



JULIA CAWLEY  
SASKIA VAN DEELEN  
VERA SCHÄPER

# Hello Santa

Backen ~ Lesen ~ Genießen

JAN THORBECKE VERLAG



---

# INHALT

VORWORT – **S.07**

NUSSIGES – **S.18**

WÜRZIGES – **S.42**

FRUCHTIGES – **S.70**

SCHOKOLADIGES – **S.94**

WEITGEREISTES – **S.118**

ZUCKERSÜSSES – **S.142**

ÜBER DIE AUTORINNEN – **S.161**

TIPPS ZUM BACKEN – **S.162**

REGISTER – **S.164**



# —

## ERDNUSSBUTTER- PLÄTZCHEN MIT SCHOKOTROPFEN

ZUBEREITUNG 10 MINUTEN, RUHEZEIT 1 STUNDE  
BACKZEIT CA. 20 MINUTEN

### FÜR 12–15 STÜCK

1 VANILLESCHOTE  
2 EIER (GRÖSSE M)  
300 G BRAUNER ZUCKER  
400 G ERDNUSSBUTTER  
75 G ZARTBITTERE  
SCHOKOTROPFEN  
FLEUR DE SEL (OPTIONAL)

Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und mit den Eiern und dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Erdnussbutter zugeben und kräftig weiterschlagen. Schokotropfen und nach Geschmack Fleur-de-Sel-Flocken zugeben und gleichmäßig unterrühren. Den Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Teig ca. 12–15 gleich große Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In der Mitte des Backofens ca. 20 Minuten backen, zunächst auf dem Backblech und dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.



MIT EINEM EISPORTIONIERER LASSEN SICH GUT GLEICH GROSSE KUGELN FORMEN.



# GEZUCKERTE ROSMARINZWEIGE

ZUBEREITUNG 20 MINUTEN

RUHEZEIT 4 STUNDEN

## FÜR 6 ROSMARIN- ZWEIGE

125 ML WASSER

150 G ZUCKER

6 ROSMARINZWEIGE

Das Wasser in einem Topf erhitzen, 50 g Zucker zugeben und sprudelnd leise köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Rosmarinzweige waschen und kurz ins köchelnde Zuckerwasser legen.

Die Rosmarinzweige aus dem Sirup nehmen, kurz abtropfen lassen, den restlichen Zucker auf einen tiefen Teller geben und die Rosmarinzweige darin wälzen. Auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller legen und ca. 4 Stunden trocknen lassen.



PASST ALS ESSBARE DEKORATION Z.B. ZUM PAVLOVA-KRANZ (REZEPT SEITE 125). MIT DIESER EINFACHEN  
METHODE LASSEN SICH AUCH ANDERE KRÄUTER ODER BLÜTEN ZUCKERN. DEN ROSMARIN-SIRUP  
WEITER EINKOCHEN LASSEN, ANSCHLIESSEND IN EINE KLEINE FLASCHE ABFÜLLEN UND ZUM  
VERFEINERN VON APERITIFS BENUTZEN.



# HEFEKNOTEN MIT NOUGATFÜLLUNG

ZUBEREITUNG 20 MINUTEN, GEHZEIT 80 MINUTEN  
BACKZEIT 40–45 MINUTEN

## FÜR EINEN KNOTEN

### FÜR DEN TEIG

20 G HEFE (CA. ½ WÜRFEL)  
1 TL WEISER ZUCKER  
250 ML LAUWARME MILCH  
80 G BUTTER  
500 G MEHL  
½ TL SALZ  
60 G BRAUNER ZUCKER  
1 EIGELB (GRÖSSE M)

### FÜR DIE NOUGATFÜLLUNG

125 G SCHNITTFESTER NOUGAT  
80 G WEICHE BUTTER  
3 EL SAHNE  
1 EL BACKKAKAO  
1 PRISE SALZ  
60 G ZUCKER  
2 TL ZIMT

### FÜR DIE GLASUR

1 EIGELB (GRÖSSE M)  
1 EL MILCH

Die Hefe zerbröseln, mit dem weißen Zucker in 100 ml lauwarmer Milch auflösen und 10 Minuten gehen lassen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.

Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen und die Hefemilch dazugeben. Die flüssige Butter, die restliche Milch, den braunen Zucker und das Eigelb zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung den Nougat klein schneiden und mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Sahne zugießen, Backkakao und Salz unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten, dritteln und die Teigteile auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu länglichen Streifen (ca. 15 × 60 cm) ausrollen. Zucker und Zimt mischen. Die Teigstreifen mit der Nougatmasse bestreichen. Dabei sollte ein Rand von ca. 1 cm frei bleiben. Zum Schluss mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teigstreifen jeweils von der langen Seite her aufrollen. Die Rollen längs durchschneiden und halbieren, sodass aus den 3 Teigrollen 6 halbe Rollen werden. Jeweils 3 halbe Rollen zusammenlegen, sodass sich 2 Teigteile ergeben, die weiter zu einem Knoten verarbeitet werden. Dazu die beiden 3er-Streifen mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in der Mitte überkreuzen lassen. Die Streifen von der Mitte aus abwechselnd mit einander verschlingen und flechten, sodass sich ein Knoten ergibt. Die Teigenden gut unter den Knoten drücken. Den Teigknoten noch einmal 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Glasur das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Teigknoten damit bestreichen. Anschließend in der Mitte des Backofens ca. 40–45 Minuten backen.







## MAN SAGT, ER WOHNT AM **NORDPOL**

Die sternenklare Winternacht legt sich wie ein Schleier über die Weiten des Nordpols. Zarte Schneeflocken fallen stumm und gleichmäßig vom Himmel und legen sich sanft auf die Schneedecke. Die Stille ist so präsent, dass man sie besser hört als jedes andere Geräusch. Glöckchen klingen und Hufe treten ungeduldig auf der dichten Schneefläche hin und her. Die letzten Geschenke werden auf den großen hölzernen Schlitten geladen und fest verschnürt. Keines soll bei dem nächt-

lichen Flug verloren gehen. Dieses Jahr gab es wieder viele Briefe an Santa mit noch mehr Wünschen. Die Rentiere stecken ihre Köpfe zusammen und warten darauf, dass die lange Reise beginnt. Immer der roten Nase nach, welche die kühle Nacht in leuchtend rotes Licht taucht. Die Glöckchen der Rentiere klingen wild, als sich der Schlitten endlich in die luftige Höhe begibt. Unter den Schutz der Sterne beginnt die lange und spannende Reise.



# REGISTER

## A

AMARENAKIRSCHEN-  
MOHN-ROLLE – **S. 73**  
APFELTARTE MIT ZIMT AUF  
QUITTENGELEEBODEN – **S. 75**

## B

BLUTORANGEN-KUCHEN  
MIT KÜRBISKERN-CRUNCH – **S. 77**  
BUTTERKEKSE MIT ZITRONENGLASUR,  
ZARTE – **S. 157**

## C

CASHEW-SCHOKOLADENKUCHEN  
MIT KOKOSMILCH-GANACHE,  
DUNKLER – **S. 97**  
CHEESECAKE AUF KNUSPRIGEM  
HAFERFLOCKENBODEN – **S. 121**  
CLEMENTINEN-MADELEINES – **S. 87**  
CRANBERRY-FUDGE,  
WINTERLICHES – **S. 123**  
CRANBERRY-MUFFINS MIT  
LEBKUCHENSTREUSELN – **S. 85**

## D

DUNKLER CASHEW-  
SCHOKOLADENKUCHEN  
MIT KOKOSMILCH-  
GANACHE – **S. 97**

## E

ERDNUSSBUTTERPLÄTZCHEN  
MIT SCHOKOTROPFEN – **S. 21**

## G

GEBRANNTE MANDELHOBEL – **S. 31**  
GEFÜLLTE SPEKULATIUS-  
SCHNITTCHEN – **S. 131**  
GEWÜRZMISCHUNGEN,  
WEIHNACHTLICHE – **S. 51**  
GEZUCKERTE ROSMARINZWEIGE – **S. 61**  
GRANOLAHÄUFCHEN MIT  
DATTELN UND SCHOKOLADE – **S. 99**

## H

HAFERFLOCKENKEKSE MIT VANILLE  
UND EINER PRISE ZIMT – **S. 153**  
HEFEKNOTEN MIT  
NOUGATFÜLLUNG – **S. 103**  
HEFEZUPFBROT MIT  
HASELNUSSKROKANT – **S. 25**  
HONIG-KARAMELL-WALNÜSSE  
MIT SESAM – **S. 151**  
HONIGKUCHEN MIT WALNÜSSEN UND  
GETROCKNETEN KIRSCHEN – **S. 59**

