



Mit herzlichen Adventsgrüßen  
vom AHM-Team am Ammersee



## Unsere Rezept-Geschichten aus aller Welt

Es gibt eine neue AHM-Weihnachtstradition!

Nach der begeisterten Resonanz auf unsere Plätzchen-Favoriten im vergangenen Jahr präsentieren wir diesmal kunterbunte Adventsrezepte von simpel bis aufwendig, von zuckersüß bis hochprozentig. Aufgrund unserer Passion als Tourismus-Agentur für exotische Reiseziele überrascht es nicht, dass auch unsere Lieblingsrezepte aus aller Welt stammen: vom kolumbianischen Weihnachtspudding über eine italienische Fischsuppe bis hin zum indischen Mango-Halwa. Aber auch Klassiker sind dabei, zum Beispiel Gewürzkuchen oder ein Spekulatius-Likör, allesamt garniert mit jeweils einem persönlichen Tipp aus dem AHM-Team.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen, Backen und Schlemmen.

**FROHE WEIHNACHTEN. MERRY X-MAS. FELIZ NAVIDAD. BUON NATALE.**

Dezember 2021





## ANGELIKA

### Meine süße Erinnerung an unsere Zeit in Indien: Mango-Halwa

Im hinduistisch geprägten Indien leben rund drei Prozent Christen, im südlichen Bundesstaat Kerala sind es hingegen fast 50 Prozent der Bevölkerung. Sie feiern die Advents- und Weihnachtszeit genauso festlich wie wir in Europa. Aber eben indisch. Mit Lichterketten in unglaublichen Knallfarben, Geschenken am 25. Dezember und äußerst üppiger (künstlicher) Weihnachtsdekoration. Anstatt an einer Tanne leuchten und glitzern unendlich viele Elektrokerzen und noch mehr buntes Lametta am großen Mangobaum, der vor zahlreichen Häusern steht. Indische Frauen servieren in diesen Wochen oft Mango-Halwa, ein traditionelles Dessert. Wir, die viele Jahre das Christfest in Kerala verbracht haben, lassen diesen Brauch nun in

Deutschland wieder aufleben. Bei uns gibt es deshalb während der Advents- und Weihnachtszeit Mango-Halwa. Ruckzuck zubereitet, superlecker, süß und sündig.

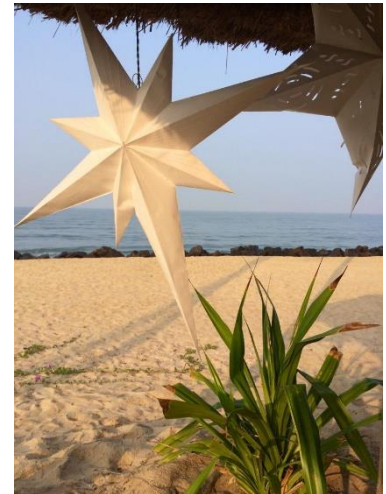
### Angelikas Mango-Halwa (ca. 8 Portionen)

#### Zutaten

90 g Gries  
5 EL Kokosöl  
300 ml Mangopüree aus der Dose (alternativ Mangosaft)  
2-3 EL Honig  
3 EL zerstoßene Cashewnüsse  
1/4 l Wasser  
1 TL Kardamompulver  
1 Prise Salz  
1 TL Prise Zimt

#### Zubereitung

2 EL vom Kokosöl bei mittlerer Hitze im Topf erwärmen, den Gries dazugeben und etwas anrösten, dabei ständig rühren, damit er nicht anbrennt. Dann das mit dem Wasser vermischte Mangopüree zugeben. Immeriterrühren, bis eine eher dicke Masse entsteht. Honig, Kardamom, Zimt und die Prise Salz unterheben. Im verbliebenen Kokosöl die Cashewnüsse in einer Pfanne anrösten und in die Mango-Gries-Masse geben. Dann noch warm entweder in einer flachen Schüssel (Auflaufform) oder gleich portioniert im Glas servieren.



