

Weihnachtsgebäck

Zur Vorweihnachtszeit, wenn der Winter so langsam seinen Einzug hält, die Tage kurz und grau, und die Abende lang werden, zieht man sich gerne ins warme, gemütliche Heim zurück. Dies ist auch die Zeit, in der es nun beginnt, verführerisch nach Plätzchen zu riechen. Denn was wäre die lange Wartezeit bis zum Weihnachtsabend für die Kleinen und Großen ohne diese Leckereien.

In diesem Jahr habe ich mit meiner 9-jährigen Nichte zwei neue Plätzchenrezepte ausprobiert. Da wir die Rezepte gut finden, geben wir sie gerne weiter. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Backen, eine schöne Vorweihnachtszeit, und lassen Sie es sich schmecken.



Mandelherzen



Zutaten:

1	Eigelb
100 g	Zucker
etwas	Vanillearoma oder Vanillezucker
250 g	Butter oder Margarine
100 g	geschälte, gemahlene Mandeln
350 g	Mehl

Zubereitung:

Alle Zutaten in dieser Reihenfolge zu einem Mürbeteig verarbeiten, in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig (am besten zwischen Klarsichtfolie) ½ cm dick ausrollen, Herzen ausstechen und z.B. mit 1 abgezogenen Mandel belegen.

Bei 200 °C etwa 10 Minuten backen.

Wir wollten etwas Abwechslung und haben außerdem einige Herzen nach dem Backen mit Marmelade bestrichen und zusammengesetzt und andere mit Zuckerguss bepinselt und mit Schokostreusel dekoriert.



Braune Adventsringe

Dieses Rezept für dunkle Adventsringe ist würzig, knusprig und nicht zu süß.

Der Zitronenguss, mit dem man das Gebäck überzieht, passt gut als Kontrast zur dunklen Teigmasse. Wer mag, kann den Zuckerguss statt mit Zitrone auch mit etwas Rum anrühren. Das schmeckt auch sehr gut.

Zutaten für den Teig:

125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 großes Ei Gr. L
2 EL flüssiger Honig
1 TL Zimtpulver
1 EL dunkler Kakao
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 gehäufter TL Backpulver

Zuckerguss:

80 g Puderzucker
ca. 3 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Mehl mit einer Prise Salz, Backpulver, Kakao und Zimt mischen. In die Mitte eine Mulde eindrücken. Den Zucker, das Ei (Gr. L) und den Honig einfüllen. Ringsum die Butter oder Margarine in kleinen Stücken legen.

Von der Mitte beginnend, rasch einen Mürbteig kneten. Den Teig für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen, Ringe ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Wenn man keine passende Ausstechform hat, kann man ein schmales Trinkglas und für die Mitte eine kleinere Form mit einem Durchmesser von 2,5 cm benutzen. Erst mit der großen Form ausstechen, aufs Blech legen und danach die Mitte ausstechen.

Den Backofen auf 175 ° C vorheizen und die Ringe etwa 15 Minuten backen.

Nach dem Backen mit dem Zuckerguss bestreichen. Die Ringe eignen sich auch gut, um sie als essbare Dekoration an ein Geschenk oder den Weihnachtsbaum zu hängen.



Ulrike Back



クリスマスクッキー

クリスマス前の時期に向かって、冬がゆっくりと到来し、日は短く、薄暗くなり、夜が長くなると、人々は暖かく居心地の良い我が家に引きこもりたくなります。心をそそるクッキーの香りがただよい始めるのもこの時期なのです。クリスマスイブを待つ長い時間、子どもも大人もこの美味しいお菓子無しにはどう過ごせばいいのでしょうか。

今年、私は9歳の姪っ子と新しいクッキーのレシピを2種類作ってみました。とてもおいしいレシピだと思ったので、皆さんにもお伝えしたくなりました。クッキー作りを楽しんで、良い待降節のときをお過ごしください。そして、お口に合いますように。



アーモンドプードル入りのハート型クッキー

材料：



卵黄	1 個
砂糖	100 g
バニラ香料少々	または バ
ニラシュガー	
バター または マーガリン	250 g
アーモンドプードル	100 g
小麦粉	350 g

作り方：

全ての材料をこの順番に混ぜてクッキー生地を作り、ラップで巻いて、約1時間冷蔵庫で休ませる。

この生地（ラップにはさむのが望ましい）を 1/2 cm の厚さに伸ばし、ハート形に抜き、飾りとして例えば皮なしのアーモンドの1粒をのせる。

200°Cのオーブンで約10分焼く。

私たちは色々なバージョンにしたいと思ったので、いくつかのクッキーには、焼きあがった後、マーマレードを塗って重ねたり、また他のクッキーにはアイシングを刷毛で塗って、チョコスプレーで飾ったりしました。



褐色のアドベツ・リング

この黒みがかったアドベツ・リングは、スパイシーでサクサクの、甘さが控えめのレシピです。

クッキーに塗ったレモン味のアイシングは、黒っぽい生地にコントラストをつけるのにぴったりにです。お好みでレモンの代わりにラム酒少々をアイシングに混ぜ合わせることもできます。それも美味しいですよ。

生地材料：

バター または マーガリン	125 g
砂糖	125 g
卵 L玉	1 個
蜂蜜	大さじ 2
シナモン粉	小さじ 1
純ココア	大さじ 2
小麦粉	250 g
塩	ひとつまみ
ベーキングパウダー	小さじ山盛り 1 杯



アイシング：

粉砂糖	80 g
レモン果汁	小さじ約 3 杯

作り方：

小麦粉、ひとつまみの塩、ベーキングパウダー、ココア、シナモンを混ぜる。真ん中にくぼみを作る。砂糖、卵（L玉）、蜂蜜をその中にいれる。周囲に小さく切ったバターかマーガリンを置く。

真ん中から混ぜ始めて素早くクッキー生地にならぬ。生地を約 1 時間冷蔵庫で休ませる。その後、打ち粉をした作業台の上で、生地を約 1/2cm の厚さに伸ばす。リングをくり抜き、クッキングペーパーを敷いた天板に並べる。

ちょうどよいリング型が無い場合は、細めのグラスと、真ん中をくり抜くのに、グラスより一回り小さめの直径 2, 5cm の型を使って下さい。まず大きな型でくり抜き、天板に載せてから、真ん中をくり抜く。

オーブンを 175°C に予熱し、リングを約 15 分焼く。



焼いた後、アイシングを塗る。リングは食べることの出来る飾りとしてプレゼントにつけたり、クリスマスツリーに掛けることもできます。

Ulrike Back
(鎮西恭仁子)