

LAST MINUTE ADVENTKALENDER

24 Rezepte für die Weihnachtszeit



Mini Stollen

275 g Magertopfen (quark)
150 g Zucker
1 EL Vanillezucker
45 ml Rapsöl
2 Eier
475 g Mehl
4 TL Backpulver
1 TL Zimt
100 g gehackte Mandeln
85 g kalte Marzipanrohmasse
100 g Schokolade gehackt
3 TL Butter
Staubzucker

Den Backofen auf 185°C vorheizen. Topfen, Zucker, Vanillezucker, Rapsöl und Eier mit dem Mixer verrühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Mandeln in einer zweiten Schüssel vermengen. Nach und nach zu der Topfenmasse geben und mit den Knethaken eines Handmixers oder der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Marzipan raspeln und zusammen mit der grob gehackten Schokolade unter den Teig kneten. Aus dem Teig etwa 10 Kugeln formen, flach drücken und die Seiten wieder über einander schlagen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und 18-20 Minuten backen. Noch warm mit der zerlassenen Butter bepinseln, auskühlen lassen und dann mit Staubzucker bestreuen.

Cashew-Datteln-Konfekt (Bällchen)

250 g Cashewnüsse
5-6 Datteln entsteint
Eventuell etwas Cashewmus
Optional Kakaopulver (roh und ungesüßt)
Stabmixer

Datteln in warmem Wasser einweichen. So sind sie noch leichter zu verarbeiten und die Masse wird geschmeidiger. Nüsse zusammen mit den abgetropften Datteln in den Mixer geben und alles zusammen klein hacken bis eine krümelige Masse entsteht. Optional einen TL Cashewmus zugeben. Datteln nach und nach zugeben und immer weiter mixen, bis die Konsistenz passt. Die fertige Masse sollte gut kleben und sich zu Bällchen formen lassen. Lieber zu trocken und noch etwas von dem Abtropfwasser zugeben als zu feucht! Die Hälfte der Masse mit 1 TL Kakao und auch etwas Zimt mischen. Bällchen formen und luftdicht im Kühlschrank aufbewahren.

Winterliches Kaffeegewürz

2 EL gemahlener Zimt
1 TL gemahlene Kardamom
1/2 TL gemahlene Nelken
1 TL Vanillezucker/Alternativ 2 Messerspitzen Vanille
1/2 TL Muskatnuss
1/2 TL Piment

Die gemahlene Gewürze mischst du einfach in einer Schüssel zusammen.
Danach in kleine Gefäße füllen.

Gebraunte Mandeln

400 g Mandeln ganz mit Schale
200 ml Wasser
200 g Zucker
2 TL Zimt (optional)
Etwas Vanillemark (optional)

Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen. Wasser und Zucker in eine antihafbeschichtete Pfanne geben und unter rühren aufkochen. Die Mandeln und den Zimt/die Vanille zugeben und ständig weiterrühren. Sobald der Zuckersirup anfängt einzudicken, die Hitze auf mittlere Hitze reduzieren. Wichtig ist, ständig weiterzurühren, damit der Zucker nicht anbrennt. Nach und nach verdunstet die Flüssigkeit und die Mandeln werden vom karamellisierten Zucker umgeben. Wenn die Mandeln von einer weißen Schicht umgeben sind, könnt ihr etwas weniger rühren, aber aufpassen, dass nichts verbrennt. Nach ca. 10 Minuten die gebrannten Mandeln auf das vorbereitete Backblech leeren. Vorsicht: die Mandeln sind sehr heiß und das Karamell muss erst auskühlen!

Luftiges Lebkuchen-Tiramisu

250 ml Schlagcreme leicht
Abrieb einer halben, unbehandelten Bio-Orange
Staubzucker
Mark einer Vanilleschote, optional etwas Zimt
Lebkuchen selbst gebacken oder gekauft
kalter, schwarzer Espresso (Erwachsenenversion) oder kalter Kakao (Kinderversion)
Etwas Kakao zum Bestäuben
Gläser zum Befüllen

Zur Vorbereitung den Espresso brühen und auskühlen lassen. Für die Kinderversion den Kakao vorbereiten. Den Lebkuchen in Stückchen brechen. Für die Creme die leichte Schlagcreme mit etwas Staubzucker und dem Mark einer Vanilleschote steif schlagen. Abrieb einer halben Orangenschale und eine Messerspitze Zimt dazugeben. Jetzt den in Stückchen gebrochenen Lebkuchen kurz in Espresso tränken bzw. für die Kinderversion oder für Kaffeeverweigerer im Kakao. Abwechselnd Creme und Lebkuchen in die Gläser schichten, die letzte Schicht bildet dabei die Creme. Bis zum Servieren verschlossen mindestens eine halbe Stunde kühlen. Vor dem Servieren auf jedes Tiramisu etwas Kakao stäuben.

