

ALLES TANNE



REZEPTKAPITEL



06 SÜSSE KLEINIGKEITEN



24 KUCHEN UND TÖRTCHEN



40 HERZHAFTES

- 04 O Tannenbaum
- 05 Schokobäumchen
- 22 Coverrezept
- 60 Register
- 62 Impressum



PAVLOVA-BÄUMCHEN

fruchtige Klassiker

6 Eiweiß (M)
2 Prisen Salz
300 g Zucker
1 EL Speisestärke
1 EL Weißweinessig
200 g kalte Sahne
60 g Heidelbeeren
60 g Physalis
70 g Himbeerkonfitüre
2 EL Limettensaft
2 Stängel Minze
60 g TK-Himbeeren
1 EL goldene Zuckerperlen
1 EL Puderzucker

AUSSERDEM

Spritzbeutel mit Sterntülle

1 Den Ofen auf 110° vorheizen. Die Eiweiße mit dem Salz in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und alles zu einer luftigen, aber standfesten Baisermasse schlagen. Zuletzt Speisestärke und Essig unterheben.

2 Die Baisermasse in 16 dicken Kreisen (je vier à ca. 10 cm, 8 cm, 6 cm und 4 cm Ø) auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und dabei leicht wellig streichen. Etwa 1 Std. 30 Min. backen, nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen. Im ausgeschalteten und leicht geöffneten Ofen ca. 1 Std. vollständig abkühlen lassen.

3 Die Sahne steif schlagen und in den Spritzbeutel füllen. Heidelbeeren und Physalis waschen und abtropfen lassen. Die Himbeerkonfitüre mit dem Limettensaft glatt rühren. Minze waschen und trocken tupfen, kleine Blätter abzupfen.

4 Die vier größten Baiserkreise auf vier Dessertteller verteilen. Sahne in einem Kreis aufspritzen, dabei einen Rand frei lassen. Den nächsten Kreis darauflegen, wieder Sahne aufspritzen. So bis zur Spitze fortfahren und mit einer Sahnespitze krönen.

5 Die Bäumchen mit der Himbeersauce beträufeln. Heidelbeeren, gefrorene Himbeeren, Physalis und kleine Minzblätter dekorativ auf der Sahne verteilen. Mit den Zuckerperlen garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.



Für 4–8 Personen • 25 Min. Zubereitung | 2 Std. Kühlen • Pro Portion ca. 650 kcal, 13 g EW, 14 g F, 111 g KH

WEIHNACHTS-EISBOMBEN

festliche Desserts

1 Wiener Boden (Fertigprodukt)

1 l Schokoladeneis

1 l Walnusseis

4 Eiweiß (M)

Salz

180 g Zucker

40 g Puderzucker

AUSSERDEM

4 runde Ausstecher (8 cm, 6 cm, 4 cm und 3 cm Ø)

Spritzbeutel mit St.-Honoré-Tülle

Flambierbrenner

1 Aus dem Biskuit vier Kreise (à 8 cm Ø) ausstechen. Eis jeweils aus der Packung stürzen und waagrecht in dicke Scheiben schneiden. Aus beiden Eissorten mit den Ausstechern jeweils zwei Kreise mit 8 cm, 6 cm, 4 cm und 3 cm Ø ausstechen. Übriges Eis anderweitig verwenden. Biskuitkreise auf eine gefriergeeignete Platte setzen. Darauf jeweils Eisscheiben in kleiner werdenden Größen daraufstapeln, sodass eine Tannenbaumform entsteht. 2 Std. kühl stellen.

2 Für das Baiser die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine glänzende Masse entsteht. 30 g gesiebten Puderzucker unterrühren. Baiser in den Spritzbeutel füllen. Die gut durchgefrorenen Eisbäumchen zügig rundherum wellenförmig mit Baiser bespritzen, sodass eine geschlossene Oberfläche entsteht. Die Baiserschicht mit dem Flambierbrenner vorsichtig abflammen, bis sie leicht gebräunt ist. Mit übrigem Puderzucker bestäuben und sofort servieren.



Für 7 Personen • 25 Min. Zubereitung / 2 Std. Kühlen • Pro Portion ca. 430 kcal, 6 g EW, 28 g F, 36 g KH

SCHOKOMOUSSE-BÄUME 🍃

leicht vorzubereiten

200 g kalte Sahne
 2 EL Kakaopulver
 150 g Zartbitter-Schokolade
 1 Ei (M) | 2 Eigelb (M)
 40 g Zucker
 1 TL Vanilleextrakt
 100 g Crème fraîche
 1 Wiener Boden (Fertigprodukt)
 grüne Lebensmittelfarbe (Gel)

AUSSERDEM

Dessertring (8 cm Ø)
 Spritzbeutel mit Sterntülle
 1 EL weiße Zuckersterne
 1 EL Goldzucker

1 Sahne mit Kakao steif schlagen, kühl stellen. Schokolade hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Ei trennen, Eigelbe mit Zucker und Vanille in einer Metallschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts leicht aufschlagen, über dem heißen Wasserbad in ca. 6–8 Min. sehr cremig aufschlagen. Schokolade langsamiterrühren.

2 Schüssel in kaltes Wasser stellen. Crème fraîcheiterrühren, die Creme kalt rühren. Eiweiß steif schlagen. Eischnee und Schokosahne unterheben, Mousse ca. 2 Std. kalt stellen.

