



Advents Leckereien

selbstständige Beraterin
EDELSCHEMAUS
kochen mit Herz



Pink Berry Schnecken

 Portionen

ZUTATEN

Teig:

- 280g Mehl
- 80g Zucker
- 130g Butter
- 1 Eiweiß
- 40g Frischkäse
- 1 Prise Salz

Füllung:


- 1 EL Zucker
- 2 TL Pink Berry



ZUBEREITUNG

- alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht
- Zu einer Rolle formen in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 min im Kühlschrank kalt stellen
- auf einer Backmatte zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen.
- Für die Füllung Pink Berry und Zucker mischen.
- Teig mit der Berry -Zucker-Mischung bestreuen.
- Die Teigplatte von der langen Seite aus fest zu einer Rolle aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunden kühlen.
- Backofen auf 160°C Ober Unterhitze vorheizen.
- Teigrollen in 0,4 cm dicke Scheiben schneiden. Auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Min. backen.

Leoparden Kekse

 2 Portionen

ZUTATEN

- 600 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 1 Ei
- 30 ml Zitronensaft
- 1 TL Wonkas Tonka
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 3-4 TL Kakao



ZUBEREITUNG

- Das Mehl mit der Prise Salz, Puderzucker, Natron und der Butter in einer Küchenmaschine durchkneten das sich die Butter mit dem Mehl verbindet.
- Den Zitronensaft das Ei und Wonkas Tonka dazu geben und zu einem glatten Teig weiter kneten.
- Teig auf der Arbeitsfläche in Form bringen und einteilen. 1/6 Teig mit 1 Teelöffel Kakao und 1/3 Teig mit 3 Teelöffel Kakao vermengen, der restliche Teig bleibt hell. Die kleine Kugel soll heller sein als die große.
- Für die Leopardenflecken den dunklen Teig auf einer Klarsichtfolie ausrollen, den hellbraunen zu einer Rolle formen und auf den dunklen Teig legen.
- Den dunklen Teig zu recht schneiden, den den Teig bis auf eine Aussparung einrollen. In Klarsichtfolie einpacken und ca 30 Min kalt stellen. Den Abschnitt vom dunklen Teig zu einer Kugel formen.
- Einen Teil vom hellen Teig auf einem Backpapier mit einer Klarsichtfolie bedeckt 4 mm dünn ausrollen (habe den hellen Teig in 3 Teile geteilt und jeweils ausgerollt und belegt).
- Den eingeschlagenen dunklen Teig in 4 mm dicke Scheiben schneiden und auf den hellen Teig legen. Aus dem dunklen Teigabschnitten kleine Erbsen große Stücke dazwischen legen.
- Mit der Folie abdecken und mit dem Nudelholz den Teig glatt rollen.
- Folie abziehen und schon ist das Leoparden Muster fertig. Mit einem runden Ausstecher die Kekse ausstechen.
- Backofen auf 170°C Heißluft vorheizen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca 15 Min backen.
- Tipp: Da beim Ausstechen Teig übrig bleibt, der nicht wieder für ein Leo-Muster verwendet werden kann, könnt ihr diesen zusammen legen, neu auswellen und daraus marmorierte Kekse backen.

Winterlicher Nusszopf

Gesamtzeit 4,5 Stunden, backen 40 Minuten

ZUTATEN TEIG

- 600 g Dinkelmehl 630
- 10g Frischhefe
- 290ml Lauwarme Milch
- 20g weiche Butter
- 80g Rohrohrzucker
- 1 Prise Meersalz fein

ZUTATEN FÜLLUNG

- 600 g gemahlene Nüsse
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- 300g Sahne
- 190 g Rohrohrzucker
- 1 TL Black and White
- 2 TL Winterkuss

Zum bestreichen 1 Eigelb + 1EL Milch



G'schmacks Team
EDELSCHEMAUS


ZUBEREITUNG

- Hefeteig herstellen und 3-4 Stunden ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat
- In dieser Zeit die Nussfüllung herstellen, einfach alle Zutaten verrühren
- Den Teig und die Füllung in 3 gleiche Teile aufteilen
- Jedes Teil zu einem Rechteck ausrollen, mit Nussfüllung bestreichen und über die lange Seite aufrollen
- Die drei Rollen zu einem Zopf flechten und auf das Steinblech übersetzen
- Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen, so bekommt er die schöne goldgelbe Farbe.
- 35-40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober/Unterhitze backen. Mit Steinblech unterste Schiene auf Rost. Wer noch ein normales Blech mit Backpapier nutzt unteres Drittel.
- ALs Topping passt perfekt noch ein Löffelchen Miss Mapfel

