

Vanillekinferl zählen zu den heliehtesten Weihnachtsplätzchen Selbst gebacken schmeckt der Klassiker einfach am allerhesten

## ZUTATEN

300 a Mehl 100 g gemablene Haselnüsse 70 a Zucker

5 Päckchen Vanillin-Zucker 2 Figelb 1 Prise Salz

200 a Margarine Vanillezucker zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. Zu einer Kugel rollen & eine Stunda kalt stellen Den Teig einige Minuten warm werden lassen, sodass sich die Kinferl besser formen lassen. Den Mürbteig in Stücke aufteilen, zu Kinferl formen.

und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Bleche in den Ofen schieben und bei 175 Grad circa 10 Minuten backen. Die Kinferl dürfen an den Spitzen bellbraup werden.

Die fertigen Vanillekipferl noch heiß in Vanillezucker wälzen und auf einen













- 1 Titropo 1 Stange Zimt
- 6 Gewürznelken 4 Sternanis
  - Würfelzucker Pum (mind 54% Alkoholgehalt)

### **7URFRFITUNG**

Den Rotwein und den Orangensaft in einen Topf geben. Orangenscheiben, Zitronenschale und Zitronensaft hinzugeben. Nelken, Zimt und Sternanis ebenfalls in den Topf geben. Alles gut erwärmen.

Die heiße Bowle in eine Tasse geben und eine Gabel darüber legen. Die Zuckerwürfel auf der Gabel staneln und mit Dum beträufeln Anschließend den Zucker vorsichtig anzünden.











Was wäre Weihnachten ohne Spekulatius? In diesem Rezept wird der knusprige Weihnachtskeks zum Teil eines Kuchens

## ZUTATEN

300 g Spekulatius 250 g kalte Butter 350 g Zucker

1 Packung Vanillezucker 1 Packung Backpulver

1 kg Magerquark 1 Ei

1 Packung Vanillepuddingpulver 20 ml Zitropensaft



Den Spekulatius zerkleinern, und mit Butter, 150g Zucker, Ei, Vanillezucker & Backpulver vermengen. Auf dem Backblech verteilen und leicht andrücken.

Magerquark, Ei, 200g Zucker, Vanillepuddingpulver und Zitronensaft miteinander vermengen & die Apfel in Scheiben schneiden. Die Creme-Schicht auf den Kuchenboden geben und verteilen. Anschließend die Apfelstücke darauf legen.

Wer möchte kann das Ganze dann nochmal mit ein paar Spekulatius-Bröseln bestreuen. Nun den Kuchen in den Ofen schieben und bei 180° Ober-/Unterhitze 35 Minuten lang backen.



FRÄNKISCHE Pezeple fraenkische-rezepte.de









Dieser weihnachtliche Drink mit Birnensaft und Zimt überzeugt nicht nur durch seinen würzigen Geschmack,

# ZUTATEN \*\*

- 5 cl Lillet® Blanc 5 cl Birnensaft
- 5 cl Tonic Water 3 cl frischer Zitronensaft
  - Zimt Zimtstangen als Deko

### **ZUBEREITUNG**

Wenn das Getränk kalt sein soll, kommen zuerst Eiswürfel in ein Glas.

Dann kommen alle Zutaten bis auf das Tonic Water dazu.
Nun das Glas mit Tonic Water auffüllen und umrühren.

Wer das Getränk heiß genießen möchte, kann alle Zutaten vorab in einem Toof erwärmen - aber nicht kochen lassen!











## ZUBEREITUNG

Zunächst den Apfelsaft gemeinsam mit einer Zimtstange und etwas Zimt in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, aber nicht kochen lassen. Wer mag, kann weitere weihnachtliche Gewürze hinzugeben. Währenddessen die Sahne schlagen.

In ein hohes Glas nun zunächst den Rum geben, anschließend mit dem heißen Apfelsaft auffüllen. Die Sahnehaube drauf geben und alles mit etwas Zimt bestäuben.













## WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: SPEKULATIUS-PRALINEN

Wer Spekulatius mag wird diese kleinen Leckerbissen lieben! Auch aut als Geschenkidee geeignet.

### ZUTATEN

125 g Spekulatius Kekse 14 Bio Orange 100 a Erdnussbutter 100 g Zarthitter Kuvertüre





Zunächst die Kekse in der Küchenmaschine oder mithilfe von Gefrierbeutel und Nudelholz zu feinen Bröseln zerstoßen. Die Keksbrösel anschließend mit dem Abrieb einer halben Orange und der Erdnussbutter vermischen Am besten mit den Händen Anschließend die Masse zu ca. 20 kleinen Kugeln formen. Unser Tipp: Die Hände vor dem Rollen mit kaltem Wasser befeuchten. Die Kugeln nun mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen Die Kuvertüre in der Zwischenzeit im Wasserbad schmelzen und mit ein klein wenig Kokosfett vermischen (ca. 2-3 g). Zuletzt noch die gekühlten Pralinen mit der Kuvertüre überziehen und optional mit ein bisschen Salz bestreuen.











