

Herbert Walker

Vollwertige Weihnachtsbäckerei mit Pfiff



pala
verlag

Herbert Walker

Vollwertige Weihnachtsbäckerei mit Pfiff

Herbert Walker

Vollwertige Weihnachtsbäckerei mit Pfiff



Inhalt

Liebe Freundinnen und Freunde der Vollwertküche	7
So gelingt das Backen	8
Warenkunde	14
Leckeres aus Trockenfrüchten	15
Mit Mandel und Nuss – ein Genuss	27
Plätzchen für jeden Geschmack	49
Ungewöhnlich und ungewöhnlich gut	80
Lebkuchen und Printen	95
Weihnachten nur mit Stollen!	109
Mit Hefe geht's	124
Festliche Kuchen und Torten	136
Was sonst noch dazugehört	157
Der Autor	168
Literaturhinweise	169
Rezeptindex	170

Liebe Freundinnen und Freunde der Vollwertküche,

Weihnachten und die Adventszeit sind nicht nur Zeiten der Hektik, sondern auch der Besinnlichkeit, nicht nur Zeiten des Geschenkefindens und der Vorfreude auf die Geschenke, die man erhält, sondern auch Zeiten des Backens und Genießens. Was kann es Schöneres geben, als mit Kindern oder ohne Kinder Weihnachtsgutsle oder Stollen zuzubereiten und vom Teig oder dem noch heißen Gebäck direkt aus dem Ofen zu naschen? Doch die meisten der bekannten und gebräuchlichen Rezepte sind nicht vollwertig und verwenden meist auch viel zu viel Zucker. Für all diejenigen, die Genuss mit gesunder Ernährung verbinden wollen, ohne auf typischen Weihnachtsgeschmack und -duft zu verzichten, ist dieses Buch gedacht.

Ein Buch, das dem Autor viel abverlangte. Denn obwohl ich weit vor Weihnachten mit dem Ausprobieren der Rezepte begann und fast täglich ein oder zwei Rezepte ersann, variierte und ausprobierte, hatte ich an Weihnachten noch lange nicht genügend Rezepte, auch an Dreikönig noch nicht, und selbst als wir an Lichtmess unseren langsam dürr gewordenen Christbaum entsorgten, war ich immer noch am Backen und Ausprobieren. Langsam dachte ich ernsthaft darüber nach, meinem Verleger vorzuschlagen, das Erscheinen des Buches um ein Jahr zu verschieben, doch irgendwie habe ich es bis Ostern dann doch geschafft, alle Rezepte auszuprobiieren und für gut zu befinden. Ich hoffe, Sie finden für Ihre Weihnachtsbäckerei viele Anregungen und Tipps, und wie immer wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Backen und viel Genuss beim Essen.

Ihr

hansel wolffs

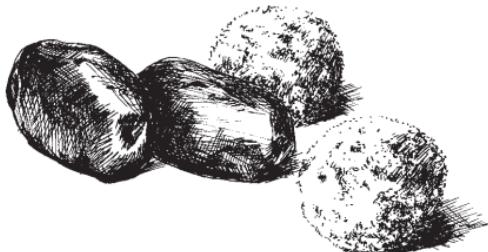
Wenn Sie Datteln verwenden, sollten diese nicht karamellisiert sein, denn dann sind sie einfach zu süß. Konfekt aus Datteln, und zwar unerhitzt und daher besonders wertvoll, das ist mein nächstes Rezept.



