

Belinda Hausner

Wunderbare
WEIHNACHTS-
KUCHEN
und mehr

Traumhaft backen für die Festtage

Jan Thorbecke Verlag

Inhalt

Hallo ihr Lieben, → 5

Tipps, Tricks und Vorschläge → 6

Frühstück

- Bratapfel-French-Toast-Bowl → 11
- Bratapfel-Aufstrich → 12
- Marzipan-Milchreis mit Spekulatius → 15
- Vanillekipferl-Waffeln → 16
- Lebkuchen-Porridge mit Pflaumen → 19
- Beeren-Glühwein-Aufstrich → 20
- Ofenschlupfer von Oma → 23
- Spekulatius Pancakes → 24

Kuchen und Torten

- Weißer-Glühwein-Gugelhupf mit Lebkuchen → 29
- Mascarpone-Törtchen → 30
- Zimtstern-Käsekuchen → 33
- Spekulatiuschnecken mit Bratapfelfüllung → 34
- Vanillekipferl-Gugelhupf → 37
- Linzer Tartelettes → 38
- Schokoladen-Cranberry-Törtchen → 41
- Zimtrollen-Tarte → 42
- Matcha-Madeleines → 45
- Christmas-Babka → 46
- Lebkuchen-Brownies → 49
- Christmas-Madeleines → 50
- Crème-brûlée-Tarte → 53
- Lebkuchen-Käsekuchen → 54
- Dominostein-Torte → 59
- Lebkuchen-Cupcakes → 62
- Pavlova mit Glühweinbirnen → 65

Plätzchen

- Vanillekipferl → 69
- Marmeladenplätzchen von Mama → 70
- Schokoladenplätzchen → 73
- Marzipan-Kokosmakronen → 74
- Kokosmakronen → 77
- Belindas Kokosbällchen → 78
- Dunkle Schokoladenkekse mit Karamell → 81
- Zimtrollen-Plätzchen → 82
- Lebkuchenhäuschen → 85
- Eierlikör-Plätzchen → 86
- Lebkuchen → 89
- Crème-brûlée-Plätzchen → 90

Desserts

- Bratäpfel mit Käsekuchenfüllung → 95
- Vanillekipferl-Dessert → 96
- Bratapfel-Tiramisu → 99
- Glühweinkirschen mit weißer Schokoladen-Mousse → 100
- Lebkuchen-Mousse → 103
- Zimt-Panna-Cotta mit Feigen → 104
- Hot Chocolate Cream → 107
- Crème brûlée mit Brownieboden → 108
- Gebrannte-Mandel-Tiramisu → 111
- Amarettini-Mousse → 112
- Weihnachtliche Parfait-Sandwiches → 115
- Knusprige Eiskugeln → 116

Weihnachtliche Getränke

- Buddy the Elf → 121
- Gewürzter Cranberry-Aperitif → 122
- Hot Mule → 125
- Glühwein-Spritz → 126
- Hot Winter Drink → 129
- Mrs. Claus → 130
- Granatapfel-Spritz → 133

Danke → 134

Impressum → 136



Hallo ihr Lieben,

Ich bin's wieder. Und für alle, die mich noch nicht kennen: Mein Name ist Belinda, ich bin eine Mama von drei wunderbaren Mädels, Ehefrau und Teampartner, Frisörmeisterin und leidenschaftliche Café-Inhaberin, detailverliebte Food-Fotografin, experimentelle Rezeptentwicklerin, kreative Foodstylistin und jetzt auch zweifache Buchautorin.

Wahnsinn, wie schnell die Zeit vergeht. Dabei ist doch mein erstes Buch, gefühlt, gerade erst erschienen. Und Zack! Schon ist wieder Weihnachten. Diesmal auch in meinem Buch.

