

# ***Weihnachtsmarkt***

**Gemütlich zu Hause**

## **INHALT**

01. Langos mit Sauerrahm
02. Handbrot mit Schinken
03. Champignonpfanne
04. Bethmännchen
05. Kandierte Äpfel
06. Schwedischer Glögg

---

Dieses Jahr wird es richtig gemütlich, denn wir schlagen unseren ganz eigenen Weihnachtsmarkt zu Hause auf! Jedes Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

**Koch-Mit wünscht guten Appetit!**

# LANGOS MIT SAUERRAHM



## Für etwa 6 Fladen

- 400 g Mehl
- 280 ml lauwarme Milch
- 15 g frische Hefe
- 2 EL Öl
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- Ausreichend Fett zum Frittieren

## Für das Topping

- 2 Knoblauchzehen
- 200 g geriebenen Käse
- 200 g Saure Sahne & 200 g Schmand

## Zubereitung

### Schritt 1

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröseln, Prise Zucker darauf geben und Milch darüber gießen. Alles etwa 10- 15 Minuten gehen lassen.

### Schritt 2

Milch, Salz, Öl und den Zucker dazugeben und alles vom Rand aus durchkneten. Teig für mindestens 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen Schmand und Saure Sahne vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse in die Sahne-masse drücken und verrühren. In einer Fritteuse oder einem sehr tiefen Topf Fett erhitzen.

### Schritt 3

Nun ca. 2 cm dicke, gleich große Fladen formen, im Fett frittieren und abtropfen lassen. Zum Schluss bestreichen wir den frisch gebackenen Lángos mit dem Knoblauchschmand und verteilen den geriebenen Käse darüber.



## HANDBROT mit Schinken

### Für 1 Brot

- 500 g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- Etwas Zucker
- Eine Prise Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 200 g stückige Dosentomaten
- 200 g Gouda
- 8 Scheiben Kochschinken
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Dazu: Kräuterschmand als Dip

### Zubereitung

#### Schritt 1

Mehl in eine Schüssel geben und mit Hefe, Zucker und Salz vermischen. Wasser hinzugeben und alles verkneten. Teig mindestens 1 Stunde gehen lassen.

#### Schritt 2

Währenddessen Tomaten abtropfen, zerkleinern, Käse reiben und die Schinkenscheiben halbieren. Dann den Teig aus der Schüssel holen und durchkneten. Zu einem 20×40 cm großen Rechteck ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

#### Schritt 3

Die Tomaten, Schinken und den Käse auf dem Teig verteilen, dabei zwischen Rand und der Füllung etwas Platz lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann zuerst die kürzeren Seiten zur Mitte hin einschlagen, anschließend die Längsseiten. Den zugeklappten Teig mit Ei bepinseln und noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

#### Schritt 4

Ofen auf 200 Grad vorheizen, das Brot für 25 Minuten backen. Handbrot aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und mit dem Dip zusammen servieren. Guten Appetit!



## CHAMPIGNON Pfanne

### Für etwa 2 Portionen

- 200 g Creme Fraiche
- 100 g Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 500 g Champignons
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß

### Zubereitung

#### Schritt 1

Für die Sauce Creme Fraiche und Sahne in einer Schüssel mit gepresstem Knoblauch, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer vermischen. Die Sauce für 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

#### Schritt 2

Champignons in der Zwischenzeit putzen. Große Champignons halbieren. Zwiebel und Knoblauchzehen pellen und hacken. Das Öl in der Pfanne erhitzen, dann zuerst die Champignons für 2 Minuten anbraten. Den Herd auf mittlere Hitze stellen, die Zwiebel hinzugeben und für weitere 2 Minuten braten. Dann den Knoblauch hinzugeben, mit Paprikapulver, Oregano sowie Rosmarin und Salz würzen. Alles vermischen, und weitere 5 Minuten braten.

#### Schritt 3

Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken, und entweder mit der Sauce verrühren oder die Sauce separat dazu reichen. Guten Appetit!



