



FOOD-STORIES

ADVENT

REZEPTE UND GESCHENKIDEEN

MARTINA ENTHAMMER

FÜR DEN WINTER



CORNFLAKESKEKSE



Zutaten für etwa 30 Stück:

100 g Cornflakes
50 g Mandeln gehobelt
1 Prise Salz
150 g weiße oder braune Kuvertüre oder Schokoglasur

Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit werden die Cornflakes mit der Prise Salz und den Mandeln in einer Schüssel gemischt.

Die geschmolzene Schoki hinzufügen und gut durchmischen. Die Cornflakes sollen vollständig mit Schokolade bedeckt sein.

Mit einem Löffel macht man dann mundgerechte Häufchen auf Backpapier, oder nimmt kleine Pralinenförmchen und lässt sie trocknen.

Das geht recht schnell und die Cornflakeskekse sind fertig zum Genießen.

TIPP: Die Cornflakeskekse in ein Zellophansackerl füllen. Mit Bändern verzieren und verschenken.



NUSSECKEN



Zutaten für etwa 60 Nussecken:

Mürbteig:

230 g Weizenmehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
80 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 g Butter
1 Ei
2 EL Wasser
1 Prise Zimt

Belag:

150 g Butter
140 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 g gehackte Haselnüsse
100 g geriebene Hasel- oder Walnüsse



2 EL Marmelade nach Wahl
1 EL Wasser

Schokoglasur

Für den Mürbteig wird das Mehl mit der Prise Salz und dem Backpulver in eine Schüssel gesiebt. Staubzucker und Vanillezucker hinzufügen.

Die weiche Butter wird stückchenweise beigemengt. Ei, Wasser und Zimt in den Teig mengen und mit den Händen zu einem glatten Mürbteig kneten. Diesen wickelt man in Frischhaltefolie und lässt ihn im Kühlschrank für eine Stunde rasten.

In der Zwischenzeit wird die Butter für den Belag in einem Topf zum Schmelzen gebracht. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, gehackt Nüsse (sie sollen relativ fein gehackt sein) und geriebene Nüsse in den Topf geben. Mit dem Kochlöffel gut durchrühren und zum Auskühlen zur Seite stellen.

Der Mürbteig wird auf einem Backblech zu einer Größe von etwa 30 x 35 cm ausgerollt. Die Marmelade wird in einem Topf mit dem Wasser angerührt und leicht erwärmt damit sie schön flüssig wird.

Diese streicht man auf den Mürbteig. Zuletzt wird die ausgekühlte Nussmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilt und mit dem Nudlholz glattgewalzt.

Die Masse bei 175°C etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen werden die Nussecken in Quadrate zu 5 x 5 cm geschnitten und die nochmals schräg halbiert um ein Dreieck zu erhalten.

Wenn die Nussecken vollständig ausgekühlt sind, werden die gegenüberliegenden Ecken in Schokoladenglasur getaucht.



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:

370 g Butter, weich
220 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
500 g Weizenmehl
120 g gemahlene Mandeln

optional 1 EL Kakao, schwarz

zum Dekorieren:

Schokoladenglasur
Lebensmittelkleber
bunte Streusel
Schokostreusel

Die Butter wird mit dem Mixer cremig gerührt. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Mehl und die gemahlten Mandeln einrühren.

Den Teig bei Bedarf halbieren und in die Hälfte der Masse den Kakao einarbeiten.



Nun wird der Butterkeksteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt und es werden Kekse nach Wahl ausgestochen.

Diese bei 180°C etwa 12 Minuten hell backen.

Nachdem die Kekse ausgekühlt sind, werden sie dekoriert. Ich habe hier verschiedene Varianten gemacht. Sie zum Beispiel mit Schokoladenglasur überzogen und mit Streusel bestreut. Große und kleine Kekse zusammengeklebt.

So sieht es am Keksteller schön bunt und vielfältig aus, obwohl man nur einen Grundteig gemacht hat.



ANISTRÖPFCHEN



Zutaten:

1 Ei
100 g Zucker
110 g Weizenmehl
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
2 TL Anis, gemahlen
½ TL Zimt, gemahlen
1 MS Kardamon, gemahlen

Das Ei wird mit dem Zucker schaumig gerührt und das Mehl wird zusammen mit dem Backpulver, dem Salz und den Gewürzen in eine Schüssel gesiebt. Nun vermischt man die beiden Komponenten.

