimtstangen  
12 Schokoladenplättchen mit  
Wunschdekor

## Zubereitung

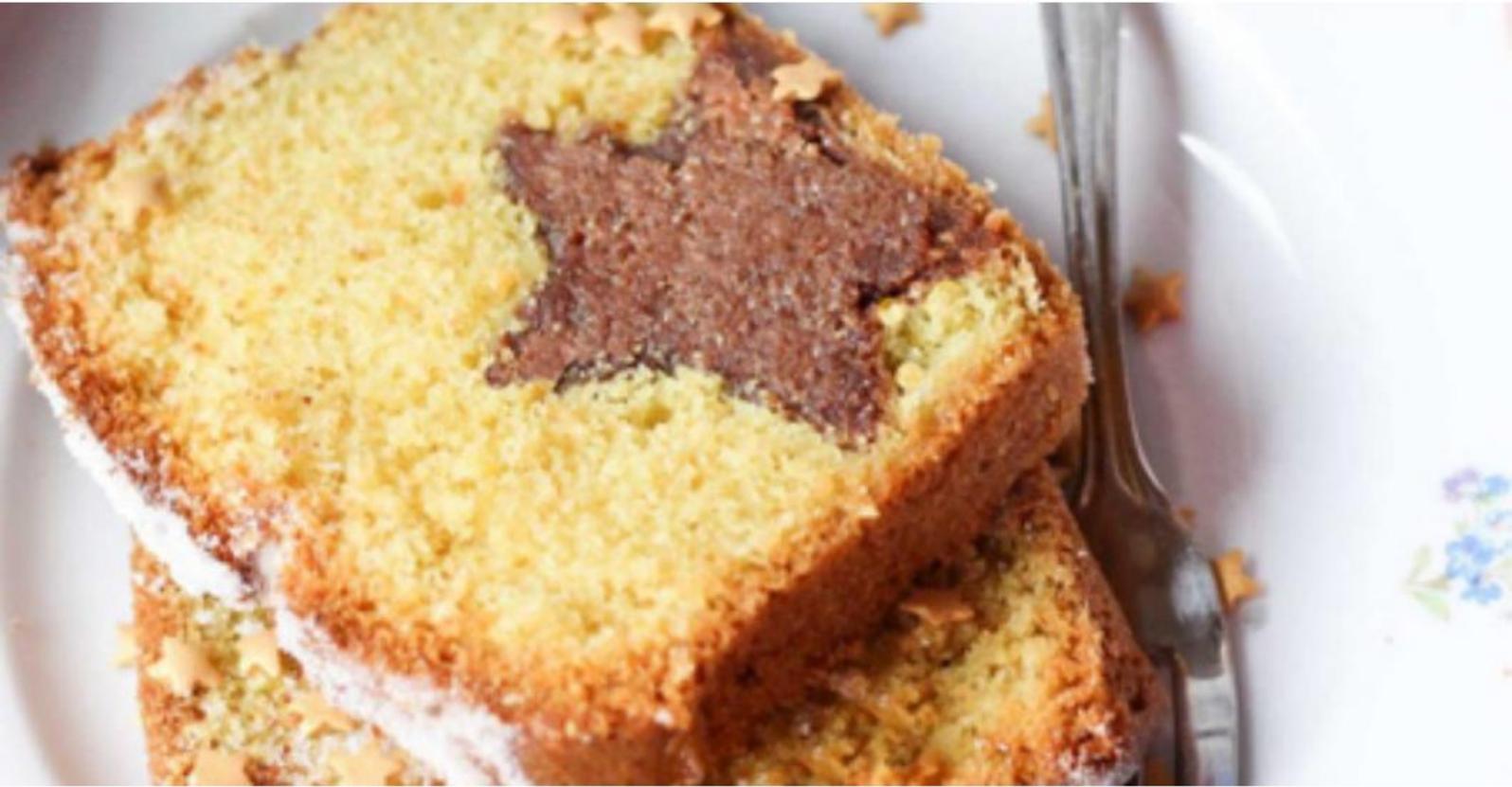
Den Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den Teig Zucker und Margarine schaumig aufschlagen. Apfelmus, abgekühlten Espresso und Saft einer Zitrone hinzugeben. In einer separaten Schüssel Salz, Zimtpulver, gemahlene Mandeln, Backkakao und Mehl geben und vermischen. Nach und nach zu der Zucker-Margarine-Mischung geben und alles gut verrühren. Die Zartbitterkuvertüre kleinhacken und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form füllen und glattstreichen. Im Ofen circa 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Wenn noch Teig am Stab haften bleibt, den Kuchen noch einige Minuten im Ofen lassen. Ansonsten herausnehmen und in der Kuchenform vollständig auskühlen lassen.

