

MANUELA INUSA
MICAELA A. GABRIEL
KATHARINA HERZOG
MIRIAM GEORG
U.A.

ro
ro
ro

EIN GANZES
herz
VOLL
WEIHNACHTEN



Rezepte für die schönste Zeit im Jahr

JULIE CAPLIN
Englische Adventskranz-Parlova 4

REBEKKA EDER
Thielmanns Pfeffernüsse 6

MANUELA INUSA
Sadies Christmas Crumble 7

KIRA MOHN
Vanillekipferl fürs Herz 8

KELLY MORAN
Weihnachtsbowle 10
Schneeflocken-Plätzchen 11

KATHARINA HERZOG
Nanettes leckerer Winter-Pimm's 12

MIRIAM GEORG
Herzerwärmender
isländischer Jólalöggi 13

INKEN BARTELS
Wildragout mit Rosmarin-Nudeln
à la Jette 14

KRISTINA MONINGER
Taras Lebkuchenparfait 16

SANDRA LÜPKES
Ostfriesische Neujahrskuchen 18

MICAELA A. GABRIEL
Schlesische Mohnklöße 20

LENA WOLF
Inas Lebkuchen-Chutney 22

INES THORN
Christas Weihnachtskaffee 23

LIV HELLAND
Heike Paulsens schnelle
nordfriesische Teestangen 24

JULIE CAPLIN

Englische *Adventskranz-Pavlova*

In England isst man zu Weihnachten zwar traditionell Christmas Pudding, ein gebackenes Dessert mit Trockenobst, doch die Hälfte meiner Familie mag kein Trockenobst, also bereite ich am ersten Weihnachtsfeiertag immer dieses Dessert als Alternative zu. Es ist ganz einfach, sieht aber sehr beeindruckend aus!

Zutaten

Für das Baiser:

4 Eiweiß

230 g Streuzucker

Für das Fruchtpüree:

200 g Himbeeren

100 g Erdbeeren

100 g Streuzucker

Für den Belag:

300 ml Sahne

200 g Erdbeeren

200 g Himbeeren

50 g Granatapfelkerne

Minz- oder Basilikumblätter

Zubereitung

Zeichnen Sie auf ein Blatt Backpapier einen Kreis mit einem Durchmesser von ca. 28 cm und innerhalb dieses Kreises einen kleineren Kreis mit einem Durchmesser von ca. 14 cm. Heizen Sie den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze / 140 Grad Umluft vor.

Schlagen Sie das Eiweiß, bis es so steif ist, dass man die Schüssel auf den Kopf stellen kann und es sich nicht mehr bewegt. Dann fügen Sie nach und nach den Zucker hinzu, immer etwa 50 g auf einmal, dann wieder gründlich schlagen, bevor Sie den nächsten Zucker hinzugeben.

Wenn eine glänzende weiße Masse entstanden ist, löffeln Sie diese in Form des aufgezeichneten Kranzes auf das Backpapier. Sie können sie auch mit einer Teigspritze auftragen, aber mir gefällt die rustikale Variante besser. Ziehen Sie dann von oben eine Furche in die Masse, die später für die Sahnefüllung gedacht ist.

Schieben Sie das Baiser in den Ofen und drehen Sie die Hitze sofort auf 140 Grad Ober- und Unterhitze / 120 Grad Umluft herunter. Lassen Sie den Kranz 50 Minuten lang backen. Dann schalten Sie den Ofen aus. Lassen Sie das Baiser so lange wie möglich im Ofen – am besten über Nacht. Das verhindert, dass die Baisermasse reißt und zerfällt.

Für das Fruchtpüree erhitzen Sie die Früchte und den Zucker zusammen in einem Topf. Dann streichen Sie sie durch ein Sieb und lassen die Masse abkühlen.

