

STOLLEN & CO.

- TIROLER BIRNENBROT SEITE 8
 TOPFENSTOLLEN SEITE 10
 SÜDTIROLER ZELTEN SEITE 12
 BARBARAKUCHEN SEITE 15
 NIKOLÄUSE SEITE 16

FEINE PLÄTZCHEN

- SIEBEN AUF EINEN STREICH SEITE 19-21

MIT NUSS

- KNUSPRIGE VANILLEKIPFERL SEITE 26
 BASLER BRUNSLI SEITE 29
 TOTENBEINLI SEITE 30
 GIPFELI + TIROLER STANGERL SEITE 32
 FEINE HÖRNCHEN SEITE 34
 KARTOFFELHÖRNCHEN SEITE 35
 APFELKNUSPERLE & LINZER PLÄTZCHEN SEITE 36

MIT MARMELADE

- FÜRSTENSCHNITTEN SEITE 38
 ISCHLER KRAPFERL SEITE 41
 KÜRBISKERNKRAPPEN SEITE 42
 KOKOS-AMARETTINI SEITE 43
 TANNENBÄUMCHEN SEITE 44
 SCHWARZ-WEISS-HERZEN SEITE 47
 SCHOKOTRÄUMCHEN SEITE 48

MIT FÜLLUNG

- PUNSCHKÜSSCHEN SEITE 50
 SCHWEIZER GIPFELSTÜRMER SEITE 51
 KÜRBISKERNPACKERL SEITE 52

SAFTIGE LEBKUCHEN

- ELISENLEBKUCHEN SEITE 22
 GELBE RÜBEN-LEBKUCHEN SEITE 23
 KOKOSHUPFERL SEITE 24

★★ *Deko* ★★
**ADVENTSKRANZ
 IN DER KUCHENFORM**
 SEITE 54

**VOGELFUTTER
 SELBST GEMACHT**
 SEITE 56

Im Advent



WER MÖCHTE NICHT RECHTZEITIG ZUM 1. ADVENT
EIN PAAR PLÄTZCHEN AUF DEM TELLER HABEN? DA SIND UNSERE „SIEBEN
AUF EINEN STREICH“ DER IDEALE START IN DIE WEIHNACHTSBÄCKEREI.

SIEBEN AUF EINEN STREICH

Grundteig ❄️❄️❄️

350 G MEHL 100 G GEMAHLENE HASELNÜSSE
150 G ZUCKER 1 EL VANILLEZUCKER
150 G BUTTER 1 EI



Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen.
1 Std. kühl stellen.
Vor der Verarbeitung in sieben Portionen teilen.

Foto nebenstehend:

1. Reihe v.l.: Nugatbissen, Linzer Herzen, Espresso-Schifferl
2. Reihe v.l.: Vanillekipferl, Fruchtige Geschenke, Orangenbäumchen
3. Reihe v.l.: Schokotaler, Nugatbissen, Fruchtige Geschenke

Totenbeinli

TOTENBEINLI STAMMEN URSPRÜNGLICH AUS GRAUBÜNDEN UND HABEN DORT EINE LANGE TRADITION. FRÜHER WURDEN SIE VOR ALLEM BEI EINEM LEICHENSCHMAUS ZUM KAFFEE GEREICHT. DAHER WOHL AUCH DER NAME (=TOTEN(GE)BEINCHEN). HEUTE WIRD DAS TYPISCHE NUSSGEBÄCK GERNE ZUR WEIHNACHTSZEIT SERVIERT. DIE TOTENBEINLI SIND PRAKTISCH – SIE LASSEN SICH GUT AUFBEWAHREN UND KÖNNEN DAHER SCHON EINIGE WOCHEN VOR DEM 1. ADVENT GEBACKEN WERDEN.

TEIG

200 G HASELNÜSSE
100 G BUTTER
175 G ZUCKER
1 PRISE SALZ
1 TL ZIMT
2 EIER
250 G MEHL

ZUM BESTREICHEN

1 EIGELB
1 EL MILCH

Die Nüsse ohne Fettbeigabe in einer Pfanne rösten, bis die braune Haut aufspringt. Zwischen zwei Lagen Geschirrtuch reiben, bis die Haut größtenteils entfernt ist. Die Nüsse grob hacken.

