

TOPP

winterliche Glücks- Momente



Mit Deko-
elementen zum
Download

Von Vanillekipferl-Torte
& Wohlfühl-Suppen
bis zu Bratapfel-Punsch







winterliche
Glücks-
Momente

winterliche
Glücks-
Momente

SARAH ZAHN

Limt-
sterne



Winterliche Glücksmomente

Winterzeit, du schöne Zeit. Im Haus entfaltet sich ein beglückender Duft von Apfel und Zimt, Kerzenschein leuchtet auf Fensterbänken, die Kuscheldecke liegt frisch und wohlig parat und tatsächlich ist der Wollpulli, den du dir vor zwei Jahren gegönnt hast, noch immer genauso schön, wie du ihn in Erinnerung hattest.

Allerlei Heimlichkeit, viele kleine und große Überraschungen bescheren uns Jahr für Jahr mit unvergesslichen Glücksmomenten. Für mich, für dich, für uns wird gekocht, gebacken und gebastelt wie zu kaum einer anderen Zeit des Jahres. Dieses Buch gibt dir köstliche Anregungen, begleitet dich durch eben jene besonderen Tage des Jahres und hilft dir, Wünsche wahrzumachen und gemeinsam mit deinen Lieben den Winter mit all seinen leckeren Facetten zu feiern. Ob kleine Wintersnacks, süße Plätzchen oder auch die eine oder andere Idee für das Weihnachtsfest: Lass die kalte Jahreszeit mit allerlei süßen und herzhaften Glücksmomenten zu einem Fest werden und sammle die schönsten Erinnerungen.

Deine

Sarah Fahr



INHALT



Basisrezepte

Plätzchenteig	12
Füllungen und Toppings	14
Süßer Hefeteig	16
Baiser	18
Gewürze	20
Essbare Dekoration	22

Für mich

Für den Plätzchentausch Weihnachtsplätzchen	26
Ein Herz für Klassiker Zimtstern-Cheesecake	28
Kindheitserinnerungen wecken Kalter Hund mit Spekulatius	30
Zum Händewärmen Schneemannsuppe	32
Für den winterlichen Feierabend Pot Pie mit Weihnachtshaube	34
Schneller Seelenwärmer Bergkäsesuppe mit Sterncroutons	36
Festlicher Start in den Tag Chai-Latte-Scones	38
Besuch von Rudolph Rentier-Tarte	40
Zum Märchengucken Zimtschneckenkranz mit Apfel	42
Hüttenzauber zu Hause Buchteln mit Marzipansauce	44

Driving home for Christmas Lebkuchenmuffins mit Puddingkern	46
Verwöhn dich Carrot Cake	48

Für dich

Für den Adventskaffee Haselnusstorte mit Punschfüllung	52
Winterzeit ist Kuschelzeit Pannacotta-Tartelettes mit Bratapfel	54
Für kalte Wintertage Hähnchen mit Wintergemüse	56
Ein kleiner Nikolausgruß Kokosecken-Tannenbäume	58
Für den Weihnachtsbesuch Schoko-Mandel-Kuchen	60
Verwöhnmomente zu zweit Eggnog-Waffeln	62
Last-Minute-Geschenk Granola mit gebrannten Mandeln	64
Den Grinch verzaubern Irish Cream Trifle	66
Ein Adventskalender für dich Shortbread-Kalender	68
Der besten Freundin Danke sagen Stollenkonfekt mit Cranberrys	70
Für liebste Krümelmonster Cookie-Herzen	72





