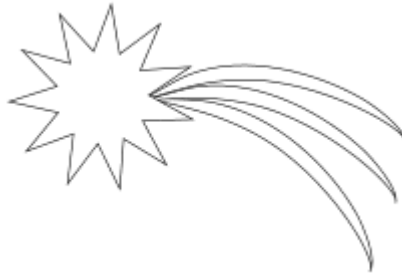




Flurbegehig zur Adväntszyt vom 2. Dezämber 2016

*„Wem e so i'd Cherzli stunnet,
bländet eim das Lüüchte ganz.
Vo de Zweigli tropfet's nider,
luter Liecht u luter Glanz!“*



gluschtigi Rezäpt

Zebra-Guetzli

250g Butter

in einer Schüssel weich rühren bis sich Spitzchen bilden

250g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

beigeben, rühren bis die Masse hell ist, Masse halbieren

heller Teig:

250g Mehl

beigeben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen

dunkler Teig:

250g Mehl

3-4 EL Kakaopulver

mischen, zu der zweiten Hälfte Masse geben, kurz verrühren und zu einem Teig zusammenfügen

Beide Teige je zu einem Rechteck formen, in Folie gewickelt mind. 1 Stunde kühl stellen

Formen:

Teige mit wenig Mehl 4-5mm dick zu gleich grossen Rechtecken auswallen. Den hellen Teig mit Eiweiss bepinseln, den dunklen Teig darauf geben. Oberfläche mit Eiweiss bestreichen, Teig längs dritteln, die Teile aufeinander legen, sodass ein Zebra-Muster entsteht. 30 Minuten tiefkühlen.

Teigränder gerade schneiden. Teig erst längs in 3cm breite Streifen schneiden, in ca. 1cm dicke Plätzchen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Backen:

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 9-11 Minuten backen.



Gewürztee

1 Mandarine oder Orange

in Scheiben schneiden

1 Stange Zimt

1 Sternanis

1 TL Kardamomkapsel

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Gewürznelken

2 TL Tee nach Wahl

1 l Wasser

alles zusammen in einen Krug geben und mit dem kochenden Wasser übergossen

5-10 Minuten ziehen lassen

nach belieben

nach Belieben süssen

Honig, Zucker oder Steviablätter

Birnen-Ingwer Punsch

20g Ingwer

Den Ingwer schälen und fein reiben.

1 Orange, Schale ger. + Saft

1 Vanilleschote, Samen ausgekratzt

2 Birnen

Birnen in Würfeli schneiden (oder mit Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen)

100g Birnel

5dl Weisswein

3dl Apfelsaft

Alle Zutaten in einen grossen Topf geben und langsam erhitzen, jedoch nicht kochen.

2dl Orangensaft

Den Punsch vor dem Servieren 10 Minuten ziehen lassen.

Alkoholfreie Variante:

Anstelle von Weisswein, 2,5dl Wasser + 2,5dl weisser Traubensaft, evtl. Zucker reduzieren.



Orangen-Dattel-Salat

800g Orangen
40g Datteln
1.5dl Wasser
1 Päckli Bourbon-Vanillezucker
2 Esslöffel Zucker
0.5 Zitronen Saft
evtl. Mandelstifte, geröstet

Für den Orangensalat die Schale der Orangen mit einem scharfen Messer mitsamt weisser Haut abschneiden, sodass das saubere Fruchtfleisch zurückbleibt. Die Orangenfilets aus den Trennhäuten schneiden. In eine Schüssel geben.

Die Datteln entsteinen und in Streifen schneiden. Zu den Orangen geben.

In einem kleinen Pfännchen Wasser, Vanillezucker und Zucker 5 Minuten lebhaft kochen lassen. Vom Feuer nehmen. Noch warm mit dem Zitronensaft mischen und über die Orangenfilets giessen.

Bis zum Servieren kühl stellen.



Glühwein-Gewürzcake

125g Butter, weich
200g Zucker
1 Vanillestängel, längs
aufgeschnitten, nur ausgekrazte
Samen
1 Prise Salz
4 Eigelbe

Butter in eine Schüssel geben, Zucker,
Vanillesamen und Salz darunterrühren. Eigelbe
beigeben, weiterrühren, bis die Masse heller ist.

200g gemahlene Mandeln
100g Mandeln, grob gehackt
120g glutenfreies Mehl (Schär)
1 EL Lebkuchengewürz
2 TL Backpulver (Dr. Oetker)
100g dunkle Schokolade, in Würfeli

Mandeln und alle Zutaten bis und mit
Schokolade mischen, unter die Masse mischen.

4 Eiweisse
1 Prise Salz

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, mit dem
Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf
180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen,
etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen,
auskühlen. Cake mit dem Gitter auf ein
Backblech stellen.

1.5dl roter Glühwein
200g Gelierzucker (Coop)
2 Blatt Gelatine

Wein aufkochen, Gelierzucker beigeben, unter
ständigem Rühren ca. 4 Min. sprudelnd kochen.
Pfanne von der Platte nehmen, ca. 10 Min.
stehen lassen, in eingeweichte Gelatine
beigeben.
Gelee gut verrühren, über den Cake giessen,
trocknen lassen.

Für eine Cakeform von ca. 30 cm
Oder für ein Blech als Glühwein-Gewürzwürfel.

Lässt sich vorbereiten:

Cake ca. 1 Tag im Voraus backen, auskühlen, in Folie eingepackt aufbewahren.
Gelee ca. 1/2 Tag im Voraus zubereitet, über den Cake giessen.



Lebkuchen-Roulade

70g Zucker
3 Eigelbe
1 EL heisses Wasser

Biskuitteig: Zucker, Eigelbe und Wasser in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

3 Eiweisse
1 Prise Salz
2 EL Zucker
70g Mehl
1 EL Lebkuchengewürz

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Mehl, Lebkuchengewürz und Eischnee lagenweise auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.

1 TL Kakaopulver
0.5 TL Wasser

Von der Biskuitmasse 3 EL in eine Tasse geben, Kakaopulver und Wasser begeben, mischen, beiseite stellen. Helle Masse rechteckig ca. 5 mm dick auf einem mit Backpapier belegten Blech ausstreichen. Dunkle Masse löffelweise auf dem Teig verteilen, mithilfe eines Holzspießchens zu Sternen ziehen.

Backen: ca. 6 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Biskuit mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen. Biskuit sofort mit dem frischen Backpapier aufrollen, auskühlen.

2.5dl Vollrahm
2 EL Lebkuchengewürz

Rahm steif schlagen, Lebkuchengewürz darunterrühren. Biskuit entrollen, mit dem Schlagrahm bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, von der Schmalseite her satt aufrollen. Roulade ca. 30 Min. kühl stellen. Roulade gerade anschneiden.

Tipps:

An heissen Tagen Roulade ca. 20 Min. in den Tiefkühler legen, in Scheiben schneiden, sofort servieren. Die Roulade schmeckt frisch am besten.