#### Angelikas Tipp

Orangen-Halwa. Wer mag, nimmt anstatt des Mangopürees Orangensaft (am besten frisch gepresst). Bei dieser Variante etwas weniger Wasser und mehr Zimt verwenden – je nach Gefühl und Geschmack.



## MARIE

### Dafür ist man nie zu alt: Butterplätzchen mit Zuckerguss

Als ich klein war, gab es keinen Advent ohne Butterplätzchenbacken mit Freunden und Familie. Besonders das gemeinsame Dekorieren mit buntem Zuckerguss bei besinnlicher Weihnachtsmusik ist eine meiner schönsten Kindheitserinnerungen. Letzten Winter habe ich diese Tradition für mich wiederentdeckt und musste feststellen, dass es nicht nur genauso viel Spaß macht, sondern die Kekse – wenn sie nicht von tollpatschigen Kinderhänden gemacht sind – mit etwas Übung richtig schick werden können. So habe ich meinem Bekanntenkreis 2020 den Corona-Winter versüßt und werde es dieses Jahr definitiv wieder tun.

### Maries Butterplätzchen mit Zuckerguss (ca. 30 Stück)

#### Zutaten für den Teig

500 g Weizenmehl  
250 g kalte Butter in kleinen Stückchen  
180 g Zucker  
2 Eier  
½ TL Kaffeegewürz

#### Zutaten für den Zuckerguss

Puderzucker  
Zitronensaft

#### Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Zu zwei großen Kugeln formen. Diese mindestens 30 Minuten, besser 2 Stunden oder sogar über Nacht in Folie eingewickelt in den Kühlschrank legen. Den Ofen vorheizen (175 Grad Ober- und Unterhitze). Zunächst eine Teigkugel in kleinen Portionen zwischen Frischhaltefolie auf einer Silikon-Backmatte oder einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen – so krümelt sie weniger. Den restlichen Teig immer im Kühlschrank lassen, damit er schön fest bleibt. Kekse ausstechen. Kleiner Tipp: ein bisschen Mehl auf die Ausstecher streuen, dann bleibt nichts dran kleben. Die Plätzchen bei 175 Grad für etwa 10 bis 12 Minuten backen. Hier gilt: lieber zu kurz als zu lang. Gut auskühlen lassen, dann vom Blech lösen.



Für den Zuckerguss Puderzucker und Zitronensaft mischen. Je nachdem, ob man den Kekse „fluten“ will oder an Details arbeitet, muss das Verhältnis angepasst werden. Dafür bekommt man schnell ein Gefühl.

#### Maries Tipp zu Design-Inspirationen und Deko-Techniken

Ich nutze dafür die YouTube-Tutorials von [BakeClub](https://www.bakeclub.com/).



## **GREGOR**

### **United Kingdom goes Starnberger See: Christmas Pudding**

Gleich zwei kochverrückte Schwager aus dem Vereinigten Königreich – da war schon beim ersten gemeinsamen Weihnachtsessen bei uns zuhause klar, dass mindestens die Nachspeise von den beiden kommen würde. Pfati, geliebter Bratapfel, servus, süße Vanillekipferl! Als James und Julian das Wohnzimmer mit einer flambierten Halbkugel betraten, waren aber nicht nur die Augen unserer Kinder groß: Christmas Pudding heißt das feurige Dessert, das sich in Großbritannien am 25. Dezember großer Beliebtheit erfreut und mit Zutaten wie kandierten Früchten, Sultaninen und einem Schuss Rum eher einem Fruchtbrot gleicht. Seither gibt es bei uns an Weihnachten jede Menge englisches Obst.

