

# Weihnachts- Rezepte

*der TuS 1909 Erfweiler Frauenfußballmannschaft*



# Jessica's Marzipanwölkchen

## Zutaten:

200 g Marzipanrohmasse

1 Eiweiß

60 g Puderzucker

gehobelte Mandeln

## Zubereitung:

- ◆ Marzipan im Multizerkleinerer fein hacken.
- ◆ Ei trennen und das Eiklar mit dem Puderzucker sowie dem Marzipan in eine Rührschüssel geben. Die Masse mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- ◆ Mit einem Teigschaber die Masse in eine Schüssel geben und mit feuchten Händen walnussgroße Kugeln formen. Diese in Mandelblättern wälzen und im Backofen bei 150°C Ober-/Unterhitze für 20 Min. backen.



# Meike's Puddingkipferl

## Zutaten:

220 g Mehl

120 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Puddingpulver (nach Wahl Vanille od. Schoki)

2 Eigelb

2 EL Milch

Schokokuvertüre zum Verzieren

## Zubereitung:

- ◆ Zutaten der Reihe nach miteinander vermengen und zu glattem Teig verkneten.
- ◆ Aus dem Teig Kipferl formen und für ca. 12 Min. bei 180°C backen.
- ◆ Abgekühlte Kipferl mit Schokokuvertüre verzieren.



# Jacqueline's Engelsaugen

## **Zutaten:**

100 g Zucker

200 g Butter (kalt)

300 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Vanilleextrakt

150 g Marmelade nach Wunsch

## **Zubereitung:**

- ◆ Zutaten der Reihe nach miteinander vermengen (außer Marmelade) und zu Teig verkneten.
- ◆ Aus dem Teig Kugeln formen, in diese eine Kuhle drücken. Die Kuhle mit Marmelade befüllen.
- ◆ Engelsaugen bei 160°C Umluft ca. 10-15 Min. backen.



# Hannah's Linzer Streifen

## Zutaten:

1 Ei, 1 Eigelb (1 Eiweiß zum Bestreichen)

250 g Mehl

200 g gem. Mandeln

½ Pck. Backpulver

1 TL Zimt, 1 Msp. Nelken

1 Prise Salz

150 g Zucker

250 g Butter (kalt)

400 g Marmelade nach Wunsch

## Zubereitung:

- ◆ Butter, Ei, Eigelb und trockene Zutaten zu einem Teig verkneten. 2/3 davon auf einem Backblech bis in die Ecken ausrollen, dann mit Marmelade bestreichen.
- ◆ Restl. Teig ausrollen, in Streifen schneiden und diagonal auf dem Backblech-Teig verteilen. Mit Eiweiß bestreichen.
- ◆ Bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen, auskühlen lassen und in Streifen schneiden.



# Alina's Weihnachtsbrownies

## Zutaten:

6 Eier

je 120 g Zucker (braun & weiß)

120 g gehackte Zartbitterschokolade

250 g Butter

4 EL Sonnenblumenöl

140 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

100 g Backkakao

100 g backfeste weiße Schokostückchen

Nach Belieben: Zimt, Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz

## Zubereitung:

◆ Schokolade und Butter schmelzen. Öl zugeben.

◆ Eier mit Zuckersorten schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao, Gewürze und die Schoko-Butter-Masse vermengen und gut rühren. Schokostücke unterheben.

◆ Brownies für 20-25 Min. bei 170°C Ober-/Unterhitze backen und noch heiß in Stücke schneiden.



# Miriam's Salted Caramel

## Kokos Makronen

### **Zutaten:**

1 Glas (200 g) Salted Caramel Creme

1 Pck. Kokosraspeln

25 g Kokosfett

3 EL (Hafer-)Milch

Nach Belieben: Zimt

Kuvertüre zum Verzieren

### **Zubereitung:**

◆ Alle Zutaten vermengen und mit den Händen oder Löffeln kleine Bällchen formen.

◆ Für 10-12 Min. bei 180°C Umluft backen.

◆ Kuvertüre flüssig werden lassen und über erkaltete Makronen geben.



# *Irina's Gewürzkuchen*

## **Zutaten:**

125 g Butter

375 g Zucker

320 g Mehl

4 Eier

100 g Haselnüsse gemahlen

1 Pck. Backpulver

100 g Blockschokolade

1 TL Zimt

1 TL Nelken

1 Tasse Milch

## **Zubereitung:**

- ◆ Schokolade schmelzen und alles der Reihe nach vermengen.
- ◆ Teig in Form füllen, Kuchen bei 175°C ca. 1 Std. backen.





