



MARTIN RÖSSLER

Weihnachts Flüttgold



Impressum

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags.

Lektorat: : Sonja Forster

Umschlagkonzeption und Gestaltung: BLV Buchverlag

Herstellung: Angelika Tröger

Layout/DTP: griesbeckdesign, Dorothee Griesbeck, München

 ISBN 978-3-8354-6254-0

2. Auflage 2019

Bildnachweis

Foodfotografie und Foodstyling: Dorothee Gödert, außer >: ©stockfood/Fotos mit Geschmack > Portrait Fotografin: Katrin Denkewitz

Hintergrundfond: royalstockfoto – fotolia.com

Illustrationen: Flügel: Bitter – fotolia.com; Engel: Linea – fotolia.com

Umschlagfotos: Foodfoto Vorderseite: stockfood/Fotos mit Geschmack; Autorenportrait und Illustration Umschlag: Shutterstock

Syndication: www.seasons.agency

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die BLV-Homepage finden Sie im Internet unter www.blv.de.

 www.facebook.com/blvVerlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



Liebe Leserin und lieber Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein BLV-Buch entschieden haben. Mit Ihrem Kauf setzen Sie auf die Qualität, Kompetenz und Aktualität unserer Bücher. Dafür sagen wir Danke! Ihre Meinung ist uns wichtig, daher senden Sie uns bitte Ihre Anregungen, Kritik oder Lob zu unseren Büchern.

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weiteren Rat zum Thema?

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Wir sind für Sie da!

Montag - Donnerstag: 9.00-17.00 Uhr

Freitag: 9.00-16.00 Uhr

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 | 50 12 05 44*

Mo-Do: 9.00-17.00 Uhr

Fr: 9.00-16.00 Uhr

(*gebührenfrei in D, A, CH)

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

GRÄFE UND UNZER Verlag

Leserservice

Postfach 860313

81630 München

Hinweis

Das vorliegende ebook wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autor noch Verlag können für eventuelle Nachteile oder Schäden, die aus den im ebook vorgestellten Informationen resultieren, eine Haftung übernehmen.













VORWORT

Ein süßes Fest!

Was wäre Weihnachten ohne Plätzchen und Lebkuchen? Ohne den verlockenden Duft nach Zimt oder frisch gebackenen Butterstollen? Wahrscheinlich genauso langweilig wie ein Nürnberger Konditor ohne sein eigenes Weihnachtsbackbuch!

Mein Name ist Martin Rößler, ich bin Konditormeister und bereits in der sechsten Familiengeneration Chef der Nürnberger Konditorei *Café Beer*. Ich freue mich ganz besonders, dass Sie gerade mein erstes eigenes Backbuch in Ihren Händen halten. Und dann auch noch ein Weihnachtsbackbuch. – Das ist für uns Konditoren in der Backstube zwar die anstrengendste Zeit des Jahres, aber zugleich auch die schönste. Bereits ab Mitte Oktober liegt jeden Tag der Duft von Weihnachten in der Luft. Vermutlich war es auch genau dieser Duft, der mich dazu verführt hat, Konditor zu werden.

Mich dazu gebracht, dieses Buch zu schreiben, haben eigentlich Sie, unsere lieben und treuen Kunden und Freunde unseres Hauses. Ihnen haben meine Rezepte von *Wir in Bayern* nicht mehr gereicht und Sie haben immer wieder nach etwas Neuem gefragt. Mit meinem Weihnachtsbackbuch möchte ich Ihnen und allen meinen Lesern deshalb gerne genau solch angenehme Gefühle und

Erinnerungen an die Weihnachtsbäckerei schenken, wie ich sie habe.

Als Konditor gibt es für mich ohnehin nichts Schöneres, als in der Backstube mit süßen Zutaten zu experimentieren. Aber nicht nur für berufsmäßige Hüftgoldliebhaber ist gerade Weihnachten die Zeit der Fülle: Sie erinnern sich bestimmt gerne an Ihre Kindheit zurück, wenn Sie Teig stibitzt und heimlich vernascht haben. Oder, wenn Sie nach intensiver Suche endlich das Versteck gefunden haben und an das wunderbare Gefühl beim Öffnen der Dose mit den frischen Vanillekipferln. Dieser Duft! — Solche Plätzchenexpeditionen sind charmante Laster, denen viele von uns heute noch nachgehen. Weil's einfach dazugehört und rund um Weihnachten ebenso erlaubt ist wie das genussvolle Ignorieren diverser Kalorienpartabellen.

Damit Sie nach Herzenslust naschen, backen und immer wieder Neues entdecken können, habe ich mich inspirieren lassen von weihnachtlichen Evergreens ebenso wie von Christkindlesmarktsüßigkeiten. Auch einige Klassiker, wie die Donauwelle oder das Tiramisu, finden Sie im festlichen Weihnachtsgewand. Zahlreiche Kleinigkeiten, aber auch die ein oder andere aufwendige Torte haben so ins Buch gefunden. Keine Angst, was gut aussieht, ist nicht unbedingt kompliziert zu machen. Und eins haben alle Rezepte gemeinsam — sie werden dem Namen Hüftgold alle Ehre machen.

