



Mit herzlichen Adventsgrüßen vom AHM-Team am Ammersee

Die kulinarischen Inspirationen aus der AHM-Küche gehen in die dritte Runde
13 vorweihnachtliche Rezept-Überraschungen



Nach den vielen positiven Reaktionen auf die beiden letzten weihnachtlichen Koch- und Back-Inspirationen aus der AHM-Experimentierküche wollen wir Euch dieses Jahr erneut mit unserer kleinen Rezeptesammlung durch den Advent begleiten. Die Gerichte sind aus fernen Ländern importiert, von der Oma geerbt oder selbst erfunden, aber auch von guten Freundinnen beziehungsweise großen Köchen „ausgeborgt“. Allen gemein jedoch ist die ganz persönliche Geschichte hinter den Rezepten – egal ob klassische Schokoladen-Walnussplätzchen, hawaiianische Coconut Shrimps oder rumänische Cornulete. Auch Fans von Heißgetränken gehen nicht leer aus: Ein alkoholfreier Punsch ist ebenso dabei. Wir freuen uns, wenn das ein oder andere Rezept nachgemacht wird und Ihr sogar bald Eure eigene Story dazu erzählen könnt. Das gesamte AHM-Team wünscht gutes Gelingen sowie eine gemütliche und kuschelige Vorweihnachtszeit bei Kerzenlicht und jeder Menge Leckereien. www.hermann-meier.de



Angelikas Vanillekipferl à la Claudia



In meinem Leben gibt es nicht nur an Weihnachten ein Geschenk. Dieses Geschenk besteht aus neun Freundinnen, die sich schon aus Studienzeiten kennen. Natürlich wohnen nicht mehr alle in und rund um München. Trotzdem schaffen wir es, uns regelmäßig und so oft wie möglich zu treffen. Eine dieser Freundinnen-Runden ist traditionell Anfang Dezember. Mit dabei ist auch Claudia T. aus Wien. Und vor Weihnachten hat ihr Kommen eine eigene Dimension, denn Jahr für Jahr hat sie den Kofferraum voll mit kiloweise, ja wirklich kiloweise köstlichem Weihnachtsgebäck und verwöhnt uns mit den unterschiedlichsten Plätzchen. Geschmack und Optik sind dabei nicht zu übertreffen. Das Bild ist der Beweis ... Claudia behauptet zwar jedes Jahr, das hätten alles die Hedi und die Moni aus dem Burgenland fabriziert, aber ich weiß, dass auch sie richtig gut backen kann. Ihre Vanillekipferl beispielsweise sind mittlerweile meine absoluten Lieblinge. Das Rezept ist, na klar, ein uraltes Familienrezept und ganz wichtig: Es dürfen nur Walnüsse verarbeitet werden, das macht die Kipferl so besonders schmackhaft und etwas saftig.

Zutaten: 280 g Mehl / 80 g Zucker / 100 g geriebene Walnüsse / 210 g Butter / 1 Eidotter

Zubereitung: Super easy. Aus dem Teig die Kipferl formen und zehn Minuten bei 180 Grad im Ofen backen (Ober-/Unterhitze).



Toms vegane Apfel-Marzipan-Plätzchen



Von Sokrates ist der Satz überliefert: „Wie viele Dinge es doch gibt, die ich nicht brauche!“ I feel you, my friend. Bei mir ist es der Backofen – besonders dann, wenn Süßes und Klebriges die Zutatenliste bestimmen. Möglicherweise bekomme ich in den nächsten Jahren mal eine Team-Meldung mit Kochrezepten durch und kann mich entfalten. Bis dahin freue ich mich über Kreative vom Fach wie Sternekoch Maximilian Moser vom Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine, dessen vegane Apfel-Marzipan-Plätzchen (die auch ohne Marzipan hervorragend schmecken) ich in die Kategorie „feiner Kompromiss“ einordne.

