

Mit Gewürz und Glitzer - Weihnachtsbäckerei im Münsterland

Spritzgebäck und Tannenbaum

Von Familie Hundt aus Münster-Wolbeck

Zutaten:

1 kg Mehl
1 TL Backpulver
500 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
600 g Butter oder Margarine
2 Eier
Für die Keksglasur:
1 Päckchen Puderzucker
Saft einer Zitrone
Zuckerperlen und Streusel nach Belieben
Für den Tannenbaum:
½ Päckchen Puderzucker
1 Eiklar
grüne Lebensmittelfarbe
Zuckerperlen

Zubereitung:

Erst die trockenen Zutaten vermengen, dann die kalte Butter und die Eier mit den Händen unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen für mindestens eine Stunde kalt stellen, besser über Nacht in den Kühlschrank.

Den Teig durch den Fleischwolf drehen - mit wechselnden Aufsätzen - und in Form von Sternen, Kringeln und Buchstaben auf das Backblech legen. Die Kekse bei 180° Umluft ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für den Aufstell-Tannenbaum Schablonen anfertigen und die beiden Teile aus dem Teig entsprechend backen. Ein Eiklar mit Puderzucker steif schlagen und ein wenig (ca. eine Messerspitze) grüne Lebensmittelfarbe hinzufügen. Die beiden gebackenen Tannenbaumteile mit der grünen Lasur bestreichen, mit Zuckerkugeln verzieren und vorsichtig zusammen-stecken. Danach auch die Rückseiten verzieren.

Bratapfel-Muffins

Von Jana Ben Achour und Jutta Eberth aus Münster

Zutaten für ca. 12 Stück

Für den Teig:

80 g Mandeln (gehackt)
1 Vanilleschote
150 g Butter, weich
80 g Zucker, weiß
20g Zucker, braun
2 m.-große Eier
220 g Mehl
1 TL Zimt, gestrichen

150 ml Milch
1 TL Backpulver

Für die Füllung:

3 mittelgroße Äpfel (nicht zu süße Sorten, z.B. Boskop)
1 gestrichener EL weißen Zucker
1 gestrichener EL braunen Zucker
Prise Zimt

Für das Topping:

400 g Sahne
2 Pck Sahnesteif
ca. 1 Fläschchen Butter-Vanille Aroma
Zimt

Zubereitung

Die Äpfel schälen, das Gehäuse entfernen und in kleine Stückchen schneiden. In einem Topf mit 1-2 EL Wasser ca. 5 Minuten köcheln, Zucker und Zimt hinzugeben. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einer Pfanne einen EL Butter erhitzen, die gehackten Mandeln unter gelegentlichem Rühren für ca. 2 - 3 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Anschließend vom Herd nehmen. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs teilen und aus beiden Hälften das Mark schaben. Anschließend in eine Schüssel zur der weichen Butter den Zucker, den Zimt und das Vanillemark geben und mit dem Schneebesen des Rührgeräts zu einer cremigen Masse verrühren. Währenddessen die beiden Eier einzeln einrühren.

In einer anderen Schüssel das Mehl und das Backpulver miteinander vermischen. Diese Mehlmischung im Wechsel n mit der Milch zu der cremigen Masse geben. Nun die gerösteten Mandeln in den Teig rühren.

Die Muffinform mit Butter einstreichen und gleichmäßig mit dem Teig befüllen. Der Teig geht noch auf, die Förmchen müssen also nicht bis zum Rand voll sein. Die Muffins bei 180 Grad für 25 bis 30 Minuten backen.

Während die Muffins im Ofen sind, kann mit dem Topping begonnen werden. Dafür die Sahne kurz aufschlagen und dann den Sahnesteif dazugeben. Beides kurz vermischen und anschließend 1 TL Zimt und etwas weniger als eine Flasche von den Butter-Vanille-Aroma hineingeben. Solange mit dem Rührgerät rühren bis eine cremige feste Masse entsteht, so dass die Sahnemischung sich beim Kippen nur ganz langsam bewegt.

