# Oh du Leckere

## Süße Bescherung im Advent

## INHALT


01. Zimtsternmuffins

02. Elisenlebkuchen

03. Zimt Nutella

04. Quarkkeulchen

05. Bratapfeltorte

06. Dresdner Christstollen


Die Rezepte unserer Adventsausgabe sind süße und stimmungsvolle Highlights für die kalte Jahreszeit. Mit viel Zimt und anderen, traditionellen Gewürzen darf die Festzeit beginnen.

Jedes einzelne Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

# ZIMTSTERN MUFFINS

## Für 12 Muffins

- 160 g gemahlene Haselnüsse
- 230 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 ½ TL Zimt
- 2 Eier
- 140 g weiche Butter
- 250 ml Milch
- 1 TL Bittermandelaroma
- 250 g Puderzucker
- Wasser
- 2 Handvoll Cranberries
- Einige Zweige Rosmarin

## Zubereitung

**Schritt 1**
Den Backofen auf 175 °C vorheizen und ein 12er Muffinblech mit Papierförmchen bestücken oder einfetten.

**Schritt 2**
In einer Schüssel das Mehl mit Backpulver, Nüssen und Zimt mischen. Anschließend in einer weiteren Schüssel die Butter mit dem Zucker so lange rühren, bis die Masse weiß wird. Nun die trockenen Zutaten sowie das Bittermandelaroma hinzugeben und alles gründlich miteinander verrühren.

**Schritt 3**
Den Teig in die Förmchen füllen und 20 Minuten backen. Die Muffins auf einem Rost auskühlen lassen.

Für die **Dekoration** die Cranberries waschen und die Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen. Den Puderzucker nach und nach mit einigen Tröpfchen Wasser glattrühren und über die Muffins geben (falls nötig vorher mit einem Messer begradigen). Mit Beeren und Rosmarin dekorieren!

# ELISEN
# Lebkuchen

## Für etwa 25 Lebkuchen

- 150 g Haselnüsse, 150 g Mandeln
- 90 g Orangeat, 90 g Zitronat
- 3 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 3 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ½ TL geriebene Orangenschale
- 1 Prise Salz
- ca. 25 Oblaten
- Dunkle Kuvertüre
- Puderzuckerguss

## Zubereitung

**Schritt 1**
2/3 der Nüsse in einem Zerkleinerer fein mahlen, den Rest fein hacken. Anschließend Orangeat und Zitronat mit einem scharfen Küchenmesser ebenfalls fein hacken.

**Schritt 2**
Die Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen, dann Orangeat, Zitronat, Zimt, Lebkuchengewürz sowie Orangenschale hinzugeben und alles unterheben. Abschließend gehackte Nüsse hinzugeben, unterheben und alles über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

**Schritt 3**
Den Backofen auf 160°C vorheizen. Ein Backblech mit Oblaten auslegen, Teig darauf geben und mit dem Rücken des Esslöffels in Form bringen. Die Lebkuchen 15 Minuten backen.

**Schritt 4**
Nach dem Auskühlen können die Lebkuchen mit dunkler Kuvertüre und/oder einem Guss aus Puderzucker überzogen werden. Wer möchte, kann die edlen Elisen auch pur genießen.

Am besten kühl und dunkel in einem Schuhkarton aufbewahren.

# ZIMT
# Nutella

## Für 1-2 Gläser

- 100 g abgezogene Haselnüsse
- 150 ml Vollmilch
- 120 g Zucker
- 50 g Butter
- 30 g Kokosfett
- 1 TL gemahlene Vanille
- 100 g Zartbitterschokolade
- 50 g Vollmilchschokolade
- 2 TL Zimt

## Zubereitung

**Schritt 1**
Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei niedriger Temperatur rösten. Anschließend etwas abkühlen lassen und in einem Multizerkleinerer fein mahlen.

**Schritt 2**
Die Schokolade in eine hitzefeste Schale oder Ähnliches brechen, dabei die Stücken möglichst klein machen. Dann die Milch mit dem Zucker in einem ausreichend großen Topf aufkochen lassen. Anschließend die Butter und das Kokosfett einrühren, bis sie komplett geschmolzen sind

**Schritt 3**
Die Flüssigkeit noch mal aufkochen lassen und über die Schokolade gießen. Den Zimt hinzugeben und nun alles so lange kräftig mit einem Schneebesen rühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Als letztes die gemahlenen Haselnüsse ebenfalls unterrühren. Die Nutellacreme in Gläser füllen, zuschrauben und ganz abkühlen lassen.

Die Creme kann bis zu 3 Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden - wenn sie so lange hält!