Schlagen Sie die Sahne steif und löffeln Sie sie großzügig auf die Baisermasse. Streuen Sie dann die Erdbeeren, Himbeeren und Granatapfelkerne darauf, geben Sie das Püree darüber und dekorieren Sie alles mit Minz- oder Basilikumblättern, um dem Kranz einen grünen Touch zu verleihen.

REBEKKA EDER

Thielemanns Pfeffernüsse

Zutaten

250 g Zucker
3 Eier
¼ TL Muskatnuss
½ TL Zimt
1 Msp. gestoßene Nelken
75 g fein gehacktes Zitronat und Orangeat
125 g geschälte gemahlene Mandeln
250 g Mehl

Zubereitung

Zucker, Eier, Gewürze und Zitronat/Orangeat werden zusammen dick aufgeschlagen. Der Masse fügt man 125 g geschälte gemahlene Mandeln und 250 g Mehl bei. Es muss einen Teig ergeben, der sich ohne zusätzliches Mehl 1 cm dick ausrollen lässt. Man sticht mit einem kleinen Ausstecher Nüsschen aus, legt sie auf gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche und lässt sie so lange ruhen, bis sich unten am Boden ein weißlicher, trockener Rand bemerkbar macht. Vor dem Backen wenden und dann im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad für 15 bis 20 Minuten backen.

Ein Tipp von Josephines Onkel, Bäckermeister Fritz Thielemann: Gibt man eine kleine Messerspitze Hirschhornsalz zu (sofern man selbst oder ein Nachbar welches vorrätig hat), so gehen sie schöner auf!

MANUELA INUSA

Sadies Christmas Crumble

Zutaten für 4–6 Portionen

Für die Füllung:

1 kg Äpfel
2 gehäufte EL Zucker
1 TL Zimtpulver

Für die Streusel:

250 g Mehl
100 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
1 TL Zimtpulver
½ TL gemahlener Ingwer
¼ TL gemahlener Koriander
150 g Margarine oder Butter

Zubereitung

Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, mit Zucker und Zimt vermischen. In eine eingefettete mittelgroße Auflaufform füllen und flach verteilen. Das Mehl, den Zucker, den Vanillinzucker und die weihnachtlichen Gewürze per Hand mit der Margarine vermischen, bis grobe Streusel entstehen. Diese über die Äpfel geben. Den Crumble bei 180 Grad für ca. 40 Minuten in den Ofen schieben.

Warm mit einer Kugel Vanilleeis oder Schlagsahne genießen.

KIRA MOHN

Vanillekipferl fürs Herz

Zutaten

250 g Weizen- oder Dinkelmehl

1 Prise Salz

1 EL Vanille-Puddingpulver

150 g gemahlene Mandeln

100 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker oder gemahlene Vanille

230 g Margarine (zimmerwarm)

Etwas Puderzucker oder ein Puderzucker-Vanillezucker-

Gemisch (1:1) zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl, Salz, Puddingpulver, gemahlene Mandeln, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Zimmerwarme Margarine hinzugeben und alles mit den Knethaken eines Handmixers oder mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine ca. 3–4 cm dicke Rolle rollen und halbieren. Anschließend die Rollen fest in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

Die Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Messer in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer kleinen Rolle rollen, die zu den Enden etwas dünner ausläuft.

Röllchen zu Kipferln formen, auf das Blech legen und im vorgeheiz-

ten Ofen ca. 12 Min. backen, bis die Enden leicht bräunlich werden. Mit Puderzucker oder der Puderzucker-Vanillezucker-Mischung bestäuben und nach dem Auskühlen (dann sind sie nicht mehr so zerbrechlich) genießen.

KELLY MORAN

Weihnachtsbowle

Zutaten

1 l Cranberrysaft
1 l Zitronenlimonade (nicht alkoholisch) oder
1 Flasche trockenen Weißwein (alkoholisch)
375 g frische oder gefrorene ganze Cranberrys
1 Orange
Eis

Zubereitung

Die Cranberrys mindestens zwei Stunden einfrieren.
Eine große Schale zu einem Viertel mit Eis füllen. Cranberrysaft eingießen, Limonade oder Wein hinzufügen.

