



Nikolaus- & Adventsgeschenke zum Vernaschen

von

Tanja Dostal

Fotos von Andreas Ketterer
und Evelyn Layher





Schneemann, Nikolaus und Co. suchen ein neues Zuhause



Suchen Sie für Freunde und Familie etwas ganz Besonderes und Persönliches?
Mit Liebe gemacht kommen diese Nikoläuse, Schneemänner und Rentiere bei jedem gut an.
Zaubern Sie so ganz einfach Weihnachtsstimmung auf den Tisch: als Dekoration, Tischkarten oder
Geschenk. Und das Beste: sie sind nicht nur schön, man kann sie auch essen!

Achten Sie darauf, nur essbare Teile zur Dekoration der Rezepte zu verwenden !

Und damit Ihnen die Zubereitung leicht fällt, habe ich noch ein paar Tipps rund ums
Dekorieren für Sie zusammengestellt:



Schokolade temperieren

Für die meisten Rezepte in diesem Buch benötigen Sie flüssige Schokolade. Am besten verwenden Sie Kuvertüre, die gegenüber der normalen Schokolade über einen höheren Fettanteil in Form von Kakaobutter verfügt. Beim Schmelzen bzw. Temperieren der Kuvertüre sollten Sie einige Dinge beachten: Kuvertüre grob zerkleinern und über einem heißen Wasserbad auf maximal 40–45 °C erhitzen. Für diejenigen, die öfter Schokolade schmelzen, lohnt es sich ein digitales Küchenthermometer zuzulegen. Rühren Sie die Kuvertüre regelmäßig um. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Kuvertüre gelangt, sonst trennt sich die Kakaobutter von den restlichen Bestandteilen und die Kuvertüre klumpt. Nun lassen Sie die Kuvertüre bei Raumtemperatur abkühlen, dabei regelmäßig umrühren. Es gelten folgende Temperaturen:

- Zartbitterkuvertüre 28–29 °C
- Vollmilchkuvertüre 26–27 °C
- weiße Kuvertüre 25–26 °C

Anschließend die Kuvertüre wieder um ca. 2 °C erwärmen.

Durch das Temperieren bekommt die Kuvertüre eine schöne glatte und matt glänzende Oberfläche.

Jetzt wird's bunt – Lebensmittelfarben

Für einige Rezepte benötigen Sie Lebensmittelfarben zum Einfärben von Zuckerguss, Marzipan oder Schokolade. Hier gilt es darauf zu achten, was Sie einfärben wollen. Mit Lebensmittelfarben auf Wasserbasis, das sind die meisten im Supermarkt erhältlichen Farben, können Sie Marzipan, Cremes und Zuckerguss einfärben. Es gibt sie flüssig, als Pulver oder Gel. Möchten Sie Schokolade einfärben, so benötigen Sie fettlösliche Lebensmittelfarbe. Diese bekommen Sie im Fachhandel oder in den Online-Shops im Internet.

Viele Lebensmittelfarben enthalten Azofarbstoffe, die im Verdacht stehen, gesundheitsschädigend zu sein.

Azofarbstoffe verbergen sich hinter folgenden E-Nummern: E102, E104, E11, E122, E124, E129. Achten Sie möglichst auf azofreie Farben.



Marzipan in Form gebracht

Marzipan lässt sich besonders leicht formen und färben und eignet sich deshalb sehr gut für die Rezepte in diesem Buch. Damit die verwendete Marzipanrohmasse nicht so klebt, wird sie im Verhältnis 2:1 mit Puderzucker verknetet, also auf 200 g Marzipanrohmasse kommen 100 g Puderzucker. Anschließend können Sie die Masse mit Lebensmittelfarben einfärben. Die gefärbte Marzipanmasse lässt sich gut in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren. Für die Rezepte in diesem Buch ist es zum Beispiel praktisch, etwas orange eingefärbte Marzipanmasse für Nasen oder schwarz eingefärbtes Marzipan für Augen und Knöpfe vorrätig zu haben.



