



LAURETTA CUISINE

Neues aus meiner Küche



Weihnachten in meiner Küche

25 Lieblingsrezepte für die schönste Zeit am Tisch



Plätzchenduft. Festtagsfreude. Noch ein Löffel.

Mit Rezeptfotos, Schrittbildern und Nährwerten

Kostenlos für dich und deine Küche

Ausgabe Weihnachten 2026

Komm rein, der Ofen ist schon an.

Es gibt diesen einen Moment im Advent: Die Küche riecht nach Butter und Zimt, auf dem Blech liegt mindestens ein ziemlich schiefes Plätzchen, und irgendjemand fragt, ob man schon probieren darf. Genau dafür ist dieses Heft da.

Ich habe dir meine 25 Weihnachtsrezepte zusammengestellt: zum Ausstechen und Naschen, für ein festliches Essen und für gemütliche Abende mit einem warmen Becher in der Hand. Alle habe ich selbst zubereitet und für Lauretta freigegeben.

Du musst hier kein perfektes Menü abliefern. Such dir aus, worauf du Lust hast. Ein guter Bratapfel kann einen Abend genauso schön machen wie ein großer Braten. Und die ersten Vanillekipferl dürfen ruhig noch ein bisschen krumm sein.

*Mach es dir lecker.
Deine Laura*

Ein kleiner Blick vor dem Loslegen

Die Mengen gelten für die angegebene Portionenzahl. Bei Plätzchen steht dabei, wie viele Stücke eine Portion umfasst. Lies die Anleitung vor dem Start einmal durch: Teige, gefrorene Desserts und Sauerbraten brauchen Vorlauf. Alle Rezepte sind ohne Schweinefleisch.



Was darf es werden?

Klicke auf ein Rezept und spring direkt zur passenden Seite.

01 Aus der Weihnachtsbäckerei

Vanillekipferl mit Mandeln	6
Zimtsterne mit weißem Guss	8
Butterplätzchen zum Ausstechen	10
Spitzbuben mit Johannisbeergelee	12
Saftige Kokosmakronen	14
Haselnussmakronen mit weichem Kern	16
Klassisches Spritzgebäck mit Schokolade	18
Heidesand mit gebräunter Butter	20
Saftige Nusslebkuchen mit Schokolade	22
Knuspriger Gewürzspekulatius	24
Christstollen mit Marzipan	26
Weihnachtliches Früchtebrot mit Nüssen	28

Was darf es werden?

Klicke auf ein Rezept und spring direkt zur passenden Seite.

02 Festliches für den Tisch

Gänsebraten mit Äpfeln und Beifuß	31
Knusprige Weihnachtsgente mit Orangensauce	33
Klassischer Rindersauerbraten mit Rosinensauce	35
Vegetarischer Nussbraten mit Pilzsauce	37
Kartoffelklöße halb und halb	39
Cremige Maronensuppe mit Thymian	41

03 Noch ein Löffel Weihnachten

Bratäpfel mit Marzipan und Vanillesauce	44
Lebkuchenparfait ohne rohes Ei	46
Spekulatiuscreme mit Kirschen im Glas	48
Mousse au Chocolat ohne rohes Ei	50

04 Wärme im Becher

Alkoholfreier Kinderpunsch mit Orange	53
Weihnachtlicher Apfelpunsch ohne Alkohol	55
Heiße Schokolade mit Zimt und Vanille	57

KAPITEL 01

Aus der Weihnachtsbäckerei

Mehl an den Händen, Vanille in der Luft



Hier wird gerollt, ausgestochen und zwischendurch natürlich probiert. Die schönsten Plätzchen dürfen in die Dose. Die schiefen schmecken zum Glück genauso gut.



Vanillekipferl mit Mandeln

15 Portionen | Vorbereitung 35 Min. | Garen 24 Min. | Ruhezeit 1 Std.



Zarte Vanillekipferl mit Mandeln und einer feinen Schicht Vanillezucker. Schon beim Öffnen der Dose duftet es nach Weihnachten; die krummen Exemplare dürfen selbstverständlich zuerst probiert werden.

Das kommt hinein

280 g Weizenmehl

200 g Butter

100 g gemahlene Mandeln

80 g Zucker

40 g Puderzucker

10 g Vanillezucker

1 Prise Salz

Ergibt etwa 45 Kipferl, also 15 Portionen mit je drei Stück. Die Backzeit umfasst zwei Bleche nacheinander. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

235 kcal | 4 g Eiweiß | 22 g Kohlenhydrate | 14 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Mehl, Mandeln, Zucker und Salz mischen. Kalte Butter in Würfeln dazugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Flach drücken, abdecken und 60 Minuten kühlen.
- 2** Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in drei Portionen teilen, jeweils eine Rolle formen und insgesamt etwa 45 kleine Stücke abschneiden. Zu kurzen Hörnchen biegen und mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
- 3** Die Bleche nacheinander jeweils 10-12 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Die Spitzen dürfen ganz leicht Farbe bekommen, die Mitte soll hell bleiben. Inzwischen Puderzucker und Vanillezucker in einer flachen Schale mischen.
- 4** Kipferl zwei bis drei Minuten auf dem Blech ruhen lassen. Noch warm vorsichtig mit der Zuckermischung bestäuben, abkühlen lassen und anschließend umsetzen. Heiße Kipferl brechen leicht - hier gewinnt die ruhige Hand.

Mein kleiner Küchentipp

Nur den gerade benötigten Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Wird er beim Formen sehr weich, noch einmal kurz kühlen.

Aufbewahren: Vollständig ausgekühlt in einer gut schließenden Dose kühl und trocken lagern. Innerhalb von zwei bis drei Wochen genießen.

Zimtsterne mit weißem Guss

15 Portionen | Vorbereitung 40 Min. | Garen 28 Min. | Ruhezeit 30 Min.



Saftige Zimtsterne mit Mandeln und schneeweißem Guss gehören auf jeden bunten Weihnachtsteller. Ein bisschen klebriger Teig gehört dazu - dafür ist der erste Bissen umso schöner.

Das kommt hinein

300 g gemahlene Mandeln

200 g Puderzucker

90 g Eiweiß

2 TL Zimt

1 TL Zitronensaft

Ergibt etwa 30 Sterne und 15 Portionen mit je zwei Stück. Die Backzeit umfasst zwei Bleche nacheinander. Eiweiß vollständig mitbacken; rohen Teig nicht probieren. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

165 kcal | 5 g Eiweiß | 14 g Kohlenhydrate | 9 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Eiweiß steif schlagen. Puderzucker portionsweise einrieseln lassen und zu einer dicken, glänzenden Masse schlagen. Etwa 60 g davon für den Guss abnehmen und abgedeckt beiseitestellen. Mandeln, Zimt und Zitronensaft unter die übrige Masse heben und 30 Minuten kühlen.
- 2** Den Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 8 mm dick ausrollen. Etwa 30 kleine Sterne ausstechen; den Ausstecher zwischendurch mit Wasser benetzen. Auf zwei belegte Bleche setzen und mit der zurückbehaltenen Eiweißmasse bestreichen.
- 3** Die Bleche nacheinander im unteren Ofendrittel jeweils 12-14 Minuten backen. Der Guss soll trocken werden und möglichst weiß bleiben. Die Unterseite muss sich nach kurzem Abkühlen vom Papier lösen lassen.
- 4** Sterne auf dem Blech vollständig auskühlen lassen, bevor du sie umsetzt. Frisch aus dem Ofen sind sie noch weich; beim Abkühlen werden sie stabiler und bleiben innen angenehm saftig.

Mein kleiner Küchentipp

Den klebrigen Teig zwischen Backpapier ausrollen und den Ausstecher leicht anfeuchten. Zusätzliches Mehl würde die Konsistenz verändern.

Aufbewahren: Ausgekühlt in einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren und innerhalb von etwa zwei Wochen essen.

Butterplätzchen zum Ausstechen

15 Portionen | Vorbereitung 40 Min. | Garen 24 Min. | Ruhezeit 1 Std.



Goldene Butterplätzchen mit einem feinen Zitronenguss sind die gemütliche Grundlage jeder Weihnachtsbäckerei. Sterne oder Herzen? Die schmecken beide - und die Teigreste werden einfach noch einmal ausgerollt.

