

*Süßes Fest!
Schwedische Leckereien
für Weihnachten*



Text und Rezepte MIA ÖHRN
Fotos ULRIKA POUSETTE

Jan Thorbecke Verlag

Frohe Weihnachten!

Es gibt wohl nichts Gemütlicheres, als die Küche im Advent mit dem Duft von frisch Gebackenem zu erfüllen. Draußen ist es dunkel und unwirtlich, aber drinnen in der Wärme des Zimmers verbreiten die Kerzen ein warmes Licht und der würzige Duft von Pfefferkuchen, Glögg und Safran kitzelt in der Nase. Zu dieser Jahreszeit wollen auch viele backen, die das normalerweise nicht tun, und deshalb finde ich es besonders wichtig, dass es einfache Rezepte gibt, denen man leicht folgen kann. Wenn Sie wie ich von all dem, was vor Heiligabend noch geschafft werden muss, immer ein bisschen gestresst sind, empfehle ich die Pfefferkuchenschokolade. Eine superleckere Süßigkeit, die blitzschnell fertig wird. Wollen Sie stattdessen lieber eine kleine Herausforderung, passt das Schokoladengebäck mit Blutorangencreme oder das Pfefferkuchenhaus. Welches Rezept Sie auch aussuchen, es ist eines meiner Favoriten, die ich mit viel Sorgfalt ausgewählt habe, damit Sie ein besonders schönes und leckeres Weihnachtsfest haben.

Viele Grüße

Mia



INHALT

- 8 Süßigkeiten
- 28 Gebäck
- 60 Desserts
- 78 Freigeback und Brot
- 92 Pfefferkuchenschablonen
- 96 Register

Nougat

Selbstgemachtes Nougat ist nicht so schwer, wie man vielleicht denkt. Man kann es als Füllung für Mozartkugeln verwenden oder einfach pur genießen.



200 g Haselnüsse
90 g Puderzucker

200 g dunkle Schokolade

1. Die Nüsse in einer ofenfesten Form verteilen und auf der mittleren Schiene des Ofens bei 200 °C 5–10 Minuten leicht rösten, bis sie duften. Hin und wieder umrühren. Die losen Schalen abreiben.
2. Die warmen Nüsse mit ungefähr $\frac{1}{4}$ des Puderzuckers in einer Küchenmaschine so lange zerkleinern, bis die Masse warm und fast flüssig wird. Das dauert 5–10 Minuten.
3. Die Schokolade vorsichtig in der Mikrowelle oder in einem Wasserbad schmelzen.
4. Die Schokolade und den Rest des Puderzuckers mit in die Küchenmaschine geben und alles gut vermischen.
5. Das Nougat eine knappe Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen, bis es leicht zu bearbeiten ist. Wird das Nougat zu kalt und krümelig, kann man es kneten, bis es weicher wird.

