



In der Weihnachts- bäckerei

Raffinierte Backideen



Sweet♥Family



Weihnachtszeit

ist Backzeit



SweetFamily Weihnachtsrezepte

Liebe Plätzchen-Schwärmer und
Weihnachtsgebäck-Genießer,

wenn die Tage langsam wieder kürzer werden und es draußen kalt geworden ist, wenn Ruhe und Besinnlichkeit langsam aber sicher wieder Einzug in unseren Alltag halten und wenn man sich an langen Winterabenden in dicken Socken und im Kerzenschein einen gemütlichen Platz im Wohnzimmer sucht, dann darf Selbstgebackenes im Haus nicht fehlen.

Die Weihnachtsbäckerei ist wieder geöffnet und große sowie kleine Weihnachtsbäcker erobern die Küchen. Es darf wieder nach Herzenslust geknetet, gebacken und verziert werden, während die Vorfreude auf das bevorstehende Weihnachtsfest steigt.

Das SweetFamily-Team hat sich für Sie das Jahr über Gedanken gemacht, um Ihnen eine bunte Auswahl an leckeren Backrezepten mit in die Vorweihnachtszeit zu geben. Vom Orangen-Sternplätzchen bis hin zur festlichen Pflaumentorte mit Rosmarinsahne ist garantiert für jeden etwas dabei.

Lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren und vom Duft und dem Geschmack verführen. Wir wünschen Ihnen eine glückliche und genussvolle Vorweihnachtszeit!

Ihr SweetFamily-Team

Viele weitere, leckere Rezeptideen, die nicht nur zu Weihnachten gut ankommen, finden Sie unter: www.sweet-family.de





Unsere Produkte



„Unser Feinster“ ist dank seiner schnell löslichen Kristalle der Spezialist für feine Gebäcke und lockere Teige.



Dunklem Gebäck und Süßspeisen schenkt der braune Zucker eine feine Karamellnote.



Bio-Zucker wird zu 100% aus heimischen Öko-Zuckerrüben gewonnen. So kann man auch beim Backen ganz auf regionale Bio-Qualität setzen.



Verleiht Plätzchen und Kuchen einen knusprigen Biss und eine liebevolle Dekoration.



Der pudrige, gut lösliche Zuckerschaum ist der Klassiker zum Backen und Verzieren.



Einfach, schnell und punktgenau dekorieren mit der praktischen Puderzucker Streudose.



Unsere Backrezepte

Rezeptideen für Weihnachten

Inhalt

Baumkuchentorte mit Orangencreme	6
Vanille-Nusskuchen mit Karamellsauce	9
Whoopie-Pies mit zweierlei Füllungen	10
Rentierkekse	13
Zimtsterne	14
Festliche Pflaumentorte mit Rosmarinsahne	17
Mandelaugen	18
Kakao-Mandelsterne	21
Himbeer-Marzipan-Stollen	22
Orangen-Sternplätzchen	25
Kekstannenbäume	26
Vegane Süßkartoffel-Kekse	29
Orangen-Cupcakes	30
Mandelrauten	33
Orangen-Mandelkuchen	34



Baumkuchentorte mit Orangencreme



Zutaten

Für den Teig

- * 250 g weiche Butter
- * 220 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 1 Pck. Vanillezucker
- * 5 Eier
- * 12 cl Orangenlikör (z.B. Grand Manier, ersatzweise Orangensaft)
- * 50 g gemahlene Mandeln
- * 50 g Speisestärke
- * 150 g Mehl

Für die Orangencreme

- * 5 Blatt Gelatine
- * 1 Bio-Orange
- * 1 Bio-Limette
- * 250 g Sahnequark
- * 150 g Joghurt
- * 100 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 300 g Schlagsahne

