

Es weihnachtet: Kleine Stollen-Ecken als unkomplizierte Alternative zum Dresdner Klassiker



(Dres

dner) Stollen gehört für viele ja einfach zu Weihnachten dazu. Ich muss gestehen, versessen bin ich nicht drauf, aber ein, zwei Scheiben dürfen in der Weihnachtszeit schon sein. In vielen Büchern liest man ja, man solle den Stollen am besten Wochen vor der Weihnachtszeit backen, damit er ruhen kann und die Aromen sich schön verbinden.

Deswegen hier nun mein erstes Weihnachtsrezept für euch, damit ihr angemessen in die Adventszeit starten könnt!

Die Stollen- Ecken brauchen laut Rezept 2 Nächte und einen Tag für die Zubereitung. Nein, ihr müsst nicht durcharbeiten! ;) Aber die Früchte und Mandeln sollen in Rum Aroma annehmen und das fertige Gebäck sollte ruhen, bevor es geschnitten und verspeist wird.

Wenn ihr da keine Lust drauf habt, kann man es aber sicher auch verkürzen und zum Beispiel nur ein paar Stunden warten

vor dem Anschneiden.

Zutaten:

150 g Mandeln, fein gehackt
150 g Rosinen
75 g Zitronat
50 Orangeat
1 EL Bittermandelaroma
80 ml Rum
250 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe
150 g Puderzucker
250 g Butter
1 zimmerwarmes Ei

[Am Tag davor:

Die gehackten Mandeln, die Rosinen, das Orangeat und das Zitronat mit Bittermandelaroma und Rum mischen und abgedeckt (am besten über Nacht) ziehen lassen.]

Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, in 2 EL lauwarmem Wasser mit 1 EL Puderzucker auflösen und dann in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl verrühren und etwa eine viertel Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Eine Form von ca. 20 x 30 cm fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 150° C Umluft vorheizen (ansonsten 175° C).

150 g Butter zerlassen.

Nach der Gehzeit der Hefemischung die Fruchtmischung, **50 g Puderzucker**, die zerlassene Butter und das Ei zum Mehl geben und alles mit den Knethaken kräftig verrühren.

Den Teig etwa anderthalb cm hoch in die Form streichen und 30 Minuten backen.

Übrige Butter schmelzen. Das noch heiße Gebäck mit Butter einpinseln und mit etwas Puderzucker bestäuben. Einziehen lassen und das Ganze wiederholen, bis die Butter verbraucht ist. Dann mit Alufolie abdecken und **über Nacht ruhen lassen**.

Anschließend das Gebäck mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und in etwa 3x3 cm große Happen schneiden. [nurkochen]



Ich hoffe, ihr startet genussvoll in die Weihnachtszeit! Lasst es euch gut gehen, schaltet einen Gang runter und genießt die besinnliche Zeit mit duftendem Gebäck, Glühwein und Weihnachtsmarktbummeln!

Eure Judith

Lecker schenken –
(Weihnachts-) Geschenke aus der Küche



Nun

rückt sie in greifbare Nähe, die süße Weihnachtszeit!
Man kann endlich anfangen, in Zeitschriften und Büchern die leckersten Rezepte auszusuchen, Einkaufslisten für die Plätzchen zu schreiben und über Weihnachtsmärkte schlendern und sich dort von den Handwerksständen inspirieren lassen.
Da öffnen sich dann aber auch mentale Schublädchen und Gedanken an Geschenke hüpfen heraus. Das ewige Spiel beginnt mal wieder von vorne: wem schenke ich etwas und vor allem – was?!

Seit Jahren bin ich überzeugte „did it myself- Schenkerin“ und die Geschenke kommen natürlich fast immer aus meiner Küche und meinem Backofen.

Was gibt es Schöneres, als mit Liebe und Hingabe selbst gemachte Leckereien zu verschenken? Wer weiß so etwas nicht zu schätzen? Vor allem, wenn es auch noch liebevoll verpackt ist.

