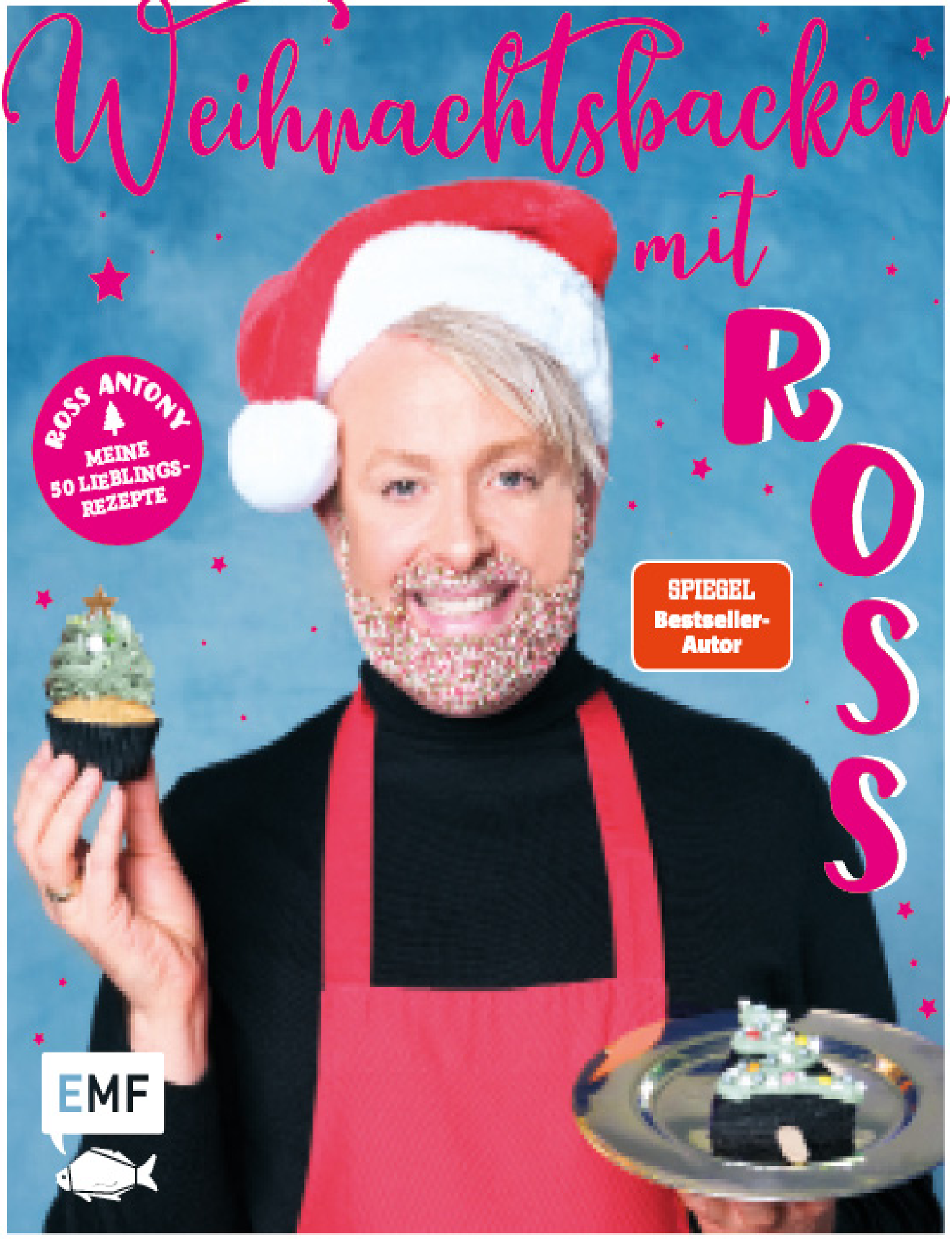
Weihnachtsbacken mit ROSS



ROSS ANTONY

MEINE 50 LIEBLINGS-REZEPTE

SPIEGEL Bestseller-Autor

EMF

Weihnachtsbacken mit ROSS

EMF
EIN BUCH DER
EDITION MICHAEL FISCHER

Impressum

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

Sofern nicht anders angegeben, werden in den Rezepten Weizenmehl Type 405 und Eier in Größe M verwendet.