Vanillekuchen mit Schokobedecke und Zimtstreuung

Für den Kuchen:

4 Eier (die sind das Maß für die gleichschwer Zutaten)
gleichschwer wie die Eier Mehl
1-1 1/2 TL Backpulver
gleichschwer Staubzucker
3 El heißes Wasser
Mark einer Vanilleschote
2 El Pflanzenöl oder geschmolzene abgekühlte Butter

Für das Topping:

200 g Schokolade
1 Becher Schlagsahne
1/2 TL Zimt
Staubzucker

Eier mit dem Zucker cremig rühren, das heiße Wasser und Vanillemark zugeben und verrühren. Das Öl/die Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die flüssige Masse ziehen. Teig in eine gebutterte und bemehlte Tortenform gießen und bei 180 Grad O-U-Hitze ca. 30-40 min backen bzw. bis die Stäbchenprobe trocken ist. Das kann auch schneller gehen, je nachdem wie groß das Blech bzw. wie dick der Teig ist. Den fertigen Kuchen vollständig auskühlen lassen. Für das Topping zuerst die Schokolade in Stückchen brechen und gemeinsam mit 2-3 El der Sahne im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Die Schokolade auf den Tortenboden streichen und Torte kühlen bis die Schokolade fester geworden ist. Die restliche Schlagsahne kurz anschlagen, dann Zimt zugeben und steif schlagen. Nach Belieben mit Staubzucker süßen. Die Sahne auf der Torte verteilen und ein kreisförmiges Muster ziehen.

Marzipan Waffeln

Für ca. 9 Waffeln

100 g kalte Marzipanrohmasse
150 g zimmerwarme Butter
plus etwas Butter fürs Waffeleisen
50 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
275 g Mehl
1 TL Backpulver
250 ml Milch

Das Marzipan klein schneiden. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier zufügen und verrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig mengen. Waffeleisen vorheizen, mit etwas Butter auspinseln und nacheinander die Waffeln backen. Bei Bedarf im vorgeheizten Ofen bei 50 °C warm halten.

Keckrollen (Grundteig)

125 g Butter (zimmerwarm nicht zu weich)
100 g Zucker
190 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver
2 El Milch

Butter in Stückchen schneiden und mit Zucker mit den Knethaken glatt rühren. Mehl, Stärke und Weinsteinbackpulver vermischen und mit der Milch unter die Masse kneten. Jetzt den Teig mit den Händen auf einer bemehlten Fläche kurz zusammenkneten, den Teig zu einer Kugel formen und halbieren. Jede Teighälfte kann nun nach belieben mit Zutaten variiert werden. Gehackte Nüsse, Zitronenabrieb, Kakaopulver, Zimt, Mohn – es gibt viele Möglichkeiten! Dann die Teighälften auf einer bemehlten Fläche zu je einer Rolle von ca. 4 cm Ø und ca. 25 cm Länge formen. In Folie gewickelt mind. 2 Std. oder über Nacht kalt stellen. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Mit einem scharfen Messer ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 13-15 Min. backen.

Die Teigrollen sind im Kühlschrank in Frischhaltefolie eingewickelt einige Tage haltbar!

Schnelle Scones fürs (Advents-)Frühstück

500 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
40 g Zucker
Salz
2 (Bio-)Eier
120 g Butter (sehr weich)
250 g Joghurt
1 Eigelb zum Bestreichen

Mehl, Backpulver, Zucker, Eier und Salz in einer Schüssel vermischen. Die sehr weiche Butter in Flöckchen und das Joghurt mit den anderen Zutaten zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2,5 cm dick ausrollen. Mit einem Glas (Glas vorher in Mehl tauchen, damit der Teig nicht festklebt) Kreise ausstechen. Die Kreise auf ein Backblech legen. Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und damit die Kreise bepinseln. Bei 190 °C (Umluft 170 °C) ca. 15 Minuten backen. Fertig!

