

# Rezeptauswahl für den Adventskalender 2016

<b>Süße Rezepte</b>		
Erdnuss-Cookies		S. 2
Gebrannte Mandeln		S. 2
Glühweingelee		S.3
Schokocrossies		S. 3
Mohnküsse		S. 4
Schoko-Mandel-Cookies: Backmischung im Glas		S. 4
Elisenlebkuchen		S.5
Orangenzucker		S.5
Mini-Stollen		S.6
<b>Herzhafte Rezepte</b>		
Käse-Pesto-Taler		S. 7
geröstete Rosmarin-Chilinüsse		S. 7
Kräuter-Risotto-Mix		S. 8
Pesto-Rosso-Gewürz		S. 8
Fix für Chili con Carne		S. 9
Tomaten-Rosmarinstangen		S. 10

## Erdnuss-Cookies

### **Zutaten:**

1 Ei  
130 g brauner Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
175 g Butter  
70 g Erdnusscreme  
125 g Mehl  
1 P Backpulver  
¼ TL Salz  
Schale einer halben Orange  
200 g Erdnusskerne



### **Zubereitung:**

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Ei, Zucker und Vanillezucker verrühren. Butter und Erdnusscreme unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen, unterrühren. 150 g Erdnüsse hacken und unterziehen.
2. Teig esslöffelweise auf 2 Bleche verteilen. Restliche Nüsse grob hacken, auf die Häufchen verteilen. Im Backofen (Mitte) 15-20 Min. backen.

## Gebrannte Mandeln

### **Zutaten:**

200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 ml Wasser  
200 g ganze Mandeln  
etwas Zimt



### **Zubereitung:**

Zimt, Zucker, Vanillezucker und Wasser zum Kochen bringen, Mandeln zugeben und unter Rühren weiterkochen bis der Zucker trocken wird. Danniterrühren bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen.

Ein Backblech mit Butter einfetten, Mandeln draufschütten, zerteilen und abkühlen lassen.

## Glühweingelee

### **Zutaten**

(Für 4 Gläser (à 250 ml))

1 unbehandelte Orange

500 ml Rotwein

8 Gewürznelken

4 Sternanis

4 Zimtstangen

450 ml heller Traubensaft

300 g Gelierzucker (3:1)

### **Zubereitungszeit**

25 min



### **Zubereitung**

1. Die Orange waschen, trocknen und die Schale mit einem Sparschäler so dünn abschälen, dass nichts Weißes daran ist. Schale zusammen mit dem Wein und den Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen. Vom Herd nehmen und 2 Std. ziehen lassen.

2. 4 Einmachgläser (oder Twist-off-Gläser; à 250 ml Inhalt) samt Deckeln in sprudelndem Wasser 3 Min. auskochen, trocknen lassen.

3. Gewürze aus dem Wein nehmen und auf die Gläser verteilen. Traubensaft und Gelierzucker mit einem Kochlöffel unter den Wein rühren. Aufkochen und 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Abschäumen und auf die Gläser verteilen. Gläser verschließen und 10 Min. auf den Deckel stellen. Umdrehen und abkühlen lassen.

## Schokocrossies

### **Zutaten (für 50 Stück):**

4 Tafeln Vollmilkschokolade

1 Tafel Zartbitterschokolade

50 g Kokosfett

300 g Cornflakes oder Dinkelflakes

100 g Mandeln

1 Pck. Vanillezucker



### **Zubereitung (ca. 30 Minuten, Ruhezeit ca. 2 Stunden):**

1. Schokolade mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen, Vanillezucker unterrühren.
2. Cornflakes etwas zerdrücken und mit den Mandeln mischen. Cornflakes und Mandeln unter die Schoko-Fett-Masse heben. Solange mischen bis die Cornflakes schokoladig sind.
3. Die Masse mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mehrere Stunden kaltstellen.

