



Vanillekipferl

60 Stück

Zubereitungszeit: 1 Stunde und 10 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech **Haltbarkeit:** etwa 3 Wochen

Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eigelb (Größe M)
170 g Butter oder Margarine
100 g abgezogene, gem. Mandeln

Zum Bestäuben:

50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig in 2 Portionen teilen. Jede Teigportion in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

3. Eine Teigportion zu fingerdicken Rollen formen und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke an den Enden etwas dünner rollen. Die Rollen einzeln auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und zu Hörnchen formen. Dabei genügend Abstand zwischen den Plätzchen lassen.

4. Die zweite Teigportion auf die gleiche Weise verarbeiten. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Vanillekipferl **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

5. Zum Bestäuben Puderzucker mit Vanillin-Zucker mischen. Die Vanillekipferl mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen. Die warmen Vanillekipferl mit der Puderzuckermischung bestäuben und erkalten lassen.

Varianten: Für **Vanillekipferl ohne Eigelb** (etwa 90 Stück) einen Knetteig aus 280 g Weizenmehl, dem Mark 1 Vanilleschote, 100 g abgezogenen, gemahlten Mandeln, 70 g Puderzucker und 210 g Butter zubereiten, in 2 Portionen teilen und in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen. Aus dem Teig wie beschrieben Hörnchen formen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Vanillekipferl wie oben beschrieben backen und noch warm mit der Puderzuckermischung bestäuben. Für **Nusskipferl** (etwa 90 Stück) bereiten Sie aus 300 g Weizenmehl, 100 g Puderzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M), 100 g leicht gerösteten, gemahlten Haselnusskernen und 200 g Butter wie beschrieben einen Knetteig zu. Aus diesem formen Sie wie im Rezept beschrieben Hörnchen und backen diese bei gleicher Backofentemperatur und gleicher Backzeit.

Pro Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 5 g, kJ: 234, kcal: 56, BE: 0,5

Tannen- bäumchen

24 Stück

Zubereitungszeit: 1 ½ Stunden, ohne Abkühlzeit **Kühlzeit:** etwa 1 Stunde
Backzeit: 5–7 Minuten je Backblech **Haltbarkeit:** etwa 2 Wochen

Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl
80 g Puderzucker
1 Prise Salz
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Orangenschalen-Aroma
150 g Butter oder Margarine
1 Eigelb (Größe M)
1 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

2 Stängel Rosmarin
150 g weiße Schokolade
30 g Blütenhonig
25 g Kokosfett
grünes Speisefarbenpulver

Zum Garnieren:

24 Zuckerperlen



1. Für den Teig alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

3. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen. Jeweils 24 Sterne mit einem Durchmesser von je 7 cm, 6 cm, 5 cm, 4 cm und 3 cm ausstechen. Die Sterne mit genügend Abstand auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Dabei jeweils gleich große Sterne auf ein Backblech legen.

4. Die Backbleche aufgrund der unterschiedlichen Backzeiten nacheinander in den vorgeheizten Backofen schieben. Größere Sterne (Ø 7 cm und 6 cm) **etwa 7 Minuten**, kleinere Sterne (Ø 5 cm, 4 cm und 3 cm) **5–6 Minuten backen**.

5. Die Sterne mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

6. Für die Füllung Rosmarin abspülen, trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und sehr fein hacken. Schokolade fein hacken. Honig und gehackten Rosmarin in einem kleinen Topf aufkochen. Das Kokosfett unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Masse mit Speisefarbe grün färben. Nach und nach die gehackte Schokolade mit einem Kochlöffel unterrühren und schmelzen lassen.

7. Die Füllung in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden. Jeweils 5 unterschiedlich große Sterne mit der Füllung zu einem Tannenbäumchen zusammensetzen. Zum Schluss auf jedes Tannenbäumchen einen kleinen Tupfen Füllung spritzen und mit einer Zuckerperle garnieren. Die restliche Füllung nach Belieben kreisförmig auf die Tannenbäumchen spritzen. Die Füllung fest werden lassen.





Stollenhäppchen

44 Stück

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Backzeit:** etwa 12 Minuten je Backblech
Haltbarkeit: etwa 2 Wochen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
je 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma und
Geriebene Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

100 g Butter oder Margarine
(zimmerwarm)
125 g Magerquark
50 g fein gehacktes Zitronat (Sukcade)
100 g Rosinen
50 g Korinthen
50 g abgezogene, gem. Mandeln

Zum Bestäuben: etwas Puderzucker



1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Zitronenschale, Ei, Butter oder Margarine und den Quark hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

3. Anschließend Zitronat, Rosinen, Korinthen und Mandeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche unterkneten.

