



ENDLICH **WUNDERMITTEL** ZU WEIHNACHTEN!

KOURABIEDES

Kourabiedes sind in Griechenland das Weihnachtsgebäck schlechthin. Am besten schmecken die leicht brüchigen Kekse natürlich selbstgebacken. Am besten gleich die doppelte Menge backen, sonst sind die Keksdosen Weihnachten bereits leer ...



ZUTATEN

- 100 g gestiftelte Mandeln
- 250 g Butter, weich
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Orange(n), die abgeriebene Schale davon

AUSSERDEM

- 250 g Puderzucker für die fertigen Kourabiedes

ZUBEREITUNG

Als erstes die Mandelstifte in der Pfanne kurz anrösten. Danach sofort aus der Pfanne nehmen, sonst rösten sie nach.

Anschließend die weiche Butter mit ca. 50 g Puderzucker schaumig schlagen, das Eigelb hinzufügen und dann nach und nach die restlichen Zutaten hinzufügen. Der Teig unterscheidet sich von anderen Keksteigen und hat eher die Konsistenz eines Streuselteigs. Den fertigen Teig in 3 - 4 Portionen teilen und jeweils per Hand noch ein bisschen weiterkneten.

Anschließend den Teig mit einem Nudelholz vorsichtig (ca. 0,5 cm dick) ausrollen.

Wie sollen die Kekse anschließend aussehen? Das überlassen wir euch! Man kann kleine Kugeln formen, aber Traditionell sind die Kurabiedes halbmondförmig. Jaja, so wie Vanillekipferl. Ausstehen geht auch. Aber feine Formen brechen sehr schnell.

Die geformten Teigstückchen auf Backbleche verteilen und bei mittlerer Hitze (ca. 170°C Umluft) so lange backen, bis sie leicht Farbe bekommen. Die Zeit hängt sehr von der Größe der Kekse ab.

In der Zwischenzeit schon mal ein weiteres Backblech mit einer Puderzuckerschicht bedecken. Die Kurabiedes werden dann heiß auf die Puderzuckerschicht umgebettet und mit einer weiteren Puderzuckerschicht bedeckt. Anschließend vollständig erkalten lassen. Warme Kourabiedes sind sehr brüchig!

Nach dem Erkalten die Kourabiedes vorsichtig in einer Plätzchendose verstauen. Man braucht relativ viele Bleche, da die Plätzchen erst nach dem Erkalten gestapelt werden sollten.

Reicht für ca. 60 Stück.



ENDLICH **WUNDERMITTEL** ZU WEIHNACHTEN!

GEFÜLLTE ROTWEINPLÄTZCHEN

Dieses Rezept hat uns Larissa zur Verfügung gestellt. Wer sich jetzt die Frage stellt, was mit dem restlichen Rotwein geschieht und sich dafür ein bisschen schämt: Diese Frage haben wir uns auch gestellt. Vermutlich kommt er an den nächsten Sonntagsbraten. Oder es gibt ein oder ...



ZUTATEN

FÜR DEN KNETTEIG

- 500 gr Weizenmehl
- ¾ Pck. Backpulver
- 1 großes Ei
- 270 gr Butter kalt und in Stückchen
- 190 gr Zucker
- 6 Esslöffel Rotwein
- 3 Esslöffel Backkakao
- 2 Teelöffel Zimt oder Lebkuchengewürz

FÜR FÜLLUNG UND DEKO

- 250 gr Marmelade zB Aprikosen, Johannisbeere oder Kirsche
- 80 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 100 gr Zartbitter-Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Aus allen Zutaten einen Knetteig herstellen, am besten erst mit den Knethaken der Küchenmaschine, dann kurz mit den Händen nacharbeiten.

Den Teig zu zwei Kugeln formen und in Folie gewickelt mindestens eine halbe Stunde kühlstellen.

Den Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Eine Kugel aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig portionsweise ausrollen und kleine Kreise ausstechen.

