

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Dezember: Glühwein mit Dreierlei Süßem

Süß und weihnachtlich: Mit diesen Rezepten holen Sie den Weihnachtsmärkt ganz leicht zu sich nach Hause.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Glühwein

- 1l Rotwein
- 3 Orangen
- 1 Zimtstange
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Sternanis
- etwas Zitronensaft
- 100g Zucker

Mini Zimt-Gugelhöpfl

- 100g dunkle Schokolade
- 70g Butter
- 50g Zucker
- 1 Ei (mittelgross)
- 2 EL Mehl
- 3 EL gemahlene Haselnüsse
- ½ KL Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- Mini-Gugelhopf-Blech
- Spritzbeutel
- Backtrennspray oder flüssige Butter
- 100g Candymelt rot (Backfachhandel) oder Kuchenglasur
- Decoperlen

Marmor-Herzen



100g Butter
120g Zucker
1 Orange (Schale)
2 Eier
250g Mehl
½ TL Backpulver
1 KL Randenpulver
rote Lebensmittelfarbe
1 EL Milch oder Kaffeerahm

Krümelmonster-Cookies

130g Butter
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
½ TL Backpulver
200g Mehl
100g dunkle Schokolade, in Würfeli
50g weisse Schokolade, in Würfeli
50g Ruby Schokolade, in Würfeli
50g blaues Candymelt
Dekosterne

VORBEREITUNG

Schritt 1

Den Rotwein aufkochen und den Zucker hinzufügen. Eine Orange in Scheiben schneiden und zum Wein geben, eine Orange auspressen und den Saft beifügen. Die letzte Orange zum Garnieren beiseite legen.

Schritt 2

Zimt, Vanillezucker, Zitronensaft und Sternanis hinzufügen und den Wein 5min köcheln lassen. Dann den Glühwein durch ein Sieb passieren und heiss servieren. Mit frischen Orangenstücken garnieren!

Schritt 3

Für die Gugelhöpfl Schokolade und Butter zusammen in einer Pfanne langsam schmelzen, den Zucker und das Zimtpulver dazugeben, alles gut rühren.

Schritt 4

Die restlichen Zutaten hinzufügen und schnell zu einem Teig verrühren. Das Gugelhopf-Blech entweder mit dem Backtrennspray einsprühen oder mit dem Pinsel flüssige Butter einstreichen. Anschliessend den Teig mithilfe eines Spritzbeutels in die Form füllen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Schritt 5

Die Gugelhöpfl auf ein Blech stürzen und – wenn sie ausgekühlt sind – mit Candymelt garnieren und nach Lust und Laune mit Dekoperlen oder Streuseln dekorieren.

Schritt 6

Für die Marmor-Herzen die Butter und den Zucker in der Rührmaschine 8-10 Minuten schaumig rühren. Alle Zutaten ausser das Randenpulver, die Lebensmittelfarbe und ein Ei dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.

Schritt 7

Den Teig halbieren. Eine Hälfte zurück in den Mixer geben, dazu das Randenpulver und 2-3 Tropfen der roten Farbe, alles kurz mischen. Dann den weissen Teig nun in ca. 8 Fladen ziehen und mit etwas Abstand aufs Backpapier legen. Den roten Teig in die Lücken des weissen Teiges füllen. Die Teigteile sollten kompakt beieinander liegen.

Schritt 8

Ein zweites Stück Backtrennpapier auf den Teig legen und den Teig mit dem Nudelholz kurz glattstreichen. Den marmorierten Teig für etwa 15 Minuten im Gefrierschrank kühlstellen. Rausnehmen und sofort Herzen ausstechen, auf ein Blech legen und nochmals kühlstellen.

Schritt 9

Das Ei und die Milch (oder Kaffeerahm) vermischen und damit die Kekse bepinseln. Im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten backen, je nach Grösse. Ergibt rund 40 Kekse.

Schritt 10

Für die Cookies Butter und Zucker schaumig rühren. Vanillezucker, Eier, Salz und Backpulver hinzugeben, alles gut verrühren. Dann die Schokoladenstücke und das Mehl dazugeben und kurz unterheben, damit sich alles vermischt und eine bröckelige Masse entsteht.

Schritt 11

Mit einem Kaffeelöffel Nocken abstechen und möglichst rund auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Nach Wunsch ein paar Dekosterne darüberstreuen und mitbacken. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 10-15 Minuten backen.