Ein echtes Highlight der

Weihnachtszeit! Aushöhlen, füllen, ab in den Ofen und schmecken lassen

## ZUTATEN

4 säuerliche Äpfel 50 g Mandelblättchen 50 g Butter

50 g Butter 80 g Marzipanrohmasse

80 g Marzipanrohmas: 1 EL Zitronensaft

4 EL Zucker 150 ml Orangensaft 15 Tl. Bio-Zimt

500 ml Milch 2 Fl Stärke

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt 50 g Zucker



### **ZURERFITUNG**

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Butter anrösten.

Die Apfel waschen und die Deckel abschneiden. Mit einem Entkener von Kernen befreien in eine Auflaufform asten. Butter, § Et Zuker und Zimt verrühren, dann die abgekühlten Mandelblätschen unterrühren. In jede Apfeldfürung 20 Amerjanenhomszer dircken und anschließend die Mandelblutter darsuf verteilen. Orangensaft, ütznomsaft und 1 Et, Zucker auflechen und über die Apfel in die Form gießen. Im vorgeheitzen Oran bei Auflachen und über die Apfel in die Form gießen im vorgeheitzen Oran bei Minuten Deckel darsuferstern und mitbacken. Für die Vanillessolle alle Zustanz zusammengeben und unter führen zum Für die Vanillessolle alle Zustanz zusammengeben und unter führen zum















WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: LEBKUCHEN-LIKÖR a con book

Nuss-Nougat-Creme Lebkuchen & Zimt viel besser kann ein weihnachtlicher Likör nicht werden oder?

### **7UTATEN**









1TI Zimt 1TL Lebkuchengewürz 1/2 TL Kardamom

1TI Vanilleextrakt 200 ml Weinbrand

### ZUBEREITUNG

Milch und Nuss-Nougat-Creme in einen Topf geben und erhitzen, bis die Nuss-Nougat-Creme vollständig geschmolzen ist.

Anschließend die restlichen Zutaten mit in den Topf geben, einmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Kurz abkühlen lassen und mit einem Stabmixer pürjeren. Je nach Konsistenz noch etwas Weinbrand hinzugeben, dass der Likör nicht zu dickflüssig wird.

Den Likör durch ein feines Sieb geben und in saubere Flaschen mit Clanusrechlurg füllen











Alle Jahre wieder stellt man sich die Frage: Was kommt dieses Weihnachten auf den Tisch? Wie wäre es mit einem Gänsehraten?

### ZUTATEN

2-4 Anfel

1 Zwiebel

2 Sträußchen Beifuß 11 Potweintrocken Gänsebratengewürzsalz



### **7URFRFITUNG**

Die vom Kopf und von den Flügeln befreite Gans sollte am Vortag mit Gänsebratengewürz, Salz und Pfeffer gut gewürzt werden.

Zwiebel und Äpfel klein schneiden, in einer Schüssel vermengen und

etwas salzen. Die Gans mit der Masse befüllen und in einen Bräter legen. Etwas Wasser, sowie den Rotwein in den Bräter hinzugeben. Den Bräter samt Gans in den auf 130 Grad vorgeheizten Ofen schiehen Pro kg Gewicht der Gans kann mit 1 Stunde im Ofen gerechnet werden.

Alle 30 Minuten die Gans mit dem eigenen Saft aus dem Bräter überaießen (so wird sie schön knusprig). Sobald die Gans anfängt braun zu werden, die Innereien und die Beifuß



FRÄNKISCHE fraenkische-rezepte.de











WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: KARTOFFFI SALAT MIT WÜRSTCHEN

Ein einfaches, aber leckeres Gericht und ainer der heliebterten Klarriker an Heiligabend in Franken

### **7UTATEN** 4 Rockwürste

1 kg Kartoffeln (festkochend) 1 große Zwiebel

2 Fier

1 Paprika 6 EL Weißweinessig 3 FL ÖL

125 ml Gemüsehrühe 1 TL Senf

1/2 TI Zucker Salz & Pfoffer 1 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt 25 Minuten garen. Abnießen mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Kartoffeln noch warm in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln & Paprika in feine Würfel schneiden. Die Eier für etwa 10 Minuten hartkochen. Für das Dressing Essig. Öl Zucker Senf Gemüsehrübe Salz und Pfeffer miteinander vermischen Kartoffeln, Zwiebeln, den Großteil der Paprika und geschnittenen

