

ENIKÖ GRUBER

Zauberhafte WINTERZEIT

WEIHNACHTEN FEIERN
MIT FAMILIE UND
FREUNDEN



T THORBECKE



ENIKÖ GRUBER

ZAUBERHAFTE WINTERZEIT

WEIHNACHTEN FEIERN MIT FAMILIE UND FREUNDEN



JAN THORBECKE VERLAG

Symbole



VEGAN



VEGETARISCH

FÜR MAX, MATILDA UND LEO

Weitere interessante Lesetipps finden Sie unter:

www.thorbecke.de

Alle Rechte vorbehalten.

Unbefugte Nutzungen, wie etwa Vervielfältigung, Verbreitung, Speicherung oder Übertragung, können zivil- oder strafrechtlich verfolgt werden.

© 2020 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Fotos: Nadine Burck: Seite 6, 8, 10, 12, 61, 105, 132, 178, 197; Jessica Nitsche: Seite 200.

Alle übrigen Fotos: Enikö Gruber.

Texte: Alle Texte, wenn nicht anders angegeben, von Enikö Gruber.

S. 104: © Anita Menger (www.weihnachtsgedichte-und-mehr.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

ISBN 978-3-7995-1477-4 (Print)

ISBN 978-3-7995-1485-9 (eBook)

INHALT

An Weihnachten führen alle Wege nach Hause – ein Vorwort

⇒ 7 ⇒

So wird's besinnlich: Entspannt durch den Advent

⇒ 9 ⇒

Bucket List für den Winter

⇒ 11 ⇒

Bevor es losgeht: Wissenswertes zu Rezepten und Planung

⇒ 13 ⇒

Selbstgemachtes von Herzen –

Geschenke aus der Küche

⇒ 17 ⇒

Geheimnisse aus der Keksdose –

Köstliche Plätzchen und weihnachtliche Naschereien

⇒ 37 ⇒

Ein Lichtlein brennt –

Weihnachtliches Frühstück und Adventsbrunch

⇒ 61 ⇒

Warm ums Herz –

Wärmende Getränke und winterliches Soul Food

⇒ 81 ⇒

Weihnachtsfeier ganz entspannt –

Gemütliches Winterbuffet für Freunde

⇒ 105 ⇒

Alle um einen Tisch –

Festliche Rezepte und leckere Menüs

⇒ 133 ⇒

Gemeinsam ins neue Jahr –

Fondue & Raclette in geselliger Runde

⇒ 179 ⇒

Von Herzen Danke

⇒ 197 ⇒

Register

⇒ 198 ⇒

Über Eni

⇒ 200 ⇒



AN WEIHNACHTEN FÜHREN ALLE WEGE NACH HAUSE

Meine Liebe zu Weihnachten reicht weit in meine Kindheit zurück. Damals verbrachten wir die Feiertage fast jedes Jahr bei meinen Großeltern in Budapest, und noch heute zieht sich mein Herz vor schönen Erinnerungen ein bisschen zusammen, wenn ich an diese zauberhaften Tage zurückdenke.

Die majestätischen Gebäude, die über und über in weihnachtliches Licht getaucht waren, Schlittschuhlaufen am heiligen Morgen, meinen Großmüttern bei den Vorbereitungen in der Küche zuschauen und zusammen mit meiner Tante den Tannenbaum schmücken, während im Radio Weihnachtslieder liefen. Und dann natürlich der Heilige Abend! Bevor die Geschenke ausgepackt wurden, versammelten wir uns alle um den Baum und lauschten Weihnachtsliedern, welche mein Großvater auf seinem alten Schallplattenspieler laufen ließ. Am Baum brannten Wunderkerzen und in der Luft lag die freudige Erwartung von Geschenken, gutem Essen und dem Zauber der kommenden Tage im Kreis von Familie und Freunden.