Kekse etwa 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

DEKORATION

Jeweils zwei der Plätzchen mit etwas Marmelade "zusammenkleben". Danach die Ränder mit flüssiger Kuvertüre bepinseln und in einem Schüsselchen mit gemahlene Mandeln und Nüssen wälzen.

Alternativ kann man auch nur die Oberseite bzw. Hälfte der Oberseite mit Kuvertüre bepinseln.



ENDLICH **WUNDERMITTEL** ZU WEIHNACHTEN!

GLÜHWEINGEWÜRZ

Es müssen ja nicht immer Keksrezepte sein. Außerdem haben wir schließlich nach Wundermitteln gefragt. Jennifer R. hat uns deshalb ihr Geheimrezept für ein Glühweingewürz verraten. Damit könnte Larissa ja auch den restlichen Rotwein verarbeiten. Also, wir haben nix vor.



ZUTATEN

300 g braunen Zucker
10 TL Zimtstangen
5 Sternanis
2 TL Nelken

OPTIONAL

Vanilleschote
Orangenschalen

ZUBEREITUNG

Mit diesem Rezept lässt sich fast jedes Getränk einfach in ein warmes Weihnachtsgetränk zu verwandeln:

Sternanis und Nelken zerkleinern. Zucker und Zimt dazu, fertig.

4 EL in 1 Liter heißen Rot- oder Weißwein auflösen = Glühwein

1 EL in 1 Liter heißen Apfelsaft auflösen = Apfelpunsch

1 EL in 3/4 Liter heißen Tee u. Orangensaft

(Wir lieben es jetzt schon!)



ENDLICH WUNDERMITTEL ZU WEIHNACHTEN!

SPITZBUBEN

Dieses Rezept hat uns Nicole zur Verfügung gestellt. Ein Klassiker der Weihnachtsbäckerei. Wir finden sogar: Die kann man ganzjährig backen! Oder backen lassen. Wir fragen uns: Wann wird Nicole uns diese Leckerei mal mit ins Büro bringen? Wie? Ach so, ja, selber backen ... na gut ...



ZUTATEN

200 g Mehl
200 g Haferflocken
220 g Butter
4 Eigelb
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Wasser
50 g gemahlene Mandeln
Mehl zum Ausrollen
½ Tasse Johannisbeergelee
½ Tasse Puderzucker

ZUBEREITUNG

Mehl, Haferflocken, Butter, Eigelb, Zucker und Vanillezucker, Wasser sowie die gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten kaltstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Runde Plätzchen und Ringe gleicher Größe und Anzahl ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Plätzchen ca. 10-12 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die runden Plätzchen mit glattgerührtem Johannisbeergelee bestreichen und die Ringe daraufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

TIPPS

Möchten ihr die Plätzchen noch einige Tage aufbewahren, solltet ihr beim Schichten in eine luftdichte Dose zwischen die Lagen Folie oder Backpapier legen.

Es muss nicht immer Johannisbeergelee sein, das auf die Plätzchen gestrichen wird. Man kann jede Lieblingsmarmelade verwenden. Die Konfitüre sollte halt nicht zu süß sein.

Anstelle von Puderzucker kann man auch Vollmilch-Kuvertüre verwenden.



ENDLICH WUNDERMITTEL ZU WEIHNACHTEN!

BUTTER-SPEKULATIUS

Katja schrieb uns: „Diese herrlich knusprigen Plätzchen mit ihrem unverkennbaren weihnachtlichen Gewürzaroma sollten in keiner Plätzchendose fehlen.“ Recht hat sie. Das typische Spekulatiusgewürz besteht aus Zimt, Kardamom und Nelken – traditionell zu gleichen Teilen gemischt. Es sorgt nicht nur für den charakteristischen Geschmack, sondern verleiht den Plätzchen auch ihre schöne, goldbraune Farbe. Für dieses Butterspekulatius-Rezept hat sie die Gewürzmischung etwas abgewandelt. Neben Zimt und Muskatnussblüte sorgt ein Hauch frischer Orangenabrieb für ein besonderes Aroma. Na, dann kann Weihnachten ja nun echt kommen ...



© Küchen-Miezen

ZUTATEN

- 100 g Puderzucker
- 125 g gewürfelte Butter
- 1 verquirltes Ei
- 1 Prise Meersalz
- 260 g Mehl
- ½ Vanilleschote
- ½ TL Zimt
- ¼ TL gemahlene Muskatnuss
Abrieb einer Bio-Orange

für ca. 24 Plätzchen

AUSSERDEM

Wenn du deine Plätzchen wie auf dem Foto prägen möchtest, benötigst du noch einen passenden Ausroller mit Prägungen und zum Ausstechen einen Plätzchenausstecher.

ZUBEREITUNG

TEIG HERSTELLEN

Siebe den Zucker in eine Schüssel, gib die gewürfelte Butter dazu und verrühre alles mit dem Handmixer oder deiner Küchenmaschine. Danach das verquirlte Ei und das Mark deiner Vanilleschote hinzufügen.

Gib anschließend den Abrieb einer Orange sowie Zimt und Muskatblüte hinzu.

Zum Schluss siebe das Mehl in die Schüssel, streue dann das Salz darüber und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Forme eine Kugel, wickle sie in Frischhaltefolie ein und lass den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

SPEKULATIUS FERTIGSTELLEN UND BACKEN

Heize den Backofen vor und hol die gekühlte Teigkugel aus dem Kühlschrank. Bestäube deine Arbeitsfläche leicht mit Mehl und rolle den Teig gleichmäßig aus.

Für das typische Spekulatius-Muster bemehle die Teigoberfläche leicht und fahre mit einer Prägerolle unter leichtem Druck darüber. Steche anschließend deinen Lieblingsausstechformen die Plätzchen aus und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backe die Spekulatius-Plätzchen etwa 10 Minuten (je nach Ofen eventuell etwas länger). Nimm sie heraus und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.



ENDLICH WUNDERMITTEL ZU WEIHNACHTEN!

SPRITZGEBÄCK

Und noch ein Klassiker von Nicole. Obschon, sie hat das gute alte Grundrezept von Omma noch mal ein bisschen aufgepimpt. Schmecken bestimmt großartig. Die Hoffnung, dass sie jemand für uns backt, geben wir nicht auf ...



ZUTATEN

FÜR DEN RÜHR-KNETTEIG

250 g weiche Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
350 g Mehl
75 g abgezogene, gemahlene Mandeln
10 g gesiebt Kakaopulver
10 g Zucker

ggf. Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Für den Teig Butter oder Margarine mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Mehl sieben und zwei Drittel davon in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teigbrei mit dem restlichen Mehl und den Mandeln auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und zu Rollen formen (knapp ein Drittel des Teiges zurücklassen). Die Hälfte des Teiges in einen Fleischwolf mit Gebäckvorsatz oder in eine Gebäckpresse geben und auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen.

Kakao mit Zucker mischen und unter den restlichen Teig kneten. Jeweils etwas von dem dunklen zusammen mit dem hellen Teig in die Gebäckpresse geben und ebenfalls auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180° C
Backzeit: 10-15 Minuten je Backblech

Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Gebäck erkalten lassen.

TIPP

Nach Belieben die Enden der erkalten Plätzchen in aufgelöste Kuvertüre tauchen. (*Unser Webmaster meint, weiße Kuvertüre sei ein Muss. Wir meinen: Dreifache Menge backen und jeweils mit Zartbitter, Vollmilch und weißer Kuvertüre veredeln.*)



ENDLICH **WUNDERMITTEL** ZU WEIHNACHTEN!

MINI-KNUSPERHÄUSCHEN

Weihnachten und Knusperhäuschen: Das gehört untrennbar zusammen. Das Problem mit herkömmlichen Lebkuchenhäusern ist nur leider: Spätestens zu Weihnachten bekommt man die nur noch mit der Säge kleingeschnitten. Aber unsere Deko-Königin Jennifer S. hat ein Lösung.