Schnittlauch in eine große Schüssel geben, mit der Marinade anmachen und kräftig verrühren. Die Fier vierteln oder in Streifen schneiden und damit den Kartoffelsalat garnieren. Ebenso einige Paprikawürfel sowie Schnittlauch darauf verteilen.vWürstchen in einem Topf mit Wasser erhitzen (nicht kochen lassen, sonst platzen sie auf)



entageneras 🔘







## ZUTATEN

50 g Zartbitterschokolade 50 g Vollmilchschokolade 150 g Lebkuchen 500 g Sahne



### ZUBEREITUNG

Zuerst die Schokolade sowie die Lebkuchen kleinhacken - am besten gelingt das mit einem großen Küchenmesser.

Beides in einem Topf erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Dabei immer wieder umrühren.

Die Masse abkühlen lassen und anschließend die Sahne schlagen. Dann unter die Lebkuchen-Schoko-Masse heben.

Wenn alles gut vermengt ist, für 1 Stunde kühlstellen. Pur genießen oder gemeinsam mit Eis servieren.



TRÂNIUSCHE Rezepte









### WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: ROTWFIN-BIRNEN

Ob als Beilage zum Wild oder als Nachspeise mit Vanilleeis: Rotwein-Birnen passen perfekt in ein feierliches

## **7UTATEN**













## **7URFRFITUNG**

Die Orange mit heißem Wasser abwaschen und die Hälfte der Schale abschälen Danach den Saft der Orange auspressen

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark berauskratzen. Mark und Schote zusammen mit dem Wein, Wasser, Zucker, Zimt, Zitronensaft Orangensaft und -schale in einen Tonf geben

Die Rinnen schälen und im Ganzen in den Wein setzen. Zugedeckt aufkochen und dann 15-20 Minuten köcheln, bis die Birnen weich sind.

Die Rinnen berausnehmen und den Sud weitere 15 Minuten ohne Deckel einkochen, sodass er leicht sirupartig wird. Zum Servieren den Sirup über die Rimen gießen



500 ml trockener Botwein









Grog war schon früher die beste Hilfe bei den ersten Anzeichen einer Erkältung.

### ZUTATEN

3 Stücke Würfelzucker 2 Teile kochendes Wasser 1 Teil Alkohol, z.B. Rum, Cognac, Weinbrand oder Whisky Zitronensaft (optional)



### ZUBEREITUNG

Den Würfelzucker in ein Grogglas oder eine große Tasse geben.

Wasser im Wasserkocher oder auf dem Herd zum kochen bringen und

anschließend über den Zucker gleßen.

Sobald sich der Zucker gelöst hat, den Alkohol und nach Belieben etwas Zitronensaft zugleßen.

Möglichst heiß verzehren.













### WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: ZIMTPARFAIT

Himmlisches Weihnachts-Dessert! Am besten am Vortag zubereiten. Gut dazu passt eine Soße aus Beeren oder Zwetschaen.

### **7UTATEN** 5 frische Figelb 125 a Zucker 2 TI Zimt 500 a Sabne









## 2 EL Cognac (optional) **7URFRFITUNG**

Zunächst die Eigelb schaumig schlagen. Anschließend den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und den Zimt hinzufügen.

Alles miteinander weiterrühren, bis eine dickliche Masse entstanden ist und sich der Zucker aufgelöst hat.

Nun die Sahne steif schlagen, unter die Eigelbmasse ziehen und optional mit dem Cognac abschmecken.

Dann eine Kastenform mit Folie auskleiden. Die Parfaitmasse vorsichtig hineingeben und mit Folie bedeckt mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach stellen











Für Schinken-Freunde aus Franken ist dieses Rezept eine tolle Alternative zu traditionellen Weihnachtsgerichten.

