Adventsbacken

Tradition aus der Küche

INHALT

01. Lebkuchen zum Ausstechen

02. Crinkle Cookies

03. Spritzgebäck

04. Florentiner

05. Nussschnecken

06. Bratäpfel

Endlich Zeit für Plätzchen und Kekse! Und was gibt es Schöneres im Advent, als zu backen und zu naschen. Jedes Rezept wurde in unserer Testküche gebacken, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

LEBKUCHEN
ZUM AUSSTECHEN

Für mehrere Bleche

- 500 g Roggenmehl
- 100 g Zucker
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Natron
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 250 g Honig
- 2 EL Wasser

Für die Dekoration

- 250 g Puderzucker
- wasserlösliche Lebensmittelfarben
- Milch oder Zitronensaft nach Bedarf
- bunte Perlen u.ä.
- evtl. einen Spritzbeutel

Zubereitung

Schritt 1
Mehl mit Zucker, Natron & Gewürz vermischen. Butter in Würfel schneiden, mit in die Schüssel geben, alles kräftig durchkneten. Honig mit Eiern und Wasser gründlich verrühren. Eine Mulde in das Mehlgemisch drücken, Honiggemisch hineingeben und alles vom Rand aus miteinander verkneten. Teig für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Schritt 2
Fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-5 mm dick ausgerollen. Lebkuchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Lebkuchen 10 – 12 Minuten backen.

Schritt 3
Nach dem Auskühlen Puderzucker in Tassen oder Schalen aufteilen und mit einigen Tropfen Farbe versehen. Anschließend teelöffelweise etwas Flüssigkeit unterrühren. Mit einem Spritzbeutel oder Pinsel die Lebkuchen nach Wunsch dekorieren.

CRINKLE COOKIES
mit Schoko

Für etwa 2 Bleche

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Etwas Salz
- 100 ml Öl
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 120 g Kakaopulver
- 250 g Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1
Öl mit den Eiern in eine Schüssel geben und verrühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker einrühren. Anschließend Kakao dazugeben und alles zu einem Teig verrühren.

Schritt 2
Nun Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Die trockenen Zutaten nun zu der Masse aus Schritt 1 geben und kurz verrühren. Den fertigen Teig abgedeckt für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3
Teig aus dem Kühlschrank nehmen und den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mit zwei Löffeln oder den Händen etwas Teig nehmen und zu kleinen Kugeln formen. Den Puderzucker in eine Schüssel geben und die Teigkugeln darin gründlich wenden. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Schritt 4
Die Crinkle Cookies für 10 Minuten in den Ofen schieben. Abkühlen lassen und in einer Schachtel aufbewahren, bis sie gegessen werden.

SPRITZGEBÄCK
klassisch

Für etwa 40 Kekse

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 500 g Weizenmehl
- ½ Pck. Backpulver
- Etwas Salz
- Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz, z.B. von Koenic
- Schokolade zum Verzieren

Zubereitung

Schritt 1
Butter in eine Schüssel geben und mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl hinzusieben und zusammen mit Salz sowie Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und über Nacht kühl stellen.

Schritt 2
Nun einen Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz versehen. Erst dann an das Stromnetz anschließen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Schritt 3
Teig in 4 Stücke teilen und zu dicken Rollen formen. Den Teig nun langsam durch den Fleischwolf drücken und die Gebäckschlangen langsam auf die bemehlten Arbeitsfläche führen. Anschließend die Schlangen teilen und nach Belieben formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 12 Minuten backen.

Schritt 4
Die fertigen Plätzchen auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und nach Belieben, z.B. mit Schokolade, verzieren.

FLORENTINER
mit Mandeln

Für etwa 1 Blech

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 30 g Honig
- 100 g Sahne
- 200 g Mandelblättchen
- 100 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

Schritt 1
Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Zucker, Vanillezucker und Honig hinzugeben, verrühren und die Mischung vorsichtig bei niedriger Temperatur anbräunen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Sahne mit in den Topf geben und die Masse unter Rühren erhitzen. Mandelblättchen hinzugeben und alles köcheln, bis es eindickt.

Schritt 2
Ofen auf 180 Grad vorheizen. Nun die Masse mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und anschließend für 15 Minuten in den Ofen schieben. Die Oberfläche sollte am Ende leicht gebräunt sein.

Schritt 3
Die Florentiner auf einem Rost abkühlen lassen. Währenddessen die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen lassen. Wenn die Florentiner hart geworden sind, mit einer Zange oder einer Gabel in die Kuvertüre tauchen und vorsichtig mit der freien Seite zurück auf das Rost legen. Fest werden lassen und genießen!

NUSSSCHNECKEN

Für etwa 12 Schnecken

- 500 g Mehl, 1 Pck. Trockenhefe
- 50 g Zucker
- Eine Prise Salz
- 200 ml lauwarme Milch
- 100 g Butter, 1 Ei

Für die Füllung

- 150 ml Milch
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Zucker, 1 TL Zimt
- 300 g gemahlene Haselnüsse

Für den Guss

- 200 g Puderzucker
- bis zu 4 EL Wasser

Zubereitung

Schritt 1
Mehl in eine Schüssel geben, Trockenhefe, Zucker & Salz hinzugeben. Milch in einem Topf erwärmen, Butter darin lösen. Mit dem Ei zum Mehl geben, alles zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde gehen lassen. Etwa 15 Minuten vor Ende der Gehzeit die Milch für die Füllung in einem Topf erhitzen. Darin den Vanillezucker und den Zucker lösen. Anschließend Haselnüsse und Zimt hineinrühren, alles kurz aufkochen lassen und den Topf vom Herd ziehen.

Schritt 2
Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Hefeteig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz zu einem Rechteck von ungefähr 20×50 cm Größe ausrollen. Nussfüllung großzügig darauf verteilen und am Rand etwas Platz lassen. Rechteck von der Längsseite her aufrollen und die Teigrolle in ca. 12 Teile schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 20 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Schritt 3
Puderzucker nach und nach mit dem Wasser verrühren bis ein Guss entsteht. Anschließend die Schnecken damit überziehen, trocknen lassen und servieren.

BRATÄPFEL
MIT MANDELN & ROSINEN

Für 4 Stück

- 120 ml Apfelsaft
- 4 EL Rosinen
- 4 säuerliche Äpfel
- 90 g Marzipanrohmasse
- 40 g gehackte Mandeln
- 50 g Butter
- 3 EL Honig
- 2 TL Zimt
- Vanillesauce zum Servieren

Zubereitung

Schritt 1
Die Rosinen für 1 Stunde in 5 EL Apfelsaft einweichen. Äpfel waschen und den oberen Teil wie einen Deckel abschneiden. Äpfel mit einem Esslöffel großzügig entkernen.

Schritt 2
Die Marzipanmasse in eine Schüssel bröseln. 40 g der Butter in Stücke schneiden und mit den Mandeln zum Marzipan geben. Alles verkneten und nach und nach die Rosinen dazugeben. Zum Schluss noch Honig und den Zimt hinzukneten.

Schritt 3
Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Füllung nun in die Äpfel drücken. Eine Auflaufform einfetten und die Äpfel hineinsetzen. Mit dem restlichen Apfelsaft übergießen und für 25 Minuten ohne Deckel backen.

Schritt 4
Nach 25 Minuten die Deckel wieder aufsetzen und weitere 10 Minuten backen. Noch warm mit Vanillesauce servieren.

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
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
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: © oxxyzay
Seiten 11, 12: © StockPixstore