



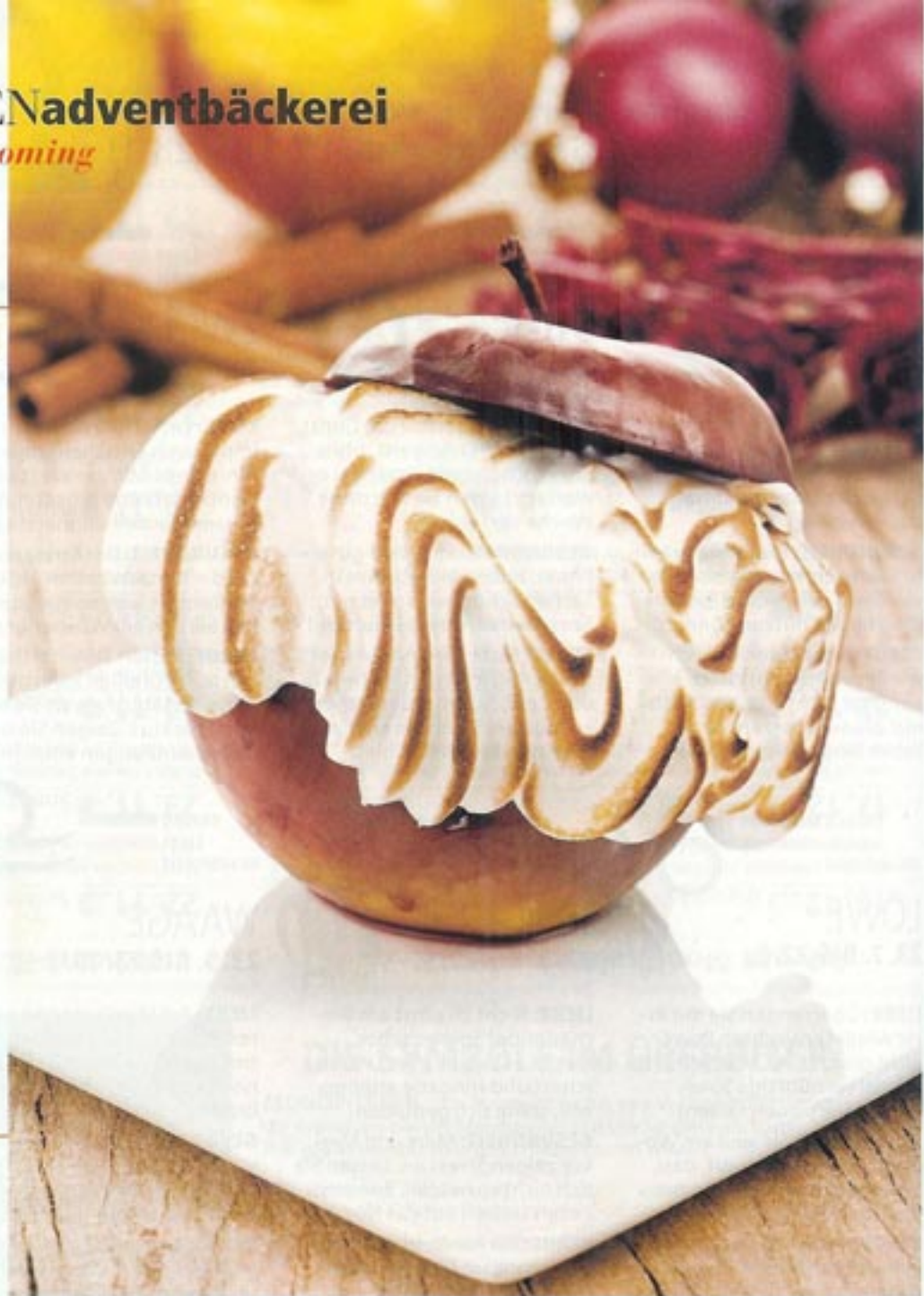
GENIESSEN **Adventbäckerei**

Christmas is coming

ROTWEINBRATÄPFEL

ZUTATEN: Für 4 Personen: 4 Stück aromatische Äpfel, 0,5 l Rotwein, 1 Zimtstange, 3 Stück Gewürznelken, eine Orange. Für die Fülle: 100 g Zartbitter-Schokolade, 50 g Haselnusskerne, 50 g Walnusskerne, 4 EL Orangenmarmelade, 40 g Butter. Baiserhaube: 2 Eiklar, 80 g Staubzucker, 2 EL Vanillezucker, 30 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG: Die Äpfel waschen, Deckel abschneiden, Kerngehäuse rausstechen. Rotwein, Zimtstange, Gewürznelken und Orangenschale (gerieben) in einem Topf erhitzen, 5 Minuten köcheln lassen. Äpfel ohne Deckel 6 Minuten garen, nach drei Minuten den Deckel zugeben, beides im Sud abkühlen lassen. Schokolade und Nüsse grob hacken, mit Orangenschale und Orangenmarmelade verrühren. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Backblech mit Butter bestreichen, bissfest gegarte Äpfel nebeneinander setzen und mit der Schoko-Nussfülle füllen, Deckel draufsetzen. Nun mit Rotweinsud umgießen und 15 Minuten braten. Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Baisermasse in Spritzbeutel füllen und auf die Nussfülle geben, mit Mandelblättchen bestreuen und 5 Minuten im Rohr fertig backen.



REHRÜCKEN

ZUTATEN: Für 6 Personen: 100 g Butter, 140 g Staubzucker, 100 g Schokolade, 5 Stück Eidotter, 5 Stück Eiklar, 140 g Mandeln, 60 g Brösel, 100 g Marillenmarmelade. Schokoglasur: 200 g Schokolade, 100 g Butter

ZUBEREITUNG: Butter, Zucker und erweichte Schokolade gut flaumig rühren. Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Nun nach und nach Dotter zugeben, dann Mandeln, Brösel und steifen Schnee unterheben. Anschließend den Teig in die gefettete Rückenform füllen und circa 35 Minuten bei 180 Grad backen, stürzen und mit heißer Marillenmarmelade bestreichen. Für die Glasur: Schokolade mit der Butter auf kleiner Flamme zerlassen, bis der Rücken eines Löffels gut von der Schokolade überzogen wird. Großzügig die Schokoglasur über den Kuchen ziehen.