Iris Schön



Saftige Nussschnecken

 12 Stück

ZUTATEN

- 500 g Mehl Typ 550
- 220 g Milch
- 20 g Hefe
- 100 g Zucker
- 1 TL Wonkas Tonka
- 80 g Butter, in Stücken
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- Omas Butteröl zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestreuen
- Schokocreme und gehackte Mandeln für die Füllung



ZUBEREITUNG

- Milch, Hefe und Zucker in einen Mixtopf geben und 2 Minuten auf 37°C erwärmen.
- Mehl, Butter, Ei und Salz zugeben und 3 Minuten in der Maschine kneten.
- Teig in eine mittlere, leicht geölte Rührschüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- Den Hefeteig mit Hilfe eines Teigrollers auf einer Teigunterlage zu einem großen Rechteck mit ca. 60×40 cm ausrollen.
- Mit der Schokocreme (Nutella) bestreichen und die Nüsse gleichmäßig darauf verteilen.
- An der langen Seite aufrollen und in 2 cm breite Schnecken schneiden.
- Die Schnecken mit der Schnittfläche nach unten auf den großen runden Stein setzen. Abgedeckt nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist und im unteren Drittel auf dem Rost in ca. 25-30 min. auf Sichtkontakt fertig backen.
- Vor dem servieren mit Puderzucker bestreuen und am besten warm servieren.



Perfekter Plätzchenteig

ZUTATEN

- 170 g Butter, sehr weich
- 80 g Puderzucker
- 2 Eigelb
- 240 g Weizen- oder Dinkel (Typ 405 | 630)
- 1 TL Black&White



ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten
- (TM: 90 Sek. / Teigstufe)
- Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 60 Min. kühl stellen.
- Dann wie gewohnt verarbeiten, ausstechen oder formen.
- Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12–14 Min. backen, bis die Plätzchen leicht goldgelb sind.



pinke Kokos-Mandeln

ZUTATEN

- 200 g Mandeln blanchiert
- 70 g Kokosflocken
- 100 g weiße Schokolade
- 2-3 TL Pink Berry



ZUBEREITUNG

- weiße Schokolade grob zerkleinern und über dem Wasserbad, in einer verschließbaren Schüssel, schmelzen
- Mandeln dazugeben und gut verrühren
- Kokosflocken und pink Berry darüber streuen, Schüssel verschließen und kräftig schütteln

Winterkuss Lebkuchen

20 Stück

ZUTATEN

- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g gemahlene Walnüsse
- 50 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 50 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 TL Black & White Vanillzucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 2 TL Winterkuss
- Backoblatten

ZUBEREITUNG

- zuerst den Backofen auf 150 Celsius aufheizen
- die 5 Eiweiß steif schlagen
- Backblech mit Backpapier auslegen
- alle Zutaten bis auf das Eiweiß in eine Schüssel geben und gut vermischen
- das Eiweiß unterheben
- mit Teelöffel Häufchen auf die Backoblatten setzen und bei 150 Celsius ca 17 Minuten backen lassen
- nach Bedarf mit Zuckerglasur einpinseln



Winter Kuss Schnecken

Portionen

ZUTATEN

Teig:

- 280g Mehl
- 80g Zucker
- 130g Butter
- 1 Eiweiß
- 40g Frischkäse
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 1 EL Brauner Zucker
- 2 TL Winter Kuss



ZUBEREITUNG

- alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht
- Zu einer Rolle formen in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 min im Kühlschrank kalt stellen
- auf einer Backmatte zu einem Rechteck (20 x 30 cm) ausrollen.
- Für die Füllung Winter Kuss und braunen Zucker mischen.
- Teig mit der Winter -Zucker-Mischung bestreuen.
- Die Teigplatte von der langen Seite aus fest zu einer Rolle aufrollen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunden kühlen.
- Backofen auf 160°C Ober Unterhitze vorheizen.
- Teigrollen in 0,4 cm dicke Scheiben schneiden. Auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 Min. backen.



