
	<b>Amaretti aus Italien</b>	4 Portionen
300 g	süsse Mandeln, gemahlen	
250 g	Zucker	
2	Eiweiss	
kl	Oblaten	

Das Eiweiss mit dem Zucker steifschlagen. Die Mandeln dazugeben. Nussgrosse Häufchen formen und auf die Oblaten setzen. Bei 150 Grad 15 - 20 min. backen.

### Adventspunsch (für Kinder, ohne Alkohol)

	<b>FÜR KINDER ÄLTER ALS 8</b>	4 Portionen
1/2 l	Früchteteetee	
1/2 l	Schwarzer Tee (1/2 l Wasser, 2 TL Tee, 5 Min. ziehen lassen)	

<b>FÜR KINDER BIS 8</b>		
1/2 l	Früchteteetee	
1/2 l	Holunderbeersaft	


<b>AUSSERDEM</b>			4 Portionen
3	Nelken		
1/2	Zimtstange		
1	Zitrone		
2	Orangen		
1 l	Apfelsaft		
2 EL	Honig		

<b>QUELLE</b>			
	-- aus: Christine Guist & - Harry Assenmacher, - Kochen und Kinder, - verlag gesund essen gmbh, - 1999		

Grundausstattung: mittelgroßer Topf, Meßbecher, Schneidebrett, Messer, Zitruspresse, Teesieb, Teelöffel, zwei Teekannen, eine große Kanne (für 2 Liter)
Zubereitung

- Bei der Teezubereitung in eine der Kannen Nelken, Zimt und Honig dazu geben.
- Zitrone und Orangen halbieren und Saft auspressen. Den Saft sofort in die große Kanne geben. Mit dem Apfelsaft auffüllen.
- Tees durch das Sieb ebenfalls in die Kanne gießen und umrühren.

Dieser Adventspunsch schmeckt sowohl heiß als auch kalt sehr gut.

	<b>Apfelbrot für die Adventszeit</b>	4 Portionen
750 g	Äpfel	
200 g	Zucker	
250 g	Sultaninen	
125 g	Mandeln, grob geschnitten	
1 EL	Kakao	
1 EL	Obstschnaps	
	Zimt	
	Nelken, gemahlen	
500 g	Mehl	
2 1/2	PK. Backpulver	


<b>ERFASST DURCH PETER MESS</b>			
	- Fido 2:2487/3008.6 Cooknet 235:570/210		

Äpfel schälen und grob raspeln. Mit der ganzen Zuckermenge einzuckern und einige Stunden durchziehen lassen. Die Äpfel und den gezogenen Saft mit den übrigen Zutaten vermengen und zuletzt Mehl und Backpulver dazugeben. Den Teig in zwei mittelgroße, gut gefettete Kastenformen einfüllen und bei 175 Grad 75 Minuten backen. Mit Butter bestrichen schmeckt das Apfelbrot vorzüglich.

<b>Bratäpfel flambiert mit Beeren</b>	4 Portionen		
4 gr	Apfel		
8 TL	Preiselbeeren oder Heidelbeeren		
4 EL	Marzipanmasse		
4 TL	Mandelsplitter		
	Butter		
4 TL	Zucker		
	Rum (54 <span> </span> %)		


Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, die ausgehöhlten Äpfel in eine gebutterte Form setzen. Die Beeren mit der zerbröckelten Marzipanmasse vermischen und in die Äpfel füllen. Mit Mandelsplittern bestreuen, ein paar Butterflöckchen daraufsetzen. Mit einer Gabel Löcher in die Schale stechen, damit sie beim Backen nicht platzt. Die Äpfel ca. 20 Minuten bei 200 Grad C im Ofen backen. Die fertigen Äpfel mit je 1 TL Zucker bestreuen, mit Rum begiessen und flambieren.

Quelle: Werbeanzeige erfasst: Sabine Becker, 11. Februar 1997

	<b>Buchstaben für den Weihnachtsgabentisch</b>	4 Portionen
630 g	Zucker	
560 g	Mehl	
4 gr	Eier	
100 g	Butter	
15 g	Zimt	
1/2	Zitrone	

Butter schaumig rühren, nach und nach die Eier, den Zucker sowie das Gewürz beifügen. Das Mehl auf das Brett geben, das obige Gemisch in die Mitte geben und gut durchmischen, mit den Händen einarbeiten. Über Nacht rasten lassen.

