

JULIA CAWLEY
SASKIA VAN DEELEN
VERA SCHÄPER

Hello Santa

Backen ~ Lesen ~ Genießen

JAN THORBECKE VERLAG



—

INHALT

VORWORT – **S.07**

NUSSIGES – **S.18**

WÜRZIGES – **S.42**

FRUCHTIGES – **S.70**

SCHOKOLADIGES – **S.94**

WEITGEREISTES – **S.118**

ZUCKERSÜSSES – **S.142**

ÜBER DIE AUTORINNEN – **S.161**

TIPPS ZUM BACKEN – **S.162**

REGISTER – **S.164**



ERDNUSSBUTTER- PLÄTZCHEN MIT SCHOKOTROPFEN

ZUBEREITUNG 10 MINUTEN, RUHEZEIT 1 STUNDE
BACKZEIT CA. 20 MINUTEN

FÜR 12–15 STÜCK

1 VANILLESCHOTE
2 EIER (GRÖSSE M)
300 G BRAUNER ZUCKER
400 G ERDNUSSBUTTER
75 G ZARTBITTERE
SCHOKOTROPFEN
FLEUR DE SEL (OPTIONAL)

Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und mit den Eiern und dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Erdnussbutter zugeben und kräftig weiterschlagen. Schokotropfen und nach Geschmack Fleur-de-Sel-Flocken zugeben und gleichmäßig unterrühren. Den Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Teig ca. 12–15 gleich große Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In der Mitte des Backofens ca. 20 Minuten backen, zunächst auf dem Backblech und dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.



MIT EINEM EISPORTIONIERER LASSEN SICH GUT GLEICH GROSSE KUGELN FORMEN.



GEZUCKERTE ROSMARINZWEIGE

ZUBEREITUNG 20 MINUTEN

RUHEZEIT 4 STUNDEN

FÜR 6 ROSMARIN- ZWEIGE

125 ML WASSER

150 G ZUCKER

6 ROSMARINZWEIGE

Das Wasser in einem Topf erhitzen, 50 g Zucker zugeben und sprudelnd leise köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Rosmarinzweige waschen und kurz ins köchelnde Zuckerwasser legen.

Die Rosmarinzweige aus dem Sirup nehmen, kurz abtropfen lassen, den restlichen Zucker auf einen tiefen Teller geben und die Rosmarinzweige darin wälzen. Auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller legen und ca. 4 Stunden trocknen lassen.



PASST ALS ESSBARE DEKORATION Z.B. ZUM PAVLOVA-KRANZ (REZEPT SEITE 125). MIT DIESER EINFACHEN METHODE LASSEN SICH AUCH ANDERE KRÄUTER ODER BLÜTEN ZUCKERN. DEN ROSMARIN-SIRUP WEITER EINKOCHEN LASSEN, ANSCHLIESSEND IN EINE KLEINE FLASCHE ABFÜLLEN UND ZUM VERFEINERN VON APERITIFS BENUTZEN.



HEFEKNOTEN MIT NOUGATFÜLLUNG

ZUBEREITUNG 20 MINUTEN, GEHZEIT 80 MINUTEN
BACKZEIT 40–45 MINUTEN

FÜR EINEN KNOTEN

Die Hefe zerbröseln, mit dem weißen Zucker in 100 ml lauwarmer Milch auflösen und 10 Minuten gehen lassen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.

FÜR DEN TEIG

20 G HEFE (CA. ½ WÜRFEL)
1 TL WEISSER ZUCKER
250 ML LAUWARME MILCH
80 G BUTTER
500 G MEHL
½ TL SALZ
60 G BRAUNER ZUCKER
1 EIGELB (GRÖSSE M)

Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen und die Hefemilch dazugeben. Die flüssige Butter, die restliche Milch, den braunen Zucker und das Eigelb zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung den Nougat klein schneiden und mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Sahne zugießen, Backkakao und Salziterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

