

Apfel-Punsch

Zutaten:

650g Äpfel, ungeschält, in Stücken

110g Bio-Orangen, mit Schale, in Stücken

2 Zimtstangen, halbiert

1 Nelke

¼ TL schwarze Pfefferkörner

⅛ TL Muskat, gemahlen

1 Prise Salz

Süßungsmittel kann je nach Wunsch der Süße hinzugegeben werden (Zucker, Honig, Ahornsirup, ...)

ca. 1-1,5l Wasser



Zubereitung:

1. Äpfel und Orangen (deshalb lieber Bio-Orangen verwenden) kannst du ungeschält in kleine Stücke schneiden und gleich in einen Kochtopf geben
2. Du gibst Nelke, Pfeffer, Muskat und Salz in den Kochtopf dazu
3. Anschließend gibst du das Wasser und wer will auch das Süßungsmittel dazu. Bei der Kochtopf Wahl darauf achten, dass alles Platz hat ☺
4. Nun alle Zutaten auf der höchsten Stufe aufkochen lassen, wenn es gut kocht, zurückdrehen und ca. 20 Minuten auf kleiner Stufe weiterköcheln lassen.
5. Jetzt sind die Äpfel und Orangen schön weichgekocht, nun kann der Punsch mit Hilfe eines Siebes in einen hitzebeständigen Krug oder in einen zweiten Kochtopf abgeseiht werden. Um noch mehr Geschmack und Flüssigkeit in den fertigen Punsch zu bekommen, kannst die Apfel- und Orangenstücke mit einem Löffel gut auspressen.

Giselas Märchentee

Zutaten:

Hagebutten- oder Fruchtetee (ca. 2,5l)

2 Zimtstangen

Ca. 6 Nelken

Ein paar Scheiben Ingwer

Saft von mind. 2 Orangen

Süßungsmittel nach belieben (Zucker, Honig, Ahornsirup, ...)



Zubereitung:

1. Wasser kochen und Teebeutel dazugeben und (lt. Angabe) ziehen lassen.
2. Während das Wasser kocht bzw. der Tee zieht, kann der Ingwer geschnitten werden.
3. Den Orangensaft zum Tee geben.
4. Die Zimtstangen in der Mitte durchbreche/durchschneiden und gemeinsam mit dem Ingwer, den Nelken und dem Zucker dazugeben.
5. Den Märchentee ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Noch einmal kurz abschmecken und falls nötig noch Süßungsmittel oder Orangensaft dazu geben, die Gewürze „rausfischen“ und servieren.

Märchentee gibt es bei uns zu Hause seitdem ich ein Kind war. Natürlich könnte man auch sagen, das ist ein einfacher Kinderpunsch – aber NEIN!

Märchentee ist viel mehr! Er gehört rund um den Tisch getrunken und, am besten nach einem langen Spaziergang oder wenn man durchgefroren nach dem Bobfahren heimkommt. Serviert wird er in einem großen Keramikkrug, in den genug Tee für alle passt.

Zum Tee passen Kekse oder Kuchen genauso wie Saures – Hauptsache, man isst gemeinsam und erzählt dabei die Abenteuer beim Bobfahren, schöne Begebenheiten beim Spaziergang oder plant für die Weihnachtsferien.

Wie der Märchentee zu seinem Namen gekommen ist, weiß ich nicht – aber wahrscheinlich hat er irgendetwas Magisches – für mich gehört er jedenfalls unbedingt zum Advent dazu.

Beerenpunsch

Zutaten:

500ml Multivitaminsaft rote Früchte

500ml Apfelsaft (oder Orangensaft)

500 ml Früchtetee

2 Zimtstange

3 Stücke Sternanis

2 Nelken

200g gefrorene Waldbeeren (Beerenmischung nach Belieben)



Zubereitung:

1. Die gefrorenen Beeren aus dem Gefrierfach nehmen und in einer Schüssel antauen lassen, während die anderen Vorbereitungen getroffen werden.
2. Den Tee, den Saft, die Zimtstangen, den Sternanis und die Nelken in einen Topf geben. Auf mittlerer Hitze heiß werden lassen.
3. Sobald die Flüssigkeit heiß ist die gefrorenen Beeren dazugeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Zwischendurch abschmecken und falls notwendig: nachsüßen oder weitere Gewürze dazugeben.
5. Vor dem Servieren die Gewürze herausnehmen.

