

Feine Kuchencläuse und süsse Festtagssterne!

Der Dezember ist seit jeher ein traditioneller Backmonat. Und jedes Fest im Dezember hat seine Back- und Zuckerspezialitäten. Zum Samichlaus gibts Lebkuchen, an Weihnachten einen Christstollen und am Silvester feine Figürchen aus Marzipan. Wir zeigen Ihnen, wie Sie aus drei einfachen Teigen noch weitere feine Festtags-Spezialitäten herbeizaubern können.

BRUNSLI

traditionell, beliebt

Für 30–40 Guetzli

250 g gemahlene Mandeln
75 g Zucker
75 g Puderzucker
125 g Schokoladepulver
2 Esslöffel Kirsch
2–3 Esslöffel Wasser
Zucker zum Auswallen und Formen

1. Alle Zutaten gut mischen und zusammenfügen, bis der Teig zusammenhält. Zugedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. Teig portionenweise auf Zucker ca. 5 mm dick auswallen. Verschiedene Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 1 Stunde trocknen lassen. In der Mitte in den 220° heissen Ofen schieben und 3–5 Minuten backen. Die Brunslis sollen aussen trocken, aber innen noch feucht sein.

Ganze Portion ca. 58 g Eiweiss,
141 g Fett, 323 g Kohlenhydrate,
11 200kJ/2680 kcal

ORANGENGUETZLI

delikat, mürb

Für ca. 50–60 Guetzli

170 g zimmerwarme Butter
100 g Puderzucker
1 frisches Eigelb
1 Teelöffel fein abgeriebene Orangenschale
1 Prise Salz
250 g Mehl

1. Alle Zutaten ohne das Mehl in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät vermischen, bis die Masse hell ist (ca. 5 Minuten). Mehl dazugeben. Ohne zu kneten alles zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig portionenweise auf Mehl ca. 3 mm dick auswallen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Vor dem Backen nochmals 30 Minuten kühl stellen. In der Mitte in den 180° heissen Ofen schieben und ca. 10 Minuten backen.

Ganze Portion ca. 31 g Eiweiss,
148 g Fett, 285 g Kohlenhydrate,
10 900kJ/2620 kcal

STOLLENTEIG

Für 1 Sternstollen
oder 8–10 Stollen-Chläuse

300 g Mehl
20 g Hefe
1,5 dl warme Milch
60 g Zucker
80 g zimmerwarme Butter
1 frisches Ei
3/4 Teelöffel Salz
100 g kandierte Früchte,
gehackt
50 g Mandelstifte

1. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe mit der Milch verrühren und zum Mehl giessen. Zucker, Butter, Ei und Salz dazugeben und alles gut verkneten. Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken. Den Teig ca. 30 Minuten in der warmen Küche gehen lassen.
2. Kandierte Früchte und Mandelstifte dazugeben und den Teig gut durchkneten. 30 Minuten kühl stellen.
3. Nach Anleitung auf den Seiten 23 und 24 Chlaus- oder Sternstollen formen und backen.

Ganze Portion ca. 65 g Eiweiss,
62 g Fett, 368 g Kohlenhydrate,
9600 kJ/2300 kcal

TIPP Ideale Weihnachtsgeschenke

- Gut verpackt und im Kühlschrank gelagert sind Stollen bis zu zwei Wochen haltbar.
- Stollen lassen sich auch gut tiefkühlen.
- Sie eignen sich sehr gut zum Verschicken, da sie lange frisch bleiben.

SPRITZGLASUR

100 g Puderzucker
1–2 Esslöffel frisches Eiweiss
nach Belieben einige Tropfen
Lebensmittelfarbe

Puderzucker, Eiweiss und eventuell Lebensmittelfarbe kräftig verrühren. Die Glasur muss so dick sein, dass sie in einem dichten Faden und ohne zu reissen vom Löffel läuft. In eine Ecke eines kleinen Tiefkühlbeutel füllen. Luft herausstreichen und den Sack gut verschliessen. Mit einer Schere eine kleine Ecke weg-schneiden.



STOLLEN-CHLÄUSE

Stollenteig auf Mehl 1 cm dick auswallen. Mit einem grossen Messer 8–10 Dreiecke ausschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In die untere Hälfte in den 180° heissen Ofen schieben und 20–25 Minuten backen. Mit Spritzglasur, farbigem Marzipan, M-Decor Mimosen, Silberkugeln, Nonpareils und Kokosraspel verzieren.



GUETZLI-CHLÄUSE

Mit einem dreieckigen Ausstecher oder mit einem Messer aus dem ausgewallten Brunzli- und Orangen-guetzliteig verschieden grosse Dreiecke formen. Nach Grundrezept backen. Wie Stollen-Chläuse verzieren.

STERNSTOLLEN

Für den Sternstollen die Sternform gut mit Butter einstreichen. Die Hälfte des Stollenteigs hineingeben. 1 Rolle Marzipan zu einer runden Scheibe formen und darauf legen. Mit dem restlichen Teig bedecken, dabei den Rand gut andrücken. Während ca. 1 Stunde bis knapp unter den Rand der Form aufgehen lassen. In der unteren Hälfte im 180° heißen Ofen 40–50 Minuten (kleine Form: 30–35 Minuten) backen. Erkalten lassen. Puderzucker mit Vanillinzucker aromatisieren und den Sternstollen damit bestreuen.

RIESENBRUNSLI ALS TISCHDEKORATION

Wenig Zucker in die kleinen Weihnachtsbackformen streuen. Brunsliteig in Portionen teilen und je eine Portion in ein Förmchen pressen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen. Über Nacht trocknen lassen. In der Mitte im 220° heißen Ofen 5–7 Minuten backen. Nach Belieben verzieren.

FEINSTES WEIHNACHTS- GEBÄCK

Ausgestochene, gebackene Brunslis oder Orangenguetzli nach Lust und Laune verzieren:

Orangen- oder Rumglasur: Puderzucker mit einigen Tropfen Orangensaft oder etwas Wasser anrühren, nach Belieben mit Grand Marnier oder Rum aromatisieren. Guetzli glasieren oder verschiedene Zuckerdekorationen aufkleben.

Schokoladenglasur: Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Guetzli hineintauchen oder mit einem Pinsel glasieren. Mit Zuckerdekorationen und Nüssen verzieren.

Etagenguetzli: Zwei oder mehrere Guetzli mit Konfitüre oder Schokolade zusammenkleben und garnieren.

Tischdekoration: Guetzli mit einem schönen Band zusammenbinden.