



Weihnachtsmarkt für zu Hause



Inhaltsverzeichnis

- ◆ Gebrannte Mandeln
- ◆ Schmalzkuchen
- ◆ Flammkuchen
- ◆ Baumstriezel
- ◆ Glühwein (klassisch)
- ◆ Weißer Glühwein
- ◆ Crêpes
- ◆ Spiralkartoffeln
- ◆ Schokofrüchte
- ◆ Eierlikör
- ◆ Große Lebkuchenherzen
- ◆ Langos
- ◆ Kinderpunsch



Braunschweig eG

■ FAIR
■ SOFORT
■ LÄUFT



Gebrannte Mandeln

Zutaten: (etwa 20 Portionen)

- ◆ 100 g Zucker
- ◆ 4 EL Wasser
- ◆ 200 g ganze Mandeln mit Schale
- ◆ 2 Pck. Vanille-Zucker
- ◆ gemahlener Zimt

Zubereitung:

1. Zucker, Wasser und Mandeln in einer Pfanne mischen und unter Rühren aufkochen. So lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und sich der Zucker um die Mandeln zu einer Kruste bildet.
2. Vanille-Zucker und Zimt unterrühren und sofort auf ein Stück Backpapier geben, bevor der Zucker wieder flüssig wird.
3. Die Mandeln erkalten lassen.



Schmalzkuchen

Zutaten: (für 50 - 60 Stück)

Hefeteig:

- ◆ 150 ml Milch
- ◆ 50 g Butter oder Margarine
- ◆ 350 g Weizenmehl
- ◆ 1 Pck. Trockenbackhefe
- ◆ 50 g Zucker
- ◆ 2 TL Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
- ◆ ½ TL Salz
- ◆ 1 Ei (Größe M)

Außerdem:

- ◆ Ausbackfett, z. B. Butterschmalz oder Sonnenblumenöl
- ◆ Puderzucker

Zubereitung:

1. Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.
2. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 24 cm) knapp 1 cm dick ausrollen und mit einem Messer oder Pizzaroller in Rauten (etwa 4 cm) schneiden. Die Rauten noch etwa 10 Min. auf der Arbeitsfläche gehen lassen.



4. In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Die Teigstücke portionsweise in das siedende Ausbackfett geben, von beiden Seiten goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
5. Die Schmalzkuchen noch heiß mit Puderzucker bestreuen und servieren.



Braunschweig eG

■ FAIR
■ SOFORT
■ LÄUFT



Flammkuchen

Zutaten: (für etwa 8 Portionen)

Hefeteig:

- ◆ 375 g Weizenmehl
- ◆ 1 Pck. Trockenbackhefe
- ◆ 1 TL Zucker
- ◆ 1 ½ TL Salz
- ◆ etwa 2 EL Speiseöl
- ◆ etwa 250 ml warmes Wasser

Flammkuchen-Belag:

- ◆ 150 g Schinkenspeck
- ◆ 4 große Zwiebeln
- ◆ 300 g Crème fraîche
- ◆ 50 g Schlagsahne oder 50 ml Milch
- ◆ Salz
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer
- ◆ frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Den Schinkenspeck fein würfeln, in einer Pfanne etwas ausbraten, dann aus dem ausgelassenen Fett nehmen. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in dem Fett dünsten. Schinkenspeck und Zwiebeln mischen und erkalten lassen.
2. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



3. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze etwa 250 °C
Heißluft etwa 230 °C
4. Zum Belegen des Flammkuchens Crème fraîche und Sahne verrühren, mit den Gewürzen abschmecken.
5. Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren. Jede Hälfte 2-3 mm dünn zu einer runden Platte ausrollen. Eine der Hefeteigplatten auf das Backblech legen, zunächst mit der Hälfte der Crème- fraîche - Mischung bestreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Darauf die Hälfte der Speck- Zwiebelmischung verteilen und den Flammkuchen für etwa 13 Min. goldbraun backen. Den zweiten Flammkuchen ebenso belegen und backen.