## BETHMÄNNCHEN mit Marzipan

### Für etwa 1 Blech

- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Marzipan
- 1 Ei
- 50 g Puderzucker
- 100 g geschälte Mandeln
- 2 EL Mehl
- ½ TL Rosenwasser
- 3 EL Milch

### Zubereitung

#### Schritt 1

Die gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben. Das Marzipan in grobe Stücke schneiden und dazu geben. Das Ei trennen und das Eiweiß ebenfalls hinzugeben, das Eigelb beiseite stellen. Dann noch den Puderzucker sowie das Mehl und das Rosenwasser hinzugeben. Alle Zutaten miteinander zu einer festen Masse verkneten. Diese für 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

#### Schritt 2

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, alles zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Wenn alle Kugeln fertig sind, jeweils 2-3 ganze Mandeln auf die Kugeln drücken.

#### Schritt 3

Sobald alle Mandeln auf den Kugeln verteilt sind, das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Bethmännchen damit bepinseln. Nun für 15-20 Minuten backen. Vor dem Verzehr komplett abkühlen lassen.

Abschließend heißt es nur noch: Genießen!



## KANDIERTE ÄPFEL am Stiel

### Für 6 Äpfel

- 6 Äpfel
- 6 EL Wasser
- 550 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 3 TL rote Lebensmittelfarbe
- Optional: Streusel zur Deko
- 6 Holz- oder Pappstiele

### Zubereitung

#### Schritt 1

Zuerst die Äpfel gründlich waschen und den Stiel mit einem scharfen Messer entfernen. Anschließend stecken wir an die Stelle des natürlichen Stiels die Holz- oder Pappstiele.

#### Schritt 2

Nun zuerst das Wasser in einen großen Topf geben und dann den Zucker hinzufügen. Die Mischung erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Zitronensaft und die Lebensmittelfarbe hinzugeben und alles so lange köcheln lassen, bis daraus ein dickflüssiger Sirup entsteht und dieser klar wird. Währenddessen ein Backblech mit Backpapier auslegen – hier dürfen die kandierten Äpfel später trocknen.

#### Schritt 3

Nun jeweils einen Apfel in den Topf tauchen und den Apfel schwenken, bis er vollständig bedeckt ist. Wer möchte, kann den Apfel jetzt mit Streuseln verzieren. Dann zum Trocknen auf das Backpapier stellen. Diese Schritte wiederholen, bis alle Äpfel kandiert sind. Wenn alle Äpfel getrocknet sind, können sie serviert und genascht werden!

# GLÖGG

## SCHWEDISCHER GLÜHWEIN



### Für etwa 5 Tassen

- 6 Kardamom-Kapseln
- 4 Nelken
- 1 L trockener Rotwein
- 8 ml Korn
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 20 g frischer Ingwer
- 100 g Rosinen
- 50 g abgezogene Mandeln
- 1-3 Große Pomeranzenschale(n)

### Zubereitung

#### Schritt 1

Zuerst die Kardamomkapseln mit der breiten Seite eines Messers zerstoßen. Alternativ kann auch ein Mörser verwendet werden. Die Kardamomkapseln und Nelken in einen Teebeutel oder in ein kleines Teesieb geben.

#### Schritt 2

Rotwein, Korn, Zucker, Ingwer, Rosinen, Pomeranzenschalen und die Zimtstange mit den Gewürzen in einen Kochtopf geben und erhitzen. Den Glögg dabei mehrmals umrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

#### Schritt 3

Für den richtigen Genuss den Glögg über Nacht ziehen lassen. Danach die Gewürze durch ein Sieb entfernen. Liebhaber lassen die Rosinen drin, die nun einen fruchtigen Geschmack haben.

Vor dem Servieren den Glögg erhitzen (nicht kochen) und Mandeln in die Tasse geben.