Dattel-Nuss-Konfekt

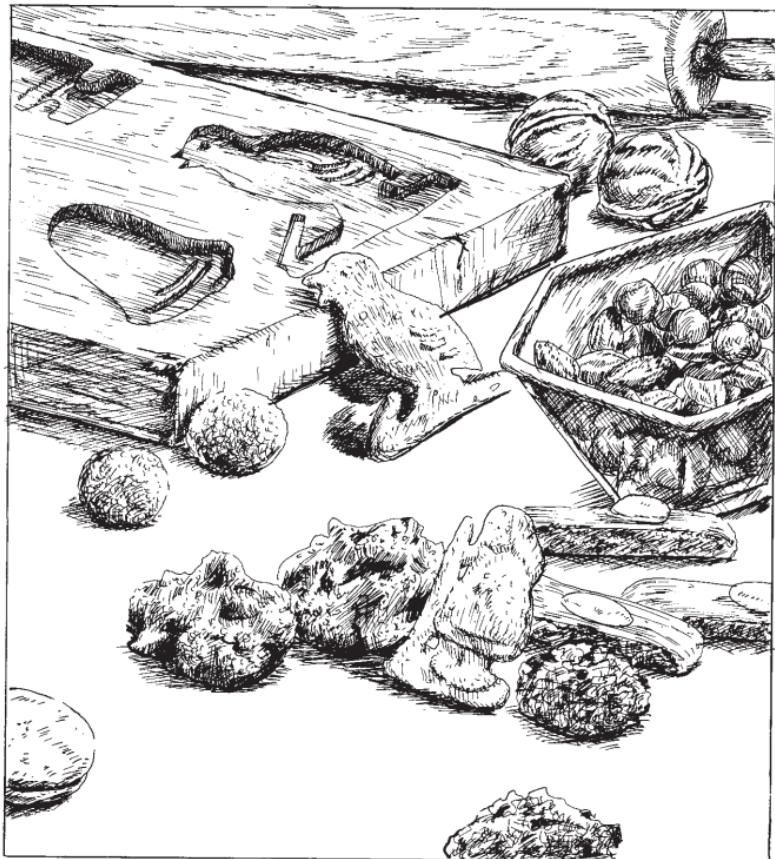
100 g Haselnüsse	fein mahlen, einige Löffel voll beiseite stellen.
100 g entsteinte Datteln	mit
5 EL Orangensaft	pürieren, die Nüsse mit
etwas Vanille	zu den Datteln geben und alles miteinander vermischen.
20 Haselnusskerne	jeweils mit etwas Dattelmasse umhüllen, jeweils eine Kugel formen und diese in einer Tasse mit den restlichen gemahlenen Haselnüssen schwenken, bis sie allseitig bedeckt ist. Kühl stellen.

Tipp: Sollten Ihnen die Datteln nicht süß genug sein, können Sie noch 1 – 2 EL Honig zugeben.



Mit Mandel und Nuss – ein Genuss

Neben Trockenfrüchten bilden Mandeln und die verschiedenen Nüsse bedeutende Bestandteile von Weihnachtsgebäck und stehen daher im Mittelpunkt dieses Kapitels. Die Rezepte lassen sich beliebig variieren, wenn Sie zwischen den einzelnen Nussarten wechseln oder entsprechende Mischungen verwenden. Ich verzichte auf die giftigen blausäurehaltigen Bittermandeln und werde nur gelegentlich in den Tipps auf ihre mögliche Verwendung verweisen, alternativ können Sie auch jeweils einige Tropfen Bittermandelöl verwenden.



Beginnen wir dieses Kapitel mit einem Rezept, das herrlich schmeckt und gleichzeitig als Grundlage für weiteres Backwerk dienen kann.



Honigmarzipan

200 g Mandeln

mit heißem Wasser überbrühen,
die Schalen abstreifen und die
Mandeln fein reiben.

100 g flüssigen
Honig

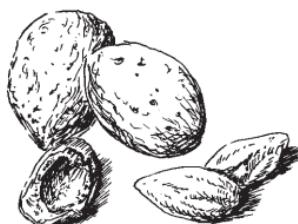
dazugeben, im Mixer zu einem
Kloß verrühren. Fertig.

Tipp: Wer will, kann auch noch 3 – 4 Bittermandeln zu den Mandeln oder 3 – 4 Tropfen Bittermandelöl dazugeben.

Tipp: Gut eignen sich auch einige Tropfen Rosenwasser oder auch andere Gewürze wie Zimt, Vanille oder Ingwer.

Tipp: Mit Carobpulver können Sie eine dunkle Variante herstellen.

Tipp: Versuchen Sie doch auch einmal Haselnussmarzipan, oder verwenden Sie eine Nussmischung, oder nehmen Sie einmal einen besonders würzigen Honig, oder ... lassen Sie einfach einmal Ihre Fantasie spielen.



Kastanien zählen zwar nicht zu den Nüssen, da man die Esskastanien beim folgenden Rezept aber problemlos durch Nüsse ersetzen kann, ist das Rezept fast zum Schluss des Kapitels vielleicht doch ganz richtig.