### ZUTATEN

- 2 Knoblauchzeben 2 Karotten
- 1.50 kg gepökelter Schinkenbraten Salz
- Pfeffer
- 2 El Tomatonmark
  - 3 FL Butterschmalz 500 ml Wasser
  - 2 EL flüssiger Honig
  - 75 ml Orangensaft 1 FI Speisestärke



Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen und alles grob in kleinere Stücke schneiden. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter mit 2 FL Butterschmalz anbraten Anschließend das Fleisch herausnehmen. Zwiebeln. Knoblauch, Karotten und Tomatenmark im Fett anbraten. Den Schinken wieder hinzugeben und alles mit 500 ml Wasser abgießen. Bei 160 °C Umluft im vorgebeizten. Ofen für circa 1.5 Stunden garen. Den Honig mit Orangensaft verrühren und den Braten nach 30 Minuten mit der Mischung bestreichen

Sind die 15 Stunden vorhei kommt der Braten aus dem Ofen Den Fond durchsieben und anschließen aufkochen. Die Soße mit der angerührten













WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: CHRISTSTOLLEN-MUFFINS

Stollen mal anders - und zwar in

Muffinform! Wunderbar zum mitnehmen

### **7UTATEN** 2 El Dorinon

70 ml Rum

50 o Zitronat

50 g Orangeat

50 g geschälte Mandeln

125 a Butter

250 a Mehl

2 TL Backpulver 1 Messersnitze gemahlener Kardamom

2 Messerspitzen Nelkenpulver 2 Prisen Zimt

1 Packung Vanillezucker

80 g Zucker 250 n Manerquark

## Die Rosinen in einem Topf mit Rum aufkochen. Das Ganze dann für ca. eine

Stunde auf der ausgeschalteten Herdnlatte ziehen lassen. Orangeat und Zitronat klein hacken und die Mandeln mahlen Bedoch nicht zu fein 100 g der Butter schmeizen, Mehl, Backpulver, die gemahlenen Mandeln und die Gowürze vermischen Zucker Vanillezunker Fier und Quark zur Butter geben. und alle Zutaten gut verrühren. Zitronat, Orangeat sowie den Rum und die Rosinen untermischen. Zuletzt die Mischung aus trockenen Zutaten unterrühren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Förmchen in das Muffinhlech stellen. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmichen verteilen. und dann für 20 - 25 Minuten backen. Muffins abkühlen lassen und dann mit der geschmolzenen Rutter hestreichen und mit Duderzucker hestäuben









Die Zubereitung von Zimtsternen ist ein wunderbarer Weg, um die festliche Stimmung in die Küche zu zaubern.

### ZUTATEN

250 g Marzipanrohmasse 300 a Puderzucker 150 g gemahlene Mandeln mit Haut 10 a Rio-Zimt



## **7URFRFITUNG**

Marzipan in eine Schüssel reiben. 100 Gramm Puderzucker. Mandeln, Zimt und 45 Gramm Fiweiß zufügen Mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einer Masse verkneten.

Den Teig 5 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen.

Sterne auf zwei mit Backnapier ausgelegte Backbleche setzen. Restlichen Teig immer wieder verkneten, ausrollen und Sterne ausstechen his er verbraucht ist

Für den Guss 200 Gramm Puderzucker sieben. 50 Gramm Eiweiß steif schlagen, Puderzucker und Zitronensaft nach und nach unterrühren. Sterne dick mit Guss einpinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad 15-17 Minuten backen



FRÄNKISCHE 9







WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: WEIHNACHTSKARPFEN

Lange Zeit galt die Weihnachtszeit bis zum 25 Dezember auch als Fastenzeit Aus dieser Tradition heraus etablierte sich der Weihnachtskarnfen his heute

### 1 Spiegelkarnfen geschungt und

ausgenommen

#### 125 ml Weißwein 250 ml Fischfond 3 Lorbeerblätter

3 Knoblauchzehen 3-4 Stängel frischen Thymian

Saft einer Zitrone

3.7wieheln 2 Karotten

1 rote Panrika Sala & Dioffor

eine Handvoll Mehl





## **7URFRFITUNG**

Den Karpfen von innen und außen aut salzen & pfeffern und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Die Lorbeerblätter und die Hälfte des Thymians in die Bauchhöhle des Karnfen legen und den Eisch für ca 30. Minuten ruhen lassen, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Karotten waschen & schälen, Zwiebeln und Karotten in Ringe, Paprika in Streifen schneiden und Knoblauch vierteln. Den Karnfen von beiden Seiten leicht bemehlen und in einen Bräter geben. Das Gemüse dazugeben und rund um den Fisch verteilen. Mit dem Weißwein begießen und im Backofen bei 200 Grad für 40 bis 50 Minuten knusprig braten. Den fertigen Fisch. auf einer Platte anrichten und mit Zitronenscheiben. Kräutern und dem Comúre aprichton



PRESIDENCE OF fraenkische-rezepte.de





echtes Advents-Highlight.

