

Quarkstollen-Konfekt

Zutaten:

- 200g Butter, weich
- 75g Zucker
- Prise Salz
- 1 Päckchen Vanille
- 150g Quark
- 300g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 1 Orange, Abrieb
- 100g Mandeln, gehackt
- 100g Marzipanrohmasse
- 100g Rosinen
- 60ml Apfelsaft (Einlegen auch in Rum möglich)
- ca. 100g Puderzucker zum bestäuben



Zubereitung:

1. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosinen in Apfelsaft einlegen.
2. 100g Butter, Zucker, Salz und Vanille vermengen.
3. Quark und Orange hinzufügen.
4. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und auf den Teig sieben.
5. Marzipanrohmasse reiben und mit den Mandeln dem Teig hinzufügen. Ebenfalls die Rosinen unterrühren.
6. Auf einem Backblech auf dem Backpapier kleine Häufchen formen. Konfekt ca. 10-13 Minuten backen
7. 100g Butter schmelzen. Das heiße Quarkkonfekt zunächst in die flüssige Butter und dann in den Puderzucker tauchen.

Triple-Chocolate-Brownie-Bäume (am Kochabend 3x)

Zutaten:

- 125g Schokolade, dunkel
- 125g Butter
- 2 Eier
- 125g Zucker
- 1 Butter-Vanille-Aroma
- 125g Mehl
- 50g Kakaopulver
- 125ml Sahne
- 125g Schokolade, vollmilch
- 50g Schokolade, weiß

- Verschiedene Dekoration für die Bäume



Zubereitung:

1. Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Butter zufügen. Die Vollmilch- und die weiße Schokolade hacken. (Die Größe der Schokolade nach Belieben)
3. Die Eier schaumig schlagen und anschließend den Zucker einrieseln lassen. Aroma zufügen.
4. Mehl und Kakao mischen und mit der Sahne abwechseln unterrühren. Die geschmolzene Schokolade ebenfalls unter den Teig mischen. Anschließend die gehackte Schokolade unterheben.
5. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Je nach Größe der Form bzw. Dicke des Teigs kann es auch schon mal etwas kürzer oder länger dauern, daher Stäbchenprobe machen!

6. Nachdem die Brownies etwas ausgekühlt sind in baumähnliche Dreiecke schneiden und weihnachtlich dekorieren.

Bratapfel-Torte

Zutaten:

Für den Teig:

- 300g Butter
- 6 Eier
- 100g Zucker
- 180g braunen Zucker
- 300g Apfelmus
- 2 TL Zimt
- 2 TL Vanille oder Mark einer Vanillestange
- Rosinen bei Belieben
- 360g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 2 TL Natron
- 2-3 Äpfel, gerieben



Für die Füllung:

- Kirsch- oder Apfelmarmelade (auch andere Sorten möglich)
- 1 Becher Sahne
- 200g Schokolade, dunkel
- 2 TL Zimt oder Spekulatiusgewürz
- 100g Mandelstifte oder gehackte Mandeln
- 3-4 große Äpfel
- 1 Bittermandelaroma
- Rosinen bei Belieben

Für Außen:

- 200g Butter
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (+ ca. 40g Zucker, 0,5l Milch)
- Spekulatiusgewürz
- Spekulatiuskekse (und ein Band zur Dekoration)

Zubereitung:

1. Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Butter schmelzen und zur Seite stellen.
2. Die Eier aufschlagen bis sie an Volumen gewonnen haben. Dann den Zucker und anschließend die flüssige Butter langsam unterrühren.
3. Apfelmus, Zimt, Vanille und Rosinen mischen und ebenfalls einrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach auf die restlichen Zutaten sieben. Geriebene Äpfel untermischen.
5. In einer am Rand gefetteten und am Boden mit Backpapier ausgelegten Form ca. 40 Minuten backen. Da der Teig noch größer wird sollte der Teig nicht höher

als zur Hälfte in der Form stehen. Mit dem restlichen Teig einen zweiten Boden backen.

6. Während die Böden auskühlen die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen und zur Seite stellen. Die Äpfel schneiden.
7. In einer Pfanne mit etwas Butter die Äpfel leicht anschmoren, dann die Mandeln hinzugeben. Wenn die Mandeln leicht gebräunt sind das Aroma dazu geben. Zur Seite stellen.
8. Nachdem die Böden ausgekühlt sind in 3 gleichdicke Schichten schneiden.
9. Die Sahne schlagen und Zimt unterrühren. Kaltstellen.
10. Für die Buttercreme den Pudding nach Anleitung zubereiten und zur Milch die Gewürze hinzufügen. Für eine gelungene Buttercreme sollten der Pudding und die Butter die gleiche Temperatur haben (Pudding nach Möglichkeit über Nacht mit einer Folie abgedeckt abkühlen lassen und Butter draußen stehen lassen).
11. Die Butter cremig aufschlagen. Dann den Pudding löffelweise dazu geben. Abschmecken und nach Bedarf noch Spekulatiusgewürz hinzufügen.

Montage der Torte:

12. Auf den untersten Boden die flüssige Schokolade gleichmäßig verteilen. Dann die Apfel-Mandel-Masse darauf verteilen.
13. Den zweiten Boden auf die Masse legen. Es sollte darauf geachtet werden, dass auch an den Seiten genügend Äpfel sind und keine großen freien Stellen entstehen.
14. Die Marmelade auf dem Boden verteilen. Dann die Zimt-Sahne darauf streichen.
15. Den letzten Boden aufsetzen und die Torte mit Buttercreme ummanteln.
16. An die Seiten die Spekulatiuskekse anlegen und mit einem Band dekorativ zusammenbinden.

Bemerkungen: Statt einem Apfelteig kann selbstverständlich auch ein normaler Biskuitboden gebacken werden. Ebenso kann die Buttercreme durch Sahne oder eine leckere Konditorcreme ersetzt werden. Bei der Gestaltung der Füllung sind also keine Grenzen gesetzt. Gleiches gilt für die äußere Gestaltung!