Am nächsten Tag fingerdicke Schlangen ausarbeiten, Buchstaben formen und auf ein bewachstes Blech legen (Backpapier). Der Teig braucht Platz, nicht zu eng aneinander legen. Evtl. mit Metall-Zwicker an der Teigschlange Einbuchtungen zwicken. Bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig leicht Farbe annimmt.

	<b>Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce mit Mandelbroccoli</b>	4 Portionen	
	Entenbrust (ca. 200 g pro Person)		
	Butter, etwas		
	Salz		
	Pfeffer		
	Thymian		
600 g	Brokkoli		
	Mandelblätter		

<b>FÜR DIE SAUCE</b>			
1/4 l	Orangensaft		
1/4 l	Hühnerbrühe		
4 EL	Weisswein		
4 EL	Cointreau		
	Speisestärke		
	Orangenmarmelade		
1 EL	Cognac		
	Pfefferkörner grüne		
	Salz		
	Zucker		
	Pfeffer, weißer		

Die Entenbrust an der Hautseite einschneiden, würzen und mit Butter in der Pfanne von beiden Seiten gut anbraten. Das Fleisch sollte in der Mitte noch rosa sein, wenn es aus der Pfanne genommen wird. Den Bratenfond mit Hühnerbrühe, Orangensaft, Weißwein und Cointreau auffüllen und kurz aufkochen. Danach die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, nachwürzen, dabei die Pfefferkörner hinzugeben. Dann die Sauce mit Speisestärke etwas abbinden. Die Broccoli werden in Salzwasser abgekocht. Danach Butter und Mandeln im Topf anschwenken, die Broccoli hinzugeben und durchschwenken.

Als Beilage eignen sich Kroketten und Rösties.

	<b>Gänsebrust mit Rotweibirnen</b>	4 Portionen	
800 g	Gänsebrust		
1 Bd	SUPPENGEMÜSE		
1	Zwiebel		
	Salz		
	Pfeffer		
	Stengel Thymian		
0,10 l	Geflügelbrühe		
0,20 l	Rotwein		
1 TL	Speisestärke		
200 g	Schalotten		
0,20 l	Rotwein		
1	Msp. Nelkenpulver		
1 TL	Zucker		
70 g	Sultaninen		
2 EL	Rotweinessig		

- Backofen auf 200GradC vorheizen. Suppengemüse und Zwiebeln würfeln.
- Gänsebrust auf dem Herd (Bräter) rundum anbraten, herausnehmen, salzen, pfeffern. Im Gänsefett Zwiebel und das Suppengemüse anrösten.
- Fleisch und Thymian, Wein und Brühe hinzugeben. Im Ofen 25 min. braten, Hautseite nach oben.
- Birnen schälen, halbieren und entkernen. Rotwein, Nelken und Zucker 5 min. köcheln. Abgezogene Schalotten, Birnen und Sultaninen zufügen, 10 min. köcheln. Mit Essig, Salz, Pfeffer würzen.

- Die Gänsebrust aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce abseihen, entfetten und etwas einköcheln. Mit der Stärke binden und abschmecken. In Streifen geschnittene Gänsebrust mit Sauce und Rotweibirnen servieren.

- Fleisch und Thymian, Wein und Brühe hinzugeben. Im Ofen 25 min. braten, Hautseite nach oben.


- Birnen schälen, halbieren und entkernen. Rotwein, Nelken und Zucker 5 min. köcheln. Abgezogene Schalotten, Birnen und Sultaninen zufügen, 10 min. köcheln. Mit Essig, Salz, Pfeffer würzen.

- Die Gänsebrust aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce abseihen, entfetten und etwas einköcheln. Mit der Stärke binden und abschmecken. In Streifen geschnittene Gänsebrust mit Sauce und Rotweibirnen servieren.

Dazu passen Wirsinggemüse und Kartoffelplätzchen.