Zutaten: 5 EL Apfelmus / 100 g Rohrzucker / 175 g gemahlene Mandeln / ½ TL Zimt (gemahlen) / ½ TL Nelkenpulver / je 1 Messerspitze Muskatnuss und Kardamom (gemahlen) / 1 Prise Salz / 25 g getrocknete Aprikosen / 1 EL Mehl / 2 EL Sonnenblumenkerne / 100 g Marzipan

Zur Verzierung: 2 EL Puderzucker / etwas Zitronensaft / Agavendicksaft (nach Geschmack)

Zubereitung: Ofen auf 160 Grad vorheizen. Apfelmus mit Zucker, Mandeln und Gewürzen in einer Rührschüssel gut vermischen. Apfel-Mandel-Gewürzmasse dünn aufs Backblech streichen und 20-25 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen und die gebackene, aber noch weiche Masse wieder zurück in die Rührschüssel geben und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Aprikosen fein würfeln. Sobald die Gewürzmasse auf Körpertemperatur abgekühlt ist, Mehl, gewürfelte Aprikosen und Sonnenblumenkerne gut unterkneten. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen. Marzipan in kleine Stücke schneiden – so viele wie Teigkugeln. In jede Kugel mit dem Finger oder einem Kochlöffelstiel eine Mulde drücken. Mulden mit Marzipan füllen und mit Teig verschließen. Die Kugeln etwas flachdrücken und aufs Backblech setzen. Nochmal ca. 15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen Puderzucker mit wenig Zitronensaft und Agavendicksaft zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Die Plätzchen damit verzieren. Tipp: Statt Sonnenblumenkernen kann man klein gehackte Walnusskerne verwenden.



Jessicas hawaiianische Coconut Shrimps mit Yuzu-Spezial-Dip



Angesichts der Tatsache, dass ich den ganzen November in meinem geliebten Hawaii verbringen durfte und noch voll im Südsee-Modus bin, erlaube ich mir an dieser Stelle ein herzhaftes Rezept aus der Pacific-Rim-Küche anstatt des ortsüblichen Süßkrams. Die Vorteile liegen auch ohne Ego-Motivation auf der Hand: Erstens schmecken die Crispy Coconut Shrimps hinreißender als jede Kokosmkrone. Zweitens sind alle ohne Meeresfrüchte-Allergie bereits beim ersten Bissen verrückt danach. Und drittens ist die Zubereitung super-easy!

Deshalb bildet das knusprige Seafood in diesem Jahr auf jeden Fall das Entrée zu unserem Weihnachtsmenü – logischerweise serviert mit einem selbst kreierten Yuzu-Spezial-Dip sowie einem Mai Tai als Aperitif. Wozu ich die Familie leider noch nicht überreden konnte, ist eine Palme anstatt eines Christbaums. Aber unten stehende Köstlichkeit nach dem Rezept des berühmten Restaurants Duke's auf Maui und in Honolulu/Oahu macht hoffentlich wenigstens bei Euch Lust auf tropische Weihnachten.

Zutaten: Shrimps: 1 Pfund rohe Riesengarnelen aus Wildfang / 4 Eier / 1 Tasse Mehl / 2 Tassen Kokosraspel / 2 Tassen Pankobrösel / Neutrales Pflanzenöl zum Frittieren / Salz und Pfeffer

Dip: Eigelb / neutrales Öl / Senf / Yuzu-Saft / Knoblauch / Salz / schwarzer Pfeffer / Chili

Zubereitung: Riesengarnelen bis auf den Schwanz schälen, entdarmen, säubern und trockentupfen. Mithilfe von drei Schüsseln eine Panierstraße bauen: In die erste Schale kommen Mehl sowie Salz und Pfeffer, in die zweite die aufgeschlagenen und verquirlten Eier, in die dritte mit Pankomehl vermischte Kokosnussflocken. Jeden einzelnen Shrimp erst mit dem gewürzten Mehl bestäuben, dann durch die Ei-Mischung ziehen und schließlich mit dem Kokosmix ummanteln, aber nicht zu dick – der Geschmack der Garnelen soll im Vordergrund stehen. Im 180 Grad heißen Öl goldgelb frittieren und sofort servieren. Die ideale Vorspeisenmenge sind, je nach Größe der Shrimps, drei bis fünf Stück pro Person. Für den Dip aus Eigelb, Öl, Senf, etwas Knoblauch und Yuzu-Saft im Mixer eine Mayonnaise herstellen. Mit Salz, Pfeffer sowie Chili abschmecken und genießen.