Die Erinnerungen an diese ganz besonderen Tage haben mein Herz nachhaltig berührt, und so ist die Weihnachtszeit jedes Jahr etwas ganz Besonderes für mich. Eine Zeit des Wiedersehens, eine Zeit des Nachhausekommens und des Zusammenrückens. Eine Zeit des Zuhörens und des Erzählens. Eine Zeit, die nach heißem Punsch, Zimtgebäck und Erinnerungen schmeckt. Eine Zeit, um lieb gewonnene Traditionen zu zelebrieren und neue dazuzugewinnen. Eine Zeit, sich nach langen Spaziergängen durch frostige Wälder gemeinsam am lodernen Kaminfeuer mit einer Tasse heißem Apfel- oder Ingwerpunsch aufzuwärmen. Mit den besten Freundinnen im Kerzenschein und bei weihnachtlicher Musik selbst gebackene Kekse zu naschen und Glühwein zu trinken. Denn ist es nicht genau das, was die Magie der Weihnachtszeit in Wirklichkeit ausmacht?

Mit diesem Buch möchte ich euch ein ganz besonderes Geschenk machen und euch dazu einladen, die bevorstehende Zeit zu nutzen, um Erinnerungen zu schaffen. Erinnerungen, die euer Herz auch in vielen Jahren noch höherschlagen lassen. Erinnerungen an Momente, die einen lächelnd zurückdenken und „Weißt du noch, damals?“ sagen lassen. Sei es mit euren Kindern, dem oder der Liebsten, euren Familien oder guten Freunden. Die Rezepte und Ideen, die ihr auf den folgenden Seiten findet, sind auf Geselligkeit, Gastfreundschaft und Gemütlichkeit ausgelegt. Sie stecken voller alter und neuer Traditionen und sollen euch dazu inspirieren, eure Türen zu öffnen und ein bisschen Weihnachtsmagie hineinzulassen.

Auf den folgenden Seiten dreht sich daher alles um liebevoll zubereitete Geschenke aus der Küche, ausgedehntes Adventsfrühstück, gemeinsames Keksebacken, winterliches Soul Food mit Weihnachtsmarktflair, eine entspannte Weihnachtfeier mit guten Freunden, köstliche und simple Weihnachtsmenüs und entspannte Rezeptideen, um gemeinsam das neue Jahr einzuläuten.

Zum Einstimmen habe ich euch als kleines Geschenk die passende musikalische Untermalung bereits vorbereitet: Auf Spotify findet ihr unter „Enis Winterzauber“ und „Enis Weihnachtszauber“ zwei Playlists mit Musik für die zauberhafte Weihnachtszeit.

Für eure selbst gemachten Geschenke findet ihr unter dem QR-Code hinten im Buch Etikettvorlagen zum Ausdrucken und auch an Menükärtchen für eure Festtafel wurde gedacht.

Ich wünsche euch eine zauberhafte Weihnachtszeit mit Liebe, Licht, Gemütlichkeit und viel gutem Essen!
Eure Eni



Das Geheimnis der Weihnacht besteht darin, dass wir auf unserer Suche nach dem Großen und Außerordentlichen auf das Unscheinbare und Kleine hingewiesen werden.

UNBEKANNTER VERFASSER



SO WIRD'S BESINNLICH: ENTSPANNT DURCH DEN ADVENT

Sie ist einfach wundervoll, die Vorweihnachtszeit. Und meiner Meinung nach viel zu kostbar, um sie in Hektik und Stress zu verbringen. Akribisch geplante Aktivitäten, Weihnachtsdeko, die bis ins kleinste Detail abgestimmt ist und optisch am besten in ein Lifestyle-Magazin passen soll. Berge von Geschenken, die besorgt und aufwendig verpackt werden wollen, prall gefüllte Adventskalender und ein ständig glühender Backofen, der quasi im Akkord die ausgefallensten Plätzchen produziert. To-Do-Listen, die gefühlt nicht kleiner werden wollen. All diese Dinge führen nicht selten dazu, dass wir uns Jahr für Jahr im Weihnachtsstress verlieren statt die Adventszeit und die Feiertage wegen ihrer eigentlichen Bedeutung zu zelebrieren.