Als Weihnachts-Menü:			
Vorspeise:	Tomaten-Consomme mit Forellen-Klösschen		

Hauptspeise:	Gänsebrust mit Rotweibirnen		
Nachspeise:	Mango-Sorbet		

	<b>Gebeizter Lachs auf Feldsalat</b>	6 Portionen	
1 kl	Lachs; filetiert aber mit Haut (ca. 1,5 kg)		
2 EL	Zucker		
2 EL	grobes Salz		
2 Bd	Dill		
	Pfefferkörner; zerstoßen		
	Butterschmalz; zum Braten		
200 g	Feldsalat		

<b>NACH BELIEBEN</b>			
	Korianderkörner; zerstoßen		
1 EL	Wachholderbeeren		

<b>FÜR DIE SAUCE</b>			
7 EL	Salat-Mayonnaise		
5 EL	Sahne		
2 EL	Senf, scharf		
1 Bd	Dill; fein gehackt		
5 EL	Weinessig		
1 EL	Zucker; knapp		


<b>QUELLE</b>			
	- Videotext ARD/ZDF		

<b>ERFASST VON</b>			
	- Frank Dingler 12.12.1998		


Zucker, Salz, Pfeffer und je nach Geschmack zerstoßene Korianderkörner und zerdrückte Wachholderbeeren mischen. Gewürzmischung auf die Fischhälften verteilen. Dill grob hacken und auch auf den Fisch geben. Fischteile mit der Haut nach außen übereinanderlegen und in Alufolie einwickeln. Mit einem Brett und Konservendose beschweren. An einem kühlen Ort (z.B. Keller) zwei Tage ziehen lassen und von Zeit zu Zeit den Fisch mit der ausgetretenen Flüssigkeit begießen. (Am Weihnachtstag) Mayonnaise, Sahne, Senf und Dill verrühren und den mit Zucker aufgekochten Essig unterrühren. Feldsalat putzen und auf Teller anrichten.

Gewürze von den Lachshälften schaben und in Portionsstücke schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, den Lachs mit der Haut nach oben (!) kurz 1 - 2 Minuten garen. Auf dem Feldsalat anrichten und mit der Senfsoße servieren.

Als weitere Beilage: Salzkartoffeln

	<b>Gewürzmakronen</b>	4 Portionen	
2	Eier; davon nur das Eiweiss		
150 g	Puderzucker		
75 g	Gemahlene Mandeln		
75 g	Gemahlene Haselnüsse		
1 TL	Zimtpulver; gestrichen voll		
1 Pr	Nelkenpulver		
1 Pr	Pimentpulver		
	Butter/Margarine; zum - Einfetten		
100 g	Dunkle Kuvertüre		

Die Eiweiße steif schlagen. Puderzucker esslöffelweise zugeben, dabei ständig weiterschlagen. Mandeln, Haselnüsse sowie Gewürze mit einem Schneebesen vorsichtig aber gründlich unter die Masse ziehen. Den Backofen auf 150 ?C (Gas: Stufe 1) vorheizen. Teig in einem Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen. Kleine Stangen von 5 bis 7 cm Länge (Durchmesser 1 bis 1,5 cm) auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen. Im Ofen 18 - 20 Minuten backen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Makronenstangen mit einem Ende hineintauchen, auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

	<b>Glasierte Schokoladenplätzchen</b>	4 Portionen	
<b>FÜR DEN TEIG</b>			
300 g	Mehl		
250 g	Zucker		
250 g	feingeriebene Schokolade		
250 g	Geriebene Mandeln		
125 g	Butter oder Margarine		
4	Eiweiss		
	Mehl zum Ausrollen		
	Butter oder Margarine zum Einfetten		

<b>FÜR DIE HELLE GLASUR</b>			
250 g	gesiebter Puderzucker	2 El. heisses Wasser	
1 TL	Kirschwasser		

<b>FÜR DIE DUNKLE GLASUR</b>			
125 g	gesiebter Puderzucker		
1 EL	heisses Wasser	3 Tl. Kakaopulver	

Mehl, Zucker, Schokolade und Mandeln in eine Schüssel geben. Butter oder Margarine in kleinen Flöckchen obenaufgeben. Das Eiweiss zu steifen Schnee schlagen. In die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhenlassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Aus den angegebenen Zutaten eine helle und eine dunkle Glasur rühren. Die Schokoladenplätzchen damit verzieren.

