

Winter Wunder Küche

Viola Hauser

Winter Wunder Küche

gewidmet allen Engelchen und Bengelchen, die ich meine Familie und Freunde nennen darf.





© 2022 Viola Hauser

Fotografien von: Viola Hauser (www.kuestencookie.de)

ISBN Softcover: 978-3-347-74212-3

ISBN Hardcover: 978-3-347-74213-0

ISBN E-Book: 978-3-347-74214-7

Druck und Distribution im Auftrag der Autorin: tredition GmbH, Halenreihe 40-44, 22359 Hamburg, Germany

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Für die Inhalte ist die Autorin verantwortlich. Jede Verwertung ist ohne ihre Zustimmung unzulässig. Die Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag der Autorin, zu erreichen unter: tredition GmbH, Abteilung "Impressumservice", Halenreihe 40-44, 22359 Hamburg, Deutschland.

Inhaltsverzeichnis

<i>Ein kleines Vorwort</i>	7
<i>Geliebte Tradition</i>	11
Herrenkringel.....	12
Einfache Zimtsterne.....	14
Schmalznüsse.....	16
Butterplätzchen (Ausstecherle).....	17
Elisenlebkuchen.....	18
<i>Bildlich gesprochen</i>	21
Spekulatius	22
Springerle.....	24
Stempelkekse.....	26
<i>Kekse mal anders</i>	29
Mandelbärchen.....	30
Buntglas-Cookies.....	32
Mascarpone-Amaretto-Herzen.....	34
Nusswieback.....	36
Aschenbrödels Lieblingsplätzchen.....	38

<i>Muffins und Cupcakes</i>	41
Lebkuchenmuffins.....	42
Stollen-Cupcakes mit Honigbuttercreme.....	44
Red Velvet Cupcakes mit Fruchtbuttercreme.....	47
Butterscotch-Whiskey-Cupcakes.....	50
<i>Versuchung in Bestform</i>	53
Violas bunter Christmas Cake.....	54
Klassischer Eggnog, kalt gerührt.....	56
Festliche Schokoladentarte.....	57
Linzertorte.....	60
<i>Geschenke aus der Küche</i>	63
Hot Chocolate Mix:	64
Schokoladen-Fudge	66
Lebkuchenlikör.....	68
Hot Chocolate Bombs.....	70
Pikante Whiskeysternchen.....	72
<i>Zu guter Letzt</i>	75
Winterliche Bratapfelschnecken.....	76
Seelenwärmer: Apfelpunsch.....	78

Ein kleines Vorwort...

Winterzeit und Weihnachten - das hat der Backofen Hochkonjunktur. In dieser Zeit bin ich in üppigem Back- und Dekofieber. Ich liebe es kleine Geschenke aus der Küche für meine Lieblingsmenschen zu machen und Familie, Freunde, Nachbarn, Kollegen und Kolleginnen zu verwöhnen, ihnen die dunkle Jahreszeit zu versüßen und ein bisschen Vorfreude auf das schönste Fest des Jahres zu verbreiten. Die Mischung aus Backwerk und Süßigkeiten ist bei mir stets bunt. Sowohl Klassisches, als auch Modernes findet sich auf dem Plätzchenteller und als Überraschung mal auf dem Schreibtisch, mal in einer Jackentasche oder in einem Täschchen an der Türklinke versteckt.

Auf meinem Esstisch steht in der Weihnachtszeit für Besucher stets eine kleine Mini-Hot-Chocolate-Bar bereit. Die Milch ist schnell erwärmt und jeder kann sich seine heiße Schokolade anrühren und mit Keksen genießen. So wird auch der kälteste Wintertag gemütlich.



Man kennt und liebt die Klassiker wie Herrenkringel, Eisenlebkuchen und Spekulatius. Und es gibt noch so viel mehr und neue Backwerke. Schon mal was von "Aschenbrödels Lieblingsplätzchen" gehört? Oder "Buntglas-Cookies" und "Mandelbärchen"? Und wie wäre es, statt Plätzchen, mal mit "Stollen-Cupcakes mit Honigbuttercreme" oder mit ganz besonderen, mit viel Liebe selbst gemachten Geschenken aus der Küche, um die Liebsten zu verwöhnen.

Klassische Rezepte und ganz neue Kreationen für die Winter- und Weihnachtszeit - das gibt's in der "WinterWunderKüche". Mit meinem Buch möchte ich nicht nur zum Backen einladen und inspirieren, sondern auch zum Genießen, Entspannen und Entschleunigen. Denn das sollte doch in der Weihnachtszeit eigentlich Priorität haben: Ruhe und Besinnlichkeit, um neue Kraft für das kommende Jahr zu schöpfen. Also: kein Backmarathon, sondern bewusstes Backerleben und Genießermomente. Und das alles geht ganz wunderbar nach meinem Küstencookie-Motto: Nich' lang schnacken – einfach backen!



Und was genau ist eigentlich ein Küstencookie?