# QUARK
# Keulchen

## Für 6 Personen

- 500 g Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 400 g Magerquark
- 130 g Mehl
- 6 EL Zucker
- 2 Eier
- Schale einer halben Bio-Zitrone
- Etwas Salz
- 5 EL Rosinen
- Puderzucker zum Bestäuben
- Öl zum Ausbacken

## Zubereitung

**Schritt 1**
Die Kartoffeln mit Schale gar kochen. Währenddessen den Quark in einem Mulltuch oder einem sehr feinen Sieb abtropfen lassen.

**Schritt 2**
Kartoffeln pellen und mit einem Stampfer oder einer Kartoffelpresse fein zerkleinern und das Püree komplett abkühlen lassen.

**Schritt 3**
In einer Schüssel das Kartoffelpüree mit dem Quark und den Eiern verrühren. Dann das Mehl, Zucker, Zitronenschale und Salz ebenfalls unterrühren. Als letztes kommen die Rosinen an den Teig.

**Schritt 4**
Den Ofen zum Warmhalten etwas vorheizen (etwa 75°C). Ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen, etwa jeweils 2 großzügige Löffel Teig zu einem Quarkkeulchen formen und in der Pfanne ausbacken.

Die fertigen Keulchen können im Ofen warmgehalten werden.

Am besten mit Zimt & Zucker oder Apfelmus servieren - lecker!

# BRATAPFEL
# TORTE

- 250 g Mehl
- 100 g und 5 EL Zucker
- 150 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 6 kleine Äpfel
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Tasse Rosinen
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 TL Zimt
- 700 ml Vollmilch
- 2 Eier
- 2 Pck Vanillepuddingpulver

## Zubereitung

**Schritt 1**
Butter mit dem Zucker verrühren, Mehl mit Backpulver mischen und alles miteinander verkneten. Teig 30 Minuten kalt stellen.

**Schritt 2**
Die Äpfel schälen und entkernen. Rosinen mit Marzipan, Vanille und Zimt verkneten. Die fertige Masse großzügig in die entkernten Äpfel füllen. Reste aufbewahren.

**Schritt 3**
Eine 28cm Springform einfetten, Teig teilen und aus der ersten Hälfte mit dem Handballen den Boden formen. Den restlichen Teig zu einer Wurst rollen und den Rand fertigen.

**Schritt 4**
Den Ofen auf 200°C vorheizen. Äpfel in die Form setzen und eventuelle Reste der Marzipanmasse dazwischen verteilen. Für die Füllung Milch mit Eiern und Zucker verrühren. Dann das Vanillepuddingpulver hineinrühren und alles über die Äpfel gießen. Zum Schluss noch die Mandeln darüber streuen, und den Kuchen im unteren Drittel 60 Minuten backen.

Gut abkühlen lassen und genießen!

# DRESDNER CHRISTSTOLLEN

- 150 g süße Mandeln, 65 g bittere Mandeln, gehackt
- 2 kg Mehl
- 500 ml Milch
- 150 g Hefe
- 330 g Zucker
- 100 g Butterschmalz
- 100 g geraspelter Talg
- 800 g Butter
- 850 g Sultaninen
- 100 g Zitronat, 100 g Orangeat; fein gehackt
- Schale einer Zitrone
- 20 g Salz, 1/4 TL Muskat

**Zum Bestreichen:** 400 g Butter,

125 g klarer Zucker, 125 g Puderzucker

## Zubereitung

**Schritt 1**
Das Mehl in eine Backschüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröseln, 2 TL Zucker darüber streuen und mit lauwarmer Milch aufgießen. Mit einem sauberen Handtuch abdecken und etwa 30 Minuten stehen lassen.

**Schritt 2**
Nun die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge nach und nach unterkneten, bis alles zu einem glatten Teig verarbeitet ist. Den Teig am besten im lauwarmen Ofen mit einem sauberen Handtuch abgedeckt 2 Stunden gehen und ruhen lassen.

**Schritt 3**
Den fertigen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in Stollen teilen. Es können zum Beispiel 2 große und 8 kleine Stollen geformt werden.

**Schritt 4**
Die Stollen bei 175°C für 1 Stunde backen, ganz kleine brauchen etwas weniger. Die Stollen dann noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Vor dem Genuss mindestens 1 Woche lang ziehen lassen!

# Impressum


Redaktion:
Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin
HRB 114531
USt-ID-Nr. DE264913326

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Christoph Geiselmayr, Florian Gietl

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:
E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Jörg Bauer, Christoph Geiselmayr, Florian Gietl,
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-mit.de
Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt



Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.


## Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: ©ritaklimenko
Seite 3 (links): ©ritaklimenko
Seite 4 (rechts&links): ©ritaklimenko
Seite 5: ©ji_images
Seite 6: ©toyechkina
Seite 7: ©myviewpoint
Seite 8: ©Kitty
Seite 9 & 10: ©Anatoly Repin
Seite 11 & 12:©Anatoly Repin