14

Mandelmasse

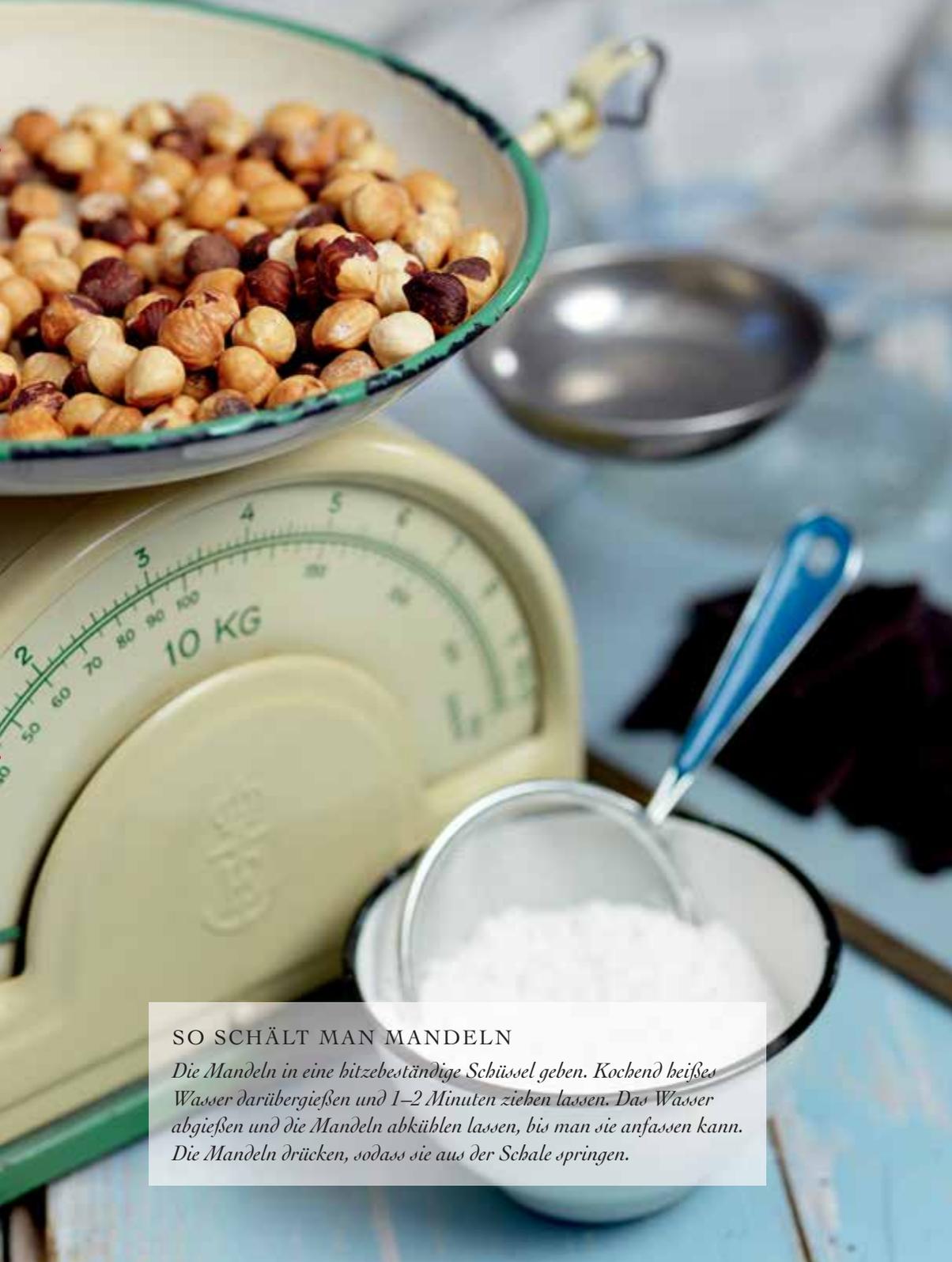
Mandelmasse ist leicht selbst zu machen und viel leckerer als gekaufte. Das Rezept enthält rohes Eiweiß, man sollte also nur ganz frische und kontrollierte Eier verwenden.



200 g süße Mandeln
2–3 Bittermandeln oder einige
Tropfen Bittermandelaroma

140 g Zucker
1 kleines Eiweiß

1. Die süßen Mandeln und Bittermandeln überbrühen und schälen. Zusammen mit dem Zucker sehr fein mixen.
2. Nach und nach das Eiweiß hinzufügen, bis das Ganze zu einer dicken Masse wird. Auch das Bittermandelaroma hinzufügen, falls es anstelle von ganzen Bittermandeln verwendet wird.
3. Die Masse zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln. Im Kühlschrank aufbewahren, bis sie verwendet werden soll. Sie ist gekühlt ca. zwei Wochen haltbar.



SO SCHÄLT MAN MANDELN

Die Mandeln in eine hitzebeständige Schüssel geben. Kochend heißes Wasser darübergießen und 1–2 Minuten ziehen lassen. Das Wasser abgießen und die Mandeln abkühlen lassen, bis man sie anfassen kann. Die Mandeln drücken, sodass sie aus der Schale springen.

