

Clostermann & Jasper Weihnachtsrezeptempfehlungen



Weihnachtsrezepte

Auch in diesem Jahr haben wir wieder Weihnachtsrezeptempfehlungen für Sie parat! Dieses Jahr möchten wir Ihnen Mandelhütchen und Winterpunsch empfehlen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und Probieren!

Mandelhütchen

Die Mandelhütchen sind aus Mürbeteig und haben eine leckere und saftige Mandelfüllung.

Zutaten:

Mürbeteig:

300 g Mehl
125 g Butter
150 g Zucker
2 Eigelb
1 EL Sauerrahm oder Schmand

Füllung:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
125 g gemahlene Mandeln blanchiert oder mit Schale
80 g Zucker

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 Eiweiß

Zubereitung:

1. Teig: - Die Eier trennen
- Mehl, Butter (in Würfeln), Zucker, Eigelb und Sauerrahm verkneten
3. Füllung: - Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen
- Zucker langsam unterrühren
- gemahlene Mandeln unterheben
4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen
5. Aus dem Teig Kreise mit runder gezackter Form ausstechen
6. Ränder mit Eiweiß einpinseln
7. Füllung in die Mitte der Kreise setzen
8. Den Rand an 3 Seiten über der Füllung leicht zusammenklappen



NEWSLETTER

9. Mandelhütchen mit dem Eigelb bestreichen
10. Mandelplätzchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft für ca. 15-20 Minuten backen
11. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben

Winterpunsch

Ein alkoholfreier leckerer Früchtepunsch, aus Apfelsaft und feinen Gewürzen, für die ganze Familie.

Für 4 Personen:

Zutaten:

- 1 Liter Wasser
- 3 Beutel Früchtetee
- 500 ml klarer Apfelsaft
- 2 Zimtstangen
- 6 – 7 Nelke
- 50 g brauner Zucker
- 1 - 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Zitrone
- 1 Bio-Orange

Zubereitung:

1. Wasser aufkochen, Teebeutel hinzugeben und 5-8 Minuten ziehen lassen
2. Teebeutel entfernen
3. Apfelsaft, Gewürze, Zucker und Vanillezucker hinzugeben
4. Zitrone auspressen
5. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden
6. Ein paar Scheiben zum Garnieren zur Seite legen
7. Zitronensaft und Orangenscheiben hinzufügen
8. Alle Zutaten ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze (nicht kochen) ziehen lassen
9. Nach Belieben mit den übrigen Orangenscheiben und/oder Zimtstangen garnieren
10. Heiß servieren