Wenn ich an meine eigene Kindheit zurückdenke, muss ich gestehen, dass ich mich nur an wenige meiner vielen Weihnachtsgeschenke oder Adventsüberraschungen erinnern kann. Das, was mir am deutlichsten in Erinnerung geblieben ist, ist die Zeit, die sich meine Familie für mich genommen hat. Wie wir zusammen den Weihnachtsbaum ausgesucht, Adventslichter angezündet und Plätzchen gebacken haben. Ich erinnere mich, wie wir in kuschelige Decken eingemummelt Weihnachtsfilme geschaut und nach langen Winterspaziergängen heiße Schokolade getrunken haben. Und ich weiß noch genau, wie ich den Duft von frischer Tanne und von nelkengespickten Orangen geliebt habe und meine Mutter mir jedes Jahr am heiligen Morgen das Buch: „Am 4. Advent morgens um 4“ vorgelesen hat.

In Wirklichkeit ist Weihnachten vor allem doch ein Stück Zuhause, das wir alle in unseren Herzen tragen. Eine Zeit, um Geschichten, Rituale und Traditionen wiederaufleben zu lassen und mit anderen zu teilen. Um bewusst und mit allen Sinnen zu erleben und die Dinge langsam angehen zu lassen! Eine Zeit für Liebe, Licht, Besinnlichkeit, Wärme und Entschleunigung. Wieso also nicht mal auf den Erwartungsdruck pfeifen und damit Raum für Vorfreude und Besinnlichkeit schaffen?

Hier sind meine Tipps für eine entspannte und besinnliche Weihnachtszeit:

Adventsrituale einführen

Sei es Frühstück bei Kerzenlicht oder eine feste Stunde am Tag, in der man es sich ganz bewusst mit einer Tasse Tee und einem Buch gemütlich macht. Kleine Rituale machen die Adventszeit zu etwas ganz Besonderem und helfen ungemein, um Entschleunigung in den Alltag zu bringen.

Kein Stress beim Dekorieren

Es ist immer gut, sich in Magazinen oder auf Pinterest Inspirationen zu holen, und dennoch sollte man sich darauf besinnen, wie man es selbst am schönsten findet – und das muss keineswegs perfekt, durchgestylt oder teuer sein. Unsere selbst geschreinerte Krippe, ein paar schöne Teelichthalter, eine Lichterkette, die gemütliche Wärme verströmt, mit etwas Goldlack besprühte Walnüsse, Faltsterne am Fenster – mehr braucht es für mich nicht, um in Weihnachtsstimmung zu kommen. Dafür stellen wir den Weihnachtsbaum gern schon während der Adventszeit auf – für uns die schönste Dekoration.

Interaktiver Adventskalender

In unserer Familie gibt es seit letztem Jahr statt täglicher kleiner Geschenke einen interaktiven Adventskalender. Gemeinsam Meisenknödel für die Vögel herstellen, selbst gemachten Punsch schlürfen, Weihnachtskarten basteln, Hefe-Nikoläuse backen und winterliche Fantasiereisen am Kaminfeuer stehen da zum Beispiel auf dem Programm. Die Aktivitäten müssen weder kostspielig noch aufwendig sein. Im Fokus stehen dabei die gemeinsame Zeit und die schönen Erinnerungen, die wir noch Jahre später mit uns tragen.

Hilfe anbieten und annehmen

Gemeinsam geht es einfach besser. Verantwortung abgeben, Aufgaben verteilen, gemeinsam planen und vorbereiten minimiert nicht nur Stress und Frust, sondern bringt Spaß und Geselligkeit. Und auch die Kleinsten freuen sich, wenn sie bei Vorbereitungen mit einbezogen werden. Besonders schön fand ich es immer, mit meinen Omas in der Küche zu stehen und mir von ihren eigenen Weihnachtserlebnissen aus Kindertagen erzählen zu lassen.