In der Zeit die Kuchen backen, schon einmal die Füllung vorbereiten. Äpfel waschen, schälen und entkernen. In kleine Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit etwas Wasser erhitzen. Die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne goldgelb rösten. In einer kleinen Schüssel das Vanillepuddingpulver und den Zucker mit 3 EL Wasser vermischen und unter die Apfelmasse geben. Die Äpfel pürieren, von der Herdplatte nehmen und Zimtpulver sowie Haselnüsse unterheben. Abkühlen lassen.

Sind beide Kuchen gebacken und ausgekühlt, kann die Bratapfelorte fertiggestellt werden. Die Kuchenteige jeweils einmal horizontal durchschneiden und abwechselnd mit der Apfelfüllung schichten. Für den Dekor die Kuchenglasur schmelzen und auf den Kuchen verteilen und am Rand heruntertropfen lassen. In die Mitte der Torte die gehackten Haselnüsse streuen und die Zimtstangen darüber legen. Die Schokoladenplättchen am Rand rund um die Torte herumlegen.

# Sterntaler KUCHEN

[www.kuechenmampf.de](http://www.kuechenmampf.de)



## Zutaten

### Für die Sternen-Füllung

200 g Marzipanrohmasse  
1 1/2 TL Backkakao  
1 TL Puderzucker

### Für den Teig

175 g Butter  
125 g Zucker  
3 Eier Größe M  
1 TL Orangenabrieb  
230 g Weizenmehl  
3 TL Backpulver  
1 Prise Salz

## Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**Für die Sternen-Füllung:** Die Marzipanrohmasse mit Kakaopulver und Puderzucker verkneten. Wenn du es dir leichter machen willst, lässt du die Vorarbeit die Küchenmaschine machen und knetest den Marzipan-Teig final mit den Händen durch, damit er schön gleichmäßig die dunkle Farbe des Kakaos annimmt. Den Marzipanteig ausrollen und mit einem Sternausstecher Taler ausstechen und übereinander stapeln.

**Für den Teig:** Butter, Zucker, Salz und Orangenabrieb in einer Rührschüssel mit Handrührer (oder in der Küchenmaschine) vermischen, die Eier zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver sieben und nach und nach zur Masse geben. Die Kastenform fetten und mehlen. Mein Tipp: Ich schneide mir das Backpapier so zu, dass es in die Form passt. Damit bekommst du den Kuchen wunderbar raus.

Die Hälfte des Teiges in die Form geben und glatt streichen. Nun die Sternen-Stange einsetzen. Den übrigen Teig darauf und den Kuchen ca. 50 Minuten backen. Ob der Kuchen fertig ist, merkst du durch die Stäbchenprobe.