4. Den Teig zunächst zu 2 Rollen (je etwa 22 cm lang) formen. Die Teigrollen dann in je 1 cm breite Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Kugeln lassen.

5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Häppchen **etwa 12 Minuten je Backblech backen.**

6. Die gebackenen Stollenhäppchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und sofort mit Puderzucker bestäuben. Die Stollenhäppchen erkalten lassen.

Tipp: Das beste Backergebnis bekommen Sie mit Ober-/Unterhitze.

Glögg

(im Foto vorne)

10 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Ziehzeit

100 g Korinthen
heißes Wasser
2 Bio-Orangen
(unbehandelt, ungewachst)

2 l Rotwein
500 ml Cognac
3 Muskatblüten (Macis)
1 Zimtstange

2 Gewürznelken
1–2 TL gem. Ingwer
250–300 g Zucker
100 g abgezogene Mandeln



1. Die Korinthen in einer Schale mit heißem Wasser übergießen und beiseitestellen. Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Rotwein, Cognac, Orangenschale, Muskatblüten, Zimtstange, Nelken, Ingwer und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

2. Den Glögg durch ein Sieb gießen und in einer Thermoskanne auffangen. Die Korinthen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Anschließend die Korinthen zusammen mit den Mandeln in vorgewärmten Punschgläsern verteilen und dann mit dem heißen Glögg auffüllen. Den Glögg sofort servieren.

Pro Portion: E: 3 g, F: 5 g, Kh: 41 g, kJ: 1908, kcal: 455, BE: 3,5

Glühwein

(im Foto hinten)

8 Portionen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

1½ Liter Rotwein
300 g Zucker
2 Zimtstangen



10 Gewürznelken
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
(unbehandelt, ungewachst)

einige Bio-Orangenscheiben
(unbehandelt, ungewachst)

1. Den Rotwein mit den restlichen Zutaten in einem Topf langsam erhitzen, aber nicht kochen. Die Zimtstangen und die Nelken entfernen.

2. Den Glühwein in Glühwein- oder Teegläser füllen. Den Glühwein nach Belieben mit Bio-Orangenscheiben garnieren und sofort servieren.

Pro Portion: E: 0 g, F: 0 g, Kh: 42 g, kJ: 1162, kcal: 277, BE: 3,5



Wegweiser Menü 1:

All-time-Classic-Menü mit Gans

Während Ihre Gäste die Vorspeise genießen, duftet die Weihnachtsgans schon wunderbar aus der Küche und als Dessert wartet eine verführerische Schokoladenmousse – weihnachtlich verfeinert mit Lebkuchen.



Vorspeise:
Maultaschen in klarer Brühe
→Rezept auf den Seiten 214/215



Hauptgang:
Weihnachtsgans
→Rezept auf den Seiten 216/217



Dessert: Lebkuchenmousse mit
Glühweinbirnen
→Rezept auf den Seiten 218/219

→EINKAUFSZETTEL*

Schreiben Sie rechtzeitig vor dem Fest 3 Einkaufszettel. Wir haben diese hier für Sie zusammengefasst. Je nachdem, welche Beilagen Sie zum Hauptgericht reichen möchten, müssen Sie diese Zutaten noch ergänzen. Denken Sie daran, Ihre eigenen Vorräte zu überprüfen: Sicherlich haben Sie einiges bereits im Hause, das Sie von den Zetteln streichen können:

1. Vorbestellungen: etwa 2 Wochen vor dem Fest

- 1 küchenfertige Gans (4–4½ kg/
5½ kg oder zusätzlich 3–4 Gänsekeulen)

3. Frisches: 1 Tag vor dem Fest

- 8/8 Brötchen (Semmeln)
 1/1 Bund Schnittlauch
 1/1 Bund Petersilie
 1/2 Bio-Zitronen (unbehandelt, ungewachst)
 1/2 Bio-Orangen (unbehandelt, ungewachst)
 2/2 Äpfel
 3/6 mittelgroße, aromatische, reife Bio-Birnen
 1/1 Bund Suppengrün (Möhren, Sellerie, Porree)