Natalies Schokoladen-Walnussplätzchen



Es klingt vielleicht wie ein Standardrezept, doch Schokoladen-Walnussplätzchen sind mein absoluter Favorit in der Weihnachtszeit. Allerdings nur, wenn meine Mama sie backt! Jedes Jahr freue ich mich, wenn ich mit einer rappendvollen Keksdose das Haus meiner Eltern verlasse. Dabei erinnere ich mich gern an meine Kindheit zurück, als ich Mama immer brav beim Backen assistiert habe. Die Plätzchen sind bei uns einfach Tradition. Und wer weiß, vielleicht probiere ich sie nächstes Jahr doch einmal selbst aus. Denn das Rezept ist wirklich sehr einfach.

Zutaten: 100 g Butter / 100 g Zucker / 1 Packung Vanillezucker / 200 g Mehl / 1 TL Backpulver / 4 EL Milch / 50 g kleingehackte Walnüsse / 50 g kleingehackte Blockschokolade

Zur Verzierung: 200 g Kuvertüre

Außerdem: Spritzbeutel mit Lochtülle

Zubereitung: Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl zusammen mit der Milch unterrühren. Danach Walnüsse und Schokolade unter die Teigmasse heben. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech runde Plätzchen spritzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. zehn Minuten backen. Zum Schluss die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und die abgekühlten Walnussplätzchen je zur Hälfte eintauchen.



Arianes alkoholfreier Gipfel der Genüsse



Backen gehört nicht gerade zu meiner Leidenschaft, daher ist meine Entscheidung für ein weihnachtliches Rezept schnell gefallen: Die erste Begegnung mit dem alkoholfreien Weihnachtspunsch war im doppelten Sinn ein Gipfel der Genüsse. Auf einer Skitour kurz vor Weihnachten, zu einer Zeit, in der keine Skihütte geöffnet haben durfte, hat mich meine Bergfreundin mit einem besonderen Gipfelgetränk überrascht. Seither gibt es bei mir jedes Jahr um die Weihnachtszeit diesen leckeren alkoholfreien Weihnachtspunsch, mit dem ich die sonnige Skitour mit Überraschungsgenuss verbinde.

Zutaten: ¼ l Wasser / 1 Beutel Früchtetee / ¼ l roter Traubensaft / ¼ l Apfelsaft / ¼ l Kirschsaf / 2 Orangen / 1 Zitrone / 1 Zimtstange / 3 ganze Gewürznelken / Zucker nach Belieben

Zubereitung: Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und den Teebeutel darin mindestens fünf Minuten ziehen lassen. Orangen und Zitrone auspressen, anschließend mit Trauben-, Apfel- und Kirschsaf zum Tee gießen. Zimtstange und Gewürznelken zugeben und gut erhitzen, aber nicht kochen lassen. Zuletzt den Weihnachtspunsch mit Zucker abschmecken und vor dem Servieren abseihen. Wer auf Alkohol nicht verzichten mag, gibt einen Schuss Rum dazu.