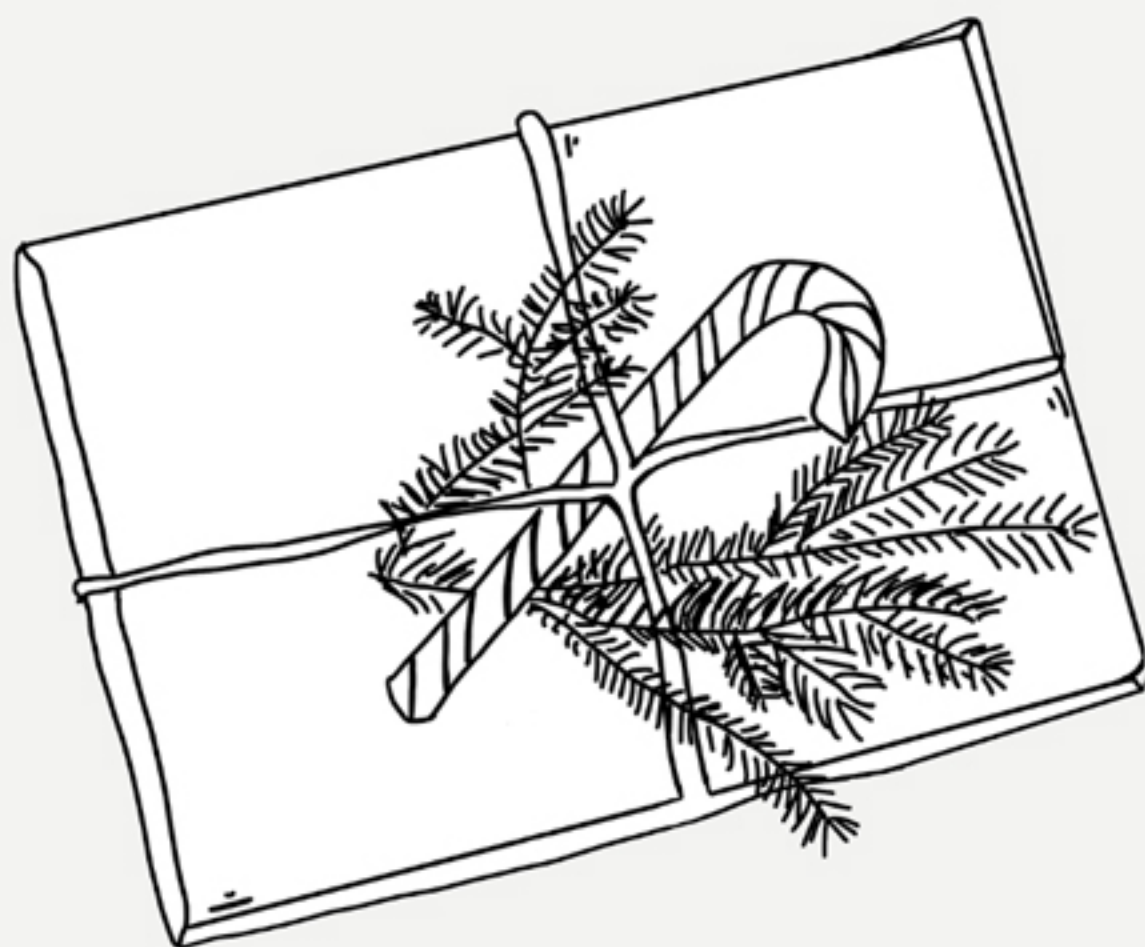
Für den Teig die Butter mit Zucker, Salz und Zimt schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Das Mehl unterrühren, die Nüsse unterziehen. **1 Std.** kühl stellen.

Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und in 7 cm breite Streifen schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und nochmals **30 Min.** kühl stellen.

Das Eigelb mit der Milch verrühren. Die Teigstreifen damit bestreichen und backen.

Backzeit: ca. 25 Min. bei 180 °C (160 °C)

Nach **10 Min.** Backzeit die Teigplatten quer in schmale Streifen schneiden und fertig backen.





WENN ES DRAUSSEN FRIERT UND SCHNEIT, KANN ES FÜR VÖGEL SCHWIERIG WERDEN, GENÜGENDE FUTTER ZU FINDEN. ROTKELCHEN, KLEIBER & CO. FREUEN SICH ÜBER DIE SELBST GEMachten FUTTERHÄNGER.