Punkt, Punkt, Komma, Strich – Dekorieren macht Spaß

In diesem Buch wird Dekorieren groß geschrieben. Ob mit Schokolade, Zuckerguss oder Marzipan – es geht nicht ohne. Dafür benötigen Sie natürlich auch das passende Werkzeug. Um Schokolade und auch Zuckerguss zu verarbeiten, sollten Sie sich einen Spritzbeutel mit unterschiedlichen Tüllen zulegen. Für die feinen Dekorationen sind die kleinen und feinen Spritztüllen zu empfehlen, die auch in der Patisserie verwendet werden. Sehr praktisch ist auch ein sogenannter Dekorationsstift, mit dem Sie sehr gezielt feine Linien oder Punkte aus Schokolade und Zuckerguss setzen können. Sollten Sie nach dem Dekorieren noch Guss übrig haben, so können Sie diesen im Kühlschrank einige Tage aufbewahren.



Hier das **Grundrezept für Zuckerguss**, den Sie mit Hilfe des Spritzbeutels oder des Dekorationsstiftes auftragen können:

Nehmen Sie 1 Eiweiß und schlagen Sie es mit den Schneebesen eines elektrischen Rührgerätes etwas steif. Nun geben Sie portionsweise 250 g gesiebten Puderzucker hinzu. Geben Sie nicht sofort den ganzen Puderzucker zum Eiweiß, so können Sie die gewünschte Konsistenz des Puderzuckergusses besser kontrollieren.

Lebkuchen – ein Allrounder

Aus Lebkuchen lassen sich viele schöne Naschereien zum Verschenken herstellen. Er ist stabil, haltbar und lässt sich gut in die entsprechende Form bringen. Auf der Seite 55 finden Sie das Grundrezept für den Lebkuchen, nach dem einige Rezepte dieses Buches zubereitet werden. Sollten Sie bei dem einen oder anderen Rezept Lebkuchenteig übrig haben, so stechen Sie doch schöne Motive daraus aus, verzieren diese mit Zuckerguss und hängen sie mit hübschen Bändern an Ihren Christbaum oder an Geschenke.







Muffins

- * 80 g Butter
- * 100 g Zucker
- * 1 Ei, Größe M
- * 150 g saure Sahne
- * 250 g Mehl
- * 2 TL Backpulver
- * 4-5 EL Milch

Frosting

- * 125 g Sahne
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 1 TL Zucker
- * 150 g Mascarpone
- * Kokosraspeln zum Wälzen

Dekoration

- * 100 g Marzipanrohmasse
- * 50 g Puderzucker
- * rote und schwarze Lebensmittelfarbe
- * weiße Perlen für die Mütze

Außerdem

- * 12er-Muffinform
- * 12 Papierförmchen

Hoppla – Nikolaus im Schnee

🕒 1 Stunde * 12 Stück

- 1 Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs legen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Zuerst das Ei, anschließend die saure Sahne unterrühren.
- 2 Mehl und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in die Muffinformen füllen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3 Für das Frosting Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Unter die Mascarpone rühren. Die Creme auf die Muffins streichen und mit Kokosraspeln bestreuen.
- 4 Für die Dekoration Marzipanmasse mit Puderzucker verkneten. Etwa $\frac{2}{3}$ davon rot einfärben, den Rest schwarz. Aus der roten Masse Nikolausbeine und Nikolausmützen, aus der schwarzen Masse die Schuhe formen.
- 5 Die Schuhe auf die Beine setzen. Jeweils eine Perle als Bommel leicht in die Spitze der Mützen drücken. Mützen und Beine dekorativ auf die Muffins setzen.



Tanja Dostal

Nikolaus- und Adventsgeschenke zum Vernaschen

Gebundenes Buch, Pappband, 64 Seiten, 19,0 x 24,0 cm

ISBN: 978-3-572-08161-5

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: Oktober 2014

Von Schneemännern und anderen Weihnachtszaubereien

Die Adventszeit ist die Zeit der kleinen Geschenke. Suchen Sie nach einer ganz persönlichen Liebesgabe? Dieses Buch führt Sie in die winterliche Zauberwelt der süßen Gaben. Entdecken Sie verschneite Wälder, rundliche Weihnachtsmänner, wilde Rentiere und verführerische Schneeflocken-Cakepops. Geschenke, die Groß und Klein erfreuen, warten hier auf Sie. Mit Charme, Kreativität und Zuckerguss lassen Sie sich nachbacken und -basteln.