Das kommt hinein

300 g Weizenmehl

150 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

80 g Puderzucker

15 ml Zitronensaft

Ergibt etwa 45 kleine Plätzchen und 15 Portionen mit je drei Stück. Guss vollständig eingerechnet; zwei Bleche nacheinander. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

200 kcal | 3 g Eiweiß | 26 g Kohlenhydrate | 9 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter in Würfeln, Ei und Vanille hinzufügen und kurz zu einem glatten Teig verkneten. Flach drücken, abdecken und 60 Minuten kalt stellen.
- 2** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig portionsweise zwischen Backpapier etwa 4 mm dick ausrollen. Rund 45 Herzen, Sterne oder Tannenbäume ausstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen.
- 3** Bleche nacheinander jeweils 10-12 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Ränder leicht golden sind. Auf dem Blech kurz fest werden lassen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
- 4** Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die kalten Plätzchen damit dünn bestreichen oder verzieren. Auf Backpapier trocknen lassen, bevor sie in die Dose kommen.

Mein kleiner Küchentipp

Teigreste nur kurz zusammenlegen und bei Bedarf kühlen. Häufiges, langes Kneten macht den Teig zäh.

Aufbewahren: Den Guss vollständig trocknen lassen. Kühl und trocken in einer Dose lagern und innerhalb von zwei bis drei Wochen genießen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Spitzbuben mit Johannisbeergelee

15 Portionen | Vorbereitung 45 Min. | Garen 20 Min. | Ruhezeit 2 Std.



Mürbe Spitzbuben mit säuerlichem Johannisbeergelee und einem kleinen Fenster in der Mitte. Der rote Klecks sieht hübsch aus und sorgt dafür, dass die Plätzchen nicht nur süß schmecken.

Das kommt hinein

300 g Weizenmehl

200 g Butter

100 g Puderzucker

100 g gemahlene Mandeln

1 Ei

1 Prise Salz

180 g Johannisbeergelee

20 g Puderzucker zum Bestäuben

Ergibt etwa 30 gefüllte Plätzchen und 15 Portionen mit je zwei Stück. Zusätzlich zur Teigkühlung eine Stunde zum Festwerden der Füllung einplanen; diese ist in der Gesamt-Ruhezeit berücksichtigt. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

270 kcal | 4 g Eiweiß | 29 g Kohlenhydrate | 15 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Mehl, Mandeln, 100 g Puderzucker und Salz vermengen. Butter in Würfeln und Ei hinzufügen und rasch zu einem Teig kneten. Abgedeckt 60 Minuten kühlen.
- 2** Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig zwischen Backpapier etwa 3 mm dick ausrollen. Rund 60 Kreise ausstechen und bei der Hälfte ein kleines Loch oder einen Stern aus der Mitte ausstechen. Auf zwei belegte Bleche legen.
- 3** Bleche nacheinander je 8-10 Minuten backen, bis die Ränder zart golden werden. Plätzchen vollständig auskühlen lassen. Das Johannisbeergelee in einem kleinen Topf nur leicht erwärmen und glatt rühren.
- 4** Die Unterseiten mit Gelee bestreichen. Die gelochten Oberseiten mit 20 g Puderzucker bestäuben und vorsichtig aufsetzen. Mindestens eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen, bis die Füllung wieder fest ist.

Mein kleiner Küchentipp

Ober- und Unterteile gleich groß ausstechen und vollständig abkühlen lassen. Warme Plätzchen brechen beim Zusammensetzen leicht.

Aufbewahren: In einer Dose kühl und trocken lagern, einzelne Lagen mit Backpapier trennen. Innerhalb von etwa zwei Wochen essen.

Saftige Kokosmakronen

10 Portionen | Vorbereitung 20 Min. | Garen 20 Min.



Saftige Kokosmakronen mit goldenen Spitzen gelingen ohne Oblaten und ohne lange Zutatenliste. Außen ein bisschen knusprig, innen weich: Diese kleinen Schneehügel dürfen ruhig etwas ungleichmäßig aussehen.

Das kommt hinein

90 g Eiweiß

150 g Zucker

200 g Kokosraspel

1 TL Zitronensaft

1 TL Vanilleextrakt

Ergibt etwa 30 Makronen und zehn Portionen mit je drei Stück. Ohne Oblaten; Eiweiß vollständig mitbacken. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

200 kcal | 2 g Eiweiß | 17 g Kohlenhydrate | 13 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1 Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eiweiß und Zitronensaft in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.
- 2 Vanille und Kokosraspel mit einem Teigschaber behutsam unterheben. Mit zwei Teelöffeln etwa 30 kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zwischen den Häufchen etwas Abstand lassen.
- 3 Auf mittlerer Schiene etwa 18-20 Minuten backen. Die Spitzen sollen goldgelb werden, die Mitte darf noch weich wirken. Bei sehr schneller Bräunung das Blech eine Schiene tiefer einschieben.
- 4 Makronen auf dem Blech vollständig auskühlen lassen und erst dann vom Papier lösen. Die warme Kokosmasse ist empfindlich; kalt werden die kleinen Häufchen deutlich stabiler.

Mein kleiner Küchentipp

Die Kokosraspel nur kurz unterheben, damit der Eischnee möglichst viel Luft behält. Kleine Häufchen trocknen beim Backen gleichmäßiger.

Aufbewahren: Ausgekühlt in einer gut schließenden Dose kühl und trocken aufbewahren und innerhalb von etwa zehn Tagen essen.

Haselnussmakronen mit weichem Kern

10 Portionen | Vorbereitung 20 Min. | Garen 18 Min.



Nussige Haselnussmakronen mit einem weichen Kern und einer ganzen Haselnuss obendrauf. Sie brauchen keine Oblate und keine perfekte Form - ein Löffel reicht fürs kleine Weihnachtsglück.

Das kommt hinein

90 g Eiweiß

150 g Zucker

200 g gemahlene Haselnüsse

30 g Haselnüsse

1 TL Zimt

1 Prise Salz

Ergibt etwa 30 Makronen und zehn Portionen mit je drei Stück. Ohne Oblaten; Eiweiß vollständig mitbacken. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

215 kcal | 5 g Eiweiß | 16 g Kohlenhydrate | 15 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1 Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zucker portionsweise einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine feste, glänzende Masse entstanden ist. Gemahlene Haselnüsse und Zimt vorsichtig unterheben.
- 2 Etwa 30 kleine Häufchen mit zwei Löffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Je eine ganze Haselnuss leicht in die Mitte drücken.
- 3 Makronen auf mittlerer Schiene etwa 16-18 Minuten backen, bis die Oberfläche trocken wirkt und die Unterseite leicht Farbe bekommt. Die Mitte soll nicht hart werden.
- 4 Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Erst dann vorsichtig ablösen und in die Dose schichten. Neben hellen Butterplätzchen kommen die nussigen Häufchen besonders schön zur Geltung.

Mein kleiner Küchentipp

Makronen nicht zu dunkel backen. Sie werden beim Auskühlen fester und sollen innen weich bleiben.

Aufbewahren: Vollständig ausgekühlt in einer Dose kühl und trocken lagern und innerhalb von etwa zehn Tagen essen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Klassisches Spritzgebäck mit Schokolade

15 Portionen | Vorbereitung 35 Min. | Garen 24 Min. | Ruhezeit 30 Min.



Buttriges Spritzgebäck mit feinen Rillen, zur Hälfte in dunkle Schokolade getaucht. Ob S-Form oder Ring: Beim Backen zählt vor allem, dass die Stücke ähnlich groß werden.

Das kommt hinein

250 g weiche Butter

120 g Puderzucker

1 Ei

300 g Weizenmehl

50 g Maisstärke

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

100 g Zartbitterschokolade

Ergibt etwa 45 kleine Stücke und 15 Portionen mit je drei Stück. Zwei Bleche nacheinander; die Ruhezeit ist für das Festwerden der Schokolade vorgesehen. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

280 kcal | 3 g Eiweiß | 29 g Kohlenhydrate | 16 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Weiche Butter und Puderzucker drei bis vier Minuten cremig rühren. Ei, Vanille und Salz unterrühren. Mehl und Stärke mischen und nur so lange einarbeiten, bis ein gleichmäßiger, spritzfähiger Teig entsteht.
- 2** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig portionsweise in einen stabilen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Etwa 45 kleine S-Formen oder Ringe mit Abstand auf zwei belegte Bleche spritzen. Der Teig soll weich, aber nicht flüssig sein.
- 3** Bleche nacheinander jeweils 10-12 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Ränder leicht golden werden. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
- 4** Schokolade klein hacken und über einem warmen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen; die Schüssel darf das Wasser nicht berühren. Plätzchen zur Hälfte eintauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier etwa 30 Minuten fest werden lassen.