Kastanienplätzchen

150 g gekochte
Esskastanien pürieren.
200 g Dinkel fein mahlen,
150 g Butter in Flöckchen schneiden und alles
mit
2 Eigelb,
80 g Honig,
Salz,
Vanille,
Zimt und
Safran schnell zu einem glatten Teig
kneten, einen Kloß formen und
diesen zugedeckt 60 Minuten im
Kühlschrank ruhen lassen.
Dann auf bemehltem Backbrett
Rollen mit jeweils einem
Durchmesser von drei Zentimetern
formen und von diesen Rollen
etwa ein Zentimeter dicke
Scheiben abschneiden.
Diese Teigscheiben auf ein
ungefettetes Backblech legen.
Im nicht vorgeheizten Ofen bei
180 °C etwa 20 Minuten backen.
In der Zwischenzeit
mit
und
2 EL Apfelkraut
20 g Butter

1 EL Carob

unter Rühren aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Gebäck aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, die Plätzchen mit der Glasur überziehen und völlig erkalten lassen.

Tipp: Die Plätzchen schmecken auch ohne Glasur.

Tipp: Sie können den Teig auch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie gut einen Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas ausstechen.



Aus Schwaben kommen die Springerle, die ich hier vorstelle. Bei der vollwertigen Variante lässt sich allerdings ein charakteristisches Merkmal von Springerle nicht erreichen: Sie sollen nämlich sehr hell, am besten weiß bleiben. Wenn Sie etwas Kleie absieben, können Sie diesem Ideal näher kommen. Ich allerdings bevorzuge die vollwertigere, also dunklere Variante.

Springerle

- | | |
|------------------------|--|
| 2 Eier | und |
| 250 g Honig | 20 Minuten schaumig rühren. |
| 1 Prise Hirschhornsalz | in |
| 1 EL Wasser | auflösen und mit der |
| abgeriebenen Schale | sowie |
| einer Zitrone | zu der Ei-Honig-Masse geben. |
| etwas Salz | fein mahlen und unterrühren. |
| 350 g Dinkel | Den Teig kneten und drei Stunden
im Kühlschrank zugedeckt ruhen
lassen.
Die Arbeitsfläche mit Vollkornmehl
bestäuben und den Teig sieben bis
acht Millimeter dick ausrollen.
Einen bemehlten Holzmodel
darauflegen, andrücken und dies
wiederholen, bis der ganze Teig
bedruckt ist. Dann den Teig
entsprechend dem Modelldruck
in Teile schneiden und auf ein
gefettetes, mit
bestreutes Backblech legen.
Mit einem Küchentuch bedeckt
an einem kühlen Ort zwölf
Stunden stehen lassen. |
| 2 EL Anissamen | |

Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C
20 – 25 Minuten backen; nach
der Hälfte der Zeit abdecken,
wenn das Gebäck zu dunkel
wird.

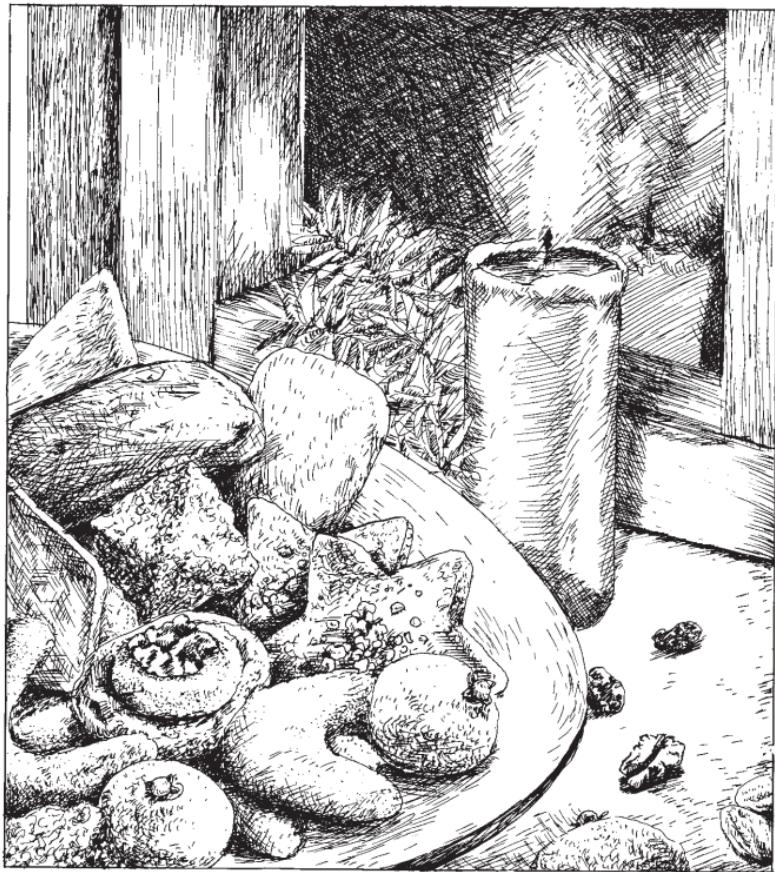
Vorhandene Mehreste nach
dem Herausnehmen mit einem
trockenen Pinsel entfernen.

