„In der Weihnachtsbäckerei ...“

Habt Ihr Eure Ausstechförmchen schon ausgekramt?
Nicht? Dann wird es jetzt aber höchste Zeit, denn
heute befindet sich hinter dem 8. Türchen unseres
digitalen Adventskalenders drei tolle Backrezepte.
Backen gehört einfach zur Weihnachtszeit dazu!
Ob Plätzchen, weihnachtliche Brote oder Torten -
gebackene Leckereien dürfen da einfach nicht fehlen.
Probiert gerne unsere Backideen aus und schreibt uns,
wie sie Euch geschmeckt haben.
Wir sind gespannt auf Eure Ergebnisse!

#rhedeimadvent

STADT RHEDE

Marmeladenplätzchen

Rezept

Zutaten:

225 Gramm Butter weich · 125 Gramm Zucker · 1 mittelgroßes Ei
375 Gramm Weizenmehl · 200 Gramm Marmelade für die Füllung,
z.B. Aprikose oder Kirsche

Zubereitung:

- Für den gerührten Mürbeteig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren - so lange, bis die Masse hell geworden ist. Das Ei unterrühren. Zuletzt das Mehl dazugeben. Bei Bedarf den Teig noch einmal mit den Händen kurz durchkneten. Zu zwei Kugeln formen. Teig in Folie gewickelt mindestens für eine halbe Stunde kühlstellen.
- Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen und auf etwas Mehl, einer Backmatte oder zwischen zwei Lagen Folie ausrollen, etwa 2 bis 3 Millimeter hoch.
- Je nachdem, ob man Terrassenplätzchen oder Spitzbuben machen will, braucht man drei oder zwei verschieden große Ausstechförmchen. Für die Terrassenplätzchen z.B. jeweils gleich viele drei unterschiedlich große Sterne ausstechen, für die Spitzbuben große Sterne ausstechen und bei der Hälfte von ihnen einen mit einem kleineren Sternchen noch die Mitte ausstechen.
- Die Plätzchen je nach Größe etwa 10-12 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Abkühlen lassen und danach die flache Seite der Plätzchen mit Marmelade, Konfitüre oder Gelee bestreichen. Mit einem Keks, der in der Mitte ein Loch hat, zusammensetzen (für Spitzbuben) oder eine Terrasse mit drei unterschiedlich großen Schichten machen.

#rhedeimadvent

STADT RHEDE

Spekulatius-Tiramisu-Torte

Rezept

Zutaten Biskuitteig

3 Eier · 100g Zucker · 1 Pck. Vanillezucker · 100g Weizenmehl · 1 gestr. TL Backpulver · 10g echter Kakao
1 TL Spekulatiusgewürz · 100ml Espresso · 50ml Amaretto · 100 g Spekulatius · Spekulatiuskekse

Zutaten Creme

400g kalte Schlagsahne · 2 Btl. Gelatine · 500g Mascarpone · 250g Speisequark (20% Fett)
Saft von 1 Orange · 100g Zucker · 1 Pck. gerieben Orangenschale · 1 TL Spekulatiusgewürz

Zubereitung:

Biskuitteig

- Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillezucker mischen, unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver, Kakao und Spekulatiusgewürz mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.
  Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.
  Teig ca. 30min. bei 180°Ober-/Unterhitze backen.
- Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
- Für die Tränke Espresso mit dem Amaretto mischen. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller zerkleinern. Das mitgebackene Backpapier von dem Biskuitboden abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

Creme

- Sahne mit Gelatine in einem Rührbecher steif schlagen. Mascarpone mit Quark, Saft, Zucker, geriebene Orangenschale und Spekulatiusgewürz verrühren. Sahne unterheben.
- Einen Boden auf die Tortenplatte legen und einen Tortenring drumherum stellen. Den Boden mit gut einem Drittel der Tränke tränken. Ein Drittel der Creme darauf verstreichen. Die Spekulatiusbrösel auf die Creme geben und ebenfalls mit einem Drittel tränken. Die Hälfte der übrigen Creme auf den Bröseln verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit dem Rest der Tränke tränken. Die übrige Creme darauf glatt streichen und nach Wunsch mit einem Tortengarnierkamm verzieren. Die Torte mind. 3 Std., am besten aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Verzieren

- Vor dem Servieren den Ring der Torte lösen und entfernen. Die Spekulatius-Tiramisu-Torte mit Kakao bestreuen. Zum Schluss die Spekulatius an den Rand der Torte drücken.

#rhedeimadvent

STADT RHEDE

Weihnachtliches Apfelbrot

Rezept

Zutaten:

750g Äpfel · 250g Kristallzucker · 150ml Rum · 300g Rosinen
½ Pck. Lebkuchengewürz · 500g Mehl · 1 Pck. Backpulver
200g geriebene Mandeln · 3 EL echter Kakao · 1 TL Zimt (gemahlen)
1 TL Nelkenpulver

Zubereitung:

- Die Rosinen werden warm abgewaschen und anschließend mit dem Rum in eine Schüssel gefüllt, so werden die Rosinen schön weich.
- In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält, halbiert und entkernt, danach werden sie in kleine Würfel geschnitten.
- Nun werden die Nüsse mit Kakaopulver, Zimt, Nelkenpulver sowie dem Mehl und dem Lebkuchengewürz vermischt.
- Danach werden die Äpfel untergehoben und die Rosinen werden ebenfalls eingerührt. Der Teig wird in eine gefettete sowie bemehlte Kastenform gefüllt.
- Zum Schluss kommt die Form für 1 Stunde bei 200°C in den Backofen.
- Fertig ist das Ganze, wenn man mit einem Holzspieß in das Brot sticht und kein Teig darauf kleben bleibt.

#rhedeimadvent

STADT RHEDE