

Unsere Weihnachtsrezepte 2021



Unsere Weihnachtsliebblinge in 2021



Kinderschokoladenlikör

Weihnachts-Cappuccino



Hibiskus-Punsch

Zimtsterne



Veganer Weihnachtsbraten



Kinderschokoladenlikör

Zutaten für ca. 750 ml Likör

8 Riegel Kinderschokolade (à 21 g)

250 g Milch

200 g Schlagsahne

50 g Zucker

150 ml Wodka (alternativ Rum)

**1 verschließbare Glasflasche (750ml und 1L),
mit weitem Flaschenhals**

Zubereitung

Milch und Sahne in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen.

Kinderschokolade in Stückchen (oder Schokolade-eurer Wahl) sowie den Zucker hinzufügen. Alle Zutaten werden leicht erhitzt, so dass die Schokolade schmilzt, ohne dass die Schokomilch anfängt zu kochen. Gelegentlich rühren, damit sich nichts am Boden absetzt. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, kann der Herd ausgeschaltet werden.

Den Alkohol unter die Schokomilch unterrühren.

Likör in eine gut ausgespülte Flasche gießen, verwendet dafür am besten einen Trichter. Die Flasche gut verschließen und auskühlen lassen. Die Flasche ab und zu schütteln, damit sich oben am Flaschenrand nichts absetzt.

Der Likör wird im Kühlschrank gelagert und sollte innerhalb weniger Tage ausgetrunken werden. Tipp: Je mehr Alkohol, desto haltbarer ;)



Weihnachts-Cappuccino

Zutaten

350 g brauner Zucker
1,5 EL Lebkuchengewürz
70 g Kakaopulver (kein Kaba)
70 g löslicher Kaffee
300 g Kaffeeweisser

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mixtopf geben und etwa 15 Sek. auf höchster Stufe pulverisieren. In eine große Dose füllen, luftdicht verschließen und trocken lagern.

Pro Portion 3-4 TL in eine Tasse geben und mit heißem Wasser oder Milch aufgießen.



Hibiskus-Punsch

Zutaten

- 1 EL Hibiskus Blüten (Tee)**
- 4 Sternanis**
- 2 Zimtstangen**
- 1 Stück Ingwer (daumenbreit, feine Scheiben)**
- 50 g Rohrzucker**
- Apfelsaft**
- 750 ml Wasser**
- 1 Orange**

Zubereitung

In einem kleinen Topf 750 ml Wasser mit Hibiskus Blüten (Tee), Ingwer, Zimtstangen und Anissterne aufkochen und 2-3 Minuten leise köcheln lassen.

Abseihen und Apfelsaft und Zucker nach Belieben dazugeben. Nochmal im Topf erwärmen und mit Orangenscheiben servieren.

Tipp: 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen bevor die Gewürze herausgeseiht werden, um das Aroma zu verstärken.



Zimtsterne

Zutaten

Für den Teig:

500 g	Mandel(n), gemahlen
300 g	Puderzucker
2 TL	Zimt
2	Eiweiß
2 EL	Likör (Mandellikör)
n. B.	Puderzucker für Arbeitsfläche

Für die Glasur:

1	Eiweiß
125 g	Puderzucker

Zubereitung (Arbeitszeit ca. 45 Minuten, Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten, Gesamtzeit ca. 1h)

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 - 15 Minuten backen.



Veganer Nussbraten

Zutaten für 4 Personen

100 g	Linsen, rote
100 g	Basmatireis
500 ml	Gemüsebrühe
50 g	Walnüsse
75 g	Cashewkerne
70 g	Haferflocken
1 m.-große	Zwiebel(n)
3	Knoblauchzehe(n)
3 TL	Flohsamen
1 TL, gehäuft	Petersilie, gehackt
1 TL, gehäuft	Schnittlauch, gehackt
1 TL, gestr.	Oregano
2 TL	Senf, mittelscharf
1 TL	Ketchup
3 EL	Tomatenmark
½ TL	Kümmelpulver

Zubereitung (Arbeitszeit ca. 45 Minuten, Koch-/Backzeit ca. 1 Stunde 30 Minute, Gesamtzeit ca. 2 Stunden 15 Minuten)

Die Flohsamen in 50 ml Wasser einweichen und quellen lassen. Die Linsen und den Basmatireis in der Gemüsebrühe einmal aufkochen lassen - dann auf kleiner Hitze weiter köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast ganz aufgesogen ist - zur Seite stellen und abkühlen lassen. Walnüsse und Cashewkerne grob hacken - ohne Fett in der Pfanne anrösten, bis sie leicht angebräunt sind - zur Seite stellen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken - in der Pfanne mit wenig Öl glasig anschwitzen - zur Seite stellen und auskühlen lassen.

Den Ofen auf 180 - 200 Grad vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden - oder bei einer Silikonform die Form mit ein paar Tropfen Öl auspinseln.

Alle abgekühlten Zutaten in eine Schüssel geben sowie den eingeweichten Flohsamen samt Flüssigkeit, die Kräuter, Senf, Ketchup, Tomatenmark, Kümmel und die Haferflocken. Alles kräftig mit den Händen vermengen. Danach in die Kastenform streichen und im Ofen für ca. 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten einmal kurz nachsehen, der Nussbraten sollte oben gut braun sein und leicht knusprig. Aus dem Ofen nehmen - etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen. In Scheiben schneiden und mit Rosmarinkartoffeln und Ajvarsoße servieren.

Tipp: Der Braten kann gut am Vortag vorbereitet werden.

Weitere Rezepte aus unserer
Weihnachtsedition 2020 sind [hier](#) zu finden