Die Muffins aus dem Ofen holen und – noch während sie warm sind – mit dem Ausstecher oder einem kleinen Löffel in der Mitte ein tiefes Loch ausstanzen. Das Apfelmus großzügig in die Löcher füllen, es kann ruhig etwas überlaufen.

Die Sahnemischung in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig auf die Cupcakes spritzen. Zum Schluss noch etwas Zimt darüberstreuen.

Lebkuchen

Von Peter Ahlers aus Billerbeck

Zutaten (für etwa 1 kg Teig)

250 g Honig
50 g Farinzucker
50 g Printensirup
50 ml Wasser
300 g Weizenmehl, Type 550
200 g Roggenmehl, Type 1150
8,5 g Lebkuchengewürz*
6 g Pottasche

20 ml kalte Milch

Zutaten für das Lebkuchengewürz (für 21 g = 2 ½ Teige)

5 g Anis
7,5 g Zimt
1 g Kardamom
2,5 g gem. Nelken
2,5 g Muskat
2,5 g Piment

Zubereitung

Honig, Farinzucker, Printensirup und Wasser in einem flachen Topf unter Rühren erwärmen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben (max. 80 Grad, die Mischung darf nicht kochen!). Abkühlen lassen und in eine Rührschüssel geben, dann das Mehl dazu und etwa 5 Minuten lang mit dem Mixer (Knethaken) durchkneten. Dann 8,5 g Lebkuchengewürz gut unterkneten. Den Teig zu einem glatten Klumpen formen und im Kühlschrank ruhen lassen. Damit die Aromen richtig durchziehen, empfiehlt sich eine Ruhezeit von mindestens 1 Monat. Wird der Teig schneller verarbeitet, entfalten die Zutaten möglicherweise nicht ihr volles Aroma, die Lebkuchen gelingen aber trotzdem.

Nach der Ruhezeit den Teig in eine Rührschüssel geben. In einer kleinen Schüssel die Pottasche mit der Milch anrühren, bis ein etwas dickflüssiges Gemisch entsteht. Das Gemisch unter den Teig kneten und den fertigen Teig sofort verarbeiten, dabei aber nicht zu dünn ausrollen. Bei 180 Grad 10 – 15 Minuten backen.

Kaffee-Mousse-Torte

Von Cornelia Hohberg aus Nottuln

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Blockschokolade
150 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pck.
5 Eier
1 EL lösliches Espressopulver
175 g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL Kakao

Für die Sahnefüllung/die Decke:

50 g Blockschokolade
800 ml Sahne
3 Pck. Sahnesteif
Vanillezucker 3 EL Puderzucker
2 Portionsbeutel lösliches Capuccino-Pulver (a 18 g)
3 EL Kaffeeликör/Kaffeesirup
Kakaopulver zum Garnieren

Für die Deko-Pralinen:

80 g Rohmarzipan, 2 EL Kaffeeликör/Kaffeesirup, Kuvertüre; essbares Blattgold (Internet)

Zubereitung

Für den Teig die Blockschokolade grob zerkleinern und ins heiße Wasserbad setzen, damit sie langsam flüssig wird. 3 Eier trennen und das Eiweiß in einer kleinen Rührschüssel zur Seite stellen. Die weiche Butter in einer größeren Rührschüssel mit 75 g Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die drei Eigelbe und 2 ganze Eier zur Buttermasse geben und etwa 4 Minuteniterrühren. Dann die flüssige Schokolade unterziehen. Mehl, Kakao, Espressopulver und Backpulver in einer kleinen Schüssel mischen und die Mischung esslöffelweise unter die Butter-Ei-Schoko-Masse rühren (Mixer/Küchenmaschine). Die 3 Eiklar steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter den Schokoteig heben. Den fertigen Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (175 Grad, Umluft 155 Grad) ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Mit einem großen Messer den Boden quer teilen, und zwar so, dass oben etwa 1/3 weggeschnitten wird und unten 2/3 hoch stehen bleiben. Den unteren Boden auf einer Platte mit einem Tortenring

umstellen. Das obere abgeschnittene Drittel auf einem Brett in zwei Hälften schneiden und eine der Hälften in einer großen Schüssel klein zerbröseln.