Tipp: Die Springerle mindestens drei Wochen vor dem Verzehr backen und dann in einer geschlossenen Blechdose kühl und trocken aufbewahren, damit sie weich werden. Also gleich Anfang Dezember daran denken!



Ungewöhnlich und ungewöhnlich gut

Bei den folgenden Zutaten oder Zubereitungsarten denkt man zunächst nicht unbedingt an Weihnachten, doch wie Sie selbst feststellen können, eignen sich die Rezepte sehr gut für die Advents- und Weihnachtszeit und Sie können Ihre Gäste mit etwas ganz Besonderem überraschen und so die oft eingefahrenen Gleise der Weihnachtsbäckerei verlassen.



Reis wird hierzulande eher selten zum Backen benutzt. Wagen Sie mal etwas Neues, es lohnt sich ganz sicher.

Reisküchle

- | | |
|-------------------------|---|
| 250 g Rundkornnaturreis | mit |
| 500 ml Milch | und |
| 1 – 2 Stück Zimtrinde | in etwa 30 Minuten weich
kochen, dann Zimtrinde
herausnehmen. |
| 2 EL Honig | einrühren und etwas abkühlen
lassen. Ungefähr ein Fünftel der
Masse abnehmen. In den Rest
und |
| 1 Ei | einrühren und alles gut verkneten. |
| 1 Eigelb | Flache Küchle mit jeweils einem
Durchmesser von fünf bis sechs
Zentimeter formen und auf ein
gefettetes Blech setzen. |
| 1 Eiweiß | steif schlagen, mit |
| 1 – 2 EL Carob | zu der abgenommenen Reismasse
geben und vorsichtig unterheben.
Die Masse auf die Küchle
streichen. Im vorgeheizten Ofen
bei 200 °C 15 – 20 Minuten
backen. Warm oder kalt servieren. |

Tipp: Statt Zimtrinde können Sie auch das Mark einer Vanilleschote verwenden, und wer es süßer mag, kann die Honigmenge erhöhen, interessant schmeckt es mit Waldhonig.

Doch nicht nur in Sachsen versteht man es, Stollen zu backen. Auch der Stollen aus Köln ist ein Genuss, vorausgesetzt, man mag Mohn.

Kölner Mohnstollen

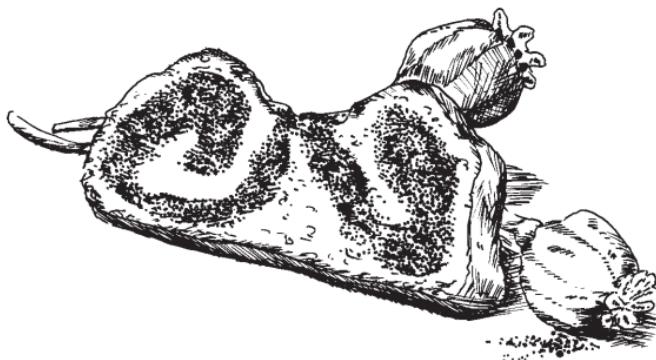
- | | |
|----------------------|--|
| 250 g Mohn | fein mahlen, mit |
| gut 250 ml Milch | aufkochen, dabei hin und wieder
umrühren und 10 Minuten auf
ausgeschalteter Platte quellen
lassen. |
| 1 Päckchen | |
| Vanillepuddingpulver | in |
| knapp 250 ml Milch | einrühren. Mit |
| 20 g Butter, | und |
| 1 Eigelb | in die Mohnmasse geben und |
| 60 g Honig | die Füllung erkalten lassen. |
| 500 g Weizen | fein mahlen, mit |
| 30 g Hefe, | |
| 125 ml Milch, | |
| 2 Eiern, | |
| 40 g Honig, | und |
| 150 g Butter | zu einem Teig verarbeiten und |
| 1 Prise Salz | etwa 10 Minuten kneten. |
| 40 g Mandeln | und |
| 2 – 3 Bittermandeln | mittelgrob hacken und mit der |
| abgeriebenen Schale | |
| einer Zitrone | einarbeiten.
Den Teig etwa 30 Minuten gehen
lassen. Dann den Teig auf einer
bemehlten Fläche etwa einen
Zentimeter dick rechteckig
ausrollen. |

Die Mohnfüllung darauf verteilen und dabei einen zwei Zentimeter breiten Rand frei lassen.

