

Rezepte zu Weihnachten

Genusssterne für Dich und Deine Familie

LandFrauen
Lohmar

Inhalt

Rezepte

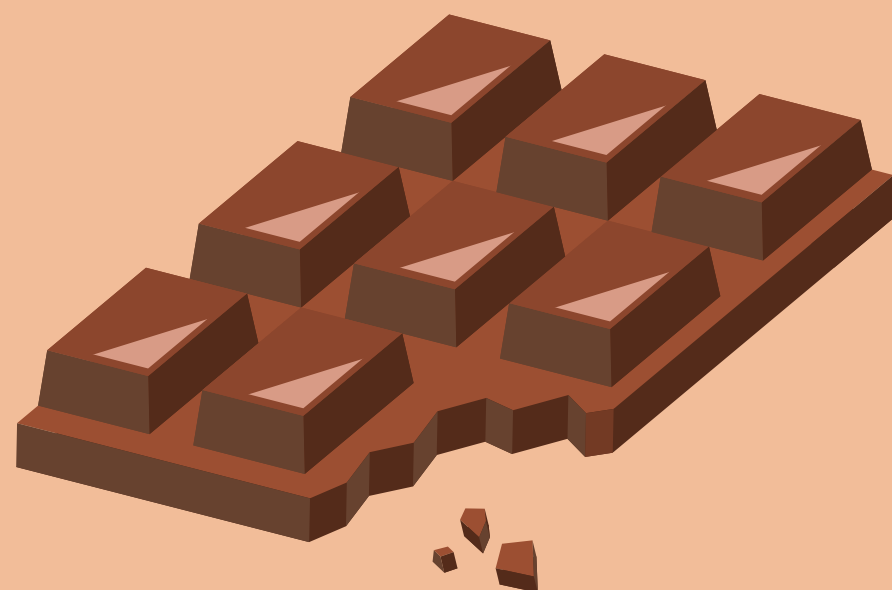
- Nougatwürfel
- Guildo Horns Nussecken
- Weisser Vanille-Orangen Glühwein
- Haferflockenplätzchen
- Bethmännchen
- Mandelsplitter
- Apfel-Zimt-Pull-Apart-Muffins
- Apfel-Crumble
- Nusstaler
- Nuss-Pangani
- Marschall-Schnitten
- Vanillekipferl
- Mandelkonfekt



Nougatwürfel

Zutaten

300g Mehl
400g Butter
200g br. Zucker
1 Pr. Salz
2 Pck. Vanillezucker
200g gem. Mandeln
50ml Milch
400g Nougat



Zubereitung

Zutaten bis auf den Nougat erst mit dem Schneebesen und dann mit den Knethaken vermischen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 175°C, 20-25 Min. backen.

Den Nougat in Scheiben auf dem heissen Kuchen verteilen und verstreichen. Auskühlen lassen. Danach in Würfel schneiden.