Die Orange in sehr dünne Scheiben schneiden (mit Schale). Auf die Oberfläche legen, sodass die Scheiben schwimmen.

Die gefrorenen Cranberrys hinzufügen – sie halten den Punsch kalt und sehen hübsch aus. Und dann genießen!

KELLY MORAN

Schneeflocken-Plätzchen

Zutaten

250 g ungesalzene Butter
360 g Kokosnussflocken
1 Ei
1 EL Vanilleextrakt
240 g Mehl
120 g Puderzucker
1 EL Backpulver
Zuckerguss, Plätzchendekoration und/oder Zuckerstreusel

Zubereitung

Ofen auf 185 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Ei und Vanilleextrakt verrühren, bis alles cremig ist. Mehl und Backpulver hinzufügen und kneten, bis der Teig glatt ist.

Die Kokosnussflocken einarbeiten.

Den Teig in einem Abstand von etwa fünf Zentimetern auf ein Backblech mit Backpapier verteilen (in Häufchen, die ungefähr einem Esslöffel entsprechen). Auf mittlerer Höhe ungefähr 10–12 Minuten backen. Dann auf ein Abkühlgitter legen.

Sofort mit Zuckerguss, Plätzchendeko und/oder Streuseln dekorieren. Dann genießen!

(Für zusätzliche Süße können zusammen mit den Kokosflocken auch noch Schokoladenstreusel in den Teig eingearbeitet werden.)

KATHARINA HERZOG

Nanettes leckerer *Winter-Pimm's*

Nanette ist inzwischen so geübt, dass sie die Zutaten nicht extra abmisst, aber für alle, die diesen köstlichen Winter-Drink zum ersten Mal zubereiten, hier ein Rezept.

Zutaten

250 ml Pimm's (der ist leider nur in England oder online erhältlich)
250 ml Brandy
750 ml Apfel-Direktsaft
Ein Apfel
Eine Orange
Ganz viel Crushed Ice
Und wer es besonders winterlich-weihnachtlich mag: ein paar Zimtstangen!

Zubereitung

Das Rezept ist auf vier Personen angelegt (nicht einmal Nanette würde diese Menge alleine schaffen!). Denn Drinks schmecken ja, wie wir aus der Geschichte «Weihnachten im kleinen Bücherdorf» wissen, einfach am besten im Kreis guter Freunde.

Für den Drink müssen nur noch die Orange und der Apfel in Scheiben geschnitten werden, und dann kommt alles zusammen in eine Glaskaraffe oder ein Bowlegefäß.

Nanette hofft sehr, dass ihr ihren Lieblingsdrink genauso sehr genießen könnt wie sie!

MIRIAM GEORG

Herzerwärmender *isländischer Jólaglögg*

Zutaten

1 Flasche Rotwein
Gut 50 ml Wodka oder Gin
5 Gewürznelken
2 zerstoßene Kardamomkapseln
2 Zimtstangen
75 g Honig
Orangenschalen, geschälte Mandeln und Rosinen

Zubereitung

Schneide die Schale einer halben Orange ohne die weiße Schicht in dünne Streifen, erhitze den Wein mit dem Wodka oder Gin sowie den Gewürzen für einige Minuten, ohne die Zutaten zum Kochen zu bringen. Füge Honig, Mandeln, Rosinen und Orangenschalen hinzu. Verrühre sie und halte das Getränk noch für einige Minuten warm. Der Jólaglögg ist heiß auszuschenken.

INKEN BARTELS

Wildragout mit Rosmarin-Nudeln à la Jette

Zutaten für 4 Personen

Für das Fleisch:

1 kg Wildfleisch (Man kann ruhig mischen: Reh, Hirsch, Wildschwein. Ideal zum Schmoren ist Fleisch aus der Schulter oder der Keule.)

