



Clara D. Kuhn

Es war einmal

Der Märchenadventskalender

24 Rezepte für die Weihnachtszeit

riva

© 2021 des Titels »Es war einmal – Der Märchenadventskalender« von Clara D. Kuhn (ISBN 978-3-7423-1892-3) by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Es war einmal ...

... ein Adventskalender voller leckerer Überraschungen. Die Rezepte in diesem Backbuch sind genauso vielfältig wie die bunte Welt der Märchen. Hinter jedem der 24 Türchen warten bezaubernde Plätzchen, raffinierte Desserts, himmlische Kuchen und der eine oder andere Punsch, um dir die Zeit bis Heiligabend zu versüßen.

Das Besondere: Alle Rezepte haben einen Märchenpaten, welcher die Kreationen inspiriert hat. So wird die Weihnachtszeit zu einer köstlichen Reise durch Momente der Nostalgie. Begleite Rotkäppchen auf ihrem Weg durch den Wald, erlebe das zarte Wesen der Prinzessin auf der Erbse und stürze dich in Abenteuer wie der gestiefelte Kater. Und wenn sie nicht gestorben sind, dann schlemmen sie noch heute.

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

Viel Freude beim Backen und Genießen und frohe Weihnachten!

Deine Clara

Wichtige Küchenutensilien

Damit du direkt ab Tag 1 mit dem Backen starten kannst, findest du hier eine Liste an Küchenutensilien, die du für die Rezepte brauchen wirst:

- | | |
|---|------------------|
| ★ Backpapier(zuschnitte) | ★ Nudelholz |
| ★ Alufolie | ★ Abkühlgitter |
| ★ Frischhaltefolie | ★ Keksausstecher |
| ★ Gefrierbeutel | ★ Guglhupfform |
| ★ Spritzbeutel | ★ Springform |
| ★ Kleine und große Rührschüsseln | ★ Tarteform |
| ★ (Silikon-)Pinsel | ★ Keksdosen |
| ★ Teigschaber | ★ Küchenwaage |
| ★ Küchenmaschine und/
oder Handrührgerät | ★ Messbecher |

Einkaufsliste für Lebensmittel

Die folgenden Lebensmittel wirst du öfter brauchen, deswegen schadet es nicht, wenn du diese schon mal auf Vorrat kaufst:

- ★ Mehl
- ★ Zucker
- ★ Backpulver
- ★ Vanillezucker
- ★ Zimt
- ★ Backkakao
- ★ Butter
- ★ Milch

- ★ Eier
- ★ Quark
- ★ Puderzucker
- ★ Gem. Haselnüsse
- ★ Spekulatius
- ★ Apfelmus
- ★ Zuckerstreusel
- ★ Schokolade
(weiß, Vollmilch, Zartbitter)

Tipps und Tricks rund ums Backen

- ☆ Die Eier entsprechen immer Größe M, wenn nichts anderes angegeben ist.
- ☆ Jeder Ofen ist unterschiedlich von der Leistung her. Wenn du merkst, dass die Backwaren zu schnell dunkel werden, dann einfach 10–20 °C runterschalten und/oder die Backwaren mit Alufolie abdecken.
- ☆ Wenn du keine Keksausstecher besitzt, kannst du den Teig auch mit einem Glas ausstechen oder mit einem Messer kleine Quadrate und Rechtecke ausschneiden.
- ☆ Halte dich so exakt wie möglich an die Mengenangaben. Zu viel oder zu wenig Mehl oder Butter kann einen Teig zu flüssig oder trocken machen, was auch Auswirkungen beim Backen hat.

1

Sterntaler

Es war einmal ein kleines Mädchen, das seine Eltern verloren hatte. Bis auf ein Stückchen Brot und die Kleider, die es anhatte, besaß es nichts. Nicht einmal ein Dach über dem Kopf. Da beschloss es, einfach loszugehen, in der Hoffnung auf ein besseres Leben. Unterwegs traf das Mädchen einen alten Mann und zwei Kinder, welche Hunger hatten und bitterlich froren. Da es so ein gutes Herz hatte, verschenkte es alles, was es besaß. Da öffnete sich der Himmel und unendlich viele Sterne fielen auf das Mädchen herab. Die Sterne waren goldene Taler, welche es ohne Unterlass überhäuften. Als es an sich hinabblickte, entdeckte es zudem ein Kleid aus edelstem Leinen. Das Mädchen musste nie wieder frieren oder Hunger leiden und lebte zufrieden in wahren Reichtum.

Sterntaler-Kekse

Für 35–40 Stück

Vorbereitungszeit:

10 Minuten

Zubereitungszeit:

45 Minuten

Kühlzeit:

1 Stunde

FÜR DEN TEIG

- ✧ 250 g Mehl
- ✧ 125 g Butter (kalt)
- ✧ 100 g Zucker
- ✧ 1 Ei
- ✧ 1 Msp. Zimt
- ✧ 1 Pck. Zitronenabrieb

FÜR DIE DEKO

- ✧ 100 g weiße Schokolade
- ✧ goldene und silberne Zuckerperlen

SONSTIGES

- ✧ Keksausstecher in Sternform

1. Alle Zutaten für den Teig zusammenkneten, bis ein homogener Mürbeteig entstanden ist. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
2. Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig in zwei gleich große Teile trennen und jeweils ca. 5 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf das Backblech legen.
4. Für ca. 10 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit bestreichen. Anschließend mit den Zuckerperlen verzieren und abkühlen lassen.



