



Die besten
Weihnachtsrezepte
der Elb 



Bestes Malva Pudding Rezept

Malva Pudding ist eines der beliebtesten Desserts Namibias. Er ist gehaltvoll, saftig und unheimlich lecker. Schmeckt hervorragend serviert mit Vanillesoße, Vanilleeis oder geschlagener Sahne.
Vorbereitungszeit: 20 min, Kochzeit: 20 min, Insgesamt: 40 min

Was braucht man? eine Glas-Auflaufform, ein Mehlsieb, zwei Schüsseln, einen Teigschaber, ein Handrührgerät

Zutaten:

Für den Teig

90 g braunen Zucker
2 Eier
Msp. Salz
1 EL Aprikosenmarmelade
1 TL Natron
50 g Butter
1 TL Weißweinessig/ Zitronensaft
120 g Mehl
250 ml Milch

Für die Soße

80 g braunen Zucker
125 ml kochendes Wasser
100 g Butter

Zubereitung:

1. Als erstes den Backofen auf 250 °C Ober - und Unterhitze erhitzen, das Mehl und Natron in einer Schüssel vermengen und sieben. Als Nächstes Eier und Zucker in einer extra Schüssel cremig rühren. Marmelade, geschmolzene Butter und eine Prise Salz dazugeben und zusammen rühren. Die Hälfte der Mehl- Natron-Mischung zu

der Ei-Marmelade-Zucker – Salz-Mischung geben und schön rühren, gefolgt von der Hälfte der Milch. Den Vorgang wiederholen, bis Mehl und Milch aufgebraucht sind. Am Schluss Essig bzw. Zitronensaft dazugeben und schön rühren. In eine Glas-Auflaufform geben und für 10 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Hitze auf 190 °C reduzieren und für 5 weitere Minuten backen. Nach 5 Minuten den Ofen ausschalten und den Kuchen für 5 Minuten drin lassen, ohne aufzumachen.

2. Währenddessen die Soße bzw. den Sirup zubereiten. Einfach Butter und Zucker bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und die Soße eine schöne goldbraune Farbe hat. Kochendes Wasser dazugeben, schön rühren und zum Kochen bringen.

3. Nachdem der Kuchen gebacken ist, einfach einen Zahnstocher oder eine Gabel nehmen, in den Kuchen Löcher piksen und den Sirup gleichmäßig über den Kuchen gießen. Den Kuchen nochmals in den ausgeschalteten, aber noch warmen Backofen schieben, zumachen und ziehen lassen, bis der Sirup absorbiert ist. Vor dem Servieren einfach den Malva Pudding erwärmen. Schmeckt aber auch kalt lecker. Der Pudding lässt sich auch hervorragend am Vortag vorbereiten, so dass man ihn am nächsten Tag nur erwärmen braucht.

Tipp:

Je größer die Glas-Auflaufform, desto besser. Falls ihr eine kleine

Glasform benutzt,
einfach den Kuchen ein bisschen länger auf niedriger Temperatur
backen. Einen
Zahnstocher oder eine Gabel verwenden, um zu testen, ob er fertig
ist. Falls der Kuchen
zu dunkel wird, einfach mit Alufolie zudecken.

Bratapfel Tiramisu mit Spekulatius

Das perfekte Dessert Rezept für Weihnachten: Bratapfel Tiramisu mit Spekulatius schmeckt der ganzen Familie. Die Rosinen kannst du natürlich auch weglassen ;P

Gericht: Dessert Portionen: 6 Portionen Rezept:
Madame Dessert

Bratapfel Masse

200 g geschälte klein gewürfelte Äpfel (ca. 1-2 Äpfel)