Mehl, Zucker, Schokolade und Mandeln in eine Schüssel geben. Butter oder Margarine in kleinen Flöckchen obenaufgeben. Das Eiweiss zu steifen Schnee schlagen. In die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhenlassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Aus den angegebenen Zutaten eine helle und eine dunkle Glasur rühren. Die Schokoladenplätzchen damit verzieren.

	<b>Lachs auf Kressesosse</b>	4 Portionen	
400 g	frisches Lachsfilet		
1 Bd	Brunnenkresse		
1/2	Kästchen Gartenkresse		
10 g	Petersilie, gezupft		
10 g	Kerbel, gezupft		
2 EL	blanchierten, ausgedrückten Spinat		
5 cl	klare konzentrierte Fleischbrühe		
5 cl	Creme fraiche		
	Salz		
	Pfeffer		
	Zitronensaft		
3 cl	Weisswein		
1 cl	trockenen Wermut		
1/2	Salatgurke, in Würfel geschnitten		
20	Kresseblätter		

<b>QUELLE</b>			
	- Videotext ARD/ZDF		

- Die Kräuter hacken, waschen, mit dem Spinat und der Brühe im Mixer sehr kurz pürieren. Die Flüssigkeit abseihen und Creme fraiche unter die Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Weisswein und Wermut in einem kleinen Topf auf ein Viertel einkochen. Erkalten lassen, unter die Kressesosse mischen.
- Inzwischen den Lachs in Salzwasser 3-4 Minuten pochieren. Abtropfen lassen.
- Die Sosse auf vier tiefe Teller verteilen, in die Mitte die Gurkenwürfel legen, den Tisch darauf anrichten und mit Kresseblättern garnieren.

Als Weihnachts-Menü:			
Vorspeise:	Lachs auf Kressesosse		

Hauptspeise:	Weihnachtsgans mit Bratapfel und Griessnocken		
Nachspeise:	Lebkuchen-Souffle mit Rumsahne		

	<b>Lebkuchen-Brownies</b>	45 Portionen	
70 g	Zartbitter-Kuvertüre		
200 g	Butter; weich		
200 g	Puderzucker		
2	Eier; Gew.-Kl. 3		
70 g	Haselnüsse; gemahlen		
1 TL	Backpulver		
	Salz		
2 EL	brauner Rum; 54%		
2 TL	Lebkuchengewürz		
250 g	Mehl		
2	PK. helle Kuchenglasur; a 100 g		
50 g	Dörraprikosen fein gewürfelt		


<b>QUELLE</b>			
	Kuvertüre mit einem schweren Messer grob hacken, über einem heissen Wasser schmelzen und etwas abkühlen lassen.		

Butter in eine grosse Schüssel geben, Puderzucker darübersieben, mit den Quirlen des Handrührers sehr schaumig rühren. Eier unterrühren. Kuvertüre, Nüsse, Backpulver, Salz, Rum und Lebkuchengewürz hinzufügen und glatrühren. Mehl darübersieben, alles zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech (25x25 cm) mit Backpapier belegen, den Teig ca. 1.5 cm dick daraufstreichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 25 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher (3.5 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen und auf ein Kuchengitter setzen.

Glasur erwärmen. Die Brownies damit überziehen und mit Aprikosenstückchen belegen, solange die Glasur noch feucht ist.
:Pro Person ca. : 112 kcal
:Pro Person ca. : 467 kJoule
:Eiweiss : 2 Gramm
:Fett : 6 Gramm
:Kohlenhydrate : 12 Gramm
:Zubereitungs-Z.: 1 Stunde, 15 Minuten
:E-Herd: Grad: 160
:Gas-Herd: Stufe: 1 bis 2

	<b>Mango-Sorbet I</b>	4 Portionen	
75 g	Zucker		
	reife Mangos		
1 kl	Eiweiss		
	Fruchtsauce aus dem Glas (etwa Johannisbeere)		

- Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen. So lange rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Flüssigkeit erkalten lassen.
- Mangos schälen, halbieren und den Stein entfernen. 3/4 des Fruchtfleisches grob würfeln, fein pürieren, Zuckersirup dazugeben und nochmals kurz pürieren.
- Das Eiweiss halbstEIF schlagen, in einer Edelstahlschüssel gründlich unter das FruchtPUREE mischen, Mindestens 3 Stunden im Gefrierfach gefrieren lassen. Zwischendurch mehrmals kurz durchrühren, damit sich keine grossen Eiskristalle bilden können.
- Übriges Mangofleisch in kleine Würfel schneiden oder Sterne ausstechen.

