

Herbert Walker

Vollwertige Weihnachtsbäckerei mit Pfiff



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
Leckerer 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

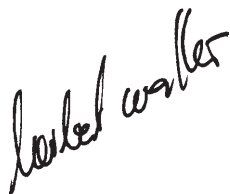
Liebe Freundinnen und Freunde der Vollwertküche,

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 auszuprobieren 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

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Ingrid Isenhardt', written in a cursive, flowing style.

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

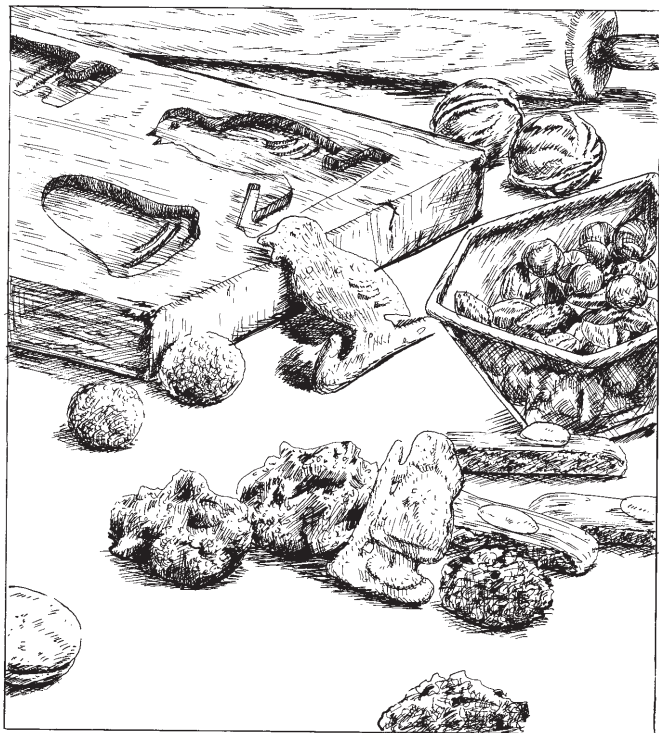
jeweils mit etwas Dattelmasse
umhüllen, jeweils eine Kugel
formen und diese in einer Tasse
mit den restlichen gemahlene
Haselnüssen schwenken, bis sie
allseitig bedeckt ist. Kühl stellen.

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 Nussorten 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

200 g Dinkel

150 g Butter

2 Eigelb,

80 g Honig,

Salz,

Vanille,

Zimt

Safran

pürieren.

fein mahlen,

in Flöckchen schneiden und alles mit

und

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

2 EL Apfelkraut

20 g Butter

mit

und

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 auswellen 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	
einer Zitrone	sowie
etwas Salz	zu der Ei-Honig-Masse geben.
350 g Dinkel	fein mahlen und unterrühren.
	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
2 EL Anissamen	bestreutes Backblech legen.
	Mit einem Küchentuch bedeckt
	an einem kühlen Ort zwölf
	Stunden stehen lassen.

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

Vorhandene Mehltreue nach
dem Herausnehmen mit einem
trockenen Pinsel entfernen.

Tipp: Die Springerle mindestens drei Wochen vor dem
Verzehr backen und dann in einer geschlossenen
Blehdose 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
1 Ei	und
1 Eigelb	einrühren und alles gut verkneten. 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
gut 250 ml Milch

fein mahlen, mit
aufkochen, dabei hin und wieder
umrühren und 10 Minuten auf
ausgeschalteter Platte quellen
lassen.

1 Päckchen
Vanillepuddingpulver
knapp 250 ml Milch
20 g Butter,
1 Eigelb
60 g Honig

in
einrühren. Mit

und
in die Mohnmasse geben und
die Füllung erkalten lassen.
fein mahlen, mit

500 g Weizen
30 g Hefe,
125 ml Milch,
2 Eiern,
40 g Honig,
150 g Butter
1 Prise Salz

und
zu einem Teig verarbeiten und
etwa 10 Minuten kneten.

40 g Mandeln
2 – 3 Bittermandeln
abgeriebenen Schale
einer Zitrone

und
mittelgrob hacken und mit der

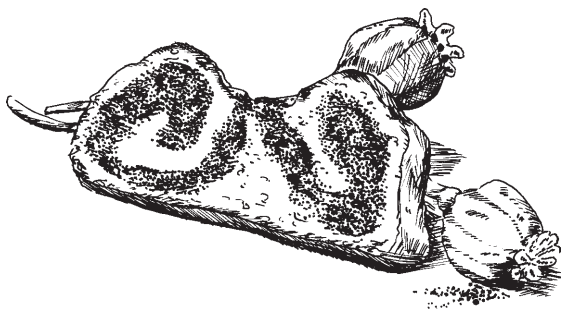
einarbeiten.

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 würzigere Vollkornvariante. 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.

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

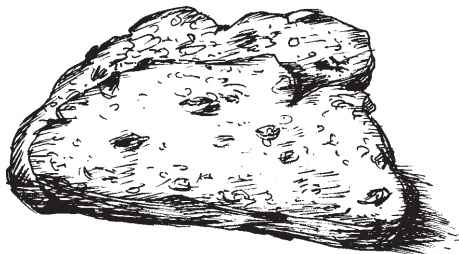
1 Eigelb

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.

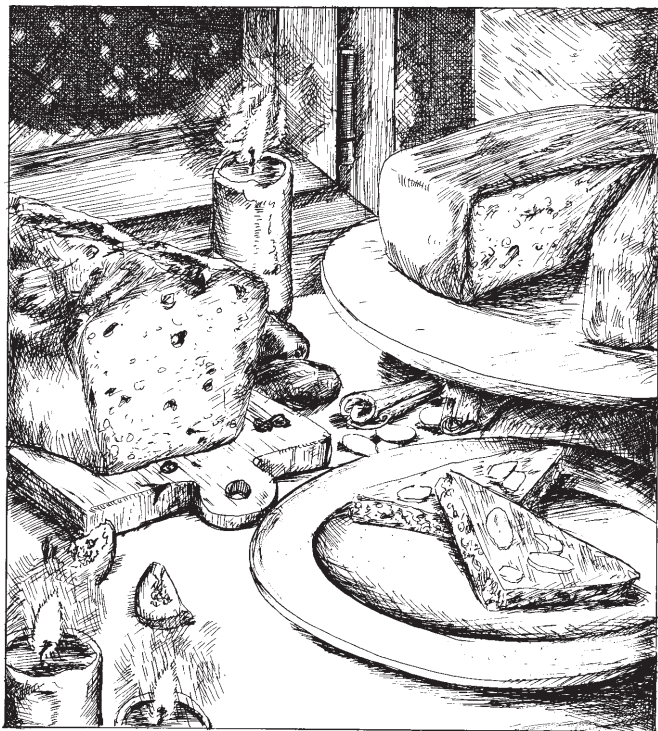
Tipp: Zusätzlich können Sie noch Rosinen und klein geschnittenes Zitronat und Orangeat zugeben.

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.

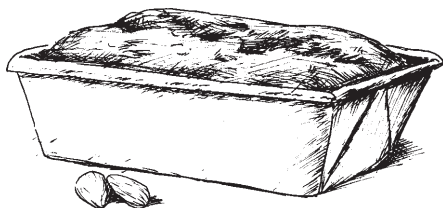


Kommen wir nun zu einem ganz einfachen und schnell vorbereiteten Kuchen aus Belgien, bei dem Natron als Triebmittel verwendet wird.

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.
	Alles in eine Schüssel geben,
150 ml Milch	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