Mein kleiner Küchentipp

Butter wirklich weich werden lassen und eine große Sterntülle benutzen. Zu kalter Teig lässt sich schwer spritzen; den Beutel nicht überfüllen.

Aufbewahren: Schokolade vollständig fest werden lassen. In einer Dose kühl und trocken lagern und innerhalb von zwei bis drei Wochen genießen.

Heidesand mit gebräunter Butter

15 Portionen | Vorbereitung 30 Min. | Garen 24 Min. | Ruhezeit 2 Std.



Mürber Heidesand mit nussig duftender Butter und einem feinen Zuckerrand. Die schlichten Scheiben sehen unaufgeregt aus, haben geschmacklich aber einiges zu erzählen.

Das kommt hinein

200 g Butter

120 g Puderzucker

300 g Weizenmehl

1 TL Vanilleextrakt

1 Prise Salz

30 g Zucker

Ergibt etwa 45 Kekse und 15 Portionen mit je drei Stück. Die Ruhezeit enthält das Abkühlen und Kühlen der Butter sowie die Teigkühlung. Zwei Bleche nacheinander. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

210 kcal | 2 g Eiweiß | 24 g Kohlenhydrate | 11 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Butter in einem hellen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und unter Beobachtung leicht bräunen lassen, bis sie nussig duftet. Sofort in eine hitzefeste Schüssel umfüllen. Etwa 30 Minuten abkühlen lassen und anschließend etwa 30 Minuten kühlen, bis sie wieder cremig fest ist.
- 2** Butter mit Puderzucker, Vanille und Salz cremig rühren, dann Mehl kurz einarbeiten. Zwei Rollen mit etwa 4 cm Durchmesser formen, im Zucker wälzen und abgedeckt weitere 60 Minuten kühlen. Nach der Kühlzeit die Rollen mit einem scharfen Messer in etwa 45 Scheiben von 6-7 mm Dicke schneiden.
- 3** Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Scheiben mit Abstand auf zwei belegte Bleche legen und nacheinander je 10-12 Minuten backen.
- 4** Die Kekse auf dem Blech kurz fest werden lassen und dann auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Sie sollen hellgolden bleiben und beim Hineinbeißen fein zerbröseln.

Mein kleiner Küchentipp

Sobald die Butter goldbraun und nussig duftet, aus dem heißen Topf nehmen. Dunkel verbrannte Butter schmeckt bitter.

Aufbewahren: Ausgekühlt in einer Dose kühl und trocken aufbewahren und innerhalb von zwei bis drei Wochen essen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Saftige Nusslebkuchen mit Schokolade

12 Portionen | Vorbereitung 30 Min. | Garen 20 Min. | Ruhezeit 1 Std.



Saftige Nusslebkuchen mit Honig, feinem Orangeat und einer dünnen Schokoladenschicht. Schon die Gewürzdose macht beim Öffnen klar: Jetzt wird es weihnachtlich.

Das kommt hinein

2 Eier	80 g Orangeat
100 g brauner Zucker	50 g Weizenmehl
70 g Honig	1 TL Backpulver
150 g gemahlene Mandeln	2 TL Lebkuchengewürz
150 g gemahlene Haselnüsse	120 g Zartbitterschokolade

Ergibt etwa 24 kleine Lebkuchen und zwölf Portionen mit je zwei Stück. Die Lebkuchen werden ohne Oblaten direkt auf Backpapier gebacken. Die Ruhezeit enthält Kühlen und Festwerden des Gusses. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

300 kcal | 7 g Eiweiß | 26 g Kohlenhydrate | 18 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Eier und Zucker einige Minuten hellcremig schlagen, Honig einrühren. Orangeat sehr fein hacken. Mandeln, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und mit dem Orangeat unterheben. Abgedeckt 30 Minuten kühl stellen.
- 2** Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit zwei angefeuchteten Löffeln etwa 24 kleine Häufchen auf ein belegtes Blech setzen und leicht zu runden Talern flach drücken. Genügend Abstand lassen.
- 3** Auf mittlerer Schiene etwa 18-20 Minuten backen. Die Oberfläche soll gesetzt sein, der Kern weich bleiben. Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.
- 4** Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen, ohne dass Wasser hineingelangt. Kalte Lebkuchen dünn bestreichen und etwa 30 Minuten fest werden lassen.

Mein kleiner Küchentipp

Orangeat sehr fein hacken und die Lebkuchen nicht trocken backen. Sie werden beim Auskühlen noch fester.

Aufbewahren: Vollständig ausgekühlt und mit festem Guss in einer Dose kühl und trocken lagern. Innerhalb von etwa zwei Wochen genießen.

Knuspriger Gewürzspekulatius

15 Portionen | Vorbereitung 40 Min. | Garen 20 Min. | Ruhezeit 1 Std.



Knuspriger Gewürzspekulatius mit Zimt, Kardamom und einer feinen Butternote. Die kleinen Kekse sind wie gemacht für eine Tasse Tee und einen stillen Moment zwischen dem Weihnachtstrubel.

Das kommt hinein

300 g Weizenmehl

150 g Butter

120 g brauner Zucker

1 Ei

50 g gemahlene Mandeln

2 TL Spekulatiusgewürz

1 Prise Salz

Ergibt etwa 45 kleine Kekse und 15 Portionen mit je drei Stück. Zwei Bleche nacheinander. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

200 kcal | 3 g Eiweiß | 22 g Kohlenhydrate | 10 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Mehl, Mandeln, Zucker, Gewürz und Salz mischen. Butter in Würfeln und Ei hinzufügen und kurz zu einem glatten Teig verkneten. Flach drücken, abdecken und 60 Minuten kühlen.
- 2** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig portionsweise zwischen Backpapier etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Keksstempel prägen und in etwa 45 kleine Rechtecke schneiden oder mit Formen ausstechen. Auf zwei belegte Bleche verteilen.
- 3** Die Bleche nacheinander auf mittlerer Schiene jeweils 8-10 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind. Dünne Randstücke können früher fertig sein und sollten rechtzeitig herausgenommen werden.
- 4** Spekulatius auf dem Blech kurz ruhen lassen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Erst kalt werden sie richtig knusprig. Muster sind hübsch, aber auch ein schlichter runder Keks schmeckt wunderbar.

Mein kleiner Küchentipp

Teig gleichmäßig dünn ausrollen und kalte Teigstücke verwenden. So bleiben eingeprägte Muster beim Backen deutlicher erhalten.

Aufbewahren: Vollständig ausgekühlt in einer gut schließenden Dose kühl und trocken lagern. Innerhalb von zwei bis drei Wochen essen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Christstollen mit Marzipan

20 Portionen | Vorbereitung 45 Min. | Garen 55 Min. | Ruhezeit 3 Std.



Saftiger Christstollen mit Rosinen, Mandeln und einem weichen Marzipankern. Die dicke Puderzuckerschicht gehört dazu - ein dunkler Pullover beim Anschneiden ist dagegen eine mutige Entscheidung.

Das kommt hinein

500 g Weizenmehl Type 550

7 g Trockenhefe

150 ml Milch

180 g weiche Butter

70 g Zucker

1 Ei

200 g Rosinen

100 ml Orangensaft

80 g Orangeat

80 g Mandeln

200 g Marzipanrohmasse

1 TL Zimt

0,5 TL gemahlener Kardamom

0,5 TL Salz

50 g Butter zum Bestreichen

80 g Puderzucker

Ergibt einen großen Stollen mit etwa 20 Scheiben. Ruhezeit: 60 Minuten Rosinen einweichen sowie 90 und 30 Minuten Teigruhe; das vollständige Auskühlen kommt hinzu. Orangensaft statt Rum. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

315 kcal | 6 g Eiweiß | 38 g Kohlenhydrate | 15 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Rosinen mit Orangensaft übergießen und eine Stunde ziehen lassen, anschließend abtropfen lassen. Mehl und Hefe mischen. Lauwarme Milch, Zucker, Ei, Salz und Gewürze zugeben, dann die weiche Butter portionsweise unterkneten. Etwa acht Minuten kneten und abgedeckt 90 Minuten gehen lassen. Nach der Gehzeit Orangeat und Mandeln hacken und mit den abgetropften Rosinen kurz unter den Teig kneten.
- 2** Auf Backpapier zu einem etwa 30 × 25 cm großen Oval drücken. Marzipan zu einer Rolle formen, längs auflegen und eine Teighälfte darüberklappen. Seitlich gut schließen und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 3** Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stollen auf mittlerer Schiene etwa 50-55 Minuten backen. Bei starker Bräunung locker mit Backpapier abdecken. Ein Holzstäbchen soll ohne rohen Teig herauskommen; bei einer Messung im Teig, außerhalb des Marzipankerns, sind etwa 92-94 °C ein hilfreicher Anhaltspunkt.
- 4** 50 g Butter schmelzen und den noch warmen Stollen damit bestreichen. Mit der Hälfte des Puderzuckers bestäuben, vollständig auskühlen lassen und den Rest darübergeben. In etwa 20 Scheiben schneiden oder gut verpackt etwas durchziehen lassen.