Jetzt bleibt mir Ihnen nur noch mindestens genauso viel Freude und Erfolg beim Nachbacken der Rezepte zu wünschen, wie ich beim Entwickeln und Ausprobieren hatte!

Ihr Konditormeister Martin Rößler

Glänzend gut Backen

Das Auge isst mit! Ganz besonders an den Feiertagen. Wie Sie auch zu Hause ganz unkompliziert und mit viel Freude die Rezepte im Buch und so manchen traditionellen Klassiker herausputzen können, erfahren Sie in diesem Kapitel.

Keine Sorge: Manche der Rezepte sehen auf den ersten Blick vielleicht kompliziert aus, sind es aber gar nicht. Es war und ist mir schon immer ein großes Anliegen gewesen, meinen Zuschauern und Lesern zu zeigen, wie man ganz einfach richtig gut backt. Sie brauchen dazu weder einen Patisseriekurs zu belegen, noch ausgefallene Zutaten im Spezialhandel zu besorgen.

Die richtigen Zutaten

Alle Zutaten bekommen Sie problemlos bei Ihrem Lebensmittelhändler. Das Erfolgsgeheimnis: echte Vanille und andere edle Gewürze, Sahne, Butter, Marzipan, Rosenwasser und hochwertige Schokolade. Wenn Sie wollen, dass Ihre Kuchen, Torten und Plätzchen so richtig gut schmecken, greifen Sie zum jeweiligen Geschmacksoriginal, also echter Vanille anstatt Vanillin, echter Butter anstelle von Margarine, hochwertiger Kuvertüre, guten Gewürzen und selbst gemachten

Mischungen anstelle fertiger und oft künstlicher Aromen. Und auch »gewichtige« Zutaten wie Sahne, Mascarpone und Co. dürfen und müssen manchmal sein. Denn Fett ist eben ein wichtiger Geschmacksträger. Ich genieße lieber weniger richtig Gutes, als viel Mittelmäßiges. Da halte ich es mit meinen Hüftgoldrezepten wie mit dem echten Edelmetall: Kleine, feine Köstlichkeiten schmücken und schmecken doch besser als viel leichter »Modeschmuck«. Mein Lebkuchengewürz-Rezept sowie eine selbst gemachte Gewürzessenz finden Sie übrigens auf >.

Die richtige Deko

In meinen Rezepten steckt nicht nur ordentlich Hüftgold, mir war es auch wichtig, Ihnen mit auf den Weg zu geben, wie Sie mit dem ein oder anderen Profitrick Ihre selbst gebackenen Plätzchen, Kuchen oder Torten auf der Festtagstafel, dem Gabentisch oder als kleine Geschenke so richtig zum Glänzen bringen. Selbstverständlich können Sie, wenn es mal schneller gehen muss, besonders aufwendige Dekorationen wie Karamell-Engelhaar, Schokoflügel oder Schokoladensterne einfach weglassen. Und es gibt auch eine große Auswahl an Schokoladen- und Zuckerstreugut zu kaufen.

Aber gerade zu Weihnachten geht es beim Backen nicht in erster Linie ums Tempo. Rund um die Festtage dürfen Kuchen und Torten ganz besonders glänzen. Ein schöner Anlass, sich an die ein oder andere etwas zeitaufwendigere, aber ganz sicher machbare süße Herausforderung zu wagen. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Grundrezepte, die im Buch immer wieder zum Einsatz kommen, mit denen Sie aber auch andere Gebäcke verzieren können. Gerade in der Vorweihnachtszeit macht man ja meist mehrere Rezepte gleichzeitig. Dann lohnt sich der Mehraufwand umso mehr.

Kuvertüre temperieren

Nur dadurch wird eine Überzugskuvertüre schön seidig und matt glänzend. Kuvertüre sollte immer klein gehackt werden.

- 1.** 2 Drittel der benötigten Kuvertüre über dem Wasserbad auf 45 Grad erhitzen.
- 2.** Vom Wasserbad nehmen. Die restliche Kuvertüre dazugeben und unter gelegentlichem Rühren langsam einschmelzen lassen.
- 3.** Sobald die Temperatur der Kuvertüre auf circa 27 Grad gesunken ist, die Kuvertüre zurück aufs Wasserbad geben und langsam wieder erwärmen: Zartbitterkuvertüre auf 31 bis 32 Grad, Vollmilchkuvertüre auf 30 bis 31 Grad, weiße Schokolade auf 29 bis 30 Grad.
- 4.** Zum Testen eine Messerspitze in die Kuvertüre tauchen: Wird sie beim Festwerden streifig, muss sie noch etwas gerührt werden. Wird sie grau, muss sie mit etwas klein gehackter Kuvertüre abgekühlt werden.