Zur Verzierung

- * 1 Orange/Zimtsterne



Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unterrühren. 4 cl Orangenlikör zufügen und weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln, Speisestärke und Mehl mischen und unter die Masse rühren. Eiweiß steif schlagen. Eiweißmasse vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. 3–4 EL Teig in eine mit Backpapier belegte Springform (24 cm) streichen. Unter dem vorgeheizten Grill ca. 2–3 Min. goldbraun backen. Wieder 3–4 EL Teig vorsichtig auf dem Boden verteilen und weitere 2–3 Min. goldbraun backen. So weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Nach dem Backen den Boden auf ein Kuchengitter ziehen, sofort mit restlichem Orangenlikör beträufeln.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orange und Limette waschen und trocknen. Schale dünn abreiben. Saft auspressen. Quark, Joghurt, Zucker, Schale und Saft der Orange und Limette in eine Schüssel geben und verrühren. Gelatine ausdrücken und nach Packungsanleitung auflösen. 6 EL von der Orangencreme mit der Gelatine verrühren. Diese unter Rühren zur restlichen Masse geben. Masse 10 Min. in den Kühlschrank stellen, bis sie beginnt fest zu werden. Inzwischen Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Orangencreme heben. Orangencreme auf den Baumkuchenboden geben und 2 Std. kalt stellen. Orange in hauchdünne Scheiben schneiden. Torte mit Sternen und Orangenscheiben verzieren.



Baum-Traum

Oh du fröhliche





Alle Jahre wieder

Was nuss, das nuss



Vanille-Nusskuchen mit Karamellsauce



Zutaten

Für den Teig

- * 150 g Butter
- * 4 Eier
- * 150 g SweetFamily Puderzucker
- * 1 Prise Salz
- * 120 ml Milch
- * 175 g Mehl
- * 125 g gemahlene Haselnüsse
- * 3 TL Backpulver

Für die Vanillecreme

- * 5 Blatt Gelatine
- * 500 ml Milch
- * 2 Pck. Bourbon-Vanillepuddingpulver
- * 80 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 250 g Sahnequark
- * 250 ml Sahne

Für die Karamellsauce

- * 100 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 50 g Butter
- * 100 ml Sahne

Für die Verzierung

- * 40 g gehobelte Haselnüsse
- * 60 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily



Zubereitung

Eine Kastenform (30 cm) mit Butter bepinseln und mit Mehl bestäuben. Eier, Puderzucker und Salz mindestens 5 Min. schaumig schlagen. Butter und Milch unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Masse in die Kastenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (160 °C Umluft) ca. 55 Min. backen. Danach auf einem Gitter 5 Min. ruhen lassen und dann vorsichtig stürzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Milch 10 EL abnehmen und das Puddingpulver darin anrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zur Milch geben und ca. 1 Min. köcheln lassen. Topf beiseite stellen. Gelatine ausdrücken und 3 EL der Vanillecreme in die Gelatine rühren. Dann die Gelatine zur restlichen Vanillecreme geben. Die Creme in eine Schüssel füllen und sofort auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie geben und erkalten lassen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Inzwischen für die Karamellsauce Zucker in einem Topf langsam bei mittlerer Hitze ohne Rühren schmelzen und karamellisieren lassen. Topf beiseite stellen und unter Rühren Butter und Sahne zufügen. Aufkochen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Den Quark unter die Vanillecreme rühren, die geschlagene Sahne unterheben. Kuchen mit der Quarkcreme füllen und rundherum bestreichen. 2 Std. kalt stellen. Für den Krokant die Nüsse ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Auf einem Stück Backpapier verteilen. Zucker in der Pfanne langsam ohne Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. 1 Min. abkühlen und dann streifenartig auf die Haselnüsse verteilen. Den Kuchen mit dem Haselnusskrokant verzieren. Mit Karamellsauce servieren.