5. Sorbet in einen Spritzbeutel geben, in Deccorschälchen spritzen (oder Nocken abstechen). Mit Johannisbeer-Sauce und mit Mangowürfeln oder -sternen servieren. Nach Belieben mit TK-Johannisbeeren dekorieren.

Als Weihnachts-Menü:			
Vorspeise:	Tomaten-Consomme mit Forellen-Klösschen		

Hauptspeise:	Gänsebrust mit Rotweibirnen		
Nachspeise:	Mango-Sorbet		

## Panettone Italienischer Weihnachtskuchen

		4 Portionen
350 g	Mehl	
1	Würfel frische Hefe oder	
1	Tütchen Trockenhefe	
1/8 l	Wasser	
1 TL	Zucker	
100 g	Butter oder Margarine	
100 g	Zucker	
6	Eigelb	
2	Vanilleschoten	
1/2 TL	Salz	
	abgeriebene Schale einer halben Zitrone	
50 g	Zitronat	
50 g	Rosinen	
50 g	Korinthen	
	Butter oder Margarine zum Einfetten	
	Butter zum Bestreichen	

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die frische Hefe hineinbröckeln. Mit dem lauwarmen Wasser, etwas Mehl und dem Teelöffel Zucker zu einem Brei verrühren. Die Schüssel zudecken und die Hefe an einem warmen, zugfreien Ort 15 Minuten gehen lassen. Dann die in Flöckchen geschnittenen Butter oder Margarine, den Zucker, das Eigelb, das Mark der Vanilleschoten, Salz und Zitronenschale in die Schüssel geben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. (Trockenhefe einfach mit dem Mehl vermischen und mit den übrigen Zutaten verkneten.) Die Schüssel wieder zudecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen. Zitronat klein würfeln, mit den Rosinen und Korinthen unter den Teig kneten. Eine spezielle Brioche-Form (gibt es in den Fachabteilungen einschlägiger Kaufhäuser) mit Butter oder Margarine gut einfetten. Den Teig in die Form geben. Noch einmal 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Den Teig oben kreuzförmig einschneiden. Den Kuchen in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 45 bis 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten Backzeit die Oberfläche mit zerlassener Butter bepinseln. Wenn der Kuchen an der Oberfläche zu dunkel wird, muss er mit Alufolie abgedeckt werden. Die Kruste muss goldbraun und knusprig werden. Den fertigen Panettone auf einem Kuchengitter (wer hat das schon...) auskühlen lassen. In einer Blechdose oder in starker Alufolie aufbewahren.

Haltbarkeit: etwa vier Wochen

Erfasser: Unbekannt

Datum: 05.05.1993

Stichworte: ZER, Kuchen, Weihnachten, Italien

## Plum (Christmas) Pudding

		1 Portion
225 g	Rosinen - entkernt und gehackt	
225 g	Sultaninen	
225 g	Korinthen	
110 g	Kandierte Zitrussschalen - gehackt	
110 g	Mandeln, geschält - geröstet und gehackt	
225 g	frische Semmelbrösel	
225 g	Feiner brauner Rohrzucker	
225 g	Rindernierenfett; von Sehnen- und Häuten befreit - und fein gehackt	
	Zitrone; fein geriebene - Schale und Saft	
1	Mehl	
225 g	Mehl	
1/2 TL	Salz	
1 TL	Muskat; gerieben	
1 TL	Zimt; gerieben	
1 TL	Mixed spice; Allspice	
3	Eier	
275 ml	Stout(bier) - kann durch Milch - Weisswein o. Brandy - ersetzt werden	

