



Lebkuchen Kochbuch Weihnachtsedition



Lebkuchen

das ganze Jahr ein wuerziger Genuss

ie Lebkuchen-Saison ist in vollem Gange. In aller Welt genießen Liebhaber den traditionsreichen Gewürzkuchen, der im Advent und zum Weihnachtsfest auf gar keinen Fall fehlen darf. Was wäre ein Gabenteller denn ohne Lebkuchen? Das ganze Jahr freuen sich die Menschen auf Lebkuchen, die sie am Abend mit einem Glas Milch oder einfach nur so zwischendurch genießen. Besonders auf die Nürnberger Lebkuchen von Lebkuchen Schmidt, die wir das ganze Jahr mit viel Liebe backen.

Wenn sich der Himmel an den kalten Dezemberabenden rot färbt und das Fest der Liebe und der Besinnlichkeit naht, werfen viele Familien die Weihnachtsbäckerei an. Im ganzen Haus riecht es

dann nach Zimt, Vanille und natürlich nach dem feinen Lebkuchengewürz. Damit backen Sie nicht nur klassische Lebkuchen und verleihen anderen Süßigkeiten das gewisse Etwas, sondern kochen auch viele tolle Gerichte, die Sie an den Weihnachtsfeiertagen als Hauptspeise servieren!

In unserem Weihnachts-E-Book finden Sie die Klassiker der Weihnachtsbäckerei, vom Christstollen bis zu den Zimtsternen, genauso wie Ideen für ein würziges Festmahl. Wie wäre es denn mit Ente samt würziger Lebkuchenfüllung? Highlight unserer Rezeptsammlung sind die Kreationen großartiger Spitzenköche aus Nürnberg. Die haben sich zauberhafte und kreative Rezepte für Sie einfallen lassen. Damit wird das Weihnachtsessen zu einem unvergesslichen Genuss.

Lebkuchen Schmidt wünscht frohe und genüssliche Weihnachten!



SEITEN 08-09

VORSTELLUNG

Kurze Vorstellung des Kochs, des Gerichts und des Wirtshauses

SEITEN 10-17

HIRSCHSCHNITZEL IN DER LEBKUCHENPANADE

Rezept (S. 10-15)

Sebastian Kunkel im Interview (S. 16-17)

SEITEN 18-23

CURRYWURST MIT LEBKUCHEN

Rezept (S. 18-21)

Christof Joschionek im Interview (S. 22-23)

SEITEN 26-47

SUEBE REZEPTE

Lebkuchen-Rezepte von A - Z





Sebastian Kunkel

ZIRBELSTUBE



Sebastian Kunkel ist Geschäfsführer und Chefkoch des familiengeführten Nürnberger Restaurant-Hotels Zirbelstube. Er setzt auf frische Zutaten aus der Region und fränkische Küche. An Weihnachten setzt er vor allem auf Gans und bereitet damit ein klassisches Festmahl für seine Gäste zu. Fürs uns hat er sich jedoch etwas ganz Besonderes ausgedacht: Hirschschnitzel in der Lebkuchenpanade mit Selleriepüree und Preiselbeeren.

Christof Joschionek WURSTDURST



Christof Joschionek ist Betreiber und Koch bei Wurstdurst, einer kleinen und kultigen Currywurst-Bude in Nürnberg. Mit dem Imbiss wollte er auch in Franken eine Currywurst-Kultur erschaffen - und das ist ihm gelungen. So hat er eine "fränkische Currywurst" etabliert. Aus hochwertigem Fleisch natürlich, dazu Pommes nach belgischer Art und hippe Saucen für jeden Geschmack. Sein Gericht: Currywurst mit Lebkuchen-Sauce.





Hirschschnitzel in der Lebkuchenpanade

mit Selleriepueree und Preiselbeeren

VON

Sebastian Kunkel

Restaurant Zirbelstube - Nuernberg/Worzeldorf



Hirschschnitzel in Lebkuchenpanade

Zutaten

4 - 6 PERSONEN

1 Hirschkeule ca. 1 kg, pariert und in

Schnitzel geschnitten

Salz und Pfeffer

100 g Feinste Nuss-Elisen-Lebkuchen

ohne Schokolade

100 g Paniermehl

2 Eier aufgeschlagen

50 g Mehl

Butterschmalz

Butter

200 g Egerlinge geputzt

1/2 Zwiebel in kleine Würfel geschnitten

2 EL Butter

1 EL Petersilie fein geschnitten

Zubereitung

Zubereitung der Schnitzel

SCHRITT 1	Lebkuchen klein schneiden und im Mixer fein bröseln, danach im Backofen bei ca. 60 °C 1 Stunde trocknen lassen, so dass es fein rieselt und nicht zusammen klebt.
SCHRITT 2	Die Lebkuchenbrösel mit dem Paniermehl vermischen. Die Schnitzel leicht plattieren, mit Salz und dem Pfeffer würzen und in Mehl wenden.
SCHRITT 3	Die Schnitzel durch das Ei ziehen und in der Lebkuchenpanade wälzen.
SCHRITT 4	Die Schnitzel in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Kurz vor Ende noch eine Butterflocke in die Pfanne legen.

Zubereitung der Pilze

Pilze mit Zwiebeln in Butter anschwenken. Gehackte Petersilie hinzu fügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Selleriepueree und Preiselbeeren

Zutaten 4 PERSONE

Selleriepueree

1/2 Knollensellerie geschält und gewürfelt

50 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

150 ml Sahne

Preiselbeeren

300 g Preiselbeeren

(am Vorabend eingefroren)

113 g Zucker

30 ml Rotwein

1 Stange Zimt

10 Nelken

Zubereitung

Zubereitung des Puerees

SCHRITT 1 Selleriewürfel mit Butter und einer Prise Salz schön weich dünsten.

SCHRITT 2 mit Sahne auffüllen nochmals köcheln lassen bis schön weich.