### **Gregors Christmas Pudding (ca. 6-8 Portionen)**

#### **Zutaten für den Pudding**

250 g Sultaninen  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Muskat  
1/2 TL gemahlene Zimt  
1/2 TL gemahlene Nelke  
100 g Mehl  
90 g Margarine oder Pflanzenfett  
4 Eier  
2 Äpfel  
1 unbehandelte Zitrone  
120 g Semmelbrösel  
100 g gemahlene Haselnüsse  
100 g Zitronat  
100 g Orangeat  
125 g Backpflaumen  
100 g Korinthen  
50 g brauner Zucker  
5 EL Kakao  
1 Schuss Rum

#### **Zutaten für die Rumsoße**

3 EL Rum, 1 Prise brauner Zucker, 1 Stück Butter

#### **Zubereitung**

Die Backpflaumen klein hacken, mit Sultaninen, Korinthen sowie etwas Rum in eine Schüssel geben und über Nacht durchziehen lassen. Die Äpfel würfeln, Orangeat und Zitronat klein hacken und zu den eingeweichten Pflaumen geben. Die Puddingform ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Gemahlene Haselnüsse, Semmelbrösel, Zucker, Kakao, Mehl und eine ausgepresste Zitrone (mit etwas Schalenabrieb) ebenfalls in die Schüssel geben. Dazu noch 4 Eier verquirlen, schließlich das Fett in Flocken schneiden und untermischen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Mischung in der Puddingform gut verschließen und 3 Stunden im Wasserbad kochen. Für die Rumsoße Butter schmelzen und eine Prise Zucker hinzugeben. Kurz aufkochen lassen, Rum hinzufügen und von der Hitze nehmen. Den fertigen Pudding vorsichtig auf einen großen Teller stürzen.



#### **Gregors Tipp**

Wer möchte – und sich traut – kann den Pudding am Tisch mit etwas hochprozentigem Rum flambieren. Dazu den Rum erhitzen, über den Plum gießen und anzünden.



## **NATALIE**

### **Für die gute Laune: Weihnachtlicher Spekulatius-Likör**

Geschenke aus der Küche mag jeder. Warum also nicht mal etwas selbst Kreiertes übergeben? Auf meine Weihnachtswichtel-Liste jedenfalls kommt dieses Jahr eine süße Überraschung: selbstgemachter Spekulatius-Likör. Aus wenigen Zutaten schnell zusammengerührt, versetzt mich schon der herrliche Duft beim Kochen in freudige Festtagsstimmung. Dickflüssig, leicht gezuckert und ein bisschen würzig – das ist Weihnachten auf der Zunge! Sobald die ersten Gläschen geleert sind (und die Bäckchen immer röter werden) steigt die Laune stetig. Das könnte in meiner Familie ein echter Weihnachts-Klassiker werden!

### **Natalies weihnachtlicher Spekulatius-Likör (ca. 500 ml)**

#### **Zutaten**

100 g Gewürzspekulatius (Kekse)  
30 g brauner Zucker  
1 TL Zimt  
1 TL Kakao  
1 Becher Sahne (200 g)  
1 Becher Milch (einfach den leeren Sahnebecher mit Milch auffüllen)  
100 g weißer Rum

#### **Zubereitung**

Gewürzspekulatius, braunen Zucker, Zimt und Kakao im Mixer auf höchster Stufe etwa eine Minute lang vermengen, bis alles Staub wird. Dann zusammen mit der Sahne und der Milch auf kleiner Stufe etwa 10 Minuten erhitzen, aber nicht kochen lassen. Anschließend den weißen Rum zugeben, alles mit dem Pürierstab oder im Mixer vermischen und in (kochend) heiß ausgespülte Flaschen füllen. Sollte es zu dickflüssig sein, einfach nach und nach etwas Milch hinzugeben und einrühren. Der Likör schmeckt sowohl warm als auch eiskalt (zum Beispiel auf Eis) und ist im Kühlschrank ungefähr einen Monat haltbar.



#### **Natalies Tipp**

Einfach gleich mehr machen!



