

WEIHNACHTEN

Caramelcookies

Ergibt zirka 40 Stück

150 g Rahmcaramel
100 g Butter, weich
80 g Rohrzucker
2 Prisen Salz
1 Ei
180 g Mehl

1 Das Caramel in Würfeln schneiden. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Rohrzucker, Salz und Ei begeben und mischen. Mehl begeben. Rasch zu einem Teig zusammenfügen.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig von Hand zu 2 cm grossen Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte zirka 12 Minuten backen.



Die süssen Cookies passen perfekt zu heissem Punsch.

Zitronensterne

Ergibt zirka 40 Stück

Teig

200 g Butter, weich
100 g Puderzucker
1 Messerspitze Vanillepaste
1 EL Zitronensaft
350 g Mehl
Mehl zum Auswallen
Puderzucker zum Bestäuben

Füllung

50 g Butter
50 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone

1 Für den Teig Butter schaumig rühren. Puderzucker, Vanille-



Rohrzucker gemahlen, 1 kg, Fr. 2.30



Patisserie Backspray, 100 ml, Fr. 4.50



Eier, Bio, 6 Stück à 53 g+, Fr. 4.70



Rahm-Caramel-Würfel, 100 g, Fr. 3.40



Wenn das keine Beautys sind! Die frisch gepuderten Zitronensterne sind jedoch nicht nur etwas fürs Auge.

paste und Zitronensaft darunter-rühren. Mehl beigegeben. Rasch zu einem weichen Teig zusammen-fügen. Teig in Klarsichtfolie wickeln. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2 Für die Füllung Butter und Puderzucker schaumig rühren. Zitronenschale fein dazureiben. Zitrone auspressen. Saft beigegeben, gut mischen. Kühl stellen.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig portionenweise auf wenig Mehl zirka 2 mm dick auswallen. Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei der Hälfte der Guetsli in der Mitte kleinere

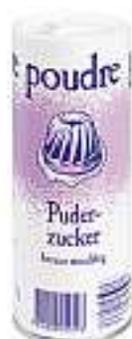
Sternchen ausstechen. Guetsli in der Ofenmitte zirka 6 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

4 Zum Füllen Böden umdrehen und die flache Seite mit der Butter-creme bestreichen. Deckel mit Puderzucker bestäuben. Auf die Böden legen.

Tipp
Buttercreme mit 1 EL Limoncello aromatisieren.



Vanille-Paste,
65 g, **Fr. 7.90**



Puder-
zucker-
Streuer,
250 g,
Fr. 1.90



Geriebene Zitronenschale,
20 g, **Fr. 1.90**



Sanissa au beurre, Duopack,
2 x 500 g, **Fr. 5.70**** statt **Fr. 7.20**
** Aktion gilt von 2.-8. 11. 2010

WEIHNACHTEN



Pfefferkuchen

Ergibt zirka 25 Stück

Teig

- 140 g Rohzucker
- 50 g flüssiger Honig
- 50 g Ahornsirup
- 0,5 dl Wasser
- 150 g Butter
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 375 g Mehl
- 3 TL Lebkuchengewürz
- ¼ TL Nelken
- 1 TL Ingwerpulver

Garnitur

- 1 Eiweiss
- 200 g Puderzucker
- Zuckerperlen etc.

1 Rohzucker, Honig, Ahornsirup und Wasser aufkochen. Köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Pfanne vom Herd nehmen. Abkühlen lassen. Unter Rühren Butter begeben. Natron, Salz, Mehl und Gewürze mischen. Zum Sirup geben und zu einem glatten Teig zusammenfügen. Über Nacht kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl portionenweise zirka 5 mm dick auswallen.

Verschiedene Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zirka 30 Minuten kühl stellen.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Guetsli in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.

4 Für die Glasur Eiweiss steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Glasur mit einem Pinsel auf die Guetsli auftragen. Mit Zuckerperlen und Streusel verzieren.