2. Haltbares: etwa 1 Woche vor dem Fest

- 300 g/600 g TK-Blattspinat
 11/17 Eier (Größe M)
 50 g/50 g durchwachsener Speck
 20 g/20 g Butter oder Margarine
 400 ml/500 ml Milch (3,5 % Fett)
 250 g/500 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)
 3/4 Zwiebeln
 1/2 Knoblauchzehen
 160 g/310 g Weizenmehl
 250 g/500 g Zucker
 2 gestr. TL/4 gestr. TL Speisestärke
 3/6 Blatt weiße Gelatine
 120 g/240 g Zartbitter-Kuvertüre
 120 g/240 g Lebkuchen
 1½/3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
 2 1/4 l Gemüsebrühe
 4/8 Gewürznelken
 1 TL/2 TL Lebkuchengewürz
 Muskatnuss
 2/4 Zimtstangen
 gerebelter Majoran oder Beifuß
 200 ml/400 ml Orangensaft
 200 ml/400 ml Portwein
 500 ml/1 l Rotwein
 40 ml/80 ml Rum
 Küchengarn oder Holzstäbchen

* Einkaufszettel zum Ausdrucken finden Sie im Internet unter www.oetker-verlag.de/weihnachtbuch.

→ABLAUFPLAN**

Am Vortag

Vorspeise:

- ▶ Maultaschen fertig zubereiten (Arbeitsschritte 1–6), allerdings nur 10 Minuten garen und nicht warm stellen. Die Maultaschen in einer Schüssel in wenig Speiseöl schwenken und zugedeckt im Kühlschrank lagern. Brühe erkalten lassen und gut verschlossen im Kühlschrank lagern.

Hauptgang:

- ▶ Beilage vorbereiten. Für Rosenkohl diesen wie beschrieben garen. Den Rosenkohl abgekühlt und zugedeckt kalt stellen. Für Rotkohl diesen komplett zubereiten und zugedeckt kalt stellen.

Dessert:

- ▶ Mousse und Birnen zubereiten (Arbeitsschritte 1–4).

Am Menütage:

5 Stunden vorher Hauptgang:

- ▶ Die Gans und evtl. die Gänsekeulen zubereiten.



Den Porree (vom Suppengrün) putzen. Die Stange längs halbieren, sehr gründlich waschen und abtropfen lassen.

2–3 Stunden vorher Dessert:

- ▶ Sauce zubereiten, Dessert anrichten. Bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen. (Arbeitsschritte 5 u. 6).

1½ Stunden vorher Vorspeise:

- ▶ Maultaschen und Brühe aus dem Kühlschrank nehmen. Brühe in einen großen Topf gießen. Evtl. die Suppenteller vorwärmen.

1½ Stunden vorher Hauptgang:

- ▶ Gekochte Kartoffelklöße fertig zubereiten. Das Kochwasser weggießen, die Klöße wieder in den Topf geben. Zwischen den Topf und den Deckel 1 einmal gefaltetes sauberes Geschirrtuch geben. Den Topf auf eine Warmhalteplatte stellen.



Die Klöße mit nassen Händen formen, so bleibt der Teig nicht an den Händen kleben. Rütteln Sie während der Garzeit ab und zu leicht am Topf, damit die Klöße an die Wasseroberfläche steigen.

Am Menütage:

20 Minuten vor dem Servieren

Vorspeise:

- ▶ Brühe erhitzen.

Hauptgang:

- ▶ Beilage: Klöße auf eine backofengeeignete Platte legen und einige Minuten mit in den Backofen stellen.

Kurz vor dem Servieren

Hauptgang:

- ▶ Beilage: Rotkohl aufwärmen und nochmals abschmecken.

Vorspeise:

- ▶ Maultaschen in der Brühe 2–3 Minuten ziehen lassen. Anrichten und servieren.

Nach der Vorspeise

Hauptgang:

- ▶ Beilage: Rosenkohl fertig zubereiten.
- ▶ Gans tranchieren und servieren.



1. Die Keulen mit einem scharfen Messer auslösen. Fleisch bis zum Gelenk einschneiden, Gelenk etwas drehen und die Sehnen durchschneiden.
2. Flügel mit dem Messer an den Gelenken durchtrennen.
3. Das Brustfleisch mit dem Tranchiermesser an beiden Seiten von den Knochen lösen, in Portionsstücke schneiden.
4. Fleisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Nach dem Hauptgang

- ▶ Dessert servieren.

→GETRÄNKE

Denken Sie an einen Extra-Einkaufszettel für Getränke. Zur Vorspeise schmeckt ein trockener Weißwein. Die Weihnachtsgans servieren Sie klassisch mit Rotwein. Espresso oder Kaffee sind die perfekte Ergänzung zur Mousse. Mineralwasser sollte immer ausreichend vorhanden sein und auch die Vorlieben Ihrer Gäste sind wichtig: alkoholfreie Getränke wie Säfte und Soft Drinks, Kaffee und Tee, Weißwein, Bier und Sekt, evtl. Kräuterlikör ... Wenn Sie nicht ausreichend Platz für die Kühlung der Getränke haben, sorgen Sie vor: Stellen Sie zum Beispiel eine verschließbare Box auf Balkon oder Terrasse, je nach Außentemperatur mit oder ohne Kühlvorrichtung.

