

Orangepunsch



Zutaten für 4 Portionen:

9 Stk Orangen
2 Stk Zitronen
1 Stange Zimt
60 ml Rum (optional)
4 Stk Gewürznelken
80g brauner Zucker
300 ml Wasser
500 ml Weißwein (optional: Wein kann durch 500 ml (Blutorangen)Tee ersetzt werden)

Zubereitung:

1. Orangen und Zitronen auspressen.
2. Wasser, Weißwein/Tee, Orangen- und Zitronensaft in einen Topf geben und erhitzen.
3. Nach fünf Minuten Gewürze (Nelken, Zucker, Zimtstange und Rum (optional)) dazu geben.
4. Ca. 50 Minuten ziehen lassen, danach durch ein feines Sieb abseihen und noch einmal kurz aufkochen.
5. In Tassen oder Gläser füllen und mit Orangenscheiben dekorieren.

Giselas Märchentee

Zutaten:

Hagebutten- oder Früchtetee (ca. 2,5l)
2 Zimtstangen
Ca. 6 Nelken
Ein paar Scheiben Ingwer
Saft von mind. 2 Orangen
Süßungsmittel nach Belieben (Zucker, Honig, Ahornsirup)



Zubereitung:

1. Wasser kochen und Teebeutel dazugeben und (lt. Angabe) ziehen lassen.
2. Während das Wasser kocht bzw. der Tee zieht, kann der Ingwer geschnitten werden.
3. Den Orangesaft zum Tee geben.
4. Die Zimtstangen in der Mitte durchbrechen/durchschneiden und gemeinsam mit dem Ingwer, den Nelken und dem Zucker dazugeben.
5. Den Märchentee ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Noch einmal kurz abschmecken und falls nötig noch Süßungsmittel oder Orangesaft dazu geben, die Gewürze „rausfischen“ und servieren.

Märchentee gibt es bei uns zu Hause seitdem ich ein Kind war. Natürlich könnte man auch sagen, das ist ein einfacher Kinderpunsch – aber NEIN!

Märchentee ist viel mehr! Er gehört rund um den Tisch getrunken und, am besten nach einem langen Spaziergang oder wenn man durchgefroren nach dem Bobfahren heimkommt. Serviert wird er in einem großen Keramikkrug, in den genug Tee für alle passt.

Zum Tee passen Kekse oder Kuchen genauso wie Saures – Hauptsache, man isst gemeinsam und erzählt dabei die Abenteuer beim Bobfahren, schöne Begebenheiten beim Spaziergang oder plant für die Weihnachtsferien.

Wie der Märchentee zu seinem Namen gekommen ist, weiß ich nicht – aber wahrscheinlich hat er irgendetwas Magisches – für mich gehört er jedenfalls unbedingt zum Advent dazu.

Beerenpunsch

Zutaten:

500ml Multivitaminensaft (rote Früchte)
500ml Apfelsaft (oder Orangensaft)
500 ml Früchtetee
2 Zimtstangen
3 Stücke Sternanis
2 Nelken
200g gefrorene Waldbeeren (Beerenmischung nach Belieben)



Zubereitung:

1. Die gefrorenen Beeren aus dem Gefrierfach nehmen und in einer Schüssel antauen lassen, während die anderen Vorbereitungen getroffen werden.
2. Den Tee, den Saft, die Zimtstangen, den Sternanis und die Nelken in einen Topf geben. Auf mittlerer Hitze heiß werden lassen.
3. Sobald die Flüssigkeit heiß ist, die gefrorenen Beeren dazugeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Zwischendurch abschmecken und falls notwendig nachsüßen oder weitere Gewürze dazugeben.
5. Vor dem Servieren die Gewürze herausnehmen.

Nussecken

Zutaten für 1 Blech:

TEIG

125 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
etwas Butter für die Form

FÜR DEN BELAG

150 g Marillenmarmelade
175 g Butter
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
400 g gemahlene Nüsse
200 g Zartbitterkuvertüre



Zubereitung:

1. Schritt

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160) vorheizen. Ein Backblech (39x26x4 cm) mit Butter gut einfetten.

