

Backinnovationen voller Weihnachtsmagie

Verführerische Düfte nach Zimt, Vanille und Schokolade erfüllen die Luft und lassen dich vom Weihnachtsfest träumen, während du mit deinen Händen einen geschmeidigen Teig bearbeitest. Was daraus wohl entsteht – Engelsaugen, Butterplätzchen oder doch Vanillekipferl? Aber nein: Gewöhnliche Plätzchen sind dir dieses Jahr zu langweilig. Stattdessen wirst du deine Liebsten mit zimtigen Churro-Cupcakes, Spekulatius-Blondies und weiteren Leckereien verwöhnen. Yenz-Autorin Alicia Eckhardt hat tolle Rezepte gesammelt.

Spekulatius-Blondies: Perfekt für Kaffee und Kuchen im Advent!

Zutaten (18 kleine Küchlein):
Teig: 150g weiße Schokolade, 150g Naturjoghurt, 100g Butterschmalz, 150g Mehl, 1 TL ger. Orangenschale, 3 Eier, 100g gesalzene Macadamia-Nüsse (gehackt), 50g Zucker, 1 EL Honig, 1 TL Zimt, 1 Pr. Kardamom, ½ TL Natron;
Spekulatiuscreme: 150g Butter, 100g Lotus-Keks-Aufstrich (erhältlich z. B. bei Kaufland), 40g Puderzucker, ½ TL Vanilleextrakt, ¼ TL Zimt, ½ TL Salz

So geht's:
Heize den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vor und lege eine Backform (etwa 28cm x 19cm) mit Backpapier aus. Für den Teig schmilzt du die Schokolade im Wasserbad und rührst das Butterschmalz ein. Schläge in einer Rührschüssel die Eier mit Zucker und Honig schaumig, füge die Orangenschale hinzu und ergänze schließlich die geschmolzene Schokolade. Vermenge separat Mehl, Natron und Gewürze, bevor du sie ebenfalls in die Rührschüssel gibst. Dazu kommen zudem der Joghurt und die Nüsse. Du verrührst die Masse erneut, sodass ein gleichmäßiger Teig entsteht. Nun füllst du den Teig in die Backform und schiebst ihn für 20 bis 25 Minuten in den Ofen. Lass den Kuchen im Anschluss auskühlen und löse ihn sanft aus der Form.
Für die Spekulatiuscreme schlägst du in einer Rührschüssel die Butter mit dem Puderzucker cremig. Rühre dann Vanille, Zimt und Aufstrich ein. Die entstandene Creme stellst du kurz kühl.
Streiche die Creme auf deinen Kuchen und schneide ihn in circa 18 Blondie-Ecken. Vor dem Genießen streust du zuletzt ein wenig Salz obenauf. Yummy – sind alle Gäste da, kann die adventliche Kaffeestunde beginnen!

Quelle: kerrygold.de



Wusstest du schon, dass ...
Spekulatiuskekse ursprünglich aus den Niederlanden und Belgien stammen? Dort wurden sie früher mit Holzformen geprägt, die die Geschichte des heiligen Nikolaus (Sinterklaas) erzählen. Darum entdecken wir auch heute oft noch Windmühlen, Schiffe und Pferde oder Maultiere, die auf das Leben des Heiligen verweisen, auf dem Gebäck.



Bûche de Noël: Schlemmen wie in Frankreich

Zutaten:
Schokocreme: 1 Pck. Schokopuddingpulver, 80g Zucker, 500ml Milch, 50g Zartbitterkuvertüre, 250g weiche Butter; Teig: 5 Eier, 5 EL heißes Wasser, 150g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 200g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver; zudem: 120g weißes Fondant, rote und grüne Speisefarbe, Kakao

So geht's:
Rühre für die Schokocreme aus dem Puddingpulver, dem Zucker und der Milch (nach Packungsanleitung) einen Pudding an. Schmelze die Kuvertüre darin und lasse die Mischung langsam abkühlen, während du immer wieder umrührst.
Fette das Backblech und lege ein Backpapier darauf. Heize den Ofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vor.
Für den Teig schlägst du Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe 1 Minute schaumig. Füge Vanillezucker und Zucker hinzu und schlage die Mischung erneut. Vermische Mehl und Backpulver separat und rühre sie unter. Streiche jetzt den Teig auf das Backblech und schiebe ihn für 10 Minuten in den Ofen. Löse nach dem Backen die Biskuitplatte vom Blech, stürze sie auf ein Stück Backpapier und lasse sie hier auskühlen.
Weiter geht es inzwischen mit der Schokocreme. Rühre die weiche Butter mit dem Mixer cremig und füge esslöffelweise den abgekühlten Pudding hinzu, bis eine schöne Schokocreme entstanden ist.
Jetzt wird die französische Kuchenrolle geformt! Streiche zwei Drittel der Schokocreme gleichmäßig auf die Biskuitplatte, welche du anschließend von der breiten Seite aus aufrollst. Mit der verbliebenen Schokocreme umhüllst du die Rolle vollständig. Für echte Holzschicht-Optik ziehst du mit einer Gabel feine Linien auf die Rolle und zeichnest an beiden Enden jeweils eine Jahresring-Spirale ein. Stelle die Bûche de Noël nun für 2 Stunden kalt.
Für die Dekoration färbst du weißes Fondant mit roter und grüner Speisefarbe ein und formst daraus grüne Ilex-Blätter und rote, kleine Kügelchen. Vor dem Servieren ergänzt du jene, ebenso wie Kakaopulver, auf dem Kuchen. An Weihnachten nach Paris – geschmacklich kommst du einem solchen Traum mit diesem Schokoladendessert auf jeden Fall schonmal näher!