3 Möhren

5 Schalotten

50 g getrocknete Steinpilze

Olivenöl

½ l Brühe oder Wildfond

½ l trockener Rotwein

1 EL Tomatenmark

5 Lorbeerblätter

Gewürzsäckchen mit Pfefferkörnern, Wacholderbeeren,

Pimentkörnern

Salz

Gemörserter Pfeffer

Für die Rosmarin-Nudeln:

500 g Penne Rigate

Frischer Rosmarin

Butter

Meersalz

Zubereitung

Die groben Häute und Sehnen vom Fleisch entfernen. Anschließend das Fleisch in Würfel schneiden. Möhren putzen und in Scheiben schneiden, Schalotten vierteln, Steinpilze in heißem Wasser einweichen.

Das Fleisch scharf in Olivenöl anbraten. Möhren und Schalotten dazugeben und mit Brühe und Rotwein ablöschen. Anschließend Tomatenmark und Steinpilze dazugeben sowie 2 EL der Einweichflüssigkeit. Dann die Lorbeerblätter, das Gewürzsäckchen, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Mit geschlossenem Deckel bei 180 Grad im Ofen (Ober- und Unterhitze) mindestens 1½ Stunden schmoren lassen.

Nudeln in Salzwasser kochen (nicht abschrecken). Anschließend mit Butter und Rosmarin (nach Geschmack) vermengen, z. B. in einer Wokpfanne. Eventuell noch Meersalz hinzufügen.

Als Beilagen passen Wirsing, Rosenkohl, Bohnen oder Hokkaidokürbis, in Stücke geschnitten, im Ofen gegart, mit Honig bestrichen und mit Salz gewürzt. Auch Birnen aus der Dose, mit Preiselbeermarmelade gefüllt, schmecken toll dazu.

KRISTINA MONINGER

Taras
*Lebkuchenparfait/
Liebkuchenparfüm*

... Windbeutel wolltet ihr ja keine, oder?

Zutaten

180 g Zucker
2 EL Vanillezucker
1–2 TL Lebkuchengewürz
4 große Eier
5 EL Milch
5 Lebkuchen mit Schokolade oder je nach Geschmack mit
Zuckerguss
400 ml Schlagsahne

Zubereitung

Zucker und Lebkuchengewürz gut mischen. Die Eier mit Milch und der Gewürz-Zucker-Mischung cremig rühren. Die Masse in einem heißen Wasserbad (Achtung: Das Wasser sollte nicht kochen) aufschlagen, bis sie sichtbar dicklich wird. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und immer wieder rühren, bis alles abgekühlt ist.

Die Lebkuchen in kleine Würfel schneiden und eine Kuchenform (am besten Kasten) mit Frischhaltefolie auskleiden. Als Nächstes Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Eiermasse heben. Dann die Lebkuchenstücke daruntermischen. Die Masse schließlich in die Form füllen, bei Bedarf glatt streichen. Das Parfait mit

einer Folie abdecken und am besten über Nacht, jedoch mindestens sechs Stunden, ins Gefrierfach stellen.

Vor dem Servieren kurz antauen lassen. Guten Appetit!

SANDRA LÜPKES

Ostfriesische Neujahrskuchen

Zum Backen benötigt man ein traditionelles ostfriesisches Neujahrskucheneisen, alternativ ein Gerät für Eishörnchen. Ein normales Waffeleisen ist nicht geeignet.

Zutaten für etwa 50 Neujahrskuchen

250 g Kandiszucker braun

500 ml Wasser

170 g Butter

2 Eier

300 g Mehl

1 TL Kardamom

1 TL Zimt

1 TL Anissamen

1 Prise Salz

Zubereitung

Den Kandis in heißem Wasser auflösen und kalt stellen. Butter und Eier mit Handmixer schaumig rühren, dann abgekühltes Zuckerwasser und Mehl löffelweise dazugeben und mit dem Handmixer weiter zu einer Masse verrühren, am Ende die Gewürze dazugeben. Die Mischung sollte mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen, danach wieder auf Zimmertemperatur bringen und erneut verrühren. Der Teig sollte dann flüssig sein (ähnlich wie Crêpes-Teig), ist er zu dick, etwas Wasser dazugeben.

