



FOOD-STORIES

# ADVENTSTIMMUNG AUS DER KÜCHE

MARTINA ENTHAMMER

WEIHNACHTEN



## KAKAOMANDELN



### Zutaten:

- 50 g Mandeln, ungeschält
- 1 TL Kakao, schwarz
- 1 TL Staubzucker
- 1/3 TL Zimt oder Lebkuchengewürz

Das Backrohr wird auf 160°C vorgeheizt. Die Mandeln werden hier etwa 5 Minuten bei Ober-Unterhitze geröstet. Sobald sie zu duften beginnen, rausnehmen. Sie verbrennen ansonsten schnell.

Der Kakao wird mit dem Zucker und den Gewürzen gemischt und in eine Schüssel gegeben. Die warmen, nicht mehr heißen Mandeln, werden zum Kakaogemisch hinzugefügt und gut durchgeschüttelt, so dass alle Mandeln gleichmäßig mit Kakao überzogen sind.



## PLUNDERTEIGKIPFERL



### Zutaten:

1 Pkg. Plunderteig  
100 ml Milch  
30 ml Rum  
2 EL Zucker  
120 g geriebene Haselnüsse  
½ TL Lebkuchengewürz

Den Plunderteig von der kürzeren Seite her in drei gleich lange Streifen schneiden und diese in gleichschenklige Dreiecke. Das Dreieck von der kürzeren Seite her zu einem Kipferl aufrollen. Milch und Rum in einem tiefen Teller mischen und die Kipferl kurz darin wenden. Dann kommen die Kipferl in die vorbereitete Mischung aus Zucker, Haselnüssen und Lebkuchengewürz. Sie sollen gut damit bedeckt sein.

Im Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten goldbraun backen.



## LEBKUCHENWÖLKCHEN



### Zutaten:

2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
90 g Zucker  
1 TL Speisestärke  
½ TL Lebkuchengewürz  
etwa 30 Oblaten

### *Zum Bestreuen:*

1 EL Staubzucker und ¼ TL Lebkuchengewürz

Das Eiweiß wird mit dem Salz steif geschlagen. Dann fügt man den Zucker hinzu und rührt so lange weiter, bis sich der Zucker schon in die Masse eingearbeitet hat. Stärke und Lebkuchengewürz unterheben. Nun die Schneemischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Oblaten gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und mit dem Spritzbeutel flocken auf diese spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei ungefähr 120°C 30-40 min trocknen lassen.

Nach dem Backen noch mit der Staubzucker-Lebkuchengewürzmischung bestreuen.



## MARZIPAN



### Zutaten:

200 g Mandeln, ganz und ungeschält

120 g Staubzucker

1 Fläschchen Bittermandelextrakt oder/und 1 EL Amaretto oder 1 EL Rum

Die Mandeln werden in Wasser etwa 2 - 3 Minuten gekocht. Nun kann man die Schale ganz leicht abziehen. (Wer keine Zeit hat, kann auch fertig geriebene Mandeln nehmen, das Aroma ist aber bei den ganzen Mandeln besser)

Sie werden nun im Multizerkleinerer fein gemahlen. Falls die Mandeln durch den Kochvorgang etwas feucht sind, kann es sein dass sie sich nicht so fein mahlen lassen. Dann breitet man die Mandeln auf ein Backblech aus und lässt sie bei 80°C etwa 10 Minuten trocknen. Nun sollte man sie gut mahlen können.

Die Mandeln werden mit dem Staubzucker und der Flüssigkeit gemischt.



Ruhig ein paar Minuten kneten. Die Masse verbindet sich im Laufe der Zeit sehr gut. Sollte sie dennoch etwas zu trocken sein, ein klein bisschen Alkohol hinzufügen. Gut durchkneten, dann wird es auch nicht brüchig.

Ich bewahre das Marzipan bis zur Verarbeitung im Kühlschrank auf. Wenn man etwas davon braucht, nochmals gut verkneten und dann verarbeiten.