In meiner Kategorie „[Genuss- Manufaktur](#)“ finden sich einige Rezepte von Leckereien, die ich schon verschenkt habe. Darunter zum Beispiel knuspriges [Käsegebäck](#), [Fruchtige Bountytrüffel](#) oder unkomplizierte Basilikum- [Pralinen](#). Oder wie wären eine [selbstgemachte Backmischung](#) für einen Schokokuchen mit weihnachtlichen Gewürzen (zum Beispiel Lebkuchengewürze) oder [Tannenbaumkekse](#)?

Auf jeden Fall mal selbst machen möchte ich dieses Jahr [bunte](#)

Bruchschokolade, wie ich sie bei „Die Frau am Grill“ entdeckt und sie auch schon in den Netzwerken gesehen habe.

In diesem Artikel möchte ich euch mit ein paar Adressen inspirieren, wo ihr Rezepte und Ideen sowie auch Verpackungsmaterialien und Anleitungen zum Selberbasteln findet.

In meiner nicht kleinen Back- und Kochbuch-Sammlung befindet sich ein Buch gleichen Titels: Geschenke aus der Küche von GU. Da finden sich süße und herzhafte Bäckereien, Marmeladen, Chutneys, Eingelegtes und Flüssiges wie Sirup, Liköre, Essige, Öle.

Ich denke, wenn man im Buchladen stöbert, wird man noch sehr viele ähnliche Bücher finden.

Und auch in Zeitschriften und im Netz stößt man auf tolle Ideen!



Die Zeitschrift **Essen&Trinken** macht 42 Vorschläge für die weihnachtliche Geschenke- Produktion.

Bei Lecker! findet man unter „*Geschenke aus der Küche – alles selbstgemacht!*“ 22 Ideen.

Eine tolle vielfältige Liste mit Geschenken aus der Küche hat der Kleine Kuriositätenladen zu bieten.

Und auch die noch recht neue Seite namens „Lecker schenken“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, mehr Leute für selbst gemachte Geschenke zu begeistern und sie mit einfachen und kreativen „*Geschenkideen aus der Küche*“ zu inspirieren. Aus den Kategorien „Süßes“, „Gebäck“, „Flüssiges“, „Pikantes“, „Aufstrich“ und „Glutenfrei“ kann man sich das geeignete heraussuchen und bei Ratlosigkeit auf den hilfreichen Kochtopf zurück greifen, der anhand von Kategorie, Erfahrungsgrad des Schenkers und Geschenk- Zielperson einen Vorschlag ausspuckt. Lustige Aktion mit Spaßfaktor, schaut mal rein! =)

Auch im Geschenkenetz.com findet man vielleicht die eine oder

andere Idee und Inspiration.



Für originelle und persönliche **Verpackungen** könnt ihr mal hier vorbei schauen:

Bei den [Küchengöttern](#) gibt es Verpackungsideen zu Ausdrucken, Faltpläne, Anleitungen für Etiketten und Anhänger und einiges mehr.

Bei [avie art](#) findet man eine reiche Auswahl an Tütchen, Kästchen, Etiketten und Anhängern und kann bei vielen Sachen auch selbst mitgestalten!



Habt ihr schon mit dem Kauf oder der Produktion von Geschenken begonnen?

Falls ihr noch ratlos wart, hoffe ich, euch inspiriert und geholfen zu haben.

Und vielleicht beschließen ja ein paar meiner lieben Leser, dieses Jahr das erste Mal Geschenke aus der Küche herzustellen, was mich ganz besonders freuen würde!

Von euren Erfahrungen und Ergebnissen zu hören, fände ich toll!