Auch dieses Buch, mit all den Bildern, trägt wieder meine ganz besondere Handschrift, die euch Märchenhaftes auf den Tisch zaubert. Meine Kreationen aus Klassischem und Ungewöhnlichem begleiten euch durch dieses Weihnachtsbuch.

Mich haben so viele gefragt, wer die Fotos für mich macht. Ja, die mache ich. Ich entwickle die Rezepte selbst (außer denen, die ich von meiner Mama und meiner Oma übernehme), ich dekoriere die Tische selbst und ich fotografiere alles alleine. Jedes Rezept wurde mit Liebe kreiert, jeder Tisch mit detailverbundener Leidenschaft angerichtet, jedes Foto mit absoluter Hingabe von mir gemacht. Ob das viel Zeit beansprucht? Ja tut es, aber ihr wisst doch selbst, wie die Zeit rast, wenn man das macht, was man liebt. Und wenn man dann noch so eine Familie wie meine um sich hat, erleichtert das vieles.

Egal was dabei herauskommt: Macht es wie ich - mit Hingabe und Liebe, mit Lachen und Tränen oder mit Freude und Wut. Hauptsache mit Spaß. Auch bei mir geht mal was daneben, oder ich versinke im (Back-) Chaos. Wir alle sind Menschen voller Emotionen, die alles schaffen können.

Wenn man es will. Falls ihr dann doch mal etwas nicht schaffen solltet, schreibt mir einfach auf meinem Blog www.belindathebaker oder auf Instagram [@belindathebaker](https://www.instagram.com/belindathebaker). Ich helfe euch gerne weiter.

Meine Familie, meine Eltern und ihre Partner, meine Schwiegereltern, meine Schwestern, Freunde und Bekannte, sie alle haben sich so für mich gefreut, als ich ihnen ihr persönliches Exemplar meines ersten Buches überreicht habe. Und ich freue mich, dass die Geschichte weitergeht ...

Eure Belinda

Bratapfel AUFSTRICH

*Für den weihnachtlichen Genuss am Morgen. Oder Mittag.
Oder am Abend. Oder zwischendrin.*

ZUTATEN

100 g Marzipan
6 große Äpfel, geschält und
gewürfelt
500 g Gelierzucker 2:1
1 TL Zimt
3 EL Amaretto

ZUBEREITUNG

- 1/ Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wir backen Äpfel.
- 2/ In einer Auflaufform das Marzipan in kleinen Stücken und die gewürfelten Äpfel verteilen. Ab damit für 20 Minuten in den Ofen.
- 3/ Nun raus aus den Ofen und direkt weiter in einen Topf. Gelierzucker, Zimt und Amaretto dazugeben und dann rühren, rühren, rühren. Für etwa 10 Minuten.
- 4/ Wenn ihr kein Fan von stückigen Aufstrichen seid, könnt ihr die Masse auch gerne pürieren.





Merry
Christmas



Zimtstern- KÄSEKUCHEN

Beim Naschen kommen mir oft die verrücktesten Gedanken. Zum Beispiel: Landet dieses süße Zeug direkt auf meinen Hüften? Werde ich morgen wieder weinen, weil es so ist? Wird es mir trotzdem egal sein? Auf die letzte Frage ist die Antwort definitiv: Ja. Auf die beiden anderen Fragen möchte ich nicht weiter eingehen und einfach ein Stück dieses Kuchens genießen.

ZUBEREITUNG

Für diesen Kuchen braucht ihr keinen Backofen. Der Kühlschrank ist diesmal euer Freund und Helfer.