## **BETTINA**

### **Urlaubs-Feeling an Weihnachten: Griechische Kourabiedes**

Wer schon einmal in Griechenland in einer Bäckerei war, versteht, warum die Griechen so gut darin sind, das Leben zu genießen. Ein Gebäck sieht verführerischer aus als das andere, und der Duft ist einfach unglaublich. Ich erinnere mich noch, wie mir als Kind in eben einer solchen Bäckerei Kourabiedes aufgefallen sind, da sie aussahen wie meine Lieblingsplätzchen Vanillehörnchen. Ich wollte sie unbedingt probieren und der Geschmack war überraschend anders – besser! Seitdem gehören sie für mich zu meinem Lieblings-Urlaubsland wie für andere Ouzo (der auch enthalten ist), Santorin, Frappé oder Sirtaki. Übrigens sind Kourabiedes in Griechenland ein traditionelles Weihnachtsgebäck, jedoch das ganze Jahr über erhältlich. Auch

das sagt meiner Meinung nach viel über die dortige Lebenseinstellung aus.

### **Bettinas griechische Kourabiedes (2 Bleche)**

#### **Zutaten**

400 g weiche Butter  
100 g Puderzucker  
100 g gehackte Mandeln  
3 Eigelb  
3 EL Ouzo  
1 Päckchen Vanillinzucker  
ca. 600 g Mehl  
Puderzucker zum Bestreuen

#### **Zubereitung**

Die Butter mit dem Mixer schaumig schlagen und den Puderzucker hinzufügen. Unter Weiterühren die Eier, den Ouzo und das Vanillin untermischen. Dann mit den Händen weiterkneten. Nach und nach so viel Mehl hinzugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Anschließend die Plätzchen entweder als Hörnchen oder runde Kekse formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen auf 180 Grad 20 bis 30 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Die noch warmen Kourabiedes großzügig im Puderzucker wenden.



#### **Bettinas Tipp**

Beim Reinbeißen sollte man niemals zu fest ausatmen oder gar niesen!



## **GABI**

### **Rustikal im besten Sinne: Weihnachtlicher Gewürzkuchen**

Filigranes Plätzchenbacken gehört wahrlich nicht zu meinem Stärken. Jedoch möchte meine Familie in der Adventszeit auch nicht auf den aromatischen Duft und die süßen Leckereien der Weihnachtsbäckerei verzichten. Für Familie und Freunde gibt es daher Süßes in „rustikaler“ Form, nämlich einen supersaftigen Rührkuchen mit weihnachtlichen Gewürzen. Damit kann jeder mehr als gut leben und einer geselligen Kaffee- oder Teerunde steht in der Adventszeit nichts mehr im Wege.

### **Gabis weihnachtlicher Gewürzkuchen**

#### **Zutaten für den Teig**

4 Eier  
200 g brauner Zucker  
200 ml Milch  
130 ml Sonnenblumenöl  
250 g Weizenmehl  
150 g gemahlene Mandeln oder Nüsse  
1 Päckchen Backpulver  
40 g Backkakao  
10 g Lebkuchengewürz  
80 g gehackte oder geraspelte Zartbitterschokolade

#### **Zutaten für die Glasur**

150 g gesiebter Puderzucker  
1 TL Lebkuchengewürz oder Zimt  
etwa 5 EL Milch

#### **Zubereitung**

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine große Kastenform (ca. 28-30 cm) einfetten und mit etwas Kakao bestäuben. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Milch und Öl verquirlen. Die trockenen Zutaten mischen (Mehl, Mandeln bzw. Nüsse, Backpulver, Gewürze und Kakao). Im Wechsel mit dem Milch-Öl-Mix zur Eiermasse geben. Kräftig, aber nicht zu lange rühren. Gehackte oder geriebene Schokolade unterheben. Teig in die Form geben und glattstreichen. Kuchen für etwa 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Abkühlen lassen. Entweder nur mit Puderzucker bestäubt servieren oder mit Gewürzglasur überziehen. Dafür den gesiebten Puderzucker mit Lebkuchengewürz und 4 bis 5 Löffeln Milch zu einem sehr dickflüssigen Guss verrühren.



#### **Gabis Tipp**

Statt Lebkuchengewürz kann man je nach Gusto eine selbst zusammengestellte Mischung verwenden, zum Beispiel aus Zimt (ca. 2 TL), Ingwerpulver (ca. 0,5 TL), gemahlene Nelken, Kardamom, Vanille und Pfeffer. Anstelle der gemahlene Mandeln eignen sich auch Haselnüsse, Walnüsse oder ein Mix aus unterschiedlichen Nüssen und Kernen.