Whoopie-Pies mit zweierlei Füllungen



Zutaten (für ca. 24 Stück)

Für den Teig

- * 260 g Dinkelmehl Type 630 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- * 1 TL Weinstein-Backpulver
- * 160 g SweetFamily Bio-Zucker
- * 160 g weiche Butter
- * 60 g Zuckerrübensirup
- * 1 Ei
- * 6 EL Buttermilch

- * 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop, Cox Orange)
- * 2 TL Kakao (ungesüßt)

Für die Creme

- * 10 g Walnusskerne
- * 20 g getrocknete Apfelringe
- * 100 g weiche Butter
- * 140 g SweetFamily Bio-Zucker
- * 150 g Frischkäse
- * 2 TL Kirschgelee



Zubereitung

Mehl, Backpulver, Bio-Zucker, Butter, Sirup, Ei und Buttermilch zu einem glatten Teig verrühren. Apfel schälen, fein raspeln oder reiben und unter den Teig mischen. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kakao rühren. Beide Teigmischungen ca. 1 Stunde kalt stellen. Für die Füllungen Walnüsse fein hacken und in einer kleinen beschichteten Pfanne goldbraun rösten. Apfelringe in kleine Würfel schneiden. Butter mit Bio-Zucker schaumig schlagen, Frischkäse unterrühren und die Mischung halbieren. Unter eine Hälfte der Füllung Walnüsse und Apfelringe mischen, die übrige Füllung mit Gelee verrühren und beide Füllungen bis zur Verwendung kalt stellen.

Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Je ca. 1 TL Teig mit bemehlten Händen (oder mit Einmal-Handschuhen) zu Kugeln formen, mit ausreichend Abstand auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und im Backofen ca. 14-16 Minuten goldbraun backen. Plätzchen auf Kuchengittern auskühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen nach Wahl mit den Füllungen bestreichen. Die übrigen Plätzchen auflegen, vorsichtig etwas andrücken und servieren.



Unser Tipp

Bei Gebäck mit Glasur oder Füllung beim Aufbewahren immer ein Backpapier zwischen die Lagen legen. Gekühlt sind die Whoopies ca. eine Woche haltbar.



Whoop Whoop

Für Weihnachtsgroupies



Ho ho ho

Rudolph the
rednosed reindeer



Rentierkekse



Zutaten (für ca. 16 Stück)

Für den Teig

- * 300 g Mehl
- * 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- * 80 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 1 Prise Salz
- * 200 g Butter, zimmerwarm
- * 1 Ei
- * 1 EL Bio-Orangenschale
- * 1/2 TL Zimt

Für die Füllung und Verzierung

- * 250 ml rotes Johannisbeergelee
- * 1 Eiweiß
- * rote Lebensmittelfarbe
- * 250 g SweetFamily Puderzucker
- * Zucker-Schneeflocken
- * 16 Silberperlen
- * 200 g Marzipanrohmasse



Zubereitung

Die Teigzutaten in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 3 Std. kühl stellen. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der Arbeitsfläche geschmeidig kneten, anschließend mit reichlich Mehl bestreuen und ca. 3 mm dick ausrollen. Rentiere dicht nebeneinander ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Rentiere bei 180°C (Umluft: 160°C) ca. 12 Min. hellbraun backen.

Das Johannisbeergelee in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Abgekühlt in eine Papierspritztüte füllen (oder einen Gefrierbeutel mit angeschnittener Ecke). Die Hälfte der Kekse mit dem Gelee dünn bespritzen. Jeweils einen zweiten Rentierkeks darauf drücken. Eiweiß mit der Lebensmittelfarbe in einer Rührschüssel steif schlagen. Esslöffelweise den Puderzucker unterrühren, bis die Glasur eine spritzfähige Konsistenz hat. Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und die Rentierkekse damit verzieren. Mit Schneesternchen und Silberperlen verzieren. Marzipan in 16 Stücke schneiden und rund formen. Mit roter Speisefarbe bestreichen. Jeweils einen Keks vorsichtig auf die Kugel drücken.



Unser Tipp

Stellen Sie die kleinen Rentiere als Dekoration auf den Tisch. Nach 1–2 Wochen können die Kekse gegessen werden. Wenn Sie die Kekse vor dem Backen mit einem Loch versehen, können sie auch als Christbaumschmuck verwendet werden.



Zimtsterne



Zutaten (für ca. 40 Stück)

Für den Teig

- * 2 Eiweiße
- * 1 EL Zitronensaft
- * 1 Prise Salz
- * 150 g SweetFamily Puderzucker
- * 250 g gemahlene Mandeln
- * 1/2 EL Zimt
- * zum Bearbeiten
SweetFamily Puderzucker

Zimt wird aus der Rinde
des Zimtbaumes gewonnen
und wirkt angenehm belebend
und ausgleichend.