## ZUTATEN

2 Fior 1 Figelb 190 a Mebi

130 a Zucker 150 g weiche Butter 180 g Stärke

55 g Kakaopulver 100 a Kuvertüre Zarthitter 160 g Nougat



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier, Eigelb und Zucker vermischen und alle Zutaten schaumig rühren. Butter und Salz hinzu geben und weiter rühren his eine cremige Masse entsteht. Nun Mehl und Stärke vermengen und unter vorsichtigem Rühren

zur Mischung hinzufügen. Teig in einen Spritzbeutel füllen und in Stangenform auf ein Blech mit Backnapier spritzen. Das Spritzgehäck dann für ca. 12 Minuten im Backofen backen, danach abkühlen lassen. Das Nougat in der Mikrowelle erwärmen und die Kuvertüre im Wasserbad

schmelzen. Auch das Nougat in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte. aller Plätzchen geben. Dann ieweils ein Plätzchen ohne Nougat auf ein Plätzchen mit Nougat drücken. Zuletzt noch ein Ende des Spritzgebäcks in die Kuvertüre tauchen & alles abkühlen lassen.











### WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: EIERPUNSCH

Ein heißer Punsch wärmt in der kalten Jahreszeit und verbreitet weihnachtliche Stimmung, Speziell Eierpunsch darf auf keiner Feier zur Weihnachtszeit fehlen.

### 7UTATEN



1 Flasche Eierlikör 500 ml Orangensaft 500 ml Weißwein, am besten süß Zimt



### ZUBEREITUNG

Den Weißwein und den Orangensaft in einen Topf geben und langsam erwärmen. Anschließend noch den Eierlikör hinzugeben. Alles gut erhitzen, aber nicht kochen.

In Gläser abfüllen und mit etwas Zimt bestäuben. Noch warm genießen.











Mit wenigen Zutaten zaubern wir ein super saftiges, fluffiges Weihnachts-Kaffeegebäck.

## ZUTATEN

C Cinnaia 250 a Puderzucker





### ZUBEREITUNG

Fiweiß steif schlagen, Puderzucker mit Marzinan (im Backofen oder in der Mikrowelle etwas erwärmt) verrühren, Eiweiß unterrühren, Zitronenschale. Rum und Kokosflocken dazugeben und zu einem grobflockigen Teig verarbeiten.

Backofen auf 150 Grad vorheizen. Kleine Portionen auf das Backblech. geben, mit etwas Zucker bestreuen und auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen

Für die Schokofans: Erkaltete Makrönchen zu einem Drittel in Schokoglasur tauchen.



FRÄNKISCHE fraenkische-rezepte.de









# WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: SCHOKOBROT

Für alle Schokoliebhaber: ein schnelles Rezept, zum selber Snacken, oder Verschenken!

### ZUTATEN

100 g Mehl 200 g brauner Zucker

200 g brauner Zucker 250 g weiche Butter 6 Eier

250 g gemahlene Nűsse (Haselnűsse oder Walnűsse) 250 g Zartbitterschokolade, gerieben 100 g Zartbitterkuvertűre 50 Mandeln, gehobelt



### ZUBEREITUNG









### 4 Eier 3 TL Lebkuchengewürz ZUBEREITUNG

Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Haselnüsse, Lebkuchengewürz, Backpulver und Vanillin-Zucker) vermischen. Anschließend die anderen Zutaten unterheben und zu einem glatten Teig verrühren.

In eine gefettete Backform geben und bei 175 Grad ca. 55 Minuten backen. Mit dem Stäbchen-/ Zahnstochertest prüfen, ob der Kuchen fertig ist.

Den noch warmen Kuchen mit einem Schokoladen- oder Zuckerguss bestreichen oder ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.



эткиноване Rezepte









WEIHNACHTS-REZEPT DES TAGES: SPIT7RUREN

Marmeladen-Plätzchen, Spitzbuben oder Hildabrötchen: Mürbeteig und die Lieblingsmarmelade machen sie zum Highlight in der Plätzchen-Dose.

### **7UTATEN** 300 g Mehl

200 g Butter 3 Eigelb (eines zum Bestreichen) 120 a Puderzucker 1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz 100 g Marmelade pach Wahl Puderzucker zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG Mehl Butter zwei Figelb Puderzucker Vanillezucker und Salz

miteinander vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunda kalt stellen

Don Backofon auf 160° C vorheizen

Den Plätzchen-Teig ausrollen und mit einer Form die Plätzchen ausstechen. Mit Hilfe einer kleineren Form genauso viele Ringe mit gleichem Durchmesser ausstechen. Mit Eigelb bestreichen und ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.

Die Ringe mit Puderzucker bestäuben. Die Unterteile mit der Marmelade



PRĂNKISCHE **PRZA**DI fraenkische-rezepte.de





