

Christstollen | Mit Alkohol

etwa 16 Stücke

Pro Stück:

E: 6 g, F: 18 g, Kh: 44 g, kJ: 1587, kcal: 379

Zum Vorbereiten:

200 g Rosinen
100 g Korinthen
100 ml Rum

Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Würfel frische Hefe (42 g)
50 g Zucker
100 ml lauwarme Milch
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Christstollengewürz (15 g)
2 Eier (Größe M)
175 g weiche Butter oder Margarine
100 g gewürfeltes Orangeat
100 g gewürfeltes Zitronat (Sukcade)
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen:

75 g Butter

Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

Zubereitungszeit: 35 Minuten,
ohne Durchzieh- und Teiggezeit

Backzeit: etwa 50 Minuten

1. Zum Vorbereiten Rosinen und Korinthen mit Rum übergießen und zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker und etwas lauwarme Milch hinzufügen. Mit einem kleinen Teil des Mehls mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

3. Vanillin-Zucker, Salz, Gewürz, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Orangeat, Zitronat, Mandeln und die eingeweichten Rosinen und Korinthen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz unterkneten.

5. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

6. Das Backblech mit 3 Lagen Backpapier belegen (so wird der Stollen beim Backen von unten nicht so dunkel).

7. Aus dem Teig einen Stollen formen. Dazu den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) ausrollen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen und mit der Teigrolle der Länge nach eine Vertiefung eindrücken.

8. Dann die linke Seite leicht versetzt auf die rechte Seite schlagen. Den mittleren Teil mit den Händen der Länge nach zu einem Wulst formen.

9. Den Stollen auf das Backblech legen und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

10. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 250 °C**Heißluft:** etwa 220 °C

11. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und **sofort die Backofentemperatur um 90 °C auf Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C oder um 80 °C auf Heißluft: etwa 140 °C herunterschalten**. Den Stollen **etwa 50 Minuten backen**.

12. Zum Bestreichen die Butter zerlassen. Den warmen Stollen damit bestreichen.

13. Den Stollen auf einem Kuchenrost erkalten lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.





Mandelst bchen | Einfach etwa 30 Stück

Pro Stück:
E: 1 g, F: 3 g, Kh: 6 g, kJ: 228, kcal: 54

100 g gewürfeltes Orangeat
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
50 g gesiebter Puderzucker
1 Eiweiß (Größe M)
2 Tropfen Bittermandel-Aroma

Für den Guss:
75 g Zartbitter-Kuvertüre
1 TL Speiseöl

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Abkühlzeit

1. Orangeat fein hacken. Orangeatst ckchen, Mandeln, Puderzucker, Eiweiß und Aroma in einen Topf

geben. Die Zutaten unter R hren so lange erhitzen, bis die Masse glänzt, abkühlen lassen.

2. Die Masse auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu 2–3 Rollen formen. Von den Rollen gleichmäßige Stücke abschneiden und zu etwa 5 cm langen, bleistiftd nnen Stäbchen formen.

3. Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken, mit Speiseöl in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter R hren schmelzen.

4. Die Enden der Stäbchen in die Kuvertüre tauchen, auf der Unterseite etwas abstreifen und auf Backpapier legen. Mandelst bchen trocknen lassen.

Tipps: Die Mandelst bchen sind kalt gestellt in einer gut schließenden Dose 1–2 Wochen haltbar. Nur ganz frisches Eiweiß verwenden, das nicht älter als 5 Tage ist (Legedatum beachten).

Mandelsterne | Einfach – dauert länger etwa 100 Stück

Pro Stück:
E: 1 g, F: 3 g, Kh: 4 g, kJ: 183, kcal: 44

Für den Knetteig:
300 g Weizenmehl
20 g gesiebtetes Kakaopulver
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Tropfen Bittermandel-Aroma
3 EL Milch
175 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen und Bestreuen:
etwas Kondensmilch
50 g Zucker
200 g gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit: 70 Minuten, ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

1. Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer R hersch ssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Milch und Butter oder Margarine hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180  C
Heißluft: etwa 160  C

3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche knapp  /2 cm dick ausrollen und mit einer Ausstechform Sterne ausstechen. Die Teigsterne auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Teigsterne mit Kondensmilch bestreichen, mit Zucker und Mandeln bestreuen.