Zubereitung

Backofen auf 150 °C vorheizen. Puderzucker sieben. Eiweiß, Zitronensaft und Salz steif schlagen. Puderzucker nach und nach unter Rühren einrieseln lassen, bis die Masse cremig ist. Etwa 4 Esslöffel Eischnee in einer kleinen Schüssel beiseite stellen. Zimt und 225 g Mandeln zum übrigen Eischnee geben und zu einem weichen Teig verkneten. Arbeitsfläche und Teig dick mit Puderzucker bestreuen und Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einer Palette oder einem breiten Messer unter den Teig fahren und von der Arbeitsfläche lösen.

2 Backbleche mit Backpapier belegen und dünn mit Puderzucker bestreuen. Mit einem Sternausstecher (ca. 3 ½ cm) Sterne ausstechen und auf die Bleche setzen, Ausstecher zwischendurch in etwas Puderzucker tauchen. Teigreste mit übrigen Mandeln verkneten, erneut ausrollen und Sterne ausstechen. Sterne mit dem beiseite gestellten Eischnee bepinseln und im heißen Ofen ca. 12-15 Minuten backen, bis sie oben trocken, innen aber noch weich sind. Mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

Sternhagel toll

Der Weihnachtsklassiker





Zwetschgenzauber

Aber bitte mit Sahne



Festliche Pflaumentorte mit Rosmarinsahne



Zutaten

Für den Teig

- * 150 g Zartbitterkuvertüre
- * 5 Eier
- * 1 Prise Salz
- * 70 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 70 g weiche Butter
- * 50 ml Milch
- * 150 g gemahlene Mandeln
- * 2 TL Backpulver

Für die Rosmarinsahne

- * 5 Zweige Rosmarin
- * 500 ml Sahne
- * 150 g gehackte, weiße Kuvertüre

Für den Belag

- * 600 g rote Pflaumen
- * 50 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 250 ml Portwein
- * 1 Pck. Tortenguss rot

Zum Verzieren

- * 2 Rosmarin-Zweige
- * etwas Zitronensaft
- * etwas Zucker



Zubereitung

Kuvertüre hacken und in einem Wasserbad schmelzen. Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen. Zucker und Butter schaumig schlagen, Eigelb und Milch hinzugeben und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mandeln und Backpulver mischen und mit der geschmolzenen Schokolade unterrühren. Eiweiß vorsichtig unterheben. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Umluft 130 °C) auf der mittleren Schiene ca. 45 Min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Rosmarin waschen und trocknen. 150 ml Sahne mit Rosmarin 3 Min. köcheln lassen, ca. 10 Min. ziehen lassen und dann durch ein Sieb gießen. Weiße Kuvertüre hacken und in der Rosmarinsahne schmelzen. Abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen und kühl stellen. Pflaumen waschen, halbieren, den Stein herauslösen und in Spalten schneiden. Zucker und Portwein aufkochen. Pflaumen darin 3 Min. pochieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen. Früchte und Sud abkühlen lassen. 3–4 Pflaumenspalten beiseite legen, die restlichen Pflaumen auf dem Tortenboden verteilen. Portweinsud mit Tortenguss nach Packungsanweisung binden. Guss über die Früchte geben. Abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne unter die Kuvertüre-Rosmarinsahne heben, anschließend auf die Pflaumen geben und verteilen. Mindestens 2 Std. kalt stellen. Rosmarinzweige in Zitronensaft tauchen und dann in Zucker wälzen, trocknen lassen. Die Torte mit den Rosmarinzweigen und Pflaumen verzieren.