## **TOM**

### **Immer ein Volltreffer: Saftiges Schokobrot mit Spezialglasur**

Wie das Christkind in der Krippe liegt er da, der schmackige Nusskuchen unter seiner festlichen Schokoladendecke. Und wie die sprichwörtliche Jungfrau zu ebendiesem Kinde kam ich auch ans Rezept. Heute gehört das leicht gelingende Schokobrot mit Schwieger-Oma Melanies besonders zarter Glasur bei Familie Kupfer längst zum kulinarischen Inventar der Vorweihnachtszeit. Nachdem das Geheimnis seiner Zubereitung im vergangenen Jahr unter der Hand schon so mancher AHM-Kollegin verraten wurde, möchte ich es nun auch mit dem Rest der Welt teilen. Im Vertrauen, versteht sich.

### **Toms saftiges Schokobrot mit Spezialglasur (1 Blech)**

#### **Zutaten für den Teig**

250 g Butter  
250 g Zucker  
6 Eier  
100 g Mehl  
250 g geriebene Block-Schokolade  
250 g ungeschälte, geriebene Mandeln

#### **Zutaten für die Glasur**

2 Würfel Kokosfett  
2 Tafeln Zartbitter-Schokolade  
ca. ¼ Becher Schlagsahne

#### **Zubereitung**

Die Zutaten für den Teig nach und nach mit einem Handmixer verrühren. Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und bei 175 Grad Umluft etwa 15 bis 20 Minuten im Ofen backen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, verzichten wir auf Fertigprodukte. Stattdessen kommt die zarte, bruchsfeste, ganache-artige Spezialglasur zum Einsatz: Kokosfett bei niedriger Hitze im Topf schmelzen. Nach und nach Stückchen von der Zartbitter-Schokolade einrühren. Etwas Schlagsahne für die Konsistenz hinzugeben, bis die Masse griffiger wird (sie sollte aber noch flüssig sein). Anschließend die warme Glasur auf dem Schokobrot verteilen.



#### **Toms Tipp**

Die Glasur ist so beschaffen, dass sie auch beim Schneiden nicht bricht. Daher lässt sich der erkaltete Kuchen problemlos in mundgerechte Stücke schneiden. Vorteil: In Konfektgröße kann man das zu Schokobrotchen gewordene Schokobrot a) schneller naschen und b) etwaigen Enkeln besser mitgeben.





## SABRINA

### Für mehr Exotik: Kolumbianischer Weihnachtspudding Natilla

Meine schönsten Erinnerungen an Weihnachten sind so ziemlich das Gegenteil der deutschen besinnlichen Weihnachtszeit: Sonnenschein, mindestens 25 Grad und rauschende Partys. In Kolumbien beginnen die Feierlichkeiten schon ab dem 16. Dezember. Bis zum Weihnachtstag treffen sich jeden Abend Freunde, Nachbarn und Familien zur „Novena“. Dort wird gemeinsam die Weihnachtsgeschichte vorgelesen, musiziert, getanzt und vor allem gefuttert bis zum Umfallen. Und natürlich darf auf keinem Tisch die typische Natilla fehlen, die dank Vanille und Zimt auch für den deutschen Gaumen herrlich weihnachtlich schmeckt.

### Sabrinas kolumbianischer Weihnachtspudding Natilla (6 Portionen)

#### Zutaten

3 Tassen Milch  
1 Tasse Maisstärke  
1 Tasse Kokosmilch  
½ Tasse Kokosraspel  
2 Stangen Zimt  
1 Dose gesüßte Kondensmilch  
1 Vanilleschote  
1 Tasse Zucker  
1 TL Butter  
etwas Zimtpulver  
1 Prise Salz