1 Spritzer Zitronensaft

1/2 EL Butter

1 EL Zucker

1 EL brauner Rohrzucker

optional: 20 g Rosinen und 20 g gehackte Mandeln

Haselnüsse oder Walnüsse

1/2 TL Zimt

1/2 TL Vanilleextrakt

1 kleine Prise Salz

40 ml Apfelsaft vorzugsweise naturtrüb

Mascarpone Creme

150 g Mascarpone

30 g Puderzucker

1/2 TL Vanilleextrakt

100 g Sahne 32% Fettgehalt

optional: 1/2 Päckchen Sahnesteif

Außerdem

18 Stück Gewürz Spekulatius + 2-3 zur Dekoration

70 ml Apfelsaft, ca. vorzugsweise naturtrüb

Zimt zum Bestäuben

Arbeitsschritte

Bratapfel aus der Pfanne

1. Viertel und entkerne die Äpfel und schneide sie in etwa 5x5mm große Stückchen. Beträufle sie mit etwas Zitronensaft. Gib etwas Butter bei mittlerer Temperatur in eine beschichtete Pfanne. Mische Apfelwürfel, die beiden Zuckersorten, Nüsse und optional Rosinen dazu und brate alles für ca. 3 bis 4 Minuten unter gelegentlichem Rühren an.

2. Lösche den Bratapfel mit Apfelsaft ab . Würze ihn mit Vanille, Zimt und einer kleinen Prise Salz. Lass die Bratapfel-Masse nun sanft köcheln, bis die Apfelstücke etwas weicher sind, ohne zerfallen zu sein. Stelle die Bratapfel-Mischung zum Auskühlen beiseite.

Samtige Mascarpone Creme

1. Verrühre die Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt. Gieße die Sahne dazu und schlage alles zusammen mit dem Handrührgerät auf, bis eine samtige Creme entsteht. Optional kannst du mir der Sahne auch noch etwas Sahnesteif zur Creme geben. Stelle die Creme bis zum Zusammensetzen in den Kühlschrank.

Schicht für Schicht zum Bratapfel Tiramisu

1. Fülle die Mascarpone Creme in einen Spritzbeutel mit einer runden, etwa 5 bis 10mm großen Öffnung. Lege dir 16 ganze Spekulatius Kekse bereit und behalte 2 bis 3 zur Dekoration übrig. Gieße etwas naturtrüben Apfelsaft in ein kleines Schälchen und lege einen Back- oder Silikonpinsel dazu. Stelle die Bratapfelmasse bereit.

2. Platziere einen Spekulatiuskeks auf einem Teller. Beträufle ihn mit Hilfe des Pinsels mit etwas Apfelsaft. Spritze Mascarpone Creme in kleinen, dekorativen Tupfen auf den Keks auf. Verteile etwas Bratapfel-Masse mit einem kleinen Löffel darauf und setze einen zweiten Spekulatiuskeks genau ausgerichtet darauf. Verfahre nun genauso wie bei der ersten Schicht – Saft, Mascarpone, Bratapfel – und schließe alles mit einem dritten Spekulatius ab. Hier folgt nun eine letzte

Mascarpone Schicht, die du abschließend mit Zimt und Nüssen, einem Keksstück oder etwas Bratapfel garnieren kannst.

3. Staple so auch die restliche Bratapfel Tiramisu Türmchen, bis du 6 Stück davon errichtet hast. Stelle sie bis zum Servieren in den Kühlschrank. Anmerkungen





Engels-Augen

Zutaten für 1 Portion:

240g Mehl

150g Butter

2 Eigelb

70g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 abgeriebene Zitronenschale (oder 1 Pck. Citrobäck)

1 Prise Salz

Himbeerkonfitüre und/oder

Johannisbeerkonfitüre

Puderzucker zum bestäuben



Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1-2 Stunden kalt stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren.

Achtung: bitte nicht durchbohren!

Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Spritzbeutel oder Teelöffel in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen. Bitte beobachten. Sie dürfen nicht zu braun werden. Auskühlen lassen dann mit Puderzucker bestäuben.

Und genießen!



Kerniges Weihnachtsgebäck

Zutaten

150 g Fruchtemischung aus
gehackten Aranzini,
Zitronat, Schokostücken,
Rosinen und Walnüssen

200 ml Rum

140 g Zucker

2 Eier

210 g Mehl

1 TL Zimt

1 Natron

geschmolzene Kuvertüre
zum Tunken

Zubereitung

1. Zur Vorbereitung die gemischten Aromaten über Nacht mit Rum bedeckt stehen lassen. Vor der Zubereitung in einem Sieb gut abtropfen lassen.
 2. Zucker und Eier schaumig rühren. Zimt und Natron einmischen, das Mehl mit dem Schneebesen unterheben. Dann die abgetropften eingelegten Früchte einrühren.
 3. Die Masse 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufstreichen. Im Rohr bei 180 °C 15 bis 20 Minuten lang backen.
 4. Noch warm in kleine Rechtecke schneiden, abkühlen lassen und dann in die Kuvertüre tunken.
-