Die Längsseiten zur Mitte überschlagen und einen Stollen formen. Diesen auf ein gefettetes Backblech legen, mit einem Küchentuch abdecken und weitere 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 – 200 °C etwa 45 Minuten backen.

Tipp: Sie können den Teig natürlich auch aufrollen, dann ist die Mohnfüllung feiner im Teig verteilt. Dies erfordert aber etwas Erfahrung.

Tipp: Für Mohnmuffel wie mich bietet es sich an, statt Mohn gemahlene Haselnüsse oder Kokosflocken zu verwenden, dann gegebenenfalls etwas weniger Milch zu nehmen und dem Stollen einen anderen Namen zu verpassen.



Kommen wir am Schluss dieses Kapitels zu meinem Leibgericht, ohne das ich mir Weihnachten nicht denken kann. Als Kind und auch später war es für mich am ersten Weihnachtsfeiertag keine Frage, was ich abends essen wollte, nämlich gar nichts, weil ich vom Hefestollen so satt war. »Kranzes« hieß er bei meiner Großmutter und Mutter, obwohl er eine Zopfform hatte, »Semmel« nannte ihn meine Schwiegermutter. Aber immer schmeckte er unvergleichlich gut, ganz besonders, wenn man ihn – allerdings nur im allerengsten Familienkreis – in Kaffee oder Kakao »eintunken« oder »einbrocken« konnte. Für dieses Weißmehlgebäck habe ich – zugegeben – noch immer eine gewisse Schwäche. Doch heute genieße ich auch die würzigeren Vollkornvarianten. Verfeinert habe ich das Rezept mit Safran, der dem Gebäck eine appetitliche gelbe Farbe verleiht. Normalerweise wird der Hefestollen mit Weizen gebacken, doch zu Weihnachten empfehle ich die Verwendung von Dinkel, dann schmeckt der Stollen unvergleichlich gut.

Hefezopf oder Hefestollen

300 g Dinkel oder
Weizen fein mahlen.
25 g Hefe,
1 EL Honig,
125 ml lauwarme Milch,
80 g Butter,
2 Eigelb,
Salz,
Safran und
80 g gehackte Mandeln hinzufügen und mindestens
10 – 15 Minuten kräftig zu einem
Teig kneten, bei Bedarf noch
1 – 2 EL Milch dazugeben. Den
Teig zugedeckt im Warmen gut
60 Minuten gehen lassen.

1 Eigelb

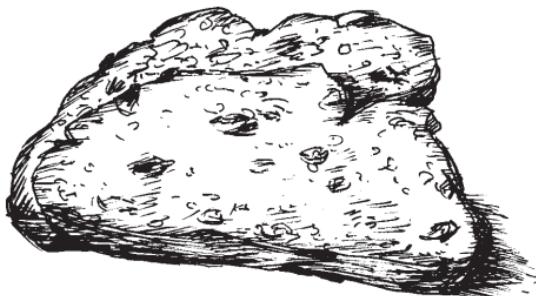
Dann den Teig rechteckig drei bis vier Zentimeter dick ausrollen, die Längsseiten der Teigplatte zu einem Stollen übereinander schlagen und den Stollen auf das gefettete Blech legen. Weitere 20 – 30 Minuten gehen lassen.

verquirlen und den Stollen damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 35 – 40 Minuten backen und mit Backpapier abdecken, falls der Stollen zu braun wird.