EIN BUCH DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2022

© 2022 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung, Layout und Satz: Alexandra Wolf

Projektmanagement: Katharina Gutschik

Redaktion: Gesa Friedrichsen

Lektorat: Gesa Friedrichsen & Katharina Gutschik

Herstellung: Carina Ries

Rezeptfotografie: Daniela Haller, außer: S. 17: © Tatiana Vorona/Shutterstock

People-Fotografie: Jens van Zoest, außer: S. 7, 8, 139: Wolfgang Breiteneicher,

Familienfotos: privat

Bildnachweis Hintergründe und Illustrationen: S. 38, 40, 41, 68, 69, 71, 96, 97, 98, 99, 137, 138: ©Diana Taliun/Shutterstock; S. 38, 68, 137: ©Philphot/Shutterstock; S. 10, 16, 17 und alle weiteren Mistelbeeren: ©Yuliya Derbisheva VLG/Shutterstock; S. 1/3: ©janniwet/Shutterstock; S. 10, 16, 17, 24, 84, 86, 90, 92, 94, 100, 102, 104, 106, 108, 110, 114, 116, 118 und alle weiteren Tannenzweige: ©Elena Medvedeva/Shutterstock; S. 17: ©Tatiana Vorona/Shutterstock; S. 19, 21, 57, 81, 97, 98, 99, 121, 155: ©Karolina Madej/Shutterstock; S. 38, 39, 40, 41, 68, 69, 70, 71, 96, 97, 98, 99, 136, 137, 138, 139: ©Romanova Ekaterina/Shutterstock; S. 154: ©LeManna/Shutterstock; Cover, S. 1–4 und alle weiteren Sterne: ©Stock-vector-photo-video/Shutterstock; S. 60, 62, 64, 66, 72, 74, 76, 78: ©imaginasty/Shutterstock; S. 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36, 42, 44, 46, 48, 50, 52, 54: ©Sheldinka/Shutterstock; S. 23, 59, 83, 123, 157: ©y.s.graphicart/Shutterstock; S. 124, 126, 128, 132, 134, 140, 142, 144, 146, 148, 150, 152: ©60seconds/Shutterstock; S. 158, 160, 162, 164, 166: ©Daria Ustiugova/Shutterstock; S. 11, 120, 173: ©Oleh Svetiukha/Shutterstock; S. 121: ©BikerBarakuss/Shutterstock

ISBN 978-3-7459-1380-4

www.emf-verlag.de

Inhalt

Merry Christmas!

It's the most wonderful time of the year

Zutaten aus der Weihnachtselfen-Backstube

Rezepte

KUCHEN & TORTEN

Chocolate Fudge Cake

Eierlikor-Cheesecake

Apfelkuchen geht immer

Japanischer Weihnachtskuchen

Cranberry-Birnen-Pie

Haselnuss-Schoko-Baiser

Glutenfreier Ricotta-Käsekuchen

Weihnachten bei Oma

Omas Backstube

Festliche Mandeltorte

Mandel-Karamell-Kuchen

Cranberry-Amaretto-Bakewell-Tarte
Tiramisu-Cheesecake
Lebkuchen-Mango-Torte
Minzige Schokotorte
Britischer Weihnachtskuchen

KLEIN, ABER OHO!

Mini Mince Pies
Weihnachts-küchlein
Glasierte Eierlikör-Donuts
Zimt-Brownies
Mein Weihnachten als Kind
Der beschwipste Santa Claus
Zitronen-Mohn-Schnittchen
Crazy Kokos-Cupcakes
Tannenbaum-Cupcakes
Tannenbaum-Cakesicles

COOKIES & CO.

Zarte Kaffeeküsschen
Vanocni Cukrovi Tschechische Plätzchen
Klassisches Shortbread
Rentier-Shortbread
Weihnachtskuchen-Cookies
Schoko-Kokos-Makronen
Kindheitserinnerungen

Himmlische Lebkuchensterne
Weiße Pfeffernüsse
„Mmm“ wie Mandelhörnchen
Feigen-Erdnuss-Rauten
Amaretto-Pistazien-Plätzchen
Cashew-Krokant
Dunkle Schokotrüffel
Weiße Schokotrüffel
Nikolaus-Fudge
Klassisches englisches Toffee

ÜBERRASCHE DEINE GÄSTE

Weihnachts-strudel
Lebkuchen-Laib mit Frischkäse-Frosting
Britischer Stollen
Schokoladen-Panettone
Veganes Früchtebrot
Weihnachten heute
Buche de Noël
Schoko-Kirsch-Pavlova
Vegane Schoko-Mousse
Weihnachtlicher Whisky-Trifle
Gewurzapfel-Christmas-Pudding
A very special BananA pudding
Lemon Curd

COCKTAILS FOR YOUR CHRISTMAS PARTY

Christmas Cocktail

Frosty Bite

Santa 's Passion

Tipsy Snowball

Wicked Whisky

DANKESCHÖN!