Sabrinas Lebkuchen-Tiramisu im Glas



Auf der Suche nach einem Dessert für ein Weihnachtsdinner stieß ich vor einigen Jahren auf dieses Rezept. Als großer Tiramisu- sowie „schnell und unkompliziert“-Fan hat es mich sofort überzeugt. Die Gäste zum Glück auch und somit gehört dieser feine Nachtisch seitdem jedes Jahr zu meinem Weihnachtsrezepte-Repertoire. Großes Plus: Durch den fehlenden Alkohol ist es auch wirklich für jede und jeden in der Familie geeignet. Wenn es aber doch mal eine reine Erwachsenenrunde sein sollte, passt zu dem besonderen Tiramisu auch wunderbar ein Schuss Kirschlikör.

Zutaten (ca. 4 Gläser à 250 ml): 300 g Quark / 300 g Mascarpone / 1 TL Lebkuchengewürz / 60 g Puderzucker / 300 g Schokoladen-Lebkuchen / ca. 100 ml Kirschsaf

Zur Verzierung: Weihnachtssüßigkeiten (z. B. Dominosteine, Konfekt) / Kirschen

Zubereitung: Quark mit Mascarpone, Lebkuchengewürz und Puderzucker glatt rühren. Die Schokoladen-Lebkuchen zerbröseln. Etwa ein Drittel der Brösel auf vier Gläser verteilen und mit Kirschsaf beträufeln. Darauf eine Schicht Creme und mit einem weiteren Drittel der Brösel bedecken. Auch diese wieder mit Saft beträufeln. Die restliche Creme als oberste Schicht auf die Gläser verteilen. Dessert mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit den restlichen Lebkuchenbröseln, Süßigkeiten und Kirschen dekorieren.



Karens kroatische Fritule



Das wunderschöne Land Kroatien begleitet mich schon meine ganze Kindheit, seitdem mein Papa sich dort seinen Traum vom eigenen Segelboot erfüllte. Die Liebe ging sogar so weit, dass ich vermutlich die einzige Deutsche bin, die ohne familiäre oder amouröse Verbindung die Herausforderung angenommen hat, die Sprache zu lernen. Wenn ich an die Winterzeit in Kroatien denke, dann fällt mir als Erstes das intensive Licht durch die tiefstehende Sonne an der Adria ein und spätestens als Zweites: Fritule. An sich sind das einfach frittierte Joghurtbällchen, aber so ziemlich jede Familie hat ihre eigene Variante und Vorstellung, was in ein authentisches Fritule-Rezept gehört – und vor allem, was nicht! Ich verfeinere meine am liebsten mit Zitronenschalen und einem Schuss Rum oder kroatischem Loza (Traubenschnaps). Ein Gedicht!

Zutaten: 200 g Joghurt / 1 Ei / 2 EL Rum (oder Loza für Traditionalist*innen) / 1 Bio-Zitrone, Abrieb / 1 Vanilleschote, Mark / 50 g Zucker / ca. 250 g Mehl / 1 TL Backpulver / 80 g Rosinen (kann man auch weglassen oder dafür kleine Apfelstücke nehmen) / Pflanzenöl zum Frittieren / Puderzucker zum Bestauben

Zubereitung: In einer Rührschüssel Joghurt mit Ei, Rum (oder Loza), Zitronenabrieb, Vanille und Zucker verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und alles mit den Rosinen oder Apfelstückchen zu einem festen Teig vermengen. Einen Teelöffel in heißes Wasser tauchen und jeweils kleine Nocken abstechen. Vorsichtig in heißes Öl (ca. 170 Grad) gleiten lassen und vier bis fünf Minuten rundherum goldbraun ausbacken. Auf diese Weise alle Fritule in Portionen frittieren und anschließend auf Küchentuch abtropfen lassen. Zum Schluss die kleinen Bällchen mit Puderzucker bestauben und fertig!



Sarahs Spekulatiuscreme mit Himbeeren



Als Dessert darf die Spekulatiuscreme bei uns zu Hause an Weihnachten nicht fehlen. Der Vorteil: Sie schmeckt nicht nur lecker, sondern ist auch wirklich blitzschnell zubereitet (bei zwei kleinen Kindern ein nicht unwichtiges Kriterium). Vor ein paar Jahren dachte ich, es ist Zeit für etwas Neues. Mein Versuch, mit selbstgemachtem Apfel-Zimt-Eis zu punkten, wurde von meinen Gästen zwar höflich honoriert, der Creme allerdings insgeheim nachgetrauert. Nicht schwer zu erraten also, was dieses Jahr auf den Tisch kommt ...