Glöggtrüffel

Das Beste an dieser Art Süßigkeiten ist, dass sie einfach zu machen sind, aber trotzdem immer beeindrucken. Machen Sie am besten gleich die doppelte Menge, dann haben Sie noch ein paar zum Verschenken.



ca. 20 Stück

200 g dunkle Schokolade

100 g Schlagsahne

25 g Butter

1 TL Honig

2 EL Glögg (oder Glühwein oder Portwein)

Kakao zum Wälzen

1. Eine ca. 12 × 18 cm große Form mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Schokolade ziemlich fein hacken.
2. Die Schlagsahne mit Butter und Honig aufkochen, den Topf von der Platte nehmen und die Schokolade rasch hinzufügen. Mit einem Stabmixer zu einem glatten Teig verrühren. Den Glögg dazugießen und unterrühren. Den Trüffelteig in die Form gießen und im Kühlschrank mindestens 3–4 Stunden fest werden lassen.
3. Den Trüffel aus der Form nehmen und in kleinere Stücke schneiden. Um zu vermeiden, dass er am Messer festklebt, kann man das Messer vor jedem Schnitt mit heißem Wasser abspülen und abtrocknen. Im Kühlschrank ca. 10 Minuten fest werden lassen.
4. Die Trüffel in Kakao wälzen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

WELCHE SCHOKOLADE EIGNET SICH AM BESTEN?

Wählen Sie die Schokolade, die Sie mögen. Heutzutage gibt es in den Supermärkten massenweise verschiedene Sorten Schokolade. Wenn Sie eine milde Schokolade vorziehen, nehmen sie diese, und mögen Sie eher Schokolade mit einem höheren Kakaoanteil, wählen Sie diese. Am besten gelingt das Rezept meist, wenn die Schokolade keinen höheren Kakaoanteil als 50–60 Prozent hat.



Zimtcookies

Wunderbar große und enorm leckere Kekse!



ca 15 große Kekse

100 g Butter

30 g brauner Rohrzucker

1 Ei

120 g Weizenmehl

100 g Haferflocken

1 TL Backpulver

1 TL gemahlener Ingwer

1 TL gemahlener Zimt

75 g dunkle Schokolade

100 g Haselnüsse, am besten geröstet
und geschält

100 g getrocknete Cranberrys

1. Die Butter schmelzen und den Rohrzucker einrühren.
2. Ei, Weizenmehl, Haferflocken, Backpulver und Gewürze hinzufügen und alles zu einem dicken Teig verrühren.
3. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit den Haselnüssen und den Cranberrys in den Teig einarbeiten.
4. Den Teig zu Kugeln rollen und leicht flachdrücken. Mit Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche verteilen. Die Kekse fließen beim Backen ziemlich stark auseinander.
5. Auf der mittleren Schiene des Ofens bei 175 °C 10–12 Minuten goldbraun backen.

TIPP!

Ein nettes Geschenk bekommt man, wenn man den Cookieteig in eine schöne, dicht schließende Dose füllt. Dann kann der Empfänger die Kekse selbst backen und die Küche mit einem herrlichen Duft erfüllen.





Früchtekuchen

So lecker zu einer Tasse Tee! Machen Sie es sich im bequemsten Sessel gemütlich und genießen sie, dass das unwirtliche Winterwetter draußen bleibt.



200 g Trockenobst, am besten Feigen, Apfelfringe, Aprikosen und Rosinen

2 EL Rum oder Cognac

Geriebene Schale und Saft von 1 Orange

175 g zimmerwarme Butter

90 g Rohrzucker

3 Eier

180 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

150 g Nüsse, am besten Walnüsse und Haselnüsse

1 geriebener Apfel

Butter und Semmelbrösel für die Form

1. Eine Gugelhupfform mit mindestens 1 ½ Litern Fassungsvermögen einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Das Trockenobst grob hacken und mit Rum oder Cognac und Schale und Saft der Orange vermischen. Eine Weile ziehen lassen.
3. Die Butter zusammen mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermasse einrühren. Zu einem dicken Teig verrühren.
5. Die Nüsse grob hacken und zusammen mit dem geriebenen Apfel in den Teig einrühren. Das Trockenobst samt der Orangen-Rum-Mischung ebenfalls unterrühren.
6. Den Teig in die Form gießen und auf der unteren Schiene des Ofens bei 175 °C ca. 65 Minuten backen. Die Oberseite des Kuchens evtl. abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.
7. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, ein paar Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Der Kuchen ist bei Zimmertemperatur mindestens 1 Woche haltbar.