Für die festliche Kaffeetafel
Marzipan-Charlotte 74

Den Märchenprinz verwöhnen
Vanillekipferl-Torte 76

Ein Drink für die Weihnachtselfen
Elfen-Likör 78

Für uns

Zum Adventsbrunch
Stern-Kräuterbrot 82

Für die Weihnachtsfeier
Bratapfel-Blechkuchen 84

Zum Weihnachtsbaumschmücken
Cheesecake-Brownies 86

Für die Nikolausparty
Herzhafte Muffin-Häppchen 88

Für die Schlittenfahrt
Punsch-Handpies 90

Kaffeezeit mit Freunden
Schneeballtorte 92

Lasst uns gesund und munter sein
Bratapfel-Chips 94

Weihnachtsgruß für die Nachbarn
Granatapfel-Sirup & Drink 96

Weihnachtsessen mal anders
Lachs im Sternkleid 98

Weihnachtsabend mit Freunden
Rotkohl-Tarte 100

Für die Familienfeier
Tiramisu-Parfait 102

Für große Weihnachtsgefühle
Pavlova-Kranz 104

Für die festliche Tafel
Lebkuchen-Waffeltorte 106

Für die Punschparty
Zweierlei Punsch 108

Für Naschkatzen
Die Reste vom Fest 110

Festlicher Jahresabschluss
Snack-Party 112

Silvesterüberraschung
Surprise-Firework-Cupcakes 116

Register 118

Impressum 122

VORLAGEN- DOWNLOAD

Die Vorlagen für die Topper, Banderolen und Etiketten in diesem Buch stehen in der Digitalen Bibliothek unter www.topp-kreativ.de/digibib nach erfolgter Registrierung zum Ausdrucken bereit. Den Freischaltcode findet ihr im Impressum.



Plätzchenteig

Back dir dein Plätzchenglück! Damit dir das Backen viel Freude bereitet und das Ergebnis perfekt wird, findest du hier Tipps und Tricks.



Butterplätzchen-Basisrezept

Für 2 Backbleche

330 g Mehl (Type 405)
70 g Speisestärke
150 g Zucker
200 g Butter, weich
1 Ei
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker

1 Alle Zutaten in einer Schüssel krümelig verrühren und anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig etwas flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Den Teig nach Belieben ausrollen und ausstechen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft 10–12 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

TIPP

Für einen dunklen Teig zusätzlich 2 EL Backkakao und 2 EL Milch zugeben.



SO GELINGT DER PLÄTZCHENTEIG

1. Vorbereitung ist alles

Beim Plätzchenbacken ist es wie beim Backen allgemein wichtig, sehr genau zu arbeiten. Wiege alle Zutaten vorher ab und stelle sie bereit. So vergisst du nichts und kannst den Teig zügig zubereiten.

2. Butter gründlich verkneten

Zu große Butterstücke im Teig sorgen dafür, dass später kleine Löcher in den Plätzchen entstehen. Für geschmeidige Plätzchen solltest du die Butter gründlich verkneten.

3. Puderzucker verwenden

Aus Puderzucker rührst du nicht nur tollen Zuckerguss an. Im Teig sorgt Puderzucker dafür, dass die Plätzchen besonders zart werden.

4 Backpulver im Teig

Wenn der Teig mit Backpulver zubereitet wird, sollte er schnell verarbeitet werden, sonst verliert das Backpulver seine Triebkraft. Teig ohne Backpulver kann hingegen mehrere Stunden im Kühlschrank zwischengelagert werden.

5. Nüsse rösten

Röste Nüsse ein wenig an, bevor du sie im Teig verarbeitest. So entfaltet sich das Aroma stärker und der Teig schmeckt noch nussiger.

6. Klebriger Teig

Wenn der Teig zu klebrig ist, solltest du nicht mehr Mehl verwenden, sonst werden die Plätzchen zu trocken. Rolle den Teig lieber zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie oder Backpapier aus.

7. Ausstechformen

Tauche die Formen vor dem Ausstechen kurz in Mehl, damit der Teig nicht in der Form kleben bleibt. So bleibt garantiert nichts haften.



8. Das Backen

Lege mehrere Bögen Backpapier auf die Arbeitsfläche, so kannst du weiter Plätzchen ausstechen, auch wenn das Blech gerade im Ofen ist. Nach dem Backen das Backpapier mit den Plätzchen vorsichtig auf eine kalte Oberfläche ziehen und das Backpapier mit den ungebakenen Plätzchen auf das Blech legen.

9. Jeder Ofen backt anders

Auch wenn die Backzeit in den Rezepten vorgegeben ist, solltest du die Plätzchen immer im Auge behalten, wenn sie im Ofen sind, damit sie nicht hart werden. Denn jeder Ofen backt anders und vor allem bei kleinen Plätzchen können Sekunden entscheidend sein.