# Paulina's Butterklöschen

## Zutaten:

80 g Butter

2 EL Petersilie

100 g Weckmehl

2 Eier

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

## Zubereitung:

- ◆ Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Kleine Bällchen formen.
- ◆ Bällchen in kochendes Wasser legen und warten bis die Bällchen nach oben schwimmen.
- ◆ Nun können die Bällchen zu einer Suppe nach Wahl zugefügt werden.



# Carolin's Weihnachtstiramisu

## Zutaten:

400 g Schlagsahne

500 g Magerquark

500 g Mascarpone

800 g Himbeeren (TK)

200 g Zucker

400 g Spekulatius

Zimt, Kakao, Amaretto nach Wunsch

## Zubereitung:

- ◆ Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker unterheben. Creme nach Bedarf mit Zimt und Kakao abschmecken, Spekulatius nach Wunsch in Amaretto einlegen.
- ◆ In einer Auflaufform etwas Creme auf dem Boden verteilen, darüber eine Schicht Spekulatius legen. Die Beeren darauf verteilen.
- ◆ Erneut eine Schicht Creme, Spekulatius und Beeren darüber. Abschließen mit Spekulatius.



# Eva's Nussprinten

## Zutaten:

200 g gehäutete Haselnusskerne, halbiert

125 g Zuckerrübensirup

Je 50 g Zucker und Butter

1 Prise Salz

2 EL Milch

50 g gestoßener brauner Kandis

3 Tropfen Zitronenaroma

Je ½ TL gem. Anis, Nelken, Zimt

250 g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

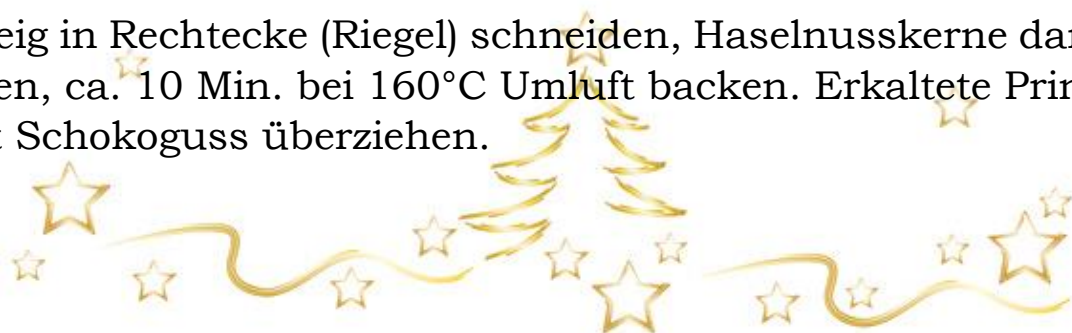
Schokoguss

## Zubereitung:

◆ Sirup, Zucker, Salz, Butter, Milch unter Rühren schmelzen, in die Rührschüssel geben und erkalten lassen. Kandis, Aroma, Gewürze unterrühren.

◆ Mehl mit Backpulver mischen und 2/3 unterrühren. Teigbrei mit übrigem Mehl zu glattem Teig verkneten. 30 Min. kaltstellen.

◆ Teig in Rechtecke (Riegel) schneiden, Haselnusskerne darauf legen, ca. 10 Min. bei 160°C Umluft backen. Erkalte Printen mit Schokoguss überziehen.



# Sarah's Bratapfellikör

## Zutaten:

700 g klarer Apfelsaft

200 g Weißwein

50 g gestoßener Kandis

Je 2 Zimtstangen, Sternanis

1 Vanilleschote

200 g Likör43

100 g Amaretto

1-2 TL Goldpuder

## Zubereitung:

- ◆ Apfelsaft, Wein, Kandis, Zimtstangen, Sternanis und Vanillemark ca. 15 Min. kochen, dann 30 Min. ziehen lassen.
- ◆ Likör 43 und Amaretto unterrühren. Likör durch ein feines Sieb geben und 1-2 TL Goldpuder zugeben.
- ◆ Likör 2-3 Monate haltbar.



# Carina's Domino-Muffins

## Zutaten:

200 g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

25 g Kakao

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 g Butter

3 Eier

80 ml Milch

100 g Schokolade

Dominosteine

## Zubereitung:

◆ Alle Zutaten (außer Schokolade und Dominosteine) vermengen. Die Hälfte des Teiges mit 2 EL gleichmäßig in Förmchen verteilen, je 1 Dominostein in Förmchen setzen und restl. Teig verteilen.

◆ Muffins bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Min. backen.

◆ Schokolade schmelzen und auf Muffins streichen. Kalt werden lassen. Genießen!



# Marlene's Lebkuchenlikör

## Zutaten:

350 ml Sahne

120 ml Schnaps (Weizenkorn)

80 ml Whisky

4 EL Puderzucker

6 EL Nutella

2 TL Lebkuchengewürz

## Zubereitung:

- ◆ Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.
- ◆ Prost!