Nussecken

Zutaten für ca. 32 Stück:

Für den Teig:

130g Butter oder Margarine

130g Zucker

2 Ei(er)



300g Mehl

1 TL, gastr. Backpulver

Für den Belag:

4 El Aprikosenkonfitüre

200g Butter oder

Margarine

200g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

200g Haselnüsse, gemahlen

200g Haselnüsse, gehackt

4 El Wasser

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung:

Die Teigzutaten in einer Schüssel sorgfältig verrühren. Den fertigen Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teig streichen.

Butter, Zucker und Vanillenzucker erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Nüsse zusammen mit Wasser unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Auf den Teig geben. Bei 175°C, 25 Minuten backen. Noch warm zunächst in Rechtecke, dann in Dreiecke schneiden und die Ecken in Kuvertüre bzw. Schokoladenglasur tauchen.

Polnischer Schokokuchen

Hallo,

Ich finde zu einer guten Weinachzeit gehören neben
Mandarinen,

Schokolade und Lebkuchen auch mal ein
Schokokuchen.

Der Kuchen sollte nicht zu trocken sein.



Wenn es dir auch so geht wie mir, dass du sehr große
Lust auf einen

Leckeren Kuchen mit Schokoguss hast, dann solltest du
ihn dir

Unbedingt auch Bachen

(Meine Familie und ich essen den Kuchen zu fast jedem
Geburtstag

Und auch einfach mal so)

(Er ist sehr lecker)



Rezept

**Kochen Sie zuerst 250g Margarine, 300g Zucker, 3EL
Kakaopulver und 100ml Wasser auf und
lassen dies abkühlen.**

**Danach rühren Sie 4 Eier, 250g Mehl, $\frac{3}{4}$ Päckchen
Backpulver und ein Päckchen Vanillezucker**



um.

Den Teig in eine Kugelform geben, bei 175°C ca.
60min backen.

2 Päckchen Schokoklausur können noch darauf



Apfelpunsch für kalte Tage

Zutaten für 5 Getränke:



11 naturtrüber Apfelsaft



1 Vanilleschote



1 Orange



Winterliche Gewürze: Zimtstangen, Sternanis, Nelken, Kardamon

Zubereitung:



Erhitze den Apfelsaft zusammen mit den Gewürzen ungefähr 10 Minuten lang in einem Topf und lasse alles köcheln



Fülle den Punsch in Gläser und garniere zum Abschluss mit Zimtstangen und Orangenscheibchen

**Fertig! Lasst es euch
schmecken**

Engelsaugen

Unsere Lieblings-Weihnachtsplätzchen - unangefochten auf Platz 1, für ca. 40 Stück

Alle Zutaten zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Für 1 - 2 Std. kalt stellen.

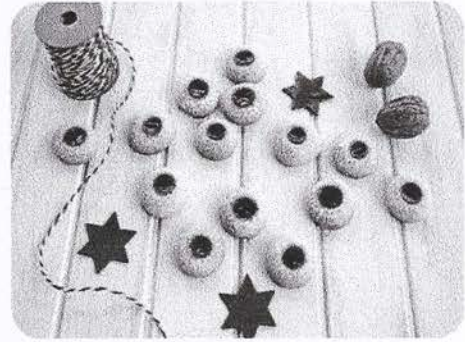
Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel Löcher in die Kugeln bohren. Achtung - bitte nicht durchbohren!

Die Konfitüre glatt rühren und mit einem Spritzbeutel (ich mache das immer mit einem kleinen Espressolöffel) in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen. Bitte beobachten! Sie dürfen nicht zu braun werden! Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit	ca. 40 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel



Zutaten für 1 Portionen:

240 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

70 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

Zitrone(n), unbehandelt,
1 abgeriebene Schale, oder 1 Pck.
Citroback 1 X)

1 Prise(n) Salz

Himbeerkonfitüre und/oder
Johannisbeerkonfitüre

Puderzucker zum Bestäuben

520. Mandel-Spekulativus

BRAUCHT ETWAS ZEIT

Für 40–80 Stück (je nach Größe der Modeln)

Zubereitungszeit: 1 Std.