SCHRITT 3 den Sellerie fein pürieren und abschmecken.

Zubereitung der Preiselbeeren

Alle Zutaten miteinander in einer Küchenmaschine langsam abdrehen, bis sich der Zucker aufgelöst hat





Sebastian Kunkel

im Interview

Sebastian Kunkel ist Geschäftsführer und Chefkoch im urigen Restaurant-Hotel Zirbelstube in Nürnberg: Der fränkische Familienbetrieb in zweiter Generation lockt mit kreativer gehobener Küche und frischen Zutaten. Während er seine Lebkuchen-Kreation live vor unseren Augen zubereitete, berichtete er auch vom Weihnachtsgeschäft im Restaurant und erzählte vom Festmahl Zuhause:

<u>Frage:</u> Weihnachten steht vor der Tür. Welche Gerichte kommen im Advent aus Ihrer Küche denn immer ganz besonders gut an und was haben Sie für dieses Jahr Tolles vorbereitet?

Sedastian: Wir orientieren uns jetzt ein wenig an Gänsen. In der Weihnachtszeit geht's dann dahin, was Leute so typisch mit Weihnachten assoziieren. Zum Beispiel auch mal ein Dessert mit Bratapfelsorbet. Von den Aromen her wird es dann etwas kräftiger, was Weihnachten mit den ganzen Gewürzen ja geschmacklich ausmacht. Ich versuche, die Weihnachtskarte auch mit Wintergemüse und Saisongemüse zu gestalten - im Winter dann eben mit Schwarzwurzel, Steckrübe und Rosenkohl. Also, was bei Kindern unbeliebt ist (lacht).

Frage: Als fränkisches Restaurant aus Nürnberg ist Ihnen das Lebkuchen-Rezept si-

cherlich leicht gefallen - oder war das geschmacklich eine kleine Herausforderung? Sebastian: Ja, es war schon eine kleine Herausforderung. Man muss erstmal ein kleines bisschen grübeln. Das Wildschweinschnitzel haben wir auch so manchmal auf der Karte - dann eben im Nussmantel. Das dann aber einfach durch den Lebkuchen zu ersetzen... also sagen wir so, ich habe es vorher ausprobiert (lacht). Wir haben uns jetzt nämlich abseits von Süßspeisen nicht so dem Lebkuchen gewidmet. Deshalb haben wir es einfach mal ausprobiert und der Testlauf war sehr gut! (lacht)

Frage: Weihnachten bedeutet für viele Leute Stress - zum Beispiel beim Kochen des Festmahls für die ganze Familie. Der Gang ins Restaurant ist entspannter. Wie stressig ist die Weihnachtszeit als Gastronom?

<u>Sebastian</u>: Ja (lacht). Es ist natürlich die umsatzstärkste Zeit im Jahr. Man hat vor allem Weihnachtsfeiern. Unser Restaurant ist nicht so groß, deshalb haben wir hier meist Weihnachtsfeiern von kleinen Arztpraxen oder eine Apotheke mit bis zu zwanzig Personen. Aber auch Privatpersonen gehen aber alle noch mal ein bisschen essen, weil sie sich in der Weihnachtszeit etwas gönnen wollen. Das heißt, das Restaurant ist dann die ganze Woche abends ausgebucht. Jeden Abend 25 bis 30 Gäste und das sechs Tage die Woche ist dann schon anstrengend.

Frage: Und wie sieht das private Weihnachts-

essen bei Köchen aus? Was kommt zum Fest bei Ihnen Zuhause Leckeres auf den Tisch? Sebastian: An Heiligabend ist unser Restaurant geschlossen, da trifft man sich dann mit der Familie. Bei uns Zuhause bringt dann jeder was mit. Wir sind dieses Jahr bei den Schwiegereltern. Die Schwiegermutter macht dann Rote-Beete-Salat, es gibt Bratwurst und Kartoffelsalat. Alles recht einfach und am ersten und zweiten Weihnachtstag arbeiten wir wieder.

<u>Frage:</u> Also Zuhause kein großer Braten, der stundenlang im Ofen gart?

<u>Sebastian</u>: Ich find das aber immer ganz gut, dann an Weihnachten zu arbeiten. Da weiß ich was ich mach' und muss mich um nichts Anderes kümmern (lacht). Wir kommen da jedes Jahr an einem Adventssonntag zusammen, aber es ist jetzt nicht so, dass wir immer im großen Kreise der Familie Weihnachten feiern.

<u>Frage:</u> Und worauf freuen Sie sich an Weihnachten so generell am meisten?

Sebastian: Den Urlaub danach (lacht).





Currywurst in Lebkuchensauce

mit Patteln

VON

Christof Joschionek

Restaurant Wurstdurst - Nuernberg



Currywurst in Lebkuchensauce

Zutaten 4 PERSONEN

etwas Pflanzenöl

1 mittlere Zwiebel

1/2 Apfel (süß)

140 g Tomatenmark

200 ml Glühwein

200 ml Wasser

1/2 Soßenlebkuchen

1 TL Currypulver

1/2 TL Cayennepfeffer

1 EL Zucker

100 g Datteln, entsteint

4 Bratwürste

Zubereitung

SCHRITT 1	Die Zwiebel und den halben Apfel in Würfel schneiden, in einem Topf in dem Pflanzenöl andünsten.			
SCHRITT 2	Das Tomatenmark dazugeben und kurz andünsten.			
JUINITY Z				
SCHRITT 3	Mit dem Glühwein aufgießen, gut rühren und kurz aufkochen lassen.			
SCHRITT 4	Das Wasser dazugeben sowie den Soßenlebkuchen in kleinen Stücken.			
SCHRITT 5	Alle Gewürze dazugeben und eine knappe halbe Stunde köcheln lassen. Gelegentlich umrühren			
SCHRITT 6	Die Sauce pürieren, anschließend die Datteln halbieren und dazu geben.			