Knuspermüsli selbst gemacht

100 g Rohrohrzucker
2 EL Honig
50 g Sonnenblumenkerne
500 g kernige Haferflocken
1 TL gem. Zimt
100 g Amaranth-Pops
200 g zarte Haferflocken
evtl. 50 g Rosinen, kandierte Früchte oder Nüsse

Den Zucker in einer hohen Pfanne erhitzen, bis er geschmolzen ist. Honig einrühren und gleich die Sonnenblumenkerne und die kernigen Haferflocken zugeben. Unter ständigem Rühren alle Zutaten mit dem Zucker karamellisieren. Zum Schluss den Zimt darüberstäuben. Die Masse auf eine mit Backpapier belegte Fläche gießen. Abkühlen lassen, dann mit den Fingern in mundgerechte Stückchen zerbröseln. In einer Schüssel mit den Amaranth-Pops und den zarten Haferflocken vermischen. Nach Belieben zusätzlich Rosinen, kandierte Früchte, Nüsse oder Ähnliches untermischen. Das Knuspermüsli ganz auskühlen lassen und luftdicht in einer Dose oder einem Glasgefäß aufbewahren. Das Müsli ist so ca. 2-3 Monate haltbar.

Advent Cantuccini

100 g ganze geschälte Mandeln
125 g zimmerwarme Butter
180 g Zucker
1/2 TL Zimt
3 Eier
100 g gemahlene Mandeln
350 g Dinkelvollkornmehl
1/2 Pkg. Backpulver
1 Prise Salz
100 g Datteln entsteint
3 EL Milch zum Bestreichen
3 EL Zimtzucker (3 EL Zucker mit 1 TL Zimt)

Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Butter, Zucker und Zimt schaumig schlagen. Die Eier trennen, die Eigelbe zu der Buttermasse geben und verrühren. Gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und Salz vermischen und dann zur Masse geben. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben. Datteln in kleine Stücke schneiden und mit den ganzen Mandeln unterheben. Aus dem Teig drei Rollen formen und diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit Milch bepinseln und mit dem Zimtzucker bestreuen. Im Ofen ca. 25-30 Minuten goldgelb backen, etwas abkühlen lassen. Dann in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Cantuccini waagrecht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen bei 150°C weitere 10-15 Minuten backen.

Brotapfel Marmelade

2 große Äpfel geschält
1 Liter Apfelsaft (am besten Direktsaft)
5 EL Zitronensaft
1 Pkg. Gelierzucker 3:1
Zimt
Marmeladegläser heiß ausgespült oder ausgekocht

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die geschälten Äpfel klein schneiden und in einer ofenfesten Form verteilen. 2 EL Zitronensaft darüberträufeln. Die Apfelstücke 30 Minuten im Ofen backen. Sie sollten so weich sein, dass sie zerfallen. In einem Topf den Apfelsaft mit dem Gelierzucker mischen und 3 EL Zitronensaft hinzugeben. Danach die Apfelstücke mit einer Gabel zerdrücken und ebenfalls in den Topf geben. Alles aufkochen lassen und nach Anweisung auf der Gelierzuckerpackung verfahren. Die heiße Marmelade in die Gläser füllen, sofort verschließen und kopfüber auf ein Küchentuch stellen. Auskühlen lassen.

Lachs Tartar mit Avocado

250 g Lachsfilet roh
1 Avocado essreif
1/2 Bund Schnittlauch
Saft einer halben Zitrone
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz und Pfeffer
1 EL Zitronenabrieb

Den Lachs unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Danach fein würfeln und in eine Schale geben. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in sehr feine Ringe schneiden. Zum Lachs geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen. Vor dem Servieren die Avocado schälen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Zum Lachs geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Zitronenabrieb untermischen. Schmeckt sehr gut auf Toast oder geröstetem Brot.

Spekulatius Gewürz (für Kekse, ins Müsli, im Porridge usw.)

1/2 TL Kardamom gemahlen
5 EL Zimt gemahlen
1 TL Nelken gemahlen
1/2 TL Koriander gemahlen
1 TL Muskat gerieben
1/2 TL weißer Pfeffer fein gemahlen

Alle Zutaten vermischen und luftdicht verschließen. Das Spekulatiusgewürz schmeckt nicht nur in Keksen sondern auch als Zutat bei selbst gemachtem Spekulatiusaufstrich, im Müsli, im Porridge, im Milchshake, auf dem Kaffee uvm. Es ist auch ein originelles kleines Mitbringsel.