### QUELLE

-- Nach Janet Warren - Umgew. von Rene Gagnaux

(\*) Für eine Puddingform von 1.7 Liter oder zwei kleinere Puddingformen

Um Plum Pudding zuzubereiten braucht man zwei Tage. Am ersten Tag werden alle Zutaten vermischt und zu einer Puddingmasse verknetet, am zweiten Tag wird das Pudding gekocht. Rosinen, Sultaninen, Korinthen, kandierte Zitrussschalen und Mandeln miteinander sorgfältig vermischen. Zucker, Semmelbrösel, Fett und geriebene Zitronenschale untermengen. Mehl und Gewürze aussieben, zusammen mit den verquirlten Eiern, dem Zitronensaft und dem Stout zugeben und gründlich vermengen. Über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag, die Puddingform gut einfetten und die Masse einfüllen. Mit einer doppelten Schicht an gefettetem Pergamentpapier abdecken (etwas Spiel lassen, damit das Pudding aufgehen kann). Im Wasserbad während etwa 8 Stunden (grosse Form) bzw. etwa 6 Stunden (kleinere Form) kochen. Das fertige Pudding auskühlen lassen. Wenn erkaltet, mit frischem Pergamentpapier abdecken und bis zu Gebrauch kühl und trocken lagern. Kann bis zu einem Jahr aufbewahrt werden. Vor dem Gebrauch wieder warm machen, zum Beispiel etwa zwei Stunden im Wasserbad bzw. bis wieder durchgewärmt.

## Rumkugeln I

		4 Portionen
125 g	Butter	
200 g	Zucker	
2	mittelgrosse Eier	
2 Pkg	Vanillezucker	
70 g	Kakao	
500 g	Bluetenzarte Haferflocken	
2	Fläschchen Rum-Aroma	
3 EL	Rum	
3 EL	Süsse Sahne	
	Raspelschokolade	

Die Butter auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Vanillezucker, Kakao, Haferflocken, Rum-Aroma, Rum, Sahne und die noch flüssige Butter dazugeben, alles gut verrühren. Mundgerechte Kugeln formen, in Raspelschokolade wälzen und trocknen lassen. Erst dann in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Dose schichten, die im Kühlschrank aufbewahrt werden sollte.

## Schneebällchen

		6 Portionen
3	Eiweiss	
1	Pr. Salz	
100 g	Zucker	
200 g	Kokosflocken	
1	Pk. Vanillezucker	
	Puderzucker zum Bestäuben	

Eiweiss und Salz mit dem Handrührgerät steifschlagen. Die Hälfte des Zuckers einriegeln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. 1/4 der Baisermasse zur Seite stellen. Den restlichen Zucker, Vanillezucker und die Kokosflocken zur Eischnee-Zuckermasse geben. Mit den Händen kleine Kugeln (o 3 cm) formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Oberfläche der Kugeln mit der beiseitegestellten Baisermasse bestreichen, backen.

Schaltung:

140 - 150Grad, 2. Schiebeleiste v. u.

125 - 140Grad, Umluftbackofen

15 - 20 Min.

Die Schneebällchen nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Frisch schmecken die Schneebällchen besonders gut. Sie lassen sich aber in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken auch 2 Wochen aufbewahren.

Zubereitungszeit 50 Minuten

## Sherry-Consomme mit Schinken-Crepes

		4 Portionen
1 gr	Zwiebel	
2 Bd	Suppengrün	
1 kg	Suppenknochen	
1 EL	Pfefferkörner	
1	Stück Zitronenschale	
1 TL	Anissamen	
2	Lorbeerblätter	
4	Stengel Thymian	
2 TL	Salz	
6 cl	Sherry, trocken	
1 kl	Ei	
1	Prise Salz	
60 g	Mehl	
7 EL	Milch	
6 EL	Mineralwasser	
1 EL	Crème fraiche	
2	dünne Scheiben gekochter Schinken	
	Fett zum Ausbacken	
1 Bd	Schnittlauch	

1. Einen grossen Topf ohne Fett erhitzen, die Zwiebel waschen, abtrocknen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten im Topf anrösten. Zerkleinertes Suppengrün und die Knochen zugeben, kurz anbraten.

2. Gut 2 l Wasser angiessen, die Gewürze (ausser dem Sherry) zugeben und etwa 2.5 Stunden mit halb aufgelegtem Deckel bei milder Hitze kochen.