2. Schritt

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier miteinander verkneten. Mehl, Backpulver miteinander vermischen und mit dem restlichen Teig verkneten. Teig in das Backblech geben und zurecht drücken, damit ein ebener Boden entsteht.

3. Schritt

Für den Belag Marillenmarmelade mit einem Löffel auf dem Teig verteilen und glattstreichen. Butter, Zucker und Vanillezucker in einem Topf schmelzen. Gemahlene Nüsse und 4 EL Wasser hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz köcheln lassen, sodass eine feuchte Masse entsteht. Nussmasse auf dem Blech verteilen und ebenfalls glatt streichen. Nussecken im vorgeheizten Ofen circa 25-27 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen. Den noch warmen Kuchen in Ecken schneiden. Dazu Quadrate schneiden und diese dann über die Ecken halbieren. Ecken vollständig auskühlen lassen.

4. Schritt

Zartbitterkuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. In ein kleines, hohes Gefäß umfüllen. Nussecken aus der Form neben und die spitzen Ecken jeweils in die Schokolade tunken. Ecken dann auf ein Backpapier legen und die Schokolade trocknen lassen.

Mostkekse



Zutaten:

250 ml Most (alternativ: 4 cl Apfelessig oder eingekochter Wein)
250 g glattes Mehl
200 g Butter
80 g Staubzucker
1 Dotter
1 Prise Salz
Ribisel- oder Himbeermarmelade
Eiklar
Vanillezucker, mit fein gesiebt
Staubzucker vermischt

Zubereitung:

1. Most auf kleiner Flamme auf 4 cl (2 Schnapsgläser) einkochen.
2. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben, vermischen und zu einem Mürbteig verarbeiten.
3. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
4. Den Teig zwischen zwei, mit wenig Mehl bestäubten Backmatten, ca. 3 mm dick ausrollen. (Es funktioniert auch auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche, wenn man nicht zu große Mengen auf einmal verarbeitet.)
5. Runde Formen mit einem Durchmesser von 4 bis 5 cm oder kleine Rechtecke mit dem Teigrad abschneiden.
6. Die Ränder mit Eiklar bestreichen, in die Mitte etwas Marmelade setzen, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.
7. Im vorgeheizten Rohr bei 165 bis 175 °C 12 bis 14 Minuten auf Sicht hell backen.
8. Die warmen Kekse mit dem Vanillezucker-Staubzucker-Gemisch bestreuen.

Lebkuchen

Zutaten: (für 3 Bleche)

Teig:

320 g Roggenmehl
2 Stk. Eier
70 g Honig
140 g Staubzucker
8 g Natron
3 g Kakaopulver
3 g Lebkuchengewürz
1 EL Apfelmus



„Glasur“:

1 Ei + Milch (verquirlt) zum Bestreichen
Streusel, Madelplättchen, Kirschen, ... nach belieben

Zubereitung:

1. Für das Lebkuchen Rezept die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Natron, Kakaopulver, Gewürze) vermischen und mit der Butter abbröseln.
2. Honig und Eier mit einem Esslöffel Apfelmus verrühren.
3. Eine Kuhle im Mehl machen und das Honiggemisch langsam mit dem Mehl vermengen, dass ein mittelfester Teig entsteht.
4. Den Teig danach 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Die Arbeitsplatte oder ein großes Brett mit Mehl bestäuben und den Teig darauf 5mm dick ausrollen und die Lebkuchen ausstechen.
6. Diese mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen und entweder mit Streuseln, Mandelblättern oder Kirschen verzieren oder ohne verzieren backen.
7. Die Lebkuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 8 Minuten backen.

Wichtig: Die Lebkuchen sollten, wenn du sie aus dem Ofen nimmst, weich sein, damit sie länger halten.

