

Mandeln, Zimt und Kerzenschein: **Eine winterliche Kuchenreise durchs Münsterland**

Weihnachtstorte von Heike Kukla-Averbeck aus Münster-Sprakel

Zutaten für den ersten Boden:

50 g gehackte Mandeln
200 g Gewürzspekulatius
125 g weiche Butter

Zutaten für den zweiten Boden:

4 Eier
4 Esslöffel heißes Wasser
200 g Zucker
200 g gemahlene Walnüsse
40 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Kakao

Zutaten für die Füllung:

400 g Preiselbeermus
750 ml Sahne
3 Päckchen Vanillinzucker
3 Päckchen Sahnesteif
ca. 50g dunkle Schokoladenkuvertüre
200 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
Walnusshälften
etwas Kakao

Zubereitung:

Für den ersten Boden gehackte Mandeln in einer Pfanne rösten. Spekulatius zerbröseln und mit Mandeln und Butter mischen. Masse auf eine Tortenplatte mit Tortenring (Springform 28 cm) geben, fest andrücken und kalt stellen. Dieser Boden wird nicht gebacken.

Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Für den zweiten Boden Eier mit Zucker und heißem Wasser sehr schaumig schlagen. Dann Walnüsse, Mehl, Backpulver und Kakao vorsichtig unterheben. Teig in eine Springform füllen (28cm Ø). Boden im vorgeheizten Ofen circa 30 Minuten backen. Boden auskühlen lassen. Boden waagrecht durchschneiden.

Den Spekulatiusboden mit Preiselbeermus bestreichen, den ersten Bisquitboden auflegen und fest andrücken. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif fest schlagen. Etwas Sahne für die Verzierung aufsparen. Den Rest der Sahne in zwei Portionen aufteilen und auf den ersten Bisquitboden eine Portion Sahne streichen. Den zweiten Bisquit aufsetzen und die zweite Portion Sahne auf dem Boden verstreichen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen Klarsichtfolie zu einer runden Platte ausrollen. Die Platte sollte den Durchmesser der Springform haben. In der

Mitte mit einem kleinen Glas einen Kreis ausstechen. 16 Tortenstücke markieren und mit einem scharfen Messer ausschneiden. Wer hat, kann dafür auch einen Tortenteiler verwenden. Die Marzipanstücke von der Spitze her aufrollen und nacheinander als Marzipandecke auf die Torte legen. Den Kreis in der Mitte mit Kakao bestäuben. Etwas Kuvertüre auflösen und dünne Fäden auf die Marzipandecke spritzen. Auf jedes Marzipanstück einen Sahnetuff mit einer Walnusshälfte setzen.

Spekulatius von Willi Wolke aus Ostbevern

Zutaten:

750 g Butter (Zimmertemperatur)
300 g weißen Zucker
300 g braunen Vollrohrzucker (macht die Spekulatius besonders knusprig)
15 g Salz
200 g Vollmilch
3 g Ammonium (auch bekannt unter dem Namen Hirschhornsalz)
1,5 kg Mehl Typ 550 (das Mehl darf nicht zu fein sein, Vollkornmehl ist auch gut geeignet)
30 g Spekulatiusgewürze, zusammengesetzt aus je 6 g Kardamom, Nelken, Zimt, Anis, Marzis-Blüte (alternativ Muskatnuss)
Für die Form ein Spekulatius-Holz und Draht, alternativ Silikon-Formen für Spekulatius

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter mit dem weißen und dem braunen Zucker und Salz verkneten bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Das Ammonium in der Milch auflösen, schlückchenweise zum Teig geben und verkneten. Die Spekulatiusgewürze zum Mehl geben und das Mehl-Gewürzgemisch unter den nassen Teig arbeiten. Den fertigen Teig zu einer Wurst in Länge des Holzbrettes formen und einige Stunden kalt stellen.

Die Teig-Wurst auf die Motivseite des Spekulatiusholzes legen und mit den Daumen fest andrücken. Dann mit dem dazugehörigen Draht zwischen Brett und Teigmasse entlang fahren und den überschüssigen Teig abnehmen. Das Holz über einem Backblech umdrehen und die Spekulatiusmotive herausklopfen.

Bei 200 Grad Umluft goldbraun backen, das dauert ca. 8 Minuten.

Marseiller Torte von Walter Suwelack aus Warendorf

Zutaten für die Teigkugeln:

200 g Zucker
100 g flüssige Butter
4 Eigelb
2 ganze Eier (Größe M)
500 g Mehl
500 g Butterschmalz (zum Frittieren)

Zutaten für die Gewürzmischung:

100 g gemahlene Mandeln
100 g Zitronat

100 g Orangeat
15 g Zimt
4 g gemahlene Nelken
5 g Kardamom
2 g gemahlener Piment

Zutaten für den Sirup:

800 g Zucker
250 ml Wasser
50 ml Rosenwasser (aus der Apotheke)

Zubereitung:

Zucker, Butter, Eigelb und ganze Eier sehr schaumig schlagen. Das Mehl nach und nach dazugeben und mit Knethaken gut durcharbeiten. Den Teig etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig etwa einen bis eineinhalb Zentimeter dick ausrollen und in etwa 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Aus den Würfeln mit den Händen kleine Kugeln formen. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Kugeln in dem heißen Schmalz portionsweise goldgelb backen. Die fertigen Kugeln mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Gewürzmischung alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen.