Mandelaugen



Zutaten (für ca. 45 Stück)

Für den Teig

- * 200 g Mehl
- * 100 g gemahlene Mandeln
- * 200 g weiche Butter
- * 100 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 1 Ei
- * 3 Tropfen Bittermandelöl
- * 1 Msp. Nelkenpulver
- * 1 Prise Salz



Zubereitung

Für den Teig Mehl, gemahlene Mandeln, Butter und Zucker in einer Schüssel verrühren. Ei, Bittermandelöl, Nelkenpulver und Salz hinzufügen und ebenfalls verrühren. Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (2–3 cm Ø) füllen. Die gehackten Mandeln auf einen Teller streuen und den Teig in ca. 3 cm großen Tupfen auf die Mandeln spritzen. Die Plätzchen mit der Mandelseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Anschließend mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte der Plätzchen eine Vertiefung drücken. Das Gelee in die Vertiefung füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 160 °C) für ca. 12 Minuten backen.



Unser Tipp

Wenn Sie das Gelee selber herstellen möchten, finden Sie hierfür viele leckere Rezepte unter www.sweet-family.de.



Um das besonders intensive Aroma von Mandeln und Nüssen zu bewahren, diese am besten vor der Verwendung kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für die Füllung und Verzierung

- * gehackte Mandeln
- * Johannisbeergelee (wahlweise auch mit Himbeer- oder Waldbeergelee)



Augenschmaus

Morgen Kinder wird's
was geben





Sternschnuppern

Weihnachtsduft liegt in der Luft



Kakao-Mandelsterne

Zutaten (für ca. 12 Stück)

Für den Teig

- * 120 g weiche Butter
- * 40 g Weizenmehl
- * 80 g SweetFamily Puderzucker
- * 100 g gemahlene Mandeln
- * 3 Eiweiße
- * 50 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 20 g Kakao



Wenn Sie geschälte, gemahlene Mandeln verwenden, wird das Gebäck besonders saftig und zart.

Zubereitung

Zwei Silikon-Muffinformen mit je sechs Sternmulden mit 20 g weicher Butter ausstreichen, mit Mehl austreuen, überschüssiges Mehl herausklopfen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Für den Teig 100 g Butter in einem Topf zerlassen, bei mittlerer Hitze leicht anbräunen, dann durch ein feines Sieb gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

70 g Puderzucker, 15 g Kakao und übriges Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Mandeln untermischen. Eiweiß steif schlagen. Zucker kurz unterschlagen. Mandelmischung und warme Butter unterziehen. Teig mit einem Spritzbeutel ohne Tülle auf die vorbereiteten Sternformen verteilen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Übrigen Puderzucker und restlichen Kakao mischen, Sterne vor dem Servieren damit bestäuben.



Unser Tipp

Wenn Sie keine Sternmuffinform besitzen, können Sie eine normale Muffinform verwenden und nach dem Backen mit einer Schablone die Sterne aufpudern.



Himbeer-Marzipan-Stollen



Zutaten (für 1 Stollen)

Für den Teig

- * 150 ml warme Milch
- * 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- * 510 g Weizenmehl Type 405
- * 140 g SweetFamily Brauner Zucker
- * 200 g weiche Butter
- * Schalenabrieb von 1 Bio-Zitrone
- * ½ TL Salz
- * 1 TL Kardamom
- * 1 Prise Muskatblüte
- * 2 EL Rum (ersatzweise Zitronensaft)
- * 200 g Marzipanrohmasse
- * 80 g Himbeerkonfitüre
- * 100 g SweetFamily Puderzucker



Himbeeren enthalten viel Eisen, Kalzium, Magnesium, Kalium, Folsäure und weitere Nährstoffe, die dem Körper rundum guttun.



Zubereitung

Milch mit Hefe, 20 g Brauner Zucker und 60 g Mehl in einer großen Rührschüssel glattrühren. An einem warmen Ort abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Hefe-Vorteig, 450 g Mehl, 120 g Brauner Zucker, 150 g weiche Butter, Zitronenschale, Salz, Kardamom, Muskatblüte und Rum zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde an einen warmen Ort gehen lassen. Himbeerkonfitüre mit Marzipanrohmasse in einem Mixbecher pürieren. Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auf 30 x 40 cm ausrollen und die Himbeer-Marzipanmasse darauf verstreichen. Teig von der kurzen Seite aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Eine Stollenhaube auflegen. 1 Stunde aufgehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Stollen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und Stollenhaube abnehmen. 50 g Butter auf dem heißen Stollen verstreichen, bis sie ganz aufgesogen ist. 90 g Puderzucker in ein Sieb geben und den heißen Stollen damit dick bestreuen. Abkühlen lassen. Stollen in Alufolie wickeln und einige Tage ziehen lassen. Vor dem Servieren erneut mit Puderzucker bestreuen.





