



donna hay
weihnachten

FESTLICH GENIESSEN

weihnachten

FESTLICH GENIESSEN





inhalt

festlich

seiten 8–119

vorspeisen

seiten 11–35

SCHNELL UND EINFACH

vorspeisen *seite 26*

hauptgerichte

seiten 37–85

SO GEHT'S

schinken *seite 38*

truthahn *seite 48*

schwein *seite 68*

hummer *seite 78*

beilagen

seiten 87–119

SO GEHT'S

pastinaken *seite 94*

SCHNELL UND EINFACH

beilagen *seite 116*

süß

seiten 120–255

kuchen und desserts

seiten 123–187

SO GEHT'S

christmas cake *seite 124*

christmas pudding *seite 146*

schichtdesserts *seite 177*

kleine leckereien

seiten 188–255

SO GEHT'S

mince pies *seite 209*

shortbread *seite 220*

SCHNELL UND EINFACH

nougat *seite 200*

zuckerstangen *seite 218*

kekse *seite 232*

lecker und dekorativ *seite 240*

glossar und register

seiten 256–271



einleitung

Bei mir dürfen zu Weihnachten meine drei Lieblingszutaten nicht fehlen: Familie, Lachen und ein bisschen Verrücktheit. Meine Jungs sind an diesem Tag (natürlich!) sehr früh wach, und nach den ersten Geschenken sausen wir runter ans Meer, um eine Runde zu schwimmen. Erfrischt und mit Salz auf der Haut geht es zurück nach Hause zum Lunch. Mit meinen Schwestern bereite ich bei einem Glas Champagner die Canapés vor. Diese Momente genießen wir am Weihnachtstag besonders. Ich habe zwar eine große Schwäche für festliche Mahlzeiten mit all dem schönen Drumherum – doch andererseits suche ich immer nach neuen Wegen, den Feiertagsstress in Grenzen zu halten und den Spaßfaktor zu erhöhen. In diesem Buch finden Sie meine Tipps, Stylingtricks und – besonders wichtig! – meine tollen und doch so einfachen Rezepte, auf die Sie sich an dem »großen Tag« verlassen können. Dies ist meine Art, Ihnen ein frohes (und entspanntes!) Weihnachten zu wünschen.

A still life photograph featuring fresh green herbs. On the left, a tall, dark metal bucket is overflowing with various green leafy herbs. In the center, a terracotta pot holds more herbs. To the right, a bunch of fresh herbs lies on a dark wooden surface next to a pair of dark, textured scissors. The background is a dark, textured wall. The overall mood is rustic and natural.

vorspeisen

Alle Jahre wieder kommt die Zeit für feurige Fischhäppchen,
Würziges zum Weiterreichen und delikate Dips.
Sie bringen reichlich Aroma bei wenig Aufwand und sorgen
so für Weihnachtsfreude auf allen Seiten. Jetzt fehlen
nur noch die passende Musik und der Wein.



törtchen mit brie und karamellisierten zwiebeln

törtchen mit brie und karamellisierten zwiebeln

- 60 g Butter
- 4 Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 1½ EL feiner Backzucker
- 60 ml Weißweinessig
- 5 EL Rosmarinnadeln, plus 12 Zweige à 4 cm
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 750 g fertig gekaufter ausgerollter Blätterteig
- 2 Eigelb
- 180 ml Sahne
- 150 g Brie (Doppelrahmstufe), in 12 Stücke geschnitten

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. 12 Muffinformen (je 80 ml Inhalt) leicht einfetten.

Die Butter in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebel hineingeben, mit einem dicht schließenden Deckel abdecken und 10 Minuten anbraten. Zucker, Essig, Rosmarin, Salz und Pfeffer hinzufügen und im offenen Topf 5 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebel goldgelb wird.

Mit einem runden Ausstecher (Durchmesser 10 cm) 12 Kreise aus dem Blätterteig ausstechen und in die vorbereiteten Formen drücken.

Eigelb und Sahne in einer kleinen Schüssel verrühren. Die karamellisierten Zwiebeln in die Teighüllen geben und mit der Eimischung übergießen. Jeweils mit einem Stück Brie belegen und 35 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Jedes Küchlein mit einem Rosmarinweig garnieren und warm servieren. **ERGIBT 12 STÜCK**

Tipp: Den Teig leicht mit etwas Mehl zu bestreuen, erleichtert die Verarbeitung.

prosciutto-crostini mit eingelegten kirschen

- 450 g tiefgekühlte entsteinte Kirschen
- 1 TL Wacholderbeeren, leicht zerdrückt
- 180 ml Balsamessig
- 60 g brauner Zucker
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 8 Scheiben Ciabatta oder Baguette
- Olivenöl extra vergine zum Bestreichen
- 150 g Brie (Doppelrahmstufe), in 8 Stücke geschnitten
- 8 Scheiben Prosciutto

Kirschen mit Wacholder, Balsamessig, braunem Zucker, Salz und Pfeffer bei hoher Temperatur in einer mittelgroßen Pfanne zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und 15–20 Minuten köcheln, bis die Kirschen weich sind und die Flüssigkeit sirupartig ist. Beiseitestellen.

Eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Brotscheiben mit Öl bestreichen und 2 Minuten pro Seite backen, bis sie schwarze Spuren zeigen.

Zum Fertigstellen die Kirschen auf das geröstete Brot geben und jeweils mit einer Scheibe Brie und Prosciutto belegen.

ERGIBT 4 PORTIONEN

Tipp: Sie können die eingelegten Kirschen luftdicht verschlossen bis zu 3 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

warme zitronenoliven

- 125 ml Olivenöl extra vergine⁺
- 2 EL zerkleinerte Zitronenschale
- 1 EL Zitronenthymian-Blätter
- ½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine rote Chilischote, halbiert
- 400 g grüne Oliven
- 1 EL Zitronensaft

Eine mittelgroße Pfanne bei niedriger Temperatur aufsetzen. Öl, Zitronenschale, Zitronenthymian, Pfeffer und Chili darin 3–4 Minuten anbraten. Die Oliven hinzufügen und sanft umrühren. 3 Minuten durcherhitzen. Den Zitronensaft unterrühren. Warm servieren. **ERGIBT 600 ML**

+ Am besten ein hochwertiges, fruchtiges Olivenöl verwenden.