Schenken mit Bedacht

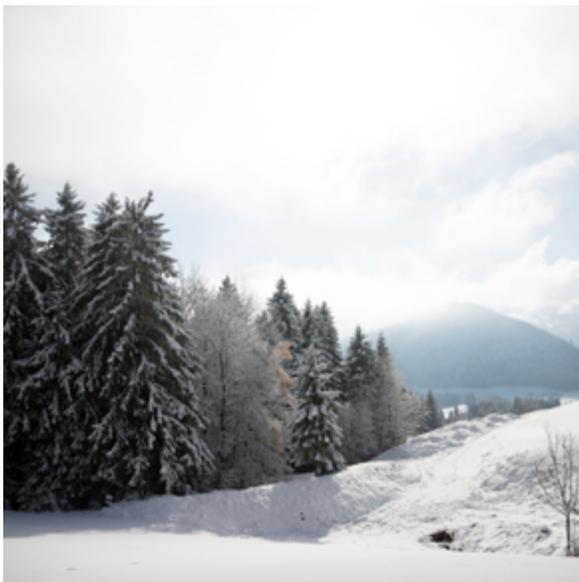
Je älter man wird, desto mehr stellt man fest, dass die Dinge, die man sich am meisten wünscht, mit Geld meist nicht zu kaufen sind. Eines der schönsten Geschenke, welches wir anderen, aber auch uns selbst machen können, ist meiner Meinung nach Zeit. Gemeinsame Ausflüge, Aktivitäten, kleine Reisen und Auszeiten sind immer eine schöne Idee. Aber auch materielle Geschenke, ob für Kinder, Freunde oder Familie, können mit etwas Bedacht unheimlich wertvoll sein. Macht das Geschenk langfristig Freude? Kann der andere vielleicht sogar etwas Sinnvolles daraus ziehen? Ist es ein Herzenswunsch? Weniger, wertvoll und von Herzen lautet meine Devise, um unnötige Käufe und Geschenkeberge zu vermeiden.

Prioritäten setzen

Natürlich hätten wir gern, dass unsere Wohnung zu Weihnachten blitzblank ist, die Nägel fein säuberlich lackiert sind, die Frisur sitzt und die Geschenke makellos verpackt sind. Aber ist Perfektion in allen Bereichen wirklich notwendig, um eine schöne Atmosphäre zu erschaffen? Wie stellen wir uns die Weihnachtszeit vor, was ist uns besonders wichtig und auf welche Dinge können wir vielleicht doch ganz gut verzichten? Je mehr man den Fokus bewusst auf das Wesentliche richtet, desto leichter fällt es zu priorisieren und zeitraubende Details ohne schlechtes Gewissen zu streichen.

In Ruhe zurückblicken

Ein unheimlich schönes Ritual, das ich seit ein paar Jahren praktiziere, ist mich für ein paar Stunden hinzusetzen und das vergangene Jahr in aller Ruhe Revue passieren zu lassen. Dazu nehme ich mir ein kleines Heft und versuche, mir zu jedem Monat die wichtigsten Ereignisse und Erkenntnisse zu notieren, schöne und lehrreiche Erlebnisse festzuhalten. Eine einfache, aber sehr effektive Methode, um zur Ruhe zu kommen und Raum für Besinnlichkeit zu schaffen.