Braunschweig eG

■ FAIR
■ SOFORT
■ LÄUFT



Baumstriezel

Zutaten: (für 8 - 10 Portionen)

Hefeteig:

- ◆ 225 ml Milch
- ◆ 500 g Weizenmehl
- ◆ 1 Pck. Trockenbackhefe
- ◆ 80 g Zucker
- ◆ 1 Pck. Vanille-Zucker
- ◆ 1 Pr. Salz
- ◆ 2 Eier (Größe M)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

- ◆ 100 g Butter
- ◆ 80 g Zucker
- ◆ 2 TL gemahlener Zimt

Außerdem:

- ◆ 300 g kalte Schlagsahne
- ◆ 50 g Schokoladenkuvertüre
- ◆ 1 Pck. Vanille-Zucker
- ◆ Teigroller
- ◆ Alufolie
- ◆ Fett

Zubereitung:

1. Milch erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die lauwarml Milch hinzufügen. Alle Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Min. gehen lassen.





2. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und halbieren. Eine Hälfte gut verpackt in den Kühlschrank stellen. Die andere Teighälfte zu einem Rechteck von etwa 20 x 50 cm ausrollen. Teigrechteck längs in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.
3. Auflaufform bereitstellen. Teigroller (am besten aus Holz oder Edelstahl, **kein** Kunststoff) in Alufolie einwickeln und bis auf die Griffe gut einfetten. Die Teigstreifen eng überlappend nacheinander um den Teigroller wickeln und den Teigroller dabei mit einer Hand vorsichtig drehen. Teigenden immer gut festdrücken. Den Roller mit den Griffen auf die Ränder der Auflaufform legen. Baumstriezel nochmal etwa 20 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
4. Zum Bestreichen und Bestreuen die Butter zerlassen. Zucker mit Zimt mischen. Baumstriezel rundherum mit der Hälfte der Butter bestreichen und die Hälfte des Zimt-Zuckers gleichmäßig aufstreuen. Baumstriezel für etwa 12 Min. backen. Danach den Baumstriezel wenden und nochmal etwa 12 Min. fertig backen.
5. Baumstriezel kurz stehen lassen, dann vorsichtig vom Teigroller ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm genießen.
6. Alufolie vom Teigroller entfernen und Teigroller erneut mit Alufolie umwickeln und fetten. Zweite Teighälfte ebenso verarbeiten und backen.
7. Zum Servieren des Baumstriezels **50 g** Schlagsahne in einem kleinen Topf erwärmen und Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Restliche Schlagsahne mit Vanille-Zucker steif schlagen. Sahne und Schoko-Soße zu den Baumstriezeln servieren.



Braunschweig eG

■ FAIR
■ SOFORT
■ LÄUFT



Glühwein (klassisch)

Zutaten:

- ◆ 3 St Zimtstangen
- ◆ 1 St Zitrone
- ◆ 1 St Orange
- ◆ 6 St Gewürznelken
- ◆ 1 l Rotwein
- ◆ 4 EL Kristallzucker

Zubereitung:

1. Rotwein mit den Gewürzen und den Zitruszesten der Orange und Zitrone 1 Stunde zugedeckt erhitzen, aber nicht kochen lassen.
2. Danach den Glühwein noch mind. eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen, und vor dem Genuss eventuell nochmals erwärmen.
3. Mit einer Zitronenspalte am Glasrand servieren.



Weißer Glühwein

Zutaten:

- ◆ 500 ml Weißwein
- ◆ 300 ml Apfelsaft (klar)
- ◆ Schalenabrieb einer Zitrone
- ◆ 1 gestr. TL gemahlener Ingwer
- ◆ 75 g weißer Kandiszucker
- ◆ 50 ml Orangenlikör

Zubereitung:

1. Weißwein, Apfelsaft, Schalenabrieb einer Zitrone, Ingwer und Kandis zusammen in einem Topf aufkochen.
2. Likör unterrühren und Glühwein, z. B. in einer Teekanne oder in hitzebeständigen Gläsern, heiß servieren.



