



Inhaltsverzeichnis

Alle Jahre wieder ... Seite 6–9

... kommt die Weihnachtszeit. Und damit auch die Zeit der Ruhe, Einkehr und des Rückzugs in die geschmückten eigenen vier Wände. Jetzt ist die Gelegenheit mit der ganzen Familie zu basteln, backen oder auch schon das eine oder andere Geschenk in der Küche vorzubereiten. Wie das alles noch schöner und dabei ganz stressfrei ablaufen kann, erfahren Sie hier.

Bunter Plätzchenteller Seite 10–55

Wie das in der Backstube duftet und später knuspert, wenn Haselnusstaler, Makronen oder zarte Vanillekipferl frisch aus dem Ofen zum Knabbern einladen. Beliebte Klassiker, internationale Lieblinge, Last-Minute-Kekse und neue Plätzchenwunder wie Juwelenstangen oder Saure-Brause-Kekse ergeben eine bunte Mischung. Da findet wirklich jeder seine Lieblingsorte.

Stollen, Kuchen, Torten Seite 56–75

Üppig, saftig oder auch mal sahnig-cremig sind sie der prachtvolle Mittelpunkt auf der weihnachtlichen Kaffeetafel: Stollen nach Großmutter's Geheimrezept oder mal fruchtig als Mohn-Orangestollen abgewandelt, saftiges Birnenbrot und die luftige Schneeflockentorte verheißen Stück für Stück himmlischen Genuss.

Festliche Menüs Seite 76–101

Es muss nicht immer Gänsebraten sein: Mal vegetarisch, nur mit Fisch oder mit Gänsebrust oder edlem Roastbeef als Hauptgericht – vier unterschiedliche Drei-Gänge-Menüs möchten Festtagsessen werden! Perfekt aufeinander abgestimmte Gerichte und Vorschläge zur Planung lassen garantiert auch beim Koch Feiertagsstimmung aufkommen.

Geschenke aus der Küche Seite 102–135

So verwöhnt man seine besten Freunde. Köstlichkeiten aus der eigenen Küche, selbst gemacht und liebevoll verpackt. Für Süßschnäbel gibt's Veilchenschokolade, Granatapfelgelee oder Espressokuchen im Glas. Wer Herzhaftes liebt, findet dagegen vielleicht Wildpastete, Weißweinschalotten oder eingelegte Garnelen unter dem Christbaum.

Heimischer Hüttenzauber Seite 136–153

Gemütlich am prasselnden Kamin sitzen, während es draußen stürmt und schneit – so lässt sich die Adventszeit am besten genießen. Dann machen Bratäpfel, Punsch und heiße Schokolade so richtig warm ums Herz. Und mit weihnachtlich gewürztem Schmarren und Waffeln oder deftigen Käsepäckchen wächst schon die Vorfreude auf den nächsten Skiurlaub.

Register Seite 154–157

Tipps, Tricks und Adressen Seite 158

Impressum Seite 160



Kokosmakronen

schön luftig und ganz zart

ZUBEREITUNG 30 Min.

BACKEN 55 Min.

PRO STÜCK 45 kcal

ZUTATEN für ca. 35 Stück

1 Bio-Limette
150 g Zucker
2 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Kokosraspel
1 TL Speisestärke
1 EL Kokossirup (nach Belieben)

- 1 Den Backofen auf 140° (Umluft 120°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Limettenschale mit 1 EL Zucker vermischen.
- 2 Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse schön glänzt. Restlichen Zucker, Limettenschalen-Zucker-Mischung, Kokosraspel und Speisestärke mischen und die Mischung locker unter den Eischnee ziehen. Nach Belieben den Kokossirup unter die Masse rühren.
- 3 Von der Kokosmasse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Dann im Backofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Den Backofen ausschalten und die Kokosmakronen bei leicht geöffneter Backofentür noch 30 Min. trocknen lassen.
- 4 Die Kokosmakronen aus dem Backofen nehmen, mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. ————— ❄️

Variante Schokomakronen

Für ca. 35 Stück: 100 g Zartbitterschokolade fein reiben und kalt stellen. 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, 75 g Zucker unter Rühren dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse schön glänzt. 75 g Zucker mit der Schokolade und 1 TL Orangenblütenwasser (aus der Apotheke) mischen und unter den Eischnee heben. Von der Schokomasse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 140° (Mitte, Umluft 120°) ca. 25 Min. backen. Dann den Backofen ausschalten und die Makronen bei leicht geöffneter Backofentür noch 30 Min. trocknen lassen.