# 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:  
MMS E-Commerce GmbH

Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt  
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta

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](mailto:koch-mit@mediamarkt.de)

Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

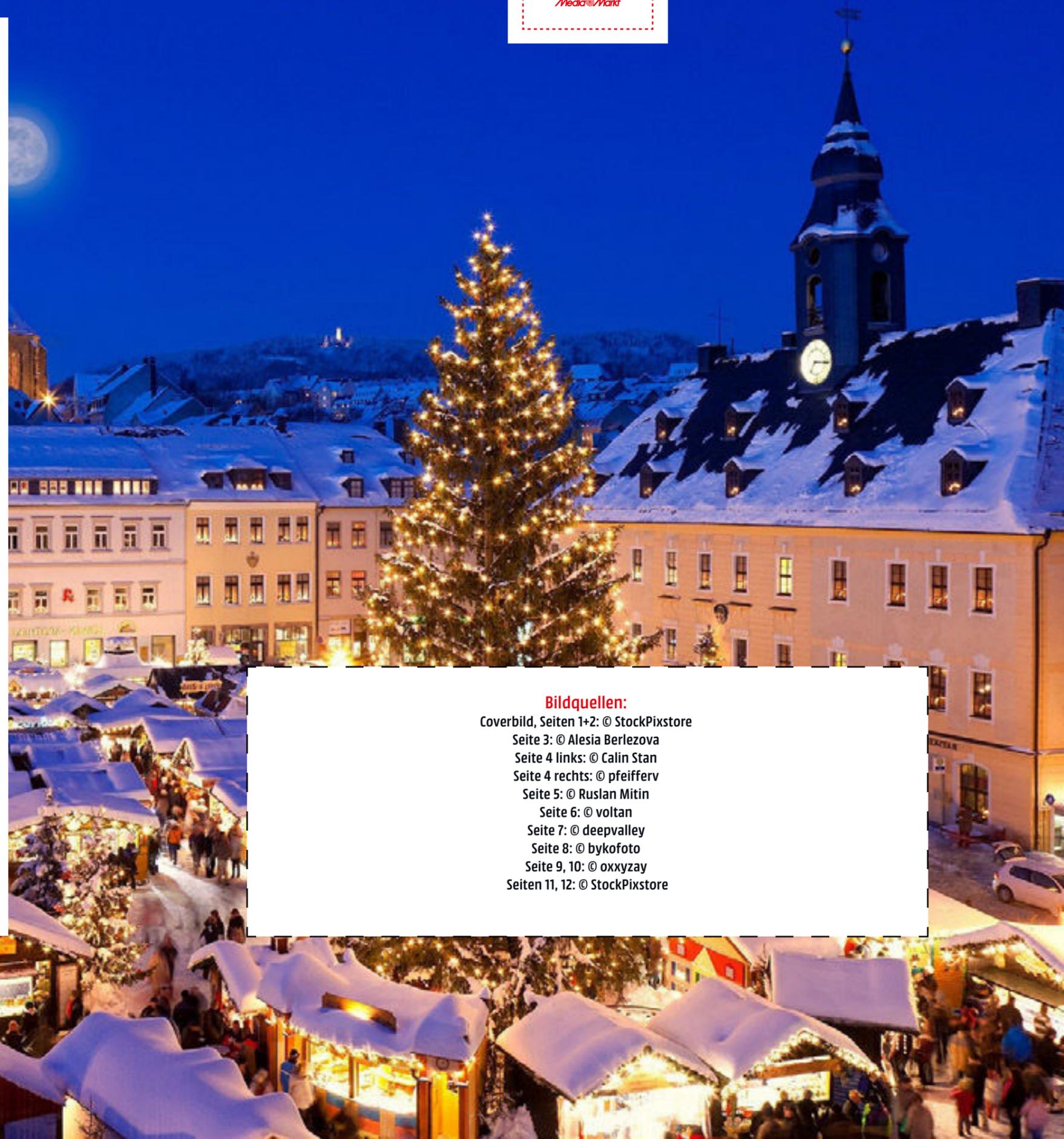
E-Mail an [Jugendschutz@media-saturn.com](mailto:Jugendschutz@media-saturn.com)

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: © StockPixstore

Seite 3: © Alesia Berlezova

Seite 4 links: © Calin Stan

Seite 4 rechts: © pfeifferv

Seite 5: © Ruslan Mitin

Seite 6: © voltan

Seite 7: © deepvalley

Seite 8: © bykofoto

Seite 9, 10: © oxyzay

Seiten 11, 12: © StockPixstore