Zutaten (für 4 Personen): 100 g Gewürzspekulatius, halbiert / 400 g Mascarpone / 250 g Quark / 20 g Milch / 20 g Zucker / 1 Vanilleschote, Mark / ½ unbehandelte Orange, Abrieb und Saft / ¼ TL Zimtpulver / 240 g Himbeeren aus dem Glas, abgetropft

Zubereitung: Spekulatius zerkleinern, etwa vier Teelöffel davon beiseitestellen. Die übrigen Brösel zu Pulverform weiterverarbeiten. Die restlichen Zutaten (außer den Himbeeren) mit den pulverisierten Keksen vermischen. Himbeeren auf vier Dessertschalen aufteilen und die Creme darüber schichten. Anschließend mit den Spekulatiuskrümeln dekorieren. Alternativ schmeckt sie auch hervorragend mit zerstoßenem Lebkuchen oder zerkleinerten Vanillekipferln (und bestimmt auch jeder Menge anderen Plätzchensorten), gerne in Kombination mit Kirschen oder Blaubeeren. Je nach Größe des Hauptgangs reicht das Rezept für gut sechs Personen.



Isabellas weihnachtliche Cake-Pops



Mit den besten Empfehlungen meiner beiden Jungs darf ich Euch unser „Lieblings-Ganzjahres-Rezept“ für wunderbare Cake-Pops ans Herz legen. Es handelt sich um kleine, runde Kuchen am Stiel, die IMMER gelingen und perfekt geeignet sind für jede Art von (X-mas) Party. Mit fantasievoller, weihnachtlicher Verzierung in Form von Sternchen und Streuseln sind die Cake-Pops fabelhafte Mitbringsel im Advent. Wichtiger Hinweis: Am besten vor dem Verzieren die ganze Küche mit Zeitungspapier auskleiden! Es ist eine richtige „Batzerei“, wie man bei uns in Österreich sagt. Aber das Ergebnis rechtfertigt das Küchenchaos in jedem Fall.

Zutaten (12 Stück): 130 g Butter / 130 g Zucker / 3 Eier / 145 g Mehl / 1 Prise Salz / 1 TL Backpulver
Glasure: klassische Kuchenglasur, z.B. Vollmilch

Zur Verzierung: Streusel, Sternchen oder Schneeflöckchen

Außerdem: Cake-Pop-Silikonform / Cake-Pop-Sticks

Zubereitung: Eier in einer Schüssel cremig schlagen, Zucker hinzugeben und gut mixen. Butter zerlassen und etwas abgekühlt ebenso untermischen. In einer separaten Schüssel Mehl mit Backpulver und Salz vermengen und unter die Ei-Butter-Masse rühren. Jetzt den Teig bis knapp zur Kante in die Silikonformen füllen. Anschließend Deckel drauf und für ca. 20 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Cake-Pop-Sticks kurz in die Glasur tauchen und in die Kuchenkugeln stecken – sozusagen als „Klebstoff“. Etwas später komplett in der Glasur „baden lassen“ und nach Belieben verzieren.



Luisas schokoladiges 5-Minuten-Fudge



Ich bin ein Fan von leicht gelingenden und schnellen Rezepten. Neben Makronen aller Art habe ich daher in den letzten Jahren auch immer mehr Fudge kennen und schätzen gelernt. Das süße Toffee stammt ursprünglich aus England und gibt es in vielen Geschmacksrichtungen. Im Advent bieten sich schokoladige Varianten mit weihnachtlichen Gewürzen besonders gut an. Die kleinen Sünden sehen zum Anbeißen aus und passen auf jeden Plätzchenteller.