warme zitronenoliven



prosciutto-crostini mit eingelegten kirschen



hummus mit knusprig-pikanten kichererbsen

hummus mit knusprig-pikanten kichererbsen

kleine Korianderblättchen (Micro Leaves, siehe Hinweis Seite 19) zum Servieren, nach Wunsch
 Grissini und Zitronenspalten zum Servieren
Für den Hummus
 2 Dosen (à 400 g) Kichererbsen, abgewaschen, abgetropft
 2 EL Tahini
 1 Knoblauchzehe, gepresst
 80 ml Zitronensaft
 60 ml Olivenöl extra vergine, mehr zum Servieren
 Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Für die knusprigen Kichererbsen
 50 g weißes Reismehl
 2 TL geräuchertes Paprikapulver, mehr zum Bestreuen
 2 TL gemahlener Koriander
 1 Dose (à 400 g) Kichererbsen, abgewaschen, abgetropft
 Pflanzenöl zum Frittieren

Für den Hummus die Kichererbsen mit Tahini, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer oder Blitzhacker zu einer glatten Masse verarbeiten. Falls nötig 1–2 Esslöffel Wasser hinzugeben. 1 Stunde kalt stellen.

Für die knusprigen Kichererbsen Reismehl, Paprika- und Korianderpulver vermischen. Darin die Kichererbsen wälzen, bis sie vollständig umhüllt sind. In eine große beschichtete Pfanne 1 cm hoch Pflanzenöl geben und erhitzen. Darin die Kichererbsen portionsweise 4–5 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bestreuen.

Den Hummus auf eine Servierplatte geben und darauf die frittierten Kichererbsen verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Korianderblättchen bestreuen und mit Grissini und Zitronenspalten servieren. **ERGIBT 700 G**

spinat-minze-dip mit joghurt

500 g Jungspinatblätter
 80 g ungeschälte Mandeln, geröstet
 120 g Pfefferminzblätter
 1 EL fein abgeriebene Zitronenschale
 1 EL Zitronensaft
 Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 280 g griechischer Naturjoghurt, mehr zum Servieren
 2 EL Olivenöl extra vergine
 kleine Basilikumblätter (Micro Leaves, siehe Hinweis Seite 19) zum Servieren, nach Wunsch
 fertig gekauftes Fladenbrot zum Servieren

Den Spinat portionsweise in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser 30 Sekunden bis 1 Minute blanchieren. In Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Mandeln im Mixer oder Blitzhacker fein zerkleinern. Spinat, Minze, Zitronenschale und -saft, Salz und Pfeffer dazugeben und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Joghurt und Öl darunter mixen. 1 Stunde kalt stellen.

Den Dip in eine Servierschale geben, mit Joghurt und Basilikumblättchen dekorieren. Dazu Fladenbrot reichen.

ERGIBT 750 G



spinat-minze-dip mit joghurt



thunfischdip mit dukka



Hauptgerichte

Ich habe in sämtliche Klassiker mehr Aroma und clevere Abkürzungen eingebaut, so wird auch das Hauptgericht im Handumdrehen fertig. Von lecker glasiertem Schinken zu saftigem Geflügel mit perfekt knuspriger Haut: Diese Gerichte stehen – dank meinen Geheimtipps für ein extra glamouröses Styling – im Rampenlicht jedes Festmenüs.



◦ Vor dem Servieren die Alufolie und das Backpapier vom Knochen entfernen, diesen mit weißem Baumwollstoff umwickeln und mit einer festlichen Schleife verzieren.

küchentipps

◦ Dieser auf clevere Art glasierte Schinken ist super-einfach zuzubereiten und begeistert trotzdem mit dem klebrig-süßen Aroma, das einen traditionellen Weihnachtsschinken ausmacht. Man muss ihn nicht einritzen oder mühsam mit Nelkenspicken, sondern nur von der Schwarte befreien und mit der warmen Glasur übergießen. Während der Backzeit saugt sich der Schinken mit der pikanten Glasur voll und bleibt dadurch schön saftig.

◦ Kaufen Sie einen ganzen gepökelten Kochschinken.

◦ Wahrscheinlich werden Sie nicht den ganzen Schinken auf einmal verspeisen. Das bedeutet Reste für die folgenden Tage. Am Knochen hält sich das Fleisch länger frisch, schneiden Sie also nicht mehr als benötigt auf, und bewahren Sie den Rest im Kühlschrank auf.

◦ Verpacken Sie den Schinken zum Aufbewahren im Kühlschrank in einen Schinkensack (Schinkenstrumpf) oder wickeln Sie ihn in ein sauberes Geschirrtuch, das Sie in zwei Teilen Wasser und einem Teil weißem Essig befeuchtet haben. Gut auswringen, bevor Sie den Schinken darin verpacken. Das Befeuchten mit der Wasser-Essig-Mischung alle 3 Tage wiederholen. So bleibt der Schinken im Kühlschrank bis zu 2 Wochen frisch.

schinken schneiden

SIE BRAUCHEN
ein Holzschneidebrett
ein feuchtes Geschirrtuch
ein großes Kochmesser



schritt 1

1. Umwickeln Sie das Knochenende mit Backpapier oder einem Baumwolltuch, um es festzuhalten. Unterlegen Sie das Schneidebrett mit einem feuchten Geschirrtuch, so rutscht es nicht. Beginnen Sie vorne und schneiden Sie in leicht schrägem Winkel zum Knochen.



schritt 2

2. Sobald etwa ein Drittel des Schinkens aufgeschnitten ist, entfernen Sie mittels eines Schnitts durch das Gelenk den Knochen.



doppelt glasierter wacholderschinken

doppelt glasierter wacholderschinken

1 ganzer Schinken am Stück (6–7 kg) (siehe Hinweis Seite 38)

Für die Wacholderglasur

1,25 l frischer Orangensaft

300 ml Weißweinessig

250 ml Tonic Water

125 ml Gin

1,2 kg brauner Zucker

2 EL Wacholderbeeren

6 Lorbeerblätter

8 Zweige Zitronenthymian

Für die Wacholderglasur Saft, Essig, Tonic Water, Gin, Zucker, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Zitronenthymian in einem Topf bei starker Hitze aufsetzen. Den Zucker unter Rühren auflösen. Zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren in 30 Minuten die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen. Die Glasur in einen Becher abseihen und die Wacholderbeeren beiseitelegen. Beiseitestellen.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Mit einem scharfen Messer die Haut rund um den Schinken einritzen, dann mit den Fingern behutsam die Schwarte und überschüssiges Fett entfernen. Den Knochen zuerst mit Backpapier, dann mit Alufolie umwickeln. Die Glasur in einen tiefen Bräter gießen. Den Schinken vorsichtig mit der Oberseite nach unten in den Bräter legen und mit Glasur bestreichen. 30 Minuten schmoren.

Aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren. Ein Drittel der Glasur abgießen und in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur aufsetzen. In 15 Minuten dickflüssig einkochen.

Währenddessen den Schinken wenden und mit der Glasur aus dem Bräter bestreichen. Weitere 15 Minuten schmoren.

Den Schinken mit der eingekochten Glasur bestreichen und weitere 10 Minuten schmoren, bis er goldbraun ist.

Auf eine Servierplatte legen und mit der restlichen Glasur bestreichen. Dann aufschneiden und servieren.

ERGIBT 12-14 PORTIONEN

hauptgerichte



schinken mit whisky-orangen-ingwer-glasur

1 ganzer Schinken am Stück (6–7 kg) (siehe Hinweis Seite 38)

Nelken zum Spicken

Für die Whisky-Orangen-Ingwer-Glasur

500 g fertig gekaufte Orangenmarmelade

30 g Ingwer, geschält, in dünne Scheiben geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst

480 g hellbrauner Zucker

750 ml Wasser

2 EL Dijonsenf

60 ml Whisky

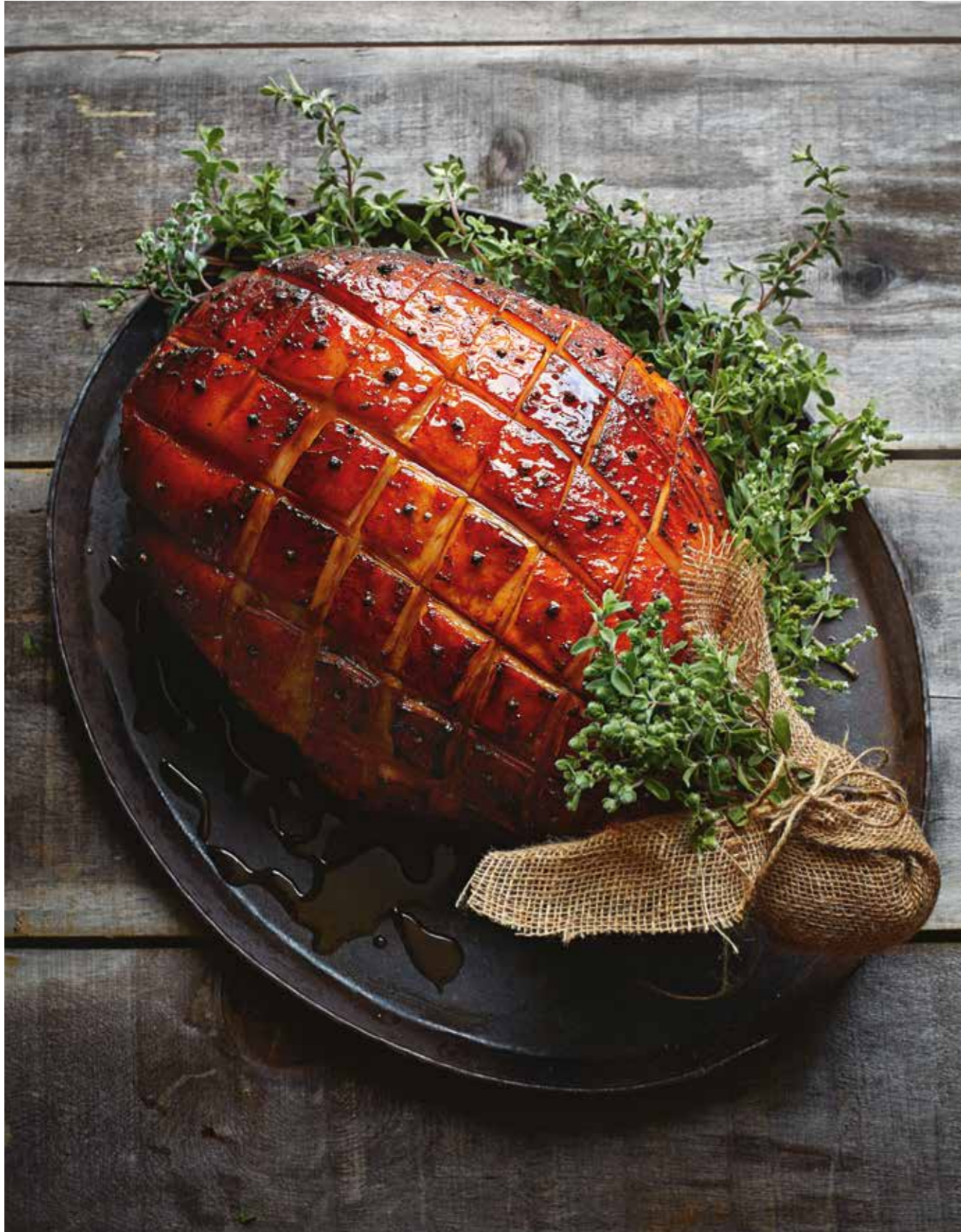
Für die Glasur die Marmelade mit Ingwer, Knoblauch, Zucker, Wasser und Senf bei hoher Temperatur erhitzen und unter Rühren zum Köcheln bringen. Den Whisky einrühren und den Topf vom Herd nehmen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Einen Gitterrost über ein mit Alufolie ausgelegtes tiefes Blech setzen und dünn fetten. Mit einem scharfen Messer die Haut rund um den Schinken einritzen, dann mit den Fingern behutsam die Schwarte und überschüssiges Fett entfernen. Die Fettschicht um den Schinken rautenförmig einritzen und in jede Raute eine Nelke drücken. Den Knochen zuerst mit Backpapier, dann mit Alufolie umwickeln. Den Schinken auf den Rost setzen und mit der Glasur übergießen. Im Ofen 1 Stunde goldbraun schmoren, dabei den Schinken alle 15 Minuten mit Glasur bestreichen.

Den Schinken mit der restlichen Glasur servieren.