Das Neujahrskucheneisen möglichst heiß stellen, einen Ess-

löffel Teig in die Mitte der Fläche geben und auf die ganze Fläche hauchdünn verteilen, dann den Deckel herunterklappen. Wenn die Waffeln gut sind, das heißt, wenn sie eine karamellbraune Färbung haben, mit einer Gabel aus dem Waffeleisen heben (Vorsicht, sehr heiß!) und zusammenrollen. (Tipp: zum Beispiel um den Stiel eines Kochlöffels.)

Wenn die Waffeln abgekühlt sind, vorsichtig in eine Keksdose stapeln. Neujahrskuchen werden natürlich eigentlich erst nach Silvester gegessen, aber wer hält sich schon daran, wenn sie so köstlich sind ...

MICAELA A. GABRIEL

Schlesische Mohnklöße

Rezept nach Oma Faber

Zutaten

200 g gemahlener Mohn (oder backfertiger Mohn)

¼ bis ½ l Milch

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Mandeln

1–2 EL Honig

100 g Rosinen

Rum oder Rumaroma, je nach Geschmack

3–4 Brötchen vom Vortag oder eine entsprechende Menge

Zwieback

Zubereitung

Den Boden eines Topfes mit Wasser bedecken, den Mohn hineingeben, die Milch hinzufügen und unter Rühren aufkochen, danach bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen. Achtgeben, dass nichts anbrennt. In der Zeit Zucker, Honig, Rosinen, Mandeln und gegebenenfalls den Rum hinzufügen, ständigiterrühren. Die Masse sollte nicht zu fest werden. Nach etwa einer Dreiviertelstunde vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Boden einer Glasschüssel mit einer Portion der aufgeschnittenen Brötchen oder des zerkleinerten Zwiebacks bedecken, auf Wunsch etwas Milch darüberträufeln. Dann eine Schicht Mohn-

masse darauflöffeln und anschließend abwechselnd die Brötchen und die Mohnmasse hineingeben. Den Abschluss bildet der Mohn. Als Dekoration eignen sich Mandelsplitter und Rosinen.

Anmerkung der Autorin: Ich staple Brötchen und Mohnmasse gerne in dekorative Portionsgläser, aus denen der Nachtschiff jeweils gelöffelt werden kann. Das sieht hübscher aus als das Gemisch in einer großen Schale. Wenn es schnell gehen muss, tut es auch durchaus eine backfertige Mohnmischung, dann nach Gebrauchsanweisung vorgehen.

Die Schale oder die Gläser mit einem Teller oder Folie abdecken und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag eine Vanillesauce oder Schlagsahne zubereiten, falls gewünscht, bei mir in der Familie wurden die Mohnklöße aber pur gegessen.

LENA WOLF

Inas
Lebkuchen-Chutney

Zutaten

1 kg Pflaumen (möglich ist auch TK-Ware oder getrocknete Pflaumen)
2 rote Zwiebeln
2 cm frischer Ingwer
2 EL neutrales Pflanzenöl
200 g Zucker
200 g Weißweinessig
½ TL Zimt
2 TL Lebkuchengewürz
1 Prise scharfes Chilipulver
Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Die Pflaumen entsteinen und halbieren, bzw. auftauen und abtropfen lassen. Zwiebel in kleine Stückchen schneiden, Ingwer schälen und entweder reiben oder in dünne Scheibchen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Ingwer darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Zucker und Essig unterrühren und aufkochen lassen. Danach die Pflaumen sowie alle Gewürze zufügen und alles 30 Min. köcheln lassen.

Gläser sterilisieren und bis zum Rand mit dem kochenden Chutney befüllen. Danach die Gläser fest verschließen und 10 Minuten auf den Kopf stellen. Zum Abkühlen wieder umdrehen. Angebrochene Gläschen im Kühlschrank aufbewahren.