» Vogelfutter « SELBST GEMACHT

250 G KOKOSFETT 250 G VOGELFUTTER
2 EL RAPSÖL PLÄTZCHENFORMEN ALUFOLIE
STROHHALM 2 TASSEN KLEINE ZWEIFE
ETWAS SCHNUR, KORDEL ODER WEIHNACHTSBAND

Das Kokosfett schmelzen. Das Vogelfutter mit dem Öl gut unterrühren. Die Plätzchenformen jeweils auf ein Stück Alufolie stellen. Die Folie hochbiegen und am Rand der Formen festdrücken (Auslaufschutz).

Jeweils ein kleines Stück Strohalm nicht zu dicht an den Förmchenrand stellen. Hier wird später die Schnur durchgezogen. Die Formen mit der Masse füllen. Die restliche Vogelfutter-Mischung in die Tassen verteilen. In jede Tasse ein kleines Stück Zweig (ca. 10 cm) als Landeplatz stecken. Die Mischung aushärten lassen.

Alufolie, Plätzchenformen und Strohhalme entfernen. Die Formen und die Tassen im Garten oder auf dem Balkon aufhängen.



frühe Meise hat Hunger



BRÜHE MIT

Pfannkuchenröllchen

PFANNKUCHEN

130 G MEHL 1-2 EIER
CA. 180 ML MILCH SALZ
BUTTERSCHMALZ ZUM AUSBACKEN

ZUM BESTREUEN

4 EL GEHACKTE KÜRBISKERNE

FÜLLUNG

CA. 10 SCHEIBEN ROHER SCHINKEN,
DÜNN GESCHNITTEN
CA. 8 SCHEIBEN KÄSE, DÜNN GESCHNITTEN

ZUM ANRICHTEN

1-1,5 L BRÜHE

Für die Pfannkuchen die Zutaten gut miteinander verrühren. In heißem Butterschmalz vier Pfannkuchen ausbacken, dabei sofort nach dem Einfüllen des Teiges die rohe Seite des Pfannkuchens mit den Kürbiskernen bestreuen.

Die heißen Pfannkuchen sofort mit dem Schinken und dem Käse belegen. Aufrollen und abkühlen lassen.

Die Pfannkuchenrollen in Scheiben schneiden und in der heißen Brühe servieren.

KLASSISCHE FLEISCHBRÜHE

1-2 ZWIEBELN 2 GELBE RÜBEN 1 STANGE LAUCH
1 STÜCK KNOLLENSellerie 1 WURZELPETERSILIE 1 EL RAPSÖL
500 G SUPPENFLEISCH 2-3 SUPPENKNOCHEN
SALZ PFEFFER MUSKATNUSS JE 1 STÄNGEL PETERSILIE UND LIEBSTÖCKEL

Von den Zwiebeln die äußerste Schale und die Wurzeln entfernen. Die Zwiebeln halbieren. Das Gemüse waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

Die Zwiebeln im heißen Öl kräftig anbraten. Das Gemüse dazugeben und goldbraun braten – dadurch bekommt die Brühe Röstaromen und eine schöne Farbe.

Suppenfleisch und Knochen dazugeben und mit 2 l Wasser aufgießen. Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss sowie Kräuter zufügen und zugedeckt **ca. 90 Min.** kochen.

Die Suppe durch ein feines Sieb abgießen und bei Bedarf nochmals abschmecken.

DÜNNE RINDFLEISCHSCHEIBEN MIT DELIKATER FÜLLUNG WERDEN
ZUSAMMENGEROLLT UND GESCHMORT. HERRLICH MÜRB UND
UNWIDERSTEHEND IM GESCHMACK: RINDSROULADEN!

Gemüse & Pesto

4 RINDSROULADEN SALZ PFEFFER

PESTO

80 G FELDSALAT 50 G BERGKÄSE
1 KNOBLAUCHZEHE 5-6 EL RAPSÖL
4 EL SONNENBLUMENKERNE SALZ

FÜLLUNG

2 GELBE RÜBEN 2 WURZELPETERSILIEN
50 G GERIEBENER KÄSE

ZUM GAREN

2 EL RAPSÖL 500 ML GEMÜSEBRÜHE
1-2 EL MEHL

Für das Pesto den Feldsalat waschen, putzen und trocken schleudern. Den Käse würfeln. Den Knoblauch schälen und halbieren. Das Öl zuerst mit etwas Feldsalat pürieren. Die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben und so lange pürieren, bis eine sämige Masse entstanden ist.

Die Gelben Rüben und die Wurzelpetersilien schälen und in Stifte schneiden. In kochendem Salzwasser **ca. 2 Min.** blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.