In diesem Sinne, habt eine genussvolle (Vor-)Adventszeit und habt genauso viel Spaß beim Geschenke backen wie ich! =)

Eure Judith ❤

*** Beitrag enthält unbezahlte Werbung ohne Auftrag durch Verlinkungen ***

Der klassische Dauerbrenner: Nussecken (vegan)



Nussecken gehen absolut immer! Der beliebte Klassiker kann das ganze Jahr genascht werden, denn die Kombination aus Nüssen, Schoki und Frucht (in Form von Konfitüre) ist einfach perfekt. Schon jahrelang backe ich immer wieder dieses Rezept und neulich fiel mir auf, dass der Belag vegan ist und sich der Teig ganz problemlos in eine vegane Variante abwandeln lässt. Und so sind vor einigen Tagen diese veganen Nussecken entstanden, die genauso wunderbar schmecken wie immer und in denen man – für mich sehr wichtig – alles verbacken kann, was man an Resten oder auch Backzutaten so da hat: gehackte Mandeln, Nüsse, Mandelblättchen, Gemahlenes, ...

Boden:

300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Vanillepulver (oder –Essenz)
1 EL Ei- Ersatzpulver, z.B. Sojamehl
150 g kalte vegane Margarine
1 gestr. EL Rum oder Wasser

Belag:

200 g Margarine
130 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 EL Wasser
200 g Nüsse, gemahlen
200 g Nüsse, gehackt oder Blättchen/ Stifte
mehrere EL Konfitüre, am besten Aprikose
ca. 200 g dunkle Schokolade oder Kouverture

Alle trockenen Teigzutaten vermischen, dann die Margarine in Portionen darüber verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech drücken und mit der Konfitüre bestreichen.

Für den Belag Margarine, Zucker, Vanillezucker und Wasser im Topf schmelzen lassen und die Nüsse untermischen. Diese Masse auf dem Teig verteilen.

Bei Umluft 175°C 20-30 Minuten backen.

Etwas erkalten lassen, dann mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Dreiecke schneiden.

Dunkle Schokolade oder Kouverture schmelzen (am besten im Wasserbad) und entweder die Nussecken mit Linien verzieren oder alle drei Kanten in die Schokolade tauchen.[nurkochen]



Wer

es nicht unbedingt vegan haben muss und keine Margarine im Haus hat, kann natürlich auch die gute alte Butter nehmen und in den Teig statt des Ersatzpulvers ein Ei rühren.

Ich finde, dass man diesem Naschwerk überhaupt nicht anmerkt, dass es vegan ist und hoffe, die Nussecken schmecken euch genauso gut wie uns. Lange existiert haben sie hier jedenfalls nicht... =)

Ich wünsche euch genussvolle Herbsttage, zaubert euch mit Leckereien ein wenig Sonne ins Leben!

Eure Judith

Zitronige Mini- Käsekuchen-Muffins



Diese

Muffins sind eine Abwandlung von Zupfkuchen- Muffins, die ich vor einigen Jahren mal gebacken hatte. Den Teig muss man nicht unbedingt kühlen, deswegen gehen sie sehr schnell und sind auch ansonsten sehr unkompliziert.

Mit dem Zitronensaft werden sie herrlich frisch und leicht im Geschmack.

Man kann sie natürlich auch in normalen Muffinformen machen. Die kleinen eignen sich nur besser als Dessert, wenn man Gäste im Haus hat.

Teig:

100 g Butter oder Margarine

80 g Zucker

3 TL Kakaopulver

150 g Mehl

1 TL Backpulver

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Käsemasse:

2 Eier

80 g Zucker

100 g zerlassene Butter oder Margarine

200 g Quark

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver

1-2 EL Rum

2 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Papierförmchen für 24 Mini- Muffins

Mehl mit Kakao, Zucker, Backpulver und Zitronenschale mischen.
Die Butter/ Margarine dazu geben und alles zu einem Teig verkneten.

Gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, am Boden und am Rand festdrücken.

Den Ofen auf 175° C vorheizen.

Die Eier schaumig rühren, Zucker und Butter dazu geben, am Schluss den Quark und das Puddingpulver untermischen, bis es eine glatte Masse ist.