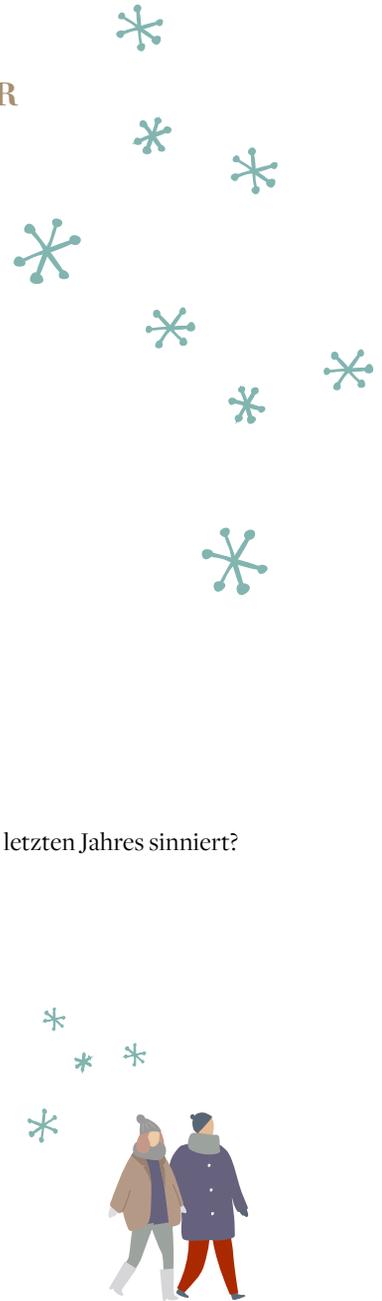




BUCKET LIST FÜR DEN WINTER

Hast du diesen Winter schon ...

- in der Stadt Tannenbäume gezählt?
- eine liebevolle Weihnachtskarte verschickt?
- den Kirchturmglöcken beim Läuten zugehört?
- den Duft von Tannen ganz tief eingesogen?
- in der morgendlichen Dunkelheit Kerzen angezündet?
- ein schönes Buch bei Kerzenschein gelesen?
- einen Spaziergang im Winterwald gemacht?
- gebrannte Mandeln geknabbert?
- jemand anderem etwas Gutes getan?
- eine Playlist mit deinen liebsten Weihnachtsliedern zusammengestellt?
- mit guten Freunden Glühwein getrunken und über die schönen Momente des letzten Jahres sinniert?
- ein Lebkuchenhäuschen dekoriert?
- den Schneeflocken beim Tanzen zugehört?
- Bratäpfel im Ofen gebacken?
- unter dem Mistelzweig geküsst?
- deine Lieblingsplätzchen genascht?
- den ganzen Tag im Schlafanzug verbracht?
- jemand anderen nach seiner liebsten Weihnachtstradition gefragt?
- bei Kerzenschein gefrühstückt?
- die Weihnachtsgeschichte gelesen?
- Orangenscheiben getrocknet und den Duft genossen?
- alle Kissen und Decken auf dem Sofa ausgebreitet und die liebsten Weihnachtsfilme geschaut?
- heiße Schokolade mit klitzekleinen Marshmallows getrunken?
- dein liebstes Weihnachtsrezept weitergegeben?
- von Herzen Danke gesagt?





BEVOR ES LOSGEHT – WISSENSWERTES ZU REZEPTEN UND PLANUNG

Bevor es mit dem weihnachtlichen Kochen und Backen losgeht, habe ich euch auf den folgenden Seiten Wissenswertes zu Zutaten, Abläufen und Planung zusammengetragen. Auch für routinierte Köche und Köchinnen lohnt sich ein Blick allemal.

Die Zutaten

Für meine Rezepte verwende ich am liebsten saisonale Produkte aus der Region. Die Winterzeit bietet eine Vielzahl bunter und schmackhafter Obst- und Gemüsesorten. Kürbis, Rosenkohl, Maronen, Kartoffeln, Orangen, Rotkohl, Rüben & Co schmecken am besten frisch vom Markt.