Stille Nacht

Leise krümelt der Kekse



Orangen-Sternplätzchen



Zutaten (für ca. 40 Stück)

Für den Teig

- * 350 g Mehl
- * 70 g Marzipanrohmasse
- * 70 g SweetFamily Puderzucker
- * 1 EL Orangenmarmelade
- * 1 EL Orangenblütenwasser
- * Schale einer Bio-Orange
- * 2 Eigelbe
- * 150 g Butter

Marzipan nach Anbruch schnell verarbeiten. Reste luftdicht verpacken und bei Zimmertemperatur lagern, damit die Masse nicht austrocknet.

Für die Füllung

- * 1 EL Orangenmarmelade
- * 1 EL Orangenblütenwasser
- * 1 EL „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 2 EL rotes Johannisbeergelee
- * 3 EL SweetFamily Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 6 Std. kühl stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig geschmeidig kneten. Arbeitsfläche und Teig mit Mehl bestreuen und ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem Sternförmchen (7 cm Ø) ausstechen. Die Teigsterne auf das Backblech legen. Die Hälfte der Sterne mit einem kleineren Sternförmchen (6 cm Ø) ausstechen. Die Teig-Innenflächen heraus nehmen, so dass ein Sterngitter entsteht. Mit dem übrigen Teig verkneten, ausrollen und nochmals ausstechen. Sterne im vorgeheizten Backofen (180 °C Ober-/Unterhitze, Umluft 160 °C) ca. 8 Min. hellbraun backen. Kekse auskühlen lassen.

Für die Füllung die Orangenmarmelade, Orangenblütenwasser und Zucker in einem Topf aufkochen lassen und anschließend durch ein Sieb streichen. Johannisbeergelee in einen Topf geben und kurz aufkochen. Beides abkühlen lassen, in zwei Spritztütchen füllen und auf die Kekse geben. Die Sterngitter mit Puderzucker bestreuen und auf die Marmeladensterne setzen.



Unser Tipp

Für die Terrassenkekse die Hälfte des Teiges mit drei unterschiedlich großen Blütenausstechern ausstechen. Wie in der Zubereitung beschrieben den Teig backen, anschließend mit erhitzter Aprikosenmarmelade die Plätzchen zusammensetzen.



Kekstannenbäume



Legen Sie die Nüsse vor dem Knacken für ein paar Minuten ins Gefrierfach. Die Kälte verändert die Struktur der Schale, sodass sie sich leichter knacken lassen.



Zutaten

Für den Teig

- * 150 g gemahlene Haselnüsse
- * 350 g Mehl
- * 1 Ei
- * 220 g Butter
- * 100 g SweetFamily Rohrzucker
- * 150 g Honig
- * 1 Prise Salz
- * 1 TL Bio-Orangenschale

- * 1 TL Lebkuchengewürz
- * 1 EL Kakaopulver
- * 20 g Mehl für die Arbeitsfläche

Zum Verzieren

- * 100 g Nussnougat
- * 100 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily



Zubereitung

Die Teigzutaten mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und 2 Std. kühl stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Den gekühlten Teig mit den Händen geschmeidig kneten. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig 4 mm dick ausrollen. Mit Sternförmchen (ca. 3, 5, 7, 9 u. 12 cm Ø) ausstechen und auf das Backblech legen. Bei Ober-/Unterhitze ein Blech nach dem anderen in den mittleren Einschub schieben und ca. 12 Min. backen (bei Umluft beide Bleche in den oberen und unteren Einschub schieben). Bleche herausnehmen und abkühlen lassen. Das Nussnougat nach Packungsanweisung erwärmen. Die Sterne mit einem Klecks Nougat bestreichen. Auf einem Teller zu Tannenbäumen aufschichten und mit Zucker bestreuen.