Milchreistorte

Wenn Sie das nächste Mal Milchreis kochen, dann machen Sie eine ordentliche Menge, denn so haben Sie die Basis für diese wundervolle Torte. Sie sieht vielleicht von außen nicht besonders spektakulär aus, ist aber sehr lecker. Die Idee habe ich von der italienischen *Torta di Riso*.



Mürbteig

180 g Weizenmehl

1 ½ EL Zucker

125 g kalte Butter

Füllung

75 g Butter

2 Eier

70 g Zucker

500 g Milchreis, selbstgemacht oder gekauft

Fein geriebene Schale von 1 Orange

Fein geriebene Schale von 1 Zitrone

1. Mehl und Zucker für den Mürbteig miteinander vermischen. Die Butter in Stückchen hinzufügen und mit den Fingern oder in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig in eine Tarteform mit ca. 24 cm Durchmesser drücken und die Ränder mit einem Messer begradigen. Die Form mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
3. Den Tarteboden aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Gabel einstechen. Auf der mittleren Schiene des Ofens bei 200 °C 10–12 Minuten vorbacken, bis der Teig etwas Farbe bekommt.
4. Die Butter für die Füllung schmelzen. Die Eier mit zwei Dritteln des Zuckers mit einer Gabel leicht verquirlen. Die Eiermasse zusammen mit der Butter und der geriebenen Orangen- und Zitronenschale in den Milchreis einrühren. Den Teig auf dem Tarteboden verteilen und den restlichen Zucker darüberstreuen.
5. Auf der mittleren Schiene des Ofens bei 200 °C gut 20 Minuten goldbraun backen. Die Torte zusammen mit leicht geschlagener Sahne und Marmelade lauwarm oder kalt servieren.



Luciagebäck im Bräter

Wunderbar saftiges Luciagebäck bekommt man, wenn man es gut gefüllt und dicht nebeneinander in einem Bräter backt. Wenn man viel Zeit hat, braucht man die Milch nicht anzuwärmen. Dann geht der Teig länger, aber dafür bekommt das Gebäck mehr Geschmack.



ca. 16–18 Stück

Teig

25 g Hefe

510 g Weizenmehl

1 Msp Salz

250 ml Milch

½ g Safran

50 g Zucker

75 g zimmerwarme Butter

1 Ei

Füllung

75 g zimmerwarme Butter

2 TL Zimt

75 g Mandelmasse

1 kleiner Apfel, ca. 125 g

1 Ei zum Bestreichen

Hagelzucker zum Dekorieren

1. Die Hefe in eine große Teigschüssel bröckeln.
2. Mehl und Salz vermischen.
3. Die Milch auf Zimmertemperatur erwärmen.
4. Den Safran zusammen mit ein wenig Zucker fein zerstoßen und in der Milch verrühren.
5. Die Milch über die Hefe gießen und diese darin auflösen. Die Mehlmischung, den Zucker, die Butter und das Ei ebenfalls hinzufügen.
6. Zu einem Teig verarbeiten und ordentlich kneten, am besten 5 Minuten in der Küchenmaschine oder 10 Minuten mit der Hand. Den Teig zugedeckt mindestens 40 Minuten gehen lassen.
7. Butter und Zimt für die Füllung vermischen.
8. Den Teig zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit der Zimtbutter bestreichen und die Mandelmasse darüberreiben.
9. Den Apfel reiben, die Flüssigkeit ablaufen lassen und den Apfel anschließend über den Teig streuen. Den Teig zusammenrollen und die Rolle in dicke Scheiben schneiden. Die Gebäckstücke mit wenig Zwischenraum in eine gefettete Auflaufform von 20 x 30 cm Größe legen. Zugedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen.
10. Das Gebäck mit verquirltem Ei bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen, auf der mittleren Schiene des Ofens bei 200 °C ca. 20–25 Minuten backen.