Tipp

Glasur nach Belieben mit wenig Zitronensaft verdünnen und mit Lebensmittelfarben einfärben.

Ein zuckersüßes Finale: Nach getaner Arbeit gibt es den mit Creme gefüllten Pandoro.



Ahornsirup, 25 cl, Fr. 7.20



Patissier Natron, 50 g, Fr. - .50



Sucrisse Feinster Zucker, 500 g, Fr. 2.-



Chocolat Noir-Confiseurteig, 500 g, Fr. 5.60

WEIHNACHTEN

Weisse Chilipralinés

Ergibt zirka 30 Stück

0,5 dl Rahm
1 Chilischote
200 g weisse Schokolade
50 g Butter
60 g Mandelblättchen
Puderzucker

1 Rahm aufkochen. Chili längs halbieren, entkernen und beigeben. Pfanne vom Herd ziehen. Chilirahm zugedeckt zirka 30 Minuten ziehen lassen.

2 Schokolade in Stücke brechen. Chilirahm durch ein Sieb giessen. In die Pfanne zurückgeben, erwärmen. Pfanne vom Herd ziehen. Schokolade und Butter unter Rühren darin schmelzen. Masse im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

3 In einer Schüssel Eiswürfel bereitstellen. Mit zwei Teelöffeln etwas Pralinémasse abstechen. Mit kalten Händen zu Kugeln formen. Teelöffel und Hände immer wieder mit Eis kühlen. Pralinés in Mandelblättchen oder im Puderzucker wenden. Kühl aufbewahren.

Tipp
Pralinés sind in einer gut verschliessbaren Dose im Kühlschrank 1 Woche haltbar.



Runde Kunststücke in dunkler und weisser Schokolade. Delikat!

Wenden

oder



M-Class Mandelscheiben, 200 g, Fr. 3.70



M-Class Kokosraspel, 200 g, Fr. 1.-



M-Class Blanquita, 100 g, Fr. 1.10





überziehen



Zimt-Muskat-Truffes

Ergibt zirka 25 Stück

Pralinés

100 g dunkle Schokolade
100 g Milkschokolade
2 EL Rahm
50 g Butter
wenig Muskatnuss

Überzug

2 EL Kakaopulver, 1 Prise Zimt
150 g Kuvertüre, aus dem
Delikatessgeschäft

1 Schokoladen fein hacken. Rahm aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Schokoladen und Butter unter Rühren im heissen Rahm schmelzen. Muskat begeben, glatt rühren. Masse im Kühlschrank am besten über Nacht fest werden lassen.

2 In einer Schüssel Eiswürfel bereitstellen. Mit zwei Teelöffeln etwas Truffemasse abstechen.

Mit kalten Händen rasch zu Kugeln formen. Teelöffel und Hände immer wieder mit Eis kühlen.

Truffes zirka 2 Stunden bei 8–12 °C kühl stellen (nicht im Kühlschrank).

3 Nach Belieben im Kakaopulver mit Zimt wenden oder Kuvertüre schmelzen, etwas Zimt beigegeben und mischen. Truffes mit der runden Pralinégabel in die Kuvertüre tauchen. Auf ein Pralinégitter geben. Etwas warten. Jedes Stück einzeln mit der Pralinégabel mehrmals über das Gitter rollen, bis die typischen Spitzchen entstehen. Auf Backpapier legen, ganz trocknen lassen.

Tipp

Truffes sind in einer gut verschliessbaren Dose im Kühlschrank 1 Woche haltbar.

Rezepte von der Saisonküche Mehr auf www.saison.ch



Chilischoten, aktueller Tagespreis



Patissier Kakaopulver, 200 g, **Fr. 2.90**



Patissier Streusel, 100 g, **Fr. 2.10**



Zimt gemahlen, 27 g, **Fr. 1.05**



Muskatnüsse gemahlen, 33 g, **Fr. 1.35**