## Mohnküsse

### **Zutaten für 42 Stück:**

125 g Mohn  
125 ml Milch  
150 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 Eier  
1 Eigelb  
1 Msp. Kardamom  
¼ TL Zimt  
200 g gehackte Mandeln  
180 g Buchweizenmehl  
42 Oblaten (Ø 5 cm)  
100 g weiße Kuvertüre



### **Zubereitung:**

1. Mohn, Milch, 100 g Zucker und Vanillezucker aufkochen. Mohn zufügen und ca. 4 Minuten kochen. Anschließend abkühlen lassen.
2. Die zwei Eier, das Eigelb, 50 g Zucker und die Gewürze schaumig rühren. Die gehackten Mandeln und das Mehl unterheben.
3. Je einen gehäuften Esslöffel der Masse auf eine Oblate setzen und diese bei 180 ° C 15 – 20 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.

## Schoko-Mandel-Cookies: Backmischung im Glas

### **Zutaten für 1 Glas (ca. 750 ml)**

100 g gemahlene Mandeln  
100 g Zartbitterschokolade  
50 g weiße Schokolade  
1 TI Vanillezucker  
200 g Mehl  
1 TI Backpulver  
Salz  
30 g Kakaopulver  
150 g Rohrohrzucker



### **Zubereitung:**

1. Nusskerne und Schokoladen getrennt grob hacken. Weiße Schokolade mit Vanillezucker mischen.
2. Mehl, Backpulver, Prise Salz als erstes in das Glas füllen. Dann Kakao und Rohrohrzucker, zuletzt Nusskerne, Zartbitter- und weiße Schokolade übereinanderschichten. Glas fest verschließen und dekorieren. Backanleitung daran befestigen.

**Backanleitung:** Schoko-Macadamia-Cookies: Mischung in eine Schüssel geben. Mit flüssiger Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Walnussgroße Kugeln daraus formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, flach drücken und im 200 Grad heißen Ofen auf mittlerer Schiene 10-12 Min. backen.

## Elisenlebkuchen

### **Zutaten:**

6 Eier  
180 g brauner Zucker  
2 EL Honig  
2 TL Zimt  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
250 g gemahlene Mandeln  
250 g gemahlene Haselnüsse  
200 g Orangeat  
200 g Zitronat  
Oblaten (Ø 7 cm)  
200 g Zartbitterkuvertüre



### **Zubereitung (ca. 30 Minuten):**

Eier, Zucker und Honig schön schaumig schlagen. Die restlichen Teigzutaten untermischen. Den Teig flach auf die Oblaten streichen (ergibt ca. 30 St./90 mm oder ca. 40 St./70 mm).

Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Backen mit Ober- und Unterhitze bei 150°, ca. 20 Minuten.

Nach dem Erkalten evtl. mit Kuvertüre überziehen.

## Orangenzucker – Rezept für das Pulver

### **Zutaten:**

250 g Zucker  
Schale einer Bio-Orange



### **Zubereitung:**

Schale abreiben und mit dem Zucker vermischen. Alles in eine große Schüssel geben und drei Tage stehen lassen, damit die Orangenschale trocknet. Zwischendurch immer wieder umrühren.

Tipp: Statt Orangen können auch Zitronen oder Limetten verwendet werden.

Um Orangenzucker wie auf dem Bild zu machen, muss das Pulver mit Orangensaft vermischt, alles aufgekocht, abgekühlt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schütten. In der Kühltruhe gefrieren lassen und anschließend in Platten zerteilen. Eingefroren lässt sich der Zucker zum Verzieren von Desserts verwenden.

## Mini-Stollen

### **Zutaten (für 125 Stücke):**

300 g Sultaninen  
50 g Orangeat  
0,5 Zitrone (unbehandelt)  
125 g Mandeln (gehackt)  
3 El Amaretto  
500 g Mehl  
60 g Hefe  
90 g Zucker  
125 ml Milch  
375 g Butter  
70 g Puderzucker



