

Adventsschinken

Orangenmarmelade und Orangensaft geben diesem Schinken eine feine, fruchtige Note, die Nelken würzen ihn der Jahreszeit entsprechend. Schmeckt auch kalt fantastisch.

Zutaten

1 kg Roll- oder Nussschinkli
170 g Orangenmarmelade
70 ml Orangensaft
50 g Honig
2 EL Sherry
1 Bio-Orange
Gewürznelken

Zubereitung

25 Minuten + 1 Stunde Kochzeit + 30–45 Minuten Bratzeit

- 1** Rollschinkli mit Wasser bedecken, aufkochen und knapp unter dem Siedepunkt 1 Stunde ziehen lassen, herausnehmen und leicht auskühlen lassen.
- 2** Für die Glasur Orangenmarmelade, Orangensaft, Honig und Sherry kochen, bis sie leicht eingedickt ist. Leicht abkühlen lassen.
- 3** Den Schinken in eine Gratinform geben und mit der Glasur bestreichen. Die Orange in Scheiben schneiden, auf den Schinken legen und jeweils mit einer Gewürznelke feststecken.
- 4** Den Schinken im unteren Teil des auf 160°C vorgeheizten Backofens 30–45 Minuten glasieren. Von Zeit zu Zeit mit der Glasur bepinseln. Er soll am Ende goldbraun sein.

Tipp

Ein Süsskartoffelgratin oder ganz klassisch ein Kartoffelsalat passen gut dazu.



Samichlaus-Raclette

**Samichlaus, was kommt bei dir ins Pfännchen?
Natürlich Äpfel, Nüsse und der Samichlaus geht auf Käsereise.
Lassen Sie sich überraschen. Alles ist erlaubt und nichts verboten.**

Zutaten

600–800g Raclettekäse,
in Scheiben
1 Orange
1 Apfel
1 TL Honig
Zimt
Nüsse, karamellisiert
200g gekochte Teigwaren
100g Specktranchen
100g Sauerkraut, gekocht
Essiggemüse
600g Kartoffeln,
frisch gekocht
Paprika, Pfeffer, Curry

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

- 1** Raclettekäse auf eine Platte legen. Die Orangen schälen und filetieren. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Mit Honig beträufeln und mit Zimt bestreuen.
- 2** Sämtliche Zutaten in separate Schüsseln geben. Kartoffeln in einen mit einer Serviette ausgelegten Korb legen und zudecken.
- 3** Racletteofen vorheizen. Käse, alle Zutaten und Gewürze auf den Tisch stellen. Käsescheiben ins Pfännchen legen, nach Lust und Laune belegen und im Racletteofen schmelzen.
- 4** Den geschmolzenen Käse auf den Teller schaben, würzen. Kartoffeln und Essiggemüse nach Wahl dazu geniessen.

Tipp

Mandarinen, Birnenscheiben oder Senffrüchte passen auch zum Samichlaus-Raclette.



Stern-Kuchen

Zum Vernaschen schön.

Die süssen Botschaften können jedem Anlass angepasst werden.
Mit Schmetterlingen im Frühling, Jahreszahlen für einen Geburtstag
oder mit einem Herz als süssem Liebesbeweis.

Zutaten

Teig 1

125g Butter
125g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
150g Mehl
1 TL Backpulver

Teig 2

170g Butter
170g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
1 TL Vanillearoma
150g Mehl
40g Kakaopulver
1½ TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Orangenschalenabrieb
1 EL Grand Marnier

Zubereitung

Etwa 40 Minuten + 50 Minuten Backzeit

- 1** Teig 1: Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterrühren. Die Eier nacheinander einzeln unterrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Mehl und Backpulver vermischen und kurz unter den Teig rühren.
- 2** Teig in eine ausgebutterte Cakeform geben und im auf 160°C vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. In der Form 15 Minuten auskühlen lassen. Aus der Form lösen.
- 3** Kuchen auskühlen lassen. In 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Kuchenscheiben Sterne ausstechen.
- 4** Teig 2: Den zweiten Rührteig zubereiten (wie in den Schritten 1 und 2 beschrieben). Das Lebkuchengewürz, Orangenschale und Grand Marnier dazugeben.
- 5** Eine kleine Menge in eine ausgebutterte Cakeform geben. Die Sterne dicht aneinandergereiht in den Teig stellen. Damit der Stern mittig steht, sollte links und rechts der Teig gleichmässig verteilt werden. Den Rest anschliessend obendrauf vorsichtig glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Tipp

Nach Belieben mit Schokoladenglasur überziehen.
Die Reste des hellen Kuchens lassen sich prima zu Cake Pops verarbeiten.



