



Hübsch verpackt, ist der Brotaufstrich ein nettes Mitbringsel.
Foto: www.meine-möhren.de

Möhren-Orangen-Fruchtaufstrich

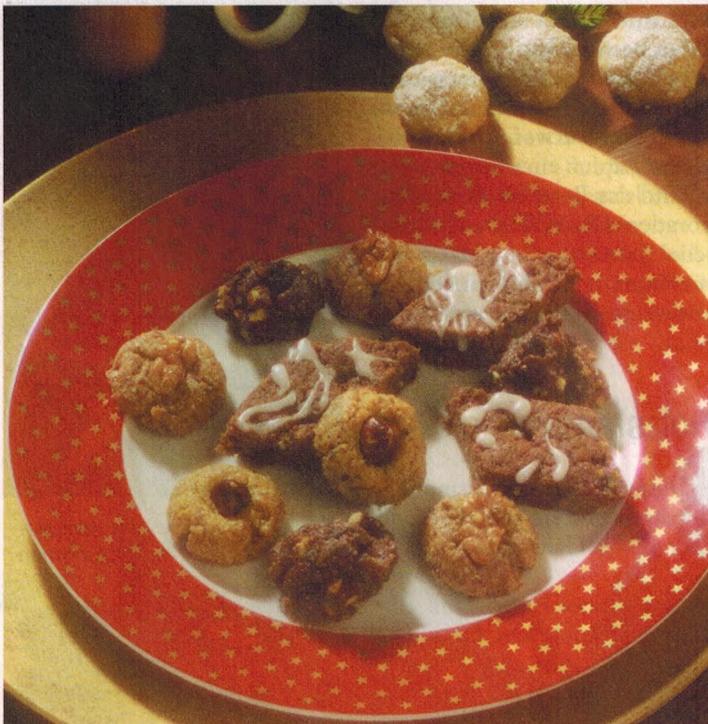
Gemüse und Obst – süß im Glas vereint

Zutaten: 250 g Möhren (Menge geputzte Möhren), 250 g Gelierzucker (3:1), 500 ml Orangensaft mit Fruchtfleisch, 1 Zitrone, 4 bis 5 kleine Schraubdeckelgläser.

Zubereitung >>> Die Möhren putzen und fein reiben. Mit dem Gelierzucker, dem Orangensaft und dem Saft der Zitrone unter

Rühren in einem geräumigen Topf erhitzen. 3 bis 4 Minuten sprudelnd kochen und heiß in die Gläser abfüllen.

www.meine-möhren.de



Neben dem Rezept für die Walnussplätzchen (unten rechts) finden Sie auf der LW-Website weitere Gebäck- und Kuchenrezepte für die Advents- und Weihnachtszeit. Klicken Sie unter www.lw-heute.de in die Rubrik Hof & Familie > Rezepte > Kuchen und Gebäck. Die Rezepte sind saisonal sortiert.
Foto: www.weihnachtsmenue.de

Gewürz-Früchtekuchen

Schmeckt gut durchgezogen am besten

Zutaten (16 Stücke):

150 g weiche Butter, 125 g Zucker, 50 g kandierte Kirschen, je 50 g Rosinen und Korinthen (geviertelt), 50 g Orangeat, 50 g geriebene Mandeln, 2 TL gemahlene Lebkuchengewürz, 50 g Zitronat, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Marzipan-Rohmasse, 1 Prise Jodsalz, 3 Eier, eventuell 2 EL Whisky oder Rum, 200 g Mehl, 1 TL Backpulver.

Außerdem: etwas Puderzucker zum Ausrollen, 150 g Zuckerguss Classic (Fertigprodukt), 50 g Marzipan-Rohmasse, Zitronat, einige geröstete ganze Mandeln, kandierte Kirschen, Orangenschale.

Zubereitung >>> Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Lebkuchengewürz, Salz, Marzipan, Eier, Whisky und mit Backpulver gemischtes Mehl dazu rühren. Restliche Zutaten mit einem Holzlöffel unterziehen.

Den Teig in eine mit Backpapier (zum Beispiel von Toppits) ausgelegte Springform (24 cm ø) oder Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C, Stufe 2 (Gas) oder 160° Umluft 1 Stunde backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Dann aus der Form lösen.

Mit Zuckerguss bestreichen. Marzipan auf gesiebtem Puderzucker ausrollen. Kleine Sterne ausstechen. Den Kuchen mit den Sternen, Kirschen, Zitronat, Orangenschale und Mandeln verzieren und trocknen lassen.

Pro Portion: 247 kcal, 3 g Eiweiß, 12 g Fett, 29 g Kohlenhydrate.

Zubereitungszeit: circa 30 Minuten; Backzeit: 1 Stunde.
toppits

Walnuss-Plätzchen

Rezeptvorschlag für die adventliche Kaffeetafel

Zutaten für etwa 30 Plätzchen:

150 g Zucker, 120 g Butter, 2 Eigelb, 150 g Weizenmehl, 1 gestrichener TL Backpulver, 150 g gemahlene Walnüsse, 1/2 TL Lebkuchengewürz, 2 leicht gehäufte TL Zimt, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Jodsalz, 30 Walnusshälften.

Zubereitung >>> Zucker, Butter und Eigelb in einer Schüssel

schaumig rühren. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.

In Alufolie einschlagen und im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.

Aus dem Teig zwei etwa 30 cm lange Rollen formen, von jeder Rolle 15 gleich große Teilstücke abschneiden, diese leicht rund formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Jedes Plätzchen mit einer Walnusshälfte belegen und bei etwa 190 °C 12 bis 15 Minuten backen.

Pro Plätzchen: 124 kcal, 1,9 g Eiweiß, 8,8 g Fett, 9,5 g Kohlenhydrate.
wirths

HÄUSSLER
SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

**EINLADUNG
ZUM ADVENTSMARKT**
28.-30. NOVEMBER 2014

Karl-Heinz Häussler GmbH
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77 - 0
www.backdorf.de