Eine fränkische Bratwurst gut anbraten, darüber die Lebkuchensauce geben und genießen.





Christof Joschionek

im Interview

Christof Joschionek betreibt in Nürnberg die kultige Currywurst-Bude Wurstdurst. Der gelernte Metzger hat so die "Nürnberger Currywurst"und damit quasi auch die Currywurst-Kultur in Franken geschaffen. HochwertigesFleisch aus der Region wird mit selbstgekochten Saucen serviert. Wir haben mit dem Currywurst-Profi und seiner Mitstreiterin Francesca gesprochen.

<u>Frage:</u> Die Currywurst steht in Franken gefühlt doch ein wenig im Schatten von Nürnberger Rostbratwürsten und Weißwurst - wie kommt sie hier an?

<u>Christof:</u> Sehr gut. Wir sind ja schon ein paar Jahre dabei. Im Grunde spricht es für uns, dass es vom ersten Tag an ein voller Erfolg war. Weil es im Grunde eine Marktlücke und nichts Vergleichbares gab.

<u>Francesca</u>: Vor allem die Hinzugezogenen haben sich sehr gefreut, weil die es kennen, dass es an jeder Ecke eine Imbissbude mit Currywurst gibt.

<u>Frage:</u> Wurstdurst ist inzwischen eine Institution in Nürnberg. Wie kam es aber dazu, dass Sie hier Currywurst verkaufen?

<u>Christof:</u> Ich habe früher viele Veranstaltungen gemacht. Dabei stellt man fest, dass man überall in der Nacht noch was zu Essen bekommt - außer in Nürnberg. Das war

der erste Grund, als ich mit meinem besten Freund hierhergezogen bin und wir gemeinsam den Laden eröffneten. Dann bin ich als Metzger ja auch vom Fach und das war im Grunde perfekt. Wir haben hier jahrelang in dem Haus gewohnt und dann hatten wir die Chance, den Raum unten zu übernehmen. Hier war früher ein veganer Imbiss drin, den haben wir dann einfach zu einer Wurstbude gemacht (lacht).

<u>Frage:</u> Ihr bietet Currywurst mit vielen tollen Saucen und Dips an. Wieso gibt's hier nicht nurklassisch "Currywurst rot-weiß"?

<u>Francesca</u>: Wir wollten von Anfang an, da wir hier keine Currywurst-Kultur haben, für jeden Geschmack etwas dabeihaben.

<u>Christof:</u> Wir machen unser eigenes Ding und kochen auch wirklich. Ich stelle jeden Dip und jede Soße mit meinen eigenen Händen her. Deshalb haben wir auch Kontakt mit anderen Köchen, teils aus dem Gourmet-Bereich, weil die auch nach Feierabend zu uns kommen. Für mich ist das die größte Bestätigung, wenn gute Köche kommen, hier essen und sich mit mir austauschen.

<u>Frage:</u> Lebkuchen und Currywurst - das ist eine eher ungewöhnliche Kombination, oder?

<u>Christof:</u> Nicht, wenn man aus Nürnberg kommt, würde ich sagen. Fränkische Sauerbraten-Soße, die auch mit Lebkuchengewürz gemacht wird, kennen die Nürnberger ja schon. Weil wir immer mit Hamburg und Berlin verglichen werden, wollte ich einfach eine Nürnberger Currywurst erschaffen. Und das hat funktioniert.

<u>Frage:</u> Wie stehen Sie persönlich zu Lebkuchen? Nur an Weihnachten oder das ganze Jahr über?

<u>Christof:</u> Dadurch, dass meine Mutter seit 25 Jahren bei Lebkuchen-Schmidt arbeitet, bin ich wirklich von klein an mit Lebkuchen aufgewachsen (lacht). Aber heute gibt's Lebkuchen nur an Weihnachten, weil es einfach dazu gehört.

Frage: Wie feiern Sie Weihnachten? Was wird bei Ihnen Zuhause als Festmahl aufgetischt? Christof: Da ich gebürtig aus Polen komme, gibt es bei uns Zuhause immer seit 30 Jahren das Gleiche. Wir essen hauptsächlich Fisch und ein paar polnische Spezialitäten. Rote-Bete-Suppe, Fisch und Krautsalat. Und hier im Laden wird das natürlich zelebriert (lacht). Bei uns kommst du dann rein und kommst in Weihnachtsstimmung. Ich koche meine Lebkuchen-Soße und darauf warten die Leute schon das ganze Jahr. Das macht mich auch sehr glücklich.



CMIS





Weihnachtliche Rezepte

SEITEN	28-29	BUTTERPLÄTZCHEN Die schnellen und einfachen Plätzchenklassiker	SEITEN 38-39	ENTE MIT LEBKUCHENFULLUNG Ein Weihnachtsbraten mit der Extraportion Würze
SEITEN	3 0 - 3 1	CHRISTSTOLLEN Die weihnachtliche Mischung aus Brot und Kuchen	SEITEN 40-41	WALNUSSLEBKUCHEN Wintergenuss mit Gewürzkuchen und Walnuss
SEITEN	3 2 - 3 3	DOMINOSTEINE Die eckige Süßigkeit - mit oder ohne Marzipan	SEITEN 42-43	MANDEL-LEBKUCHEN Feine Gewürze und edle Nüsse für leckeren Lebkuchen
SEITEN	3 4 - 3 5	ZIMTSTERNE Damit auch das ganze Haus nach Weihnachten duftet	SEITEN 44-45	REH-MEDAILLONS Ein leckeres Festmahl ganz schnell zubereitet
SEITEN	36-37	VANILLEKIPFERL Nicht nur für Vanille-Fans ein Muss zu Weihnachten	SEITEN 46-47	AACHENER PRINTEN Die etwas andere Form der Lebkuchen

Einfach, schnell, lecker – Butterplätzchen sind schnell gemacht und eignen sich deshalb auch zum Backen mit der ganzen Familie. Backen nach Rezept ist fast schon überflüssig, so einfach ist die Herstellung von Butterplätzchen. Die Kinder haben dabei sicherlich Spaß, mit den Förmchen den Teig auszustechen.