SÜSSE GAUMENFREUDEN FÜR DIE WEIHNACHTSZEIT

So locken wir das **CHRISTKIND!**

X-Mas-Backen, Teil 1. Von Rehrücken bis Bratapfel:
Die besten süßen Sünden für Ihre Adventjause.

In vielen Küchen duftet es bereits nach Zimt, Äpfeln und Honig. Gerüche, die auf das Weihnachtsfest einstimmen. Jetzt ist Cooning angesagt! Denn was gibt es in den Adventwochen Schöneres, als mit seinen Liebsten einen herrlichen Punsch mit einem köstlichen Rehrücken oder Orangenkuchen zu genießen?

Einladung zur Adventjause. Wenn Sie nach einer kulinarischen Idee für Ihr Punschfest oder Ihre Adventjause suchen, finden Sie hier jede Menge In-

spirationen. Die beiden charmannten Kochprofis Anna Walcher und Doris Rabenreither von der Kochschule Das Kochwerk haben kreative Rezepte für MADONNA verraten. Ein Highlight ist der Rotweinbratapfel. Er ist optisch und geschmacklich einfach ein Hit. Ebenfalls originell: Die Apfelstrudelbonbons kann man auch als süßes Amuse Gueule servieren (siehe Seite 82).

Kochschule. Seit einem Jahr veranstaltet das Frauen-Duo Gourmet-Workshops für Genießer. Egal, ob man (auch

Mann!) neue Kochkünste erwerben will oder erstmals Kekse selber backen möchte – das Motto von Anna Walcher und Doris Rabenreither lautet: „Jeder kann kochen lernen.“

In der nächsten MADONNA verrät Ihnen das Profi-Duo die besten Kekse-Rezepte. Weitere Infos zu den Kochkursen finden Sie unter: www.daskochwerk.at

IDA METZGER ■

Noch mehr köstliche Weihnachts-Rezepte auf unserer Plattform:
www.wirkochen.at



Doris Rabenreither und Anna Walcher backen auf Hochtouren.



