

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.