Diese gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Etwa 25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.[nurkochen]



Wenn ihr in den Boden etwas mehr Kakao gebt und etwas vom Mürbteig oben drauf streuselt anstatt es als Boden zu verwenden und die Füllung ohne die Zitrone macht, dann habt ihr klassische Zupfkuchenmuffins, die ebenfalls herrlich schmecken und mit ihrem Hauch mehr Kakao noch glücklicher machen, als es die Zitronen- Mini- Muffins ohnehin schon tun.

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit mit den kleinen Glücklichmachern und allen anderen Naschkatzen- Produkten, die

ihr an grauen Novembertagen so zaubert.

Eure Judith

Knusper- Dreiecke mit Quark-Fruchtfüllung



Vor einigen Jahren hat eine Bekannte einmal einen Kochkurs gemacht, indem sie marokkanische Briouats zubereitete. Diese gefüllten Teigtaschen werden ursprünglich herhaft gefüllt, man kann sie aber auch süß machen, zum Beispiel mit Trockenfrüchten.

Gabi überließ mir die Rezepte und schon seit Jahren wollte ich sie nachbacken, kam jedoch nie dazu.

Diese Woche war es endlich soweit. Natürlich hatte ich dann zwar Zeit und Filoteig da, aber das Rezept nicht dabei, weil ich bei meinem Naschkater war und nicht bei mir im Naschkatzenreich. Also wurde mal wieder improvisiert und – ihr ahnt es schon – resteverwertet. Es war nämlich noch Quark da, der weg musste. Also wurde die Füllung großzügig angereichert

und heraus kamen knusprige Triangeln mit wenig Zucker, die etwas an Fruchtschnitten erinnern und definitiv eine gesündere Zwischenmahlzeit als Kuchen darstellen. =)

Ihr braucht:

1 Packung Filoteig
100 g getrocknete Aprikosen
6 getrocknete Feigen
250 g Quark
2-3 EL Limoncello, Rum oder Zitronensaft
2-3 EL Gries
2 gestrichene EL Zucker (wer mag, nimmt ersatzweise Agavendicksaft oder Honig)

mehrere EL geschmolzene Butter oder Margarine zum Bepinseln des Teiges

Die Trockenfrüchte erst in feine Streifen, dann in kleine Würfelchen schneiden. Mit der Flüssigkeit mischen und kurz ziehen lassen.

Den Zucker, den Gries und den Quark dazugeben und alles gut vermengen.



Den Teig ausbreiten und in drei lange Streifen schneiden (ich schätze es sind ca. 12x40 cm). Jeden Streifen mit flüssiger Butter/ Margarine bestreichen,

dann an den unteren Rand etwas seitlich einen Esslöffel Füllung setzen.

Nun die untere Ecke des Streifens, an der keine Füllung sitzt, nehmen und über die Masse klappen, so dass sie mit einem Dreieck Teig bedeckt ist. Dieses erste Dreieck weiterhin so nach oben hin umklappen, dass sich der Teig um die Füllung wickelt und man am Ende eine Tasche hat. Auf den Fotos könnt ihr das hoffentlich gut erkennen.



Die Taschen außen noch einmal bepinseln und bei 170°C 20-25 Minuten goldbraun backen.[nurkochen]

Variante:

Als Füllung kann man auch sehr gut Bananen nehmen. Das war meine Restelösung, da ich etwas mehr Teig als Füllung hatte. (Wir fanden diese Füllung ehrlich gesagt fast noch besser! =) Eine Banane in kleine Stücke schneiden und die Taschen damit genauso füllen wie mit der Quarkmasse. Wer mag kann noch etwas Zimt darüber geben.

Zu den frischen, noch warmen Quark- Taschen würde gut eine Vanillesauce passen, um sie als Dessert zu essen. Zu den Bananen- Taschen passt wunderbar eine Schokosauce!

Ansonsten sind die Dreiecke ein toller leichter Snack für zwischendurch.

Vielleicht entstehen bei euch ja noch mal ganz neue Füllungen!
Falls ja, freue ich mich, davon zu hören und ich hoffe, ihr
habt Spaß beim Nachbacken und Knuspern!

Habt eine genussreiche Zeit,
eure Judith