Mein kleiner Küchentipp

Der schwere Teig geht langsamer als ein einfacher Brotteig. Die Küche soll angenehm warm sein; zu heiße Milch schadet der Hefe.

Aufbewahren: Vollständig ausgekühlt gut in Backpapier und eine Dose verpacken. Kühl und trocken lagern, regelmäßig prüfen und innerhalb von etwa zwei Wochen genießen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Weihnachtliches Früchtebrot mit Nüssen

16 Portionen | Vorbereitung 30 Min. | Garen 1 Std. 5 Min. | Ruhezeit 1 Std. 30 Min.



Dichtes, saftiges Früchtebrot mit Feigen, Aprikosen, Rosinen und Walnüssen. Eine dünne Scheibe reicht oft schon für eine kleine Weihnachtspause - die nächste bleibt trotzdem selten lange liegen.

Das kommt hinein

180 g getrocknete Feigen

120 g getrocknete Aprikosen

120 g Rosinen

150 ml Orangensaft

100 g Walnüsse

200 g Weizenmehl

80 g brauner Zucker

2 Eier

2 TL Backpulver

2 TL Zimt

0,5 TL gemahlener Kardamom

1 Prise Salz

Ergibt einen Laib aus einer 25-cm-Kastenform, etwa 16 Scheiben. Ruhezeit: 60 Minuten zum Einweichen und mindestens 30 Minuten zum Abkühlen; bis zum vollständigen Auskühlen bei Bedarf mehr Zeit einplanen. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

190 kcal | 4 g Eiweiß | 29 g Kohlenhydrate | 5 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Feigen von harten Stielansätzen befreien und mit den Aprikosen klein schneiden. Mit Rosinen und Orangensaft in einer Schüssel mischen und eine Stunde ziehen lassen. Walnüsse grob hacken.
- 2** Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine etwa 25 cm lange Kastenform mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker cremig rühren. Mehl, Backpulver, Gewürze und Salz mischen und mit Früchten samt Saft sowie Walnüssen unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.
- 3** Das Früchtebrot etwa 60-65 Minuten auf der unteren mittleren Schiene backen. Nach etwa 40 Minuten bei Bedarf locker abdecken. Die Stäbchenprobe in einer Teigstelle machen, nicht mitten in einem Fruchtstück.
- 4** Brot 15 Minuten in der Form und dann auf einem Gitter mindestens weitere 15 Minuten abkühlen lassen. Vor dem dünnen Aufschneiden möglichst vollständig auskühlen lassen. Die vielen Früchte halten die Scheiben saftig.

Mein kleiner Küchentipp

Die Früchte vor dem Mischen gleichmäßig klein schneiden. Das fertige Brot vollständig auskühlen lassen und erst dann aufschneiden; warm bricht es leichter auseinander.

Aufbewahren: Gut ausgekühlt verpacken und kühl lagern. Wegen des feuchten Fruchtanteils innerhalb von drei bis vier Tagen essen oder frühzeitig einfrieren.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

KAPITEL 02

Festliches für den Tisch

Zeit für Sauce, Klöße und ein zweites Stück



Ein Braten braucht Geduld, eine gute Sauce darf reichlich sein, und ein Nussbraten bekommt selbstverständlich auch einen Ehrenplatz. Hauptsache, am Ende sitzen alle gemütlich zusammen.



Gänsebraten mit Äpfeln und Beifuß

6 Portionen | Vorbereitung 40 Min. | Garen 4 Std. | Ruhezeit 20 Min.



Knuspriger Gänsebraten mit Äpfeln, Beifuß und einer kräftigen Bratensauce ist ein festliches Essen zum gemeinsamen Genießen. Er braucht Zeit im Ofen; dafür darf am Tisch später ganz in Ruhe nachgenommen werden.

Das kommt hinein

4000 g küchenfertige Gans mit Knochen

500 g Äpfel

300 g Zwiebeln

200 g Möhren

150 g Knollensellerie

2 TL getrockneter Beifuß

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

700 ml Geflügelbrühe ohne Schweinebestandteile

20 g Maisstärke

40 ml Wasser

Für sechs Personen ohne zusätzliche Beilagen gerechnet. Vier Stunden Garzeit sind ein Richtwert für eine etwa 4 kg schwere, vollständig aufgetaute Gans. Auftauen im Kühlschrank kann mehrere Tage dauern und ist nicht Teil der Zubereitungszeit. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

790 kcal | 63 g Eiweiß | 19 g Kohlenhydrate | 50 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Die vollständig aufgetaute Gans innen und außen mit Küchenpapier trocken tupfen, nicht abwaschen. Sichtbare Federkiele entfernen; lose Fettstücke und den Beutel mit Innereien herausnehmen. Äpfel entkernen und mit 150 g Zwiebeln grob würfeln. Mit Beifuß mischen, locker einfüllen und die Öffnung mit Holzspießen schließen. Außen mit Salz und Pfeffer würzen. Hände und benutzte Flächen danach gründlich reinigen.
- 2** Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Möhren, Sellerie und restliche Zwiebeln grob schneiden und in einen großen Bräter geben. Die Gans mit der Brust nach unten darauflegen und 400 ml Brühe angießen. Ohne Deckel eine Stunde garen. Vorsichtig mit zwei stabilen Küchenhelfern wenden und weitere zweieinhalb Stunden braten. Bei Bedarf von den übrigen 300 ml Brühe nachgießen und ab und zu Bratflüssigkeit über die Haut geben.
- 3** Nach etwa dreieinhalb Stunden die Temperatur an der dicksten Stelle von Brust und Keule messen, ohne den Knochen zu berühren. Geflügel und die Mitte der Füllung müssen mindestens 70 °C für zwei Minuten erreichen; in der Keule sind für zartes Fleisch oft höhere Temperaturen nötig. Für knusprige Haut den Ofen auf 220 °C erhöhen und etwa 15-30 Minuten weiterbraten. Bei Bedarf länger garen; Bräunung allein ist keine Garprobe.
- 4** Gans auf eine Platte legen und 20 Minuten ruhen lassen. Bratensatz durch ein Sieb gießen und sichtbares Fett abschöpfen. Sauce aufkochen, Stärke mit 40 ml kaltem Wasser glatt rühren und portionsweise bis zur gewünschten Bindung einrühren. Eine Minute sanft kochen, abschmecken und zur tranchierten Gans und der heißen Füllung servieren.

Mein kleiner Küchentipp

Eine vollständig aufgetaute Gans verwenden und die Füllung locker einlegen. Mit einem Fleischthermometer auch die Füllung prüfen; die Größe des Vogels verändert die Garzeit.

Aufbewahren: Fleisch vom Knochen lösen, die Füllung herausnehmen und alles in flachen Behältern zügig abkühlen lassen. Abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Tagen gründlich durcherhitzt essen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Knusprige Weihnachtsente mit Orangensauce

4 Portionen | Vorbereitung 30 Min. | Garen 2 Std. 30 Min. | Ruhezeit 15 Min.



Knusprige Weihnachtsente mit fruchtiger Orangensauce bringt goldene Haut und zartes Fleisch auf den Festtagstisch. Die Sauce darf ruhig reichlich sein; meistens findet sich noch etwas zum Auftunken.