Die Rouladen auf beiden Seiten würzen und mit dem Pesto bestreichen. Das Gemüse darauf verteilen und den Käse darüberstreuen. Die Rouladen aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.

Zubereitung wie auf Seite 91 beschrieben.

Käse & Nuss

4 RINDSROULADEN

SALZ PFEFFER

FÜLLUNG

8 SCHEIBEN ROHER SCHINKEN,
DÜNN GESCHNITTEN

200 G BLAUSCHIMMELKÄSE
80 G GEHACKTE WALNÜSSE

ZUM GAREN

2 EL RAPSÖL 500 ML GEMÜSEBRÜHE
1-2 EL MEHL

Die Rouladen auf beiden Seiten würzen und jeweils mit zwei Scheiben Schinken belegen. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken und auf den Rouladen verteilen. Die Nüsse darüberstreuen. Die Rouladen aufrollen und mit Zahnstochern feststecken.

Zubereitung wie auf Seite 91 beschrieben.





DER BRATAPFELLIKÖR IST EINE GANZ
BESONDERE KÖSTLICHKEIT IN DER WEIHNACHTSZEIT
UND EIN GERN GESEHENES MITBRINGSEL.

Bratapfellikör

ZUTATEN

6 ÄPFEL 3 EL BRAUNER ZUCKER 1 ORANGE
1 L WEISSER RUM / KORN (32 VOL.-%)
250 G BRAUNER ZUCKER 4 EL AMARETTO
4 EL ZITRONENSAFT 100 G WALNÜSSE
1 STANGE ZIMT 6 GEWÜRZNELKEN 2 STERNANIS

ZUBEREITUNG

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. In eine Auflaufform geben. Mit 3 EL Zucker bestreuen und backen.

Backzeit: ca. 25 Min. bei 180 °C (160 °C)

Die Orange waschen und in Scheiben schneiden. Den Rum (Korn) mit 250 g Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Äpfel, Orangenscheiben und die restlichen Zutaten dazugeben und in ein verschließbares Gefäß füllen. Bei Zimmertemperatur **ca. 3 Wochen** ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Durch ein feines Sieb abgießen, die Äpfel dabei ausdrücken und den Likör in Flaschen füllen.



★ ★ *tipp* ★ ★

LEICHT ANGEWÄRMT MIT
EINER SAHNEHAUBE UND ETWAS
ZIMT BESTREUT GENIESSEN.

HIMMLISCHE Weihnachtstorte

RÜHRTEIG

100 G BUTTER 125 G ZUCKER 1 EL VANILLEZUCKER 4 EIGELB
150 G MEHL 1 TL BACKPULVER 80 G GERIEBENE ZARTBITTERSCHOKOLADE
1 EL KAKAO 3-5 EL GLÜHWEINSIRUP/ROTWEIN

BAISER

4 EIWEISS 200 G ZUCKER 100 G MANDELBLÄTTCHEN

FÜLLUNG

300 G SAHNE 1 EL SOFORTGELATINE 250 G PREISELBEEREN
PUDERZUCKER

ZUBEREITUNG

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach dazugeben. Mehl, Backpulver, Schokolade und Kakao mischen und mit dem Sirup (Wein) auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (24 cm Ø) streichen.

Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen und den Zucker langsam unterrühren. Die Hälfte der Schaummasse auf dem Rührteig verstreichen. Die Hälfte der Mandelblättchen darüberstreuen und backen.

Backzeit: ca. 25 Min. bei 180 °C (160 °C)

Aus den restlichen Teigmassen und Mandelblättchen einen zweiten Boden backen.

Für die Füllung die Sahne mit der Gelatine steif schlagen. Die Preiselbeeren dazugeben. Einen abgekühlten Tortenboden mit einem Tortenring umschließen. Die Füllung darauf verstreichen. Den zweiten Tortenboden darauflegen und **2 Std. kühl** stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Weihnachts Brunch

NUSSGEBÄCK & AUFSTRICH SEITE 111

FLEISCHSALAT SEITE 112

APFEL-KÄSESALAT SEITE 112

GEBEIZTER SAIBLING SEITE 113

KNÖDELBURGER SEITE 114

BRATWURST-EIER SEITE 116

POCHIERTE EIER MIT SAUCE HOLLANDAISE SEITE 119

GEFÜLLTER TANNENBAUM SEITE 120

PIKANTES HANDBROT SEITE 123

VANILLEKIPFERL-DESSERT SEITE 124

ZUPF-GUGLHUPF SEITE 126