Bratapfel Crumble mit Winter Kuss-Creme

🍴 6 Portionen

ZUTATEN

Streusel:

80 g weiche Butter
125 g Mehl
40 g Zucker
1 TL Black & White

Winter Kuss Creme:

250 g Quark (20 %)
200 ml Sahne
50 g Puderzucker
1 TL Winter Kuss
1 TL Black & White

Bratapfel-Füllung:

3 Äpfel
50g brauner Zucker
1 TL Winter Kuss
3 EL Winter Apfel



ZUBEREITUNG

- Backofen auf 175 °C (150 °C Umluft) vorheizen.
- Butter, Zucker, Black & White und Mehl in eine Schüssel geben und so lange mit den Fingern verreiben, bis kleine Streusel entstehen
- auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten golden ausbacken
- Äpfel schälen, entkernen und würfeln. In einen Topf geben, Winter Apfel, Winter Kuss und Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze erhitzen
- Unter gelegentlichem Rühren ca. 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen
- Sahne steif schlagen, Quark unterrühren. Mit Winter Kuss, Zucker und Black & White würzen, alles zu einer glatten Creme verarbeiten und diese bis zum Gebrauch kalt stellen
- Dessert vorm servieren schichten, Creme in Gläser geben, dann die Bratapfelmasse darauf verteilen und zuletzt die Streusel darüber krümeln. Wer mag, kann auch noch einen TL Miss Mapfel darüber streuen

ZUTATEN

Teig:

- 300 gr. Butterweich, in Stücke
- 250 g Zucker
- 7 Eier
- 380 gr. Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 30 gr. Kakao
- 50 ml Milch
- 2 Gläser Sauerkirschen(à 680 g), abgetropft

Belag und fertig Stellung :

- 750 ml Milch
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 50 gr. Zucker
- 20 gr. Wonkas Tonka
- 120 gr. Butterweich, in Stücken
- 300 gr. Zartbitter-Schokolade
- 30 gr. Oma´s Butteröl



ZUBEREITUNG

Zweifarbiger Teig mit Kirschen

- Backofen auf 180°C vorheizen. In den großen Ofenzauberer Plus (James) den verstellbaren Backrahmen einsetzen und mit 1 EL Oma´s Butteröl auspinseln.
- Butter, Zucker und Eier in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 5 verrühren.
- Mehl und Backpulver zugeben, 30 Sek./Stufe 6 verrühren und $\frac{2}{3}$ des Teigs auf dem vorbereiteten James verteilen.
- Kakao und Milch in den Mixtopf zugeben und 15 Sek./Stufe 5 verrühren.
- Den dunklen Teig dünn auf den hellen Teig streichen, die abgetropften Kirschen gleichmäßig darauf verteilen, etwas in den Teig eindrücken, 30 Minuten (180°C) backen und abkühlen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.

Belag und Fertigstellung:

- Milch, Vanillepuddingpulver, Zucker und Wonkas Tonka in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 verrühren, dann 9 Min./100°C/Stufe 3 aufkochen und in eine Schüssel umfüllen. Ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen und ca. 1½-2 Stunden auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Butter in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 3 verrühren und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Pudding zugeben 3 Min./Stufe 3 und verrühren. Vanillecreme auf den abgekühlten Teig streichen. Mixtopf spülen.
- Schokolade in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Oma´s Butteröl zugeben, 4 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen und Schokoladenguss auf 37°C Ist-Temperaturanzeige abkühlen lassen. Guss vorsichtig auf die Vanillecreme streichen, mit dem Glasurglätter oder einer Gabel Wellen in den Guss ziehen und fest werden lassen.

TIPP: Unbedingt beim schneiden das Messer in heißes Wasser tauchen, damit die Schokolade nicht bricht

Russischer-Zupfkuchen vom Blech

ZUTATEN

Streusel

- 350 gr. weiche Butter in Stücke
- 30 gr. Kakao
- 500 gr. Mehl
- 200 gr. Zucker
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL Backpulver

Creme

- 300 gr. Schmand
- 200 gr. Frischkäse
- 500 gr. Magerquark
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 TL Black & White
- 1 TL Winterkuss
- 4 Eier
- 1 Glas Sauerkirschen



G'schmacks Team
EDELSCHEMAUS

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Streusel in den Mixtopf geben 20 Sek./St 5 verrühren
- Den Großen Ofenzauberer Plus (James) mit 1 EL Oma´s Butteröl einpinseln und Backofen auf 160° Umluft vorheizen.
- $\frac{2}{3}$ von den Streuseln in den James drücken, den Rest in der Zeit kalt stellen.
- Sauerkirschen absieben und aus tropfen lassen.
- Für die Creme alle Zutaten in den Mixtopf geben und 1Min./St 4 verrühren, auf dem Boden verteilen und glatt streichen
- Kirschen noch etwas ausdrücken und auf der Creme verteilen.
- Restliche Streusel grob zerkleinern und verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen für 50 Min. backen, wenn die Creme fest ist, ist er fertig.
- Anschließend komplett auskühlen lassen und servieren.

