

In der Weihnachtsschickerei....



Margipanschnecken

200 g Margipan-Rohmasse
150 g weiche Butter
das Mark einer Vanilleschote
50 g Zucker
2 Esslöffel ungesüßten Kakao
1 Prise Salz
1 Ei gelb
250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
2 Esslöffel Glühwein

Alle Zutaten bis auf den Kakao zu einem gründlich zu einem glatten Teig verarbeiten und in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte mit dem Kakao vermengen und dann beide Teigkugeln circa eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen. Den Teig ausrollen, übereinanderlegen und zu einer Rolle formen. Nochmals kurz kalt stellen und dann in ca 1 cm breite Scheiben schneiden.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C circa 15 Minuten backen.

Glühweinkuchen im Glas

70 g gehackte Haselnüsse
1 Esslöffel Kakao
100 g Schokostreusel

150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
½ Teelöffel Zimt
150 g Butter
3 Eier
150 g Zucker
125 ml Glühwein

Alle Zutaten bis auf die Schokostreusel zu einem geschmeidigen Teig verrühren und erst ganz zum Schluss die Schokostreusel unterheben. In gefettete Einmachgläser füllen und je nach Glasgröße circa 30 - 40 Minuten bei 175°C backen. Sofort nach der Befreiung aus dem Backofen mit den abgekochten Deckeln verschließen.

Bratapfelsirup

1000 ml Apfelsaft
150 g Zelierrucker (2:1)
20 g Zitronensäure
3 Zimtstangen eventuell nach Geschmack zusätzlich gemahlener Zimt
3 Tropfen Rumaroma
eine Prise Ingwer

Alle Zutaten kalt verrühren, aufkochen lassen und 5 Minuten köcheln lassen. Sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen und verschließen.