Auch bei den Gewürzen setze ich auf qualitativ hochwertige Produkte. Ceylon-Zimt und Bourbon-Vanille haben ein besonders schönes Aroma und auch bei Honig und Ahornsirup lohnt es sich, auf Qualität zu setzen. Muskatnuss und Zitruschalen sind am aromatischsten, wenn sie frisch gerieben werden.

Gemahlener Kümmel und Piment verleihen allen Gerichten ein weihnachtliches Aroma und sollten in keinem Gewürzschrank fehlen. Gerebelter Majoran passt hervorragend zu geschmortem Gemüse wie Kartoffeln, Kürbis und Möhren.

In einigen Rezepten werden Lebkuchen- und Spekulatiusgewürz verwendet. Diese bekommt man im gut sortierten Supermarkt oder auf Krämermärkten, Spekulatiuscreme und Dulche de Leche gibt es im Marmeladen- oder Aufstrich-Regal.

Wer zu Weihnachten eine traditionelle Weihnachtsgans oder Ente zubereiten möchte, sollte am besten frühzeitig beim Metzger oder Bio-Bauern seines Vertrauens vorbestellen.

Auch bei anderen Fleischsorten ist es vor den Feiertagen am besten, schon im Voraus Besorgungen zu machen.

Wer beim Kochen Zeit sparen möchte, kann sich das Fleisch beim Metzger parieren und zuschneiden lassen.

Zum Braten eignet sich Butterschmalz besonders gut. Es ist besonders hoch erhitzbar und im Geschmack feiner als Öl.

Festtagsmenüs und Kochen für mehrere Gäste

Ein festliches Menü auszurichten ist kein Hexenwerk. Entscheidend dafür sind meiner Meinung nach zum einen die richtige Vorbereitung und Planung, zum anderen die Kunst, sich nicht zu übernehmen. Die meisten Küchenpannen passieren nämlich, wenn man vor lauter Ambitionen in Hektik verfällt oder planlos an die Sache herangeht.

Mit den folgenden Tipps seid ihr für alle Eventualitäten gut gewappnet und einem entspannten Festtagessen steht nichts mehr im Weg:

Lieblinge im festlichen Gewand

Ist es nicht langweilig, Jahr um Jahr das gleiche Gericht auf die Festtagstafel zu zaubern? Ganz und gar nicht, wenn ihr mich fragt! Mal davon abgesehen, dass man sich mit einer gewissen Routine keine Gedanken mehr darüber machen muss, ob und wie das Rezept gelingt, gehören für mich Traditionen fast schon wie der Tannenbaum zum Fest dazu. Davon abgesehen bietet so gut wie jedes Gericht einen gewissen Spielraum. Wie heißt es so schön? Wer die Regeln kennt, darf sie auch brechen.

Wie wäre es z.B. mit einer leckeren Orangenglasur für den langbewährten Lieblingsbraten? Eine neue Füllung und eine abgewandelte Sauce für die traditionelle Gans? Etwas Bratapfelkompott im Rotkohl oder zur Abwechslung mal Lebkuchen-Speckbrösel zu Omas klassischen Knödelrezept? Ihr seht, man muss nicht unbedingt ein komplett neues Menü aus dem Hut zaubern, um etwas Neues zu wagen.

Und wenn ihr euer Traditionsgericht doch mal gegen etwas ganz Neues tauschen wollt? Kein Problem! Am besten sucht ihr euch dafür ein Gericht aus, das ihr so (oder so ähnlich) schon ein paarmal erfolgreich auf den Tisch gebracht habt! Aus Erfahrung weiß ich nämlich, dass auch die ausführlichsten und besten Rezepte in der Praxis schon mal die ein oder andere kleine Tücke bergen können. Plötzlich passen Garzeit oder Konsistenz nicht so richtig oder noch schlimmer: Es schmeckt nicht wie erhofft! Wer die Grundzüge seines Gerichtes schon kennt, kann sich beim Kochen entspannt zurücklehnen und ist für eventuelle Pannen gut gerüstet!