# Shirini LATIFEH

[www.labsalliebe.com](http://www.labsalliebe.com)



## Zutaten

### Für ca. 20 Biskuitkekse

4 Eier  
50 g Zucker + 50 g Zucker  
1/2 TL Vanilleextrakt  
135 g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
Puderzucker  
Für die Füllung  
300 ml Schlagsahne  
4 EL Zucker  
1/2 TL Vanilleextrakt  
1 EL Rosenwasser

### Für die Deko

3 EL gehackte Pistazien  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Backofen auf 180° vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eigelb mit einem Mixer rühren, nach und nach 50 g Zucker zufügen und auf höchster Stufe mindestens 3 Minuten schaumig schlagen. Das Eigelb sollte eine helle cremige Konsistenz haben. Vanilleextrakt zufügen und weiter rühren. In einer anderen Schüssel das Eiweiß mit 1 Prise Salz schlagen, sobald es fest wird, die restlichen 50 g Zucker zufügen und weiter schlagen. Gesiebttes Mehl und Backpulver nur in sehr kleinen Portionen zur Eigelb-Zucker-Mischung hinzugeben und anschließend vorsichtig mit einem Teigschaber umrühren.

Die steif geschlagene Eiweiß-Zucker-Mischung zunächst nur eine kleine Portion zufügen und gut vermischen, dann den Rest vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben. Nicht zu viel rühren, damit der Teig schön luftig bleibt. Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf dem Backpapier ein Kleks nach dem anderen mit etwas Abstand setzen. Leicht mit Puderzucker bestäuben und für 8 - 10 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Schlagsahne mit Zucker, Vanilleextrakt und Rosenwasser steif schlagen. In einen Spritzbeutel einfüllen. Sahne auf eine Kekshälfte spritzen und den zweiten Keks darauf drücken. Mit der Hand die gehackten Pistazien runderherum streuen.

# Rotkohl AUFSTRICH

---

[www.vergissmein-nicht.de](http://www.vergissmein-nicht.de)



## *Zutaten*

1/2 Rotkohl  
1 Hand voll Walnüsse  
4 EL Cranberries  
Salz  
Pfeffer  
1 TL Gemüsebrühe  
2 EL Cranberrie-Essig  
2 EL Walnussöl  
1 EL Honig

## *Zubereitung*

Den Rotkohl von dem Strunk entfernen.

In ein Gefäß Rotkohl, Walnüsse und Cranberries füllen. Anschließend fein pürieren. Falls du zu dem Pürieren etwas Flüssigkeit benötigst, kannst du das Essig und das Öl verwenden.

Den Aufstrich mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Honig abschmecken.

Brot oder Honigkuchen in Sternform ausstechen und den Aufstrich darauf verteilen.

# Weihnachtliche BROWNIES

[www.marlene-bloggt.blogspot.com](http://www.marlene-bloggt.blogspot.com)



## Zutaten

160g Zucker  
60g Mehl  
40g Kakaopulver  
140g geschmolzene Butter  
2 Eier (Größe M)  
eine Prise Backpulver  
eine Prise Zimt  
eine Prise Lebkuchengewürz  
Schokoladenstücke  
(z.B. vom Schokiweihnachtsmann)  
Nüsse

## Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine kleine (ca. 20x20) Backform mit Backpapier auskleiden.

Zucker, Kakopulver, Mehl und Backpulver, Nüsse, Schokistückchen, Lebkuchengewürz und Zimt in einer Schüssel mischen. Butter und Eier anschließend hinzufügen und gut verrühren.

Nun den Teig in die Backform geben und für ca. 20-25 Minuten im Ofen backen.

Wenn die Brownies fertig sind, müsst ihr sie nur noch abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.

# Sterntaler KRAPFEN

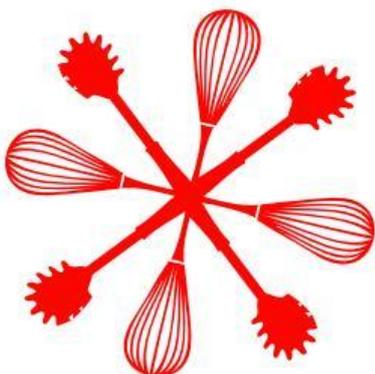
[www.kinderkommessen.de](http://www.kinderkommessen.de)



## Zutaten

### Für ca. 12 große Krapfen

2 Eier  
50 g Zucker  
50 g weiche Butter  
2 TL Trockenhefe  
100 ml lauwarme Milch  
350 g Mehl



## Zubereitung

Hefe mit etwas Zucker in der warmen Milch auflösen und zugedeckt etwa 10 min gehen lassen

Hefemilch mit dem restlichen Zucker, Butter, Mehl und Eier zu einem glatten Teig verkneten

zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 45 min gehen lassen

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen bzw. platt drücken und ausstechen (z.B. mit einem großen Sternausstecher) ausgestochene Sterne auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und weitere 10 min gehen lassen

Teigsterne von beiden Seiten in heißem Frittierfett ausbacken und in Zucker wälzen

Morgen öffnet Eva von „Madamedessert“ das nächste Türchen. Seid also gespannt.

# Sterntaler TORTE

[www.madamedessert.de](http://www.madamedessert.de)



## Zutaten

### WEIHNACHTLICH GEWÜRZTE SPEKULATIUSBÖDEN

4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
60 g brauner Rohrohrzucker  
1 TI Vanilleextrakt  
120 ml Buttermilch  
120 g Akazienhonig  
120 ml geschmacksneutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumen- oder Maiskeimöl)  
1 TI fein abgeriebene Schale einer Bio Zitrone  
230 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
1½ TI Backpulver  
1 TI Natron  
1½ TI gemahlener Zimt  
je ¼ TI gemahlene Muskatnuss, Kardamom, Nelken- und Ingwerpulver  
½ TI Salz

### KARAMELLISIERTE BIRNEN

3 Birnen (ca. 900g)  
20 g Butter  
60 g Akazienhonig  
40 g Zucker

### HONIG FROSTING

200 g weiche Butter  
60 g Akazienhonig  
500 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
150 g Puderzucker  
½ TI Zimt

### DEKORATION (OPTIONAL)

goldene Zuckersterne  
1 Blatt Filoteig

## Zubereitung

### Backe, Backe, Böden

Zuerst backen wir die Böden der Sterntaler Torte. Heizt also euren Ofen schonmal auf 170°C Ober-/Unterhitze vor. Legt euch zwei Springformen mit einem Durchmesser von 20cm zurecht und buttert diese aus. Verquirlt nun die Eier zusammen mit den beiden Zuckersorten in einer großen Rührschüssel und schlägt sie leicht cremig auf. Danach kommen Vanilleextrakt, Buttermilch, Honig und Öl dazu. Zuletzt gebt ihr noch einen Teelöffel feinen Abrieb einer Bio Zitrone zur Mischung und verrührt alles gut miteinander. Die enthaltene Buttermilch macht unseren Boden herrlich saftig und der Honig verleiht ihm, neben den weihnachtlichen Gewürzen, ein besonders feines Aroma.

Im Anschluss vermengt ihr in einer zweiten Schüssel die restlichen trockenen Zutaten, inklusive der Gewürze. Gebt die Mischung nun auf zwei bis drei Etappen in die Buttermilchschüssel und rührt sie unter. Gießt den Teig abschließend in die vorbereiteten Backformen und gebt sie für etwa 35 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Die Böden sind fertig gebacken, wenn bei der Stäbchenprobe keine Kuchenreste mehr am Holzspieß haften bleiben. Pikst also nach der Backzeit mit einem Holzstäbchen in die Mitte der Kuchen und holt sie danach aus dem Ofen oder verlängert die Backzeit gegebenenfalls. Lasst die Böden etwa 10 Minuten ruhen, bevor ihr sie aus den Backformen holt und danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lasst.

### Kannst du karamellisierten Birnen widerstehen?

Jetzt wird es Zeit für die Füllung. Und die ist einfach wunderbar! Im Kern meiner weihnachtlichen Sterntaler Torte gibt es nämlich ein ganzes Meer aus karamellisierten Birnen. Hierfür schält ihr zuerst einmal eure Birnen, halbiert und viertelt sie und entfernt das Kerngehäuse. Schneidet die Birnenviertel anschließend noch in je 3 gleich große Birnenspalten. Um sie zu karamellisieren, erhitzt ihr in einer großen, beschichteten Pfanne ein Stück Butter bei niedriger bis mittlerer Temperatur und lasst Honig und Zucker darin schmelzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, legt ihr die Birnenspalten hinein und gart sie unter gelegentlichem Wenden. Wenn sie goldgelb und etwas weicher geworden sind, sind sie fertig und ihr könnt die Hitze abdrehen. Stellt die Karamellbirnen zum Abkühlen beiseite.

### Festliches Honig Frosting

Der Honig aus unseren Böden findet sich auch im himmlischen Frosting dieser Torte wieder. Hierfür schlägt ihr die weiche, zimmerwarme Butter zusammen mit dem gesiebten Puderzucker auf. Rührt anschließend langsam den Honig ein und gebt den Frischkäse esslöffelweise dazu. Wer mag, kann die Creme noch mit einem halben Teelöffel Zimt würzen. Sind alle Zutaten in der Rührschüssel, wird die Masse noch einmal bei hoher Geschwindigkeit luftig aufgeschlagen. Stellt die Creme zum Anziehen in den Kühlschrank, bevor ihr eure Torte zusammensetzt.

### Wer hinauf zum Himmel will, sollte das Stapeln lernen

Um nun aus den einzelnen Teilen eine festliche Torte entstehen lassen zu können, müssen wir zuerst einmal die Böden mit einem scharfen Messer begradigen. Tragt also die möglicherweise beim Backen entstandene Kuchenkuppel ab, bis die Oberfläche gerade ist. Wiederholt dies mit dem zweiten Boden. Setzt nun den ersten Boden mit der begradigten Fläche nach oben mittig auf eine Kuchenplatte. Füllt etwa  $\frac{1}{4}$  des Honig-Frostings in eine Spritztülle und spritzt einen etwa 2cm breiten und 1 bis 2cm hohen Ring aus Creme auf den Rand eures Kuchenbodens. Die Mitte des Creme-Kreises legt ihr nun mit euren abgekühlten, karamellisierten Birnen aus. Setzt nun den zweiten Boden mit der begradigten Fläche nach unten auf den ersten Boden. Achtet darauf, dass die Böden exakt aufeinander sitzen. Abschließend wird die Torte nun ringsherum mit der übrigen Creme eingestrichen. Ob du an der Oberseite oder am Rand anfängst, ist Geschmackssache. Ist die Torte rundherum mit Creme bestrichen, kannst du sie entweder ringsherum mit einer Kuchenkarte glatt streichen, oder so wie ich mit einem Teelöffel ein vertikales Strukturmuster in die Creme ziehen.

### Und da fielen auf einmal die Sterne vom Himmel ...

Für die Dekoration meiner Weihnachtstorte habe ich das Märchen der Sterntaler noch einmal visuell aufleben lassen. Dazu ließ ich hunderte goldener Zuckersterne über die Torte rieseln, die von einer märchenhaften Silhouette aufgefangen zu werden schienen.

Für die Silhouette des Sterntaler Mädchens habe ich einfach ein Blatt Filoteig genommen und es mit einem scharfen Cuttermesser zugeschnitten. Das Teigmädchen ging dann für ca. 2 bis 3 Minuten in den auf 160°C vorgeheizten Backofen. Ich empfehle euch am besten gleich mehrere Figuren anzufertigen, da sie sehr fragil sind und es immer gut ist, ein Backup-Figürchen in der Hinterhand zu haben. TIPP: Das Mädchen erst kurz vor dem Anrichten in die Torte stecken, da der gebackene Filoteig sonst zu sehr aufweicht.



# Danke AN ALLE FOODIES



# 2017

IMPRESSUM:

Vanessa aka Mrsemilyshore.com hat dieses Heft für den Blogmas2017 erstellt.