### **Zubereitungszeit**

1 h 30 min + Einweichzeit

### **Zubereitung**

1. Sultaninen kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Zitronenschale von einer halben Zitrone abreiben, Saft auspressen. Orangeat fein hacken. Mandeln, Orangeat und Rosinen in eine Schüssel geben, Zitronenschale dazugeben, mit Zitronensaft und Amaretto begießen und über Nacht abgedeckt durchziehen lassen.
2. Am nächsten Tag Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröseln. Ein Esslöffel Zucker und die lauwarme Milch über die Hefe geben und mit etwas Mehl verrühren. Restlichen Zucker über den Mehland streuen und 250 g Butter in Flöckchen darauf verteilen. Abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.
3. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verrühren, die eingeweichten Früchte von Hand unterkneten. Weitere 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Aus dem Teig ca 3 cm lange fingerdicke Minibrote formen, auf Backbleche legen und ca 8 - 10 Minuten backen und abkühlen lassen.
4. Die Mini-Stollen mit gesiebttem Puderzucker bestreuen und servieren. (Ohne Puderzucker kann man sie lange aufbewahren.)

## Käse-Pesto-Taler

### **Zutaten für 90 Stück:**

200 g Pflanzenmargarine  
200 g geriebener Käse  
380 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 ml Sahne  
3 – 4 TL Pesto  
Salz  
Pfeffer

### **Zum Verziern:**

2 Eigelb  
Sesam  
Mohn  
Grobes Salz



### **Zubereitung:**

1. Die Margarine schaumig rühren und geriebenen Käse unterziehen. Das Mehl und Backpulver unterrühren, nach und nach Sahne und das Pesto zugeben. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und von Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Umluft: 200 °C).
3. Den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausrollen. Die Taler oder auch andere Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Die Eigelbe verquirlen und die Taler damit bestreichen, anschließend mit Sesam, Mohn oder grobem Salz bestreuen.
5. 10 Minuten hellbraun backen, dann abkühlen lassen.

## Geröstete Rosmarin- und Chili-Nüsse

### **Zutaten (für 2-3 Portionen):**

200 g Nuss-Mischung  
2 Zweige Rosmarin  
1-2 TL Chiliflocken  
2 EL Zucker  
2 EL Butter  
Salz



### **Zubereitung (ca. 30 Minuten)**

1. Nusskerne auf einem Backblech verteilen, im 175 Grad heißen Ofen ca. 5 Min. rösten.
2. Währenddessen Rosmarin waschen, trocken schütteln, von Zweigen streifen und fein hacken.
3. Nüsse in zwei Portionen à 100 g teilen. Pro Portion 1 EL Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist, unter Rühren 1 EL Butter zugeben, dann Rosmarin bzw. Chiliflocken sowie je eine Portion Nüsse unterheben, auf einem Backblech auslegen, mit Salz würzen und etwas abkühlen lassen.

## Kräuter-Risotto-Mix

**Zutaten** (für ca. 600 g):

- 70 g getrocknete Tomaten (ohne Öl)
- 2 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 2 Tl getrockneter, gemahlener Rosmarin
- 2 Tl getrockneter Thymian
- 2 Tl getrocknetes Bohnenkraut
- 2 Tl getrockneter Majoran
- 2 Tl getrockneter Lavendel
- 500 g Risotto-Reis
- 1 getrocknetes Lorbeerblatt



### **Zubereitung**

Getrocknete Tomaten grob hacken. Paprikapulver, Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Majoran und Lavendel vermischen. Tomaten, Gewürzmischung und Risotto-Reis mischen und in ein Glas füllen. Lorbeerblatt dazugeben und luftdicht verschließen. Bei Bedarf die benötigte Menge entnehmen und als Risotto zubereiten.

Zubereitung:

1-2 Zwiebeln/Schalotten würfeln und in 2 EL Butter anschwitzen. 1 Pck. Risottomix zufügen und kurz mitschwitzen, mit 150 ml Weißwein + 600 ml Brühe in etwa 25-35 min zum Risotto köcheln, häufig rühren und ggf. noch etwas Brühe nachgießen. Wenn der Risotto sämig und gar ist, 50 g geriebenen Parmesan und 1-2 EL Butter unterrühren und servieren

## Pesto-Rosso-Gewürz

**Zutaten** (für 1 Glas, ca. 40 ml):

- 2 El Pinienkerne
- 3 getrocknete Tomatenhälften
- 1 El grobes Meersalz
- 1 El schwarze Pfefferkörner
- 1 El Knoblauch (granuliert)
- 1 Tl Paprikapulver edelsüß
- 1 El Oregano
- 1 El Rosmarin
- 3 El Basilikum (jeweils getrocknet)



### **Zubereitung (ca. 15 Minuten):**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, abkühlen lassen, klein hacken. Getrocknete Tomaten ebenfalls klein hacken.