3 Aus dem Wiener Boden mit dem Dessertring sieben Kreise ausstechen. Den übrigen Boden fein zerbröseln und mit so viel Farbe mischen, dass er gleichmäßig grün ist. Die Creme in den Spritzbeutel füllen und in mehreren Schichten tannenbaumartig auf den Biskuit spritzen. Die grünen Streusel gleichmäßig darüberstreuen. Mit den Zuckersternen und dem Goldzucker bestreuen und servieren.

MATCHA-TIRAMISU-TREE

italienische Weihnachten

FÜR DAS TIRAMISU

3 Eier (M)
80 g Zucker
80 g Mehl
4 TL Matchapulver
1 Msp. grünes Spirulinapulver
90 g Puderzucker
500 g Mascarpone
2 TL Vanilleextrakt
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
400 g kalte Schlagsahne
Salz

FÜR DEN BAUM

125 g weiche Butter
160 g Puderzucker
2 TL Matchapulver
½ TL grünes Spirulinapulver
2 TL Vanilleextrakt
2 TL Zitronensaft
1 EL Zuckerperlen (weiß oder perlmuttfarben)

AUSSERDEM

Spritzbeutel mit Lochtülle und kleiner Sterntülle

1 Den Ofen auf 180° vorheizen. Für die Löffelbiskuits Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl mit 1 TL Matchapulver und Spirulinapulver vorsichtig unterheben. Teig in den Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Streifen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit 1 EL Puderzucker bestäuben. Im heißen Ofen (Mitte) in 12–14 Min. hellbraun backen. Abkühlen lassen.

2 Restliches Matchapulver mit 250 ml warmem Wasser glatt rühren und abkühlen lassen. Für die Creme restlichen Puderzucker durchsieben und mit Mascarpone, Vanilleextrakt, Zitronenschale, 100 g Sahne und 1 Prise Salz glatt rühren. Restliche Sahne steif schlagen und unterheben.

3 200 g Löffelbiskuits kurz in den Matcha tauchen und eine Form (30 × 20 × 8 cm) damit auslegen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen. Mit den restlichen getränkten Biskuits bedecken und die restliche Creme darauf glatt streichen. Mindestens 4 Std. zugedeckt kalt stellen.

4 Für den Baum die Butter cremig aufschlagen, den gesiebten Puderzucker unterrühren. Übrige Zutaten außer Zuckerperlen unterrühren. Creme in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen aufs Backpapier setzen. Mindestens 1 Std. einfrieren.

5 Gefrorene Tupfen dicht an dicht in nach oben verjüngender Tannenbaumform auf das fertige Tiramisu setzen. Mit den Zuckerperlen garnieren. Kurz antauen lassen und servieren.



Gut zu wissen

Schneller geht es mit
gekauften Löffelbiskuits – die
sind dann aber nicht so schön
grün!

TANNENWALDKUCHEN

Star auf der Kuchentafel

FÜR DIE BÄUMCHEN

50 g Eiweiß
100 g feinsten Zucker
1 TL dunkelgrüne Lebensmittel-
farbe (Pulver)
1 TL Zitronensaft

FÜR DAS FROSTING

100 g Butter
170 g Puderzucker
1½ EL Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt
300 g Frischkäse

AUSSERDEM

Spritzbeutel mit großer Lochtülle
1 Kasten Kuchen (Fertigprodukt,
z.B. Zitronenkuchen)
1 TL Puderzucker zum Bestäuben

1 Den Ofen auf 90° vorheizen. Für die Bäumchen das Eiweiß in einer Schüssel halbsteif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und zu festem Baiser weiterschlagen. Die Farbe unterrühren, zuletzt den Zitronensaft unterschlagen.

2 Die Masse in den Spritzbeutel füllen und Tannenbäume auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Dafür zunächst einen dicken Tupfer als Basis aufspritzen und mit der Tülle leicht flach andrücken. Darauf einen etwas kleineren Tupfer setzen und wieder flach drücken. Dann noch einen kleineren daraufsetzen und die Tülle nach oben wegziehen, sodass eine Spitze entsteht. Auf diese Weise ein- bis vierstöckige Bäumchen formen. Im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 30 Min. trocknen lassen, bis das Baiser fest ist. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Für das Frosting die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Nach und nach gesiebten Puderzucker unterrühren, sodass eine feste Creme entsteht. Zitronensaft und Vanilleextrakt unterrühren. Zuletzt den Frischkäse unterrühren und alles ca. 30 Min. kühl stellen.

4 Die Oberfläche des Kuchens ggf. etwas glatt schneiden. Das Frosting mit einer Palette üppig auf die Oberfläche des Kuchens streichen, dabei auch die Seiten verkleiden. Die abgekühlten Weihnachtsbäume wie einen kleinen Wald auf den Kuchen setzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.





O TANNENBAUM...

Sind Sie bereit, Ihre Adventszeit in ein echtes Wintermärchen zu verwandeln?

Schluss mit den immer gleichen Snacks – dieses Jahr wird die Festtafel zum Highlight der Winterzeit! Mit köstlichen Leckereien in Tannenbaumform kommt eine Extraportion Weihnachtsmagie auf den Tisch.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit kreativen, süßen und herzhaften Snacks, die garantiert für Gesprächsstoff sorgen. Wie wäre es mit knusprigen Blätterteig-Pesto-Tannenbäumen oder zuckersüßen Tannenbaum-Cupcakes?

**... wie schön sind deine Blätter, wie unwiderstehlich der Genuss!
Machen Sie die kleinen Kunstwerke zum Highlight Ihres Advents.**

www.gu.de

€ 14,99 [D]

ISBN 978-3-7589-0161-4