Zutaten: 400 g süße, dickflüssige Kondensmilch / 400 g Schokolade nach Belieben / 1 EL Zimt oder Vanille / essbare Deko zum Verzieren

Zubereitung: Schokolade nach Belieben raspeln oder in kleine Stücke schneiden, besonders gut ist Kuvertüre geeignet. Anschließend eine Dose dickflüssige Kondensmilch unter Rühren im Topf erhitzen. Schokolade, Zimt oder Vanilleextrakt hinzugeben und schmelzen lassen. Währenddessen immer wieder umrühren. Wenn die Masse eine kaugummiartige Textur erreicht hat, ist das Fudge schon beinahe fertig. Nun wird es in eine mit Backpapier ausgelegte Form oder einen Teller gefüllt und gleichmäßig ausgestrichen. Eine ca. 1-2 Zentimeter dicke Masse sollte entstehen. Anschließend kann das noch heiße Fudge nach Belieben mit süßer Deko wie Krokant oder Zuckerstreuseln verziert werden. Nun das Ganze ein paar Stunden ruhen lassen und die ausgehärtete Platte in kleine Stücke schneiden. Die Toffees halten besonders gut, wenn sie luftdicht verpackt und kühl gelagert werden.



Vanessas Cornulete – rumänische Marmeladenhörnchen



Die Vorweihnachtszeit ist für mich immer schöner als Weihnachten selbst: das Dekorieren des Hauses, das Schmücken des Baums, Glühwein trinken auf dem Weihnachtsmarkt, Geschenke für die Liebsten kaufen und natürlich Plätzchen backen. Letzteres kam in unserer Familie erst sehr spät als Tradition dazu. Durch unsere rumänischen Wurzeln gab es zu Weihnachten keine Plätzchen, sondern Kuchen und salziges Gebäck. Doch auch wir konnten Spitzbuben und Vanillekipferln nicht widerstehen. Somit füllt sich unser Rezeptbuch seit Jahren mit allerlei Leckereien, die die Weihnachtsbäckerei zu bieten hat. Die Cornulete sind eine Mischung aus rumänischer Tradition und deutscher Weihnacht, auf die sich die ganze Familie jährlich freut.

Zutaten: 300 g Mehl / 1 Päckchen Vanillezucker / 1 Prise Salz / 140 g Butterschmalz / 1 Eigelb / 50 g Sahne / 3 EL Weißwein

Füllung: Pflaumenmarmelade

Zur Verzierung: Puderzucker

Zubereitung: Alle Zutaten für den Teig zusammenkneten. Die Masse halbieren und nacheinander verarbeiten. Die Teighälften jeweils zu einer Kugel rollen und flachdrücken. Den Kreis dünn ausrollen und in etwa 16 Kreissegmente schneiden. Dann am breiteren Ende ca. einen Teelöffel Marmelade mit etwas Abstand zum Rand auf den Teig geben. Das Ende über die Marmelade legen, festdrücken und das Ganze zur Spitze hin aufrollen. Jetzt für zehn Minuten bei 160 Grad backen. In der Zwischenzeit eine Schüssel mit Puderzucker füllen, in der die Hörnchen direkt nach dem Backen gewälzt werden.



Amelies Snickerdoodles mit Karamellkern



Meine erste Begegnung mit diesem Gebäck hat genauso wenig mit Weihnachten zu tun wie das Rezept mit der Landesküche. Trotzdem erinnert mich der zimtige Geschmack auch an die Adventszeit und gesellt sich gut zu klassischen Plätzchen. Ich habe die Snickerdoodles das erste Mal während meines Auslandssemesters in einem Café in Oulu/Finnland gegessen. Die süßen Leckereien haben mich und meine Kommilitoninnen direkt überzeugt und regelmäßig wiederkehren lassen. Wenn ich die Kekse heute backe, versetzen sie mich immer für einen kurzen Moment zurück nach Skandinavien.