Variante Mandelmakronen

Für ca. 35 Stück: 100 g geschälte gemahlene Mandeln mit 1 TL Rosenwasser (aus der Apotheke), 75 g Zucker und 1 TL Speisestärke mischen. 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. 75 g Zucker unter Rühren dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse schön glänzt. Die Mandel-Zucker-Mischung unterheben. Von der Makronenmasse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 140° (Mitte, Umluft 120°) ca. 25 Min. backen. Dann den Backofen ausschalten und die Makronen bei leicht geöffneter Backofentür noch 30 Min. trocknen lassen.



Bratäpfeltörtchen

fruchtige Überraschung für Gäste

ZUBEREITUNG 30 Min.

BACKEN 25 Min.

PRO STÜCK 320 kcal

ZUTATEN für 6 Stück

6 mittelgroße Äpfel (z. B. Elstar)

3 EL Butter (ca. 60 g)

2 Eier | 1 Prise Salz | 75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker | 2 Prisen Anispulver

2 EL Vanillepuddingpulver (zum Kochen)

1 TL Speisestärke

Für die Apfelsauce:

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

3 Kardamomkapseln

50 g Zucker | 400 ml Apfelsaft

2 Sternanis | 1 TL Speisestärke

1 EL Calvados (nach Belieben)

1 Die Äpfel waschen, abtrocknen, das obere Viertel quer abschneiden und beiseitelegen. Die Äpfel mit dem Kugelausstecher großzügig aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Eine Auflaufform (ca. 22x30 cm) mit 1 EL Butter einfetten. Die Äpfel in die Form setzen und rundum mit 1 EL Butter bestreichen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Eier trennen.

2 Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Die Eigelbe, den Vanillezucker und das Anispulver dazugeben und unterrühren. Das Puddingpulver mit der Speisestärke mischen und unter den Teig rühren. Die restliche Butter locker unterheben. Die Äpfel mit dem Teig füllen. Im Backofen (Mitte) 20–25 Min. backen.

3 Die beiseitegelegten Apfelstücke schälen, klein würfeln und mit 1 EL Zitronensaft mischen. Die Kardamomkapseln leicht zerdrücken. Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen, den Apfelsaft dazugießen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Kardamom und Sternanis hinzufügen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. einkochen lassen. Die Gewürze entfernen, die Apfelwürfel in die Flüssigkeit geben und alles aufkochen lassen. 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und in die kochende Flüssigkeit rühren. Nach Belieben den Calvados unterrühren. Die Bratäpfeltörtchen mit der Apfelsauce anrichten. ✨

Bratäpfel mit Schokofüllung

winterliche Verführer

ZUBEREITUNG 30 Min.

BACKEN 35 Min.

PRO STÜCK 470 kcal

ZUTATEN für 4 Stück

4 große Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)

1 EL Butter | 200 ml Apfelsaft

100 g weiße Crisp-Schokolade

100 g Sahne | 1 EL Honig

1/2 TL Lebkuchengewürz

50 g gemahlene geschälte Mandeln

2 EL getrocknete Cranberrys

30 g Mandelstifte

1 Die Äpfel waschen, abtrocknen und jeweils einen Deckel abschneiden. Die Äpfel mit dem Kugelausstecher großzügig aushöhlen. Die Butter schmelzen lassen. Die Äpfel und Deckel mit Butter bestreichen. Die Äpfel in eine Auflaufform setzen, die Deckel mit in die Form geben. Den Apfelsaft in die Form gießen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

2 Die Schokolade grob hacken. Die Sahne mit dem Honig und dem Lebkuchengewürz in einem Topf erhitzen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Die gemahlenden Mandeln, Cranberrys und Mandelstifte zur Schokosahne geben und unterrühren. Die Äpfel damit füllen. Im Backofen (Mitte) 25–30 Min. backen. Die Deckel locker auf die Bratäpfel legen. Sofort servieren. ✨

UND DAZU?

Eierlikörsahne

250 g Sahne steif schlagen. 1/2 Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Das Vanillemark und 2 EL Eierlikör dazugeben und unter die Sahne rühren.

Vanillesahne

250 g Sahne steif schlagen. 1/2 Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Das Vanillemark und 1 EL Puderzucker dazugeben und unter die Sahne rühren.



Die besten Rezepte für die **Weihnachtszeit**:

Für Plätzchen, feines Gebäck, vier Festtags-Menüs, liebevolle Geschenke aus der eigenen Küche und **alles, was den Advent noch schöner macht.**



Über **150 Rezepte** in fünf Kapiteln:

- * Bunter Plätzchenteller
- * Stollen, Kuchen, Torten
- * Festliche Menüs
- * Geschenke aus der Küche
- * Heimischer Hüttenzauber

www.gu-online.de

GU

16,90 € [D]
ISBN 978-3-8338-1676-5
WG 455 Themenkochbücher