4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Mandelsterne **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

5. Die Mandelsterne mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen. Mandelsterne erkalten lassen.

Tipps: Die Mandelsterne sind in gut schließenden Dosen 2–3 Wochen haltbar.



Weihnachtstorte mit Spekulatius

Fruchtig – ohne zu backen

Insgesamt:

E: 118 g, F: 417 g, Kh: 411 g, kJ: 24571, kcal: 5873

Zum Garnieren:

200 g Zartbitter-Schokolade
1 TL Speiseöl

Für den Boden:

50 g Zartbitter-Schokolade
75 g Butter
250 g Mandel-Spekulatius
(ersatzweise Buttergebäck
mit Mandeln)

Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine
600 g Doppelrahm-Frischkäse
75 g Zucker
100 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-
Vanille-Zucker
1 Glas Apfelkompott
(Einwaage 360 g)
gut 1 Msp. gemahlene Nelken
gut 1 Msp. gemahlener Zimt
gut 1 Msp. gemahlener Kardamom

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

1. Zum Garnieren Schokolade in Stücke brechen, mit Speiseöl in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Ein Viertel der Schokolade (etwa 50 g) etwa 2 mm dünn auf ein Stück Backpapier streichen und fest werden lassen. 6–8 Sterne unterschiedlicher Größe ausstechen. Die restliche flüssige Schokolade für den Belag beiseitestellen.

2. Für den Boden die Schokolade in Stücke brechen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Schokolade darin unter Rühren schmelzen. 12–16 Spekulatius vorsichtig quer halbieren und dicht aneinander innen an einen Springformrand stellen. Die Kekse wieder herausnehmen

und beiseitelegen. Die restlichen Kekse in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel verschließen. Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln und unter die Butter-Schoko-Masse rühren.

3. Eine Tortenplatte mit Tortenspitze oder Backpapier belegen und einen Springformrand (Ø 26 cm) daraufstellen. Die Brösel-Schoko-Masse darin verteilen, mit einem Löffel zu einem Boden andrücken und kalt stellen.

4. Für den Belag die Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Zucker, Milch und Vanille-Zucker verrühren. Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist. Gelatine mit 2–3 Esslöffeln der Frischkäsemasse verrühren, dann unter die restliche Frischkäsemasse rühren.

5. Vorbereitete Kekshälften wieder in den Springformrand auf den Brösel-Schoko-Boden stellen.

6. Knapp ein Drittel der Frischkäsemasse abnehmen und Apfelkompott unterrühren. Die Frischkäse-Apfel-Masse vorsichtig auf den vorbereiteten Brösel-Schoko-Boden geben und glatt streichen.

7. Die beiseitegestellte, flüssige Schokolade (von den 200 g) evtl. nochmals kurz erwärmen und unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Nelken, Zimt und Kardamom ebenfalls unterrühren.

8. Die Masse vorsichtig esslöffelweise auf der Apfelmus-Frischkäse-Masse verteilen und glatt streichen.

9. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen. Anschließend den Springformrand lösen und entfernen. Die Weihnachtstorte mit Spekulatius vor dem Servieren mit den Schokoladensternen garnieren.

Tipps: Die Spekulatius für den Rand lassen sich am besten halbieren, wenn Sie die Bruchstelle vorher mit einem kleinen Sägemesser ansägen und die Kekse dann dort brechen. Garnieren Sie die Torte zusätzlich mit 1–2 grob zerbrochenen Spekulatius. Rühren Sie 2 Esslöffel Rum-Rosinen unter die Apfelmus-Frischkäse-Masse.