Kühlzeit: 2 Std.

Backzeit pro Backblech: 10 Min.

250 g Butter • 300 g Zucker • 100 g Marzipan-
Rohmasse • 1 Ei • 2 TL gemahlener Zimt • 1/2 TL
gemahlener Kardamom • je 1 Msp. gemahlene
Gewürznelken, gemahlene Muskatblüte und Salz •

500 g Mehl (Type 405)

Außerdem: Mehl für die Modeln und das Blech •

100 g Mandelblättchen

– Alle Modeln mit Mehl ausstäuben. Die Backbleche mit Mehl bestäuben und mit Mandelblättchen bestreuen.

– Die Butter mit dem Zucker und der Marzipan-Rohmasse verkneten. Das Ei, den Zimt, den Kardamom, das Nelkenpulver, die Muskatblüte, das Salz und das gesiebte Mehl unterkneten. Teig in ein Stück Alufolie wickeln und 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

– Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Kleine Teigstücke fest in die Holzmodeln drücken. Dann überstehenden Teig entlang der Modeln abschneiden, sodass nur die Vertiefungen ausgefüllt sind. Die Teigfiguren durch kräftiges Schlagen auf das Blech stützen, im Ofen (Mitte) 10 Min. backen.

PLÄTZ-
CHEN &
COOKIES

Rezept Mohnstollen:

Zutaten:

2 Pck. À 450 g TK-Hefeteig (10 Scheiben)

1/8 l Milch

25 g Butter

125 g Mohn (gemahlen)

60 g Zucker

1/4 Tl. Kardamom

1 Prise Muskatnuss

Puderzucker

Zubereitung:

Den Hefeteig nach Packungsanweisung auftauen, kneten und gehen lassen. Milch und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Mohn, Zucker, Kardamom und Muskatnuss hinzufügen. Ca. 10 Minuten bei geringer Hitze unter Rühren kochen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Abkühlen lassen. Den Hefeteig halbieren und zwei gleich große Ovale ausrollen. Ein Oval mit der Mohnmasse bestreichen, mit dem anderen Oval abdecken und die Ränder gut zusammendrücken.

Eine Seite zu Hälfte überschlagen. Den Stollen abgedeckt an einem warmen Ofen nochmals ca. 15-20 Minuten gehen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius ca. 40-50 Minuten backen. Nach dem abkühlen Puderzucker bestreuen.