Nun Wasser und Zucker in einem Topf zu einem dünnflüssigen Sirup verkochen. Das Rosenwasser hinzufügen. Außerdem die Gewürzmischung in die kochende Zuckerlösung geben. Alles gut durchrühren, die Teigkugeln dazugeben und vorsichtig unterheben. Alles zusammen kurz aufkochen. Die Masse sollte nun so dickflüssig sein, dass sie nicht aus der nun benötigten Springform (28 cm) auslaufen kann.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Beim Abkühlen wird die Masse schon relativ schnell fest.

Die Marseiller Torte bleibt mehrere Stunden oder auch über Nacht in der Form. Zum Herausnehmen mit einem in heißes Wasser getauchten Messer am Rand der Form entlangfahren. Nun ist die Marseiller Torte zwar fertig, aber noch nicht bereit, verspeist zu werden. Sie muss noch mehrere Tage, am besten sogar Wochen, offen stehen, um ihr Aroma vollkommen zu entwickeln. Nach dem Rezept von Walter Suwelacks Großmutter wird sie sogar vier Wochen vor dem Verzehr zubereitet. Man kann aber auch schon nach mehreren Tagen davon kosten. Wichtig ist, dass die Torte immer offen steht und nicht etwa in Plastiktüten gepackt wird. So würde sie nämlich schimmeln. Wenn sie über die Lagerzeit zu hart geworden sein sollte, kann man sie mit Rosenwasser bestreichen, um sie wieder etwas weicher zu machen. Noch ein wichtiger Hinweis: Auch wenn Name und Aussehen darauf hindeuten, die „Marseiller Torte“ ist keine Torte im herkömmlichen Sinn. Zum einen wäre ein ganzes Tortenstück eine sehr üppige Portion, zum anderen würde es vermutlich auch nicht gelingen, ein solches aus der Torte herauszuschneiden, da die Masse relativ trocken und brüchig wird. Man serviert die „Marseiller Torte“ in fingerdicken Scheiben oder Bröckchen, in Optik und Konsistenz vielleicht am ehesten vergleichbar mit dem italienischen Mandelgebäck Cantuccini.

Winterliche Brownies von Tanja Averbek-Stübe und Ulrike Strotmann aus Telgte

Zutaten für ein Blech (ca. 24 Stück)

Für den Teig:

350 g weiche Butter
480 g Zucker
120 g ungesüßtes Kakaopulver
100 ml Zuckerrübensirup
½ TL Salz
6 Eier
180 g Weizenmehl

Für die Glasur:

120 g weiche Butter
520 g Puderzucker
60 g ungesüßtes Kakaopulver
2 TL Vanillezucker
200 g Doppelrahmfrischkäse
1 EL heißer Kaffee

Für die Deko:

ganz nach Geschmack z. B. Walnüsse, Karamellbonbons und Marshmallows

Zubereitung:

Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen, Kakao, Sirup und eine Prise Salz unterrühren. Nach und nach die Eier und schließlich das Mehl dazu geben. Wenn alles gut verrührt ist, den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 30 Minuten backen. Mit einem Holzstab eventuell schon einige Minuten vorher kurz testen, ob der Teig schon gar ist. Er darf noch leicht klebrig sein.

Für die Glasur Butter, Puderzucker, Kakao und Vanillezucker verrühren. Den Frischkäse und den Kaffee dazu geben. Die cremige Glasur auf den ausgekühlten Teig streichen.

Dekorieren kann man die Brownies ganz nach Geschmack. Für die winterliche Variante werden hier Walnüsse, klein geschnittene weiche Karamellbonbons und kleine Marshmallows verwendet.

„Scones“ – Englische Teebrötchen von Barbara Tillmann und Beate Vogelberg aus Emsdetten

Zutaten

225 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
40 g Butter
1 ½ TL Puderzucker
110 ml Milch
1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver und dem Puderzucker vermischen. Die weiche Butter stückchenweise einreiben, die Prise Salz dazugeben. Langsam Milch hinzufügen und unterkneten bis der Teig geschmeidig ist.

Teig auf eine Dicke von etwa 2 cm ausrollen. Mit einem Scones-Ausstecher oder Glas so viele Scones wie möglich ausstechen.

