



Clara D.
Kuhn

Sweet Christmas

Der Adventskalender mit
24 fantastischen Rezepten
für die Weihnachtszeit

riva

© 2020 des Titels »Sweet Christmas« von Clara D. Kuhn (ISBN 978-3-7423-1548-9) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



Auf die Plätzchen, fertig, los!

Weihnachten steht vor der Tür – und damit auch all die schönen Traditionen, die über die Zeit bis Heiligabend gefeiert werden. Einmal Nikolaus, viermal Advent und 24-mal ein Türchen öffnen. Kein Monat im Jahr ist so voller Rituale wie der Dezember. Damit deine Zeit bis Heiligabend ganz zauberhaft und lecker wird, erwarten dich in diesem Adventskalender 24 tolle Rezepte für Plätzchenklassiker, raffinierte Kekse, süße Geschenkideen und vielleicht sogar Inspirationen für das Dessert an Heiligabend.



Um die Seiten aufzutrennen, benötigst du eine Schere. Setze die Schere am Falz an und schneide dann vorsichtig von unten nach oben die Doppelseite auf.



Du kannst den Adventskalender nach dem Öffnen als Backbuch nutzen und es zu deinen anderen Büchern ins Regal stellen.

Viel Freude beim Backen und frohe Weihnachten!

Deine *Clara*



Wichtige Küchenutensilien

Damit du die nächsten Tage direkt mit dem Backen loslegen kannst, findest du hier eine Liste an wichtigen Küchenutensilien, die du für die Rezepte brauchst:

- ★ Backpapier(zuschnitte)
- ★ Abkühlgitter
- ★ Nudelholz
- ★ Gefrierbeutel
- ★ Silikonpinsel
- ★ Rührschüssel
- ★ Küchenmaschine und/oder Handrührgerät
- ★ Keksausstecher (verschiedene Formen)
- ★ Spritzbeutel
- ★ Gugelhupfform
- ★ Kastenform
- ★ Springform
- ★ Teigschaber
- ★ Keksdosen



Einkaufsliste für Lebensmittel

Folgende Lebensmittel wirst du öfter brauchen. Es schadet also nicht, diese schon vorher zu besorgen und auf Vorrat zu haben:

- ★ Mehl
- ★ Zucker
- ★ Zimt
- ★ Backpulver
- ★ Vanillezucker
- ★ Backkakao
- ★ Butter
- ★ Orangen
- ★ Zitronen
- ★ Puderzucker
- ★ Eier
- ★ Schokolade (Zartbitter, Vollmilch, weiße)
- ★ Haselnüsse, gemahlen
- ★ Mandeln, gemahlen
- ★ Milch
- ★ bunte Streusel
- ★ Spekulatius





Tipps und Tricks rund ums Backen

- ★ Halte dich immer so exakt wie möglich an die Mengenangaben. Zu viel oder zu wenig Butter oder Milch kann einen Teig z. B. zu flüssig oder trocken machen, was Auswirkungen auf die Konsistenz beim Backen hat.
- ★ Wenn du keine frischen Orangen oder Zitronen vorrätig hast, eignet sich auch fertiger Abrieb. Ein Päckchen entspricht einer Frucht.
- ★ Wenn du keine Keksausstecher zur Hand hast, kannst du deine Plätzchen auch mit einem runden Glas ausstechen.
- ★ Wenn du keinen Spritzbeutel zur Hand hast, kannst du ihn auch ganz leicht selbst machen. Fülle den Teig einfach in einen Gefrierbeutel und verschließe diesen oben durch eine Drehung. Dann noch eine kleine Spitze unten abschneiden und fertig ist dein Spritzbeutel.