Bananenbrot

2 reife Bananen (je brauner, desto süßer)
3 Eier
1 Tasse gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
1 Prise gemahlener Zimt
Ein Schuss Getreidemilch oder Kuhmilch
1 EL Pflanzenöl
Ein paar gehackte Nüsse nach Geschmack (Cranberries passen auch gut dazu)
Reissirup bei Bedarf oder wenn die Bananen noch nicht ganz so reif sind.

Die Bananen zermatschen und mit den Eiern verrühren. Mandeln mit Backpulver und Zimt mischen und ebenfalls unterrühren. Das Öl und einen Schuss Hafermilch dazugeben. Bei Bedarf mit Reissirup süßen. Wenn die Masse zu flüssig ist, etwas mehr Mandeln untermischen. Zum Schluss die gehackten Mandeln unterrühren und den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Bei 175°C Ober- und Unterhitze (vorgeheizt) für ca. 35-40 Minuten backen.

Low-Carb Lebkuchen Brownies

4 Eier
120 g Kokosöl geschmolzen
100 g Ahornsirup
2 TL Sauerrahm (saure Sahne)
60 g Kokosmehl
60 g Kakaopulver (Backkakao ungesüßt)
1 Prise Backpulver
1 Prise Salz
1 Prise Vanille (gemahlen oder etwas Mark aus einer Schote)
1/2 TL Lebkuchengewürz
50-60 g dunkle Schokolade grob gehackt (70 %ig oder dunkler)
Brownieform

Backofen auf 175 Grad O-U-H vorheizen. Die Brownieform mit Backpapier auslegen (in Form schneiden und an 2 Seiten überstehen lassen, so kann man später die Brownies ganz einfach herausheben). Mehl mit Kakaopulver, Backpulver und Salz vermengen. Mit dem Mixer oder per Hand die Eier, den Ahornsirup, Vanille und den Sauerrahm verrühren. Das Kokosöl schmelzen und etwas abkühlen lassen. Nach und nach das Öl zur Eiermasse geben und verrühren. Jetzt die Mehlmischung zur Eiermischung geben und kurz untermengen (nicht zu viel rühren!). 2/3 der gehackten Schokolade und das Lebkuchengewürz unter den Teig mengen und den Teig dann in die Brownieform gießen, glattstreichen und mit der restlichen Schokolade bestreuen. Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 18 Minuten backen. Die Stäbchenprobe sollte fast trocken aber etwas krümelig sein. Kurz abkühlen lassen, dann in kleine Quadrate schneiden und die Brownies servieren.

Heiße Schokolade mit Espresso und Zimt

Für 3 Tassen mit 250 ml

750 ml Milch

100 g Zartbitterschokolade gehackt

2 Tassen Espresso (je 40 ml)

1/2 TL Zimt

Zucker

100 ml Sahne geschlagen

Mandelplättchen

Die Milch in einem Topf erhitzen und die Schokoladestückchen unter ständigem Rühren darin schmelzen. Espresso brühen und dazugeben. Mit Zimt würzen und nach Geschmack süßen. Auf die Tassen/Gläser verteilen und jede Portion mit geschlagener Sahne und Mandelplättchen anrichten.

Cashew Chocolate Chip Cookies

115 g Butter zimmerwarm

180 g brauner Zucker

90 g Kristallzucker

1 Ei

125 g Mehl glatt

1 EL Maisstärke

1/2 TL Salz

1/2 TL Natron oder Backpulver

150 g Chocolate Chips oder gehackte Schokolade

130 g Cashew Nüsse gehackt

Den Backofen auf 170 Grad O-U-H vorheizen. Butter und Zucker cremig rühren. Hierzu braucht es keine Küchenmaschine – es klappt am besten mit einem einfachen Kochlöffel, dann das Ei untermischen. Mehl, Natron und Maisstärke unterrühren und dann die Nüsse und die Schokolade untermengen. Je 1 EL vom Teig abstechen und daraus Kugeln formen. Die Kugeln ca. 10-15 Minuten kühlen. Auf einem mit Backpapier oder Backmatte ausgelegten Backblech die Teigkugeln mit mindestens 5 cm Abstand zueinander setzen und im Backofen goldgelb backen. Die Kekse sollten in der Mitte noch etwas weich sein – sie werden beim Abkühlen noch etwas fester.