Meersalz mit Pfefferkörnern, Knoblauch, Paprikapulver, Oregano, Rosmarin und Basilikum im Mörser fein zerkleinern. Pinienkerne und Tomaten untermengen. Gewürz in ein Gläschen füllen, Verwendungstipps (siehe unten) und Zutatenliste beilegen.

Verwendungstipps • 1 El Pesto Rosso mit 2 El warmem Wasser, 2 El Olivenöl anrühren und zusammen mit Frischkäse und frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan und Oliven auf geröstetem Ciabattabrot anrichten. • Pesto-Rosso-Gewürz geeignet für Nudelsaucen, Salate, Caprese, Gemüsepfannen sowie gebratenes Geflügel, Rind oder Lamm!



## Selbstgemachtes Fix für Chili con oder sin Carne

Gewürzmischung im Glas

### **Zutaten**

8 EL Paprikapulver edelsüß  
5 EL Kreuzkümmel  
4 EL Oregano  
4 EL Salz  
3 EL Cayennepfeffer  
2 EL schwarzer Pfeffer gemahlen  
2 EL weißer Pfeffer  
2 EL Kakaopulver  
1 EL Piment  
1 TL Nelkenpulver  
1 TL Zimtpulver



### **Zubereitung (10 Minuten):**

Alles der Reihe nach vorsichtig in ein Glas (für mind. 200-250 ml - je nach Löffelfüllung) einschichten:

4 EL Paprika edelsüß  
weißer Pfeffer (frisch gemahlen)  
dunkler Backkakao + Nelken + Zimt  
Cumin/Kreuzkümmel  
Cayennepfeffer/Chili  
Oregano  
Salz  
schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen) + Piment  
4 EL Paprika edelsüß

Verwendung: ca. 3-6 EL für ca. 4 Portionen; der Mix ist bewusst nicht sehr scharf - denn nachschärfen kann man prima mit frischen Chilischoten o. ä. nach eigenem Gusto  
Das Gewürz passt auch prima zu Eierspeisen, Chili sin Carne, Chilitöpfen aus gewürfeltem Rindfleisch, Eintöpfen und Suppen (auf Tomatenbasis)...

## Tomaten-Rosmarinstangen

### **Zutaten für 20 Stück:**

500 g Weizenmehl Typ 550  
10 g Salz  
½ Würfel frische Hefe  
275 ml Wasser  
100 g getrocknete Tomaten (auch in Öl eingelegt)  
50 g würziger Hartkäse, z.B. Parmesan  
5 Zweige Rosmarin  
Mehl zum Ausrollen



### **Zubereitung:**

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Für die Füllung die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden. Den Käse reiben. Die Rosmarinnadeln vom Stiel entfernen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen.
3. Den Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck von etwa 40 x 30 cm ausrollen. Die Tomaten-Käse-Kräutermischung gleichmäßig darüber verteilen und leicht andrücken. Den Teig waagrecht durchschneiden und die zwei Teigstreifen von unten nach oben zuklappen, sodass zwei Teigstreifen entstehen. Die Teigplatte in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Jede in sich verdrehen und auf etwas Mehl zu etwa 20 cm langen Stangen rollen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine flache feuerfeste Schale mit kaltem Wasser auf den Backofenboden setzen. Die Brotstangen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die Tomatenstücke dürfen nicht zu dunkel werden, sonst schmecken sie bitter.

**Tipp:** Die rohen Teigstangen lassen sich gut einfrieren und später wieder frisch gebacken servieren. Dazu die Stangen auf ein Backblech legen, abdecken und gefrieren lassen. Tiefgefroren fest verpacken und im Gefrierschrank lagern. Bei Bedarf bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Dann 30 Minuten gehen lassen und wie oben angegeben backen.