

# Kochstudio 06.12.2012

## “In der kleinen Weihnachtsbäckerei „

Unsere Rezeptideen für Sie:

Bethmännchen  
Gefüllte Datteln  
Engelsaugen  
Nussküsschen  
Joghurtcookies  
Adventsmuffins  
Adventspunsch ohne Alkohol



Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter  
[www.swk.de](http://www.swk.de) >Freizeit & Familie >mehr Info>Kochen mit SWK

# Bethmännchen

100 g Mandeln  
Wasser

in  
in einem Topf aufkochen, abgießen, mit  
kaltem Wasser abschrecken, abtropfen  
lassen.

Die Haut abziehen und in Hälften teilen.

300 g Marzipanrohmasse  
mit

1 Ei,  
100 g Puderzucker,  
2 EL Mehl  
100 g geriebene  
Mandeln

und

zu einem glatten Teig verkneten und zu  
kleinen Kugeln formen.

### Backofen vorheizen:

Elektroherd 150 °C  
Gasherd Stufe 3.

Ein Backblech mit Backpapier  
belegen

An jede Marzipankugel seitliche  
drei halbe geschälte Mandeln drücken.

1 Eigelb

mit einer Gabel in einem Teller leicht  
verschlagen und die Mandelkugeln damit  
bestreichen.

### Backen:

im vorgeheizten Backofen  
12 – 15 Minuten  
bis die Bethmännchen hellgelb sind

# Gefüllte Datteln

Datteln der Länge nach aufschneiden, den Kern entfernen.

Marzipanrohmasse Aus  
kleine Röllchen formen und die Datteln  
damit füllen.

flüssige Kuvertüre Die Datteln wieder etwas zudrücken und  
nach Belieben in  
tauchen.

Auf Alufolie **oder** Backpapier setzen und  
abkühlen lassen.

# Nussküsschen

2 Eiklar  
( Eiweiß ) mit

125 g Feinster Zucker sehr steif schlagen, dann einen Esslöffel von der Masse wegnehmen und an die Seite stellen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:  
Elektroherd 140 – 160 °C  
Gasherd Stufe 3

125 – 150 g gemahlene  
Haselnusskerne unter die Eiweißmasse heben und mit feuchten Händen kleine Kugeln daraus formen

Die Kugeln auf das Backblech setzen, mit einem feuchten Holzlöffelstiel eine Vertiefung in jede Kugel drücken und etwas von der beiseite gestellten Eiweißmasse in die Vertiefung geben.

Je 1 ganze Haselnuss daraufsetzen.

Backen:  
Das Blech in die 2. Schiene von oben in den heißen Ofen setzen  
ca. 20 – 25 Minuten hell abbacken.

# Joghurtcookies

150 g	Butter	mit
300 g	Zucker	und
2	Eiern	schaumig rühren.
1	Orange ( Bio )	waschen, die Schale abreiben, etwas Saft auspressen.
		Die abgerieben Orangenschale, einen Esslöffel von dem Saft und unter die Teigmasse geben.
3 EL	Joghurt	
280 g	Mehl	mit
70 g	Speisestärke	und
1 TL	Backpulver	mischen, unterrühren.
	Backpapier	1 – 2 Backbleche mit belegen.

Backofen vorheizen:  
Elektroherd 180 °C  
Gasherd Stufe 3-4

Von dem Teig mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen, etwas glattstreichen

Backen:  
im vorgeheizten Backofen  
ca. 10 – 12 Minuten

Die Cookies einige Minuten auf dem Blech abkühlen lassen.

# Adventsmuffins

Für 12 Stück

200 g	getrocknete Aprikosen	und
50 g	Rosinen	fein hacken, mit
2 – 3 EL	Apfelsaft	mischen.
125 g	Butter	zerlassen,
	Muffinförmchen	damit austreichen, den Rest Butter abkühlen lassen.
100 g	Zucker	mit
250 g	Mehl,	
½ Päck	Backpulver,	
je 1 Msp.	gem. Zimt, Kardamom	und
	Lebkuchengewürz	mischen.

Die eingeweichten Trockenfrüchte unterheben.

## Backofen vorheizen:

Elektroherd 200 °C, Gasherd Stufe 4-5

2	Eier	verquirlen, die restliche Butter,
1 EL	Honig	und
50 mL	Buttermilch	unterrühren.

Alles mit einem Löffel so unter die Mehlmischung ziehen, dass diese gerade gebunden ist.

Den Teig in die Muffinförmchen verteilen.

## Backen:

im heißen Ofen ca. 20 Minuten

# Adventspunsch ohne Alkohol

- |      |            |  |
|------|------------|--|
| 1 L  | Apfelsaft  | in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen.   |
| 3    | Orangen    | und  |
| 3    | Zitronen   | auspressen. Den ausgepressten Saft mit   |
| 1    | Zimtstange | und  |
| 4 EL | Honig      | unterrühren.   |
|      |            | Den Punsch nochmal erhitzen, aber nicht kochen lassen!   |
|      |            | Den Adventspunsch in Gläser oder Tassen füllen.  |
| 1    | Zitrone    | in Scheiben schneiden, jede Scheibe einschneiden und an den Glasrand stecken und den Punsch servieren. |