** Als Beilage zum Hauptgang sind gekochte Kartoffelklöße, Rosenkohl oder Rotkohl im Ablauf mit eingeplant.

Tipp: Bei 12 Gästen sollten Sie nach Möglichkeit eine größere Gans zubereiten (etwa 5 ½ kg). Die Garzeit verlängert sich dann um 30–45 Minuten. Gänse über 5 Kilo sind jedoch

schwer zu bekommen. Alternativ können Sie zusätzlich 3–4 Gänsekeulen oder 1 großes Brathähnchen in der letzten Stunde Bratzeit mit in den Ofen schieben.



Weihnachtsgans

6–8 Portionen (für 12 Portionen siehe Tipp)

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit **Bratzeit:** etwa 4 ½ Stunden

1 küchenfertige Gans (4–4 ½ kg)
Salz
gem. Pfeffer
geriebener Majoran oder Beifuß

Für die Füllung:

50 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln

20 g Butter oder Margarine
etwa 8 Brötchen (Semmeln)
vom Vortag
300 ml Milch (3,5 % Fett)
4 Eier (Größe M)
2 EL gehackte Petersilie
2 Äpfel
etwa 500 ml heißes Wasser

1 Bund Suppengrün
(Möhren, Sellerie, Porree)

etwa 100 ml kaltes Wasser
10 g Weizenmehl

Außerdem:

Küchengarn oder Holzstäbchen

1. Die Gans innen und außen mit Küchenpapier trocken tupfen. Gans innen mit Salz, Pfeffer und Majoran oder Beifuß einreiben.
2. Den Speck würfeln. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Fett in einer Pfanne zerlassen. Speck darin knusprig braten. Zwiebeln zufügen, glasig dünsten. Masse beiseitestellen.
3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C
4. Brötchen klein würfeln, in eine Schüssel geben. Milch erhitzen, darüber gießen und gut verrühren. Die Speck-Zwiebel-Masse unterrühren, etwas abkühlen lassen. Dann Eier und Petersilie unterrühren, mit Salz würzen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen, raspeln und unter die Masse mischen.
5. Die Gans mit der Masse füllen. Die Öffnung mit Küchengarn zunähen oder mit Holzstäbchen verschließen. Die Gans außen mit Salz, Pfeffer und Majoran oder Beifuß einreiben.
6. Eine Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. 125 ml heißes Wasser hineingießen. Die Gans mit der Brust nach unten auf einen Rost legen und den Rost oberhalb der Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gans **etwa 1 ½ Stunden braten**. Die Gans während der Bratzeit mehrmals unterhalb der Flügel und Keulen einstechen, damit das Fett besser ausbraten kann. Das gesammelte Fett abschöpfen.

7. Sobald der Bratensatz bräunt, so viel heißes Wasser hinzugießen, dass das Wasser in der Fettpfanne etwa 1 cm hoch steht. Die Gans ab und zu mit dem Bratensatz begießen. Verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch heißes Wasser ersetzen.
 8. Inzwischen Suppengrün putzen und klein schneiden. Gans nach etwa 1 ½ Stunden wenden. Suppengrün in die Fettpfanne geben. Bei **gleicher Temperatur weitere etwa 3 Stunden garen**.
 9. 50 ml kaltes Wasser mit ½ TL Salz verrühren. Gans etwa 10 Minuten vor Ende der Bratzeit damit bestreichen. Die **Ofentemperatur um etwa 20 °C erhöhen**. Gans vom Rost nehmen und zugedeckt 5–10 Minuten ruhen lassen.
 10. Den Bratensatz mit etwas heißem Wasser lösen, durch ein Sieb streichen, mit Wasser auf 600 ml auffüllen, in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl mit restlichem Wasser (50 ml) anrühren. Mit einem Schneebesen in den kochenden Bratenfond rühren. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Die Sauce zum Kochen bringen und ohne Deckel bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten leicht kochen, dabei gelegentlich umrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.
 11. Die Gans in Portionsstücke schneiden (tranchieren) und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die gefüllte Gans mit der Sauce servieren.
- Beilagen:** Klöße und Rosen- oder Rotkohl (S. 244/245).