Für die Sahnefüllung 50 g Blockschokolade nicht zu fein hacken. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen, eine Hälfte der Schlagsahne abnehmen und vorsichtig in der Schüssel mit den Kuchenbröseln vermischen, die gehackte Schokolade dazu und mit einem Löffel unterrühren, dann das lösliche Cappuccino-Pulver und den Kaffeelikör ebenfalls vorsichtig untermischen. Die Brösel-Schoko-Sahne gleichmäßig auf dem Tortenboden im Tortenring verteilen und glatt streichen. Dann die zweite Hälfte der Schlagsahne vorsichtig auf die Brösel-Sahne geben und ebenfalls glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Deko-Pralinen lässt sich das noch nicht verarbeitete Reststück vom oberen Drittel des Tortenbodens (siehe oben) verwenden: Für 12 Pralinen reicht etwa die Hälfte davon, sie wird in einer Schüssel fein zerbröseln. Das Rohmarzipan hineinreiben und Brösel und Marzipan von Hand verkneten. 2 EL Kaffeelikör dazu geben und unterkneten. Die Masse auf einem Brett zu zwei etwa gleich dicken Rollen formen und die Rollen in 2 cm große Stückchen schneiden. Die Stückchen von Hand zu Kugeln rollen und in flüssige Kuvertüre tauchen (Tipp: Die Kugeln dazu auf Holzspieße pieken und Spieße mit Kugeln in ein Glas zum Trocknen stellen. Die fertigen Pralinen am besten von den Spießen lösen, indem die Schokolade dort, wo der Spieß in der Kugel steckt, mit einem scharfen Messer rundherum eingeschnitten wird, damit sich die Pralinen heil vom Spieß abnehmen lassen). Für besonders festliche Anlässe können die Pralinen noch am Spieß mit etwas essbarem Blattgold belegt werden.

Zum Schluss die Torte mit etwas Kakao bestreuen und die Deko-Pralinen gleichmäßig am äußeren Rand verteilen.

Wintertraum

von Marc Mundri aus Everswinkel

Zutaten für den Teig:

350 g Butter
225 g Zucker
125 g Marzipan
4 Eier
30 g Amaretto
225 g Mehl (550)
125 g Weizenstärke
6 g Backpulver
3-4 g Garam Masala
2 g Zimt
10 g Kakao

Außerdem:

150 g Marzipan
30 g Amaretto
200 g Preiselbeeren aus dem Glas

Für die Deko:

200 g Aprikosenkonfitüre
etwas Wasser
Puderzucker
Kokosraspel

Zubereitung:

Butter, Zucker und 125 g Marzipan etwa drei bis vier Minuten schaumig rühren. Dann nach und nach die Eier unterrühren und schließlich den Amaretto hinzugeben. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mit den Gewürzen gut vermischen.

Garam Masala ist übrigens eine indische Gewürzmischung, die Sie in gut sortierten Gewürzabteilungen im Supermarkt oder in indischen oder asiatischen Lebensmittelläden problemlos bekommen sollten. Die Mischung besteht aus Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom, Nelken, Muskatblüte, Pfeffer und Lorbeer.