ZUTATEN

- 2 Keks(e) (Butterkekse), mit Schokolade
- 1 Keks(e) (Butterkekse), ohne Schokolade
- 3 EL Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Stk. Konfekt (Dominostein, Smarties, Schokoringe)
- 2 Gummibärchen

Puderzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen zähen Zuckerguss herstellen - da muss man ein wenig probieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Auf den hinteren Teil des Butterkekse ohne Schokolade einen Klecks Zuckerguss setzen und einen Dominostein darauf drücken.

Die kurzen Seiten der Schokoladenbutterkekse dick mit Zuckerguss einstreichen und als Dach zusammenkleben. Hinten ansetzen, es soll vorne eine kleine freie Fläche entstehen.

Auf dieser Fläche wieder zwei kleine Kleckse Zuckerguss geben und jeweils ein Gummibärchen drauf drücken.

Das Ganze mit etwas Puderzucker bestreuen, in durchsichtiges Geschenkpapier verpacken und mit Schleifenbändern verzieren.

Der Phantasie bezüglich der Deko sind keine Grenzen gesetzt!



ENDLICH **WUNDERMITTEL** ZU WEIHNACHTEN!

LEBKUCHENKERZEN

Auf so eine Idee kann nur unsere Jennifer S. kommen. Sowas von genial! Absolut ohne Feuergefahr obwohl wir sofort Feuer und Flamme waren! Die perfekte Deko für die Kaffeetafel. Und alle freuen sich auf das Kommando: „So, jetzt aber mal die Kerzen auspu ... ach nee, verputzen!“



ZUTATEN

- 1 Lebkuchen (Schoko), mit Loch in der Mitte, z. B. Herz oder Stern
- 1 Waffelröllchen
- 1 Mandel(n), ganz, geschält
- n. B. Süßigkeiten zum Garnieren
- n. B. Kuchenglasur (Zuckerguss)

ZUBEREITUNG

Das Waffelröllchen in das Loch des Lebkuchens stecken. Evtl. mit etwas Zuckerguss fixieren. Oben auf das Waffelröllchen einen Klecks Zuckerguss geben und die Mandel mit der Spitze nach oben als „Flamme“ darauf setzen. Es darf ruhig ein bisschen Guss verlaufen - so sieht es dann aus, als würde Wachs an der „Kerze“ herunterlaufen.

Den Lebkuchen jetzt mit Süßigkeiten wie z. B. Gummibärchen, Smarties, Gold- oder Silberperlen oder diesen kleinen runden Schokoblättchen mit Nonpareille oder Zuckerschrift verzieren.



ENDLICH **WUNDERMITTEL** ZU WEIHNACHTEN!

GLÜHWEIN-GEHEIMREZEPT

Wie sagen wir es nur? Dieses Rezept wurde uns anonym zugesteckt. Wir verstehen durchaus den pragmatischen Ansatz dahinter. Es soll dafür sogar einen Fachbegriff geben: Wirkungstrinken. Naja, wir sagen ja immer: Erlaubt ist, was gefällt. Aber Montag, 8.00 Uhr ist Dienstbeginn!

ZUTATEN

Glühwein

Wir erlauben uns, eine Orangenscheibe und etwas Sternanis als Dekoration ins Spiel zu bringen ... vielleicht ja sogar eine Zimtstange? Das wäre doch mal ein Träumchen ...

SYMBOLBILD!
WIRKLICH!



ZUBEREITUNG

Glühwein kaufen (am besten mehrere Flaschen – gibt es in Kartons mit 6 Flaschen).

Glühweinflasche öffnen und eine Tasse damit befüllen (ca. 200 ml).

Die Tasse für 60 Sekunden bei 800-1000 Watt in die Mikrowelle stellen und Glühwein erwärmen.

Anschließend den Glühwein genießen.

Das Ganze nach Belieben wiederholen.

Schalalalala ... oder aber: Schöne Bescherung ...