Scones auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Mit Mehl bestäuben oder mit Milch bestreichen. Auf mittlerer Schiene bei 220° Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Scones abkühlen lassen, mittig aufbrechen. Mit einem Löffel zuerst englische „clotted cream“ (alternativ Sahne oder Mascarpone) aufstreichen und darauf Erdbeermarmelade.

Tipp: Erdbeermarmelade selbstmachen! Dazu 450 g gefrorene Erdbeeren und 225 g Erdbeer-Gelierzucker über Nacht auftauen und ziehen lassen. 5-6 Blätter Minze dazugeben und 5 Minuten aufkochen bis der Zucker mit den Erdbeeren geliert.

Maronencremetorte von Adele Böinghoff aus Dülmen-Buldern

Zutaten für den Boden:

600 g Maronen für 340 g Maronenpüree
50 g Butter
12 Eigelbe
8 Eiweiß
80 g fein geriebene Mandeln
80 g Biskuitbrösel
40 g Mehl
Mark einer halben Vanilleschote

Zutaten für die Buttercreme:

750 ml Milch
110 g Vanillepuddingpulver
400 g Butter
150 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Maronen 5 Minuten kochen, aus dem Wasser nehmen und mit einem scharfen Messer kreuzweise die Schale einschneiden und die Marone daraus lösen. Dunkle und glasige Stellen abschneiden. Die Maronen pürieren und die Hälfte des Pürees zur Seite stellen.

Das Püree und mit weicher Butter schaumig rühren. Nach und nach 12 Eigelbe dazugeben. Mandelmehl, Biskuitbrösel, Mehl und Vanillemark gut in die Masse einarbeiten. Das steif geschlagene Eiweiß von 8 Eiern am Schluss nur noch unterheben.

In einer runden Springform (26 oder 28 cm Durchmesser) bei 160 Grad Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen.

Den Boden auskühlen lassen und dann waagrecht zweimal durchschneiden, so dass drei Böden entstehen.

Für die Buttercreme kalten Vanillepudding verwenden. Zunächst Butter und Puderzucker schaumig rühren und den kalten Pudding nach und nach dazugeben. Maronenpüree nach Geschmack hinzufügen. Auf jeden Fall etwas Püree für die Verzierung zurückhalten.

Die Böden mit Buttercreme füllen, die Oberfläche und den Rand ebenfalls mit der Creme einstreichen und dann die Torte mit Kuvertüre überziehen.

Aus dem restlichen Maronenpüree kleine Kügelchen formen. Durch die Zugabe von Puderzucker wird das Püree modellierfähiger. Die Kugeln leicht eindrücken und mit flüssiger Kuvertüre überziehen. Erkalten lassen und reihum auf der Torte verteilen,

so dass jedes Stück eine aus Püree geformte Marone bekommt. Nach Geschmack zusätzlich mit einer Mischung aus Maronencreme und Sahne verzieren.

Tipp: Die Maronencremetorte einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. So schmeckt sie noch leckerer.

Süßkartoffelmuffins von Lena und Hannah Puke aus Münster-Wolbeck

Anmerkungen: Die Maßeinheit Tasse (amerikanisch „Cup“) entspricht einem Volumen von knapp 250 ml.

Zutaten für den Teig (ergibt etwa 18 Stück):

1 Tasse Haferflocken
1 Tasse Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 TL Zimt
1/2 TL Muskat
1 Tasse gekochte und zu Brei zerdrückte Süßkartoffel
3/4 Tasse brauner Zucker
1/3 Tasse neutrales Öl
1/4 Tasse Milch
1 Ei
1 TL Vanille-Aroma
1/2 Tasse Schokostückchen

Zutaten für das Topping:

1/4 Tasse Haferflocken
1/4 Tasse Mehl
1/4 Tasse brauner Zucker
1 EL geschmolzene Margarine oder Butter
1 TL Vanille-Aroma

Zubereitung:

Die Süßkartoffel schälen, in kleine Stückchen schneiden und weich kochen, so dass man sie mit einer Gabel zu Brei zerdrücken kann. In der Regel reicht für die Menge, die hier benötigt wird, eine Süßkartoffel.

Die trockenen Zutaten werden vermischt: also die Haferflocken, das Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Muskat. Nun den Süßkartoffelbrei dazu geben. Außerdem den Zucker, das Öl, die Milch, ein Ei und Vanille-Aroma. Alles zu einem glatten Teig verrühren und zum Schluss die Schokostückchen unterheben.

Die Muffinform einfetten oder mit kleinen Papierförmchen auslegen und den Teig verteilen. Die einzelnen Förmchen sollten nur zu etwa zu 3/4 gefüllt sein, denn es fehlt noch ein Topping.

Dafür die entsprechenden Zutaten (Haferflocken, Mehl, Zucker, Margarine und Vanille-Aroma) gut miteinander vermischen. Diese Masse nun auf den Teig geben. Die Muffins backen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten.