



In der Weihnachts- bäckerei

Raffinierte Backideen



SweetFamily®
Nordzucker



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 Süße Küche-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 Süße Küche-Team

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



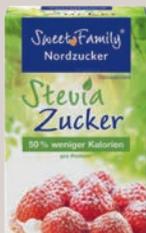
Unsere Produkte



„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.



Mit SteviaZucker lassen sich Kalorien sparen, ohne auf süßen Genuss zu verzichten.



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



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



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



Verleiht Gebäck, aber auch Füllungen und Desserts einen feinen Schokoladengeschmack.



Die Zuckerträume verleihen Ihrem Lieblingsgebäck eine verführerische Zimtnote.



Verfeinert Gebäck und Desserts mit einer besonderen Vanillenote.

Unsere Backrezepte

Rezeptideen für Weihnachten

Baumkuchentorte mit Orangencreme	6
Vanille-Nusskuchen mit Karamellsauce	9
Gewürz-Whoopies mit Mandarinencreme	10
Rentierkekse	13
Zimtsterne	14
Festliche Pflaumentorte mit Rosmarinsahne	17
Mandelaugen	18
Mandelsterne	21
Zimt-Schoko-Kekse	22
Orangen-Sternplätzchen	25
Kekstannenbäume	26
Zimt-Fudge-Schnitten	29
Orangen-Cupcakes	30
Mandelrauten	33
Vanille-Pinienwölkchen	34



Baumkuchentorte mit Orangencreme



Zutaten

Für den Teig

- * 250 g weiche Butter
- * 200 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 50 g SweetFamily Zuckerträume Vanillegeschmack
- * 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.



Gewürz-Whoopies mit Mandarinencreme



Zutaten (für ca. 30 Stück)

Für den Teig

- * 100 g weiße Kuvertüre
- * 180 g Mehl
- * 1 TL Backpulver
- * ½ TL Spekulatiusgewürz
- * 120 g gemahlene Mandeln
- * 1 Prise Salz
- * 125 g weiche Butter
- * 150 g SweetFamily Puderzucker
- * 3 Eier

Für die Creme

- * 125 g weiche Butter
- * 50 g SweetFamily Puderzucker
- * Schale von 2 Bio-Mandarinen
- * 25 ml Mandarinen-saft

Zum Verzieren

- * 50 ml Rote Bete-Saft
- * 100 g Marzipanrohmasse
- * 4 EL SweetFamily Puderzucker
- * 1 EL Aprikosenmarmelade



Zubereitung

Für den Teig Kuvertüre hacken und mit Mehl, Backpulver, Gewürz, Mandeln und Salz mischen. Butter und Puderzucker mit dem Handmixer cremig schlagen. Eier einzeln einrühren. Mehlgemisch einrühren und den Teig in einen Spritzbeutel (Lochtülle ca. 10 mm) füllen. Teigtupfen (ca. 3 cm Ø) auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben, dabei viel Abstand lassen, da die Tupfen zu ca. 5 cm großen Kreisen zerlaufen. Im vorgeheizten Backofen bei 140°C Umluft ca. 12 Min. hellbraun backen und auskühlen lassen.

Für die Creme weiche Butter und Puderzucker schaumig schlagen und mit Mandarinen-schale und -saft verrühren. Creme in einen Spritzbeutel füllen und jeweils einen Tupfen auf die Hälfte der Gebäcke spritzen. Mit zweiter Gebäckhälfte zusammensetzen. Rote Bete-Saft auf 1 EL einkochen. Abgekühlt mit Marzipanrohmasse und mit 2 EL Puderzucker verkneten. Mit Puderzucker bestreuen und 3 mm dick ausrollen. Nach Belieben Motive ausstechen und mit Aprikosenmarmelade auf die Whoopies s kleben.



Süße Küche-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





Hlo 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 Schneesternen und Silberperlen verzieren. Marzipan in 16 Stücke schneiden und rund formen. Mit roter Speisefarbe bestreichen. Jeweils einen Keks vorsichtig auf die Kugel drücken.



Süße Küche-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. 45 Stück)

Für den Teig

- * 4 Eiweiß
- * 2 EL Zitronensaft
- * 1 Prise Salz
- * 150 g SweetFamily SteviaZucker
- * 500 g gemahlene Mandeln
- * 50 g SweetFamily Puderzucker
- * 1 EL Zimt

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



Zubereitung

Für den Teig Eiweiß, Zitronensaft und Salz sehr steif schlagen. SteviaZucker nach und nach in den Eischnee rühren, bis die Masse cremig ist. Sechs Esslöffel Eischnee in einer Tasse zur Seite stellen. Unter die restliche Masse Zimt und 450 g gemahlene Mandeln mischen und zu einem weichen Teig verkneten. Die Arbeitsfläche und den Teig dick mit Puderzucker bestreuen und den Teig 1 cm dick ausrollen. Mit einer Palette oder einem Messer unter den Teig fahren und von der Arbeitsfläche lösen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und dünn mit Puderzucker bestreuen. Einen Sternausstecher (5 cm Ø) in warmes Wasser tauchen und nacheinander Sterne aus dem Teig stechen und aus der Form auf das Blech klopfen. Den Übrigen Teig mit den restlichen gemahlene Mandeln (50 g) verkneten, ausrollen und ausstechen. Alle Sterne mit dem zur Seite gestellten Eischnee bestreichen. Die Sterne im vorgeheizten Backofen (120 °C Ober-/Unterhitze, Umluft 100 °C) ca. 15 Min. backen, bis die Zimtsterne oben trocken und innen noch weich sind. Die Zimtsterne mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Süße Küche-Tipp

SweetFamily SteviaZucker süßt Löffel für Löffel wie herkömmlicher Zucker, hat aber nur 50% der Kalorien und das halbe Gewicht. Wenn Sie keinen SteviaZucker zu Hand haben, können sie ihn hier durch 300 g Puderzucker ersetzen.



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 Kuvertüren-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
- * 50 g SweetFamily SteviaZucker
- * 1 Ei
- * 3 Tropfen Bittermandelöl
- * 1 Msp. Nelkenpulver
- * 1 Prise Salz



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)



Zubereitung

Für den Teig Mehl, gemahlene Mandeln, Butter und SteviaZucker 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.



Süße Küche-Info

Wenn Sie das Gelee selber herstellen und dafür SteviaGelierzucker verwenden, können Sie weitere Kalorien sparen, ohne auf Genuss zu verzichten.



Augenschmaus

Morgen Kinder wird's
was geben



Sternschnuppern

Weihnachtsduft liegt in der Luft



Mandelsterne



Zutaten (für ca. 24 Stück)

Für den Teig

- * 120 g weiche Butter
- * 40 g Weizenmehl
- * 80 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- * 100 g gemahlene Mandeln
- * 3 Eiweiß
- * 50 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 1 EL SweetFamily Kakao-Puderzucker zum Bestreuen



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

Zubereitung

Zwei Silikon-Muffinformen mit je 6 Sternmulden mit 20 g weicher Butter ausstreichen. Mit Mehl austreuen und das Mehl ausklopfen. Auf ein Backblech stellen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

Für den Teig 100 g Butter in einem Topf zerlassen und bei mittlerer Hitze so lange erhitzen, bis sie anfängt zu bräunen. Die Butter durch ein feines Sieb gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Kakao-Puderzucker und Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Mandeln untermischen. Eiweiß mit den Rührbesen des Handmixers steif schlagen. Zucker hinzugeben und kurz unterschlagen. Die Mandelmischung und die warme Butter auf die Eismasse geben und mit einem Teigschaber unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und in die Muffinformen verteilen. In die mittlere Einschubleiste des vorgeheizten Backofens schieben und ca. 20 Min. backen. Das Muffinblech heraus nehmen und 20 Min. abkühlen lassen. Die Mandelsterne aus den Formen lösen. Mit Kakao-Puderzucker bestreuen und servieren.



Süße Küche-Tipp

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



Zimt-Schoko-Kekse



Zutaten (für ca. 35 Stück)

Für den Teig

- * 170 g Mehl
- * 75 g SweetFamily Zuckerträume Zimtgeschmack
- * 10 g Kakaopulver
- * 150 g weiche Butter
- * 1 Eigelb
- * 1 Prise Salz



Zubereitung

Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten, in Folie gewickelt 1 Std. kühl stellen. Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 8 Min. backen.

Glaser im Wasserbad schmelzen und die Kekse damit verzieren. Goldperlen in die weiche Glasur drücken und mit Zuckerträume Zimtgeschmack bestreuen.



Süße Küche-Tipp

Damit die Kekse schön glänzen und der aromatisierte Zucker besser haftet, die Kekse vor dem Verzieren aprikotieren. Dafür Aprikosenmarmelade in etwas warmem Wasser auflösen und mit einem Pinsel auf die Kekse streichen.



Geschmolzene Kuvertüre zunächst vollständig abkühlen lassen und dann neu erwärmen. So entsteht ein besonders schöner Glanz.

Zum Verzieren

- * 150 g Schokoladenglasur
- * 2 EL goldene Zuckerperlen
- * 4 EL SweetFamily Zuckerträume Zimtgeschmack



Sternstunden

Zimt genau



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 1 Bio-Orange
- * 2 Eigelb
- * 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.



Süße Küche-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.



Süße Küche-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





Jingle Bells

Eine würzige Schnittenfahrt



Zimt-Fudge-Schnitten



Zutaten (für ca. 80 Stück)

Für 4 Personen

- * 100 g kernige Haferflocken
- * 250 g weiche Butter
- * 1 Ei
- * 150 g SweetFamily Brauner Zucker
- * 50 g SweetFamily Zuckerträume Zimtgeschmack
- * 200 g Dinkelmehl (Type 630)
- * 1 Msp. Backpulver

Für die Fudgemasse

- * 400 g gezuckerte Kondensmilch
- * 150 g Sahne (30% Fettgehalt)
- * 200 g SweetFamily Brauner Zucker
- * 350 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 25 g SweetFamily Zuckerträume Vanillegeschmack
- * 100 g Butter

Zum Garnieren

- * 1 Eiweiß
- * 100 g SweetFamily Puderzucker
- * 2 EL SweetFamily Zuckerträume Zimtgeschmack



Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft 160 °C). Ein Backblech (30 x 40 cm) mit Backpapier bereitstellen. Die Haferflocken im Blitzhacker fein hacken. 150 g weiche Butter in einer Rührschüssel mit einem Handmixer 2 Min. cremig schlagen. Haferflocken, Ei, Brauner Zucker und Zuckerträume hinzugeben und alles verrühren. Dinkelmehl und Backpulver vermischen und unter den Teig kneten. Den Teig auf dem Backpapier ausrollen und auf das Blech ziehen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 10–12 Min. im vorgeheizten Backofen backen.

Für die Fudgemasse die gezuckerte Kondensmilch und Sahne in einen schweren Topf füllen. Den Zucker unter die Sahnemischung geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Nun die Masse zum Kochen bringen, dabei ständig mit einem Holzspachtel rühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Ein Zucker- oder Küchenthermometer hinein stellen. Auf mittlere Temperatur schalten und unter Rühren etwa 10 Min. auf 119 °C erhitzen. Ohne Thermometer den Topf vom Herd ziehen: Einen Tropfen der Masse auf einen Teller träufeln. Bildet der Tropfen eine hohe Kugel, die beim Abkühlen fest wird, ist die Masse fertig. Fließt der Tropfen auseinander, die Masse noch weiter kochen. Den Topf in kaltes Wasser stellen und 1 Min. mit den Rührbesen des Handmixers schlagen. Die Butter hineingeben und darin auflösen. Etwa 5 Min. weiter schlagen bis die Masse abkühlt und weich-cremig wird. Die Masse auf den Teig gießen und glatt streichen. Bei Zimmertemperatur mindestens 6 Std. auskühlen lassen. Den Teig mit dem Backpapier auf ein Brett ziehen und in ca. 3 x 5 cm große Stücke schneiden. Eiweiß, 1 EL Zuckerträume und Puderzucker zu einer dickcremigen Glasur verquirlen und die Kekse damit verzieren. Mit Zimtzucker bestreuen.



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
- * 125 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- * 1/2 TL Zimt



Zubereitung

Die Orange als Ganzes in einem Topf mit 250 ml Wasser bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel ca. 30 Min. in einem Topf weich köcheln lassen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Orange abkühlen lassen, in Stücke schneiden und ggf. Kerne entfernen. 150 g Orangenstücke abwiegen und mit Öl und Eiern in einem Mixbecher mit einem Pürierstab fein pürieren. Mehl, Backpulver, Puddingpulver, Kakao-Puderzucker und Zimt vermischen und ca. 1 Min. mit dem Orangenmix verquirlen. Muffinform mit 12 Papierformen auslegen, Teig darauf verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen. Muffins herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Creme die Orangenmarmelade durch ein Sieb streichen, mit Mascarpone und Kakao-Puderzucker glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm) füllen. Muffins mit der Creme verzieren. Vor dem Servieren mit Kakao-Puderzucker und Zuckerperlen bestreuen und mit Orangenstückchen 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
- * 40 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- * 1 EL Zuckerperlen
- * 1 Scheibe Orange

Süße Küche-Info

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.



Vanille-Pinienwölkchen



Zutaten (für 16 Stück)

Für den Baiser

- * 3 Eiweiß
- * 80 g „Unser Feinster“ Zucker von SweetFamily
- * 80 g SweetFamily Puderzucker
- * 40 g SweetFamily Zuckerträume Vanillegeschmack
- * 20 g Speisestärke
- * 30 g Pinienkerne

Pinienkerne haben ein feines, leicht mandelartiges, dezent harziges Aroma und eine cremig-weiche Konsistenz.

Zum Bestreuen

- * 2 TL SweetFamily Zuckerträume Vanillegeschmack
- * 1 TL SweetFamily Puderzucker



Zubereitung

Den Backofen auf 100 °C vorheizen (Umluft: 80 °C). Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiß und 1 TL Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handmixers auf höchster Stufe steif schlagen. Nach und nach den übrigen Zucker unter ständigem Schlagen einrieseln lassen. Eischnee noch weitere ca. 5 Min. schlagen bis ein fester Schaum entstanden ist. Puderzucker und 20 g Zuckerträume Vanillegeschmack mit Speisestärke mischen und auf niedrigster Stufe kurz unter den Eischnee rühren. Die Baisermasse mit zwei Teelöffeln zu 16 Wölkchen in gleichmäßigem Abstand auf das Backblech geben. Mit Pinienkernen und dem restlichen Vanillezucker bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Baiserswölkchen etwa 3 Std. im Ofen trocknen lassen. Anschließend erkalten lassen, vom Backblech lösen und mit Puderzucker und Zuckerträume Vanillegeschmack bestreuen.



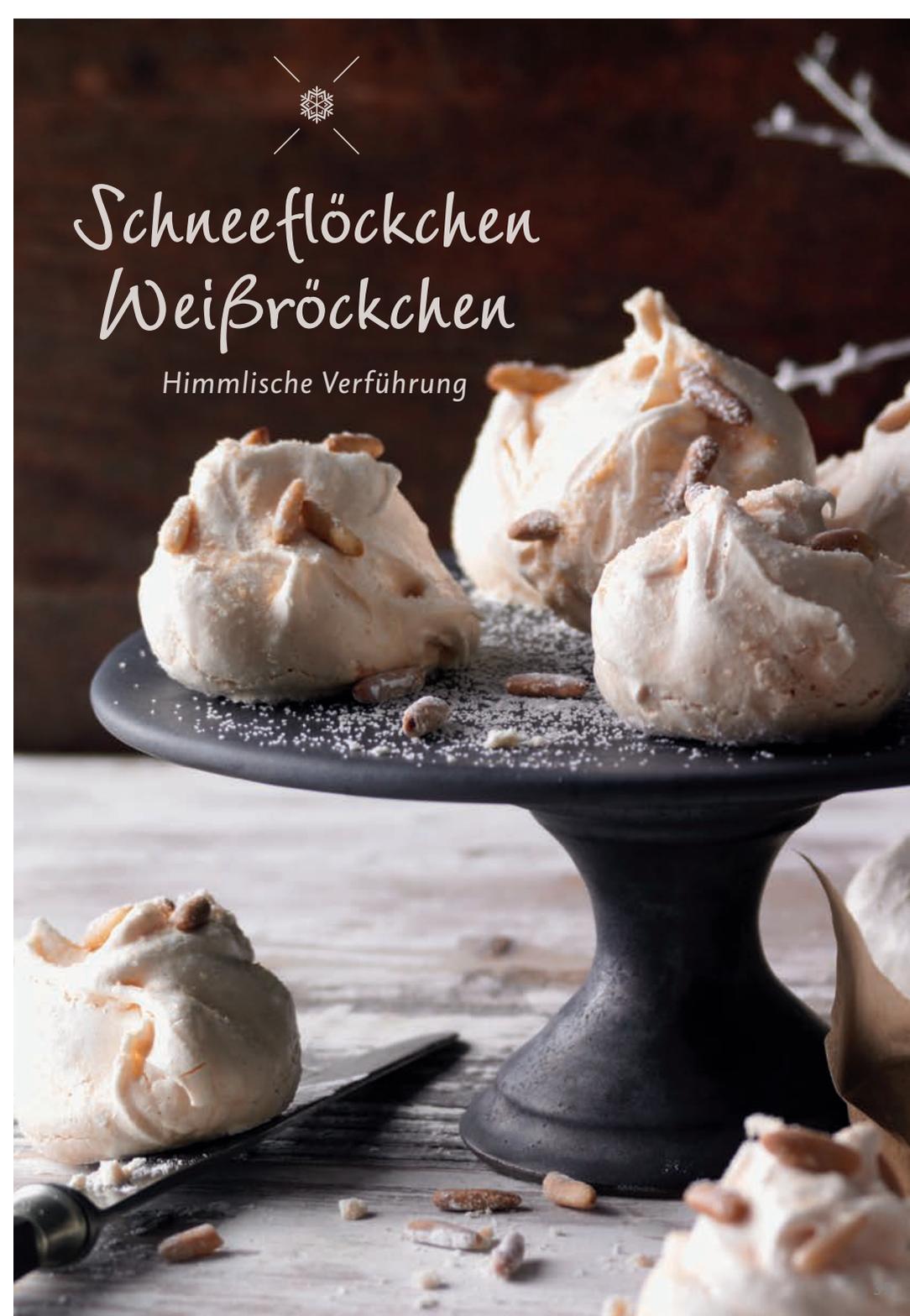
Süße Küche-Tipp

Baiser soll durch und durch trocken sein. Deshalb am besten über Nacht auf einem Gitter im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen. Es lässt sich in luftdichten Dosen oder Tüten bestens aufbewahren und ist so mehrere Wochen haltbar.



Schneeflöckchen Weißbröckchen

Himmlische Verführung



Süße Küche



Telefon: 0531/2411-441 • suessekueche@sweet-family.de
Leckere Rezepte und Tipps auf www.sweet-family.de

www.sweet-family.de

Nordzucker AG • Küchenstraße 9 • 38100 Braunschweig