INES THORN

Christas
Weihnachtskaffee

Zutaten

125 ml frischer Kaffee
1 TL Kakaopulver
30 ml Amaretto
1 Msp. Zimt, Muskat und Kardamom
Sahne
Vanille

Zubereitung

Amaretto in den heißen Kaffee geben, danach Zimt, Muskat, Vanille und Kardamom einrühren, Kakaopulver zufügen. Gut verrühren. Mit Schlagsahne krönen. Bei Bedarf noch Zucker hinzufügen.

LIV HELLAND

Heike Paulsens schnelle *nordfriesische Teestangen*

Gretas Mutter Heike backt viel für die Gäste der Pension «Krabbe» und liebt Rezepte, die schnell gehen, falls Nachschub gebraucht wird. Ihre «Teestangen» sind ruckzuck fertig, lassen sich geschmacklich variieren und leicht verzieren. Zu Weihnachten zum Beispiel taucht Heike sie gerne zur Hälfte in grün oder rot gefärbten Zuckerguss. Pur eignen sie sich gut, um sie in Tee oder Kaffee zu dippen.

Zutaten

250 g Butter

150 g Puderzucker

1 Ei

300 g Weizenmehl

1 TL gemahlene Vanille oder Vanilleextrakt

Optional je nach Geschmack außerdem: ein Schuss Whisky-
likör (Gretas Lieblingsvariante), Orangenlikör oder Rum-
aroma

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die (zimmerwarme) Butter und den Puderzucker verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Dann folgen das Ei und (falls gewünscht) der Likör bzw. das Rumaroma. Anschließend noch das Mehl und die Vanille unterrühren, bis ein glatter, klebriger Teig entstanden ist.

Teig in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und auf dem eingefetteten oder mit Backpapier belegten Backblech etwa 5 cm lange

Streifen ziehen, möglichst nicht zu dicht nebeneinander, weil sie beim Backen auseinandergehen. Dann für 7 bis 10 Minuten in den Ofen, bis sie von unten leicht braun sind. Die Stangen sollen beim Rausnehmen noch weich sein. Nach dem Abkühlen eventuell noch verzieren und genießen.

TIPP: Wer es saftiger mag, kann die noch warmen «Teestangen» mit sehr flüssigem Zuckerguss bestreichen.

Und welches Ihrer eigenen *Rezepte* lässt
Ihr *Herz* höher schlagen?

Manuela Inusa, Micaela A. Gabriel,
Katharina Herzog, Miriam Georg u.a.

