Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss

Weihnachten. In dieser Zeit des Jahres sollte man öfter mal innehalten, sich ruhige Momente suchen und das Schöne des Alltags umso mehr zelebrieren. Einen heißen Punsch trinken, aus dem Fenster in den vereisten Garten blicken, ein Plätzchen knabbern. Mit den Lieben zusammen sitzen, etwas Schönes kochen und gemeinsam genießen.



Stattdessen wird oft die Hektik noch größer, als sie es eh schon ist. Man arbeitet verbissen To-Do-Listen ab, hetzt durch Läden auf der Suche nach passenden Geschenken, plant seine Terminkalender voll, um allen noch einmal gerecht zu werden, bevor das Jahr vorüber ist. Wo bleiben da die Besinnlichkeit und der Genuss? Öfter mal auf der Strecke, oder?
Dieses Jahr ergeht es mir irgendwie so. Zum einen gibt es bei der Arbeit im Dezember generell bei uns am meisten zu tun, darauf konnten wir uns schon einstellen. Aber auch privat kommt bei mir bisher wenig Besinnlichkeit auf, zu wenig Zeit bleibt, um gemütlich zu backen oder gar die Ergebnisse für euch schön zu fotografieren.
Da kommt ein Buch gerade recht, das ich für euch besprechen darf! „Wohnen & Garten“ hat zusammen mit dem Callwey Verlag ein Weihnachtsbuch heraus gegeben, das ein großartiges Gesamtpaket liefert, um weihnachtliche Stimmung zu schaffen.

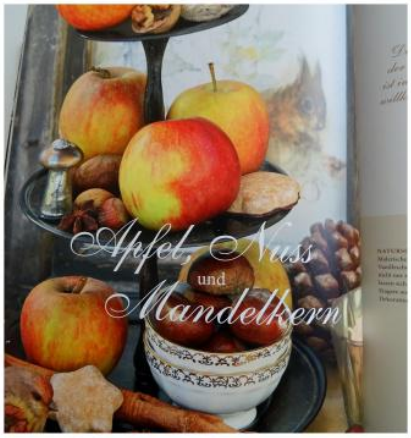
Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss



Inhalt

In wunderschönen Bildern führt einen das Buch durch die Winterzeit. Da gibt es im Kapitel „**Winterstimmung in Haus und Garten**“ Dekoration aus Mistelzweigen, Rezepte für heißen Punsch oder Schokolade mit Rum, leckere Wintersalate, Deko mit Zapfen, Äpfeln und Nüssen und ganz traditionell Rezepte zum Martinsgansessen. Man bekommt Lust, das Haus oder die Wohnung schön zu machen, sie mit duftenden Zweigen und winterlichen Elementen zu dekorieren.

Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss







Blätter t man weiter, landet man „**In der Weihnachtsbäckerei**“. Deutsche Klassiker wie Zimtsterne, Stollen und Bratapfel finden sich ein, dazu stoßen italienischer Panettone, englische Shortbread-Cookies oder auch diverse Rezepte mit der Knolle fürs gewisse Etwas: Ingwer. Wie wäre es mit einem Winterpunsch mit geriebenem Ingwer, der von innen wärmt, oder mit einem gedämpften Ingwerpudding?
Nach der Bäckerei kann man sich auf die Festtage einstimmen.

Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss



„**Morgen, Kinder, wird´s was geben. Herrliche Festtagszaubereien**“ ist das Motto des dritten Kapitels. Köstliche Ideen fürs Weihnachtsmenü warten da auf Genießer: Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren, Putenroulade mit Walnuss-Parmesan-Pesto oder gestürzte Karamellmousse. Auch die Tischdeko kommt nicht zu kurz. Glas und Silber, Zapfen und Gold, Lebkuchen als Tischkarten – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die Ideen fürs Fischbuffet an den Feiertagen sehen großartig aus und machen sofort Appetit und die Deko aus alten Notenblättern ist etwas ganz Besonderes.

Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss



Auch der Ausklang wird nicht vergessen: Zum Schluss heißt es „**Willkommen, neues Jahr!**“. Silvesterdeko mit Glückssymbolen, Minihefezöpfe fürs Neujahrsfrühstück, Lachs- und Heringsrezepte für den ersten Frühstücksgenuss des neuen Jahres.
Wenn man sich in Weihnachtsstimmung versetzen möchte, ist dieses Buch absolut perfekt. Man bekommt nicht nur wunderbare Ideen für die Gestaltung der Räume, Tische oder des Menüs, sondern man spürt mit jedem Bild ein wenig mehr, auf was man sich in dieser schönen Zeit konzentrieren sollte: Auf ein genussvolles Miteinander, auf gemeinsame Vorfreude, auf liebevolle Details, die beides verschönern.
Wenn ich jetzt aus dem Fenster schaue, strahlt die Sonne auf den weiß glitzernden Garten und kleine, dick aufgeplusterte Vögel hüpfen auf der Suche nach Futter über den gefrorenen Boden. Schön ist er, dieser Winter und bei dieser Kälte kommt so langsam auch die Vorfreude auf die Festtage, an denen man dann endgültig die Füße hochlegen und das Jahr beschließen kann. Bis dahin möchte ich alles etwas gemächlicher angehen und mache es mir schön.

Meine Stollenvariante

Diese Woche habe ich meinen alljährlichen Quarkstollen gebacken. Das Rezept von letztem Jahr findet ihr im Archiv beziehungsweise über diesen Link. Dieses Jahr habe ich ihn variiert und ihm mit Rum, Walnüssen und Cranberries einen erdig-fruchtigen Akzent verpasst.

Für 1 großen oder 2 mittlere Stollen:

150 g Butter
250 g Quark
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker

Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss

100 g Zucker
5 EL Rum
100 g getrocknete Cranberries
150 g Zitronat/ Orangeat (am besten eine Mischung aus beidem)
100 g gehackte Walnüsse
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 geh. TL Lebkuchengewürz
5 Tropfen Mandelaroma
½ TL Zimt
150 g Marzipanrohmasse
etwa 150 g Butter zum Bestreichen
4 EL Puderzucker

Butter schmelzen und abkühlen lassen.
Zitronat und/oder Orangeat sowie Cranberries hacken. Mit den Walnüssen, dem Mehl samt Backpulver und Gewürzen in einer großen Schüssel mischen.
Quark mit Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mandelaroma und Rum aufschlagen.
Die trockenen Zutaten mit der noch flüssigen Butter und der Quarkmasse verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.
Das Marzipan halbieren und aus jeder Hälfte zwei Stränge rollen.
Den Ofen vorheizen auf 180° C (bei Umluft nicht vorheizen und 160° C einstellen).
Ein Blech mit Backpapier belegen.
Den Teig halbieren und auf etwas Mehl zwei ovale Laibe formen. In diese zwei Rillen drücken und je zwei Marzipanschnüre einlegen. Dann den Teig von beiden Seiten zuklappen, so dass ein runder geschlossener Laib entsteht. Oben etwas seitlich der Mitte eine Kerbe eindrücken. Den Laib etwas höher formen, er geht während des Backens noch etwas auseinander.
Auf unterer Schiene ca. 1 Stunde backen. [Gegen Ende im Auge behalten, damit die Stollen nicht zu dunkel werden.] Die 150 g Butter schmelzen lassen.
Nach 20 Minuten Backzeit den Stollen mit zerlassener Butter einpinseln und das noch zwei, drei Mal während des Backens machen.
Nach dem Backen mit der restlichen Butter bepinseln und Puderzucker darüber streuen.
Wenn er abgekühlt ist, den Stollen noch mal mit Puderzucker bestäuben. [nurkochen]
Euch wünsche ich besinnliche Adventstage. Lasst euch nicht stressen, nehmt euch kleine Auszeiten und vor allem genießt die Zeit mit euren Lieben, backt und kocht etwas zusammen und – macht es euch schön!
Eure Judith

Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss



Wintertraum & Weihnachtszeit. Rezepte und Ideen für die schönste Jahreszeit.
Wohnen & Garten, Callwey Verlag
ISBN: 978-3-7667-2236-2

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

4

Send email