Butterplaetzchen

Schwierigkeitsgrad leicht

Dauer 25 min

125g Puderzucker

250g Butter

375g Mehl

2 Eigelb

1 gehäufter TL Backpulver

etwas Marmelade

(Himbeer oder Erdbeer)

etwas Puderzucker

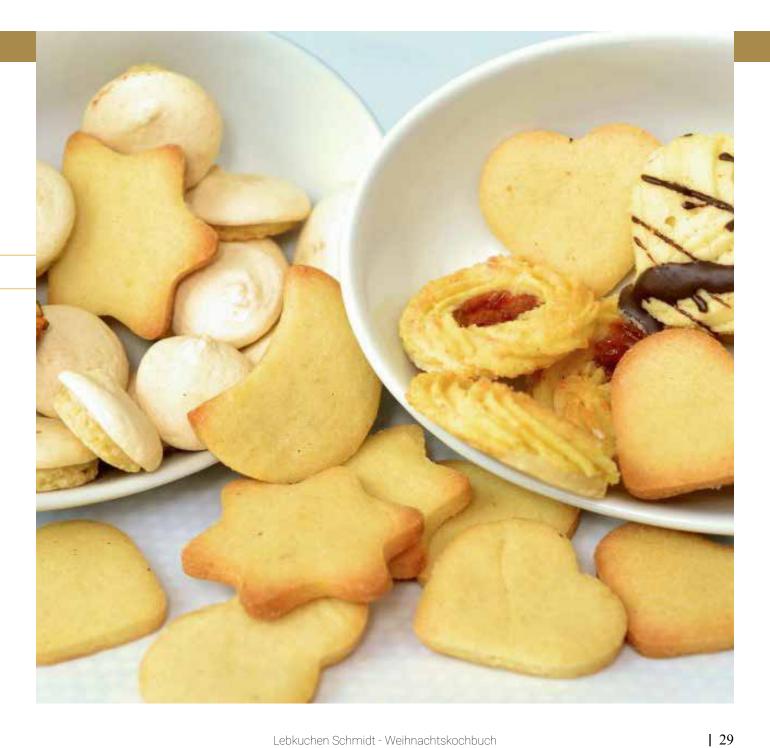
1 Die Butter sollten Sie mindestens eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie weich genug zum Verarbeiten ist.

2 Mischen Sie Butter, Puderzucker, Mehl und Eigelb zu einem festen Teig. Wickeln Sie ihn dann in Frischhaltefolie ein und legen Sie ihn für eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Tipp: Aus dem übriggebliebenen Eiweiß können Sie beispielsweise Zimtsterne backen, um keine Lebensmittel zu vergeuden.

3 Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank, rollen Sie ihn sorgfältig aus und stechen Sie nach Lust und Laune Formen aus. Für Doppeldecker-Plätzchen brauchen Sie von jeder Form natürlich zwei, damit Sie diese später aufeinanderlegen können.

4 Backen Sie die ausgestochenen Plätzchen nun bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für etwa zehn Minuten. Dann erwärmen Sie die Marmelade bis sie fast flüssig ist, während die Butterplätzchen komplett auskühlen.

5 Bestreichen Sie mit der Marmelade eine Hälfte der Plätzchen und legen Sie bei Bedarf jeweils ein Butterplätzchen ohne Marmelade auf ein bestrichenes, damit Sie ein Doppeldecker-Plätzchen bekommen. Zum Schluss streuen Sie Puderzucker zur Verzierung drüber – fertig sind die weihnachtlichen Butterplätzchen





Zur Adventszeit gehört Christstollen auf den Kaffeetisch. Ob Sie das traditionelle Hefegebäck dabei direkt in den Kaffee tunken oder nicht – lecker ist er allemal. Der Dresdner Christstollen ist sicherlich der bekannteste: Zu Ehren des jeweiligen Landsherren wurde im 16. Jahrhundert jedes Jahr ein großer Stollen ins Schloss von Dresden gebracht.

Christstollen

75 g Butter

100 ml Milch

375 g Mehl

ein Würfel Hefe

50 g Zucker

eine Packung Vanillezucker

2 Eier

175 Butter

200 g Rosinen

100 g Korinthen

100 ml Rum

100 g Orangeat

100 g Zitronat

100 g gemahlene Mandeln

Schwierigkeitsgrad mittel

Dauer 35 min

- Legen Sie Rosinen und Korinthen am besten über Nacht in Rum ein.
- **2** Geben Sie alle Zutaten bis auf Orangeat, Zitronat und die gemahlenen Mandeln in eine Rührschüssel und kneten Sie die Masse gut durch bis ein glatter Teig entstanden ist. Dieser muss nun eine Weile ruhen und aufgehen.
- **3** Geben Sie die eingelegten Rosinen und Korinthen zusammen mit jeweils 100g Orangeat, Zitronat und den gemahlenen Mandeln in den aufgegangenen Teig. Danach müssen Sie diesen wieder 1-2 Stunden ruhen lassen.

- 4 Rollen Sie den Teig am besten auf einer mit Mehl bedeckten Arbeitsfläche aus und rollen Sie ihn dann wieder zu einem Stollen auf.
- **5** Im vorgeheizten Backofen backen Sie den Christstollen bei etwa 160 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 50 Minuten lang.
- **6** Den noch warmen Stollen bestreichen Sie mit Butter und lassen ihn auskühlen. Dann kommt zum Schluss noch der Puderzucker drauf und der Christstollen ist fertig.