Das kommt hinein

2200 g küchenfertige Ente mit Knochen

300 g Orangenfruchtfleisch ohne Schale

150 g Zwiebeln

150 g Möhren

1 TL getrockneter Thymian

1,5 TL Salz

0,5 TL Pfeffer

500 ml Geflügelbrühe ohne Schweinebestandteile

200 ml Orangensaft

15 g Maisstärke

30 ml Wasser

Für vier Personen ohne weitere Beilagen. Garzeit als Richtwert für eine etwa 2,2 kg schwere Ente; Auftauzeit gegebenenfalls zusätzlich einplanen. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

550 kcal | 62 g Eiweiß | 19 g Kohlenhydrate | 24 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Die vollständig aufgetaute Ente trocken tupfen, nicht abwaschen. Innereienbeutel und lose Fettstücke entfernen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. 150 g Orangenfruchtfleisch und die Hälfte der grob geschnittenen Zwiebeln locker in die Bauchhöhle geben und diese mit Holzspießen schließen. Anschließend Hände und Arbeitsflächen reinigen.
- 2** Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Möhren und übrige Zwiebeln grob schneiden und in einen Bräter geben. Ente mit der Brust nach oben darauflegen, 300 ml Brühe angießen und etwa zwei Stunden ohne Deckel braten. Gelegentlich mit Bratflüssigkeit begießen und bei Bedarf die restlichen 200 ml Brühe nachgießen.
- 3** Ofen auf 220 °C erhöhen und die Haut etwa 15-25 Minuten knusprig werden lassen. Brust, dickste Keulenstelle und die Mitte der Füllung müssen jeweils mindestens 70 °C für zwei Minuten erreichen. Nicht am Knochen messen. Bei Bedarf länger garen; ein älterer oder größerer Vogel braucht mehr Zeit.
- 4** Ente auf einer Platte 15 Minuten ruhen lassen. Bratensatz durchsieben und Fett abschöpfen. Mit Orangensaft aufkochen, Stärke in 30 ml Wasser glatt rühren und die Sauce damit portionsweise binden. Eine Minute köcheln, die übrigen 150 g Orangenfruchtfleisch darin erwärmen und mit der tranchierten Ente servieren.

Mein kleiner Küchentipp

Die Haut erst gegen Ende mit höherer Temperatur knusprig braten. Garzustand und sichere Kerntemperatur immer mit einem Thermometer prüfen.

Aufbewahren: Fleisch vom Knochen lösen, Füllung herausnehmen und mit der Sauce getrennt zügig abkühlen lassen. Abgedeckt im Kühlschrank innerhalb von zwei Tagen verbrauchen und gründlich durcherhitzen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Klassischer Rindersauerbraten mit Rosinensauce

6 Portionen | Vorbereitung 35 Min. | Garen 3 Std. | Ruhezeit 3 Tage 15 Min.



Zarter Rindersauerbraten mit einer kräftigen, süßsauren Rosinensauce ist ein Festtagsklassiker mit Vorlauf. Wer die Marinade rechtzeitig ansetzt, hat am großen Tag schon einen wichtigen Teil erledigt.

Das kommt hinein

1200 g Rinderbraten aus der Schulter

500 ml Wasser für die Marinade

250 ml Rotweinessig

300 g Zwiebeln

200 g Möhren

150 g Knollensellerie

2 Lorbeerblätter

6 g Wacholderbeeren

4 Gewürznelken

2 EL Rapsöl

30 g Tomatenmark

500 ml Rinderbrühe

80 g Rosinen

30 g brauner Zucker

20 g Maisstärke

40 ml Wasser

1 TL Salz

0,5 TL Pfeffer

Drei Tage Marinierzeit und 15 Minuten Ruhe sind eingerechnet. Die Marinade wird ohne Wein angesetzt; Rotweinessig ist enthalten. Nur der verwendete Marinadenanteil wird für die Nährwertschätzung berücksichtigt. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

415 kcal | 43 g Eiweiß | 23 g Kohlenhydrate | 16 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Wasser für die Marinade, Essig, die Hälfte der grob geschnittenen Zwiebeln, die Hälfte der Möhren, Lorbeer, Wacholder und Nelken aufkochen und etwa fünf Minuten köcheln. In einem flachen Gefäß zügig vollständig abkühlen lassen. Fleisch in ein geeignetes Glas- oder lebensmittelechtes Kunststoffgefäß legen, mit der kalten Marinade bedecken und abgedeckt drei Tage im Kühlschrank bei höchstens 4 °C marinieren. Täglich mit sauberem Besteck wenden.
- 2** Fleisch aus der Marinade nehmen und gründlich trocken tupfen. Marinade durchsieben und auffangen. Restliche Zwiebeln und Möhren sowie Sellerie würfeln. Öl im Bräter erhitzen und Fleisch rundum kräftig anbraten. Herausnehmen, Gemüse im Bräter rösten und Tomatenmark kurz mitrösten.
- 3** Fleisch zurücklegen, 300 ml der Marinade und die Brühe angießen. Zugedeckt bei sehr niedriger Hitze etwa zweieinhalb bis drei Stunden sanft schmoren; nach der Hälfte wenden. Bei Bedarf wenig Wasser ergänzen. Es ist fertig, wenn sich eine Gabel leicht einstechen lässt. Verwendete Marinade vollständig aufkochen; die übrige rohe Marinade entsorgen.
- 4** Braten herausheben und abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Sauce durchsieben, mit Rosinen und Zucker zehn Minuten sanft kochen und abschmecken. Stärke mit 40 ml Wasser glatt rühren, nach Bedarf einrühren und eine Minute aufkochen. Braten quer zur Faser aufschneiden und mit Sauce servieren.

Mein kleiner Küchentipp

Die Marinade vor dem Einlegen vollständig abkühlen lassen und das Fleisch durchgehend gekühlt aufbewahren. Nach dem Schmoren quer zur Faser schneiden.

Aufbewahren: Gegarten Braten und Sauce zügig abkühlen lassen. Abgedeckt im Kühlschrank innerhalb von zwei bis drei Tagen verbrauchen und gründlich durcherhitzen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Vegetarischer Nussbraten mit Pilzsauce

6 Portionen | Vorbereitung 35 Min. | Garen 55 Min. | Ruhezeit 15 Min.



Saftiger Nussbraten mit Linsen, Walnüssen und cremiger Pilzsauce ist ein festliches Hauptgericht ohne Fleisch. Er darf in dicken Scheiben auf den Teller - mit einem großzügigen Löffel Sauce daneben.

Das kommt hinein

200 g Walnüsse	80 g Semmelbrösel
600 g Champignons	1 TL getrockneter Thymian
240 g gegarte braune Linsen, Abtropfgewicht	1 TL Salz
150 g Möhren	0,5 TL Pfeffer
200 g Zwiebeln	300 ml Gemüsebrühe
2 Knoblauchzehen	150 ml Sahne
2 EL Olivenöl	10 g Maisstärke
2 Eier	20 ml Wasser

Ergibt sechs Portionen aus einer 25-cm-Kastenform. Die Pilzsauce ist eingerechnet, weitere Beilagen nicht. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

535 kcal | 18 g Eiweiß | 25 g Kohlenhydrate | 39 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Walnüsse grob hacken, Möhren fein reiben und Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. 350 g der Pilze fein hacken, die übrigen 250 g in Scheiben schneiden. Einen Esslöffel Öl erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln mit Knoblauch und den gehackten Pilzen anbraten, bis die Pilzflüssigkeit weitgehend verdampft ist. Möhren kurz mitgaren und die Mischung etwas abkühlen lassen. Abgetropfte Linsen grob zerdrücken und mit Walnüssen, Gemüse, Eiern, Bröseln, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen.
- 2** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine 25-cm-Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Masse fest in die Form drücken und die Oberfläche glatt streichen.
- 3** Nussbraten etwa 45-50 Minuten backen, bis die Oberfläche gebräunt und die Masse auch innen fest ist. Währenddessen übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, restliche Zwiebeln und Pilzscheiben anbraten. Brühe und Sahne angießen und etwa zehn Minuten sanft einkochen.
- 4** Braten 15 Minuten in der Form ruhen lassen. Stärke mit 20 ml Wasser glatt rühren und die kochende Pilzsauce nach Bedarf damit binden; eine Minute köcheln und abschmecken. Braten mit dem Papier aus der Form heben und mit einem scharfen Messer in sechs Scheiben schneiden.

Mein kleiner Küchentipp

Die Pilzflüssigkeit vor dem Mischen gut verdampfen lassen und den Braten nach dem Backen ruhen lassen. So halten die Scheiben besser zusammen.

Aufbewahren: Zügig abkühlen lassen und Braten sowie Sauce getrennt abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von zwei Tagen essen und gründlich durcherhitzen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Kartoffelklöße halb und halb

4 Portionen | Vorbereitung 45 Min. | Garen 25 Min. | Ruhezeit 10 Min.



Lockere Kartoffelklöße halb und halb mit kleinen gerösteten Brotwürfeln in der Mitte. Sie nehmen Bratensauce wunderbar auf und machen aus einem Sonntagsessen schnell einen Festtag.