Crêpes

Zutaten: (für etwa 8 Stück)

Crêpes:

- ◆ 100 g Butter
- ◆ 100 g Weizenmehl
- ◆ 1 Pr. Salz
- ◆ 2 Eier (Größe M)
- ◆ 200 ml Milch
- ◆ 3 EL Orangensaft

Außerdem:

- ◆ etwa 20 g Butter

Zum Verzieren:

- ◆ Puderzucker
- ◆ Nuss-Nougat-Creme
- ◆ Früchte

Zubereitung:

1. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier, Milch und Orangensaft mit einem Schneebesen unterrühren. Zuletzt Butter unterrühren. Den Teig 30 Min. "ruhen" lassen.
2. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Eine kleine Pfanne (Ø 16–18 cm) erhitzen und mit etwas von dem Fett auspinseln. Eine dünne Teiglage hineingeben, bei schwacher bis mittlerer Hitze goldgelb backen, auf einen Teller stürzen und wieder in die Pfanne gleiten lassen (die Pfanne vorher wieder mit etwas Fett auspinseln). Die zweite Seite goldbraun backen. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise etwa 7 weitere Crêpes backen.
3. Anschließend die Crêpes nach Belieben verzieren und genießen.



Spiralkartoffeln

Zutaten:

Spiralkartoffeln:

- ◆ etwa 8 festkochende Kartoffeln (je etwa 125 g)
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ Salz
- ◆ Gewürze nach Geschmack

Außerdem:

- etwa 8 Metallspieße

Zubereitung:

1. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
2. Kartoffeln waschen und trocknen. Der Länge nach auf Metallspieße stecken.
3. Die Kartoffeln mit einem Messer zu langen dünnen Spiralen schneiden, dabei das Messer leicht schräg halten und während des Schneidens die Kartoffeln drehen.
4. Die Kartoffelspiralen auf das Backblech legen und auf dem Metallspieß vorsichtig auseinanderziehen. Olivenöl mit Salz und Gewürzen mischen, die Spiralkartoffeln damit bepinseln. Das Backblech in den Backofen geben und Kartoffeln für etwa 45 Min. garen lassen.
5. Die Spiralkartoffeln sind fertig, wenn sie goldbraun und knusprig sind. Dann das Backblech aus dem Backofen nehmen, die Spieße entfernen und die Kartoffel-Twister etwas auseinanderziehen.



Schokofrüchte

Zutaten:

- ◆ etwa 500 g frisches Obst (z. B. Äpfel, Weintrauben, Erdbeeren, Ananas, Bananen)
- ◆ etwa 150 g Schokoladen-Kuvertüre
- ◆ Zuckerperlen

Außerdem:

- ◆ 10 - 15 Holzspieße

Zubereitung:

1. Obst putzen, waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und evtl. in kleine Stückchen schneiden. Früchte auf Holzspieße aufspießen.
2. Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad nach Packungsanleitung bei schwacher Hitze schmelzen. Früchte in Kuvertüre tauchen.
3. Anschließend in Zuckerperlen tauchen oder damit bestreuen und auf einem Stück Backpapier fest werden lassen. Schokofrüchte bis zum Servieren kühl und trocken lagern.



Eierlikör

Zutaten:

- ◆ 1 St Dotter
- ◆ 250 ml Schlagsahne
- ◆ 125 ml Milch
- ◆ 125 ml Weingeist 96% (aus der Apotheke)
- ◆ 200 g Staubzucker
- ◆ 8 g Vanillezucker

Zubereitung:

1. Den Staubzucker zusammen mit Vanillezucker und Dotter ca. 1 Minute schaumig rühren.
2. Danach Weingeist, Milch und Schlagsahne unterrühren und den Eierlikör leicht gekühlt in kleinen Gläsern servieren.