Nun, ich bin Küstencookie – naja, eigentlich heiße ich ja Viola Hauser und ich liebe das Backen. Und diese Leidenschaft möchte ich durch meinen Blog kuestencookie.de und mein Buch an andere weitergeben. Seit 2021 geschieht dies auch in meiner kleinen Backschule in Husum. Ich möchte Backunerfahrene mit gelingsicheren Rezepten - einfach, aber mit Wow!-Effekt - fürs Backen begeistern und erfahrenen Hobbybäckern neue Ideen zu altbewährten Rezepten vermitteln.

Mein Motto fasst dies alles kurz und knapp zusammen: "Nich' lang schnacken - einfach backen!"

Einige Rezepte haben übrigens den, wie ich finde, großen Vorteil, dass sie in Tassen- und Löffleinheiten angegeben sind. Man braucht nicht lange mit einer Waage hantieren. Für alle, die doch lieber in Gramm abwiegen oder einfach wissen möchten wie viel eine Tasse oder ein Teelöffel umgerechnet wiegen, gibt es eine praktische Tabelle:

Cup	Flüssigkeiten	Mehle, Puderzucker, Nüsse (gemahlen, gehackt)	Fette, Zucker	Esslöffel (TBS P)	Teelöffel (TSP)	Fluid Oz
1 Cup	240 ml	120 g	225 g	16 EL	48 TL	8 Oz
3/4 Cup	180 ml	90 g	170 g	12 EL	36 TL	6 Oz
2/3 Cup	160 ml	80 g	150 g	10,5 EL	32 TL	5 Oz
1/2 Cup	120 ml	60 g	115 g	8 EL	24 TL	4 Oz
1/3 Cup	80 ml	40 g	75 g	5 EL	16 TL	3 Oz
1/4 Cup	60 ml	30 g	55 g	4 EL	12 TL	2 Oz
1/8 Cup	30 ml	15 g	30 g	2 EL	6 TL	1 Oz
1/16 Cup	15 ml	8 g	15 g	1 EL	3 TL	0,5 Oz

Und nun wünsche ich allen Leserinnen und Lesern eine wundervolle Weihnachtszeit, ein schönes Weihnachtsfest und fröhliches Nachbacken

Ihre

Viola Hauser

Geliebte Tradition

Traditionelles Weihnachtsgebäck von Nord bis Süd

Herrenkringel

(Ergibt ca. 24-30 Stück)

Zutaten:

250g Mehl

4 Eßl Schmand

250g kalte Butter in kleinen Stückchen

1 Messerspitze Salz

Mark einer Viertel Vanilleschote

ca. 100g Hagelzucker

Zubereitung:

Mehl, Schmand, Salz, Vanille und Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten. Am Besten funktioniert das mit kalten Händen. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 175°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4mm dick ausrollen und zunächst mit einer größeren Ringform (6-7 cm Durchmesser) ausstechen. Dann mit einer kleineren Form (3-4 cm Durchmesser) die Mitte ausstechen, damit ein Kringel entsteht.

Hagelzucker in eine flache Schale oder auf einen Teller geben. Die Herrenkringel nacheinander dünn mit etwas Wasser bepinseln und die eingepinselte Fläche vorsichtig in den Hagelzucker drücken. Herrenkringel auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten goldgelb backen. Sofort vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

In einer Gebäckdose aufbewahren oder gleich genießen.



Einfache Zimtsterne

(Ergibt 30 Stück)

Zutaten:

150 g Mandeln, gemahlen

150 g Haselnüsse, gemahlen

125 g Puderzucker

1 EBI Honig

2 TL Zimt

2 Eiweiß (Größe L)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Eiweiß und Salz sehr steif schlagen. Den Puderzucker sieben und esslöffelweise unter den Eischnee heben. 1/4 des Eischnees zum Bestreichen beiseite stellen. Honig, Zimt und so viel von den gemahlenen Mandeln und Nüssen unter den übrigen Eischnee ziehen, bis der Teig nicht mehr klebt. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und in der Folie knapp 1 cm dick ausrollen. Ausgerollt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 125°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig mit Folie auf die Arbeitsfläche legen, obere Folie entfernen und Sterne ausstechen. Dabei den Ausstecher immer wieder in Puderzucker tauchen, damit der Teig nicht daran festklebt. Die Sterne auf das vorbereitete Backbleche legen und mit dem restlichen Eischnee bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 125°C etwa 15 Minuten backen. Den Backofen auf 100 Grad runter schalten und weitere 10 Minuten hell backen. Mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen.



Schmalznüsse

(Ergibt 60-70 Stück)

Zutaten:

375g Butterschmalz

400g Zucker

2 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

1 TL Hirschhornsalz

625g Mehl

2 TL Kakao



Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Alle Zutaten, bis auf den Kakao, rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwei Hälften teilen und in eine Hälfte den Kakao einkneten. Mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen und ca. 2cm große Kugeln formen. Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (mit genügend Abstand von ca. 2-3cm) und ein kleines bisschen flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ungefähr 15-20 Minuten backen. Sofort nach dem Backen vorsichtig zum Auskühlen auf ein Kuchengitter schieben. Die Schmalznüsse sind zunächst noch weich, werden aber beim Auskühlen fest. In einer gut verschlossenen Dose sind sie mehrere Wochen haltbar.