Guten Appetit wünscht Bastienne

Guildo Horns Nussecken

Originalrezept von Guildos Mutter Lotti

Zutaten

300g Mehl

1 TL Backpulver

130g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

130g Margarine

7 EL Aprikosenkonfitüre

100g Zucker

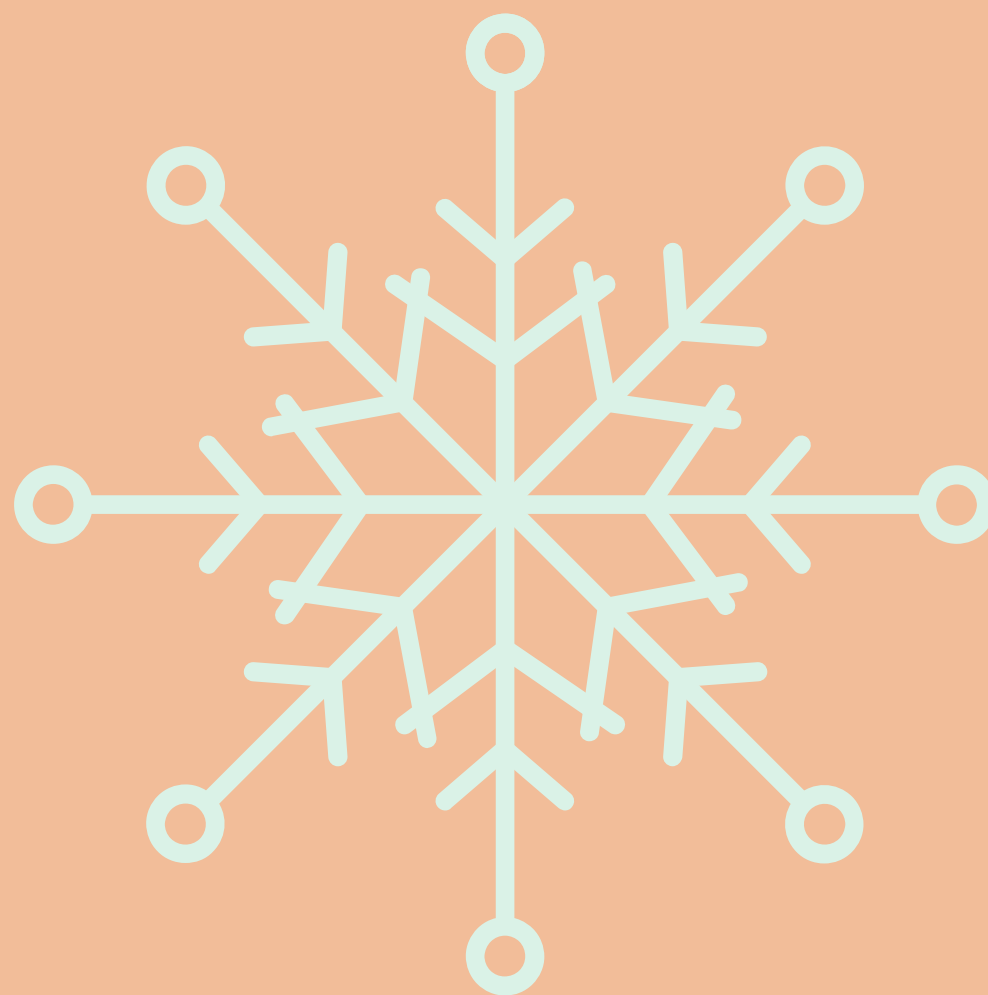
200g Butter

2 Pck. Vanillezucker

4 EL Wasser

200g Haselnüsse, gehackt

200g Mandeln, gehackt



Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Eiern und Margarine einen Knetteig herstellen und diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rollen. Den Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. In einem Topf die Butter zerlassen. Zucker, Vanillezucker und Wasser hinzugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Die Nüsse unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Teig streichen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen 30 Min. backen. Das ausgekühlte Gebäck in Vierecke und dann diagonal in Dreiecke schneiden. Wer mag, tunkt die Ecken in flüssige Schokolade oder Kuvertüre.

Guten Appetit wünscht Sabine



Weißer Vanille-Orangen Glühwein

Zutaten

500 ml Orangensaft

750 ml Weißwein (Trocken)

1 Stück Ingwer (Daumengroß)

1 Stange Zimt (Alternativ 1-2 TL
gemahlener Zimt)

1 Vanilleschote (Mark einer Schote,
alternativ 1 Pkt. Vanillezucker)

1 Sternanis (alternativ 1 Prise
gemahlener Anis)

5-6 Nelken (alternativ 1 Prise gemahlene
Nelke)

1-2 EL Zucker (je nach Bedarf)



Zubereitung

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen. Der Glühwein darf dabei nicht kochen. Wer ganze Gewürze verwendet, kann diese beim Abfüllen durch ein Sieb herausfiltern. Den Glühwein heiß servieren!

Sláinte wünscht Heike

Haferflockenplätzchen

Zutaten

250g Haferflocken
200g Butter
200g Zucker
3 EL Mehl
1/2 Pck. Backpulver
1-2 Eier



Zubereitung

Haferflocken in eine Schüssel geben, zerlassene Butter über die Flocken gießen verrühren, auf Handwärme abkühlen lassen. Zucker zugeben, Mehl und Backpulver unterrühren. Dann die Eier zugeben. Evtl. noch etwas Mehl, wenn der Teig zu weich ist.

1/2 TL große Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Bei 170°C Umluft ca. 10 Min. backen

Guten Appetit wünscht Christa

Bethmännchen

Zutaten

250g Rohmarzipan

65g Puderzucker

10g Mehl

1 Eiweiß

65g gem. Mandeln

60g Mandeln zum Verzieren

1 Eigelb und 1 EL Wasser zum Bestreichen



Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verkneten. Kleine Kügelchen formen und auf ein bemehltes Backblech setzen. Die abgezogenen Mandeln halbieren und jeweils drei Hälften auf eine Kugel drücken und mit Eigelb bestreichen.

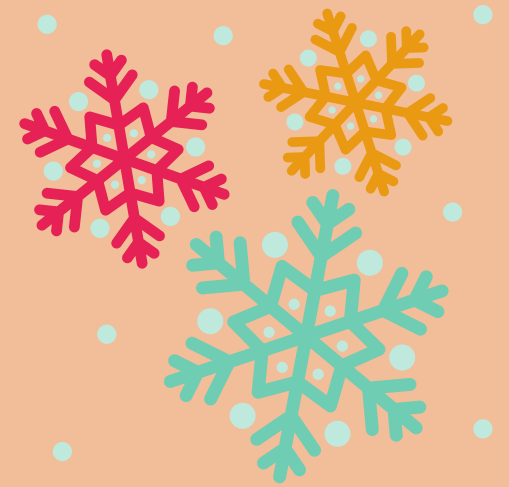
Bei 150°C ca. 15-20 Minuten backen.



Mandelsplitter

Zutaten

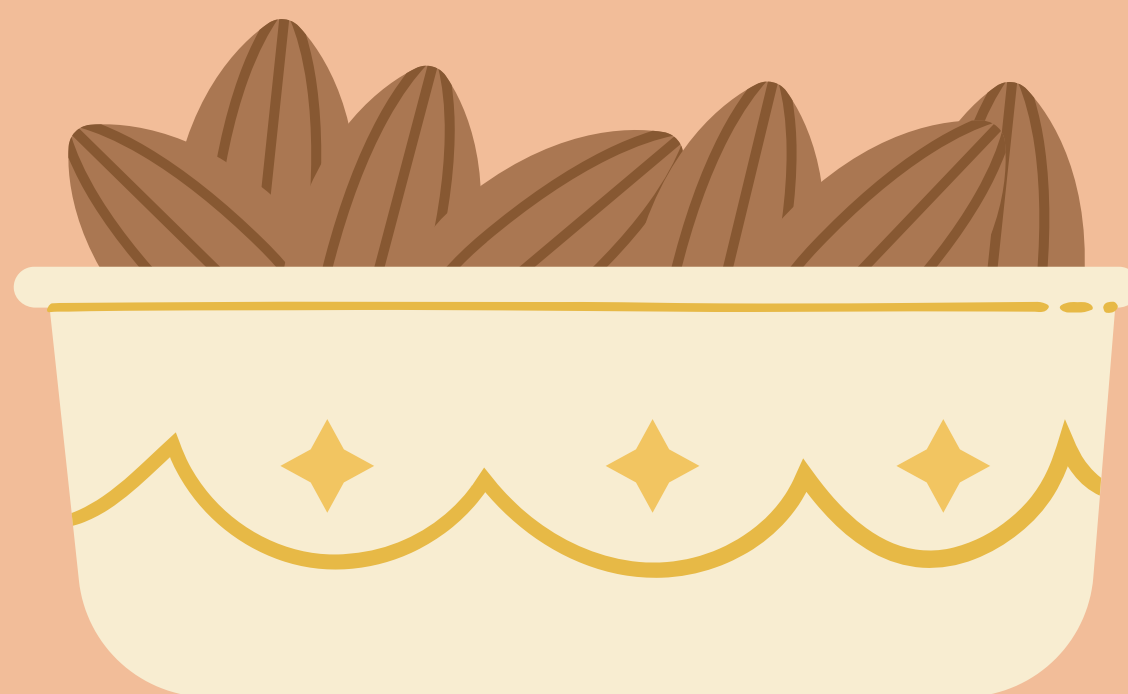
300g Mandelstifte
200g Vollmilchkuvertüre
1 EL Palmin



Zubereitung

Die Mandelstifte anrösten und die Kuvertüre schmelzen. Geröstete Mandelstifte mit Kuvertüre und Palmin verrühren. Auf ein Pergamentpapier kleine Häufchen setzen und auskühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Birgit W.



Apfel-Zimt-Pull-Apart-Muffins

Zutaten (12-16 Stück)

1 Pck. Hefe
80g Zucker
150ml lauwarme Milch
250g Magerquark
500g Mehl
1 TL Zimt
70g weiche Butter
1 Ei
2 Äpfel
80g weiche Butter
60g Zucker
2 TL Zimt
2 TL Apfelpunschgewürz
1 Eigelb
2 EL Milch



Zubereitung

Hefe in Zucker und lauwarmen Milch auflösen, abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mehl und die restl. Zutaten hinzufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Mit etwas Butter den Teig einreiben und 2 Stunden ruhen lassen. Derweil die Äpfel in kleine Würfel schneiden, die Muffin-Form mit etwas Butter einfetten. Zimt, Apfelpunsch-Gewürz und Zucker mischen. Teig zu einer langen Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Diese jeweils platt drücken, mit Butter bestreichen und in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen. Teigstücke auf die Arbeitsfläche legen, ein paar Apfelwürfel in die Mitte legen und ein zweites Teigstück mit Butter bestreichen, in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen und auflegen. Ca. 5 Teigstücke ergeben einen Muffin. Die gestapelten Teigstücke einmal überfalten und in die Form geben.

Zubereitung

20 Minuten ruhen lassen. Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch mischen und die Oberfläche einpinseln. Mit etwas Zimt-Zucker bestreuen und ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit wünscht Steffi



Apfel-Crumble

Zutaten

500g Äpfel

1 Zitrone

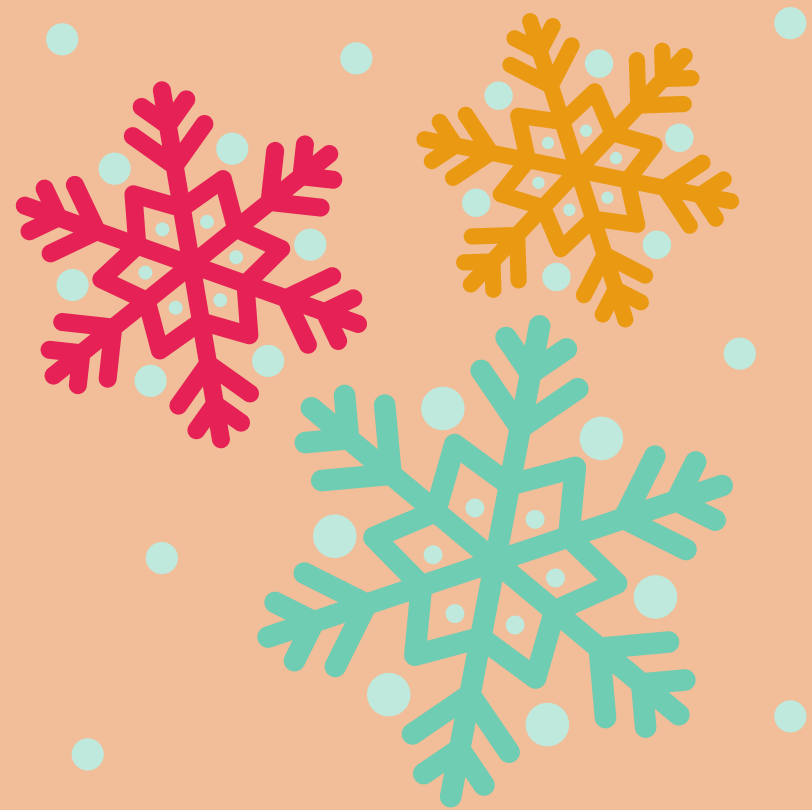
Streusel:

100g weiche Butter

100g Zucker

175g Mehl

1/2 TL Zimt



Zubereitung

Für die Streusel alle Zutaten verkneten. Äpfel waschen, vierteln, schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten in einer mit Butter eingefetteten Auflaufform (2l) verteilen. Den Saft der Zitrone über die Apfelspalten gießen. Streusel darüber gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze in der ersten Schiene ca. 30 Min. backen.

Noch warm mit Vanilleeis oder Schlagsahne servieren.

Guten Appetit wünscht Sylvia

Nußtaler

Zutaten

250g Margarine

250g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

375g Mehl

2 TL Backpulver

125g grob gehackte Haselnüsse



Zubereitung

Alles zu einem Knetteig verarbeiten. Ausrollen (ca. 1/2 cm dick), ausstechen und bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf der mittleren Schiene 10–12 Min. backen.

Guten Appetit wünscht Edelgard



Nuss-Pangani

Zutaten

200g Butter

100g Kandisfarin

1 Ei

2 EL Rum

200g Mehl

1/2 TL Kardamom

1/2 TL Zimt

1 Msp. Muskat

200g gem. Haselnüsse

100g Grümmel

Kuvertüre zum Bestreichen



Zubereitung

Fett schaumig rühren, Zucker, Ei und Gewürze nach und nach unterrühren. Dann das Mehl, die Haselnüsse und Grümmel unterrühren. Aus dem Teig runde Stangen formen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Von den Stangen ca. 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und backen. 180-200°C, 12-15 Minuten Mit Kuvertüre überziehen

Marschall-Schnitten

Zutaten

270g gem. Mandeln

400g Butter

400g Zucker

400g Mehl

2 Eier

1TL Zimt

1TL gem. Nelken



Zubereitung

Den Teig auf ein Backblech streichen und bei mittlerer Hitze (170°C) ca. 10 Min. hell backen. Sofort in Streifen bzw. Schnitten schneiden. Mit Gelee bestreichen. Etwas antrocknen lassen. Mit einer Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft (oder Rum-Aroma) überziehen

Guten Appetit wünscht Beate

Vanillekipferl

Zutaten für den Knetteig

250g Mehl

1 Msp. Backpulver

125g Zucker

1 Pck. Vanille zucker

3 Eier

200g weiche Butter oder Margarine

125g gem. Mandeln



Zum Wenden

50g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Butter od. Margarine und Mandeln hinzufügen und die Zutaten mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut

durcharbeiten.

Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

Aus dem Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa daumendicke Rollen formen, gut 2cm lange Stücke davon abschneiden und diese zu etwa 5cm langen Rollen formen. Dabei die Enden etwas dünner rollen. Die Teigrollchen leicht gebogen (hörnchenförmig) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ober-/Unterhitze: 180-200°C vorgeheizt, Heißluft 160-180 °C vorgeheizt, Backzeit ca. 10 Minuten

Die Kipferl mit dem Backpapier von dem Backblech auf ein Kuchenrost ziehen.

Puderzucker mit Vanillezucker mischen, die heißen Kipferl darin wenden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Guten Appetit wünscht Birgit L.

Mandelkonfekt

Zutaten

50g Butter

200g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

250ml Schlagsahne

300g abgezogene, gehobelte Mandeln

50-60 Oblaten

150g Kuvertüre



Zubereitung

Butter mit Zucker und Vanillezucker unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker leicht gebräunt ist. Sahne hinzufügen, unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Danach die Mandeln unterrühren, die Masse nochmals unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie gut gebunden und fest ist. Die Mandelmasse leicht bergartig auf die Oblaten verteilen.

Auf ein Backblech setzen und bei 175-200°C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. backen. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im heissen Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Sofort nach dem Backen das Konfekt mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen.

Guten Appetit wünscht Petra



**Wir wünschen Euch eine besinnliche
Adventszeit und wundervolle
Genussmomente mit unserer
Rezeptsammlung!**

Euer Vorstandsteam



*Merry
Xmas*