Lebkuchen

Zutaten: (für 3 Bleche)

Teig:

320 g Roggenmehl
2 Stk. Eier
70 g Honig
140 g Staubzucker
8 g Natron
3 g Kakaopulver
3 g Lebkuchengewürz
1 EL Apfelmus



„Glasur“:

1 Ei + Milch (verquirlt) zum Besteichen
Streusel, Madelplättchen, Kirschen, ... nach belieben

Zubereitung:

1. Für das Lebkuchen Rezept die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Natron, Kakaopulver, Gewürze) vermischen und mit der Butter abbröseln.
2. Honig und Eier mit einem Esslöffel Apfelmus verrühren.
3. Eine Kuhle im Mehl machen und das Honiggemisch langsam mit dem Mehl vermengen, dass ein mittelfester Teig entsteht.
4. Den Teig danach 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Die Arbeitsplatte oder ein großes Brett mit Mehl bestäuben und den Teig darauf 5mm dick ausrollen und die Lebkuchen ausstechen.
6. Diese mit einem Gemisch aus Ei und einem Schuss Milch bestreichen und entweder mit Streuseln, Mandelblättern oder Kirschen verzieren oder ohne verzieren backen.
7. Die Lebkuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad 8 Minuten backen.

Wichtig: Die Lebkuchen sollten, wenn du sie aus dem Ofen nimmst, weich sein, damit sie sich länger halten.

Nougat-Trios

Zutaten:

Teig:

150g Weizenmehl glatt
1 KL Backpulver
100g weiche Butter
50g Staubzucker
Zitronenabrieb (1/2 Zitrone)
1 Pkg Vanillezucker



Creme

100g erweichte Kochschokolade
100g erweichte Milkschokolade
100g sehr weiche Butter
4 EL Baileys
70g grob gehackte Haselnüsse (geröstet)

Glasur

1 Becher Kakao Glasur Decor

Zubereitung:

Teig

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben
Übrige Zutaten der Reihe nach dazugeben und zu einem Teig verkneten.
½ Stunde kaltstellen
Teig zu einer Rolle formen und rechteckig ausrollen (3mm dick)
In Streifen schneiden. (ca. 6x2cm) und auf Blech geben.
Die Streifen ca. 3Minuten im vorgeheizten Ofen (180° Heißluft mittlere Schiene) backen.

Creme

Schokolade mit Butter und Baileys mischen und schaumig rühren (Mixer).
Nüsse einrühren.
Creme in Spritzbeutel geben und Tupfer auf die erkalteten Kekse spritzen.
2 Std. kaltstellen.

Glasur

Abschließend mit Glasur übergießen.

Linzer Kekse

Zutaten:

Teig

120 g Butter
100 g Staubzucker
250 g Weizenmehl glatt
1 Ei
1 Prise Salz
½ Pkg Backpulver
3 EL Milch
1 Pkg. Vanillezucker
Marmelade zum Füllen (Ribesel oder Marille)

Zubereitung:



1. Für den Teig Mehl und Backpulver vermischen und auf ein Brett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken.
2. Staubzucker, Vanille Zucker, Salz und Ei in die Vertiefung geben und mit etwas Mehl vermischen.
3. Die in kleine Stücke geschnittene Butter geben und mit Mehl bedecken. Gut darauf achten, dass die Butter nicht zu weich wird, damit der Teig gelingt.
4. Die Milch dazugeben.
5. Das Ganze von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten.
6. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Brett ca. 3-4 mm dick ausrollen, mit passenden Ausstechern ausstechen und auf ein Backblech legen.
8. Anschließend im vorgeheizten Backofen 12 Minuten lang backen.
9. Die Kekse auskühlen lassen und danach den Boden mit der leicht erwärmten Marmelade bestreichen und den Deckel daraufsetzen.
10. Zum Schluss noch mit Staubzucker bestreuen.

Steffis Butterstangerl

Zutaten:

Teig

- 280g Mehl
- 2 EL Most/Wein
- 280g Butter
- 2 EL Schlagobers
- 1 Eidotter
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver

Glasur

- 1 Eiklar
- 150g Zucker



Zubereitung:

1. Backpulver unter das Mehl mischen und die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut durchkneten
2. Den Teig auswalken (ca. 5 mm) und in 2 Fingerbreite Streifen schneiden.
3. Glasur vorbereiten: 1 Eiklar zu Schnee schlagen und mit 150g Zucker solange schlagen, bis die Glasur dick ist.
4. Den Teig mit der Glasur bestreichen.
5. Auf ein Blech geben und Backen (Vorgeheizter Ofen, Heißluft ca. 190° – 200° mittlere Schiene ca. 10 Minuten backen)

Vanillekipferl

Zutaten für den Teig (abgeänderter Mürbteig):

170g Butter
70g geriebene(Wal-) Nüsse oder geriebene Mandeln
50g Staubzucker
270g glattes Mehl

Zum Wälzen:

50 g Staubzucker
1 Pkg Vanille Zucker



Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl und Nüsse/Mandeln in eine Rührschüssel geben, die Butter in kleine Stücke in das Mehl-Nussgemisch schneiden und abbröseln. Anschließend den Staubzucker dazugeben und nun zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kaltstellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen, mit ca. 3cm Durchmesser, formen und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Teigstücke bleistift dick (ca. 7 cm lang) rollen und auf einem befetteten Backblech zu Kipferln formen.
3. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.
Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: 10 Minuten