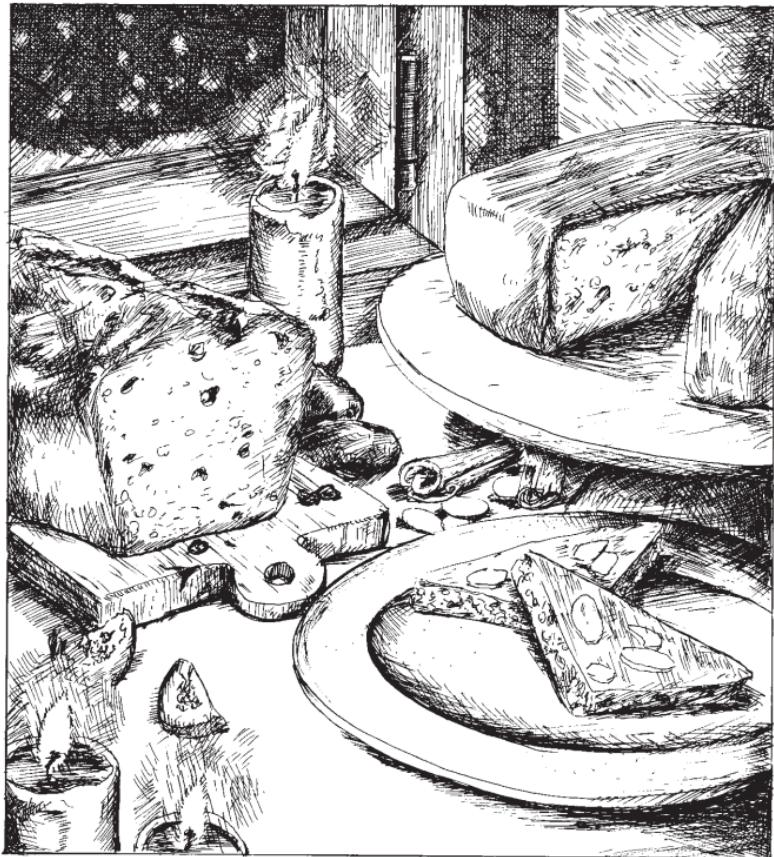
Tipp: Zusätzlich können Sie noch Rosinen und klein geschnittenes Zitronat und Orangeat zugeben.

Tipp: Außerhalb der Weihnachtszeit teilen Sie den Teig in drei Teile und flechten einen Zopf.



Festliche Kuchen und Torten

Was wäre ein festlicher Weihnachtsnachmittag oder Adventssonntag ohne einen ganz speziellen Kuchen, eine ganz besondere Torte oder vielleicht auch mehr? Zwar gibt es im Winter kaum frisches Obst, dafür spielen andere Zutaten eine ganz besondere Rolle, lassen Sie sich überraschen.

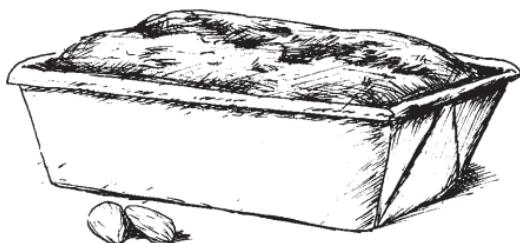


Kommen wir nun zu einem ganz einfachen und schnell vorbereiteten Kuchen aus Belgien, bei dem Natron als Triebmittel verwendet wird.

Belgischer Honigkuchen

- | | |
|----------------------|---|
| 180 g Honig | und |
| 40 g Gerstenmalz | schmelzen lassen. |
| 2 Eier | schaumig rühren. |
| 400 g Weizen | fein mahlen und mit |
| 15 g Natron | mischen. |
| 200 g Mandeln | fein reiben. |
| 150 ml Milch | Alles in eine Schüssel geben,
und |
| 20 g Lebkuchengewürz | hinzufügen und zu einem weichen
Teig kneten.
Eine 26 – 30 Zentimeter lange
Kastenform einfetten und leicht
mit Mehl bestäuben. Den Teig
hineingeben und glatt streichen.
Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C
60 – 70 Minuten backen. |

Tipp: Der Kuchen schmeckt nach einigen Tagen, wenn er richtig durchgezogen ist, am besten.



ISBN (E-Book-pdf): 978-3-89566-627-8

ISBN der Print-Ausgabe: 978-3-89566-246-1

überarbeitete und ergänzte Neuauflage 2008

© 2008: pala-verlag, Am Molkenbrunnen 4, 64287 Darmstadt

www.pala-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten

Umschlaggestaltung: Tatiana Mints

Innenillustrationen: Kirsten Schlag

Lektorat: Wolfgang Hertling / Angelika Eckstein