Schneller Apfelkuchen

- 6 Germknödel mit Pflaumenfüllung
- 6-8 kleine Äpfel
- Zucker-Zimt-Mischung

- ~~~~~
1. Die Germknödel dicht nebeneinander auf ein Backblech legen.
 2. Vorsichtig die Knödel zu Fladen ausrollen. Die Füllung sollte dabei nicht herauslaufen.
 3. die Äpfel vierteln, in dünne Scheiben schneiden, und diese ziegelartig auf den Teig legen und leicht aufdrücken.
 4. Eine flache Schale mit Wasser in den Backofen stellen und auf Umluft 170°C vorheizen.
 5. Das Blech auf die unterste Leiste schieben.
 6. Nach 15 Minuten Backzeit vier Esslöffel Zucker-Zimt-Mischung auf dem Kuchen verteilen und weitere fünf Minuten auf der ersten Leiste backen.
 7. Am besten noch Lauwarm mit Vanillesauce oder geschlagene Sahne geniessen !
- Mmmhh ...Köstlich ...



Schokoladenküsse Rezept.

Eiweiß zu Schnee schlagen.

250g Zucker nach und nach hinzufügen und weiter schlagen

250 g geriebene Mandeln und

2 Esslöffel Kakao hinzufügen.

Kleine runde Häufchen auf das Backblech setzen.

Bei ca 180 Grad ,20 bis 30Minuten backen

Frohe Weihnachten

Schokopudding

Zutaten:

3 große Schokohasen zu Ostern oder Weihnachtsmänner zu Weihnachten, 1 ½ l Wasser, 3 Päckchen Vanillepuddingpulver und ca. ½ l Milch

Zubereitung:

1 ¼ l Wasser und ¼ l Milch heiß werden lassen und dann die Schokolade darin schmelzen lassen. 3 Päckchen Puddingpulver Vanille (oder Schokolade) mit der restlichen Milch auflösen und in die kochende Schokoflüssigkeit einrühren (den Topf vom Herd nehmen). Anschließend nach 3 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen und dabei immer umrühren, damit der Pudding im Topf nicht anbrennt. Zum Schluss in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Spekulatius

Zutaten

500g Weizenmehl

6g (2 gestrichene Teel.)
Backpulver

250g Zucker

1 Vanillezucker

1 Beutel Spekulatius-
gewürz

oder

2 Messerspitzen gemahlener
Kardamom

2 Messersp. gemahl. Nelken

1 gestrich. Teelöffel Zimt

1 " " " " Lebkuchengewürz

2 Eier

200g Butter od. Margarine

100g abgezogene, gemahlene
Mandeln

Backpapier

Spekulatiusgewürz findet man nicht in jedem Geschäft, daher die unten angeführten Gewürze. Ich kaufe das Gewürz meistens auf der Messe

Du und deine Welt, die meistens Ende August in Hamburg stattfindet.

Im Handel findet man oft Gewürztüten, da steht „Jmerlei Gewürz“ drauf. Da sind in kleinen Tütchen alle benötigten Gewürze enthalten.

Zubereitung

- 1) Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Gewürz miteinander vermischen.
- 2) Eier und in kleine Stücke geschnittene Margarine und Mandeln hinzufügen und alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten
- 3) Den Teig portionsweise zwischen 2 Plastikfolien ausrollen (Ich schneide 2 Gefrierbeutel von Aldi auseinander) und mit Keksförmchen, Figuren, Sterne, Herzen etc. ausstechen
- 4) Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- 5) Ofen etwa 10 Min vorheizen, Backen: 175-200°
Etwa 10 Min

Bei einem Umluftbackofen kann das Vorheizen entfallen.

Anmerkung: Das Ausrollen des Teiges zwischen Folien verhindert, dass der Teig am Nudelholz oder der Tischplatte festklebt. - Wenn man den Teig auf der Tischplatte ausrollt, sollte man auf jeden Fall die Folie auflegen. Vor dem Ausstechen die Teigplatte mit einem Messer vom Tisch lösen.



Gebrannte-Mandel-Schoko-Mousse

Zutaten

200g Zartbitterschokolade

70 ml Milch

100g gebrannte Mandeln

100g Schlagsahne

evtl. 100g TK-Himbeeren und ca. 6 Baisertuffs zum Servieren



Zubereitung (20 Minuten)

Die Schokolade in Stücke brechen. Mit Milch über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei öfter umrühren. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Gebrannte Mandeln grob hacken. Sahne steif schlagen. Erst Sahne, dann etwa 80g Mandeln unter die geschmolzene Schokolade heben. Die Mousse in Gläser füllen. Mindestens 30 Minuten kalt stellen. Mit restlichen Mandeln und nach Belieben mit gefrorenen Himbeeren sowie Baisertuffs garnieren.

TIPP: Eiweiß von der Weihnachtsbäckerei übrig? Perfekt, um selbst Baisertuffs zu zaubern: 1 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 50g Zucker nach und nach unterrühren.





Vanillekipferl à la Vasi

