

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.

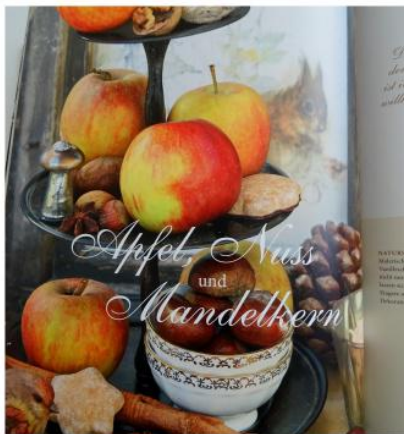


Inhal

t

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.



Blättert 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 einstellen.



„Morg

en, 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.



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
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
 $\frac{1}{2}$ 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



Wintertraum & Weihnachtszeit. Rezepte und Ideen für die schönste Jahreszeit.

Wohnen & Garten, Callwey Verlag

ISBN: 978-3-7667-2236-2

Mozartkugeln aus Schokomakronen & eine Adventsverlosung



Ich wünsche euch einen Frohen 1. Advent!

Mein erstes weihnachtliches Backergebnis – die [Marzipan-Quitten-Plätzchen](#) – habt ihr ja schon gesehen. Die zweite Sorte, die meine Ma und ich gebacken haben, sind diese Mozartkugeln.

Schokomakronen werden mit Nugat und Marzipan zu köstlichen Kugeln zusammengesetzt, die ich persönlich ja das ganze Jahr essen könnte! Absolut weihnachtlich sind die Kugeln ja auch nicht, aber wenn man mag, kann man in die Makronen ja noch weihnachtliche Gewürze geben.



Für ca. 30-40 Stück:
100 g gemahlene Mandeln
4 EL Kakaopulver

100 g Puderzucker
2 Eiweiße (Gr. M)
1 Prise Salz
50 g feinsten Zucker
100 g Marzipanrohmasse
100 g Nussnougat

Die Mandeln mit Kakao und dem Puderzucker mischen.

Eiweiße mit feinstem Zucker und Salz schön steif schlagen, dann die Mandelmischung unterheben.

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 60-80 kleine Häufchen aufs Blech spritzen (nicht größer als 2 cm Durchmesser). Mit feuchten Händen eventuelle Spitzen flach streichen.

Im Ofen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Derweil das Marzipan zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausrollen und kleine Kreise in der Größe der Makronen ausstechen. Das Nougat schmelzen.

Die platten Flächen der Makronen mit dem Nougat bestreichen und jeweils zwei Stück mit einem Marzipankreis dazwischen zusammensetzen. Die Mozartkugeln danach in Mulden eines Tuchs oder in kleine Muffinblechmulden legen, damit sie beim Festwerden gerade bleiben. [Am besten stellt man die Kugeln kurz auf den Balkon oder in den Kühlschrank, in der Backstube ist es wahrscheinlich viel zu warm dafür.]



Zusammen mit diesem Rezept zum 1. Advent möchte ich eine **Adventsverlosung** starten. Vorgestellt habe ich die außergewöhnlichen Backformen von [DEK-Design](#) ja schon mehrmals, und zwar beim [Schoko-Kaffee-Kuchen](#), beim [Nusskuchen mit Chia und Tonka](#) sowie beim [Hokkaido-Matcha-Kuchen](#).

Das Tollste ist aber: Detlef stellt mir zwei Formen, „**Opera**“ und „**Rollo**“, zur Verfügung, die ich an euch verlosen darf und ich finde, das ist doch ein schönes Weihnachtsgeschenk für die Gewinner oder diejenigen, die damit von euch beschenkt werden!



=)

Damit die Gewinner ihre Formen auch sicher noch vor Weihnachten erhalten, geht die **Verlosung bis zum 3. Advent, also Sonntag, 11.12.2016 um 24:00 Uhr.**

Die Gewinner werden per Mail benachrichtigt. Teilnehmen darf jeder Volljährige mit Postadresse in Deutschland.



Was müsst ihr tun?

Schaut bei [DEK-Design](#) vorbei und kommentiert hier unter diesem Beitrag, in was für einer Form ihr euren Lieblingsrührkuchen backen würdet.

Unter allen Beiträgen werden dann die zwei Gewinner durch Los gezogen.

Ich wünsche allen viel Glück und freue mich darauf, eure Lieblingskuchen zu erfahren! =)



Habt einen genussvollen Adventssonntag und macht es euch gemütlich!

Eure Judith

Marzipan-Quitten-Plätzchen mit Gries



Letzt
es Wochenende habe ich mit meiner Ma das erste Mal Plätzchen
gebacken. Draußen tobte zwar noch ein Herbststurm und
peitschte Regen gegen das Fenster, aber auch wenn
weihnachtliche Kälte fehlte, war das ja kein schlechtes Wetter
zum Backen.