Zutaten (ca. 20 Cookies): 375 g Mehl / 1 TL Backpulver / 1 TL Natron / 3 TL Zitronensaft / ½ TL Salz / 230 g Butter (Raumtemperatur) / 100 g Kristallzucker / 135 g brauner Zucker / 2 Eier (L) / 1½ TL Vanille Extrakt / 12 weiche Karamell-Toffees

Topping: 40 g Zucker / 1½ TL Zimt

Zubereitung: Butter zwei Minuten lang cremig schlagen. Dann Zucker, Eier, Vanilleextrakt und Zitronensaft unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermengen. Anschließend Mehlmischung nach und nach zur Butter geben, bis die Masse eine relativ feste Textur hat. Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit Zimt und Zucker fürs Topping in einer flachen Schüssel vermengen und die Karamell-Toffees der Länge nach halbieren. Nach Ablauf der Ruhezeit immer etwa zwei Esslöffel des Teigs mit den Händen zu einer Kugel formen. Anschließend mit dem Daumen eine Kuhle eindrücken und ein halbes Toffee hineinlegen. Danach den Teigball wieder schließen und in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen, bis alle Seiten bedeckt sind. Bis zu sechs Cookies mit ausreichend Platz auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 11 bis 13 Minuten bei vorgeheizten 180 Grad (Ober-/Unterhitze) backen. Nicht wundern, die Snickerdoodles sind frisch aus dem Ofen noch weich.



Gabis fruchtige Kulleraugen



Allein der himmlische Name „Engelsaugen“ hat mich heuer inspiriert, dieses unkomplizierte und schnelle Plätzchenrezept (man braucht nicht einmal Ausstecher) auszuprobieren. Die Kekse gehören zu den Klassikern und dürfen daher in der Weihnachtszeit auch auf meinem Plätzchenteller auf keinen Fall fehlen. Sogar mein Enkel hatte viel Spaß, mir dabei zu helfen. Für einen noch bunteren Plätzchenteller kann man zum Füllen auch Aprikosen- oder Beerenmarmelade nehmen. Noch mehr Abwechslung gibt es mit Schokolade oder Nuss-Nugat-Creme. Der Anfang ist gemacht, die Weihnachtszeit kann also kommen!

Zutaten (ca. 50 Stück): 250 g Weizenmehl (alternativ 60 g durch gemahlene Nüsse/Mandeln ersetzen) / 70 g Puderzucker / 1 Pck. Vanillezucker / 1 TL Zitronenschale / 1 Prise Salz / 150 g kalte Butter / 2 Eigelbe (Gr. M) / 100 g Johannisbeergelee / Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung: Für den Mürbteig Mehl mit Puderzucker mischen, sieben und in eine Rührschüssel geben. Vanillezucker, Zitronenschale und Salz hinzufügen. Butter in kleine Würfel schneiden und mit den bisherigen Zutaten vermischen. Zuletzt die Eigelbe untermixen. Die Masse zu einem kompakten, geschmeidigen Teig kneten und in Frischhaltefolie eingewickelt für ein bis zwei Stunden kalt stellen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zehn Minuten wieder leicht Temperatur annehmen lassen. Dann vierteln und auf wenig Mehl zu 15 cm langen Rollen formen. Anschließend in etwa 50 gleichgroße Portionen à 10 g einteilen. Kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel in jeden Ball eine Mulde drücken. Gelee in einem Topf leicht erhitzen, bis es flüssig ist und in die kleinen Vertiefungen füllen. Die Plätzchen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 12 Min. backen, dann vollständig auskühlen lassen. Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestreuen. In Blechdosen gelagert sind die Plätzchen mehrere Wochen haltbar.



**Das war's auch schon von den AHM-Back- und Kochmeistern.
Über Lob, Anregungen oder neue Ideen von Eurer Seite freuen
wir uns schon jetzt und wünschen gutes Gelingen!**