Dominosteine sind die Weihnachtspraline schlechthin – dunkle Schokolade, Marzipan, ein fruchtiger Geleekern und das auf einem Lebkuchenboden. Der Dominostein hat alles. Auf dem Weihnachtsmarkt, beim Konditor, im Supermarkt. Wirklich nirgendwo dürfen die köstlichen Steinchen fehlen.

Dominosteine

Schwierigkeitsgrad mittel

Dauer 60 min

125g Honig

25g Butter

1 Eigelb

40g brauner Zucker

150g Mehl

1 TL Lebkuchengewürz

300g Fruchtgelee

200g Marzipan

oder Persipan

1 EL Puderzucker

400g Kuvertüre

20g Butter

1 Wir beginnen mit dem Lebkuchenboden: Erwärmen Sie dazu die Butter über einem Wasserbad. Mischen Sie diese danach mit braunem Zucker und Honig und rühren Sie das Eigelb unter. Damit das Ei nicht stockt, erhitzen Sie die Zutaten nicht direkt im Topf! Rühren Sie Mehl und Lebkuchengewürz unter und kneten Sie den Teig zu einer glatten Masse.

Legen Sie sie mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank, damit der Teig ruhen kann und nicht bröselig wird. Nehmen Sie den Teig mindestens eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank. Rollen Sie ihn auf einem Backblech auf eine Größe von etwa 30×20 cm aus und backen Sie ihn für 20 Minuten bei 180 Ober-/Unterhitze.

2 Das Gelee erwärmen Sie langsam in einem Topf, bis es noch nicht ganz flüssig ist. Verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Lebkuchenboden und lassen Sie es danach abkühlen, bis es nur noch lauwarm ist. Mit einem Alufolien-Rahmen um den Lebkuchen-Teig vermeiden Sie gegebenenfalls, dass der flüssige Gelee an den Seiten hinunterläuft.

Verkneten Sie das Marzipan mit dem Puderzucker und rollen Sie die Masse zu einer gleichmäßigen Decke aus. Legen Sie diese anschließend auf das Gelee. Lassen Sie alles vollständig auskühlen. Nun schneiden Sie aus dem riesigen Dominostein kleine Quadrate.





Ein Weihnachtsteller ist ohne Zimtsterne unvollständig, kein Zweifel. Zimtsterne werden ganz ohne Mehl, sondern stattdessen mit Nüssen und Zimt gebacken. Es ist nicht eindeutig hinterlegt, weshalb die nussigen Zimtplätzchen traditionell in Sternenform gebacken werden. Der Sage nach seien Sie dem Stern von Bethlehem nachempfunden.

Zimtsterne

Schwierigkeitsgrad leicht

Dauer 20 min

2 Eiweiß

125g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 TL Ceylon-Zimt

1 Esslöffel Puderzucker

100g gemahlene Haselnüsse

125g gemahlene Mandeln

1 Schuss Zitronensaft

1 Schlagen Sie das Eiweiß zusammen mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und einem Schuss Zitronensaft auf. Ist die Masse etwa halbsteif, geben Sie nach und nach Zucker dazu.

2 Ist der Eierschaum steif (Sie müssen die Schüssel auf den Kopf stellen können, ohne dass etwas herausläuft), geben Sie einige Löffel in eine Tasse und stellen diese in den Kühlschrank. Heben Sie den Zucker und die gemahlenen Nüsse sowie die Mandeln unter den Rest vom Eiweiß. Stellen Sie die klebrige Masse zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank, um sie danach ausrollen zu können.

3 Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank, rollen Sie ihn dick aus und stechen Sie Sterne aus. Das auf die Sei-

te gestellte Eiweiß vermengen Sie mit dem Puderzucker, um dann die Zimsterne damit zu bestreichen. Achtung: Rühren Sie den Zucker-Eischnee nicht komplett glatt. Denn sonst glänzen die Plätzchen später nicht.

4 Geben Sie die Zimtsterne bei 150 Grad für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Abschließend noch ein Tipp: Um die Christkindlesmarkt-Atmosphäre perfekt zu machen, gönnen Sie sich doch eine Tasse Glühwein dazu. In der Wohnung riecht es ohnehin schon so weihnachtlich wie es nur geht. Nutzen Sie das aus!

Vanillekipferl sind zur Weihnachtszeit ein echter Renner. Das fluffig-weiche Gebäck mit feiner Vanillenote erkennt jeder an seiner Halbmondform und dem Puderzucker, der den Vanillekipferln äußerst winterlich aussehen lässt. Achten Sie darauf, vor dem Backen gekühlte Zutaten zu verwenden!

Vanillekipferl

Schwierigkeitsgrad leicht

Dauer 20 min

250g Mehl

80g Puderzucker

150g kalte(!) Butter

2 Eigelb

1 Vanilleschote

150g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

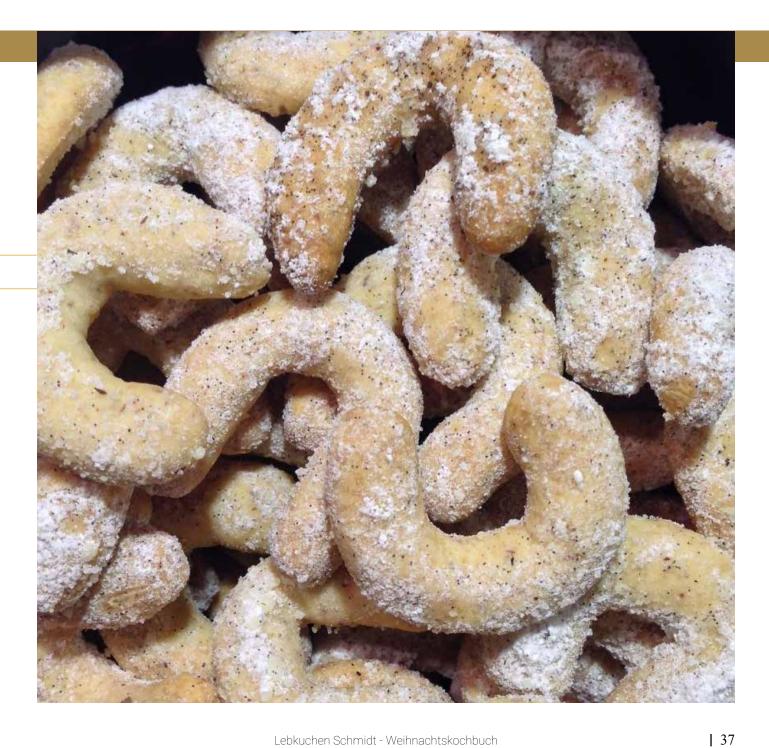
l Geben Sie die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel und kneten Sie sie kräftig durch. Wenn Sie die kalte Butter vorher in kleine Würfel schneiden, rührt es sich leichter.

