

KÜCHENTIPP

In der Weihnachtsbäckerei, gibt es manche Leckerei ...

zusammengestellt von Susanne Goroll



FOTO: WIKIMEDIA COMMONS, WOLFF32AT

Ab Anfang Dezember beginnt in unseren Küchen eine intensive Backtätigkeit. All die Pfunde, die man sich mühselig übers Jahr abgearbeitet hat, werden dann mit Weihnachtsgebäck wieder aufgefüllt. Wenn es doch nicht so gut schmecken würde! Und: Gerade rechtzeitig helfen uns die süßen Stimmungsaufheller bei Frust in dunkelster Jahreszeit.

Für alle, die dies sowieso schon tun und etwas Neues ausprobieren wollen oder die damit anfangen wollen: Wir haben ein paar

Lieblingsrezepte ausgewählt, die erfolgreich ausprobiert worden sind.

Elkes Mürbeteigsternchen

Zutaten für etwa 30 Stück:

300 g Weizenmehl
 200 g Butter
 100 g Zucker
 90 g gemahlene, ungeschälte Mandeln
 Je 1 Msp. gemahlene Nelken, Zimtpulver und Kardamom
 etwas abgeriebene Zitronenschale
 100 g Puderzucker
 100 g Konfitüre beliebiger Geschmacksrichtung

Mehl, in kleine Stücke gehackte kalte Butter, Zucker, Mandeln, Gewürze und Zitronenschale auf eine Arbeitsfläche geben, mit kühlen Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Mürbeteig in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Dann den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa einen cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und die Hälfte der Sterne in der

Mitte mit einem kleinen Loch versehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mittig in dem auf 180°C vorgeheizten Backofen 10–15 Minuten goldgelb backen.

Ganze Sternchen mit Konfitüre bestreichen, Sternchen mit Loch mit Puderzucker bestreuen und draufsetzen.

Susannes fruchtiges Weihnachtskonfekt

500 g große getrocknete Soft-Pflaumen ohne Stein
 300 g Zartbitterkuvertüre
 Füllung:
 200 g Marzipanrohmasse
 80 g weiche Butter
 ca. 15 ganze Mandeln
 nach Gefühl: gehackte Mandeln

Für die Füllung Marzipan fein reiben, weiche Butter und gehackte Mandeln dazu kneten.

Die ganzen Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und anschließend häuten und teilen.

Die Öffnung der Pflaumen weiten, Marzipanmasse hinein drücken und sie wieder schliessen. Dann 30 Minuten kaltstellen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Jede Pflaume einzeln in die Kuvertüre tauchen. Auf das Backpapier setzen und mit je einer halben Mandel garnieren.

Heidrums Engadiner Plätzchen

350 g Mehl
175 g Butter
150 g Zucker
1 Vanillezucker
2 Eier
100 g Rosinen
125 g Haselnusskerne

Zutaten zu Mürbeteig verarbeiten, dabei die Rosinen und Haselnüsse als Ganzes unterkneten. Rollen von 4 cm Durchmesser formen und in einen Gefrierbeutel gewickelt ins Tiefkühlfach legen (für fettthaltige Lebensmittel besser keine Alufolie verwenden). Am nächsten Tag in 0,5 cm dicke

Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einer Brotmaschine. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C 15 bis 20 Minuten hellbraun backen.

Mariannes Papakekse

80 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
2 Päck. Vanillezucker
1 Prise Salz 1 Esslöffel süße Sahne
200 g Mehl 1 Teel. Backpulver
10 g Kakao
Ein halber Teel. Zimt
Aprikosenmarmelade

Flüssige Butter, Zucker und Vanille schaumig rühren. Ei, Backkakao, Zimt, Salz und Sahne dazugeben und gut vermengen. Mehl und Backpulver vermischen. Das Eiergemisch dazugeben und alles gut verrühren. Mit nassen Händen walnussgroße Kugeln formen, auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Mit den Fingern kleine Dellen in die Kugeln drücken und diese mit Aprikosenmarmelade füllen. Bei 160°C Umluft 12 Minuten backen.

Apfelbrot

750 g geraspelte Äpfel
200 g Zucker,
500 g Mehl,
200 g Rosinen
125 g gemahlene Haselnüsse,
1 Eßlöffel Rum
1 Teelöffel Zimt
2 Päck. Backpulver

Äpfel, Zucker, Rosinen, Nüsse, Rum und Zimt mischen und über Nacht stehen lassen. Mehl, Backpulver unterziehen, in eine große oder zwei kleine Kastenformen füllen (geht nicht sehr auf). Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 50 Minuten backen. ◀



FOTO: WIKIMEDIA COMMONS, KATRIN GILGER