Man gibt ihn in einen Spritzsack und nimmt eine sternförmige Tülle. Mit dieser werden kleine Tröpfchen auf ein Blech gesetzt. Da der Teig etwas fest ist, ist das leicht mühsam, aber das Ergebnis belohnt einem dafür.

Die Tröpfchen bei 170°C etwa 12-15 Minuten backen. Wer Lust hat kann sie noch mit Staubzucker bestreuen.



WEISSER GLÜHWEIN



Zutaten für den Glühwein:

2 l Weißwein
150 ml Orangensaft
1 kleine Orange
5 EL weißer Kandiszucker oder Haushaltszucker
6 Gewürznelken
2 Sternanis
1 Zimtstange
3 Kardamon
(wer diese Gewürze nicht im Schrank hat, kann auch eine fertige Glühweinsmischung nehmen oder 4-5 Beutel Glühfix)

Die Orange wird heiß abgewaschen und in Scheiben geschnitten. Der Weißwein kommt zusammen mit dem Zucker, dem Orangensaft und den Gewürzen in einen weiten Topf.

Mit einem Kochlöffel gut durchrühren. Leicht zum Sieden bringen und bei kleiner Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor bevor man den Glühwein servieren möchte, fügt man die Orangenscheiben in den Glühwein.



APFELPUNSCH OHNE ALKOHOL



Zutaten für den Apfelpunsch:

1 l Apfelsaft
250 ml Früchtetee
3 EL Honig
2 Zimtstangen
6-8 Nelken
3 Sternanis
3 Kardamonkapseln
(alternativ gehen statt den Gewürzen auch 3 Beutel Glühweinfix)

Der Apfelsaft wird erhitzt und der zuvor zubereitete Früchtetee hinzugefügt. Mit Honig süßen und die weihnachtlichen Gewürze bzw. die Glühfixbeutel hinzufügen und den Punsch leicht zum Sieden bringen und danach 10 Minuten ziehen lassen.

Abseihen und den alkoholfreien Apfelpunsch noch heiß genießen.



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 auskühlen lassen und dann den Alkohol beimengen. 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



GLÜHWEINGELEE



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.



APFEL-SCHOKOLADEN-MARZIPANAUFSTRICH



Zutaten für den Adventaufstrich:

300 g Äpfel
150 g Gelierzucker 2:1
10 ml Zitronensaft
100 g Marzipan
200 g weiße Kuvertüre
1 ½ TL Zimt oder Lebkuchengewürz
2 EL Rum

Die Äpfel werden geschält und klein gewürfelt. Gemeinsam mit dem Gelierzucker, ein paar Esslöffel Wasser und dem Zitronensaft in einen Topf geben und weich kochen lassen. Danach die Äpfel pürieren und 4 Minuten stark kochen lassen.

In der Zwischenzeit den Marzipan und die Kuvertüre mit einer Reibe geraspelt. Am Ende der Kochzeit rührt man den Marzipan und die Kuvertüre, gemeinsam mit dem Zimt und dem Rum unter. Solange rühren bis sich der Marzipan und die Schokolade vollständig aufgelöst haben.

Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen.

Der Aufstrich hält im Kühlschrank etwa 2 Wochen. Wer größere Mengen zubereitet, kann diese auch einfrieren.



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 Strohhalmes kann man Löcher für eine Aufhängschnur 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, nicht kochen lassen und 30 Minuten ziehen lassen. Eventuell abseihen.



Ich hoffe mein kleines Weihnachtsheft 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 gibt es noch viel mehr Rezeptideen rund um Weihnachten.

Fröhliche Feiertage

ADVENT

Es treibt der Wind im Winterwalde
Die Flockenherde wie ein Hirt,
Und manche Tanne ahnt, wie balde
Sie fromm und lichterheilig wird,
Und lauscht hinaus. Den weißen Wegen
Streckt sie die Zweige hin – bereit,
Und wehrt dem Wind und wächst entgegen
Der einen Nacht der Herrlichkeit.

(Rainer Maria Rilke)

Deine Martina von

food-stories