KÖSTLICHER LEBKUCHEN

ZUTATEN: 500 g Honig, 250 g Roggenmehl, 500 g Weizenmehl, 150 g Mandeln, 150 g Mandeln gerieben, 10 g Lebkuchengewürz, 3 g Pottasche (Treibmittel), Mandeln, Nüsse oder Kirschen zum Belegen

ZUBEREITUNG: Den Honig auf 50 Grad aufwärmen, mit Mehl, geriebenen Mandeln und Lebkuchengewürz verkneten. Den Teig 2 bis 3 Tage rasten lassen. Pottasche mit wenig Wasser auflösen und unter den Teig kneten. Nun den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und anschließend beliebige Formen ausstechen. Mit Wasser bestreichen und mit Mandeln, Nüssen oder Zierkirschen belegen und im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad etwa zehn Minuten backen. Nach dem Erkalten eventuell mit Spritzglasur verzieren.

Lebkuchen wird erst nach längerer Lagerung (ab 14 Tage) mürbe. Vorrats-Tipp: Am besten eignen sich dafür verschließbare Dosen, wobei ein beigelegtes Apfelstück den Lebkuchen noch schneller mürbe werden lässt.



SÜSSE SCHNEEMÄNNER

ZUTATEN: Für 6 Personen: 20 Biskotten, 1 Zitrone, 1/2 Orange, 50 g Schokolade, 2 EL Marillenmarmelade, 100 g geriebene Mandeln, je eine 1/2 Packung Kokossette und Marzipan (zum Verzieren)

ZUBEREITUNG: Biskotten fein reiben und mit dem Orangensaft, der zerkleinerten Schokolade, Marmelade und den geriebenen Mandeln vermischen.

Nun den Teig zu Kugeln formen, in den Kokosraspeln wälzen, mit Zahnstocher die Kugeln aufeinandersetzen. Nun den Schneemann mit dem Marzipan verzieren (Nase, Hut, Augen und Knöpfe).

KÖSTLICH! Diese süßen Gaumenfreuden machen Lust auf Weihnachten

SAFTIGER ORANGENKUCHEN

ZUTATEN: Für 6 Personen: 2 Orangen, 250 g Mandeln, 5 Eier, 250 g Zucker, 2 EL Mehl, 1 EL Grand Manier, 1 KL Backpulver, 1 Orange zum Garnieren, 3 EL Pistazien zum Bestreuen, Schokolade zum Bestreuen

ZUBEREITUNG: Orange mit der Schale zerkleinern, 45 Minuten mit etwas Wasser und Zucker kochen, dann pürieren. Nun die Mandeln ohne Fettzugabe anrösten. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eier schaumig rühren, dabei nach und nach den Zucker zugeben. Salz, Orangepüree zufügen. Anschließend Mandeln, Mehl und Backpulver unterheben. Nun die Masse in eine Sternbackform füllen und 45 Minuten bei 180 Grad backen. Dann 30 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig lösen und stürzen. Den vollständig abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit zerlassener Schokolade mit einem Pinsel bestreichen. Von der Orange mit Zestenreißer die Schale abziehen und auf den Kuchen streuen. Nach Wunsch mit Orangenscheiben anrichten.



APFELSTRUDELBONBONS

ZUTATEN: Für 6 Personen: 1 PK Strudelblätter, 1 Apfel, 1 Zitrone, 3 EL Zucker, 3 EL Zimt, 50 g Butter

ZUBEREITUNG: Für die Fülle Apfel schälen, klein schneiden oder grob reiben. Nun mit Zimt, Zucker und Zitronensaft vermischen.

Die Butter zergehen lassen. Eine Lage Strudelblatt mit Butter bestreichen, in Quadrate zerteilen. Die Quadrate mit Apfelfülle belegen, zu Bonbons formen (siehe Foto) und im Rohr bei 180 Grad etwa 15 Minuten goldgelb backen. Guten Appetit!