Dauer: ca. 2h Schwierigkeit: Mittel

Zutaten:

200g gemahlene Haselnüsse (oder Walnüsse)

420g kalte Butter

140g Zucker

560g Mehl

Zum Bestreuen:

1 El Vanillezucker

100g Puderzucker

Nüsse und Butter in Würfeln mit leicht bemehlten Händen zerbröseln und vermischen. Zucker und Mehl dazugeben und alles gut durchkneten. Den Teig eine Stunde lang kalt stellen. **

Dann den Teig portionsweise zu daumendicken Rollen formen. Teigrollen in etwa 2cm dicke Scheiben aufschneiden. Die Scheiben länglich formen und zu Halbmonden ☾ (Kipferln))biegen.

Nebeneinander auf mit einem Backpapier belegtem Blech legen. Im Backofen bei 200°C, 10 Minuten lang hellgelb backen. 🕒

Sofort nach dem Backen mit dem Vanillezucker und Puderzucker bestreuen.

Nach dem Abkühlen in eine

verschießbare Gebäckdose
legen.

Vanillekipferl

Zutaten:

250 g Mehl
210 g Butter
100 g Mandel(n), gemahlen
80 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puderzucker, zum Wenden
2 Pck. Vanillezucker, zum Wenden

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine große, verschließbare Schüssel sieben und mit zwei Päckchen Vanillezucker vermengen. Die verschließbare Schüssel ist deshalb so wichtig, weil man evtl. Reste für die nächste Portion Vanillekipferl wiederverwenden kann. Den Teig zu Rollen mit einem ungefähren Durchmesser von 4 cm formen. Danach in ca. 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus diesen Scheiben die Kipferl formen und nicht zu eng aneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Umluftherd bei 175 °C ca. 10-15 Minuten backen. Wenn die Kipferl beginnen zu bräunen, sind sie gut. Die Kipferl nun etwa 3 Minuten kühlen lassen. Dann in die vorbereitete Puderzuckermischung legen und von allen Seiten darin wenden. Sind sie jetzt noch zu warm, zerbrechen sie sehr leicht; sind sie zu kalt, haftet der Puderzucker nicht mehr gut. Am besten immer wieder probieren, ob sie schon fest genug sind.

Tipp:

Die Bleche am besten einzeln backen, da sie sonst zu stark abkühlen und man mit dem Wenden nicht nachkommt.

Weihnachtskekse

Zutaten

- 350 g Weizenmehl glatt
- 250 g Butter kalt
- 100 g Staubzucker
- 3 Dotter
- Prise Salz
- Saft & Schale einer Biozitrone

Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl abbröseln. Dabei wird die Butter mit dem Mehl in den Händen zerrieben, so dass keine Butterklümpchen mehr vorhanden sind.

1. Die restlichen Zutaten hinzugeben und rasch zu einem Mürbteig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.
2. Mit der Teigkarte ein Drittel vom Keksteig abstechen (den restlichen Teig wieder kühl stellen) und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen.
3. Mit beliebigen Keksformen Plätzchen ausstechen und auf ein befettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kekse ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190° C backen.
4. Inzwischen die Teigreste zusammenkneten und mit dem restlichen Teig gleich vorgehen.
5. Die fertig gebackenen Kekse rasch vom Backblech nehmen, denn die Kekse dunkeln am heißen Backblech noch nach. Beim Herunternehmen aber vorsichtig sein, denn heiße

Kekse brechen sehr leicht.
6. Die Kekse auskühlen lassen .

WEIHNACHTSSTOLLEN

(Menge reicht für 2 Stollen)

Zutaten:

1kg Mehl

500g Fett bestehend aus:

- 125g Butter
- 125g Margarine
- 125g Schweineschmalz
- 125g Butterschmalz

500g Rosinen (vorher einweichen)

200g Zucker

175g Mandeln (idealerweise: 125g süß, 50g bitter)

50g Zitronat

50g Orangeat

1 Teelöffel Salz

geriebene Schale von 2 Zitronen (Ersatz, wenig Zitronensaft)

ca. 0,25l Milch

100g frische Hefe



Zubereitung:

- Mehl und Salz in eine Schüssel sieben
- In der Mitte eine Mulde bereiten. Zerkleinerte Hefestücke mit etwas handwarmer Milch und ein wenig Zucker in ihr verrühren.
- ca. 20 min. "gehen" (Schüssel abgedeckt mit Tuch stehen) lassen alle Zutaten gründlich einarbeiten – teig kräftig kneten
- ca. 40 min. "gehen" lassen
- Teig nochmals durchkneten
- Teig teilen für zwei Stollen
- Teig für je einen Stollen auf Stollenblech formen (notfalls auch in Deckel von großer Bratpfanne o.ä.)
- ca. 15 min. "gehen" lassen
- ca. 60 min. auf mittlerer Schiene bei mittlerer Hitze backen