Gekauft ist besser als gestresst

Eine meiner wichtigsten Lektionen in den letzten Jahren, was Kochen und Vorbereiten im Allgemeinen angeht: Es muss nicht immer alles selbst gemacht sein! Natürlich ist ein frisch gebackenes Brot, eine selbst geschlagene Butter oder ein eigens kreierter Likör etwas ganz Besonderes, aber mal im Ernst: Wenn euch die Zubereitung von Brot, Brötchen und Sahnelikör schon im Alltag Stress bereitet, würde ich euch nicht empfehlen, ausgerechnet an Weihnachten damit anzufangen. Blätterteig oder Quicheteig z.B. kaufe ich regelmäßig im Kühlregal, Roastbeef-Scheiben beim Metzger und auch die Cracker und Grissini für meine Käseplatte sind nicht von Hand gemacht. Das bedeutet jedoch keineswegs, dass meine Menüs deswegen mit weniger Liebe geplant und gekocht worden sind.

Teamwork makes the dream work

Am Ende wird euch das perfekteste und leckerste Menü nur halb so viel Freude bereiten, wenn ihr euch dafür den ganzen Tag in der Küche abgemüht habt. Glaubt mir, ich spreche da aus Erfahrung. Während ich vor ein paar Jahren noch ernsthafte Probleme damit hatte, meine Menüplanung auch nur geringfügig aus der Hand zu geben, ist es inzwischen ganz selbstverständlich, dass meine Mutter das Dessert, meine Oma ihren weltbesten Kartoffelsalat und mein Papa meinen Lieblingslikör und Wein zu unserem Festessen beisteuert. Abgesehen davon, dass ein bisschen Unterstützung den Ablauf ungemein entspannt, stelle ich immer wieder fest, dass es allen eine unheimliche Freude bereitet, zu einem gelungenen Essen beitragen zu können.

Vorbereitung & Mise en Place

Salatdressings, Suppen und auch viele Desserts können oft bereits mehrere Tage im Voraus zubereitet und gut gekühlt bzw. eingefroren gelagert werden. Dasselbe gilt für sämtliche Toppings, wie z.B. selbst gemachte Croûtons, karamellisierte Nüsse, Gremolata und Speckbrösel.

Beilagen wie Rotkohl, Klöße oder Spätzle bereite ich schon 1–2 Wochen vor dem Fest im großen Stil zu und bewahre sie in der Tiefkühltruhe auf.

Auch Gemüse, Salat und Obst können am Vortag geschält, geschnippelt oder geputzt werden. Zudem ist es eine gute Idee, sich seinen Arbeitsplatz so strukturiert wie möglich zu organisieren. Dadurch hat man alle wichtigen Komponenten direkt zur Hand und kann ohne Stress und Hektik mehrere Gänge servieren.

Mit jedem Punkt, den ihr vorzeitig von eurer To-Do-Liste abhaken könnt, gewinnt ihr Zeit, um euren Tag so entspannt wie möglich zu gestalten. So steht einem gemütlichen Weihnachtsmorgen mit Punsch und Weihnachtsfilmen auf der Couch nichts mehr im Weg!

Keine Angst vor Planänderungen!

Die Suppe ist nichts geworden? Das Dessert will einfach nicht fest werden? Ich weiß, wie ärgerlich es ist, einen liebevoll geplanten Menüpunkt von der Liste zu streichen. Was ich allerdings noch viel schlimmer finde, ist sich den Tag wegen ein paar kleiner Küchenpannen verderben zu lassen. Da hilft nur darüber lachen und Plan B aus dem Ärmel zu zaubern: ein frisches Baguette und ein paar Antipasti vom Markt (die finden spätestens beim großen Familienraquette an Silvester ihren Einsatz) und eine Familienpackung des Lieblingseises aus der Tiefkühltruhe!