3. Für die Suppeneinlage aus dem Ei, Salz, Mehl und Milch einen Teig rühren, so viel Mineralwasser zugeben, dass ein sehr dünner Teig entsteht. 1/2 Stunde quellen lassen.

4. In einer kleinen beschichteten Pfanne 2 dünne Crepes ausbacken und gut auskühlen lassen.

5. Je 1/2 El. Crème fraiche auf die Crepes streichen und mit je 1 Schinkenscheibe belegen. Ganz eng und fest zusammenrollen, kühl stellen.

6. Brühe (Consomme) durch ein Sieb geben. Nochmals erhitzen, mit Sherry, Salz, Pfeffer abschmecken. Crepes in Scheiben schneiden, jeweils 3-4 in Suppentassen geben, die heisse Brühe darübergiessen und mit Schnittlauchröllchen servieren.

Als Weihnachts-Menü:

Vorspeise: Sherry-Consomme mit Schinken-Crepes

Hauptspeise: Würziger Gänsebraten mit Bratapfel

Nachspeise: Limetten-Tee-Gelee

## Unsere Vanillekipferln

		25 Portionen
140 g	Mehl	
35 g	Zucker	
50 g	Mandeln; geschält und -gemahlen	
105 g	Butter; kalt	
1 EL	Puderzucker	
1/2 Pkg	Vanillezucker	

### QUELLE

-Gaby Mayer in backen@oneilist.com

Das Mehl mit dem Zucker, den Mandeln und der kleingewürfelten Butter auf die Arbeitsfläche häufen. Mit einem grossen Messer durchhacken. Dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie gewickelt kühl stellen.

Vom Teig jeweils walnussgrosse Stücke abnehmen und zwischen den Handflächen erst Röllchen, dann kleine Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der Mittelschiene im auf 180 oC vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Puderzucker und Vanillinzucker vermischen und die noch warmen Plätzchen darin wenden. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Anmerkung Petra: Ausgezeichnetes Rezept, Kipferl buttrig knusprig, brechen nicht beim Wenden in Zucker und laufen nicht auseinander :-))

## Weihnachtsmenü #2

VORSPEISE 4 Portionen

- Wachtelspiegeleier auf Paprikarauten

### HAUPTGANG

- Rinderfilet mit Morchel- Portwein-Sahne und Bandnudeln

### BEILAGE

- Glasiertes Gemüse

### DESSERT

- Birnentarte mit Karamel-Eis

Am Tag vorher vorbereiten:

1. Paprikaschoten im Ofen rösten, ausgekühlt enthäuten.
2. Filet mit der Marinade einpinseln, abdecken.
3. Mürbeteig kneten, zur Kugel formen, in Folie wickeln.

Am Morgen vor dem Festmahl:

1. Die Morcheln in dem Portwein einweichen.
2. Birnentarte backen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen. Zugedeckt kühl stellen.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 12/87 erfasst: Sabine Becker, 26. Februar 1997

## Weihnachtsmenü #4

VORSPEISE 4 Portionen

- Hasenfilet auf Wintersalaten

### HAUPTGERICHT

- Gebratene Ente mit Rosenkohl

### BEILAGEN

- Kartoffel-Apfel-Gratin Austernpilzsalat

### DESSERT

- Walnussparfait mit Espresso-Zabaione

Die Festtage in aller Ruhe geniessen - das ist oftmals nur eine Frage der Planung. Diesem Menü können Sie ruhig entgegensehen, denn einiges lässt sich gut schon tags zuvor vorbereiten: Das Parfait beispielsweise kühlt über Nacht am besten durch - und der Ente schadet es nicht, wenn sie bereits am Vortag gewürzt und in Form gebunden wird. Alles andere lässt sich gemütlich am nächsten Tag vollenden. Nur eines sollten Sie beachten: den Gratin etwa 25 Minuten vorbacken. Danach die Ente in den vorgeheizten Ofen schieben und fertig braten. Während Sie später die Sauce für den Braten rühren, schieben Sie den Gratin nochmals für 15 Minuten ins heisse Rohr - und können Braten und Gratin dann gleichzeitig aufstischen.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 12/87 erfasst: Sabine Becker, 2. März 1997