Wenn ich in der Heimat bin und Zeit für Bäckerei habe, suchen
meine Eltern sich immer etwas aus, das ihnen gefällt. Dieses
Mal fiel die Wahl auf diese Marzipan-Quitten-Plätzchen, die
ich ebenfalls sehr spannend fand, denn der Teig wird ohne
Mehl, dafür aber mit Gries gemacht. Die Plätzchen haben also
eine ganz besondere Textur und ich finde sie absolut lecker,
denn wie meine Beiden liebe auch ich Quittengelee total und
finde es als Füllung hier absolut passend.



Für 1-2 Bleche:

200 g Marzipanrohmasse

100 g weiche Butter [vegane Margarine]

200 g Hartweizengries + Gries zum Ausrollen

1 TL Backpulver

100 g Quittengelee

Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit einem Schluck Wasser in einem Töpfchen unter Rühren leicht erwärmen, bis die Masse cremig ist. Das Marzipan mit der weichen Butter cremig rühren. Gries mit Backpulver mischen und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Das Gelee in einem kleinen Topf leicht erwärmen.

Die Arbeitsfläche mit Gries bestreuen und den Teig darauf 2-3 mm dick ausrollen. Dann eher kleine, beliebige Formen ausstechen und darauf achten, dass jede Form doppelt ist.

Die Hälfte der Plätzchen mit dem Gelee bestreichen und ein zweites Plätzchen gleicher Form darauf setzen und ganz leicht andrücken, so dass kein Gelee heraus quillt.

Im Ofen 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. [nurkochen]



Das Rezept stammt aus dem Buch „Weihnachtsplätzchen“ (Christina Kempe) von GU, allerdings werden dort aus drei Plätzchen Türmchen gebaut, ich habe nur Doppeldecker gemacht.

Das Rezept funktioniert sicher auch mit anderem Gelee sehr gut, wenn man Quitte nicht mag oder lieber eine rote Füllung haben möchte. =)



Seid ihr schon in Weihnachtsstimmung und habt ihr schon gebacken?

Mir fällt es offen gesagt noch etwas schwer, mich einzustimmen bei diesem herbstlichen Aprilwetter und milden 18 Grad... Aber meine Weihnachtsvorfreude wird sicher bald kommen – notfalls muss ich so lange Plätzchen backen, bis sie da ist. =D

Habt eine genussvolle Zeit und lasst euch nicht wegpusten!
Eure Judith

Regenwetter-Seelentrost: Schoki-Marzipan-Cupcakes mit Amaretto-Creme



Das war ja ein fieser Absturz. Kaum war ich aus München zurück, wo ich neben den Food Blog Days strahlend schönen Sonnenschein genossen hatte, da regnete es in Strömen und hörte zwei Tage lang nicht mehr auf. So was drückt mir auf die Stimmung. Ich bin ein Sommermensch, ich brauche Sonne, Licht und Wärme. Und so rasante Wetterumschwünge mag ich schon gar nicht, das tut doch keinem gut, oder?

Und dann gibt es zu allem Überfluss noch so Tage, an denen läuft einfach nichts glatt, sondern es geht schief, was schief gehen kann. So fing meine Arbeitswoche an. Nichts klappte, Geräte gaben den Geist auf, die Arbeit geht nicht voran. Da kommt man dann frustriert nach Hause, weil man gefühlt den unproduktivsten Arbeitstag seines Lebens hatte und braucht ganz dringend was Schönes.

Viele Zutaten zum Backen waren aber natürlich auch nicht da – ich war übers Wochenende ja weg und hatte nichts eingekauft. Immerhin hatte Naschkater einen Sojagurt in den Kühlschrank

gestellt, damit lässt sich etwas Veganes zaubern. Und so wandelte ich ein Rezept der Veganista ab zu diesen Cupcakes. Der Teig war überraschend fluffig und luftig und ich finde, die improvisierte Amaretto-Creme passt hervorragend zur Schoki und dem Marzipan. Wer das nicht mag, kann auch ein paar gut abgetropfte Kirschen hinein geben oder ein paar Stückchen Birne.



Für

die Amarettocreme:

150 ml Pflanzenmilch (Reisdrink)
50 ml Amaretto
20 g Speisestärke
 $\frac{1}{2}$ TL Guarkernmehl
50 g Sojagurt
evtl. Puderzucker zum Nachsüßen
2-3 TL Kakaopulver

Aus Milch, Amaretto und Stärke einen Pudding kochen. Wenn er andickt ist, vom Herd nehmen und zügig das Guarkernmehl und das Kakaopulver unterrühren. Abschmecken und eventuell nachsüßen. Abkühlen lassen und dann den Sojagurt unterrühren. In einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen. (Siehe letztes Foto.)