Vegetarische Mandel-Kokoskonfekt-Stangen

1 Tasse Mandeln

1-1 1/2 Tassen Datteln entsteint

1-3 TL Backkakao

Wasser

2 EL Kokosflocken

Datteln ca. 10 Minuten in heißem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Mandeln klein reiben bzw. mit der Küchenmaschine zerhacken. Die Datteln abgießen und mit der Küchenmaschine oder dem Food Processor klein hacken. Falls nötig etwas Wasser zugeben. Geriebene Mandeln und Kakao dazugeben. 1 TL Kokosflocken untermischen. Die Masse sollte eine Keksteigartige Konsistenz haben. Jetzt mit angefeuchteten Händen kleine Stangen formen. Diese in Kokosflocken wälzen und das fertige Konfekt gut durchkühlen.

Zimtschnecken Kekse

75 g zimmerwarme Butter
50 g Frischkäse
80 g Rohrohrzucker
1 TL Vanillezucker
1 Eigelb
200 g Mehl plus etwas für die Arbeitsfläche
1/2 TL Backpulver
80 g Zucker
2 TL Zimt
30 g zerlassene Butter

Backofen auf 180°C vorheizen. Butter, Frischkäse, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eigelb zugeben und vermengen. Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach zugeben und verrühren. Den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen. Zucker mit Zimt mischen, mit geschmolzener Butter mischen und auf dem Teig verstreichen. Den Teig zur Schnecke aufrollen und ca. 1,5 cm breite Scheiben abschneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 10-12 Minuten backen.

Marzipanstücke

250 g Mehl
100 g Marzipanrohmasse in kleinen Stückchen
2 Eigelbe
120 g Butter
1 TL Vanillezucker
50 g Staubzucker
1 Prise Salz
150 g Staubzucker zum Wälzen

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Butter mit 50 g Staubzucker verkneten. Eigelbe und Salz dazu kneten. Marzipanstückchen zugeben und gut verkneten. Mehl und Vanillezucker unter die Buttermasse kneten. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen und ca. 15 Minuten kühlen. Danach ca. 2 cm Rollen formen und diese in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Marzipanstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten backen. Lauwarm in einer Schüssel mit Staubzucker wälzen.

Weihnachtliche Buntschokolade

Schokolade (weiß und/oder dunkel)

verschiedene Nüsse, Pistazien, getrocknete Früchte wie Rosinen, Cranberries, Himbeeren ...

Pack- oder Butterbrotpapier

Topf und Schüssel zum Schmelzen der Schokolade

Die Schokoladen zerkleinern. Den Topf mit Wasser füllen und zum kochen bringen. Den Herd auf niedrige Temperatur zurückdrehen und die Schüssel auf den Topf setzen. Die Schokolade im Wasserbad unter rühren schmelzen. Anschließend auf das Backpapier gießen, etwas verstreichen und mit den gewünschten Zutaten bestreuen. Kühlen und danach grob in Stücke brechen. Tipp: dunkle Schokolade auf das Papier gießen und mit weißer Schokolade ein Muster darauf gießen.

Apfel-Birnen Crumble

50 g Zucker

100 g Butter oder Margarine

150 g Mehl

1 bis 2 Äpfel sowie 1 bis 2 Birnen

1/2 TL Zimt

Backofen auf 200°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter oder Margarine einfetten. Äpfel und Birnen in kleine Stücke schneiden, mit dem Zimt mischen und in die Auflaufform füllen. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben, Butter oder Margarine in grobe Stücke zerkleinern und mit der Mehlmischung zu Streuseln verkneten. Dazu passen auch noch Mandelsplitter oder Haferflocken. Die Streusel auf dem Obst verteilen und im Ofen ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.

Brotchips mit italienischen Kräutern

1 Baguette

3 El Olivenöl

1 El grobes Meersalz

1 El getrocknete italienische Kräuter

Backofen auf 180°C O-U-Hitze vorheizen. 1 Baguette (ca. 500 g) mit einem scharfen Messer in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und dünn mit 2-3 El Olivenöl bepinseln. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20-25 Min. rösten. 1 El grobes Meersalz mit 1 El Kräutern mischen und über die heißen Brotscheiben streuen. Verschlossen ca. 2 Wochen haltbar.