2 Schneeweißchen und Rosenrot

Es war einmal eine Witwe, die lebte in einer kleinen Hütte mit einem Garten davor. Darin standen zwei Rosenbäumchen, das eine mit strahlenden weißen Blüten und das andere mit leuchtend roten. Sie hatte zwei Töchter namens Schneeweißchen und Rosenrot, die den beiden Rosenbäumchen, jede auf ihre Art, glichen. Schneeweißchen war stiller und besonnen, während Rosenrot über Wiesen sprang und ein aufgewecktes Wesen hatte. Und auch wenn sie unterschiedlicher nicht sein konnten, so hatten sie einander unendlich lieb und waren froh, sich zu haben ...



Red-Velvet-Guglhupf

Für 1 Guglhupfform

Vorbereitungszeit:

15 Minuten

Zubereitungszeit:

1 Stunde 10 Minuten

FÜR DEN TEIG

- ✧ 250 g Butter (zimmerwarm)
+ etwas mehr für die Form
- ✧ 375 g Feinstzucker
- ✧ 2 Pck. Vanillezucker
- ✧ 6 Eier
- ✧ 500 g Mehl
- ✧ 1 Pck. Backpulver
- ✧ 1 Tasse Milch
- ✧ ca. 3–5 g rote Lebensmittelfarbe (Pulver, flüssig, oder Gel)

FÜR DIE DEKO

- ✧ 100 g weiße Schokolade
- ✧ bunte Zuckerperlen oder Streusel

SONSTIGES

- ✧ Guglhupfform

1. Butter mit Feinst- und Vanillezucker cremig aufschlagen. Die Eier nacheinander unterheben und zu einer homogenen Masse vermengen.
2. Mehl zusammen mit dem Backpulver in eine separate Schüssel sieben und anschließend zu der Masse geben und verkneten. Zuletzt die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Ein Drittel des Teigs abteilen und in eine separate Schüssel umfüllen. Zusammen mit der Lebensmittelfarbe mischen. Je nach Farbwunsch (rosa oder rot) noch mehr Farbe zum Teig geben. Wenn man flüssige Farbe verwendet, am besten noch 1 EL Mehl dazugeben, damit die Feuchtigkeit gebunden wird.
4. Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
5. Die Guglhupfform mit etwas Butter einfetten und abwechselnd den hellen und den roten Teig schichten. Mit einer Gabel anschließend mit Wellenbewegungen Schlieren durch den Teig ziehen.
6. Auf mittlerer Schiene für 1 Stunde backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
7. Für die Deko die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen. Wer möchte, kann mit etwas Lebensmittelfarbe einfärben. Über den Kuchen gießen und mit Zuckerperlen und Streuseln verzieren.



3 Prinzessin auf der Erbse

Es war einmal ein Prinz, der wollte eine echte Prinzessin heiraten. Im ganzen Land suchte er nach ihr, aber er fand nur Prinzessinnen und keine »wirkliche« Prinzessin. Eines Abends klopfte es an seiner Tür und ein vom Regen überströmtes junges Mädchen stand vor ihm, welches angab, eine echte Prinzessin zu sein. Die Königin, des Prinzen Mutter, war sich dessen nicht so sicher und wollte das Mädchen testen. Sie legte eine Erbse auf den Boden und schichtete Matratze über Matratze darüber, bis ein ganzer Turm aus Federbetten entstanden war. Die Prinzessin musste darauf eine Nacht schlafen und wurde am nächsten Tag gefragt, wie es ihr denn ergangen sei. »Ganz furchtbar«, antwortete sie. »Alles schmerzt, weil ich auf so hartem Untergrund schlafen musste.« Da wusste der Prinz, dass er eine wahre Prinzessin gefunden hatte, denn so empfindlich ist keine andere.



Pfannkuchen-Schichttorte mit Karamellquark

Für 1 Torte à
8 Pfannkuchen

Vorbereitungszeit:
20 Minuten

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

FÜR DIE PFANNKUCHEN

- ✦ 4 Eier
- ✦ 2 EL Zucker
- ✦ 400 ml Milch
- ✦ 1 Prise Salz
- ✦ 200 g Mehl
- ✦ 1 Msp. Backpulver
- ✦ etwas Öl zum Braten

FÜR DIE CREME

- ✦ 250 g Quark
- ✦ 2-3 EL Biscoff-Creme
- ✦ 1 Pck. Vanillezucker

FÜR DAS TOPPING

- ✦ 250 g frische Himbeeren

1. Die Eier mit Zucker und Milch locker aufschlagen. Anschließend Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und den Teig für 15 Minuten stehen lassen, damit das Mehl noch etwas quellen kann.
2. Eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl auspinseln und bei mittlerer Stufe erhitzen. Jeweils 2 kleine oder 1 große Schöpfkelle in die Pfanne gießen. Wenn sich kleine Bläschen auf der Oberfläche bilden, den Pfannkuchen wenden und goldbraun ausbacken. Auf einem Teller beiseitestellen und den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Gestapelte Pfannkuchen komplett auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dafür alle Zutaten in einer Schüssel homogen vermengen und anschließend für ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Nach der Kühlzeit eine Tortenplatte bereitstellen und den ersten Pfannkuchen darauf platzieren. Gleichmäßig mit der Creme bestreichen und dann den nächsten Pfannkuchen daraufsetzen. Darauf achten, dass dieser sauber und ohne große Überlappungen platziert wird. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Pfannkuchen aufgebraucht sind. Den letzten Pfannkuchen auch nochmal mit Creme bestreichen.
5. Die Himbeeren waschen und gleichmäßig auf der Torte verteilen. Für mindestens 1½ Stunden kalt stellen.

Tipps:

Statt einer Erbse kann man auch eine einzelne Himbeere unter dem ersten Pfannkuchen platzieren.

Anstelle von Biscoff-Creme kann man auch Nutella oder eine andere süße Streichcreme verwenden.