Lebkuchen-Muffins

Leise rieselt das Mehl. Freuet euch, diese fluffigen Muffins vereinen den Geschmack von Lebkuchen und Schokolade. Denn was wäre der Advent ohne Lebkuchenduft?

Zutaten

Teig

150g Butter
110g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150g Mehl
75g Mandeln, gemahlen
25g Kakaopulver
1 TL Lebkuchengewürz
1 TL Backpulver
80g Rahm
40g Apfelspalten, getrocknet

Zum Verzieren

150g dunkle Couverture

Zubereitung

Etwa 15 Minuten + 25 Minuten backen

- 1** Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Die Eier nach und nach begeben.
- 2** Mehl, Mandeln, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen und immer im Wechsel mit dem Rahmiterrühren. Zum Schluss die feingehackten Apfelsstückcheniterrühren.
- 3** Ein Muffinblech mit Muffinförmchen auslegen. Den Teig gleichmässig in die Förmchen verteilen. Im auf 160°C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.
- 4** Herausnehmen und auskühlen lassen. Die Couverture über dem heissen Wasserbad schmelzen, die Muffins damit überziehen und nach Belieben dekorieren.

Tipp

Aus Muffin wird Cupcake: 50g Schokolade schmelzen, auf Raumtemperatur abkühlen lassen. 1 dl Rahm mit 1 TL Vanillezucker steif schlagen. 80g Frischkäse mit 1 Prise Zimt, 1 EL Orangensaft und 1 EL Kakaopulver verrühren. Rahm und Schokolade unterheben. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Muffins (ohne Schokoladeglasur) spritzen.



Mandarinen-Sirup

Die Kombination aus frisch gepresstem Mandarinen-saft und weihnachtlichen Gewürzen hat beinahe etwas Magisches.

Trinkt sich fein als Punsch oder in einem Glas Sekt.

Und verfeinert weihnachtliche Desserts, Joghurt sowie Fruchtsalat.

Zutaten

10 Mandarinen
1 Limette, nur Saft
200g Zucker
1 Zimtstange
½ Vanilleschote
2 Nelken
1 Sternanis
1 Kardamomkapsel

Zubereitung

Etwa 20 Minuten

- 1** Mandarinen auspressen, bis die Gesamtmenge von 4 dl erreicht ist.
- 2** Mandarinen-saft mit den restlichen Zutaten aufkochen und zur Hälfte einkochen.
- 3** Sirup durch ein Sieb giessen und heiss in Flaschen abfüllen.

Tipp

Mandarin Royal: Mandarinen-schnitze und Prosecco in Gläser füllen. Zum Schluss Mandarinen-sirup nach Belieben dazugliessen.



Orangen-Marmelade

Ob auf Toast oder zum Schinken – diese feine selbstgemachte Marmelade schmeckt fruchtig und süß. Vanille, Rum oder Ingwer können den Geschmack verfeinern.

Zutaten für ca. 4 dl

6–7 Orangen
80g Kumquats
1 Karambole
1 Zimtstange
2 Sternanis
2 Gewürznelken
1 Kardamomkapsel
1 kg Gelierzucker

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 1 Stunde ziehen lassen

1 Drei bis vier Orangen so schälen, dass die weisse Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, Saft auffangen. Die Orangenfilets sollten 300g ergeben. Übrige Orangen auspressen. Filets und Saft müssen eine Menge von 7,5 dl ergeben.

2 Kumquats in feine Scheiben schneiden. Karambole vierteln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kerne aus den Früchten entfernen.

3 Vorbereitete Zutaten mit den Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen. Gewürze entfernen, unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

4 Noch heiss in vorbereitete Gläser füllen und gut verschliessen.

Tipp

Sie erhalten aus Zitronen oder Orangen mehr Saft, wenn Sie diese noch im Ganzen mit der flachen Hand auf dem Tisch hin- und herrollen.