Nougat-Trios

Zutaten:

Teig

- 150g Weizenmehl glatt
- 1 KL Backpulver
- 100g weiche Butter
- 50g Staubzucker
- Zitronenabrieb (1/2 Zitrone)
- 1 Pkg Vanillezucker



Creme

- 100g erweichte Kochschokolade
- 100g erweichte Milkschokolade
- 100g sehr weiche Butter
- 4 EL Baileys
- 70g grob gehackte Haselnüsse (geröstet)

Glasur

- 1 Becher Kakao Glasur Decor

Zubereitung:

Teig

1. Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben
2. Übrige Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem Teig verkneten.
3. ½ Stunde kaltstellen
4. Teig zu einer Rolle formen und rechteckig ausrollen (3mm dick)
5. In Streifen schneiden. (ca. 6x2cm) und auf Blech geben.

6. Die Streifen ca. 3 Minuten im vorgeheizten Ofen (180° Heißluft mittlere Schiene) backen.

Creme

1. Schokolade mit Butter und Baileys mischen und schaumig rühren (Mixer).
2. Nüsse einrühren
3. Creme in Spritzbeutel geben und Tupfer auf die erkalteten Kekse spritzen.
4. 2 Std. kaltstellen

Glasur

Abschließend mit Glasur übergießen

Linzer Kekse

Zutaten:

Teig

- 120 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 250 g Weizenmehl glatt
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ½ Pkg Backpulver
- 3 EL Milch
- 1 Pkg Vanillezucker
- Marmelade zum Füllen (Ribisel oder Marille)



Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen und auf ein Brett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken.
2. Staubzucker, Vanille Zucker, Salz und Ei in die Vertiefung geben und mit etwas Mehl vermischen.
3. Die in kleine Stücke geschnittene Butter geben und mit Mehl bedecken. Gut darauf achten, dass die Butter nicht zu weich wird, damit der Teig gelingt.
4. Die Milch dazugeben.
5. Das Ganze von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten.
6. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Brett ca. 3-4 mm dick ausrollen, mit passenden Ausstechern ausstechen und auf ein Backblech legen.
8. Anschließend im vorgeheizten Backofen 12 Minuten lang backen.
9. Die Kekse auskühlen lassen und danach den Boden mit der leicht erwärmten Marmelade bestreichen und den Deckel daraufsetzen.
10. Zum Schluss noch mit Staubzucker bestreuen.

Steffis Butterstangerl

Zutaten:

Teig

- 280g Mehl
- 2 EL Most/Wein
- 280g Butter
- 2 EL Schlagobers
- 1 Eidotter
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver

Glasur

- 1 Eiklar
- 150g Zucker



Zubereitung:

1. Backpulver unter das Mehl mischen und die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut durchkneten.
2. Den Teig auswalken (ca. 5 mm) und in 2 Fingerbreite Streifen schneiden.
3. Glasur vorbereiten: 1 Eiklar zu Schnee schlagen und mit 150g Zucker so lange schlagen, bis die Glasur dick ist.
4. Den Teig mit der Glasur bestreichen.
5. Auf ein Blech geben und Backen (Vorgeheizter Ofen, Heißluft ca. 190° – 200° mittlere Schiene ca. 10 Minuten backen)

Vanillekipferl

Zutaten für den Teig (abgeänderter Mürbteig):

- 170g Butter
- 70g geriebene (Wal-) Nüsse oder geriebene Mandeln
- 50g Staubzucker
- 270g glattes Mehl

Zum Wälzen:

- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg Vanille Zucker



Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl und Nüsse/Mandeln in eine Rührschüssel geben, die Butter in kleine Stücke in das Mehl-Nussgemisch schneiden und abbröseln. Anschließend den Staubzucker dazugeben und nun zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kaltstellen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen, mit ca. 3cm Durchmesser, formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke bleistift dick (ca. 7 cm lang) rollen und auf einem befetteten Backblech zu Kipferln formen.
3. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.
Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: 10 Minuten