2 Den fertigen Teig wickeln Sie in in Frischhaltefolie ein stellen ihn dann für ca. zwei Stunden kalt.

3 Jetzt geht es an's Formen: Den fertigen Teig rollen Sie zu einer großen "Wurst" und schneiden diese anschließend in etwa 0,5 cm breite Stücke. Diese drehen Sie dann ebenfalls zu kleinen Würstchen und biegen sie zu kleinen Halbmonden.

4 Legen Sie die Vanillekipferl mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Den Backofen heizen Sie vorab am besten auf 190 Grad. Dann backen Sie die Vanillekipferl etwa zehn bis zwölf Minuten.

5 Lassen Sie die die Kipferl kurz ruhen, vermischen Sie in einer Schüssel Zucker und eine Packung Vanillezucker. Die noch warmen Vanillekipferl werden darin kurz gewendet und schon sind sie fertig.





Ente zu Weihnachten – ein Klassiker! Am besten natürlich mit Rotkohl oder Sauer-kraut und Semmelknödeln. Dazu eine passende Bratensoße. Doch bei jedem Braten stellt sich Jahr für Jahr, Weihnachten für Weihnachten, eine essentielle Frage: Welche Füllung kommt in den Braten? Kartoffeln, Kastanien oder vielleicht eine vielfältige Mischung an Gemüse?

Ente mit Lebkuchenfuellung

Schwierigkeitsgrad mittel

Dauer 120 min

1 Ente

200 g Lebkuchen ohne Glasur

100 g Mandelstifte

100 ml Weinbrand

Öl

250 ml Wasser

Soßenlebkuchen

1 Bund Majoran

Salz und Pfeffer

1 Waschen Sie die Ente und trocknen Sie sie ab, um sie dann mit Salz und Pfeffer einzureiben. Schneiden Sie den Lebkuchen in kleine Würfel und übergießen Sie ihn mit Weinbrand und Wasser samt Rosinen.

2 Lassen Sie dies zehn Minuten quellen und rühren Sie dann die Mandelstifte unter. Die Lebkuchenmischung geben Sie nun in die Ente und verschließen sie mit Zahnstochern.

3 Die gefüllte Ente geben Sie in einen Bräter und heizen währenddessen den Backofen auf 200 Grad vor. Erhitzen Sie das Öl, gießen Sie es über die Ente und geben Sie die dann für 90 Minuten in den Backofen. Sobald die Ente anfängt zu bräunen, schöpfen Sie etwas Fett ab und füllen stattdessen mit

Wasser wieder etwas auf. Während des Bratens beträufeln Sie die Ente immer wieder mit Bratfond.

4 Nach etwa eineinhalb Stunden stellen Sie die Ente bei reduzierter Hitze im Backofen warm. Weiter geht es mit der Soße: Gießen Sie die in einen Topf und binden Sie sie mit dem Soßenlebkuchen und bei Bedarf etwas Wasser.

5 Zuletzt schmecken Sie noch mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Majoran ab und die Ente ist fertig. Die passende Beilage? Gut dazu passen beispielsweise Rotkohl, Semmelknödel oder Nudeln – ganz wie Sie wünschen und es am liebsten mögen.

4 EL Brauner Zucker 30g Butter

1/2 TL Hirschhornsalz

1 EL Pflaumenschnaps

1 Ei

150 g Weizenmehl

75 g fein gehackte

Walnüsse

50 g fein gewürfelte

Dörrpflaumen

1 Msp. gem. Zimt

1 Msp. gem. Gewürznelken

1 Msp. gem. Muskatblüten

1 Msp. gem. Piment

1 Msp. gem. Kardamom

geriebene Orangenschale

1 Prise Salz

An Weihnachten ist die Walnuss die Königin unter den Nüssen. Als Dekoration auf dem Adventskranz oder den Fensterbänken, als Schmuck am Christbaum und natürlich mit Früchten und Süßigkeiten zum Naschen auf dem Gabenteller. Gebacken und anschließend verziert wird mit Walnüssen in der Weihnachtsbäckerei natürlich auch. Zu Lebkuchen passt die vielseitige Nussfrucht daher ausgezeichnet.