ERGIBT 12-14 PORTIONEN

festlich



schinken mit whisky-orangen-ingwer-glasur



schinken mit granatapfel-orangen-glasur



schwarte einritzen



mit salz bestreuen



salz gut einreiben



füllung daraufgeben



gleichmäßig verteilen



einrollen und verschnüren

schweinerollbraten mit sauerkirschfüllung

1 Schweinelende (ca. 3 kg) mit Schwarte,
ohne Knochen, pariert

40 g Meersalzfloeken

2 EL Olivenöl extra vergine

Für die Sauerkirschfüllung

1 EL Olivenöl extra vergine

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 EL Thymianblätter

210 g frische Semmelbrösel

1 Ei

1 EL Dijonsenf

35 g ungesalzene Pistazienkerne, gehackt

90 g Sauerkirsch-Relish⁺ (Seite 71), mehr zum Servieren

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Die Schwarte in Abständen von 1 cm einritzen, mit 2 Esslöffeln Salz bestreuen und einreiben. Das Fleisch unbedeckt 2–3 Stunden kalt stellen (siehe Küchentipps Seite 71).

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Thymian unter Rühren 5–6 Minuten goldbraun dünsten. Die Mischung in eine große Schüssel füllen und mit Semmelbröseln, Ei, Senf, Pistazien, Relish, Salz und Pfeffer vermengen.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Einen Gitterrost über ein mit Alufolie ausgelegtes tiefes Blech setzen und dünn fetten. Das Salz von der Schwarte abbürsten und diese mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Schweinelende mit der Schwarte nach unten auf die Arbeitsfläche legen und gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Einrollen und mit Küchenschnur binden. Die Schwarte mit Öl bestreichen und mit den restlichen 2 Esslöffeln Salz einreiben; das Salz dabei gut in die Ritzen einarbeiten. Den Braten auf den Rost legen und im Ofen 25 Minuten braten. Dann die Ofentemperatur auf 200 Grad reduzieren und weitere 30–40 Minuten oder nach Belieben fertig schmoren. Aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Folie und Küchenschnur entfernen, den Braten in Scheiben aufschneiden, auf eine Servierplatte legen und mit dem zusätzlichen Relish servieren. **ERGIBT 4–6 PORTIONEN**

+ Anstelle des Sauerkirsch-Relishs passt auch Cranberry-Relish.



schweinerollbraten mit sauerkirschfüllung



sauerkirsch-relish

sauerkirsch-relish

- 1 EL Olivenöl extra vergine
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Thymianblätter
- 500 g tiefgekühlte entsteinte Sauerkirschen
- 1 EL fein abgeriebene Orangenschale
- 60 ml Orangenlikör
- 80 ml Rotweinessig
- 220 g feiner Backzucker
- Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Öl in einem Topf erhitzen und darin Zwiebel und Thymian 1-2 Minuten goldgelb dünsten. Sauerkirschen, Orangenschale, Likör, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben, aufkochen und 30-35 Minuten zu einer glänzenden Masse einkochen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. **ERGIBT 500 ML**
Tipp: In einem luftdicht verschlossenen Behälter hält sich das Relish im Kühlschrank bis zu 2 Wochen. Vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

küchentipps

◦ Die Kruste gehört zu den begehrtesten Teilen des Schweinebratens. Mit einfachen Tricks wird sie besonders kross und lecker. Die Schwarte sollte vor dem Schmoren so trocken wie möglich sein. Wenn möglich, legen Sie das Fleisch schon am Vortag ohne Abdeckung auf einen Rost und lagern es über Nacht im Kühlschrank. Vor dem Braten mit Küchenpapier abtupfen.

◦ Durch Einritzen der Schwarte wird eine größere Oberfläche der Hitze ausgesetzt. Das Fleisch gart schneller und wird knuspriger.

◦ Reibt man die Schwarte mit Öl und Salz ein, wird sie noch knackiger.

◦ Heizen Sie den Ofen auf 220 Grad vor und braten Sie das Fleisch 25 Minuten; dann erst reduzieren Sie die Hitze auf die geforderte Temperatur.

◦ Das Sauerkirsch-Relish mit seinem säuerlich-fruchtigen Aroma passt perfekt zu Schweinebraten, aber auch zu Schinken und Truthahn.





beilagen

Es ist allgemein bekannt, dass es bei der Weihnachtstafel im Grunde um die vielfältigen Beilagen geht. Sie verstecken sich nicht mehr im Hintergrund. Als pflanzenbetonte Hingucker sind sie die heimlichen Helden der Feiertage und sorgen für Frische und Abwechslung.

kartoffel-kräuter-brotring

1 kg Steinsalz
 1½ kg mehligkochende Kartoffeln
 375 ml Milch
 75 g Butter, zerkleinert
 1½ EL feiner Backzucker
 3 TL Trockenhefe
 675 g Mehl
 ½ TL Meersalzflocken
 3 Eier
 120 g glatte Petersilienblätter, fein gehackt
 1 EL fein gehackte Rosmarinnadeln
 1 EL fein gehackter Thymian
 80 ml Olivenöl extra vergine

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Das Steinsalz auf einem Backblech verteilen. Die Kartoffeln rundum mit einem Metallspieß einstechen, auf die Salzsicht legen und im Ofen 1 Stunde weich schmoren. Etwas abkühlen lassen, halbieren und das Kartoffelfleisch in eine mittelgroße Schüssel kratzen; die Schalen wegwerfen.

Inzwischen die Hälfte der Milch in einem kleinen Topf bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen, Butter und Zucker einrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Dann die Hefe und die restliche Milch einrühren. An einem warmen Ort 5 Minuten stehen lassen, bis sich an der Oberfläche Schaum bildet.

Mehl, Meersalz, Eier und die Hefemischung in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts 5 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in eine dünn geölte Schüssel legen, mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten an einem warmen Ort bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

Die Kartoffelmasse auf den Teig geben und behutsam darunterkneten. Den Teig in 34 etwa esslöffelgroße Portionen teilen und diese zu Kugeln formen.

Ein rundes Backblech (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, sodass das Papier 3 cm über den Rand steht. Ein Souffléförmchen (8 cm Durchmesser, 8 cm hoch)⁺ außen rundum fetten und in die Mitte des Kuchenblechs stellen. Die gehackten Kräuter mit dem Öl verrühren. Die Teigkugeln in der Ölmischung wenden und in das Kuchenblech setzen. Mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Brot 25 Minuten goldbraun und gar backen. Etwas abkühlen lassen, dann das Souffléförmchen entfernen und das Brot aus der Form lösen.

ERGIBT 8-10 PORTIONEN

⁺ Das Förmchen muss mindestens 8 cm hoch sein, da der Teig beim Backen noch weiter aufgeht.