Unser Tipp

Mit SweetFamily Weißer Teezucker lassen sich die süßen Kekstannenbäume ganz einfach zum Funkeln bringen: Den Teezucker in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und die Tannenbaumspitzen damit belegen.



Oh Tannenbaum

Du schmeckst nicht nur zur Weihnachtszeit





Vegane Süßkartoffel-Kekse

Zutaten (für ca. 20 Stück)

Für den Teig

- * 1 mittelgroße Süßkartoffel (ca. 250 g)
- * 120 g gemahlene Walnuskerne
- * 150 g Dinkelmehl Type 630 zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- * 1 TL Weinstein-Backpulver
- * 100 g SweetFamily Bio-Zucker
- * 1/4 TL gemahlener Kardamom
- * 1/2 TL gemahlener Zimt
- * 50-100 g Zartbitter-Kuvertüre für die Verzierung

Zubereitung

Süßkartoffel schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Wasser ca. 12-15 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen, mit einer Gabel fein zerdrücken und anschließend abkühlen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. 200 g Süßkartoffelmus abwiegen und mit Nüssen, Mehl, Backpulver, Zucker, Kardamom und Zimt zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit bemehlten Händen (oder mit Einmal-Handschuhen) zu 20 Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, etwas flach drücken (ca. 5-6 cm Ø) und im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen. Kekse herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuvertüre grob hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse damit verzieren und trocknen lassen



Unser Tipp



Statt mit Süßkartoffel kann der Teig auch mit weich gegartem Möhren oder Kürbisfleisch zubereitet werden. Statt Dinkelmehl funktioniert der Teig auch prima mit Weizenmehl Type 405 oder 550. Bei Mehl mit höherem Mahlgrad bei Bedarf wenig Wasser zufügen, wenn der Teig zu trocken ist.

Auf die Plätzchen

fertig, los!



Orangen-Cupcakes



Zutaten (für 12 Stück)

Für den Teig

- * 1 kleine Bio-Orange (200 g)
- * 200 ml Rapsöl
- * 3 Eier
- * 150 g Weizenmehl
- * 2 TL Backpulver
- * 1 Pckg. Pudding-Pulver Vanillegeschmack
- * 110 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- * 15 g Kakao
- * ½ TL Zimt



Zubereitung

Die Orange waschen und als Ganzes in einem Topf mit 250 ml Wasser bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten weich köcheln lassen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Orange abkühlen lassen, in Stücke schneiden und ggf. Kerne entfernen. 150 g Orangenstücke abwiegen und mit Öl und Eiern fein pürieren. Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Puderzucker, Kakao und Zimt vermischen und ca. 1 Minute mit dem Orangenmix verquirlen. Muffinform mit 12 Papierformen auslegen, Teig darauf verteilen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen. Muffins herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Creme Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen. Mit Mascarpone, 40 g Puderzucker und 1 TL Kakao glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm) füllen. Muffins mit der Creme verzieren. Vor dem Servieren übrigen Puderzucker und restlichen Kakao mischen, Muffins damit bestäuben und mit Zuckerperlen bestreuen. Orangenscheibe klein schneiden und Muffins damit garnieren.

Wer keinen Spritzbeutel zur Hand hat, nimmt sich einfach einen sauberen Gefrierbeutel und schneidet vorne eine Ecke ab. Creme in den Beutel füllen und durch die kleine abgeschnittene Öffnung drücken.



Für die Creme

- * 1 EL Orangenmarmelade
- * 250 g Mascarpone
- * 50 g SweetFamily Puderzucker
- * 2 TL Kakao
- * 1 EL Zuckerperlen
- * 1 Scheibe Orange zum verzieren



Unser Tipp

Toppings müssen immer frisch sein. Warum? Weil sie mit Sahne, Butter, Eiern, Mascarpone oder anderen frischen Zutaten zubereitet werden.