#### Zubereitung

Die Maisstärke ordentlich in einer Tasse Milch auflösen. Anschließend Kokosmilch und Kokosraspel mit dem Mixer verrühren. Die restliche Milch und die beiden Zimtstangen erwärmen. Wenn die Milch warm ist, aber noch nicht kocht, die Kokos-Mischung hinzugeben. Sobald die Milch kocht, kommen Kondensmilch, Zucker und eine Prise Salz dazu. Dann unter ständigem Rühren die aufgelöste Maisstärke sowie eine ausgekrazte Vanilleschote zugeben. Auf kleiner Flamme köcheln lassen und etwa 3 bis 4 Minuteniterrühren, bis die Natilla eine feste Konsistenz annimmt. Dann die Butter einrühren und den Topf von der Herdplatte nehmen. Den Pudding in eine Servierschüssel geben, mit Zimtpulver garnieren und rund eine Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



#### Sabrinas Tipp

Das doppelte „L“ wird im spanischen niemals als „L“, sondern eher wie ein deutsches „J“ ausgesprochen. Wer also wie ein echter Profi klingen mag, sagt „Natija“.



## **MONI**

### **Meine Weihnachtskugeln mit Schuss: Campari-Sorbet**

Weihnachten ist einfach wunderbar. Und für jeden sind's andere Highlights, die das Fest ausmachen. Darin sind sich aber alle einig: Nichts geht übers himmlische Festtagsmenü mit Gängen gefühlt ohne Ende. Mir kam zu Ohren, dass schon Tage zuvor der Kalorienkonsum heruntergefahren wurde, um Platz für all die Köstlichkeiten zu reservieren. Erfolglos, also musste eine andere Lösung her. Warum Weihnachtskugeln nur auf den Baum? Ins Glas damit, dachte ich. Probiert's aus, mein leichtes Campari-Sorbet schafft es, (fast) alles zu neutralisieren, sodass der Star des Menüs (Hauptgang) seinen großen Auftritt bekommt. Und auch die Kids finden die Tradition klasse: Zwei Desserts – das gibt's nur an Weihnachten, No. 1 in Form von Erdbeersorbet.

### **Monis Campari-Sorbet (Menge macht die Kugelgröße)**

#### **Zutaten**

60 ml Wasser  
60 ml Zucker oder Puderzucker  
1/2 l frisch gepresster Orangen- oder Mandarinsaft  
Minze  
100 ml Campari oder etwas weniger :-)

#### **Zubereitung**

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen, 2 Minuten kochen lassen. Zuckerlösung mit Campari und Orangen-/Mandarinsaft verrühren, je nach Geschmack Minze hinzufügen. Ab damit in die Eismaschine, sofern vorhanden. Ansonsten verschlossen mindestens 5 Stunden in den Tiefkühler (gelegentlich umrühren). Je nach Lust und Laune zum Beispiel mit Minze oder Orangenzenen servieren.

#### **Monis Tipp**

Sollten die Gäste „Campari-Sorbet-süchtig“ geworden sein, gibt's bei der nächsten Einladung das Zwischengericht einfach als Dessert. Dann dürfen die Kugeln auf einem Mangospiegel Platz nehmen. Dafür das Fruchtfleisch von zwei Mangos kleinschneiden, in einen Topf geben und mit einem Teelöffel Zucker bestreuen. 200 ml Weißwein oder Mangosaft hinzufügen, einkochen lassen und vom Herd nehmen. Abgekühlt mit dem Stabmixer pürieren. Ein kleiner Mangoscheibenfächer mit Minze auf dem Teller macht sich immer gut.





## JESSICA

### Die Krönung der Cucina Marchigiana: Brodetto Fanese

Mein bester Freund Fabio stammt aus Fano in den Marken, wo ich regelmäßig zu Besuch bin und dabei vor allem ein Thema unseren gemeinsamen Tagesablauf bestimmt: mangiare. Diesem Einfluss habe ich mich nie entziehen können, darum wird auch bei uns zu Hause am Heiligen Abend meist italienisch gekocht. Am 24. Dezember kommt in den Marken traditionell „mageres“ Essen auf den Tisch. Im Umkehrschluss bedeutet das: Fisch und Meeresfrüchte, wie Seppia e Piselli (Tintenfisch mit Erbsen), Alici marinate (marinierte Sardinen), Spaghetti alle Vongole (Pasta mit Venusmuscheln), Baccalà (Stockfisch) und: Brodetto. Jede Küstenstadt hat für den Fischeintopf ihr eigenes Rezept, mein Favorit kommt natürlich aus Fabios Heimat.