Große Lebkuchenherzen

Zutaten: (etwa 2 Stück)

Lebkuchenteig:

- ◆ 400 g Weizenmehl
- ◆ 1 gestr. TL Backpulver
- ◆ 200 g Zuckerrübensirup
- ◆ 125 g Zucker
- ◆ 125 g weiche Butter oder Margarine
- ◆ ½ TL Salz
- ◆ 3 EL Wasser
- ◆ 1 Eigelb (Größe M)
- ◆ 1 Pck. Weihnachts-Aroma

Zum Verzieren:

- ◆ 1 Eiweiß (Größe M)
- ◆ 200 g Puderzucker
- ◆ Speisefarbe

Zubereitung:

1. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



3. Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut 1 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone oder eines Ausstechers 2 große Herzen (etwa 18,5 cm Länge) ausschneiden. Herzen auf das Backblech legen, mit einer Lochtülle oder einem Strohhalm 2 Löcher ausstechen und für etwa 18 Min. backen.
4. Zum Verzieren das Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Puderzucker nach und nach hinzufügen und zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Etwa 1 EL abnehmen und in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel geben. Eine sehr kleine Ecke abschneiden und die Herzen beschriften.
5. Die übrige Glasur in kleine Schalen füllen und nach Belieben mit Back- & Speisefarbe einfärben. Den Guss in Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 5 mm) füllen und die Herzen verzieren. Das Streudekor direkt auf dem Guss festkleben oder mit weißer Zuckerschrift befestigen. Guss trocknen lassen.



Braunschweig eG

■ FAIR
■ SOFORT
■ LÄUFT



Langos

Zutaten: (etwa 10 Stück)

Hefeteig:

- ◆ 250 ml Milch
- ◆ 350 g Weizenmehl
- ◆ 1 Pck. Trockenbackhefe
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 1 gestr. TL Zucker
- ◆ 2 EL Speiseöl

Außerdem:

- ◆ Ausbackfett oder Speiseöl

Dip:

- ◆ Schnittlauch
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 125 g Crème fraîche
- ◆ 150 g Joghurt
- ◆ Salz
- ◆ frisch gemahlener Pfeffer
- ◆ Zucker

Belag:

- ◆ etwa 200 g geraspelter Gouda
- ◆ 150 - 200 g Tomaten



Zubereitung:

1. Milch erwärmen.
2. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in etwa 12 gleich große Portionen teilen. Teig zu Kugeln formen, flach drücken, etwas auseinanderziehen, so dass der Rand erhöht ist und etwa 12 cm große Fladen entstehen. Diese nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
4. In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.
5. Die Fladen in das siedende Ausbackfett geben, von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
6. Zum Zubereiten des Dips den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Crème fraîche mit Joghurt, Knoblauch und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dip auf den Fladen verteilen.
7. Mit Käse und Schnittlauch bestreuen. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auflegen. Langos am besten lauwarm servieren.



Kinderpunsch

Zutaten:

- ◆ 1 St Stangenzimt
- ◆ Saft von 2 Orangen
- ◆ Saft von 2 Zitronen
- ◆ 5 St Orangenscheiben
- ◆ 2 St Sternanis (für die Deko)
- ◆ 1 l Apfelsaft
- ◆ 1 EL Zucker (gestrichen)

Zubereitung:

1. Erhitzen Sie den Apfelsaft mit dem Stangenzimt und lassen Sie ihn 2-3 Minuten ziehen.
2. Fügen Sie Orangen- und Zitronensaft hinzu und schmecken Sie das Getränk mit Zucker ab.
3. Erhitzen Sie den 3 Punsch nochmals. Legen Sie in jedes Glas eine Orange- oder Zitronenscheibe und gießen Sie nun den heißen Punsch darüber. Außerdem kann eine Sternanis ins Glas gegeben werden.



Bildnachweis:

- ◆ www.pixabay.com/de
- ◆ www.unsplash.com
- ◆ www.pexels.com



Braunschweig eG

■ FAIR
■ SOFORT
■ LÄUFT