

Kochstudio 03.12.2013

Weihnachtsdeco zum essen

Unsere Rezeptideen für Sie:

Ein Zug aus Dominosteinen

Hexenhaus

Lebkuchenteig, Lebkuchenanhänger oder -haus

Schneemann

Weitere Rezeptideen finden Sie auch im Internet unter www.swk.de >Freizeit >Familie
>mehr Info >Kochen mit SWK



Ein Zug aus Dominosteinen

1 Eiweiß
150-200 g Puderzucker zu Eischnee schlagen und
einrühren.
oder

Zuckerguss:

120 g Puderzucker in einer Schüssel füllen und mit
1 EL Zitronensaft verrühren.

Lokomotive:

1 Butterkeks
Silberperlen
recht und links mit Guss einstreichen und
mit einem "Band" aus
belegen (Schiene).

In die Mitte
2 Dominosteine kleben. (Rumpf)
1 Dominosteine auf einen der beiden Dominosteine
aufkleben (Dach).
4 Mentos an die Seiten der Steine ankleben (Räder).
2 Katzenpfötchen auf den freien Dominostein aufeinander
kleben (Schornstein).
1 Katzenpfötchen hinten ans Ende kleben (Puffer).
2 Fruchtgummis z.B.
Pico Balla ans Fahrerhäuschen kleben (Fenster)
Etwas Guss als Rauch auf die
Katzenpfötchen spritzen.

Waggons:

Für die Waggons
2 Dominosteine oder
4 Dominosteine aufeinander kleben und entsprechend
verzieren. Als Puffer jeweils vorne und
hinten
1 Katzenpfötchen kleben.

Hexenhaus

500 g	Honig	in einen Kochtopf geben.
450 g	Zucker	und
100 g	Margarine od. Butter	hinzufügen, die Mischung unter rühren erhitzen, in eine Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen.
2 EL	Wasser	in eine Tasse oder Schüttelbecher füllen
15 g	Pottasche	hinzufügen und im Wasser auflösen.
2	Eier	und die aufgelöste Pottasche in die Honigmischung geben und mit den Knethaken unterrühren.
10 g	Lebkuchengewürz mit	
1 kg	Mehl	mischen und das Mehl nach und nach unter den Teig kneten.

Der Teig muss mindestens 2 Tage ruhen. Es kann auch nicht schaden, wenn er länger durchziehen kann.

Aus dem Teig Lebkuchenanhänger oder ein Lebkuchenhaus backen.

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Dazu den Teig auf Mehl 8 mm dick ausrollen gewünschte Formen ausstechen, oben mit einem Loch versehen und

Lebkuchenteig, Lebkuchenanhänger oder -haus

500 g	Honig	in einen Kochtopf geben.
450 g	Zucker	und
100 g	Margarine od. Butter	hinzufügen, die Mischung unter rühren erhitzen, in eine Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen.
2 EL	Wasser	in eine Tasse oder Schüttelbecher füllen
15 g	Pottasche	hinzufügen und im Wasser auflösen.
2	Eier	und die aufgelöste Pottasche in die Honigmischung geben und mit den Knethaken unterrühren.
10 g	Lebkuchengewürz mit	
1 kg	Mehl	mischen und das Mehl nach und nach unter den Teig kneten.

Der Teig muss mindestens 2 Tage ruhen.
Es kann auch nicht schaden, wenn er
länger durchziehen kann.

Aus dem Teig Lebkuchenanhänger oder
ein Lebkuchenhaus backen.

Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Dazu den Teig auf Mehl 8 mm dick
ausrollen gewünschte Formen
ausstechen, oben mit einem Loch
versehen und

12-15 Min backen.

Die Anhänger können mit Perlen oder
Streuseln verziert werden.

Klebeguss:

1	Eiweiß	zu Eischnee schlagen und
150-200 g	Puderzucker	einrühren.

Schneemann (1)

Mürbeteig:/ Tannenbäume

500 g	Mehl	in eine Rührschüssel geben
1	Ei	und
1	Eigelb	
120 g	Zucker	und
200 g	Butter	in Flöckchen dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig in Folie einwickeln und mindestens 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen.
1-2	Backbleche Backpapier	mit auslegen.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm ausrollen und jeweils 12 x zwei verschieden große Tannenbäume ausstechen, auf das Backblech legen und 13-15 Min goldbraun backen.
Die Tannenbäume auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

150 g	weiße Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen. Die Tannenbäume damit von beiden Seiten einstreichen, in
	Kokosflocken	wälzen und trocken lassen

Schneemann:

200 g	Spekulatius	in der Küchenmaschine mahlen, in eine Rührschüssel geben.
200 g	Marzipanrohmasse	1 TL davon mit
roter	Lebensmittelfarbe	einfärben und 12 kleine, 1 cm lange Möhren, als Nasen formen. Auf einen Teller zum Trocknen legen.

Den Rest zu den gemahlten Spekulatius geben.

Schneemann (2)

- 2 EL helle Marmelade erwärmen, durch ein Sieb streichen und in die Rührschüssel geben.
- 4 EL Amaretto und
1 EL Puderzucker hinzufügen und alles zu einen Teig verkneten.
- Aus dem Teig 12 Kugeln je 10 g für die Köpfe, 12 Kugel je 20 g für den Körper, 24 Kugeln je 5 g für die Hüte abwiegen, 12 Hutteller und 12 Zylinder formen und zusammen setzen.
- 150 g weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Kugeln darin tauchen.
- Die Kuvertüre sollte noch zähflüssig sein.**
- Die Kugeln in Puderzucker wälzen und trocknen lassen.
- 100 g dunkle Kuvertüre schmelzen und die Hüte darin tauchen.
- 12 Reisplatten mit weißer Kuvertüre bestreichen und in Kokosflocken drücken.
- Die kleine Kugel auf die große Kugel mit etwas Kuvertüre kleben und fest werden lassen.
- Die Nase und den Hut ebenfalls mit Kuvertüre festkleben und mit dunkler Kuvertüre Augen aufmalen.
- Auf die Reisplatte jeweils einen Schneemann und zwei Tannenbäume mit weißer Kuvertüre kleben.