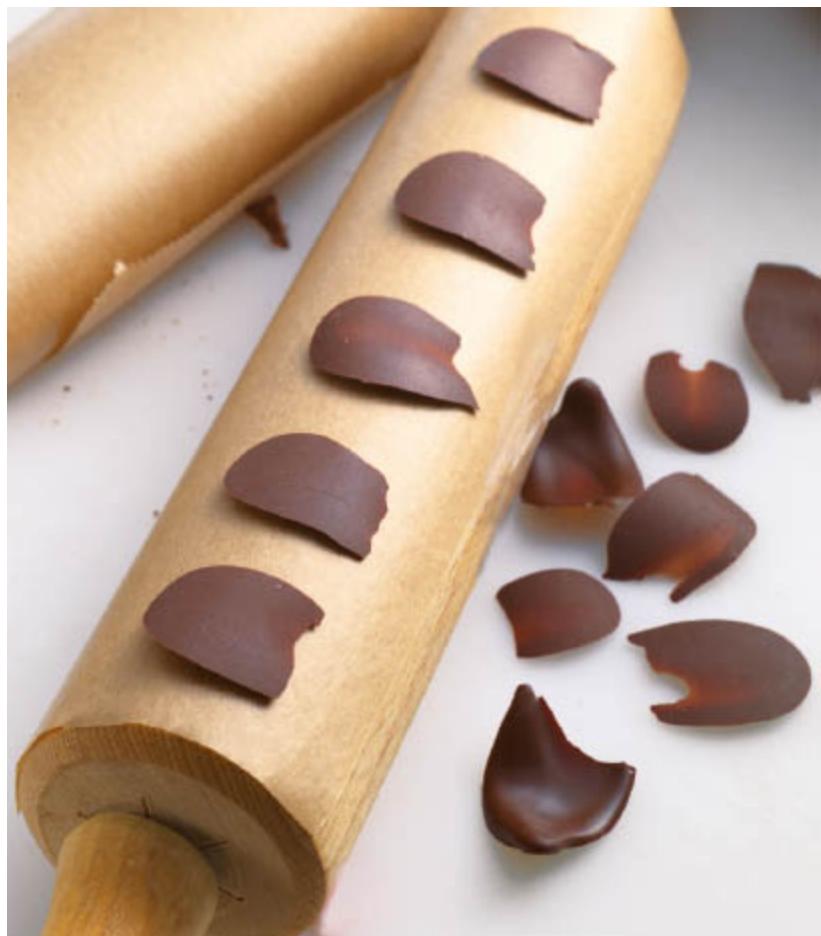
Schokoladen-Flügel

Zutaten

für etwa 80 Stück

ca. 200 g Zartbitterkuvertüre, temperiert reichlich
Backpapier ★ Nudelholz oder Papphülsen von Küchenrollen

- 1.** Backpapierstreifen von circa 6 Zentimetern schneiden.
Diese der Länge nach an die vordere Kante der
Arbeitsplatte legen.
- 2.** Mit einer breiten Messerspitze in die Kuvertüre
eintauchen und damit möglichst dicke, nicht ganz 6
Zentimeter hohe Schokospitzen nebeneinander auf die
Backpapierstreifen stempeln.
- 3.** Die Streifen, wenn die Kuvertüre noch biegsam ist, über
einem Nudelholz runden und festkleben oder zum
Festwerden in eine Küchenrollen-Pappröhre schieben.
Nach dem Festwerden vorsichtig das Backpapier abziehen.
Die ungebogenen Flügel eignen sich auch hervorragend als
Tortendeko.



Gewürzessenz

Zutaten

250 ml Rum ★ 250 ml trockener Rotwein ★ Abrieb von 5 Bio-Orangen ★ Mark und Schale von 2 Vanilleschoten ★ 30 Gewürznelken ★ 15 Koriandersamen ★ 2 Zimtstangen ★ 1 TL Pimentkörner

- 1.** Alle Zutaten in einem Topf aufkochen lassen und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2.** Am nächsten Tag die Gewürzessenz abseihen und in ein Schraubglas oder -fläschchen abfüllen. Sie hält im Kühlschrank etwa 12 Monate.

Einsatzmöglichkeiten: Die Gewürzessenz eignet sich für verschiedene Cremes oder, mit Läuterzucker verlängert, zum Tränken von Tortenböden.

Dosierung: Je nach Geschmack und gewünschter Intensität individuell dosieren.



Lebkuchengewürz

Zutaten

100 g Zimt, gemahlen ★ 2 g Nelke, gemahlen ★ 2 g Ingwer, gemahlen ★ 2 g Kardamom, gemahlen ★ 2 g Macis (Muskatblüte), gemahlen

Um sein Lebkuchengewürz macht jeder Lebkuchenbäcker ein großes Geheimnis – natürlich zurecht, denn das Gewürz ist quasi die Seele eines Lebkuchens. Ich persönlich mag eher die ausgewogenere Mischung der Gewürze, sodass kein Gewürz außer dem Zimt besonders stark hervorschmeckt. Experimentieren Sie, mit der Zeit werden Sie Ihr eigenes Geheimrezept herausfinden.

Einsatzmöglichkeiten: Neben Lebkuchenteigen können Sie damit auch Mürbeteige, Rührteige, Cremes, Füllungen und vieles mehr in Weihnachtsstimmung bringen.

Dosierung: Je nach Geschmack und gewünschter Intensität individuell dosieren.