Walnusslebkuchen

Schwierigkeitsgrad mittel

Dauer 45 min

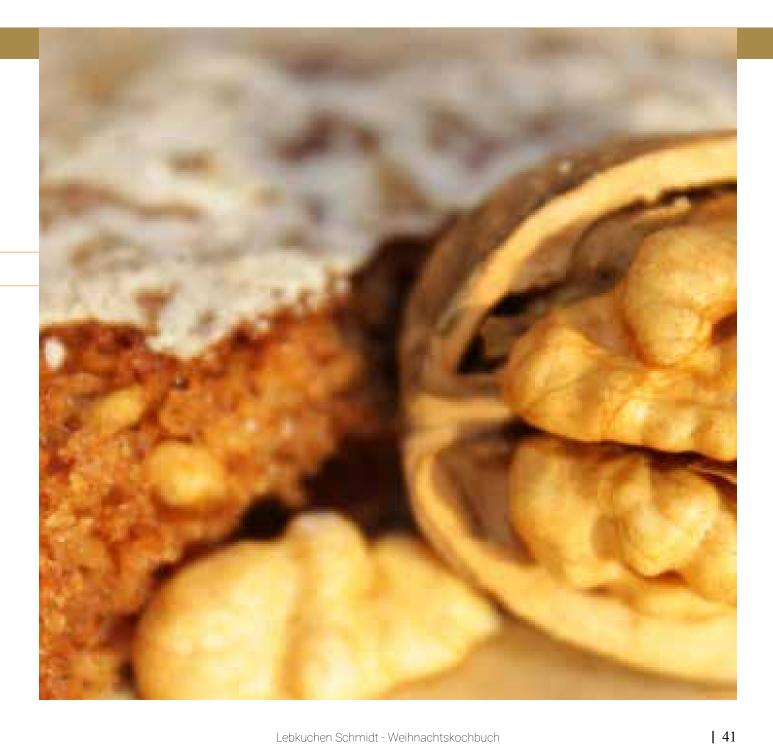
Rühren Sie Butter und Zucker solange bis sie schaumig sind. Mischen Sie dann Hirschhornsalz, Pflaumenschnaps und Ei unter. Die übrigen Zutaten geben Sie dazu und verkneten die Masse zu einem gleichmäßigen, geschmeidigen Teig.

2 Den Teig lassen Sie in einer Frischhaltefolie etwa acht bis zehn Stunden oder über Nacht kühl ruhen.

3 Aus dem Teig formen Sie ca. 1 cm dicke Rollen und schneiden diese in 20 gleich große Stücke. Jedes Stück rollen Sie 1 cm dick aus.

4 Heizen Sie den Backofen vor und legen Sie die Taler auf ein Backblech mit Backpapier. Anschließend backen Sie die Taler bei 160°C (Umluft) ca. 15 – 20 Minuten.

5 Die abgekühlten Lebkuchen können Sie mit Schokoladen- oder Zuckerguss überziehen und dann mit einer Walnuss verzieren. Den Zuckerguss geben Sie auf die noch warmen Lebkuchen, die Schokolade auf die bereits erkalteten.





Mandeln zählen ohnehin zu den Grundzutaten in einer Weihnachtsbäckerei – das steht fest. Auch bei der Zubereitung von Lebkuchen ist diese weihnachtliche Zutat daher eine mehr als willkommene Ergänzung und findet sich in vielen Rezepten.

Mandel-Lebkuchen

Schwierigkeitsgrad leicht

Dauer 30 min

250 g Zucker

3 Eier

250 g geriebene Mandeln

1 TL Zimt

50 g Zitronat

Abgeriebene Schale einer

Bio-Zitrone

50 Oblaten (Ø 5-6 cm)

Rühren Sie zuerst die Eier und den Zucker gut schaumig (etwa 5-8 Minuten). Die geriebenen Mandeln und den Zimt heben Sie dann vorsichtig unter.

2 Mischen Sie nun die Zitronenschale und das Zitronat unter.

3 Nun platzieren Sie den Teig entweder mit einem Teelöffel auf den Oblaten oder füllen den Teig in eine Gefriertüte.

4 Eine Ecke des Gefrierbeutels schneiden Sie ab und spritzen den Teig auf die Oblaten. Die Lebkuchen backen Sie nun auf einem Blech auf der zweiten Leiste von unten bei 150-170 Grad etwa 20 Minuten lang.

Ein mächtiger Braten bedeutet Zeit, Arbeit und braucht ständige Fürsorge, schließlich will er während dem mehrstündigen Garen immer wieder mit heißer Butter oder Bratensauce übergossen werden. Dafür haben Sie zwischen Weihnachtsbesuchen keine Zeit? Dann haben wir das passende Rezept für Sie: Versuchen Sie es doch mal mit Reh-Medaillons