Das kommt hinein

1200 g mehligkochende Kartoffeln

50 g Kartoffelstärke

50 g Weißbrot vom Vortag

20 g Butter

1 TL Salz

1 Prise Muskatnuss

Ergibt acht Klöße, also vier Beilagenportionen mit je zwei Stück. Die Kartoffelmenge bezeichnet das geschälte Gewicht. Zusätzliches Salz fürs Kochwasser und bei Bedarf zusätzliche Stärke sind nicht als verzehrte Menge eingerechnet. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

365 kcal | 7 g Eiweiß | 70 g Kohlenhydrate | 5 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Kartoffeln schälen und abwiegen: 600 g in Stücke schneiden und in wenig Wasser weich kochen. Währenddessen Brot klein würfeln und in der Butter goldgelb rösten. Die übrigen 600 g Kartoffeln sehr fein reiben, in ein sauberes Tuch geben und kräftig über einer Schüssel ausdrücken. Das aufgefangene Wasser einige Minuten stehen lassen.
- 2** Gekochte Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelwasser vorsichtig abgießen und den weißen Stärkeabsatz am Schüsselboden behalten. Diesen mit der ausgedrückten Rohmasse, den heißen Kartoffeln, 50 g Kartoffelstärke, Salz und Muskat zügig zu einem formbaren Teig mischen. Mit feuchten Händen acht gleich große Klöße formen und jeweils einige Brotwürfel in die Mitte einschließen.
- 3** Einen großen Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Von einem Kloß ein kleines Stück abnehmen, rund formen und als Probekloß sanft gar ziehen lassen. Zerfällt er, die übrigen Klöße noch einmal zusammengeben, bei Bedarf etwas zusätzliche Kartoffelstärke einarbeiten und erneut acht Klöße formen. Klöße vorsichtig einlegen und bei knapp siedendem Wasser etwa 20-25 Minuten gar ziehen lassen, nicht sprudelnd kochen.
- 4** Klöße mit einer Schaumkelle herausheben und zehn Minuten auf einer warmen Platte ruhen lassen. Sie sollen innen durchgegart sein und sich elastisch anfühlen; bei einem aufgeschnittenen Probekloß darf keine rohe Kartoffelmasse mehr sichtbar sein. Zu einem festlichen Hauptgericht servieren.

Mein kleiner Küchentipp

Die rohe Kartoffelmasse gründlich ausdrücken und das Wasser nur sieden lassen. Ein Probekloß zeigt, ob die Mischung genug Bindung hat.

Aufbewahren: Übrige Klöße zügig abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank innerhalb von zwei Tagen verbrauchen. Zum Essen gründlich durcherhitzen oder in Scheiben braten.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Cremige Maronensuppe mit Thymian

4 Portionen | Vorbereitung 15 Min. | Garen 25 Min.



Samtige Maronensuppe mit Thymian und einem kleinen Schuss Sahne ist ein gemütlicher Auftakt fürs Weihnachtsmenü. Sie lässt sich gut vorbereiten, während in der Küche schon der nächste Topf leise arbeitet.

Das kommt hinein

400 g Maronen, gegart und geschält

100 g Zwiebeln

150 g Knollensellerie

20 g Butter

700 ml Gemüsebrühe

150 ml Sahne

1 TL getrockneter Thymian

0,5 TL Salz

1 Prise Pfeffer

Vier Vorspeisenportionen. Brühe und Sahne sind vollständig eingerechnet; zusätzliches Brot nicht. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

375 kcal | 5 g Eiweiß | 43 g Kohlenhydrate | 18 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Zwiebeln und Sellerie schälen und klein würfeln. Die gegarten Maronen grob zerteilen und etwa 30 g für die Dekoration beiseitelegen. Butter in einem Topf schmelzen.
- 2** Zwiebeln und Sellerie in der Butter fünf Minuten sanft anschwitzen, ohne sie stark zu bräunen. Maronen und Thymian dazugeben, mit Brühe aufgießen und zugedeckt etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Sellerie weich ist.
- 3** Sahne einrühren und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Dabei den Topf vom Herd nehmen und den Mixerkopf unter der Oberfläche halten. Ist die Suppe zu dick, etwas heißes Wasser ergänzen. Noch einmal erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Die zurückbehaltenen Maronen klein hacken und kurz in einer trockenen Pfanne erwärmen. Suppe auf vier Schalen verteilen und mit den Maronenstückchen bestreuen. Heiß servieren.

Mein kleiner Küchentipp

Bereits gegarte und geschälte Maronen verwenden. Beim Pürieren heiße Spritzer vermeiden und den Mixerkopf unter der Oberfläche halten.

Aufbewahren: Zügig in einem flachen Behälter abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von zwei Tagen verbrauchen und gründlich durcherhitzen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

KAPITEL 03

Noch ein Löffel Weihnachten

Vier süße Gründe, ein bisschen Platz zu lassen



Warme Äpfel, kaltes Parfait oder ein Glas voller Schokolade: Für den letzten Gang rücken wir auf dem Tisch einfach noch ein kleines Stück zusammen.



Bratäpfel mit Marzipan und Vanillesauce

4 Portionen | Vorbereitung 25 Min. | Garen 35 Min.



Warme Bratäpfel mit Marzipan, Rosinen und selbst gemachter Vanillesauce duften nach einem gemütlichen Weihnachtsabend. Die Schale darf ein wenig aufplatzen - das gehört zu ihrem rustikalen Charme.

Das kommt hinein

800 g Äpfel

100 g Marzipanrohmasse

40 g Rosinen

40 g Mandeln

1 TL Zimt

20 g Butter

500 ml Milch

25 g Zucker

15 g Maisstärke

1 TL Vanilleextrakt

Vier Äpfel mit je etwa 200 g, vier Dessertportionen. Das Kerngehäuse wird in der Nährwertrechnung abgezogen. Das Wasser in der Auflaufform ist reine Garhilfe. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

450 kcal | 10 g Eiweiß | 52 g Kohlenhydrate | 20 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel waschen und die Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen, den Boden dabei möglichst nicht durchstoßen. Die Schale rund um die Mitte leicht einritzen. Mandeln hacken, Marzipan zerpfücken und mit Rosinen und Zimt verkneten.
- 2** Äpfel in eine kleine Auflaufform setzen und die Füllung in die Öffnungen drücken. Butter in vier Stücke teilen und daraufsetzen. Etwa 100 ml Wasser in die Form gießen, ohne es über die Füllung zu verteilen.
- 3** Äpfel etwa 30-35 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie weich sind, aber ihre Form noch halten. Für die Sauce 50 ml der Milch mit der Stärke glatt rühren. Übrige Milch mit Zucker und Vanille erhitzen, Stärkemilch einrühren und etwa eine Minute sanft aufkochen lassen.
- 4** Die fertigen Äpfel mit einem breiten Pfannenwender auf vier Teller setzen. Vanillesauce daneben oder darübergeben und warm servieren. Vorsicht beim ersten Löffel: Die Füllung bleibt länger heiß als die Außenseite.

Mein kleiner Küchentipp

Vier große, säuerliche und möglichst gleich große Äpfel wählen. Mit einem kleinen Messer prüfen, ob das Fruchtfleisch weich ist; die Backzeit hängt von der Sorte und Größe ab.

Aufbewahren: Reste zügig abkühlen lassen und Äpfel sowie Sauce getrennt im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von zwei Tagen essen und gründlich erwärmen.

Lebkuchenparfait ohne rohes Ei

8 Portionen | Vorbereitung 30 Min. | Garen 5 Min. | Ruhezeit 8 Std.



Cremiges Lebkuchenparfait ohne rohes Ei bringt Weihnachtsgewürze in ein kühles Dessert. Es wartet fertig im Gefrierfach und nimmt damit am Festtag eine kleine Aufgabe von der Liste.