Merry Christmas!

Im Kamin knistert das Feuer. Es riecht nach Weihnachten. Alles ist festlich geschmückt, mit Tannenzweigen und Kiefernzapfen. Unser wunderschöner Weihnachtsbaum ist aufgebaut, überall leuchten Kerzen. Aus der Küche dringt ein wunderbarer Kuchenduft, mir läuft das Wasser im Munde zusammen. Meine Oma ist fleißig dabei, Kuchen, Pies, Trifles und Brownies zu backen. Abends wird sich unsere Familie um die festlich dekorierte Tafel versammeln und Omas einzigartige Kreationen in froher Runde genießen. Ich liebe Weihnachten!

Die Weihnachtszeit gehört zu meinen liebsten Kindheitserinnerungen. Schon damals habe ich mit Vergnügen meiner Oma Muffy und meiner Mama Vivien beim Backen geholfen – vor allem beim Auskratzen der Teigschüsseln und Ablecken der Löffel. So wurde ein kleiner Backfunken entzündet, der heute ein Feuer ist, das lichterloh brennt. Weihnachten bedeutet mir auch heute sehr viel. Ich kann es kaum erwarten, bis diese Jahreszeit beginnt.

Ich schmücke das Haus, backe viele Leckereien und singe dabei die alten Weihnachtslieder aus meiner Kindheit. Es ist eine ganz besondere Zeit für mich, obwohl sich viel geändert hat. Gerade in der Vorweihnachtszeit sind mein Mann Paul und ich beruflich viel unterwegs. Deswegen beginnen wir schon sehr früh, meist Ende Oktober, mit dem Schmücken unseres Hauses. Wenn wir zwischendurch für ein paar Tage nach Hause kommen, genießen

wir diese warme und kuschelige Stimmung. Und ich nehme mir zwischendurch die Zeit, für meine Lieben kleine Köstlichkeiten zu backen – denn das gehört einfach dazu!

Ihr könnt euch nicht vorstellen, wie glücklich ich gewesen bin, als mein Verlag mir vorschlug, ein weiteres Backbuch zu machen. Diesmal ein Weihnachtsbackbuch! Ich war Feuer und Flamme – oder scharf wie Senf, wie wir Engländer sagen. Sofort holte ich meine Rezeptsammlung hervor und begann, meine besten Weihnachtsrezepte zusammenzustellen. Jedes Rezept ruft Erinnerungen an frühere Weihnachtsfeste hervor. Und vor allem stecken darin Gedanken an meine liebe Oma Muffy, die beste Bäckerin der Welt!

Ich hoffe, dass euch das Backen ebenso viel Spaß macht wie mir und dass auch bei euch aus dem kleinen Backfunken ein wahres Backfeuerwerk wird.

Also, ran an die Backschüsseln und frohe Weihnachten!

Euer

Alle Jahre wieder... packt mich das Backfieber!

It's the most WONDERFUL TIME OF THE YEAR

Musik gehört immer zu meinem Leben, aber ganz besonders an Weihnachten liebe ich es, Musik zu hören und zu singen. Auch beim Backen geht alles besser von der Hand, wenn ich durch die

Küche tänzeln kann. Für Euch habe ich eine Playlist meiner Lieblings-Weihnachtssongs zusammengestellt. Ihr hört meine persönlichen Favoriten und natürlich singe ich auch selbst für euch ein paar tolle Xmas-Tunes. Klike einfach auf diesen Link und ihr kommt direkt zu meiner „Weihnachtsbacken mit Ross“-Playlist.

HIER ENTLANG ZUR WEIHNACHTSSTIMMUNG

Klicke hier!

