

***Geschenke aus der Küche
versüßen die Adventszeit***

INHALT

01. Marzipan-Stollen
02. Dominosteine
03. Vanillekipferl-Likör
04. Panettone
05. Lebkuchenhaus

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt - Die gemütliche Zeit des Jahres hat begonnen! Und dazu gehören natürlich jede Menge süße Leckereien. Um deinen Liebsten die Adventszeit zu versüßen, haben wir hier tolle Rezepte für Geschenke aus der Küche zusammengestellt. Da ist garantiert für jeden die passende Nascherei dabei.

Koch-Mit wünscht guten Appetit!



MARZIPAN-STOLLEN

SAFTIG MIT ROSINEN



Zutaten

- 375 g Rosinen
- 4 EL Rum
- 150 ml Milch, lauwarm
- 375 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 Päckchen Trockenbackhefe
- 100 g Zucker & 1 Pck. Vanillezucker
- je 1 Msp. Zimt, Kardamom & Muskatblüte
- 1 Ei (Größe M)
- 250 g Butter
- 200 g Marzipanrohmasse
- je 50 g Orangeat & Zitronat
- 100 g Mandeln (gehackt)
- 50 g Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1

Rosinen mit Rum vermengen und über Nacht ziehen lassen.

Mehl, Hefe, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Kardamom, Muskatblüte & eine Prise Salz vermengen. Milch, Ei & 150 g weiche Butter dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

Schritt 2

Orangeat & Zitronat fein hacken. Rosinen abtropfen lassen. Marzipan durchkneten und ausrollen ca. 30 x 15 cm. Orangeat, Zitronat, Rosinen & Mandeln unter den Teig kneten.

Schritt 3

Teig ausrollen ca. 30 x 20 cm. Marzipan auf den Teig legen. Den Teig von der langen Seite aufrollen und zu einem Stollen formen. Stollen zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 4

45 Minuten backen. 100 g Butter schmelzen, warmen Stollen einpinseln und mit Puderzucker bestäuben. Kurz trocknen lassen und wiederholen bis Butter & Zucker aufgebraucht sind.



Dominosteine selber machen

Zutaten

Für das Gelee:

- 6 Blatt Gelatine
- 380 g Aprikosengelee
- 100 ml Wasser

Für den Teig:

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 TL Backkakao
- 2 TL Lebkuchengewürz
- ½ TL Hirschhornsalz
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Schritt 1

Rechteckige Auflaufform mit Folie auslegen. Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser legen. Fruchtgelee in einen Topf geben und mit dem Wasser glatt rühren. 2 Esslöffel des Gelees beiseite stellen, die brauchen wir später. Gelatineblätter gründlich ausdrücken und in den Topf geben. Unter ständigem Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sich die Gelatine gelöst hat. Masse in die vorbereitete Form geben. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

Ofen auf 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die trockenen Zutaten samt den Gewürzen vermischen, dann zu dem Eischäum geben und unterrühren, bis ein fester Teig entstanden ist. Diesen in eine eckige Form geben, glatt streichen und 20 Minuten backen.

Schritt 3

Marzipan, Puderzucker und Rum (oder Orangensaft) verkneten. Zwischen zwei Backpapieren zu einem Rechteck (so groß wie die Backform) ausrollen.

Zutaten

Für die Marzipanschicht:

- 300 g Marzipanrohmasse
- 100 g gesiebter Puderzucker
- 10-15 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Orangensaft

Für den Überzug:

- 350 g Schokolade (weiß, Vollmilch oder Zartbitter)
- 30 g Kokosfett, fest

Zubereitung

Schritt 4

Die aufgehobene 2 EL Gelee erwärmen. Den Teig mit der Hälfte des Gelees einpinseln und die festgewordene Geleemasse darauf legen. (Einfach verkehrtherum auflegen und die Folie erst danach abziehen). Darauf wieder etwas Gelee streichen und die ausgerollte Marzipanschicht darauf legen. Alles für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5

Die Dominosteine mit einem scharfen Messer in die gewünschte Größe schneiden.

Die Schokolade mit dem Kokosfett in einem Wasserbad schmelzen. Die Schokolade darf nicht heiß sein, wenn sie auf die Dominosteine kommt. Dominosteine mit der Schokolade überziehen, das geht am besten mit einem Esslöffel.

Wer mag, kann sie auch noch mit weiterer Schokolade in einer anderen Farbe, Goldstaub, oder ähnlichem dekorieren. Im Kühlschrank in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahrt, halten sich die Leckereien mindestens 1 Woche.



Vanillekipferl-Likör

Süße Verführung!

Zutaten

- 200 g Mandeln
- 600 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 200 ml Chantré
(oder ein anderer Weinbrand)

Zubereitung

Schritt 1

Mahle zuerst die Mandeln. Das geht am besten in einem Standmixer. Achte darauf, das sie möglichst fein zerkleinert werden. Gib sie dann in eine beschichtete Pfanne und röste sie kurz an.