Tipps: Ein, zwei Zweige frischer Lorbeer oder Rosmarin sind eine hübsche Dekoration. Stellen Sie den Brotkranz in die Tischmitte – so haben Sie einen festlichen Blickfang, und jeder kann sich selbst davon bedienen.





speckrolle mit maronen-salbei-füllung



knusprige kartoffelblätter mit oreganosalz

knusprige kartoffelblätter mit oreganosalz

5,5 kg mehligkochende Kartoffeln, geschält
 310 g Entenschmalz⁺, geschmolzen
 1 EL Meersalzflocken
 1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Für das Oreganosalz
 ½ Bund Oregano, Blätter abgezupft
 2 EL Meersalzflocken

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Rundungen der Kartoffeln abschneiden und die Kartoffeln auf dem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln. Mit dem flüssigen Entenschmalz, Salz und Pfeffer mischen. Die Scheiben aufrecht stehend in einen Bräter oder eine Backform (ca. 24 × 37 cm) einschichten. Im Ofen 1¼ Stunden goldbraun und knusprig backen.

Für das Oreganosalz die Oreganoblättchen mit der Hälfte des Salzes im Blitzhacker fein hacken. Mit dem restlichen Salz vermischen. Vor dem Servieren die Kartoffeln damit bestreuen. **ERGIBT 8-10 PORTIONEN**

⁺ Entenschmalz ist in Glas oder Dose in Delikatessenzentren oder beim Metzger erhältlich.

glasierte wurzelgemüse-tarte-tatin

2 Karotten (240 g), geschält
 2 Pastinaken (500 g), geschält
 2 kleine Süßkartoffeln (350 g), geschält
 2 Steckrüben (450 g), geschält
 60 ml Olivenöl extra vergine
 Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 80 ml Wasser
 220 g feiner Backzucker
 1 EL Rotweinessig
 100 g Stracchino⁺, in Scheiben geschnitten
 4 Blätter ausgerollter Blätterteig
 6 Zweige Zitronenthymian zum Servieren

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Karotten, Pastinaken, Süßkartoffeln und Steckrüben in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf 2 Backbleche verteilen, mit Öl beträufeln, salzen, pfeffern und mischen. Im Ofen 30 Minuten goldbraun und weich schmoren; nach der Hälfte der Zeit wenden.

Inzwischen Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, sodass sich der Zucker auflöst. Dann bei höherer Temperatur ohne Rühren 6–8 Minuten zu leichter Karamellfarbe kochen. Vom Herd nehmen und den Essig einrühren. Das Karamell sofort gleichmäßig in einem tiefen Blech oder eine Backform (ca. 24 × 37 cm) verteilen.⁺⁺ Das Wurzelgemüse darauf verteilen, mit dem Käse bestreuen und mit den Teigblättern überlappend bedecken; den Teig rundherum 2 cm über den Rand hängen lassen. Die Teigblätter an den Nahtstellen vorsichtig zusammendrücken, sodass sie dicht schließen, den überhängenden Rand ins Innere der Form schieben.

Die Ofentemperatur auf 200 Grad senken. Die Backform auf ein Blech setzen und im Ofen 20 Minuten backen. Die Ofentemperatur auf 180 Grad senken und weitere 20 Minuten backen, bis der Blätterteig aufgegangen und goldbraun ist. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Brett stürzen.

Vor dem Servieren mit Thymian garnieren und in Quadrate schneiden. **ERGIBT 8-10 PORTIONEN**

⁺ Stracchino ist ein junger italienischer Kuhmilchkäse. Alternativ können Sie auch Taleggio verwenden.

⁺⁺ Das Karamell mit einem Metalllöffel in der Form verteilen. Dabei brauchen Sie nicht in jede Ecke zu kommen – das Karamell verläuft im Ofen von selbst.



glasierte wurzelgemüse-tarte-tatin



Kuchen und Desserts

Für manche ist es erst richtig Weihnachten, wenn Fruchtbrot auf dem Tisch steht. Von traditionellen Leckereien bis zu aufgepeppten, modernisierten Versionen der Klassiker und festlichen Süßigkeiten aus aller Welt bilden diese gloriosen Desserts ein großartiges Finale.

cranberry-feigen-gugelhupf mit lebkuchengewei

100 g getrocknete Cranberrys
 110 g Rosinen
 80 g Korinthen
 150 g getrocknete Feigen, gehackt
 50 g gehobelte Mandeln
 125 ml Weinbrand
 150 g weiche Butter
 180 g hellbrauner Zucker
 2 Eier
 185 g Mehl, gesiebt
 ¼ TL Backnatron, gesiebt
 1 TL Mixed Spice oder Lebkuchengewürz
 60 ml Milch
 2 EL Weinbrand zum Beträufeln
 6 Lebkuchengeweihe zum Dekorieren (Seite 236)
 Puderzucker zum Bestäuben
 24 Zweige Zitronenthymian zum Dekorieren

Cranberrys, Rosinen, Korinthen, Feigen, Mandeln und Weinbrand in einem Topf erhitzen und unter gelegentlichem Rühren 8 Minuten kochen, bis die Früchte den Weinbrand aufgesaugt haben und prall sind. Auskühlen lassen.

Den Ofen auf 140 Grad vorheizen. Sechs Mini-Gugelhupf-Formen (je 120 ml Inhalt) fetten.

Die Butter und den Zucker mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe 6–8 Minuten zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Nacheinander die Eier dazugeben und gut einarbeiten. Die Fruchtemischung mit Mehl, Backnatron und Mixed Spice in einer großen Schüssel gut vermengen, sodass alle Früchte gleichmäßig mit Mehl umhüllt sind. Dann die Buttermasse und die Milch einrühren. Den Teig in die Gugelhupf-Formen füllen und diese auf ein Backblech stellen. Im Ofen 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). 5 Minuten in den Formen auskühlen lassen, dann auf Kuchengitter stürzen und noch warm mit dem zusätzlichen Weinbrand beträufeln. Die Lebkuchengeweihe anbringen, mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenthymian dekorieren. **ERGIBT 6 STÜCK**

dattel-karamell-törtchen mit sternanis

20 frische weiche Datteln (400 g), entsteint, gehackt
 1½ TL Backnatron
 375 ml kochendes Wasser
 150 g Butter, zerkleinert
 240 g hellbrauner Zucker
 3 Eier
 225 g Mehl
 1½ TL Backpulver
 2 TL gemahlener Zimt
 2 TL Mixed Spice oder Lebkuchengewürz
 400 g fertig gekauftes, hochwertiges Karamell oder Dulce de leche⁺
 Sternanis zum Dekorieren

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Zwei Springformen (je 12 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, dabei oben 2 cm Backpapier überstehen lassen. Die Datteln und das Backnatron in einer Schüssel mit dem kochenden Wasser übergießen und 10 Minuten stehen lassen.