Schoko küsst Orange

Ein bezauberndes Winter-CupDate





GeNusslich

Süßer die Mandeln
nie klingen



Mandelrauten



Zutaten (für ca. 25 Stück)

Für den Teig

- * 200 g ganze geschälte Mandeln
- * 200 g ganze Haselnusskerne
- * 100 g Orangeat
- * 100 g Zitronat
- * 200 g getrocknete Feigen
- * 60 g Mehl
- * 180 g SweetFamily Brauner Zucker
- * 150 g Honig
- * 1 TL gemahlener Zimt
- * 1/2 TL gemahlene Nelken

Orangeat und Zitronat
verleihen dem Gebäck ein
aromatisch-süßes Aroma mit
einer leicht herben Note.

- * 1/2 TL gemahlener Muskat
- * 1/2 TL Ingwerpulver
- * 50 g Butter
- * 2 EL SweetFamily Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig die Mandeln auf die eine Hälfte eines Backbleches, die Haselnüsse auf die andere Hälfte streuen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 Min. rösten. Ein Backblech mit Backpapier belegen und dünn mit Butter bestreichen. Einen gefetteten und mit Mehl bestäubten Backrahmen (26 x 26 cm) darauf stellen.

Um die gerösteten Haselnüsse zu schälen, diese in ein Küchentuch einschlagen und gegeneinander reiben. Anschließend die geschälten Nüsse mit einem großen Messer grob zerdrücken. Mandeln und Feigen grob hacken und in eine Schüssel füllen. Orangeat und Zitronat fein hacken und mit dem Mehl zu den Kernen geben. Alles vermischen. Braunen Zucker und Honig in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Vom Herd nehmen, die Gewürze einrühren und die Butter darin auflösen. Den heißen Gewürzhonig zur Nussmischung geben und mit einem Holzlöffel glatt rühren. Den Teig in den Backrahmen gießen und darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 25–30 Min. backen.

Das Mandelgebäck aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Den Backrahmen entfernen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen. Mit einem leicht geölten, großen Messer in Rauten schneiden.



Orangen-Mandelkuchen



Zutaten (für 16 Stück)

Für den Teig

- * 3 Bio-Orangen
- * 250 g weiche Butter zzgl. etwas mehr für die Form
- * 200 g SweetFamily Bio-Zucker
- * 1 Pck. Vanillezucker
- * 4 Eier
- * 160 g Dinkelmehl Type 630

- * 100 g gemahlene Mandeln
- * 2 TL Weinstein-Backpulver

Zum Tränken und für das Topping

- * 4 cl Orangenlikör
- * 250 g Sahnequark
- * 1–2 TL SweetFamily Bio-Zucker



Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Für den Teig Orangen heiß abwaschen, trocken tupfen, Schale abreiben, die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Orangenabrieb (1/2 TL für das Topping beiseitestellen), 150 ml Orangensaft, Mehl, Mandeln und Backpulver dazugeben und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder Napfkuchenform (Ø ca. 22 cm) füllen und im Backofen ca. 55-65 Minuten goldbraun backen. Den Kuchen kurz in der Form auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen. Zum Tränken übrigen Orangensaft mit Orangenlikör verrühren. Den Kuchen mit einem Holzspieß mehrfach einstechen, mit der Orangensaftmischung beträufeln und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Für das Topping Quark mit Zucker und übrigem Orangenabrieb verrühren. Quarkcreme als „Schneegestöber“ auf dem Kuchen verteilen, den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.



Unser Tipp

Wenn Kinder mitessen, den Orangenlikör durch Orangensaft ersetzen. Der Kuchen kann prima mehrere Tage im Voraus gebacken werden. Dann ist dieser gut durchgezogen und besonders saftig. Wer es gerne noch winterlicher mag, verfeinert den Teig oder das Topping mit etwas Zimt.



Eisberg voraus

Süßes Schneegestöber on top





Nordzucker AG

Küchenstraße 9 • 38100 Braunschweig
Telefon: 0531 2411-441 • E-Mail: kontakt@sweet-family.de

SweetFamily