Die Mehl-Gewürzmischung nach und nach, am besten gesiebt, zu der übrigen Masse geben und alles gut verrühren. Damit ist der Teig fertig. Er wird in eine gefettete Springform (28 – 30 cm) gefüllt. Nun 150 g Marzipan in einer Schüssel mit dem übrigen Amaretto zu einer geschmeidigen Paste verkneten. Das geht am besten mit den Händen. Mit einem Spritzbeutel viele kleine Marzipantupfen auf die Teigoberfläche geben. Das Gleiche passiert nun auch mit der Preiselbeerkonfitüre. Auch die wird mit einem Spritzbeutel querbeet in kleinen Tupfen auf der Oberfläche verteilt. Nun wird der Kuchen gebacken. Den Ofen vorher auf 200 Grad vorheizen, zum Backen die Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Nach etwa 60 Minuten ist der Kuchen gar.

Für die Deko Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser erhitzen und mit einem Backpinsel die Oberfläche des Kuchens bestreichen. Das bewahrt den Kuchen vor dem Austrocknen und verleiht ihm einen schönen Glanz. Außerdem kleben die Kokosraspel besser, die nun auf den Außenrand des Kuchens verteilt werden. Die Oberfläche des Kuchens noch mit etwas Puderzucker bestäuben. Wenn Sie sich eine entsprechende Schablone zurecht schneiden, können Sie auch Muster aus Puderzucker streuen. Marc Mundri hat sich passend zum Advent für einen Stern entschieden.

Buntglas-Cookies

Von den Ding-Dong-Singers aus Velen-Ramsdorf

Zutaten:

280 g Mehl
¼ TL Salz
125 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Ei
1 TL Vanilleextrakt
bunte, harte Bonbons

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei und Vanilleextrakt unterrühren. Das Mehl nach und nach zu der übrigen Masse geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Bonbons nach Farben sortiert mit einem Messer oder Wiegemesser in Stückchen hacken. Ein Bonbon in etwa vierteln, das ist eine gute Größe.

Den durchgekühlten Teig in kleineren Portionen etwa 5 mm dick ausrollen (z. B. zwischen zwei Bögen Frischhaltefolie oder Backpapier oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche, damit der Teig nicht klebt...) und mit Ihren Lieblingsausstechformen Plätzchen ausstechen. Diese nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem kleinen runden Ausstecher ein oder mehrere Löcher in das Plätzchen stechen. Sie sollten einen Durchmesser von 1 – 2 cm haben. Diese Löcher mit den verschieden farbigen Bonbonbröseln füllen. Die Brösel sollten den Teig nur leicht berühren.

Im vorgeheizten Ofen bei 165 Grad Umluft etwa 10 Minuten goldgelb backen. Zwischendurch schauen, damit die Plätzchen nicht zu dunkel werden und die Bonbonfüllung zu kochen beginnt.

Nach dem Backen die Plätzchen 15 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter legen, bis sie ganz ausgekühlt sind.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Neujahrskuchen

Vom Kegelclub „Kegelda“ aus Steinfurt

Zutaten:

250 g weiche Butter
3 Eier
250 ml Milch
1200 g Mehl
700 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
25 g Anis (gemahlen)
25 g Aniskörner
25 g Sternanis (gemahlen)
25 g Zimt
5 g Nelken (gemahlen)
5 g Kardamon
250 ml Wasser (nach Bedarf)

Zubereitung:

Die sehr weiche Butter mit Eiern und Milch cremig rühren, darin den Zucker aufschlagen und etwas Mehl hinzufügen. Die Gewürze einarbeiten und mit dem restlichen Mehl zu einem klebrigen Teig vermengen. Bei Bedarf bis zu 250 ml Wasser einarbeiten, damit der Teig schön etwas klebrig bleibt. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus dem Teig kleine, pflaumengroße Bällchen formen und mit etwas Mehl bestäuben.

Die traditionellen Eisen oder elektrische Waffeleisen mit Speckschwarte einfetten. Diesen Vorgang nach Ende des Backens wiederholen, damit das Eisen geschmeidig bleibt. Die Teigbällchen im Eisen plattdrücken und schon nach 20-30 Sekunden wieder aus der Glut nehmen. Den Neujahrskuchen mit einem Messer lösen und auf einem Gitter oder Korb abkühlen lassen.