

Plätzchen

- 11 Kleine Eisbären
- 13 Walnuss-Ingwer-Plätzchen
- 15 Karamell-Brezeln
- 16 Vanillekipferln **Klassiker**
- 19 Exotische Stollenschnecken
- 21 Schoko-Pistazien-Kringel
- 23 Ingwer-Kokos-Berge
- 25 Schoko-Cookies
- 27 Minzblätter
- 29 Gefüllte Zimtsterne
- 31 Mohn-Orangen-Rauten
- 33 Traumnüsse
- 35 Glühweinherzen
- 37 Aprikosen-Macadamia-Ecken
- 39 Kleine Honiglebkuchen
- 41 Vanille-Breton-Biskuits
- 43 Dattelmakronen
- 45 Springerle
- 47 Pezzetti di nonno Peppe
- 49 Erdnuss-Ingwer-Biscotti

Kuchen und Torten

- 53 Lebkuchen-Petits-fours
- 55 Baumkuchentorte
- 56 Christstollen **Klassiker**
- 59 Birnenbrot
- 61 Ananas-Kokos-Torte
- 63 Weihnachtsmuffins
- 65 Walnuss-Fruchtmix-Kuchen
- 67 Schoko-Nuss-Torte
- 69 Tee-Baklava
- 71 Honigkuchen
- 73 Irischer Früchtekuchen

Geschenke zum Aufessen

- 77 Shortbread-Adventskalender
- 79 Schoko-Marshmallows
- 81 Orangen-Turron
- 83 Stutenkerle
- 85 Espressopralinen
- 86 Schokotrüffel mit Calvados **Klassiker**
- 89 Ingwertrüffel mit Krokant
- 91 Ingwerbier
- 93 Käseschnecken
- 95 Orangen-Ingwer-Senf
- 97 Senffrüchte
- 99 Eingelegte Oliven

Weihnachtessen

- 103 Möhrenessenz mit Polenta
- 105 Kartoffel-Sahne-Suppe mit Gänsebrust
- 107 Kürbis-Rote-Bete-Tartes
- 109 Pastete im Teigmantel
- 111 Datteln mit Käsefüllung
- 113 Penne mit Chili-Birnen
- 115 Parmesan-Nuss-Braten
- 117 Lachsfilet mit Vanilleöl
- 119 Karpfen »blau«
- 120 Gefüllte Gans **Klassiker**
- 123 Hähnchen im Rosensud
- 125 Roastbeef mit Minzjoghurt
- 127 Birnensorbet
- 129 Kaffee-Panna-Cotta
- 131 Festlicher Kartoffelsalat
- 133 Fleischfondue

Das große Plus

- 134 Warenkunde und Wissenswertes
- 140 Register
- 144 Impressum

Glühweinherzen

einfach | raffiniert

etwa 55 Stück
Zubereitungszeit 50 Min.
Kühlzeit 1 Std.
Backzeit 10 Min. pro Blech
Haltbarkeit 3 Wochen (gut verpackt)
Pro Stück ca. 80 kcal, E 1 g, F 5 g, KH 9 g

250 g Mehl + Mehl zum Ausrollen
125 g Zucker
3 Eigelbe
200 g kalte Butter
125 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
1 Msp. Backpulver
etwa 225 g Glühweingelee (ersatzweise Himbeer- oder Johannisbeergelee)
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl, Zucker, Eigelbe, Butter in Flöckchen, Mandeln, Vanillezucker und Backpulver zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Klarsichtfolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen.
- Backofen auf 180° (Umluft 160°, Gas Stufe 3) vorheizen. Teig auf wenig Mehl 2–3 mm dick ausrollen und kleine Herzen (etwa 3 cm groß) ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen aus der Mitte nochmals ein kleines Herz ausstechen.
- Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und pro Blech im Ofen etwa 10 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Das Gelee erwärmen, glatt rühren und die Kekse ohne Herz in der Mitte damit bestreichen. Die Kekse mit den ausgestochenen Herzen darauflegen. Die Plätzchen dünn mit Puderzucker bestäuben.

Tipps Glühweingelee kann man auch selbst machen: fertigen Glühwein mit Gelierzucker im Verhältnis 2:1 nach Packungsanweisung kochen.

Der Teig kann auch in einem großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausgerollt werden. Bei dieser Methode können die Teigreste mehrmals ausgerollt werden, ohne dass sie durch zu viel Mehl krümelig werden.



Geschenke zum Aufessen

Natürlich können Sie durch die Fußgängerzone hetzen, um für Tante Regina ein Duschgel zu kaufen. Sie können sich aber auch gemütlich in die kuschelig warme Küche stellen und ein Geschenk backen, kochen, rühren, das garantiert ankommt!