## Zimtsterne I

		4 Portionen
	3	Eiweiss
	250 g	Puderzucker
	2 TL	Zimt
	500 g	ungeschälte gemahlene Mandeln

Eiweiss steif schlagen. Puderzucker unter ständigem Rühren zugeben. Etwa sechs Esslöffel der Eiweissmasse zum Bestreichen abnehmen und beiseite stellen. Zimt und Mandeln unter die restliche Masse rühren. Portionsweise zwischen Klarsichtfolie etwa einen Zentimeter dick ausrollen. Sterne ausstechen und sorgfältig mit der Eiweissmasse bestreichen. Sterne auf vorbereitete Backbleche legen. In den Backofen schieben, auf 150 Grad schalten und etwa 30 Minuten trocknen lassen.

## Zitronenplätzchen

		4 Portionen
400 g	Mehl	
300 g	Puderzucker	
1	Ei	
200 g	Butter oder Margarine	
1	Zitrone; davon	
3 EL	Zitronensaft	
	Mehl; zum Ausrollen	
	Butter oder Margarine; zum - Einfetten	
	Puderzucker; zum Bestäuben	

### DIESES REZEPT WURDE FÜR MICH

- konvertiert & angepaßt von K.-H. Boller  
2:2426/2270.7 Bollerix@seerose.domino.de  
abgetippt im November 1996  
30 g zerlassene Butter; 1 El=15g

Aus Mehl, Hälfte vom Puderzucker, Ei, kleingewürfeltem Fett, zwei Drittel vom Zitronensaft einen festen Mürbeteig kneten. In Folie wickeln, eine Stunde kalt stellen. Backofen auf 175.C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl messerrückdünn ausrollen und rautenförmige Plätzchen (ca. 3 x 3 cm) ausstechen oder -schneiden. Auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Für die Füllung restlichen Puderzucker mit übrigem Zitronensaft und der zerlassenen Butter glattrühren. Sollte die Masse noch etwas zu dünnflüssig sein, weiteren Puderzucker unterrühren, bis sie streichfähig ist. Jeweils ein Plätzchen mit der Creme bestreichen und ein zweites daraufsetzen. Leicht andrücken und mit Puderzucker bestäuben.

## Heiße Birnen-Tartes



### Für den Mürbeteig

100 g	Mehl
50 g	Butter
1 Pr	Salz
2 EL	Zucker
1 EL	Schlagsahne
1	Ei
	abgeriebene Zitronenschale

### Für den Belag

3	Birnen
	Zucker
	Zitronensaft
	Williamsschnaps
150 ml	Schlagsahne
1 Sp	Vanille
2 EL	Zucker

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, Butterstücke, Salz und Zucker begeben und von Hand reiben, bis alles gleichmäßig aussieht. Ei, Rahm und Zitronenschale zusammen verrühren und in die Mitte geben. Mischen, zu einer Kugel formen (nicht kneten!) und zugedeckt mindestens 30 Minuten kühl ruhen lassen.

Teig in Anzahl der Portionen aufteilen und pro Portion einen gebutterten Tortenring von ca. 10 cm Durchmesser auslegen. Teig am Rand der Ringe hochziehen und am Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Sehr dünn geschnittene, halbierte Birnenschnitze fächerförmig auf den Teigboden schichten, wenig Zucker und Zitronensaft darübergeben und die Tartes bei 220 Grad etwa 20 Minuten auf der untersten Rille backen.

(Anstelle in einzelnen Tortenringen kann auch eine große Tarte in einer normalen Kuchen-Springform erstellt werden; in diesem Fall beträgt die Backzeit 30 Minuten.)

Tartes mit Williamsschnaps beträufeln.

Anrichten:

Kurz vor dem Servieren ein Drittel der Schlagsahne mit Vanille und Zucker dick einkochen. In einer separaten Schüssel die restliche, steifgeschlagene unterziehen und auf die Tarte verteilen.

Die Birnen-Tarte danach etwa 3-5 Minuten bei 200 °C überbacken und warm servieren.

Ein Rezept von Le Chef. Foto © Le Chef.