Ein ganzes Herz voll Weihnachten

Geschichten und Rezepte für die schönste Zeit im Jahr

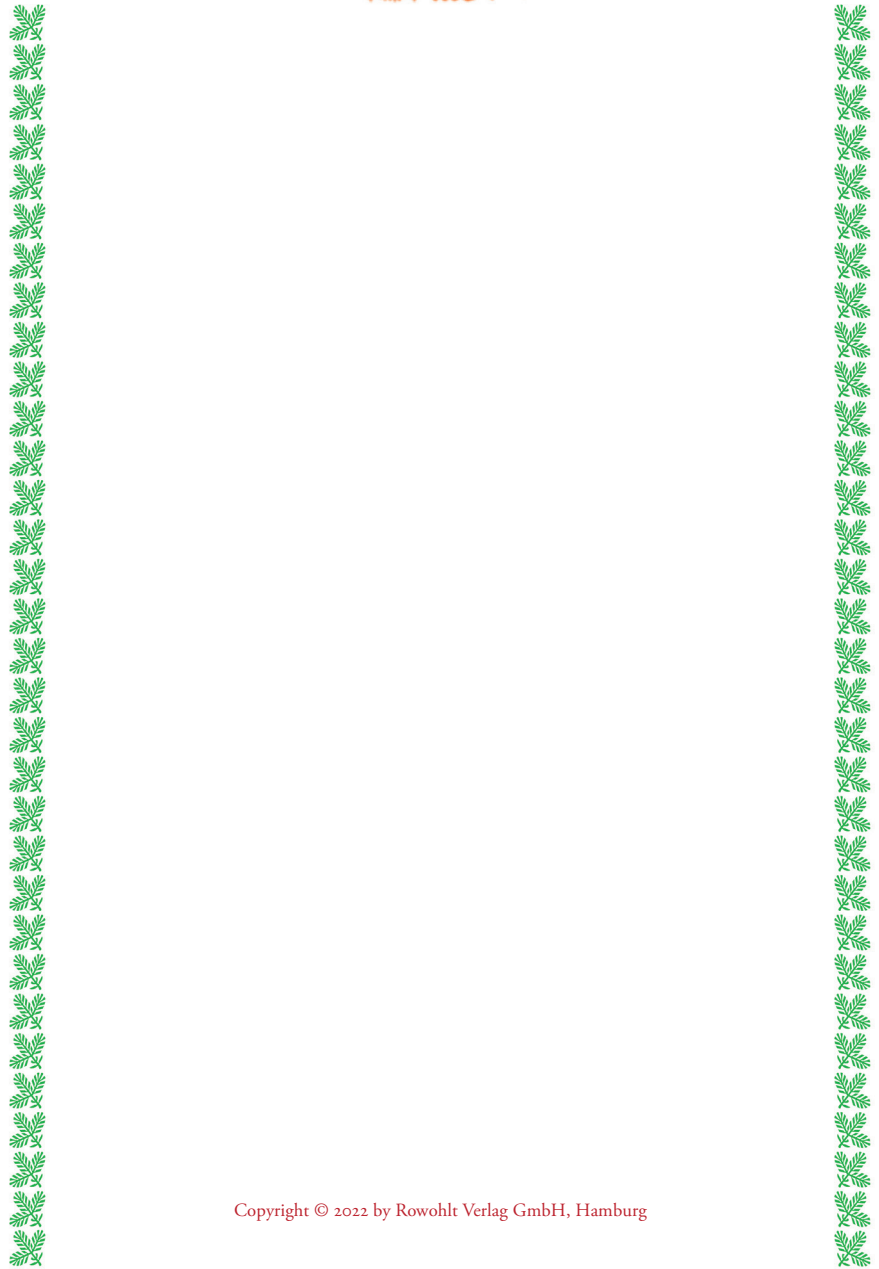
Dieses Weihnachten wird ein ganz besonderes Fest: Vierzehn Lieblingsautorinnen haben ihre berührendsten Weihnachtsgeschichten aufgeschrieben und ihre festlichsten Rezepte gesammelt. Erzählungen, die erheitern, wärmen und ans Herz gehen. Denn wenn die Weihnachtszeit anbricht, zieht eine besondere Stimmung ein, und es ereignen sich kleine und große Wunder. Es ist die Zeit, Geschichten zu erzählen.



352 Seiten

Die Geschichte der kleinen Johanna, die an Weihnachten das Geheimnis von warmen Pfeffernüssen und Freundschaft erfährt. Die Geschichte einer unwahrscheinlichen Liebe, die in einer Hütte in Dänemark wahr wird. Die Geschichte der Menschen aus dem kleinen Bücherdorf, die sich am Heiligen Abend an einem Ort begegnen, wo niemand die Anderen erwartet hätte. Oder die Geschichte der Seemänner, die weit weg von ihren Familien, gestrandet in einem fremden Land, ein ganz besonderes Weihnachtsfest erleben.

Berührende Weihnachtsgeschichten, liebevoll aufgeschrieben und gesammelt in einem herzerwärmenden Weihnachtsbuch. Und am Ende wird alles gut. Denn am Ende wird Weihnachten sein.



Copyright © 2022 by Rowohlt Verlag GmbH, Hamburg