FÜR DIE NOUGATFÜLLUNG

125 G SCHNITTFESTER NOUGAT
80 G WEICHE BUTTER
3 EL SAHNE
1 EL BACKKAKAO
1 PRISE SALZ
60 G ZUCKER
2 TL ZIMT

Den Teig nochmals durchkneten, dritteln und die Teigteile auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu länglichen Streifen (ca. 15 × 60 cm) ausrollen. Zucker und Zimt mischen. Die Teigstreifen mit der Nougatmasse bestreichen. Dabei sollte ein Rand von ca. 1 cm frei bleiben. Zum Schluss mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teigstreifen jeweils von der langen Seite her aufrollen. Die Rollen längs durchschneiden und halbieren, sodass aus den 3 Teigrollen 6 halbe Rollen werden. Jeweils 3 halbe Rollen zusammenlegen, sodass sich 2 Teigteile ergeben, die weiter zu einem Knoten verarbeitet werden. Dazu die beiden 3er-Streifen mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in der Mitte überkreuzen lassen. Die Streifen von der Mitte aus abwechselnd mit einander verschlingen und flechten, sodass sich ein Knoten ergibt. Die Teigenden gut unter den Knoten drücken. Den Teigknoten noch einmal 10 Minuten ruhen lassen.

FÜR DIE GLASUR

1 EIGELB (GRÖSSE M)
1 EL MILCH

Für die Glasur das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Teigknoten damit bestreichen. Anschließend in der Mitte des Backofens ca. 40–45 Minuten backen.





MAN SAGT, ER WOHNTE AM **NORDPOL**

Die sternklare Winternacht legt sich wie ein Schleier über die Weiten des Nordpols. Zarte Schneeflocken fallen stumm und gleichmäßig vom Himmel und legen sich sanft auf die Schneedecke. Die Stille ist so präsent, dass man sie besser hört als jedes andere Geräusch. Glöckchen klirren und Hufe treten ungeduldig auf der dichten Schneefläche hin und her. Die letzten Geschenke werden auf den großen hölzernen Schlitten geladen und fest verschnürt. Keines soll bei dem nächt-

lichen Flug verloren gehen. Dieses Jahr gab es wieder viele Briefe an Santa mit noch mehr Wünschen. Die Rentiere stecken ihre Köpfe zusammen und warten darauf, dass die lange Reise beginnt. Immer der roten Nase nach, welche die kühle Nacht in leuchtend rotes Licht taucht. Die Glöckchen der Rentiere klirren wild, als sich der Schlitten endlich in die luftige Höhe begibt. Unter den Schutz der Sterne beginnt die lange und spannende Reise.



REGISTER

A

AMARENAKIRSCHEN-
MOHN-ROLLE – **S. 73**
APFELTARTE MIT ZIMT AUF
QUITTENGELEEBODEN – **S. 75**

B

BLUTORANGEN-KUCHEN
MIT KÜRBISKERN-CRUNCH – **S. 77**
BUTTERKEKSE MIT ZITRONENGLASUR,
ZARTE – **S. 157**

C

CASHEW-SCHOKOLADENKUCHEN
MIT KOKOSMILCH-GANACHE,
DUNKLER – **S. 97**
CHEESECAKE AUF KNUSPRIGEM
HAFERFLOCKENBODEN – **S. 121**
CLEMENTINEN-MADELEINES – **S. 87**
CRANBERRY-FUDGE,
WINTERLICHES – **S. 123**
CRANBERRY-MUFFINS MIT
LEBKUCHENSTREUSELN – **S. 85**

D

DUNKLER CASHEW-
SCHOKOLADENKUCHEN
MIT KOKOSMILCH-
GANACHE – **S. 97**

E

ERDNUSSBUTTERPLÄTZCHEN
MIT SCHOKOTROPFEN – **S. 21**

G

GEBRANNTE MANDELHOBEL – **S. 31**
GEFÜLLTE SPEKULATIUS-
SCHNITTCHEN – **S. 131**
GEWÜRZMISCHUNGEN,
WEIHNACHTLICHE – **S. 51**
GEZUCKERTE ROSMARINZWEIGE – **S. 61**
GRANOLAHÄUFCHEN MIT
DATTELN UND SCHOKOLADE – **S. 99**