### Jessicas Brodetto Fanese (ca. 6-8 Portionen)

#### Zutaten für die Brühe

1 fein gehackte Zwiebel  
4 große Knoblauchzehen, in nicht allzu dünne Scheiben geschnitten  
70 ml Olivenöl  
60 ml Weißweinessig  
Salz  
Pfeffer  
1 Dose Tomaten  
sofern vorhanden: 500 ml selbst gemachter Fischfond, ansonsten Wasser

#### Zutaten für die Einlage

Fisch und Meeresfrüchte nach Belieben bzw. Saison:  
200 g Coda di Rospo (Seeteufel)  
200 g Knurrhahn  
200 g Sogliola (Seezunge)  
150 g Seppioline  
200 g Kaisergranat  
150 g Meerbarben  
200 g Cannocchie (Heuschreckenkrebs)

#### Zutaten für den Genuss

ein schöner, leichter Weißwein, am besten Verdicchio di Castelli di Jesi aus den Marken  
bestes Weißbrot

#### Zubereitung

Fein gehackte Zwiebeln und Knoblauchscheiben in reichlich Olivenöl anbraten, bis sie schön glasig sind. Mit Weißweinessig ablöschen, dann Fischfond (oder Wasser) dazugeben, einkochen lassen. Schließlich Tomaten hinzufügen und nach Belieben würzen. Wenn die Soße etwas andickt ist, Fisch sowie Meeresfrüchte je nach Festigkeit nacheinander in den Topf legen, vorsichtig unterrühren. Dann Deckel drauf und Hitze herunterschalten. Den Brodetto jetzt nur noch zwei Minuten durchziehen lassen, dann sofort servieren.



#### Jessicas Tipp

Fabios Mamma würde wohl die Hände über dem Kopf zusammenschlagen, aber der Brodetto bekommt einen super Geschmack, wenn man ihn vor dem Essig mit einem Stamperl Anisschnaps ablöscht. In den Marken gibt es einen besonders edlen namens Anisetta Meletti, Es geht aber auch Pernod.



## **LUISA**

### **Viel zu lecker: Fixe Kokosmakronen**

Seit meiner Kindheit gehören Kokosmakronen zu meinen Lieblings-Weihnachtsplätzchen. Leider sind sie aber auch die Favoriten meines Vaters und meiner Schwester, so dass zuhause nicht selten ein stiller, aber erbitterter Kampf um die Kokosmakronen herrschte. Wie oft stand einer von uns traurig vor der leeren Plätzchenbox und musste sich eingestehen, dass die anderen wohl schneller genascht haben. Nun wohne ich schon lange nicht mehr bei meinen Eltern und der Kampf ist zu einem Ende gekommen, auch weil ich nun weiß, wie einfach und schnell sich meine Lieblinge backen lassen. Der Nachteil: Jetzt ist ziemlich schnell klar, wer der Plätzchen-Räuber war, wenn die Dose schon vor Weihnachten nur noch ein paar Krümel enthält.

### **Luisas fixe Kokosmakronen (ca. 100 Stück)**

#### **Zutaten**

250 g Kokosraspel  
250 g Puderzucker  
4 Eiweiße  
1 Packung kl. Oblaten

#### **Zubereitung**

Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Das Eiweiß steif schlagen. Kokosraspeln und Puderzucker mischen. Vorsichtig unter den Eischnee heben. Oblaten auf einem Backblech auslegen und kleine Häufchen der Eischnee-Kokos-Mischung daraufsetzen. Die Makronen ca. 20 Minuten im Ofen backen.



#### **Luisas Tipp**

Die Makronen werden zum Augenschmaus, wenn sie mit Schokoladen- oder Karamellfäden überzogen sind.

**Das AHM-Team wünscht eine genussvolle Weihnachtszeit!**

