

SKANDINAVISCHER
Weihnachten



CAROLINE KAISER
LINALSBACKHIMMEL.DE

© Copyright 2021 – Urheberrechtshinweis

Alle Inhalte dieses Ebooks, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei Caroline Kaiser.

Alle Anleitungen sind von mir nach bestem Wissen und Gewissen überprüft, ich übernehme jedoch keine Gewährleistung oder Haftung dafür.

PISTASCHBISCOTTI

PISTAZIEN BISCOTTI

Zutaten

- 100 g Butter
- 180 g Puderzucker
- 3 Eier
- 480 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Vanillezucker
- 100 g salzige Pistazien
- 50 g getrocknete Preiselbeeren

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Puderzucker cremig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Vanillezucker, den Pistazien und den Preiselbeeren vermengen.
3. Die trockenen Zutaten zur Butter-Eier-Mischung geben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig in drei Teile teilen und jeden Teil zu einer Rolle von etwa 35cm Länge formen.
5. Die Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und etwas flach drücken.
6. Bei 180°C im Umluftofen etwa für 25 Minuten backen.
7. Das Blech aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
8. Die Rollen in Scheiben von etwa 2cm Dicke schneiden. Biscotti mit einer Schnittfläche wieder auf das Backpapier legen und noch einmal bei 80°C etwa 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



MJUK PEPPARKAKA MED LINGON

WEICHER LEBKUCHEN MIT PREISELBEEREN

Zutaten

- 3 Eier
- 120 g Puderzucker
- 60 g brauner Zucker
- 75 g Butter
- 100 ml Milch
- 240 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 60 g Preiselbeere
- Butter/Semmelbrösel für die Form
- 120 g Puderzucker
- 1,5-2 EL Wasser
- Preiselbeeren zum Dekorieren

Zubereitung

1. Die Eier zusammen mit dem Puderzucker und dem braunen Zucker schaumig schlagen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und vom Herd nehmen. Die Milch unterrühren.
3. Das Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Lebkuchengewürz vermengen.
4. Die trockenen Zutaten mit den flüssigen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Die Preiselbeeren unterrühren.
5. Den Teig in eine vorbereitete Gugelhupfform (Ø 22cm) geben und bei 160°C im Umluftofen etwa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).
6. Aus Puderzucker und Wasser eine Glasur herstellen und den Kuchen damit glasieren. Mit Preiselbeeren garnieren



GLÖGG

GLÜHWEIN

Zutaten

- 1 l Rotwein
- 80 ml Rum
- 100 g brauner Zucker
- 1 Bio-Orange
- 1 Zimtstange
- 1 TL Kardamom Kapseln
- 1 Stück Ingwer (etwa 3cm)
- 5 Nelken
- 100 g Rosinen
- 30 g Mandelstifte

Zubereitung

1. Als erstes die Bio-Orange kurz abspülen, die Schale abreiben und zusammen mit zwei Orangen-Schalen in einen Kochtopf geben.
2. Den Rotwein zusammen mit dem Rum, dem Zucker und der Zimtstange ebenfalls in den Topf geben.
3. Den Kardamom in einem Mörser grob zerstoßen und ebenfalls hinzufügen.
4. Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit den Nelken und 65g Rosinen in den Topf geben.
5. Den Glögg erhitzen, aber nicht kochen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und über Nacht ziehen lassen.
6. Am nächsten Tag durch ein Sieb gießen und die Gewürze herausfiltern. Erneut erwärmen und die restlichen Rosinen und Mandeln hinzufügen.



TRANBÄRS- & WALNÖTSLOR

PREISELBEER- UND WALNUSSEKESSE

Zutaten

- 250 g Butter
- 60 g Puderzucker
- 240 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 100 g Walnüsse, grob gehackt
- 100 g getrocknete Preiselbeeren

Zubereitung

1. Die Butter zusammen mit dem Zucker schaumig rühren.
2. Das Mehl mit dem Salz dazugeben.
3. Als letztes die gehackten Walnüsse und die getrockneten Preiselbeeren dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig in vier Teile teilen und jeweils zu einer Rolle mit etwa 2-3cm Durchmesser formen.
5. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
6. Den Umluftofen auf 175°C vorheizen.
7. Die Rollen in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
8. Die Kekse für etwa 15 Minuten backen.



PEPPARKAKOR

PFEFFERKUCHEN

Zutaten

- 100 ml Wasser
- 255 g Zucker
- 50 ml Zuckerrübensirup
- 0.5 EL Zimt
- 0.5 EL Kardamompulver
- 0.5 EL Ingwerpulver
- 0.5 TL Nelken
- 200 g Butter
- 600 g Mehl
- 2 TL Natron

Zubereitung

1. Wasser zusammen mit dem Zucker, dem Zuckerrübensirup und den Gewürzen aufkochen. Anschließend die Butter dazugeben und alle gut verrühren.
2. Natron mit Mel vermischen und zu der Zuckermasse geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und für mehrere Stunden oder über Nacht kaltstellen.
3. Den Teig dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen in gewünschter Form ausstechen.
4. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech etwa 5 - 10 Minuten bei 180°C im Umluftofen backen.



INGEFÄRSKAKOR

INGWERKEKSE

Zutaten

- 200 g zimmerwarme Butter
- 90 g brauner Zucker
- 1 EL heller Sirup
- 35 g süße Mandeln
- 35 g Haselnüsse
- 75 g Schokolade
- 200 g Mehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Vanillezucker
- 1/2 TL gemahlenem Ingwer

Zubereitung

1. Die Butter zusammen mit dem Zucker und Sirup gut verrühren.
2. Mandeln, Haselnüsse und Schokolade grob hacken und zur Buttermischung geben.
3. Das Mehl mit Natron, Vanillezucker und Ingwer vermischen und ebenfalls zur Buttermischung geben.
4. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
5. Den Teig zu zwei Rollen mit einem Durchmesser von etwa 4-5 cm formen.
6. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank geben.
7. Den Umluftofen auf 175°C vorheizen und die Rollen in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
8. Die Kekse für etwa 10 - 12 Minuten backen.



CHOKLADMUFFINS MED PEPPARKAKSFROSTING

SCHOKOLADENMUFFINS MIT PFEFFERKUCHENFROSTING

Zutaten

Frosting

- 250 ml Milch
- 150 g Puderzucker
- 3-4 EL Mehl
- 225 g Butter,
- 2 TL Lebkuchengewürz,
- 1 TL Vanillezucker
- 30 ml Sahne

Garnierung

- Pfefferkuchen

Muffins

- 150 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- 50 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 125 ml Milch
- 125 ml Öl
- 1 Ei
- 100 ml kochendes Wasser
- 100 g Zartbitter-Schokotropfen

Zubereitung

1. Die Milch mit Puderzucker und Mehl in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze rühren, bis sich die Creme eindickt. Abgekühlt in den Kühlschrank geben.
2. Das Mehl mit Puderzucker, Kakao, Backpulver, Natron und Salz vermischen. Milch, Öl und Ei dazugeben und alles gründlich verrühren.
3. Wasser und Schokotropfen dazugeben und nochmals zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Teig in Muffinförmchen geben und bei 175°C etwa 20-25 Minuten backen.
5. Die Butter mit Lebkuchengewürz und Vanillezucker schaumig rühren. Die Milchcreme dazugeben. Zuerst einen EL Sahne dazugeben und anschließend mit der restlichen Sahne alles luftig aufschlagen. Mit einem Spritzbeutel auf die Muffins spritzen und mit den Pfefferkuchen garnieren