Svenja Gronbach

Pistazien Dessert

6 P.+ 30 Min

ZUTATEN

- Spekulatius Kekse (oder ähnliche)
- etwas Butter
- 500g Mascarpone
- 200g Frischkäse
- 1 Becher Sahne
- 2 TL Black & White
- 2- 3 EL Pistaziencreme
- 200g gefrorene Himbeeren
- ½ TL Black & White



ZUBEREITUNG

- Plätzchen mit Butter vermengen
- Restliche Zutaten zu einer homogenen Masse vermengen
- Gefrorene Himbeeren mit Black & White vermischen
- Im Glas schichten

Gewürz Eierlikörkuchen

30 Minuten+ Backzeit

ZUTATEN

- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 2 TL Winter Kuss
- 250ml Eierlikör
- 260ml Öl
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Backkakao



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS

ZUBEREITUNG

- Eier, Zucker und Winterkuss verrühren (TM 1 Min. / Stufe 5)
- Danach Eierlikör und Öl zufügen und unterrühren (TM 30 Sek. / Stufe 5)
- Mehl, Backpulver und Kakao zur Ei-Ölmasse geben und nochmals verrühren (TM 30 Sek. / Stufe 5)
- Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und bei 180° Ober- Unterhitze ca. 50-60 Minuten backen

Jasmin Dürnhofer



Dunkler Boden für Torte

ca. 40 Minuten

ZUTATEN

- 175 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 1 TL Black & White
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 40 g gemahlene Haselnüsse
- 25 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Winterkuss



G'schmacks Team
EDLSCHMAUS

ZUBEREITUNG

- Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- Nach und nach die Eier unterrühren
- Mehl, Haselnüsse, Kakao, Backpulver und Winterkuss mischen und zur Buttermischung geben
- alles zu einem glatten Teig verrühren
- Teig auf ein Blech oder auf den James streichen
- ca 20- 25 Minuten bei 170 Grad backen und abkühlen lassen



Spekulatius Schnitten

16-20 Schnitten

ZUTATEN

- 1 Dunkler Tortenboden (siehe Rezept)
- 2 Gläser Kirschen (à 700 ml)
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Zucker
- 3 Becker Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif evtl Zucker
- Spekulatiuskekse



ZUBEREITUNG

- Kirschen abgießen und dabei den Saft auffangen
- 500ml Kirschsafft zum Kochen bringen
- etwas Saft mit Zucker, Puddingpulver und Speisestärke gut verrühren und in den kochenden Kirschsafft einrühren, alles unter Rühren einmal aufkochen.
- Unter den angedickten Kirschsafft die Kirschen heben
- Kirschfüllung auf dem Schokoboden verteilen und vollständig abkühlen lassen!
- Sahne mit Sahnesteif und evtl. Zucker steif schlagen
- aufgeschlagene Sahne auf den abgekühlten Kuchen verstreichen und mit Spekulatius Kekse belegen

Verena Dietz



Kürbis Apfel Kuchen

Personen+ Zeit

ZUTATEN

- 300g Butternutkürbis
- 200g Äpfel
- 150g Haferflocken
- 200g Dinkelmehl 630
- 350g brauner Zucker
- 150g Rapsöl
- 5 Eier
- 1 TL Natron
- 1-2 TL Winterkuss

ZUBEREITUNG

- Haferflocken im Mixer auf Stufe 7 zerkleinern
- Alle Zutaten miteinander verrühren und auf ein gefettetes Backblech oder auf den großen Ofenzauberer geben
- Bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen

Optionan einen Guss herstellen:

- 230 g Puderzucker
- 50 g weiche Butter
- 60 g Frischkäse Natur
- 1 Spritzer Zitronensaft

Diese Zutaten verrühren und auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen.

Verena Dietz



Apfelringe in Blätterteig

6-8 Ringe+ 30 Minuten

ZUTATEN

- 1 Apfel
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Ei
- etwas Milch
- Winterkuss



ZUBEREITUNG

- Apfel in Ringe schneiden und das Kernhaus entfernen
- Blätterteig in Streifen schneiden und um die Apfelringe fädeln
- Fertige Apfelringe auf ein Blech legen mit Ei/Milchgemisch bepinseln und mit Winterkuss bestreuen
- Im Backofen bei 200 grad goldbraun backen
- Kurz auskühlen lassen und mit Puderzucker servieren

Winterkuss Desert

6 P. + 15 Minuten

ZUTATEN

- 200g Sahne
- 1 TI Black&White (Vanillezucker)
- 250g Quark
- 250g Mascarpone
- 50g Zucker
- 1 Glas Kirschen
- 100g Spekulatius



ZUBEREITUNG

- Die Sahne mit Black & White steif schlagen
- Quark, Mascarpone und Zucker unterrühren.
- Kirschen abtropfen lassen
- Spekulatius zerkleinern
- alles in Gläser schichten und dabei mit den Kirschen beginnen