Zutaten aus der WEIHNACHTSELFEN-BACKSTUBE

In der britischen Küche werden oft Zutaten verwendet, die im deutschsprachigen Raum weniger bekannt sind. Hier verrate ich dir, was sich hinter den Begriffen versteckt und wodurch du solche Zutaten bei Bedarf ersetzen kannst. Zudem enthalten einige meiner Rezepte Fertigmischungen, die du leicht selbst herstellen kannst. Mit folgenden Hinweisen und Rezepten zu den einzelnen Zutaten möchte ich dir das Backen erleichtern.

CRÈME DOUBLE

Crème double, auch als Doppelrahm bekannt, ist eine feste süße Sahne mit einem Fettgehalt von 40–55 %. Sie wird zum Backen und für Süßspeisen verwendet. Leider findet man sie nicht in jedem Supermarkt. Als Ersatz kannst du Crème fraîche verwenden oder Mascarpone und süße Sahne zu gleichen Teilen mischen. Als Ersatz in Tortencremes eignet sich auch fest geschlagene Schlagsahne.

VANILLEEXTRAKT

Vanilleextrakt ist eine Flüssigkeit, die durch Einlegen des Vanillemarks in Alkohol hergestellt wird. Es eignet sich gut zum Backen und kommt in vielen meiner Rezepte vor.

Wenn du kein Vanilleextrakt hast, kannst du es durch reines Vanillemark oder Vanillezucker ersetzen. Dabei gilt:
1 TL Vanilleextrakt = Mark von ½ Vanilleschote = 1 Pck. Vanillezucker

LEBKUCHENGEWURZ

Diese Gewürzmischung darf in keiner Weihnachtsbäckerei fehlen. Du kannst Lebkuchengewürz leicht selbst herstellen. Mische folgende gemahlene Gewürze und fülle sie in ein luftdichtes Glas:

- 4 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 TL frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL gemahlener Kardamom
- ½ TL gemahlene Anis
- ½ TL gemahlener Piment
- ½ TL gemahlene Vanille

MINCEMEAT

Diese traditionelle britische Zutat ist eine Mischung aus getrockneten Früchten, Branntwein und Gewürzen. Ursprünglich wurden auch Fleisch und tierisches Fett hinzugefügt. Im Vereinigten Königreich und den USA ist Mincemeat in verschiedenen Zubereitungsarten in jedem Supermarkt erhältlich. Hierzulande findest du es im Delikatessenladen oder im Online-Handel.

Du möchtest Mincemeat selbst machen? Hier ist ein einfaches

Rezept:

Zutaten

- 1 Apfel
- 100 g Rosinen
- 100 g Cranberrys
- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 75 g gehackte Mandeln
- 2 EL Orangeat
- ½ TL gemahlener Zimt
- ¼ TL gemahlene Nelken
- ¼ TL gemahlener Ingwer
- ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Brandy (alternativ Orangensaft)

SO GEHT'S

Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke, Rosinen, Cranberrys, Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis die Butter geschmolzen ist. Mandeln, Orangeat und Gewürze hinzugeben. Temperatur erhöhen und 5–10 Minuten unter gelegentlichem Umrühren aufkochen. Vom Herd nehmen, Brandy unterrühren und 30 Minuten abkühlen lassen. In saubere Einmachgläser füllen. Hält sich bis zu 4 Wochen im Kühlschrank.

Rezepte

Kuchen & Torten

Wenn es im Advent draußen dunkel und kalt ist, machen wir es uns drinnen gemütlich. Im Kamin knistert das Feuer, Kerzen verbreiten eine behagliche Stimmung – und auf dem weihnachtlich gedeckten Tisch warten Kaffee, Tee und Kuchen darauf, uns den Nachmittag zu versüßen.

Meine Kuchenrezepte stammen von meiner Oma, meiner Mutter Vivien und meiner Schwiegermutter Jill – und teilweise auch aus der ganzen Welt. Auf meinen Reisen sammele ich Ideen und Rezepte für außergewöhnliche Leckereien, die ich zu Hause nachbacke und verfeinere.

Und auch für Freunde des veganen und glutenfreien Genusses finden sich Anleitungen für schmackhafte Kuchen. So ist in dieser Rezeptsammlung für jede*n etwas dabei: Ob traditionell britisch, ungewöhnlich exotisch oder ernährungsbewusst gesund – alle diese Kuchen sind absolut lecker!