## K

KAKAO-MANDEL-KEKSE – **S. 33**  
KANDIERTE ORANGEN IN  
ZARTBITTERGLASUR – **S. 83**  
KARAMELLBONBONS MIT  
SCHOKOLADEN-DIP, SALZIGE – **S. 145**  
KLASSISCHES MARZIPAN – **S. 149**  
KNUSPRIGE ZIMTSTERNE – **S. 53**

## L

LAVENDEL-SHORTBREAD – **S. 129**  
LEBKUCHENGEWÜRZ – **S. 51**  
LEBKUCHENHÄUSCHEN – **S. 45**

**M**

- MANDELHOBEL, GEBRANNTE – **S. 31**  
 MANDELLIKÖR-TÖRTCHEN  
 MIT MARZIPAN – **S. 23**  
 MARZIPAN, KLASSISCHES – **S. 149**  
 MARZIPANKUGELN MIT  
 ERDNUSSCREMEFÜLLUNG IM  
 SCHOKOLADENMANTEL – **S. 101**  
 MARZIPANPRALINEN MIT  
 SCHOKOLADENSTREUSELN – **S. 155**  
 MOHNKUCHEN MIT  
 ZIMTSTREUSELN – **S. 57**

**O**

- ORANGEN IN ZARTBITTERGLASUR,  
 KANDIERTE – **S. 83**

**P**

- PAVLOVA-KRANZ MIT  
 GRANATAPFELKERNE – **S. 125**  
 PEKANNUSS-KARAMELL-PIE – **S. 29**  
 PFEFFERMINZ-SCHOKOLADEN-  
 PLÄTZCHEN – **S. 105**  
 PFLAUMENMUS-PALMIERS – **S. 79**  
 PROFITEROLES MIT SPEKULATIUS-  
 MASCARPONECREME – **S. 127**

**R**

- ROSMARINZWEIGE, GEZUCKERTE – **S. 61**  
 RUM-SIRUP – **S. 49**

**S**

- SALZIGE KARAMELLBONBONS MIT  
 SCHOKOLADEN-DIP – **S. 145**  
 SCHOKO-MANDEL-GUGLHUPF MIT  
 WEISSER KUVERTÜRE – **S. 107**  
 SPEKULATIUS-DOPPELKEKS MIT  
 VANILLECREMEFÜLLUNG – **S. 55**  
 SPEKULATIUSGEWÜRZ – **S. 51**  
 SPEKULATIUS-SCHNITTCHEN,  
 GEFÜLLTE – **S. 131**

**T**

- TONKA-VANILLE-KIPFERL – **S. 147**

**V**

- VANILLE-KRANZ – **S. 47**

**W**

- WALNUSS-ZIMT-TUFFS,  
 ZARTE – **S. 27**  
 WEIHNACHTLICHE  
 GEWÜRZMISCHUNGEN – **S. 51**  
 WEISSE-SCHOKOLADEN-  
 BLONDIES – **S. 109**  
 WINDRÄDER MIT  
 FEIGENKONFITÜRE – **S. 133**  
 WINTERLICHES  
 CRANBERRY-FUDGE – **S. 123**

**Z**

- ZARTE BUTTERKEKSE MIT  
 ZITRONENGLASUR – **S. 157**  
 ZARTE WALNUSS-ZIMT-TUFFS – **S. 27**  
 ZIMTSTERNE, KNUSPRIGE – **S. 53**  
 ZITRONENROLLENKEKSE MIT  
 MERINGUE-FÜLLUNG – **S. 81**

**VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS**  
**ESCHBACH**  
**GRUNEWALD**  
**THORBECKE**  
**SCHWABEN**  
**VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Verlagsgruppe Patmos ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2019 Jan Thorbecke Verlag,

Verlagsgruppe Patmos

in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Fotos: Julia Cawley

Gestaltung: designbüro vrej

Rezepte: Saskia van Deelen

Übrige Texte: Melina Verhoeven

Druck: PNB Print Ltd, Silakrogs

Hergestellt in Lettland

ISBN 978-3-7995-1414-9 (Print)

ISBN 978-3-7995-1426-2 (eBook)