H

HAFERFLOCKENKEKSE MIT VANILLE
UND EINER PRISE ZIMT – **S. 153**
HEFEKNOTEN MIT
NOUGATFÜLLUNG – **S. 103**
HEFEZUPFBROT MIT
HASELNUSSKROKANT – **S. 25**
HONIG-KARAMELL-WALNÜSSE
MIT SESAM – **S. 151**
HONIGKUCHEN MIT WALNÜSSEN UND
GETROCKNETEN KIRSCHEN – **S. 59**

K

KAKAO-MANDEL-KEKSE – **S. 33**
KANDIERTE ORANGEN IN
ZARTBITTERGLASUR – **S. 83**
KARAMELLBONBONS MIT
SCHOKOLADEN-DIP, SALZIGE – **S. 145**
KLASSISCHES MARZIPAN – **S. 149**
KNUSPRIGE ZIMTSTERNE – **S. 53**

L

LAVENDEL-SHORTBREAD – **S. 129**
LEBKUCHENGEWÜRZ – **S. 51**
LEBKUCHENHÄUSCHEN – **S. 45**

M

MANDELHOBEL, GEBRANNT – **S. 31**
 MANDELLIKÖR-TÖRTCHEN
 MIT MARZIPAN – **S. 23**
 MARZIPAN, KLASSISCHES – **S. 149**
 MARZIPANKUGELN MIT
 ERDNUSSCREMEFÜLLUNG IM
 SCHOKOLADENMANTEL – **S. 101**
 MARZIPANPRALINEN MIT
 SCHOKOLADENSTREUSELN – **S. 155**
 MOHNNKUCHEN MIT
 ZIMTSTREUSELN – **S. 57**

O

ORANGEN IN ZARTBITTERGLASUR,
 KANDIERTE – **S. 83**

P

PAVLOVA-KRANZ MIT
 GRANATAPFELKERNEN – **S. 125**
 PEKANNUSS-KARAMELL-PIE – **S. 29**
 PFEFFERMINZ-SCHOKOLADEN-
 PLÄTZCHEN – **S. 105**
 PFLAUMENMUS-PALMIERS – **S. 79**
 PROFITEROLES MIT SPEKULATIUS-
 MASCARPONECREME – **S. 127**

R

ROSMARINZWEIGE, GEZUCKERTE – **S. 61**
 RUM-SIRUP – **S. 49**

S

SALZIGE KARAMELLBONBONS MIT
 SCHOKOLADEN-DIP – **S. 145**
 SCHOKO-MANDEL-GUGLHUPF MIT
 WEISSER KUVERTÜRE – **S. 107**
 SPEKULATIUS-DOPPELKEKS MIT
 VANILLECREMEFÜLLUNG – **S. 55**
 SPEKULATIUSGEWÜRZ – **S. 51**
 SPEKULATIUS-SCHNITTCHEN,
 GEFÜLLTE – **S. 131**

T

TONKA-VANILLE-KIPFERL – **S. 147**

V

VANILLE-KRANZ – **S. 47**

W

WALNUSS-ZIMT-TUFFS,
 ZARTE – **S. 27**
 WEIHNACHTLICHE
 GEWÜRZMISCHUNGEN – **S. 51**
 WEISSE-SCHOKOLADEN-
 BLONDIES – **S. 109**
 WINDRÄDER MIT
 FEIGENKONFITÜRE – **S. 133**
 WINTERLICHES
 CRANBERRY-FUDGE – **S. 123**

Z

ZARTE BUTTERKEKSE MIT
 ZITRONENGLASUR – **S. 157**
 ZARTE WALNUSS-ZIMT-TUFFS – **S. 27**
 ZIMTSTERNE, KNUSPRIGE – **S. 53**
 ZITRONENROLLENKEKSE MIT
 MERINGUE-FÜLLUNG – **S. 81**

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2019 Jan Thorbecke Verlag,

Verlagsgruppe Patmos

in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Fotos: Julia Cawley

Gestaltung: designbüro vrej

Rezepte: Saskia van Deelen

Übrige Texte: Melina Verhoeven

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1414-9 (Print)

ISBN 978-3-7995-1426-2 (eBook)