Das kommt hinein

120 g Nusslebkuchen ohne Schokoladenguss

300 ml Sahne

250 g Mascarpone

60 g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

1 TL Zimt

60 ml Milch

Acht Dessertportionen. Acht Stunden Gefrierzeit sind eingerechnet; vor dem Servieren zusätzlich etwa zehn Minuten temperieren. Ohne rohe Eier und ohne Eismaschine. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

340 kcal | 4 g Eiweiß | 16 g Kohlenhydrate | 28 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Eine etwa 20 cm lange Kastenform mit gefriergeeigneter Folie auslegen. Lebkuchen sehr fein hacken oder zerbröseln. Milch kurz erhitzen, die Hälfte der Brösel einrühren und etwa fünf Minuten abkühlen lassen.
- 2** Mascarpone mit Puderzucker, Vanille und Zimt kurz glatt rühren. Die abgekühlte Lebkuchenmilch einarbeiten. Kalte Sahne in einer zweiten Schüssel steif schlagen und zuerst eine kleine Portion, dann den Rest behutsam unterheben. Übrige Lebkuchenbrösel einarbeiten. Die Creme in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.
- 3** Die gefüllte Form abdecken. Mindestens acht Stunden vollständig durchfrieren lassen. Das Dessert wird ohne Eismaschine fest; eine Nacht im Gefrierfach ist praktisch.
- 4** Form etwa zehn Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Parfait mithilfe der Folie herausheben, Folie entfernen und mit einem in heißes Wasser getauchten, abgetrockneten Messer in acht Scheiben schneiden. Sofort servieren.

Mein kleiner Küchentipp

Die Lebkuchenmilch vor dem Mischen abkühlen lassen und die Sahne vorsichtig unterheben. Für saubere Scheiben das Messer zwischendurch erwärmen und abtrocknen.

Aufbewahren: Durchgehend tiefgekühlt und gut abgedeckt aufbewahren. Nur die benötigte Menge entnehmen und nach etwa zwei Wochen aufbrauchen.

Zum Rezept auf lauretta-cuisine.de: Varianten, Einfrieren und weitere Hinweise

Spekulatiuscreme mit Kirschen im Glas

6 Portionen | Vorbereitung 25 Min. | Garen 5 Min. | Ruhezeit 2 Std.



Spekulatiuscreme mit Kirschen im Glas verbindet würzige Kekse, kühle Creme und fruchtige Säure. Die Schichten dürfen ruhig ein bisschen ungerade sein - der Löffel kommt ohnehin überall vorbei.

Das kommt hinein

180 g Gewürzspekulatius

250 g Magerquark

250 g Mascarpone

150 ml Sahne

40 g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

350 g Sauerkirschen aus dem Glas, Abtropfgewicht

150 ml aufgefangener Kirschsafft

10 g Maisstärke

Sechs Dessertgläser mit etwa 200-250 ml Volumen. Zwei Stunden Kühlzeit plus vollständiges Abkühlen des Kompotts einplanen. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

495 kcal | 11 g Eiweiß | 38 g Kohlenhydrate | 33 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und 150 ml Saft auffangen. Davon zwei Esslöffel mit der Stärke glatt rühren. Übrigen Saft erhitzen, die Mischung einrühren und eine Minute sanft kochen. Kirschen unterheben und in einer flachen Schüssel zügig vollständig abkühlen lassen.
- 2** Quark, Mascarpone, Puderzucker und Vanille kurz glatt rühren. Kalte Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Spekulatius in einen Beutel geben und mit einem Nudelholz grob zerbröseln. Sechs Dessertgläser bereitstellen. Einige Keksbrösel, Creme und kaltes Kirschkompott einschichten und die Schichten wiederholen. Einen kleinen Teil der Brösel für später trocken beiseitestellen.
- 3** Gläser abdecken und mindestens zwei Stunden kühlen. Die für den Abschluss zurückbehaltenen Keksbrösel trocken aufbewahren.
- 4** Kurz vor dem Servieren die übrigen Keksbrösel darüberstreuen. So treffen weiche Schichten auf einen kleinen Knuspermoment. Bis zum Essen kühl halten.

Mein kleiner Küchentipp

Das Kirschkompott vollständig abkühlen lassen, bevor es auf die Creme kommt. Einen Teil der Kekse erst direkt vor dem Essen darüberstreuen.

Aufbewahren: Abgedeckt im Kühlschrank lagern und innerhalb von zwei Tagen essen. Das Dessert nicht längere Zeit warm auf dem Tisch stehen lassen.

Mousse au Chocolat ohne rohes Ei

6 Portionen | Vorbereitung 25 Min. | Garen 5 Min. | Ruhezeit 4 Std.



Luftige Mousse au Chocolat ohne rohes Ei ist ein schokoladiger Abschluss fürs Festmenü. Wenige Zutaten, kleine Gläser und ein Löffel - mehr braucht dieser Klassiker in unserer Sahnevariante nicht.

Das kommt hinein

200 g Zartbitterschokolade

1 TL Vanilleextrakt

400 ml Sahne

1 Prise Salz

Sechs kleine Dessertportionen. Vier Stunden Kühlzeit plus Zeit zum Abkühlen der Schokoladenmasse einplanen. Dieses Rezept enthält keine rohen Eier. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

385 kcal | 4 g Eiweiß | 19 g Kohlenhydrate | 32 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Schokolade fein hacken und 10 g für die Dekoration zurückbehalten. 150 ml der Sahne in einem kleinen Topf bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Vom Herd nehmen, übrige Schokolade zugeben und zwei Minuten stehen lassen.
- 2** Die Mischung von der Mitte aus glatt rühren. Vanille und Salz zugeben und auf lauwarm, etwa 30-35 °C, abkühlen lassen; dabei gelegentlich umrühren. Sie soll noch fließen und sich nicht mehr heiß anfühlen. Die übrigen 250 ml kalte Sahne weich bis mittelfest schlagen. Zunächst zwei Esslöffel unter die Schokoladenmasse rühren, dann die restliche Sahne vorsichtig unterheben. Nicht lange schlagen, damit die Luft erhalten bleibt.
- 3** Die luftige Mousse gleichmäßig auf sechs kleine Dessertgläser verteilen. Oberflächen nach Wunsch mit einem Löffel glatt streichen und die Gläser abdecken.
- 4** Die Gläser mindestens vier Stunden kühlen, bis die Mousse fest und luftig ist. Mit den zurückbehaltenen Schokoladenstückchen bestreuen und gekühlt servieren.

Mein kleiner Küchentipp

Die Schokoladenmasse vor dem Unterheben auf lauwarm abkühlen lassen. Ist sie zu heiß, fällt die Sahne zusammen; ist sie schon fest, entstehen Klümpchen.

Aufbewahren: Gut abgedeckt durchgehend im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Tagen essen.

KAPITEL 04

Wärme im Becher

Für kalte Nasen und gemütliche Nachmittage



Die Hände um den Becher legen, kurz am Zimt schnuppern und ankommen. Alle drei Getränke kommen ohne Alkohol aus. Für Kinder erst auf eine angenehm warme Trinktemperatur abkühlen lassen.



Alkoholfreier Kinderpunsch mit Orange

6 Portionen | Vorbereitung 10 Min. | Garen 15 Min. | Ruhezeit 10 Min.



Fruchtiger Kinderpunsch mit Orange, Apfel und weihnachtlichen Gewürzen wärmt nach einem kalten Spaziergang. Der Saft bringt schon genug Süße mit; die Zuckerdose darf diesmal im Schrank bleiben.

Das kommt hinein

500 ml Wasser

4 Beutel Fruchtetee

500 ml Apfelsaft

500 ml roter Traubensaft

150 ml Orangensaft

150 g Orangenfruchtfleisch ohne Schale

1 Zimtstange

3 Gewürznelken

Ergibt etwa 1,65 Liter plus Fruchtstücke, sechs große Becher. Kein zugesetzter Zucker, der natürlich enthaltene Zucker aus Säften und Früchten ist eingerechnet. Zehn Minuten Teeziehzeit sind in der Ruhezeit eingerechnet. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

120 kcal | 1 g Eiweiß | 26 g Kohlenhydrate | 0 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Wasser aufkochen und die Früchteteebeutel nach Packungsangabe darin ziehen lassen, in der Regel acht bis zehn Minuten. Teebeutel entfernen. Orangenfruchtfleisch in Stücke schneiden und sichtbare Kerne entfernen.
- 2** Früchtetee, Apfelsaft, Traubensaft und Orangensaft in einen großen Topf geben. Zimt und Nelken hinzufügen. Langsam erhitzen, bis der Punsch dampft, aber nicht stark kocht.
- 3** Bei kleiner Hitze etwa zehn Minuten ziehen lassen. Zimt und Nelken herausnehmen; bei Bedarf durchsieben. Orangenstücke hinzufügen und kurz mit erwärmen. Vor dem Servieren probieren und bei Bedarf mit etwas Wasser milder machen.
- 4** Auf sechs hitzefeste Becher verteilen. Für Kinder auf eine angenehm warme Trinktemperatur abkühlen lassen und die Temperatur vor dem Weiterreichen prüfen. Keine ganzen Nelken im Becher lassen.