- 1/ **Für den Boden** in einem Topf Butter zerlassen, Puderzucker und Zimt hinzugeben und die Plätzchen darin zerstampfen, zerbröseln oder zerdrücken. Tobt euch aus. Das Ganze macht ihr solange, bis die Butter aufgesaugt wurde und eine weiche Masse entsteht
- 2/ Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Ich nehme dazu einfach einen Löffel. Die Form für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3/ **Für die Creme** die weiße Schokolade im Wasserbad erwärmen. Während die Schoki so langsam schmilzt, in einer Schüssel Mascarpone, Frischkäse, Puderzucker, Vanillezucker und die kräftige Prise Zimt schaumig aufschlagen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, diese einrühren. Bitte vergesst nicht, die Creme mindestens einmal zu probieren. Sicherheitshalber lieber zwei- oder dreimal.
- 4/ Wenn, trotz all der Probiererei, dann noch Creme übrig ist, verteilt ihr diese auf den Boden in der Springform und streicht sie glatt. Jetzt kommt der Teil, der mich immer am meisten Kraft kostet: Der Käsekuchen muss nochmal mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Doch danach steht dem schokoladig-cremig-zimtigen Genuss nichts mehr im Wege.
- 5/ **Zum Dekorieren** stecke ich, wenn noch vorhanden und nicht schon in meinem Bauch, noch ein paar Zimtsterne auf den Kuchen.



ZUTATEN

für den Boden

- 130 g geschmolzene Butter
- 2 EL Puderzucker
- 1 Prise Zimt
- 200 g Zimtsterne (ich kaufe die Zimtsterne. Kauft also gerne ein paar mehr für die Deko und zum Naschen)

für die Käsekuchen-Creme

- 200 g weiße Schokolade
- 500 g Mascarpone
- 175 g Frischkäse
- 90 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 großzügige Prise Zimt



Belindas KOKOSBÄLLCHEN

*Leider gibt es meine Lieblingsnascherei im Winter nicht zu kaufen.
Also was bleibt mir anderes übrig, als sie selbst zu machen.?*

ZUTATEN

250 ml Sahne
600 g weiße Schokolade
150 g Kokosflocken
Kokosflocken zum Wälzen

ZUBEREITUNG

Diese kleine Kokosnascherei ist schnell und einfach hergestellt. Wenn da nur die Abkühlzeit nicht wäre ... Ihr wisst ja: Geduld ist bei solchen Sachen nicht meine Stärke.

- 1/ In einem kleinen Topf die Sahne mit der Schokolade langsam zum Schmelzen bringen. Nicht zu schnell bzw. zu heiß, sonst schmeckt die Schoki nicht mehr gut!
- 2/ Den Topf vom Herd nehmen und die Kokosflocken einrühren.
- 3/ Und jetzt kommt der mental anstrengende Teil. Der abgedeckte Topf muss ÜBER NACHT in den Kühlschrank, damit die Masse fest wird. ÜBER NACHT!! Ich persönlich mache sie halt immer am Abend, damit ich nicht so oft voller Sehnsucht am Kühlschrank vorbeilaufen muss.
- 4/ Am nächsten Tag schnappt ihr euch den Topf, formt mit Hilfe eines Löffels portionsweise kleine Kügelchen und wälzt diese in Kokosflocken. Dann legt ihr abwechselnd eins in eine Blechdose und eins in euren Mund. Die Blechdose bewahrt ihr am besten im Kühlschrank auf.





VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Viele Rezepte lassen sich problemlos an die vorhandene Form anpassen. Dazu einfach die Umrechnungen aus der Tabelle nutzen. Hierzu müsst ihr nur einfach alle Zutaten mit dem dementsprechenden Faktor multiplizieren. Aber Obacht geben. Die Backzeiten müssen natürlich auch ein bisschen angepasst werden. Hört in euren Ofen hinein. Und falls er nicht mit euch sprechen mag: Stäbchenprobe machen!

Form im Rezept	Ziel: 18 cm	Ziel: 20 cm	Ziel: 24 cm	Ziel: 26 cm
18 cm		x 1,23	x 1,78	x 2,09
20 cm	x 0,81		x 1,44	x 1,69
24 cm	x 0,56	x 0,69		x 1,17
26 cm	x 0,48	x 0,59	x 0,85	



Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten

© 2023 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1991-5