Die Dattelmischung mit Butter und Zucker in der Küchenmaschine gut verrühren. Eier, Mehl, Backpulver, Zimt und Mixed Spice hinzufügen und verrühren. Den Teig in die beiden Formen verteilen und im Ofen 55 Minuten bis 1 Stunde backen (Stäbchenprobe machen). 10 Minuten in den Formen abkühlen lassen, dann zum vollständigen Auskühlen auf Kuchengitter stürzen.

Mit einem langen Zackenmesser die Oberfläche der Kuchen gerade schneiden, die Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Das Karamell mit einem Palettenmesser gleichmäßig auf der Oberseite und an den Seiten verstreichen. Mit Sternanis verzieren⁺⁺. **ERGIBT 6-8 PORTIONEN**

⁺ Verwenden Sie ein hochwertiges, dickflüssiges Dulce de leche, erhältlich in gut sortierten Supermärkten und im Feinkosthandel.
⁺⁺ Der Sternanis dient in diesem Rezept nur als Dekoration. Vor dem Verzehr entfernen.



dattel-karamell-törtchen mit sternanis



rum-rosinen-brownie-bäumchen

apfel-cranberry-pie mit sternchen

1 EL feiner Zucker

Für den Mürbeteig

600 g Mehl

350 g kalte Butter, gehackt

80 g Puderzucker, gesiebt

2 Eigelb

80 ml Eiswasser

Für die Apfel-Cranberry-Füllung

3 rote Äpfel (Pink Lady), geschält und gehackt

220 g tiefgekühlte Cranberrys

375 g tiefgekühlte Himbeeren

120 g brauner Zucker

20 g Butter

½ TL gemahlener Zimt

1 TL fein abgeriebene Orangenschale

1 EL Brandy oder anderer Weinbrand

1 EL Maisstärke

Für den Mürbeteig Mehl, kalte Butter und Puderzucker in der Küchenmaschine zu einer fein krümeligen Masse verarbeiten. Bei laufendem Motor die Eigelbe und das Wasser hinzufügen und weiterrühren, bis sich der Teig gerade verbindet. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sanft zu einer Kugel verarbeiten. Halbieren und die Hälften zu jeweils einer flachen Scheibe drücken. Diese zwischen je 2 Bogen Backpapier 4 mm dick ausrollen und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Inzwischen für die Apfel-Cranberry-Füllung Äpfel, Cranberrys, Himbeeren, braunen Zucker, Butter, Zimt und Orangenschale bei mittlerer Hitze in einem großen Topf aufsetzen. Brandy und Maisstärke in einer kleinen Schüssel mischen und mit der Apfelmasse verrühren. Unter Rühren 5–7 Minuten kochen, bis sie leicht eindickt. Zum Abkühlen beiseitestellen, dann 1 Stunde im Kühlschrank völlig erkalten lassen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Von 1 Teigscheibe das Papier abziehen und diese in eine Metallform (18 cm Durchmesser) legen. Von der zweiten Teigscheibe das obere Papier abziehen (an der Unterseite sollte noch ein Bogen Papier sein). Mit einem Sternausstecher (3 cm Durchmesser) 10 Sterne mitten aus der Teigscheibe ausstechen⁺. Die Sterne beiseitelegen.

Die gekühlte Cranberryfüllung in die Teighülle geben. Die zweite Teigscheibe darauflegen, sodass die ausgestochenen Sterne innerhalb der Form liegen. Den überhängenden Teigrand abschneiden und beiseitelegen. Den Teig an den Rändern fest zusammendrücken.

Den abgeschnittenen Teig zu einer flachen Scheibe formen. Zwischen 2 Bogen Backpapier 4 mm dick ausrollen. Mit dem Sternausstecher (3 cm Durchmesser) etwa 28 Sterne ausstechen. Diese und die beiseitegelegten Sterne am Rand des Kuchens verteilen, sodass sie sich leicht überlappen. Mit dem feinen Zucker bestreuen und 45–50 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Leicht abkühlen lassen und servieren.

ERGIBT 8 PORTIONEN

⁺ An der oberen Teigplatte 5 cm Rand lassen, wenn die Sterne ausgestochen werden.

baskischer käsekuchen

750 g weicher Frischkäse, gehackt

220 g feiner Backzucker

4 große Eier

375 ml Crème double

1 TL Vanillepaste

1½ EL Weizen- oder Reismehl

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Eine umgedrehte Springform oder eine Pfanne (Durchmesser 22 cm) mit 3 großen, überlappenden Bögen Backpapier auslegen, sodass sie am Rand weit überstehen⁺.

Frischkäse und Zucker in die Schüssel des Mixers geben. Mit dem Schneebesen-Einsatz glattrühren, bis weiche Spitzen stehen bleiben. Nacheinander die Eier hinzufügen und nach jeder Zugabe gut verrühren.

Crème double und Vanille hinzufügen und gut verrühren. Das Mehl hineinsieben und bei niedriger Geschwindigkeit rühren, bis der Teig andickt. In die Form füllen und 15 Minuten backen, dann drehen und weitere 10–15 Minuten backen⁺⁺. Der Käsekuchen sollte aufgehen wie ein Soufflé und die Oberfläche fast schwarz werden. Im Inneren sollte er aber noch äußerst wacklig sein.

Wenn er aus dem Ofen kommt, 1 Stunde abkühlen lassen (dabei sinkt er etwas ein), dann im Kühlschrank vollständig erkalten lassen. ERGIBT 10 PORTIONEN

⁺ Die dreifache Schicht Backpapier, die hoch über die Form aufragt, verhindert, dass die Seiten anbrennen.