Mein kleiner Küchentipp

Gewürze rechtzeitig herausnehmen, damit der Punsch nicht bitter wird. Für Kinder erst auf eine angenehm warme Temperatur abkühlen lassen.

Aufbewahren: Übrigen Punsch zügig abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von zwei Tagen verbrauchen und nur die benötigte Menge erhitzen.

Weihnachtlicher Apfelpunsch ohne Alkohol

6 Portionen | Vorbereitung 10 Min. | Garen 15 Min.



Goldener Apfelpunsch mit Orange, Zimt und einer kleinen Ingwernote kommt ganz ohne Alkohol aus. Der Duft übernimmt die Weihnachtsstimmung schon, bevor der erste Becher auf dem Tisch steht.

Das kommt hinein

1000 ml Apfelsaft

400 ml Wasser

200 ml Orangensaft

30 ml Zitronensaft

1 Zimtstange

2 Sternanis

1 TL frischer Ingwer

150 g Apfel

100 g Orangenfruchtfleisch ohne Schale

Ergibt etwa 1,6 Liter plus Fruchtstücke und sechs Becher. Kein zugesetzter Zucker; der natürlich enthaltene Zucker aus Säften und Früchten ist eingerechnet. Ganze Gewürze werden entfernt; die Fruchtstücke sind als mitgegessen eingerechnet. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

110 kcal | 1 g Eiweiß | 25 g Kohlenhydrate | 0 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1** Apfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Orangenfruchtfleisch in Stücke schneiden und Kerne entfernen. Ingwer schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Apfelsaft, Wasser, Orangen- und Zitronensaft in einen großen Topf geben. Zimtstange und Sternanis dazugeben.
- 2** Die Mischung langsam erhitzen, bis sie dampft. Nicht sprudelnd kochen. Ingwer, Apfelspalten und Orangenstücke hinzufügen und bei kleiner Hitze zehn bis 15 Minuten ziehen lassen.
- 3** Punsch probieren. Schmeckt der Ingwer schon kräftig genug, die ganzen Gewürze und Ingwerscheiben herausnehmen; die Fruchtstücke können im Punsch bleiben. Bei Bedarf einen kleinen Schluck Wasser zum Abmildern ergänzen.
- 4** Auf sechs hitzefeste Becher verteilen und warm servieren. Für Kinder unbedingt auf eine angenehme Trinktemperatur abkühlen lassen. Ganze Gewürze gehören nicht in Kinderbecher.

Mein kleiner Küchentipp

Den Ingwer zunächst kurz ziehen lassen und zwischendurch probieren. Sein Aroma wird beim Warmhalten kräftiger.

Aufbewahren: Ohne ganze Gewürze zügig abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank innerhalb von zwei Tagen verbrauchen.

Heiße Schokolade mit Zimt und Vanille

4 Portionen | Vorbereitung 10 Min. | Garen 10 Min.



Cremige heiße Schokolade mit Zimt und Vanille ist eine kleine Weihnachtspause im Becher. Dunkle Schokolade macht sie kräftig und weich - und ein kleiner Klecks am Mundwinkel ist durchaus erlaubt.

Das kommt hinein

800 ml Milch

120 g Zartbitterschokolade

15 g Kakaopulver, ungesüßt

20 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

0,5 TL Zimt

1 Prise Salz

Vier Becher mit jeweils ungefähr 225 ml. Die Schokoladendekoration ist enthalten; zusätzliche Sahne oder Marshmallows sind nicht vorgesehen. Die Nährwerte sind berechnete Schätzwerte für eine der angegebenen Portionen.

NÄHRWERTE PRO PORTION / BERECHNETE RICHTWERTE

325 kcal | 10 g Eiweiß | 29 g Kohlenhydrate | 18 g Fett

Schritt für Schritt zum Weihnachtsglück



Schritt 01



Schritt 02

- 1 Schokolade fein hacken und 10 g zum Bestreuen beiseitelegen. Kakaopulver, Zucker, Zimt und Salz in einer kleinen Schüssel mischen und mit etwa 100 ml der kalten Milch klümpchenfrei verrühren.
- 2 Übrige Milch in einem Topf langsam erhitzen. Die Kakaomischung mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren weiter erwärmen, ohne die Milch stark kochen zu lassen. Topf vom Herd nehmen und die übrige Schokolade und Vanille zugeben.
- 3 Mit dem Schneebesen rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Bei Bedarf noch einmal bei sehr kleiner Hitze erwärmen und dabeiiterrühren, damit nichts am Boden ansetzt.
- 4 Auf vier Becher verteilen und mit der zurückbehaltenen Schokolade bestreuen. Warm genießen; für Kinder erst auf eine sichere Trinktemperatur abkühlen lassen.

Mein kleiner Küchentipp

Kakaopulver erst mit kalter Milch glatt rühren und die Milch danach sanft erhitzen. So gibt es weniger Klümpchen und keinen angebrannten Topfboden.

Aufbewahren: Reste zügig abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von zwei Tagen verbrauchen und unter Rühren vollständig erhitzen.

Mit Augenmaß genießen

Nährwerte sind Richtwerte

Die Angaben gelten pro ausgewiesener Portion und sind berechnete Schätzungen, keine Laborwerte. Bei Gebäck können mehrere Stücke eine Portion bilden. Zusätzliche Getränke und Beilagen zählen nur mit, wenn sie in der Zutatenliste stehen. Produktwahl, Portionsgröße und Garverluste können die Werte verändern.

So wird gerechnet

Zutatenmengen werden passenden Lebensmitteln zugeordnet, addiert und durch die Portionenzahl geteilt. Kalorien sind auf fünf kcal gerundet, Eiweiß, Kohlenhydrate und Fett auf ganze Gramm. Bei ganzen Gänsen und Enten ist die essbare gegarte Menge geschätzt; Knochen und abgeschöpftes Fett werden nicht vollständig als verzehrt gerechnet.

Quellen der Berechnung

Hauptquelle: Max Rubner-Institut (2025), Bundeslebensmittelschlüssel 4.0, DOI:10.25826/Data20251217-134202-0, Lizenz CC BY 4.0. Ergänzend: USDA FoodData Central, SR Legacy (2018), und dokumentierte Produktkennzeichnungen. Die Daten wurden auf Rezeptmengen umgerechnet und gerundet; bei US-Datensätzen sind Ballaststoffe von den Gesamt-Kohlenhydraten abgezogen.

Ein Wort zu den Fotos

Die Bilder sind KI-gestützte Illustrationen der Gerichte und einzelner Handgriffe. Sie sollen Lust aufs Kochen machen und Orientierung geben. Anrichtung und Aussehen können bei dir abweichen. Maßgeblich sind die Zutatenliste und die vollständige Anleitung.

Berechnung, Quellen und Annahmen im Detail

Ein voller Tisch. Ein gutes Gefühl.

Vielleicht ist jetzt eine neue Lieblingsdose gefüllt. Vielleicht gab es einen Braten mit viel Sauce oder einfach nur einen richtig guten Becher Punsch. Wenn dieses Heft dir einen schönen Küchenmoment geschenkt hat, freue ich mich.

Danke, dass du mit mir kochst.

Ein Kaffee für die nächste Rezeptidee?

Alle Rezepte und dieses Kochbüchlein bleiben kostenlos und ohne Anmeldung zugänglich. Wenn du Lauretta Cuisine unterstützen möchtest, freue ich mich über einen freiwilligen Beitrag. Jeder Betrag ist willkommen - und ganz ohne Beitrag bist du hier genauso gern gesehen.

Lauretta Cuisine freiwillig über PayPal unterstützen

Noch mehr Neues aus meiner Küche: lauretta-cuisine.de

Herausgegeben von

Lauretta Cuisine ist ein Angebot von ForgeLab:45.

ForgeLab:45
Inhaberin: Laura Krasniqi
Magdalenenstr. 35
45889 Gelsenkirchen
Deutschland

E-Mail: info@laurettastone-akademie.de
Telefon: 0177 / 7099152

ForgeLab:45

Texte und Gestaltung: Lauretta Cuisine. Ausgabe Weihnachten 2026.
Bildillustrationen: KI-gestützt. Alle Rezepte ohne Schweinefleisch.