Für 12 Muffins:

250 g Dinkelmehl
150 g Zucker
2 gestr. TL Natron
60 g Kakaopulver
1 Prise Salz
100 ml Rapsöl
100 ml Pflanzenmilch (z.B. Reisdrink)
150 g Sojagurt
2 TL Apfelessig (oder Weißweinessig)
100 g Marzipan (oder eine andere Zutat)

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die feuchten Zutaten zufügen, das Marzipan in kleine Stückchen hineinzupfen und alles mit dem Handmixer oder einem Rührlöffel zu einem zähen Teig verrühren.

Den Ofen vorheizen auf 190°C. Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen und den Teig darauf verteilen. 15-20 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.



Die abgekühlten Muffins mit der Creme verzieren. Dazu die flache Tülle mittig ansetzen und flache „Blätter“ nach außen spritzen. Man kann natürlich auch mit anderen Tüllen kleine Tupfen oder Tuffs setzen.

Nun wartet ein langes Wochenende auf uns und ich hoffe, die Sonne bleibt uns erhalten, so dass ihr die Tage in vollen

Zügen genießen könnt! Lasst es euch gut gehen, verwöhnt und erholt euch und habt eine genussreiche Zeit!

Eure

Judith



Herbst auf der Zunge: Pflaumentartletts mit zimtiger Mandel- Marzipan- Creme



Wir

haben goldenen Herbst! Es fühlt sich fast an wie die zweiten Frühlingsgefühle, wenn man in diesen Tagen nach draußen geht! Die Luft ist so klar wie der Himmel blau und die Sonne strahlt noch wunderbar warm, sofern nicht gerade ein kräftiger Herbstwindstoß die ersten Blätter von den Bäumen zupft. Diese regnen dann auf mich herunter, wenn ich mit dem Rad am Fluss entlang fahre.

Gestern bin ich auf den Münstermarkt geradelt. Den liebe ich sehr. All die Farben, Formen, Gerüche. Als „Nasentier“, das an allem riecht, bin ich da in meiner Welt und lasse mich gerne von leckeren Produkten verlocken.

Da mein Naschkater unseren neuen Backofen schon einige Male getestet hat (er überraschte mich schon bei Feierabend mit feinen Zimtbrötchen oder Pizza), ich dagegen noch nie, musste das nun endlich geändert werden. In den letzten Wochen hatte ich einen kleinen energetischen Durchhänger, muss ich gestehen. Da ging außer arbeiten und schlafen nicht so viel. Selbst fürs Backen hatte ich keine Muse, was bedenklich, aber nun hoffentlich überwunden ist. =)

Bei den herrlichen Herbstfrüchten auf dem Markt musste es natürlich etwas Saisonales werden und da ich Pflaumen bzw. Zwetschgen über alles liebe, kaufte ich einige Handvoll der lila Früchtchen und beschloss, meine neuen Tartlett-Förmchen auszuprobieren.

Heraus kamen am Ende diese kleinen Naschwerke, die mit Zimt, Marzipan und Pflaumen perfekt die kühle Jahreszeit einläuten.



Für

ca. 8 kleine Tartes (je nach Größe der Formen):

Teig:

100 g Mehl
100 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
70 g Zucker
80 g Butter
1 Ei

Creme:

100 g Marzipan
100 g Milch
1 TL Zimt
4 TL Rum (optional)
50 g gemahlene Mandeln

Die Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und kurz kühl stellen.

Das Marzipan würfeln und mit der Milch in einen kleinen Topf geben. Langsam erwärmen, bis das Marzipan sich aufgelöst hat. Den Zimt und die Mandeln dazu geben und eventuell den Rum oder einen Schuss Amaretto, wer das mag.

Die Förmchen ganz fetten (und eventuell noch mehlen oder zuckern) oder nur am Rand und die Bodenfläche mit ausgeschnittenen Backpapierkreisen auslegen.

Den Teig in 8 Portionen teilen und diese auf dem Backpapier flach drücken, so dass der Teig fast über den Rand des Papiers hinaus geht. Dann beides in die Förmchen legen und diese damit auskleiden. Den Teig bis zum Rand hochdrücken.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

In jede Form etwas Mandelcreme geben und glatt streichen. Die gewaschenen, entsteinten und geviertelten Pflaumen kreisförmig auf der Masse verteilen.

Die Törtchen etwa 20 Minuten backen.

Vollständig auskühlen lassen und dann stürzen oder direkt aus den Förmchen naschen.[nurkochen]



Ich wünsche euch genussreiche Herbsttage! Kostet die wunderbare Zeit der Mirabellen, Zwetschgen, Trauben und Nüsse in vollen Zügen aus!

Eure Judith