Reh-Medaillons

Schwierigkeitsgrad leicht

Dauer 30 min

4 Rehmedaillons

4 dünne Scheiben

durchwachsenen Speck

750 g Karotten

4 Stiele Majoran

3 EL Butter

2 EL Öl

300 ml Delikate Brühe

3-4 EL Honig

3 EL Preiselbeeren aus dem

Glas

5 EL Rotwein

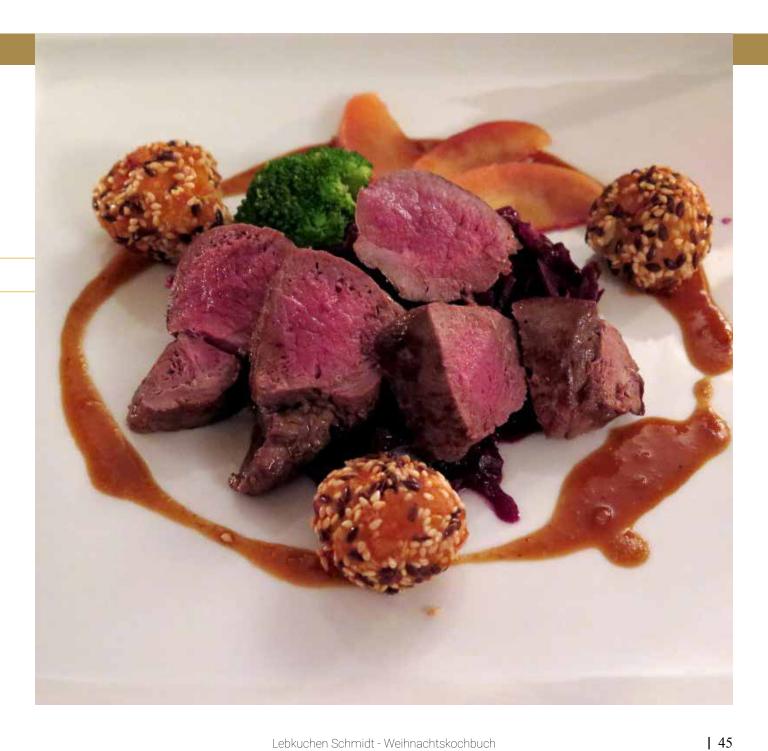
Salz und Pfeffer

1 Umwickeln Sie die Reh-Medaillons mit je einer Scheibe Speck. Schälen Sie die Karotten und schneiden Sie sie in Scheiben. Zupfen Sie die Majoranblättchen von den Stielen und hacken Sie diese klein. Nun erhitzen Sie die Butter in einem flachen Topf und dünsten darin die Karotten ca. 10 Minuten lang. Mit Salz, Pfeffer und Honig schmecken Sie ab und geben den gehackten Majoran hinzu.

2 Erhitzen Sie 2 EL Öl in einer Pfanne und braten Sie das Fleisch von jeder Seite 3-4 Minuten. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer, nehmen Sie das Fleisch aus der Pfanne und stellen Sie es warm. Den Bratensatz kochen Sie mit Brühe und Rotwein los. Fügen Sie die Preiselbeeren hinzu und würzen Sie erneut mit Salz und Pfeffer. Möchten Sie die

Sauce etwas sämiger? Dann rühren Sie einen gestrichenen Esslöffel Speisestärke mit 3-4 EL Wasser glatt und geben Sie die Mischung dann in die kochende Sauce.

3 Richten Sie das Fleisch mit der Sauce und den Karotten an. Perfekt dazu passen handgeschabte Eierspätzle. Kroketten oder Herzoginkartoffeln passen selbstverständlich ebenso dazu, besonders dann, wenn es im Weihnachtsstress besonders schnell gehen soll





Woher die Aachener Printen genau stammen und wie sie erfunden wurden, ist weitgehend ein Rätsel. Bekannt ist, dass die bereits seit dem 15. Jahrhundert bekannte Printe um 1820 zur Aachener Printe wurde. Heute sind diese sogar regional geschützt. Das bedeutet, dass nur Printen, die auch tatsächlich in Aachen sowie einigen Nachbarorten hergestellt werden, Aachener Printen genannt werden.

Aachener Printen

Schwierigkeitsgrad mittel

Dauer 25 min

Jeweils 0,5 TL Zimt,
Ingwer, Anis, Kardamom,
Nelkenpulver
5g Hirschhornsalz
200g Zuckerrübensirup
50g Schweineschmalz
60g Orangeat

vier Vanilleschoten

50g Kandiszucker

75g Hagelzucker

300g Mehl

ein Eiweiß

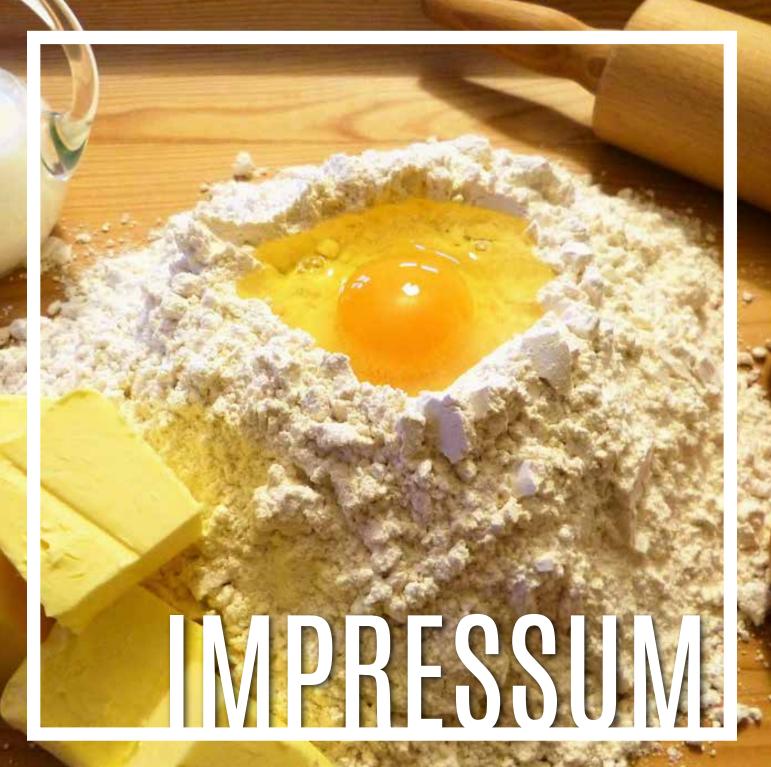
Erhitzen Sie Schweineschmalz und Sirup in einem Topf bis sich beides verbunden hat. Dann kratzen Sie das Vanillemark aus den Schoten, hacken das Orangeat und geben beides samt Gewürzen zur Masse hinzu. Das Hirschhornsalz und den zerkleinerten Kandiszucker geben Sie ebenfalls dazu.

2 Dann am besten in die Rührmaschine umfüllen und das Mehl langsam bei stetigem Rühren hinein sieben.

3 Der Teig muss nun abgedeckt ein paar Stunden, am besten über Nacht ruhen. Am nächsten Tag wird der Teig noch mal geknetet und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt.

4 Dann die typischen Printen ausschneiden und auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen. Fertig.

I 47



IMPRESSUM

Lebkuchen-Schmidt GmbH & Co. KG

Nürnberger Lebkuchen, Gebäck und andere feine Spezialitäten.

Zollhausstraße 30

90469 Nürnberg

Fon: +49 (0) 911 - 89 66 0 Fax: +49 (0) 911 - 89 66 222

http://www.lebkuchen-schmidt.com info@lebkuchen-schmidt.com

created by www.lottaleben.de

