

Heizt den Ofen an!

Nicht nur in der Dezember-Ausgabe von „das Netz“, sondern auch hier präsentieren wir Ihnen ganz besondere „*WEIHNACHTLICHE KÖSTLICHKEITEN*“, nämlich die Lieblingsrezepte von Henkel-Pensionären – zum Ausprobieren und Genießen.

WEIHNACHTSSTOLLEN

von Gerd Wolf

ZUTATEN:

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
175 g Butter
200 g Rosinen
2 EL Rum
100 g Orangeat
100 g Zitronat
1 Fläschchen Zitronenöl
1 Fläschchen Bittermandelöl
2 Eier
250 g Sahnequark
175 g gemahlene Haselnüsse

ca. 200 g Butter zum Bestreichen

Dekoration: Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Rosinen über Nacht in Rum einweichen. Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und gut durchkneten. Zu einem großen oder zu zwei kleinen Stollen formen und bei 200 Grad auf mittlerer Schiene backen. Zwischendurch – etwa alle 15 Minuten – mit zerlassener Butter bepinseln. Die Stollen bereits nach 20 Minuten mit Alu-Folie abdecken. Die Backzeit für die kleinen Stollen beträgt insgesamt etwa 45 Minuten, für den großen Laib gut eine Stunde. Tipp: Garprobe mit Stricknadel oder Holzspieß.

Nach Ende der Backzeit nochmals mit Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen. Nach dem Auskühlen in Alufolie wickeln und bis zum ersten Anschnitt mindestens drei Wochen kühl lagern.

OSTPREUSSISCHE PFEFFERKUCHEN

von Werner Hohnholt

ZUTATEN:

500 g Mehl
125 g Honig
125 g Zuckerrübensirup
250 g Zucker
250 g Margarine
1 g Nelkenpulver
2 g Zimt
1 ½ g Kardamom
5 g Pottasche
1 TL Cognac

Dekoration: abgezogene, halbierte Mandeln

ZUBEREITUNG:

Honig und Sirup leicht erwärmen, die Gewürze bis auf die Pottasche zugeben. Fett und Zucker schaumig rühren, erkaltete Gewürzmasse zugeben, Mehl unterrühren. Pottasche in Cognac auflösen, in den kalten Teig einarbeiten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag den Teig ausrollen, je dünner, umso besser. Mit dem Teigrad Rauten schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und in jede Raute eine halbe Mandel drücken.

Bei ca. 140°C zehn bis zwölf Minuten backen. Am Ende der Backzeit sind die Plätzchen noch weich, sie erhärten beim Abkühlen.

FESTLICHES DESSERT: BUTTERMILCHMOUSSE MIT APFEL-ZIMTSPALTEN

von Josef Hartl

ZUTATEN.

für 6 Personen:

200 g kalte Buttermilch
3 Blatt weiße Gelatine*
1 unbehandelte Limette
240 g kalte Schlagsahne
4 säuerliche Äpfel
1 EL Butter + 1 EL Zucker
0,1 l Apfelsaft + eine geringe Menge gemahlene(n) Zimt

* Tipp: In guten Reform- oder Naturkostläden gibt es auch vegetarische Blattgelatine.

ZUBEREITUNG:

Eine Metallschüssel eine halbe Stunde vor Zubereitungsbeginn in den Kühlschrank stellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.

Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, Saft auspressen.

Die Buttermilch in der kalten Schüssel mit dem Zucker verrühren.

Gelatine ausdrücken, im Limettensaft leicht erwärmen und in die Buttermilch rühren, Limettenabrieb zufügen.

Am besten die Schüssel wieder in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne steif schlagen und unter die nun leicht gelierende Buttermilch ziehen.

In Förmchen, (am besten aus Metall) füllen und mindestens zwei Stunden durchkühlen lassen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten teilen.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen, die Apfelspalten zufügen und durchschwenken, mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen, mit dem Apfelsaft ablöschen und ganz leicht einkochen lassen.

Die Buttermilchmousse auf Teller stürzen, mit den Apfelspalten umlegen, etwas Saft angießen und mit gemahlenem Zimt bestreuen.

Wer will, kann das Ganze mit in Rum eingelegten und abgetropften Rosinen garnieren.

OMA HASSEL'S SPRITZGEBÄCK

von Frauke Wimmer

ZUTATEN:

500 g Mehl
250 g Zucker
1 Prise Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
125 g gemahlene Mandeln
375 g Butter
¼ Tonkabohne (fein gerieben) oder Mark von 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu Teig verkneten, mindestens eine Nacht durchkühlen lassen.
Backbleche mit Backpapier belegen.

Mit Hilfe eines Fleischwolfs oder eines entsprechenden Küchenmaschinen-Aufsatzes den Teig portionsweise zu Spritzgebäck verarbeiten und die Plätzchen auf den Backblechen platzieren. Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten backen, bis die Plätzchen ein wenig Farbe angenommen haben.

VANILLEKIPFERL

von Gabriele Kraus

ZUTATEN:

250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
2 Eier
Mark von 1 Vanilleschote
2 Päckchen Vanillezucker

Dekoration: Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem weichen Knetteig verarbeiten, diesen ausrollen, kurze Streifen abschneiden und diese zu kleinen Hufeisen (Kipferl) formen.

Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Minuten backen (die Kipferl sollen hell bleiben).
Abkühlen lassen und erst kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

FLORENTINER

von Ilse Schrieber

ZUTATEN:

1 unbehandelte Zitrone
1 Vanillestange
400 g Schlagsahne
30 g Butter
150 g dunkler Zucker (Rohrzucker oder Basterdzucker)
3 EL Mandellikör
400 g gehobelte Mandeln
4-5 EL Mehl

Dekoration: 200 g dunkle Kuvertüre

ZUBEREITUNG:

Zitrone und Vanillestange unter warmem Wasser abwaschen, danach gut trocknen lassen. Die Schale der Zitrone abraspeln, den Saft auspressen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark vorsichtig herausschaben. In einem Topf Sahne, Butter, Zucker, Zitronensaft und Schalenraspel, Vanillemark sowie die ausgekratzte Schotenschale erhitzen und ein paar Minuten köcheln lassen. Anschließend den Topf wegstellen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

In einer Schüssel gehobelte Mandeln und Mehl gründlich mischen. Die leere Vanilleschote aus der nun nicht mehr heißen Sahnemischung herausfischen, Mandellikör einrühren und zum Schluss das Mandel-Mehl-Gemisch gut in die Flüssigkeit einarbeiten. Die Masse für mindestens zwei Stunden kühl stellen. Dann mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, leicht flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C goldgelb backen (Backzeit ca. 10-15 Minuten), danach abkühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad oder in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen und glatt rühren. Jedes Plätzchen auf der Rückseite mit Kuvertüre bestreichen und trocknen lassen.

FRUCHTIG-FRISCHE SEKTTORTE

von Heide-Marie Friesendorf

ZUTATEN:

225 g Löffelbiscuit
125 g Butter
0,75 l Sahne
2 Piccolo-flaschen Sekt
2 Tüten Aranca Zitronen-Geschmack (Dr. Oetker)
5 reife Kiwis

ZUBEREITUNG:

Löffelbiscuit zerbröseln und mit der weichen Butter vermischen. Auf den Boden einer Springform (26 Zentimeter) geben und eine Stunde im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Sahne in einem Rührbecher steif schlagen.

In einer Schüssel den Sekt und das Zitronenpulver verrühren, dann vorsichtig die geschlagene Sahne unterheben.

Auf den erkalteten Boden geben und glattstreichen.

Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Auf die Torte legen und noch einmal zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.