⁺⁺ Wir haben aus einem Rezept für den Kuchen 2 kleinere Kuchen hergestellt. Diese wurden in zwei Pfannen (16 cm Durchmesser) gebacken. 8 Minuten backen, drehen, dann weitere 10 Minuten backen.



apfel-cranberry-pie mit sternchen

Unter der *glänzenden Meringue-Oberfläche* versteckt sich ein beschwipster *Biskuit mit Zitroneneis-Kern*. Beim Bräunen entwickelt die weiche Meringue eine *knusprige Karamellnote*.



gin-eisbombe

2 × 450 g fertig gekaufte Biskuit-Kastenkuchen mit Vanillegeschmack, zugeschnitten

1,5 l fertig gekauftes Vanilleeis

350 g fertig gekaufter Lemon Curd

Für den Gin-Sirup

110 g feiner Backzucker

60 ml Zitronensaft (ca. 2 Zitronen)

Schale von 2 Zitronen, fein abgerieben

60 ml Gin

Für das Meringue-Topping

80 ml Wasser

½ TL Weinstein

440 g feiner Backzucker

150 ml Eiweiß (etwa 4 Eier), zimmerwarm (siehe Küchentipps Seite 151)

Für den Gin-Sirup Zucker, Zitronensaft und -schale in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze rühren, bis der Zucker sich auflöst. 2 Minuten kochen, bis der Sirup leicht andickt. Den Gin einrühren und zum Abkühlen beiseitestellen.

Eine Kastenform (11 × 26 cm) mit 2 Schichten Küchenfolie auslegen. Den Kuchen in 2 cm dicke Scheiben schneiden und damit den Boden und die Wände der Form auslegen. Bei Bedarf zuschneiden, sodass der Kuchen genau in die Form passt und genug für einen Deckel übrig bleibt. Mit dem Gin-Sirup beträufeln und beiseitestellen.

Das Vanilleeis in den Mixer geben und weichrühren. Den Lemon Curd einrühren. Die Eismischung schnell in die mit Kuchen ausgelegte Form füllen. Mit dem restlichen Kuchen zudecken und fest andrücken. Mit Klarsichtfolie abdecken und 6 Stunden oder über Nacht einfrieren.

Für das Meringue-Topping Wasser, Weinstein und 220 g Zucker in einem kleinen Topf bei hoher Temperatur aufsetzen. Unter Rühren den Zucker auflösen. Zum Kochen bringen, die Temperatur auf mittel reduzieren und 4 Minuten kochen.

Das Eiweiß in der sauberen Schüssel des Mixers bei hoher Geschwindigkeit schlagen, bis steife Spitzen entstehen. Bei laufendem Motor esslöffelweise den restlichen Zucker hinzufügen. Dazwischen immer 30 Sekunden rühren, dann erst die nächste Portion hinzufügen. Den heißen Zuckersirup in einem dünnen, stetigen Strahl angießen und weitere 4 Minuten rühren, bis die Masse dick, glänzend und abgekühlt ist.

Zum Servieren auf eine Platte stürzen und die Plastikfolie abziehen. Mit einem Spatel die Eiweißmasse auf dem Teig verteilen. Mit einer kleinen Lötlampe die Meringue leicht bräunen. Sofort servieren. **ERGIBT 12-14 PORTIONEN**

lebkuchen-erdnuss-karamell-würfel

175 g weiche Butter

300 g hellbrauner Zucker

175 g Zuckerrübensirup

250 ml Rahm (Sahne)

210 g ungesalzene Erdnusskerne

Für den Lebkuchen

125 g weiche Butter

120 g hellbrauner Zucker

230 g Zuckerrübensirup

375 g Mehl gesiebt

1 TL Backnatron, gesiebt

2 TL gemahlener Ingwer

2 TL Mixed Spice oder Lebkuchengewürz

Für den Lebkuchen eine eckige Kuchenform (20 × 30 cm) mit Backpapier belegen; das Papier 3 cm über den Rand stehen lassen.

Die Butter und den Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät 5–6 Minuten zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Zuckerrübensirup, Mehl, Backnatron, Ingwerpulver und Mixed Spice dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Diesen in die Form drücken und 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Lebkuchen 12–15 Minuten goldbraun backen. In der Form auskühlen lassen.

Butter, Zucker und Zuckerrübensirup in einem Topf bei mittlerer Temperatur unter Rühren schmelzen. Zum Kochen bringen und 8–10 Minuten kochen, bis das Zuckerthermometer 140 Grad anzeigt. Nach und nach den Rahm einrühren und 2 Minuten kochen. Die Erdnüsse einrühren. Das Karamell auf dem Lebkuchen verteilen. Die Form auf ein Backblech⁺ stellen und im Ofen 15–18 Minuten backen, bis sich das Karamell goldbraun färbt und an den Kanten leicht fest wird. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen.

Die Platte mithilfe der Papierenden aus der Form heben. Mit einem scharfen Messer die Kanten glatt schneiden und die Platte in Würfel schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren.

ERGIBT 15 STÜCK

+ Es empfiehlt sich, die Form auf ein Backblech zu stellen, da das Karamell im Ofen Blasen werfen und spritzen könnte.

Tipp: Die Lebkuchen-Karamell-Würfel können Sie im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahren. Vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen.



lebkuchen-erdnuss-karamell-würfel



kleine leckereien

Die besten Geschenke sind die, die man essen kann!
Diese *mit Liebe gebackenen* Häppchen erfreuen Fans
von Süßem mit unwiderstehlicher *Knusprigkeit*.
Dazu gehört auch die allseits beliebte Kombination
aus Salzig und Süß – *Rocky Road*.



himbeer-vanille-kokos-würfel

himbeer-vanille-kokos-würfel

- 1280 g Puderzucker, gesiebt
- 480 g Kokosraspel
- ½ TL Vanilleextrakt
- 375 ml gesüßte Kondensmilch
- Mehl zum Bestäuben
- 125 g tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut
- 1–2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe

Ein flaches Blech (20 × 30 cm) mit Backpapier belegen. 640 g Puderzucker, 240 g Kokosraspel und den Vanilleextrakt in eine große Schüssel geben. 310 ml Kondensmilch dazugeben und alles gut vermengen. Die Masse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Diesen gleichmäßig auf den Boden des Blechs drücken.

Die restlichen 640 g Puderzucker und 240 g Kokosraspel in eine Schüssel geben. Die Himbeeren und die Lebensmittelfarbe hinzufügen und alles mit den Fingern zu einer Masse verreiben. Die restlichen 65 ml Kondensmilch dazugeben und alles gut vermengen. Die Masse auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche verkneten und auf die erste Schicht im Blech drücken. Mit Klarsichtfolie bedeckt 3–4 Stunden kalt stellen, bis beide Schichten fest sind. In Stücke schneiden.