Schritt 2

Kratze währenddessen die Vanilleschoten aus und gib Mark und Schoten in einen Topf. Gib die gerösteten Mandeln mit der Sahne und dem Zucker hinzu, rühre alles gut durch und lass es kurz aufkochen. Lass das Ganze danach etwas abkühlen.

Schritt 3

Gieß deine Mischung durch ein feines Sieb - noch feiner wird es durch einen Kaffeefilter oder ein Küchentuch. Rühre dann langsam den Chantré unter. Fülle deinen fertigen Vanillekipferl-Likör nun in eigene Flaschen.



Panettone

Hefegebäck aus Italien

Zutaten

- 100 ml lauwarme Milch
- 1 Würfel Hefe (oder 1 Pck. Trockenhefe)
- 100 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 500 g Mehl
- Mark einer Vanilleschote
- ½ TL Salz
- 5 Eier
- 50 ml Rum
- 250 g Butter
- je 80 g Orangeat & Zitronat
- 150 g Rosinen (oder Mandeln)

Zubereitung

Schritt 1

In einer kleinen Schale die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und 1 EL Zucker und 1 TL Mehl zugeben. Die Mischung für etwa 15 Minuten beiseite stellen.

Schritt 2

Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und Vanillemark vermischen, nach und nach Eier, Rum sowie 200 g weiche Butter unterkneten. Mit der Hefelösung zu einem glatten Teig verarbeiten, abgedeckt im 30°C warmen Ofen mindestens 1,5 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppelt haben, bevor du ihn weiter verarbeitest.

Schritt 3

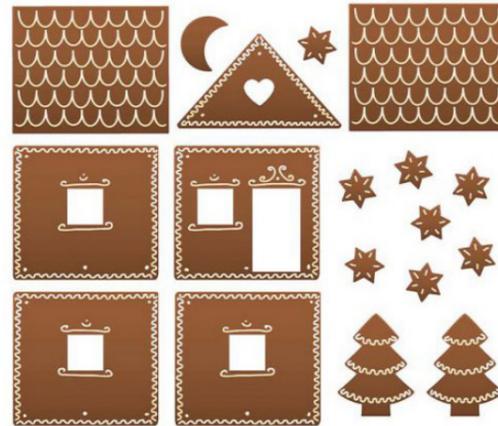
Orangeat, Zitronat und Rosinen in den Teig kneten. Teig rund formen und in eine gefettete Springform geben. Oben mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen. Nochmals abgedeckt für 45 Minuten im ausgeschalteten Ofen gehen lassen.

Schritt 4

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Panettone 45 Minuten backen. Die Panettone min. 10 Minuten auskühlen lassen, dann mit flüssiger Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

LEBKUCHENHAUS

TOB DICH AUS!



Zutaten

- 250 g Honig
- 160 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 600 g Mehl
- 1 TL Zimt
- ½ TL Nelke
- ½ TL Kardamom
- Eine Messerspitze Muskatnuss
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 3 EL Kakao
- 3 Eier
- 500 g Puderzucker
- Streusel, Kekse, Gummibärchen, o.ä.

Zubereitung

Schritt 1

Honig und Butter in einem Topf erhitzen. Nach und nach Zucker & Vanillezucker einrühren, bis er sich vollständig gelöst hat. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Schritt 2

Mehl mit Kakao, Zimt, Nelke, Kardamom, Muskatnuss & Zitronenschale vermischen. Ein Ei & Honigmasse dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für min. 3 Stunden in Folie gewickelt kalt stellen.

Schritt 3

Teig etwas aufwärmen lassen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Alle Teile für das Lebkuchenhaus ausschneiden. Dabei auch eine Lebkuchenplatte als Boden zuschneiden.

Schritt 4

Die Teile des Lebkuchenhauses für 15 Minuten kalt stellen. Währenddessen den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Lebkuchen für 18 Minuten backen. Für den Zuckerguss 2 Eier trennen, das Eiweiß aufschlagen & nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Dann das Haus mit dem Guss zusammenbauen und dekorieren!





Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Dr. Karsten Wildberger, 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:
Dr. Karsten Wildberger, 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 MMS E-Commerce 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:

Seite 1+2: [@stock.adobe.com/yellowj](https://stock.adobe.com/yellowj)
Seite 3: [@stock.adobe.com/Rozmarina](https://stock.adobe.com/Rozmarina)
Seite 4: [@stock.adobe.com/chandlervid85](https://stock.adobe.com/chandlervid85)
Seite 5+6: [@iStock.com/GraDesign](https://iStock.com/GraDesign)
Seite 7: [@iStock.com/Mizina](https://iStock.com/Mizina)
Seite 8: [@stock.adobe.com/fahrwasser](https://stock.adobe.com/fahrwasser)
Seite 9: [@stock.adobe.com/zatevakhin](https://stock.adobe.com/zatevakhin) & [@stock.adobe.com/PeterHermesFurian](https://stock.adobe.com/PeterHermesFurian)
Seite 10: [@stock.adobe.com/MichaelaBrandl](https://stock.adobe.com/MichaelaBrandl)
Seite 11+12: [@gettyimages/Rike_](https://gettyimages.com/Rike_)