**Zeit für Liebe und Gefühl,
heute bleibt's nur draußen kühl.
Kerzenschein und Plätzchenduft,
Weihnachten liegt in der Luft.**

UNBEKANNTER VERFASSER





SELBSTGEMACHTES VON HERZEN – GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Mit Liebe und Sorgfalt zubereitet und mit selbst gemachten Etiketten und Samtbändern hübsch verziert:
Weihnachtliche Geschenke aus der eigenen Küche sind immer etwas ganz Besonderes – und das nicht nur für den Beschenkten. An kalten Abenden, bei gedimmtem Licht und Kerzenschein in der Küche zu stehen, mit dem Duft von geschmolzener Schokolade und Lebkuchen in der Nase und leiser Weihnachtsmusik im Ohr köstliche Kleinigkeiten für liebe Menschen zuzubereiten, verbreitet seinen ganz eigenen Zauber. Düfte und Klänge, die Erinnerungen wecken, und die Freude darüber, lieben Menschen eine Freude zu bereiten – ganz plötzlich ist das Gefühl von Weihnachten zum Greifen nah.





VEGAN

GEWÜRZ- BIRNENMUS

DIESES SÜßLICH-WÜRZIGE MUS PASST HERRLICH
ZU MILCHREIS, PFANNKUCHEN ODER WAFFELN!

FÜR ETWA 4 GLÄSCHEN À 250 ML
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN

ZUTATEN

1 kg reife Williams-Christ-Birnen
40 g brauner Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
2 gestrichene TL Zimt
2 Msp. Muskatnuss
1 gestrichener TL arabisches Kaffeegewürz
(Mischung aus Nelke, Piment, Vanille
und Kardamom)
Saft und Abrieb einer halben Bio-Limette
etwas Wasser

Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in grobe Stücke schneiden.

Die Birnen in einen großen Topf geben, den Zucker, den Vanillezucker, die Gewürze, den Limettensaft und -abrieb hineingeben, etwas Wasser hinzufügen und bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Das gekochte Obst mit einem Pürierstab grob pürieren, gegebenenfalls nachwürzen und anschließend in saubere Gläser gefüllt aufbewahren. Das Mus hält sich ungeöffnet etwa 2 Monate.

ENIS GEHEIMTIPP

Das Gewürz-Birnenmus funktioniert natürlich auch mit Äpfeln oder mit einem Mix aus Äpfeln und Birnen. Dabei sollten die Birnen schön reif und weich sein. Und es kann noch mehr: Mit etwas Olivenöl, Apfelessig, Senf und Knoblauch kann daraus auch ein schnelles Salatdressing gezaubert werden.





VEGETARISCH

SPEKULATIUS- NOUGAT-LIKÖR

EIN SCHLÜCKCHEN GLÜCK! AN SELBST GEMACHTEM LIKÖR
MAG ICH BESONDERS GERN, DASS MAN DIE ALKOHOLMENGE GANZ
INDIVIDUELL ANPASSEN KANN. ICH NEHME IMMER ETWAS
WENIGER, SO KOMMT DER HERRLICH NUSSIGE, WEIHNACHTLICHE
GESCHMACK AM BESTEN ZUR GELTUNG.

FÜR ETWA 3 FLASCHEN À 250 ML
ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

ZUTATEN

500 ml Sahne
120 g Puderzucker
200 g Spekulatiuscreme
2 EL Nuss-Nougat-Creme
1 TL Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz
100–200 ml Wodka

Die Sahne in einen Topf geben und zusammen mit dem Puderzucker, der Spekulatiuscreme, der Nuss-Nougat-Creme, dem Spekulatiusgewürz und dem Salz unter Rühren langsam erhitzen, bis sich die Zutaten mit der Sahne verbunden haben. Den Topf vom Herd nehmen, den Wodka hinzufügen und mit einem Handrührgerät kurz durchrühren.

In saubere, sterilisierte Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren den Likör bei Zimmertemperatur für etwa 10 Minuten „erwärmen“.