© 2020 des Titels »Sweet Christmas« von Clara D. Kuhn (ISBN 978-3-7423-1548-9) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



© 2020 des Titels »Sweet Christmas« von Clara D. Kuhn (ISBN 978-3-7423-1548-9) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



Vanillekipferl



Für ca.
40 Stück



 15 min
 2 h
 15 min

FÜR DEN TEIG

- ★ 300 g Puderzucker
- ★ 400 g Butter, weich
- ★ 6 Eigelb
- ★ 500 g Mehl
- ★ ½ TL Backpulver
- ★ 2 Vanilleschoten
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 250 g geschälte und gem. Mandeln

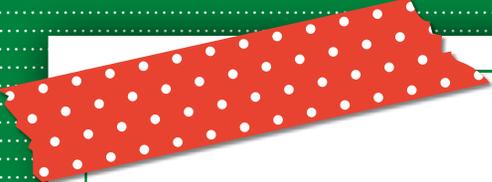
FÜR DIE DEKO

- ★ 200 g Puderzucker
- ★ 10 Päckchen Vanillezucker

1. Den Puderzucker sieben und mit der zimmerwarmen Butter cremig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
2. Die Eigelbe einrühren und anschließend die restlichen Zutaten einarbeiten.
3. Den Teig in Folie gewickelt mindestens 2 Stunden kaltstellen.
4. Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig portionsweise zu einem langen Strang mit 7 mm Durchmesser formen. 5 cm lange Stücke abschneiden und diese an den Enden spitz formen – sodass sie aussehen wie eine Mondsichel – und auf das Backblech legen. Etwa 15 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Vanillezucker gut vermengen.
7. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, aber noch warm vorsichtig mit der Vanille-Puderzucker-Mischung bedecken und auf einem Gitter komplett abkühlen lassen.



© 2020 des Titels »Sweet Christmas« von Clara D. Kuhn (ISBN 978-3-7423-1548-9) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



Schoko-Crossies



Für
2 Bleche



 25 min
 2 h

- ★ 250 g Zartbitterschokolade
- ★ 250 g Vollmilchschokolade
- ★ 230 g Cornflakes

1. Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen.
2. Die Cornflakes in eine Schüssel füllen, die flüssige Schokolade dazu gießen und alles mit einem Esslöffel vermengen, bis alle Cornflakes mit Schokolade bedeckt sind.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem zweiten Esslöffel kleine Häufchen auf das Blech portionieren und am besten am offenen Fenster für ca. 2 Stunden erkalten lassen. Die Crossies sind dann fertig, wenn die Schokolade matt ist und sich leicht vom Backpapier lösen lässt.

Tipp: Eine tolle Kombination sind auch Zimtflakes mit etwas Orangenabrieb und weißer Schokolade.



© 2020 des Titels »Sweet Christmas« von Clara D. Kuhn (ISBN 978-3-7423-1548-9) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

© 2020 des Titels »Sweet Christmas« von Clara D. Kuhn (ISBN 978-3-7423-1548-9) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

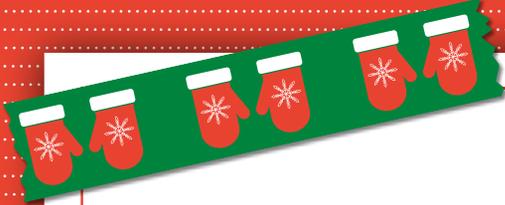


© 2020 des Titels »Sweet Christmas« von Clara D. Kuhn (ISBN 978-3-7423-1548-9) by riva Verlag,
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



© 2020 des Titels »Sweet Christmas« von Clara D. Kuhn (ISBN 978-3-7423-1548-9) by riva Verlag.
Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de





Toffiffee-Makronen

FÜR DIE MAKRONEN

- ★ 30 Oblaten
- ★ 30 Toffiffee
(zwei Packungen
à 15 Stück)
- ★ 4 Eiweiß
- ★ 1 Prise Salz
- ★ 120 g Zucker
- ★ 300 g gem. Haselnüsse

FÜR DIE DEKO

- ★ 1 EL Backkakao

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Oblaten auf dem Blech verteilen und die Toffiffee mit der flachen Seite nach unten darauf platzieren.
2. Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
3. Das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiter aufschlagen. Die Haselnüsse sanft unter die Masse heben. Mit zwei Teelöffeln über die Toffiffee schichten. Für ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
4. Die Makronen mit der flachen Seite auf einem Gitter verteilen und den Backkakao gleichmäßig darüber sieben.