ERGIBT 50 STÜCK

Tipp: Die Würfel halten sich in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen. Vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen.

schokolade-pekann-kuchen-riegel

- 200 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 80 g Butter
- 240 g hellbrauner Zucker
- 350 g Zuckerrübensirup
- 125 ml Rahm (Sahne)
- 7 Eier
- 200 g gehackte kandierte Klementinen
- 360 g Pekannüsse, grob gehackt
- Für den Schokoladenteig*
- 25 g Kakaopulver
- 225 g Mehl
- 125 g kalte Butter, zerkleinert
- 80 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 1 EL Eiswasser
- 1 Eiweiß

Eine Backform (30 × 40 cm) mit Backpapier belegen. Für den Schokoladenteig Kakaopulver, Mehl, Butter und Zucker in der Küchenmaschine zu einer fein krümeligen Masse verarbeiten. Bei laufendem Motor die Eigelbe hinzufügen und einarbeiten. Das Eiswasser hinzufügen und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf den Boden der Form drücken, mit einem Löffelrücken glätten, mit Eiweiß bestreichen und 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Schokolade und die Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad unter Rühren zum Schmelzen bringen. Etwas abkühlen lassen.

Zucker, Zuckerrübensirup, Rahm und Eier in einer großen Schüssel mit der leicht abgekühlten Schokoladen-Butter-Masse und den Klementinen verrühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Mit den Pekannüssen belegen. Im Ofen 40–45 Minuten backen, bis der Kuchen gerade fest ist. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.

Aus der Form lösen, die Kanten glatt schneiden und in Riegel schneiden. ERGIBT 30 STÜCK

Tipp: Die Riegel halten sich in einem luftdicht verschlossenen Behälter im Kühlschrank 3–4 Tage.

+ Kandierte Klementinen sind in Spezialgeschäften erhältlich.



schokolade-pekann-kuchen-riegel



rocky-road-riegel



honig-karamell-locken



macarons mit schwarzem-meersalz-schokoladen-karamell

macarons mit schwarzem-meersalz-schokoladen-karamell

- 200 g Puderzucker
- 90 g gemahlene Mandeln
- 25 g Kakaopulver
- 3 Eiweiß, zimmerwarm (siehe Küchentipps Seite 151)
- 1 EL feiner Backzucker
- 2 TL schwarze Meersalzflocken (siehe Hinweis Seite 72)
- 300 g fertig gekauftes, hochwertiges Karamell oder Dulce de leche (siehe Hinweis Seite 129)

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Zwei große Backbleche mit Backpapier belegen. Puderzucker, gemahlene Mandeln und Kakaopulver in eine große Schüssel sieben und vermischen.

Das Eiweiß mit dem Handrührgerät auf hoher Stufe 30 Sekunden schlagen. Den Zucker dazugeben und 10 Minuten weiterschlagen, bis steifer Eischnee entsteht und sich der Zucker aufgelöst hat. In zwei Portionen behutsam die Kakaomischung unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit runder Tülle (1½ cm Durchmesser) füllen und 32 Kreise (4 cm Durchmesser) auf die Bleche spritzen. Die Bleche vorsichtig auf die Arbeitsfläche stoßen, damit eventuelle Luftblasen entweichen. 30 Minuten stehen lassen, bis sich auf der Oberfläche eine Haut bildet. Die Hälfte der Macarons mit Salz bestreuen.

Die Ofentemperatur auf 130 Grad reduzieren und die Macarons 15–18 Minuten backen, bis sie außen knusprig, aber innen noch weich bis leicht zäh sind. Auf den Blechen auskühlen lassen.

Den Boden der salzbestreuten Macarons mit Karamell bestreichen und mit den restlichen Macarons zusammensetzen.

ERGIBT 16 STÜCK

salzkaramellkrapfen

- 180 ml lauwarme Milch
- 3 TL Trockenhefe
- 165 g feiner Backzucker
- 300 g Mehl, mehr zum Bestäuben
- 2 Eigelb
- 50 g Butter, weich
- 1 TL gemahlener Zimt
- Pflanzenöl zum Frittieren
- Für die Salzkaramellfüllung*
- 225 g fertig gekauftes, hochwertiges Karamell oder Dulce de leche (siehe Hinweis Seite 129)
- 185 g Mascarpone
- Meersalzflocken

Milch, Hefe und 1 Esslöffel Zucker in einem kleinen Becher mischen. An einem warmen Ort 5–10 Minuten ruhen lassen, bis die Oberfläche schäumt.

Mehl, Eigelb, Butter, Hefemischung und 2 Esslöffel Zucker im Mixer mit den Knethaken bei niedriger Geschwindigkeit 4–5 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig mischen. In eine leicht geölte Schüssel legen, zudecken und an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. 1 cm dick ausrollen. Einen runden Ausstecher (5,5 cm Durchmesser) leicht mit Mehl bestäuben und 20 Kreise aus dem Teig ausstechen. Diese auf das Blech legen und locker zudecken. An einem warmen Ort 25–30 Minuten gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist.

Während der Teig geht, die Salzkaramellfüllung zubereiten. Karamell, Mascarpone und eine Prise Salz glattrühren. In einen Spritzbeutel mit 5-mm-Tülle füllen und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank legen.

Die restlichen 110 g Zucker und den Zimt in einer flachen Schüssel mischen und beiseitestellen. Einen großen, tiefen Topf zur Hälfte mit Öl füllen und bei mittlerer Temperatur aufsetzen, bis das Öl auf dem Frittierthermometer 160 °C erreicht.

Die Teigscheiben portionsweise in 1–2 Minuten goldbraun frittieren, dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden. In Zucker und Zimt wälzen. Mit einem kleinen, scharfen Messer seitlich ein Loch in die Krapfen schneiden und die Salzkaramellfüllung hineinspritzen. ERGIBT 20 STÜCK





Für einige Menschen – mein Dreamteam – kam Weihnachten dieses Jahr sehr früh. In meinem Studio haben wir monatelang unermüdlich Weihnachtsklassiker von Truthahn bis Lebkuchen gekocht, gebacken und gekostet. Für die Leidenschaft und Hingabe meines Teams bin ich mehr als dankbar. Ein besonderer Dank geht an Chi, meinen Creative Director, an Hannah Schubert, Art Director, die mir großartig zur Seite stand, und an Abby und Mariam, meine wunderbaren Lektorinnen. Großer Dank auch an Jim, Catherine, Janelle und Belinda von HarperCollinsPublishers, die all dies möglich gemacht haben – ich schätze eure ungebrochene Unterstützung sehr. Und nicht zuletzt Dank an meine Freunde und Familie (besonders Angus und Tom) – danke für eure Liebe! Und jetzt kann ich es kaum erwarten, »mein« Weihnachten mit euch zu teilen.