Quelle: oetker.de

Wusstest du schon, dass ...
im Frankreich des 12. Jahrhunderts an Weihnachten ein großes, verziertes und gesegnetes Holzschicht im Kamin entzündet wurde, das dann die Nacht hindurch brannte? Die Asche wurde aufbewahrt und sollte die Familie im Folgejahr vor dem Teufel beschützen. Viel, viel später wurde das Ritual schließlich durch den Schokoladenkuchen ersetzt.

Lebkuchen-Torte: Tortenschmaus statt Knusperhaus

Zutaten:
Teig: 150g Zuckerrübensirup, 75g Butter, 35g Orangeat, 2 Eier, 1 Pck. ger. Zitronenschale, 2 TL Lebkuchenpaste (z. B. von Dr. Oetker), 175g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 TL Kakao, 75ml Milch;
Creme: 600g kalte Schlagsahne, 25g Zucker, 3 Pck. Sahnesteif, 1 EL Kakao, 2 TL Lebkuchenpaste; zudem: 3 EL Lieblingsmarmelade, 200g kalte Schlagsahne, verschiedene Streusel, Plätzchen / Lebkuchen

So geht's:
Spanne Backpapier in deine Springform ein und heize den Ofen auf 170 °C Ober- / Unterhitze vor. Zerlasse für den Teig Sirup und Butter und gib die Mischung abgekühlt in die Rührschüssel. Auf höchster Stufe hebst du mit dem Mixer Orangeat, Eier, Zitronenschale und Lebkuchenpaste unter. In einer Extra-Schüssel vermischst du Mehl, Backpulver und Kakao, bevor du, abwechselnd mit der Milch, die Mischung in die Masse in der Rührschüssel einrührst. Streiche den Teig in die Springform und backe den Tortenboden etwa 30 Minuten. Entferne dann den Springformrand, stürze den Boden auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost und lasse ihn hier auskühlen.
Für die Creme schlägst du die Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Kakao steif und hebst zuletzt die Lebkuchenpaste unter.
Nun gilt es, Tortenboden und Creme zusammenzusetzen! Dafür löst du den Boden vom Backpapier, setzt ihn auf eine Tortenplatte und stellst einen Tortenring darum. Verstreiche zuerst deine Lieblingsmarmelade auf dem Tortenboden und anschließend die Creme. Mithilfe eines Messers löst und entfernst du den Tortenring. Schlag Sahne steif, gib sie in eine Spritztüte mit Sterntülle und verziere hiermit deine Lebkuchentorte. Streusel und Plätzchen oder Lebkuchen obenauf nicht vergessen! Stell die Torte kalt, bis du sie verkostest. So fein – da wird sogar die Hänsel-und-Gretel-Hexe im Knusperhäuschen neidisch!

Quelle: oetker.de



Wusstest du schon, dass ...
es bereits im alten Ägypten die Urform unserer Lebkuchen gab? Damals dienten die flachen Küchlein als Grab- oder Opferbeigaben.

Churro-Cupcakes: Muffin-Verlockung im Zimtkleid

Zutaten (12 Muffins):
Muffins: 100g Butter, 2 Eier, 140g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Pr. Salz, 150g Crème fraîche, 200g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver;
Creme: 200g Doppelrahm-Frischkäse, 1 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 TL Zimt, 200g kalte Schlagsahne, 1 Pck. Sahnesteif; zudem: Butter, Zimt, Zucker

So geht's:
Setze für die Muffins 12 Papierförmchen in deine Muffinform und heize den Ofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor. Zerlasse die Butter für den Teig. In der Küchenmaschine verrührst du Eier, Zucker, Vanille-Zucker und Salz schaumig auf höchster Stufe für 1 Minute. Rühre nun auch die Crème fraîche unter. In einer separaten Schüssel vermischst du Backpulver und Mehl, bevor du diese ebenfalls hinzufügst. Zuletzt ergänzt du die zerlassene Butter. Nochmal kurz alles verrühren und dann ab damit in die Muffinform und für 25 Minuten in den Ofen! Nach dem Backen lässt du die Muffins weitere 5 Minuten in der Form stehen. Jetzt zerlässt du 1 EL Butter zum Bestreichen. Rühre dir eine schmackhafte Zimt-Zucker-Mischung an, hebe die Küchlein aus der Form, bpinsle sie mit der Butter und wälze die Oberfläche sanft im Zimt-Zucker. Auf einem Kuchenrost lässt du die Muffins vollständig auskühlen.
Für die Creme vermischst du Frischkäse, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt in einer Rührschüssel. Schläge die Sahne mit dem Sahnesteif steif und hebe sie unter die Creme. Fülle die Creme in eine Spritztüte mit Sterntülle und spritze sie auf die Muffins, sodass sich jene in Cupcakes verwandeln. Stelle die fertigen Cupcakes kalt und verziere sie vor dem Servieren mit weiterem Zimt-Zucker. Mhmm ... für Zimtliebhaber ist diese Köstlichkeit unwiderstehlich!

Quelle: oetker.de

Wusstest du schon, dass ...
der längste Churro der Welt 70 Meter lang und 30 Kilogramm schwer war? Er wurde im Jahr 2000 von Luis Caro in Edmonton (Kanada) geschaffen und ist im Guinness-Buch der Rekorde verzeichnet.



Welche Köstlichkeit ist dein Favorit? Schnapp dir die Rührschüssel. Mit einer Prise Weihnachtsmagie kann das Backabenteuer beginnen!