## BUTTERKEKSE



### Zutaten:

180 g Butter, kalt  
250 g Weizenmehl  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
60 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz

Die Butter wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Mehl verknetet. Nacheinander Zitronenschale, Zucker, das Ei und Salz hinzufügen. Zu einer glatten Kugel kneten und für 1 Stunde in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank zum Ruhen stellen.

Der Backofen wird auf 180°C vorgeheizt. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ungefähr 3 mm dick ausrollen.

Nun beliebige Formen ausstechen, diese auf ein Backblech setzen und etwa 10 Minuten backen. Die Butterkekse werden leicht goldbraun.



## ORANGENPUNSCH



### Zutaten:

- 1,5 l Orangensaft
- ¼ l Wasser
- 2 Beutel Früchtetee
- 1 Zimtstange
- 5 Nelken
- 2 Sternanis
- 2 Scheiben frische Orange
- 1 Scheibe Zitrone
- eventuell noch etwas Honig oder Zucker zum Süßen

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und heiß werden lassen. Der Punsch soll nicht kochen. Mindestens 15 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen und schon hat man einen wunderbaren alkoholfreien Punsch.



## GEWÜRZTEE



Zutaten pro Person:

1 Beutel Earl Grey Tee  
200 ml heißes Wasser  
2 Apfelscheiben  
1 Zimtstange  
2 Sternanis  
2 Kardamonkapseln  
1 Scheibe Ingwer  
nach Wunsch 1 Stück Kandiszucker

Der Teebeutel wird mit heißem Wasser übergossen und 2-3 Minuten ziehen gelassen. In der Zwischenzeit halbiert man einen Apfel und schneidet 2 Scheiben davon runter, denn Rest des Apfels darf man gleich noch essen 😊, da wir ihn nicht mehr brauchen. Man schichtet die Apfelscheiben und die Gewürze in eine Tasse, gießt sie mit dem Earl Grey Tee auf und lässt die Mischung mindesten 5 Minuten ziehen, bevor man sie genießt.

Dieser Gewürztee schmeckt auch kalt wunderbar.



## LEBKUCHENMOUSSE



### Zutaten:

200 ml Schlagobers  
250 g Mascarpone  
100 ml Joghurt  
2 EL Rum  
2 - 3 TL Lebkuchengewürz  
50 g geriebene Kochschokolade  
Etwa 2 EL Zucker

Die Kochschokolade reiben und zur Seite stellen. Den Schlagobers aufschlagen und mit der Mascarpone und dem Joghurt mischen. Nun kommen der Rum, das Lebkuchengewürz, 40 g der geriebenen Schokolade und der Zucker dazu. Vorsichtig unterheben.

Mindestens eine Stunde kühl stellen. Wenn man dieses Dessert vorbereiten möchte, kann man das gerne schon am Vortag zubereiten.

Um die Creme schön in eine Schale zu platzieren, habe ich einen Spritzsack genommen, die Tülle vorne entfernt und die Masse so in die Dessertschale gespritzt. Dann gibt es keine Kleckereien.



## ADVENTLIKÖR



### Zutaten:

120 ml Mandel- oder Hafermilch  
15 g Zucker  
25 g Kochschokolade  
6 g Schokoladenpuddingpulver  
80 ml Rum 38 %  
1/3 TL Lebkuchengewürz

Die Schokolade wird in einer Schüssel über einem Wasserbad langsam geschmolzen. Das Puddingpulver rührt man mit 3 EL Milch an und bringt die restliche Milch gemeinsam mit dem Zucker zum Kochen. Nun rührt man die Puddingpulvermasse und das Lebkuchengewürz ein. Den Topf von der heißen Platte nehmen, ein paar Minuten abkühlen lassen und dann den Alkohol beibringen. Zuletzt rührt man diese Masse vorsichtig in die geschmolzene Schokolade ein. Sollte sie klumpen, kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen.

Der Likör hält gut verschlossen, die ganze Adventzeit, wenn man es überhaupt schafft ihn solange nicht auszutrinken.



## GLÜHWEINGELEEE



### Zutaten:

750 ml Rotwein  
500 ml Orangensaft  
125 g brauner Zucker  
6 Gewürznelken  
2 Sternanis  
1 Zimtstange  
3 Kardamonkapseln  
1 TL Zitronensäure  
700 g Gelierzucker 2:1

Der Rotwein kommt zusammen mit dem Orangensaft und dem Zucker in einen großen Topf. Die Gewürze gibt man am Besten in einen Teefilter, dann kann man sie nachher gut rausfischen. Kurz aufkochen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Nun nimmt man die Gewürze raus, rührt die Zitronensäure und den Gelierzucker ein und lässt die Flüssigkeit ungefähr 4 Minuten stark kochen. Falls sich Schaum bildet, schöpft man ihn ab.

Bevor man das Gelee in geeignete Gläser abfüllt unbedingt noch eine Gelierprobe machen.



## SALZTEIG



### Zutaten:

350 g Salz  
500 g Weizenmehl  
80 g Speisestärke  
250 ml Wasser  
1 EL Öl

Alle Zutaten werden gemischt und zu einem Teig verknetet. Sollte der Teig zu sehr kleben, einfach mehr Mehl hinzufügen. Er sollte in etwa die Konsistenz eines Keksteiges haben. Wenn dies erreicht ist, walzt man den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes aus.

Hier kann man die Dicke nach persönlichen Vorlieben wählen. Ich habe sie etwa so dick wie Kekse ausgewalkt.

Dann sticht man mit einem Keksausstecher Formen aus dem Teig. Mit Hilfe eines Strohhalms kann man Löcher für eine Aufhängeschnur in die Form drücken. Wer will macht mit einer Stricknadel noch Muster in die Formen.

Ich habe den Teig bei Zimmertemperatur langsam getrocknet. Nach einem Tag habe ich die Figuren umgedreht, falls welche sich leicht aufbauchen, einfach mit der Hand flach drücken. Nach drei Tagen waren auch die dicksten Salzteigfiguren getrocknet und ich konnte sie auf Bänder auffädeln.



## ERKÄLTUNGSBALSAM



Zutaten:

150 ml Olivenöl  
100 g Kakaobutter oder Bienenwachs  
20 Tropfen ätherisches Eukalyptusöl  
10 Tropfen Pfefferminzöl

Das Olivenöl wird mit der Kakaobutter gemischt und die Kakaobutterplättchen werden im Wasserbad bei geringer Hitze vorsichtig zum Schmelzen gebracht. Die Masse vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Nun rührt man die ätherischen Öle ein und füllt die noch flüssige Salbe in kleine Marmeladengläser.

Bei Erkältung kann die Salbe auf Brust und Rücken aufgetragen werden, um sein Wohlbefinden zu steigern.

Da jeder Mensch anders reagiert sollte man die Salbe zuvor testweise an einer kleinen Stelle probieren, ob man sie auch verträgt.



## GLÜHWEINGEWÜRZ



### Zutaten:

- 2 kleine Zimtstangen
- 4 Sternanis
- 2 EL Orangenschalen, getrocknet
- 1 EL Nelken
- 2 EL Kandiszucker

Die Zutaten werden schichtweise in ein Glas oder einen Zellophanbeutel gegeben.

### Zubereitung:

- 1 l Rotwein
- 200 ml Orangensaft
- + Glühweingewürz (in einen Teebeutel füllen)

Die Zutaten erhitzen und 30 Minuten ziehen lassen



Ich hoffe mein kleines Weihnachtsbuch liefert dir ein paar Ideen für Inspirationen für das kommende Weihnachtsfest. Vielleicht ist das ein oder andere Rezept dabei, das du gerne nachmachen möchtest.

Schick mir auf Instagram ein Bild davon (<https://www.instagram.com/foodstories.at/>).

Ich würde mich sehr freuen.

Am Blog [www.food-stories.at](http://www.food-stories.at) gibt es noch viel mehr Rezeptideen rund um Weihnachten.

## *Fröhliche Feiertage*

Deine Martina von

**food-stories**

